
Des framboises et de la crème fraîche... Une matinée avec Claire

Sandra Jewett – juin 2012
Traduction de Jacqueline Robitaille

Des framboises et de la crème fraîche... est une histoire fictive dans laquelle j'essaie de représenter la vie d'une jeune famille de cultivateurs de Potton, au début du 20^e siècle – période de changements socio-économiques majeurs à l'échelle mondiale.

Je reconnais que j'ai pris la liberté d'emmêler les années. Pourtant, mes références aux événements ainsi que les noms des personnes et des commerces de Potton sont véridiques. Le docteur Gillanders a acheté le cabinet du docteur E.H. Henderson en 1920. L'école n° 3 de Province Hill se trouvait près du pont couvert de Potton, le pont de la Frontière. Le premier téléphone a sonné à Mansonville en 1896, alors qu'on ne comptait que 16 abonnés. La compagnie Mansonville Utilities a vendu sa division téléphonique à Bell en 1957. Enfin, l'écrèmeuse a été inventée en 1897, ce qui a permis aux fermiers d'avoir accès à un marché centralisé parce qu'ils traitaient le lait immédiatement.

Claire et Édouard sont des descendants fictifs des premiers habitants du secteur de Province Hill, à Potton – entre autres, les familles Blanchard, Gardyne et Skinner.

Je crains d'avoir idéalisé la vie d'une fermière de cette époque. Mères de famille, épaulant leur mari, ces femmes ont eu une vie bien différente de celle que nous connaissons aujourd'hui.

Mes remerciements sincères à Jacqueline Robitaille, qui a traduit en français mon histoire originale.

Le jour se lève à peine – le vieux coq rouge le confirme! Claire voudrait bien se replonger dans le sommeil, mais la vie à la ferme permet rarement un tel luxe. Elle jette un coup d'œil à son bébé – qui dort profondément dans son berceau; elle devra l'allaiter dans une heure environ. Elle passe sur la pointe des pieds devant les chambres où ses autres enfants dorment encore, avant de descendre dans la cuisine.

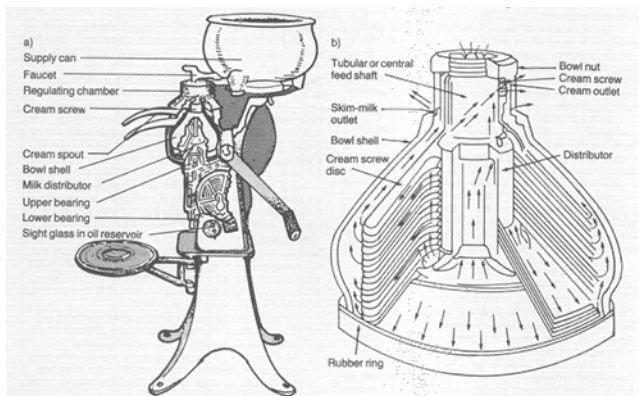
Son mari Édouard est déjà dans la grange, en train de traire les vaches. Il a mis du bois dans le poêle, sur lequel chante la bouilloire. Claire prépare le gruau pour le déjeuner et le met à cuire sur le poêle. Elle arrose les plants de tomates qui poussent dans des boîtes, sur le bord de la fenêtre.

Claire revêt rapidement un lourd tablier et son plus vieux chandail – et se hâte vers la grange. C'est le printemps – et même si normalement elle ne participe pas aux travaux de la ferme, les corvées du printemps exigent une aide additionnelle. Elle est capable de traire les vaches aussi bien qu'un homme, mais prendre soin de sa famille de plus en plus nombreuse l'occupe à temps plein.

Chemin faisant, elle jette un coup d'œil à l'enclos des cochons, où dix porcelets mangent avec appétit leur déjeuner. Elle voit que George, l'homme engagé, est en train de donner à boire et à manger aux chevaux – une tâche que Claire exécute rarement. Les gros chevaux de trait, bien que dociles, ont hâte de sortir au grand air, peut-être stimulés par leur participation récente à la collecte de l'eau d'érable dans l'érablière.

Dans la grange, trois seaux de lait écumeux attendent d'être séparés, surveillés avidement par les chats des lieux. Elle met en place les pièces de l'écrèmeuse et ajuste les becs

ensemble, tenant le tout bien serré. À l'aide d'épingles à linge, elle fixe un chiffon sur le bol de l'écrémeuse pour filtrer le lait, et verse le premier seau. Après avoir placé le seau vide sous le bec par lequel le lait s'écoulera et actionné la poignée, elle surveille la crème qui commence à couler lentement par l'autre bec dans le seau qui lui est destiné. Édouard a acheté cet appareil au magasin de matériel agricole, à Sutton; un vendeur l'a convaincu qu'il représentait l'avenir. Au début, Claire désapprouvait cette dépense, mais elle a fini par reconnaître que l'écrémeuse leur fait gagner du temps.



Elle n'a plus à écrémer le lait à la main dans les seaux. Mais elle baratte encore du beurre régulièrement pour plusieurs clients de Mansonville, et ils vendent le surplus de crème à la fromagerie Blanchet. En général, ce n'est qu'au printemps et en été. Édouard et elle sont en train de faire passer leur troupeau de 17 à 23 vaches – dans l'espoir d'augmenter leurs revenus dans la même mesure.

Tout en actionnant la poignée de l'écrémeuse, Claire organise sa journée. Étant donné que l'école Province Hill est fermée à cause d'une épidémie de rougeole, les enfants resteront à la maison et seront d'une aide précieuse. Jacques, l'aîné, remplira le panier de bois, fendra le bois d'allumage et ira chercher un morceau de glace dans la glacière. Elle doit boulanger avant la fin de semaine, car la famille viendra leur rendre visite après être

allée à l'église comme tous les dimanches. Adèle et Lucie pourront humecter et rouler le linge fraîchement lavé en vue du repassage, puis plier une pile de couches et donner son bain à bébé Louis.

Claire apprécie l'arrivée de l'eau courante dans la maison et le réservoir d'eau chaude dans le poêle. C'est tellement plus rapide d'ouvrir le robinet pour avoir de l'eau – plus facile que d'utiliser la pompe manuelle qui fuyait et de puiser de l'eau dans le puits avec un seau, comme sa mère le faisait. Dès qu'ils pourront se le permettre, ils installeront une toilette dans la maison. La modernisation a ses bons côtés, se dit Claire.

Le service téléphonique se rendra bientôt jusqu'à la ferme, puisque la compagnie Mansonville Utilities a installé le central et que plusieurs maisons ont déjà le téléphone. À Dunkin, les hommes du hameau ont planté les poteaux de téléphone à cette fin. Claire a de la difficulté à s'imaginer en train de parler à une personne qui se trouverait à cinq milles de chez elle seulement en tournant une manivelle, mais pense que ce sera bien commode de pouvoir appeler le docteur Gillanders en cas d'urgence à la ferme. Et peut-être qu'un jour, l'électricité arrivera à Mansonville. Imaginez, des lumières électriques!

« *Voilà*, se dit-elle, en voyant le filet de crème diminuer, *j'ai vidé les trois seaux.* »

Édouard et l'homme engagé pourront faire le reste! Une fois la crème entreposée pendant la nuit dans l'eau de source, il y aura quatre bidons à livrer demain. Claire soulève un seau de lait écrémé, prend du grain dans le coffre pour le repas et brasse rapidement le mélange destiné à la maman truie, toujours affamée ces jours-ci. Puis, avant de lui verser son déjeuner dans l'auge, elle s'arrête près de l'enclos pour s'assurer que les porcelets sont tous à l'abri derrière la barrière. Avec autant

de petits sous ses pattes, la truie peut facilement en piétiner un ou deux par inadvertance. Claire se réjouit de voir que le porcelet fragile dont elle a pris soin dans la chaleur de sa cuisine paraît maintenant énergique et en bonne santé, au milieu de ses frères et sœurs. Ce n'est pas tout le monde qui aurait gardé un porcelet dans une boîte en dessous du poêle! « *Maintenant, c'est le temps de nourrir ma famille!* », se dit-elle en se hâtant vers la maison.

Quel plaisir de se débarrasser de ses vêtements de ferme et de ses souliers bruyants. Même si la cuisine est chaude, Claire alimente le feu et se lave rapidement; c'est à ce moment-là qu'elle entend les cris impatients de bébé Louis réclamant son déjeuner!

« *Une minute, Louis, j'arrive!* »

Adèle descend justement l'escalier. « *Brasserais-tu un peu le gruau, Adèle?* » Claire ne tarde pas à revenir avec Louis, tétant avec satisfaction, pendant qu'elle supervise la préparation du déjeuner.

« *Lucie, va chercher le pain et les beignes dans le garde-manger, s'il te plaît. Et apporte la tarte aux pommes pour ton père, s'il en reste. Mettons la table et préparons le thé. Ton père va rentrer bientôt. Est-ce que Charles est levé?* »

« *Tiens, Lucie, prends ton frère – amuse-toi avec lui ou mets-le dans son parc* », dit Claire, tout en remplaçant ses vêtements.

Aussitôt, Édouard fait son apparition transportant l'écrèmeuse et les seaux à laver, suivi de près par George, l'homme engagé, qui apporte un seau plein de lait pour la famille, tout en zieutant discrètement l'assiette de beignes sur la tablette en passant. Tout le monde se lave et attend que le père prenne sa place au bout de la table. Édouard récite le bénédicité, et le déjeuner commence – bols de

gruau fumant, servi très chaud avec du sirop d'érable et de la crème fraîche. Deux miches de pain et un bol rempli de jambon disparaissent dans le temps de le dire.

Tandis que ses filles desservent la table et balayent le plancher – Claire s'affaire à démonter l'écrèmeuse, à laver et à ébouillanter toutes les pièces avant de les mettre dans le four chaud pour les faire sécher, comme elle le fait chaque matin. Après l'épidémie de typhoïde qui a frappé Mansonville, il y a deux ans, le docteur Gillanders a souligné l'importance de la propreté pour la prévention des maladies, dans la conférence qu'il a donnée à l'église. Quelques personnes sont mortes pendant l'épidémie, et le rétablissement a été long pour les plus chanceux.

Claire se rappelle très bien que sa propre famille a été mise en quarantaine à la ferme quand son jeune frère a eu la diphtérie, il y a plusieurs années. Encore aujourd'hui, elle déteste l'odeur de créoline et de désinfectant. C'était l'ancien temps; on est mieux renseignés de nos jours! Toute la population aime le docteur Gillanders et trouve que la région a de la chance d'avoir un médecin aussi progressiste depuis la retraite, puis la mort du docteur Henderson.

Claire envoie Adèle dans la cave chercher des pommes pour faire des tartes – la plupart encore fermes et bonnes, même après des mois d'entreposage. Ils ont soigneusement emmagasiné des boisseaux de pommes dans des barils qu'ils ont remisés dans la pièce froide, juste avant l'arrivée de l'hiver. Le verger, planté par l'arrière-grand-père d'Édouard, a été très productif. Aménagé de façon judicieuse, il comprend plusieurs variétés de pommes, chacune ayant un usage propre et arrivant à maturité à une date différente.

Chaque automne, ils enterrent des carottes et des patates dans du sable dans des coffres placés le long des murs et suspendent des tresses d'oignons dans l'entrée de la cave, à côté de ses précieuses racines de géraniums et de bégonias. Ses bulbes de dahlias sont entreposés à l'écart, enfouis dans du bran de scie. Des noix amassées par les enfants, maintenant sèches et ratatinées, suspendues dans un sac au plafond, attendent de servir à la préparation d'un gâteau pour une occasion spéciale. Des barils de cidre et de vinaigre d'érable sont en train de se transformer en bon vinaigre fort, en vue de la saison des marinades à l'automne.

Claire est fière de ses tablettes et de son armoire à confitures, encore remplies d'une grande quantité de conserves de légumes et de presque autant de fruits. Ses tablettes de marinades ploient sous les condiments de toute sorte – tranches de concombres sucrées, moutarde, betteraves, relish, cidre, jus et sauces. Que de travail pour utiliser tout ce que la ferme produit! Nourrir sa famille et faire marcher le ménage représente un emploi à temps plein pour une femme, se dit Claire.

Après le déjeuner, les hommes retournent finir les travaux dans la grange. Les garçons aideront à ramasser des pierres dans les champs. Comme George a labouré et hersé la terre, demain, on pourra semer.

C'est le temps de ranger la maison. Adèle apporte les lampes pour les remplir d'huile. Tous les jours, on coupe les mèches, on nettoie et sèche les globes afin que les lampes soient prêtes pour la soirée. Elle envoie Lucie chercher les lanternes qu'Édouard utilise dans les bâtiments.

La raison pour laquelle il ne pense jamais à les rapporter lui échappe!

Claire commence à boulanger, à l'aide de son moule si pratique. Elle prépare du pain tous les deux jours pour répondre aux besoins de sa

famille. Pendant que le pain cuit, elle fait plusieurs tartes et deux fournées de beignes. Elle enregistre dans sa mémoire qu'il lui faudra demander à Édouard de rapporter un autre sac de farine de cinquante livres et vingt livres de sucre, lorsqu'il ira au village faire réparer les harnais par M. Lamothe et chercher du grain au moulin des Manson.

Le printemps est la saison préférée de Claire – celle de la fraîcheur et de l'espoir après le long hiver. Tout en façonnant ses pains, Claire surveille ses garçons en train de fabriquer habilement des sifflets de saule avant que leur père les appelle pour leur demander de l'aide. Elle sait qu'ils préféreraient de loin aller explorer les environs!

Claire sort étendre les couches qu'elle a lavées un peu plus tôt. Elle devra en faire une douzaine d'autres parce que celles-ci commencent à s'amincir. Elle ira chez M. Corriveau, à Mansonville, qui vend de la flanelle de bonne qualité à un prix raisonnable.

Elle arpente la cour arrière, tout en inspectant ses plants et en planifiant l'emplacement de ceux de cette année. Les tiges des rosiers portent déjà de petits boutons – les feuilles des forsythias et des lilas commencent à pousser. Sa rhubarbe est déjà avancée. Dans son jardin de fines herbes, la bourrache, la consoude, la livèche et la camomille semblent avoir survécu à l'hiver. La semaine prochaine, sa sœur lui apportera de nouvelles variétés de framboises à planter.

Claire s'assoit une minute dans la balançoire pour profiter du soleil de cette fin de matinée.

Le sol se réchauffe et bientôt, pense-t-elle, ce sera le temps de faire le potager – d'abord des rangs et des rangs de semences et, dans pas longtemps, de la laitue et des radis frais cueillis dans le jardin...

Mais – mon Dieu, elle est en train d'oublier qu'elle a du pain à démouler et le dîner de sa famille à préparer!