

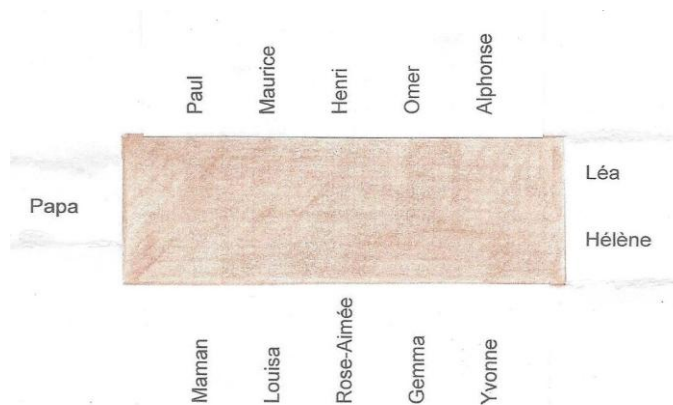
Les repas

par Omer Juneau

Avec treize bouches autour de la table, on peut s’imaginer tout le travail que cela demandait. Nous avons un repas à préparer, par exemple quand on reçoit de la visite, et on trouve ça dur.

Le déjeuner chez nous comprenait des patates, du ragoût, de la sauce blanche. C’était semblable aux autres repas. Parfois c’était des crêpes cuites sur le poêle à bois, et il en fallait beaucoup. Nous les mangions soit avec des patates, du pain et du sirop ou de la cassonade. Après le déjeuner, c’était la prière en famille. Au temps de l’école, maman préparait nos lunchs qui changeaient suivant les saisons. C’était des toasts beurrés de mélasse, de beurre de peanut, de graisse avec du sucre, qui étaient toujours enveloppés dans le papier journal. À la maison, le dîner se composait soit de soupe aux pois avec lard salé, de soupe aux choux, de soupe aux tomates, de soupe aux vermicelles et barley¹. Les mets principaux se composaient de bœuf bouilli, de lard frais, ragoût, sauce, beans, de jambon que l’on faisait fumer sur la tête de la cheminée, et de poissons surtout au temps où l’on avait la pêche. Les desserts n’existaient à peu près pas. On finissait les repas en mangeant du pain saucé dans le sirop, ou des tartes de toutes sortes.

Environ 30 pains de 24 onces par semaine étaient mangés et deux poches de patates de 75 lb par semaine. Tous les hivers, on abattait un bœuf ou une vache. Pour conserver les morceaux de viande, on les enterrait dans la neige. Parfois on les plaçait dans des poches de jute, et on les enterrait dans le réservoir d’avoine. On pouvait alors les conserver jusqu’à la fin d’avril; l’avoine avait l’avantage de demeurer très froide. Un cochon ou deux étaient aussi réservés pour la famille, ce qui nous donnait du boudin, de la saucisse, du foie, des plâlines², du creton et de la tête fromagée.



Disposition des membres de la famille de Théophile Juneau autour de la table.

¹ Orge

² Saucisses plates