

## CYCLE SAISONNIER ET ACTIVITES DOMESTIQUES

Le contact avec cinq familles au cours de l'été 1974 nous a donné l'avantage de regrouper les activités domestiques saisonnières que l'on vit encore au fournil. Tout démarre au début ou à la mi-mai: c'est le déménagement du printemps. Tout comme autrefois on se préoccupait de finir le grand-ménage de la maison pour avoir la possibilité de déménager au fournil, on continue encore cette règle. On nettoie la grande maison dans toutes ses pièces, on laisse les châssis doubles et on referme les jalousies des fenêtres pour conserver le plus de "fraîche" possible à l'intérieur. On recouvre les planchers des corridors et de la cuisine avec de grandes laizes tissées au métier.

Quand se termine cette besogne et lorsque les hommes commencent les travaux préparatoires aux semences, le besoin d'aller vivre au fournil se fait sentir. C'est la maîtresse de maison qui décide du moment de ce déménagement. Elle choisit de préférence un début de semaine et elle s'organise pour que le premier dîner de la saison au fournil soit une surprise pour les hommes au retour du "train". Le choix du moment du déménagement ne coïncide pas nécessairement avec une fête religieuse. C'est plutôt la reprise des tâches agricoles et la clémence de la température qui commandent ce déplacement.

On débarrasse le fournil des traîneries de l'hiver et on désinfecte les armoires, les ustensiles. On fait une première "attisée" dans le poêle et on lave à grande eau, des murs au plancher.

Ce rituel saisonnier replace dans la mémoire toutes les activités qu'on aura à accomplir. Pour les hommes ce seront les semences, la réparation des clôtures, la surveillance des pousses, le soin des animaux, les moissons,

l'engrangement. Pour les femmes, ce sera la garde des enfants, la préparation des repas, la lessive, l'entretien du potager, la mise en conserve des fruits et des légumes, le nettoyage des trayeuses et, pendant les moissons alors que les hommes sont débordés aux champs, elles s'occuperont d'aller chercher les vaches pour la traite.

On devra souligner cependant qu'il y a moins à faire aujourd'hui qu'autrefois; certes il faut tout autant de dynamisme et d'esprit d'initiative pour mener à bien son entreprise, mais il reste que la mécanisation sur les fermes épargne de la main-d'oeuvre et du temps et que les femmes ne sont pas tenues d'aider dans le temps des récoltes comme il est courant de l'entendre dire par des dames âgées qui connurent anciennement cette exigence. De plus, le fait d'acheter les produits alimentaires des commerces régionaux ou provinciaux sauve du temps à la ménagère qui n'a plus à se préoccuper de cuire le pain au four au début de chaque semaine, de faire le beurre, de fumer ou de mettre en conserve les viandes après les boucheries d'automne, de fabriquer le savon du pays. Le fait que la société agricole soit passée d'une économie d'auto-subsistance à une économie de marché a apporté des transformations considérables dans l'organisation de la vie sur les fermes et ont influencé le partage des activités saisonnières.

Malgré ces changements appréciables il convient de souligner que dans les familles observées on a ce constant souci d'utiliser rationnellement les ressources du milieu. On ne méprise rien de la nature qui puisse être d'un certain apport pour le bien-être de la famille. Du printemps jusqu'à la fin de l'automne, on apprécie de la nature tout ce qu'elle peut fournir.

On utilise le bois de la terre pour réparer les bâtiments, les clôtures

ainsi que pour chauffer le poêle du fournil. On ramasse les graines d'anis, quelques herbes et écorces pour la préparation de tisanes et "le petit foin d'odeur" pour donner meilleure senteur dans les remises à linge. On se réjouit de la saison des fruits: fraises, framboises, bleuets, groseilles, cassis, prunes, cerises; on fait des confitures, des gelées dont on se réglera pendant tout l'hiver. Le grand potager procure les légumes, les salades, les fines herbes dont on se nourrit quotidiennement. Avec les roses blanches et les pivoines on coule un délicieux miel domestique.

Le régime alimentaire de la famille en saison estivale a changé sensiblement de celui connu par les vieux, régime dans lequel le porc frais, les patates et le pain constituaient la base des menus. Aujourd'hui le déjeuner reste un repas très "soutenant"; on mange des oeufs, du pain, des céréales, des fèves au lard, du jambon et on boit du café ou du thé. Le dîner et le souper sont des menus bien complets avec soupe, viande, légumes, pain, beurre et dessert, lequel varie avec les fruits de saison et les talents de la cuisinière.

Le régime des enfants copie celui des adultes quoique les portions diffèrent selon les appétits. Les repas se partagent en commun sous la présence attentive de la mère. On a peu de temps pour jaser au déjeuner ainsi qu'au dîner, mais le souper apporte une détente bien méritée que l'on prolonge en discutant des activités du jour et en faisant des projets pour le lendemain.

La femme demeure figure de proue au fournil à travers toute la responsabilité des travaux domestiques qui lui incombent. Elle a la charge des couverts à nettoyer et de l'entretien général. A quelques endroits, on a remarqué que pour simplifier la tâche on assigne la même place à chaque

membre de la famille et de la maintenance. On dresse la table aussitôt le lavage de la vaisselle terminé et on la recouvre d'une nappe propre pour protéger le tout des mouches.

La maîtresse de maison est souvent aidée par les filles plus âgées dans les travaux journaliers; c'est un apprentissage bénéfique d'autant plus qu'il donne à chacune la possibilité de goûter plus longtemps les avantages du travail au grand air dans le potager. Les garçons suivent leur père dans les champs et à l'étable où l'entraînement suit un développement similaire.

Ainsi tout à travers la rigidité des pressions de la vie agricole on découvre des mécanismes qui facilitent l'adaptation et la cohésion des membres de la famille. Ces derniers se définissent mutuellement des rôles et s'obligent à un empressement qui assure la bonne réussite de l'entreprise familiale.

Il y a un avantage inestimable à vivre au fournil pendant cette période: on épargne une fatigue inutile, on sauve un temps précieux en essayant de profiter au maximum des ressources vivifiantes de la nature. A la fébrilité du travail se confond l'exubérance de vivre en plein air, avantage que la grande maison ne pourrait offrir.

De mai à la fin des récoltes on s'exerce à un mouvement de travail qui tantôt apporte préoccupations, fatigues, contraintes mais qui sont bien vite dosées par la satisfaction et la fierté de l'effort soutenu. Le fournil amenuise les soucis d'entretien. On vaque aux travaux domestiques avec moins d'égards qu'à la grande maison, on se sent allégé d'y préparer tous les fruits, les confitures et les gelées, d'y nettoyer toutes les herbes ainsi que les légumes terreux du potager. En somme toutes les petites saloperies y passent inaperçues. Aussi les cultivateurs et les "hommes à gage" se trouvent-ils plus à l'aise pour aller y manger.

On suit cette routine journalière où le partage des activités diurnes regroupe la famille dans une ambiance de vie aérée au fournil et où le besoin de repos ramène chacun dans la tranquillité de la grande maison à chaque fin de journée. Le sommeil et les questions d'hygiène, voilà les seuls prétextes qui motivent les allées et venues à la maison. Il arrivera cependant qu'on ira à la grande maison pour passer l'après-midi du dimanche et pour y recevoir la visite quoique, sur ce dernier point, on demeure assez souple puisque si la visite est très intime on lui fera partager l'ambiance du fournil.

A la fin de septembre ou au début d'octobre, quand les dernières moissons sont terminées, que les produits sont mis en réserve et que le froid se fait plus persistant, on déménage à la grande maison avec regret en pensant au long hiver, mais aussi avec un sentiment de satisfaction et de nouveauté devant le confort et l'aisance attendus: c'est le déménagement d'automne.

Tout au long de l'hiver le fournil sert à remiser des accessoires d'extérieur, des poches de grain ou encore du bois de chauffage. Autrefois on y suspendait les quartiers de viande après les boucheries d'automne.

Il sera bon de souligner que les manières de faire, depuis le début des semences jusqu'aux récoltes, gardent encore dans quelques familles l'empreinte de l'influence des astres, comme dans le choix des jours pour la mise en terre; on surveille croissant et décroissant de même que la pleine lune. Il faut noter cependant que la consultation et le travail de collaboration avec les agronomes éteint petit à petit ce qui reste de cette croyance.