



**MAISON  
SAINT-GABRIEL**  
Musée et site historique

## **CAPSULE HISTORIQUE**

### **LES CORVÉES DE L'AUTOMNE**

*À l'époque préindustrielle, la vie des hommes est, beaucoup plus qu'aujourd'hui, liée au cycle des saisons. Pour survivre, ils doivent bien connaître la nature afin d'accomplir, au bon moment et de la bonne manière, les tâches permettant d'assurer la satisfaction de leurs besoins. Quand arrive*

*l'équinoxe d'automne, que les jours raccourcissent et que la température diminue, le compte à rebours menant à l'hiver est commencé. Tout est mis en œuvre pour assurer la subsistance des familles durant la saison froide où l'apport en aliments frais est extrêmement limité.*

*L'effort demandé à l'automne est tel qu'on doit parfois annuler des fêtes religieuses pour permettre aux paroissiens de répondre aux impératifs de la terre et que certains enfants ne pourront aller à l'école qu'en octobre, leur force de travail étant trop précieuse pour les familles.*

*De multiples corvées ont tenu nos ancêtres occupés durant la belle saison des couleurs. Les techniques utilisées au Canada témoignent d'une adaptation des colons européens à un environnement où la période productive est plus courte, et l'hiver, plus long et rigoureux. Ces colons découvrent ici des choses intéressantes, entre autres, que*



Aquarelle: Chemin derrière l'allée Lundy,  
chutes Niagara  
Source: Bibliothèque et Archives Canada/C-093924

*Le froid et la neige peuvent être des alliés dans la conservation des aliments.*

### **Le temps des récoltes**

Quand arrive l'automne, le cultivateur fébrile scrute le ciel. Il doit trouver le moment propice pour récolter les produits de sa terre dans les meilleures conditions possibles. Il est inquiet. Dans les champs, ses légumes et ses céréales sont vulnérables aux intempéries et aux accidents. Aussi, ce n'est que lorsque tout sera terminé que l'habitant sera vraiment soulagé.

Avant de se mettre au travail, le cultivateur s'assure que les faux, faucilles, bêches, pioches et autres outils sont en bon état. La qualité de ceux-ci a un grand impact sur le résultat. Ils doivent être adaptés à chaque situation. Par exemple, une faux longue et droite convient bien à un champ plat et dégagé tandis qu'une faux courte et courbée est préférable pour travailler sur une surface pleine d'obstacles.

Quels sont donc les légumes que l'on récolte à l'automne? L'un des premiers est le maïs. Bien sûr, certains épis ont déjà été cueillis et consommés comme légumes, mais la plus grande partie, conservée à la manière d'une céréale, est récoltée lorsque les plants flétrissent sur place. De la même façon, les pois, fèves et gourganes peuvent être consommés tendres durant l'été ou bien, récoltés en septembre, ils sont séchés et conservés comme légumineuses.

Tout de suite après le maïs, on récolte le tabac, cette plante ne pouvant souffrir les gelées. On choisit un temps sec, on laisse faner les feuilles quelques heures au soleil avant de les trier selon leur qualité. Les oignons sont récoltés en octobre, alors que leur résistance à une longue conservation est optimale, et les pommes de terre le sont quand leurs feuilles jaunissent. À l'aide d'une charrue à rouelle, on en déterre le plus possible et le travail se termine avec des pioches. On doit mettre les meilleures à la cave rapidement pour qu'elles ne prennent pas un mauvais goût. Les carottes, les betteraves et les navets sont aussi cueillis à la main vers la fin de l'automne en ayant soin de couper leurs feuilles avant l'entreposage.

Les citrouilles et les choux pommés sont les derniers légumes récoltés. S'il y a un risque de gelée, il faut recouvrir les citrouilles. On sait qu'elles sont prêtes quand les tiges se racornissent et noircissent. Les choux pommés, pour leur part, résistent au froid à un point tel qu'il est possible de les conserver dans la neige tout l'hiver.

Avant d’être entreposées à la cave ou au grenier, certaines denrées nécessitent des traitements. Par exemple, les maïs sont séchés, puis égrenés. On peut les sécher à la manière amérindienne, en repliant les feuilles pour dénuder les épis avant de les suspendre par petits groupes, ou bien on les place sur le sol, dans leur enveloppe de feuilles. Quand les épis sont secs, vient alors le temps de l’épluchette. Les feuilles de tabac sont aussi suspendues dans un grenier ou un hangar bien aéré. Le tabac séché est pressé, haché et déposé dans des boîtes. Pour l’oignon et l’ail, on confectionne des tresses qui permettent de les suspendre. Les pois secs sont battus au fléau, à l’exception de ceux qui serviront de semences. À l’automne, on bat aussi le blé récolté en été afin d’en récupérer les grains.

En plus des produits de l’agriculture, nos ancêtres ont coutume d’aller récolter des herbes sur les rivages. Dans le Bas-Saint-Laurent, on récolte ainsi l’herbe à bernaches. Près de Québec, on récolte la rouche et le jonc. Près de Trois-Rivières, on récolte l’herbe à liens. Selon leur nature, ces herbes peuvent être des isolants pour les maisons, des litières et de la nourriture pour les animaux, un rembourrage pour les sièges et les matelas ou du chaume pour le toit des bâtiments de ferme.

### **Mettre l’été dans des pots**

Que de plaisirs nous apportent le temps des fraises et des framboises, le temps des bleuets, le temps des pommes. Ces précieuses douceurs sont là, fraîches, savoureuses et disponibles en quantité. Quel bonheur... si rapidement passé. Heureusement, l’homme a depuis longtemps développé les moyens de préserver un peu du goût de l’été dans de petits pots. Ce savoir est encore bien apprécié, puisque conserves et marinades ont toujours une place de choix sur les tablettes des épiceries et sur la place des marchés publics.

Durant l’Antiquité, les hommes utilisent certaines denrées pour leurs propriétés de conservation. La plus connue est sans aucun doute le sel, qui dessèche les aliments en retenant leur eau, les protégeant ainsi de la décomposition bactérienne. En Nouvelle-France, le sel, importé de France, est une marchandise précieuse provoquant des manifestations populaires quand elle vient à manquer. Le sel permet de sauvegarder plusieurs aliments, soit dans une saumure, soit à sec. Les fines herbes peuvent, par exemple, être conservées de cette manière, tout comme les haricots et le maïs.

Dès l’époque de la Nouvelle-France, on utilise le vinaigre dans les marinades. On choisit pour celles-ci des légumes tels les concombres, les oignons, les betteraves. Dans les inventaires, on constate la présence de pots de grès et de cuillères à pots, grandes spatules

d'étain, de fer, de cuivre ou de fonte servant à retirer les légumes marinés.

Un autre excellent agent de conservation est le sucre. Au début de la colonie, le dispendieux sucre des Antilles n'est toutefois accessible qu'aux individus les plus fortunés. Grâce au sucre, les fraises, pommes, poires et citrouilles du pays sont confites ou transformées en confitures. Les gens de l'élite consomment aussi des fruits confits importés tels le citron et le cédrat. L'arrivée du sucre d'érable sur les tables au cours du 18<sup>e</sup> siècle démocratise l'usage du sucre dans l'alimentation. Malheureusement, le sirop d'érable donne de mauvais résultats en ce qui concerne les fruits. Ainsi, une grande partie de la population doit attendre l'ouverture de la première raffinerie de sucre du Québec, vers 1850, avant de pouvoir déguster de bonnes confitures.

Les moyens traditionnels de préservation font un bond de géant vers 1810, alors que le Français Nicolas Appertrend publie une importante découverte: la stérilisation par la chaleur des denrées contenues dans un contenant hermétique assure leur conservation pendant plus d'une année. Ce procédé révolutionnaire est raffiné par la suite. Les Anglais utilisent des boîtes rondes de fer-blanc, moins fragiles et plus faciles à transporter que le verre. Le pot Mason est inventé par un Américain en 1858.

En plus de prolonger la durée de vie des confitures et des marinades, la mise en conserve des fruits et des légumes peut être faite en utilisant beaucoup moins de sel ou de sucre, gardant l'aliment plus près de l'état frais. On peut ainsi mettre en pots céleris, carottes, haricots, pois, maïs, pommes, fraises, framboises, bleuets, prunes, rhubarbe, poires, pêches, etc. Les bocaux bien remplis, on les fait bouillir dans un grand récipient avant de les entreposer dans un endroit frais, sec et sombre, telle une cave. Selon la Gazette des campagnes, il est aussi possible de préparer des conserves économiques en plaçant dans des pots de grès des fruits saupoudrés de beaucoup de sucre brun (cassonade). On les chauffe au four à pain ou dans un chaudron d'eau.

### **Les caves et les greniers**

Bien avant les supermarchés et les centres de distribution, les familles canadiennes possèdent, à l'intérieur de leurs propres murs, des entrepôts aptes à accueillir une grande diversité de denrées. Tout en haut, les combles ont l'atout d'offrir pour la conservation des céréales un environnement bien sec et, tout en bas, la cave présente une température idéale à la conservation des légumes, en été comme en hiver. Ces deux endroits sont, en tout temps, d'une grande facilité

d'accès. Voilà une façon de se ravitailler encore plus rapidement que de faire des achats en ligne!

### La cave

En 1724, le jésuite Joseph-François Lafitau décrit le moyen ingénieux qu'ont trouvé les Amérindiens pour protéger les aliments du gel. Ils aménagent des « greniers » sous la terre, tapissés d'écorces, où ils déposent citrouilles et autres fruits. Suivant leur exemple, de nombreux colons français creusent un trou de faible dimension sous le plancher de leur cuisine, accessible à l'aide d'une trappe. Les caves hautes, où on peut se tenir debout, sont très rares jusqu'au 18<sup>e</sup> siècle. Symboles d'abondance et d'autonomie, elles sont l'apanage des riches, des marchands, des institutions civiles et religieuses.

Au 19<sup>e</sup> siècle, la popularité croissante d'un tubercule, la pomme de terre, bouleverse l'architecture de la maison canadienne. En effet, c'est en cave que se conserve le mieux ce nouveau légume, de sorte que de plus en plus de familles veulent en avoir une. Pour l'aménager, on surélève les maisons, entraînant l'apparition d'escaliers et de perrons. Les toits aux bords prolongés en découlent, car il faut bien protéger de la pluie ces nouveaux ajouts! Pour accéder aux caves, on aménage une trappe dans le plancher ou une porte extérieure, ce qui permet, de plus, une meilleure circulation de l'air.

Avant l'entreposage d'une nouvelle récolte, il faut aérer la cave et bien la nettoyer à l'aide de râteliers, de balais et d'eau de chaux. Les trous des rongeurs sont bouchés avec des guenilles imbibées de camphre liquéfié ou de chlorure de chaux vinaigré. Dans la cave, les légumes (navets et les rutabagas, betteraves, pommes de terre, poireaux, céleris, carottes, choux, sont pour la plupart déposés dans des carrés de bois. On y trouve également des tonneaux remplis de pommes, du beurre, des salages et autres conserves. Les aliments sont surveillés de près afin de retirer ceux qui sont gâtés.

Les caveaux, de même nature et de même utilité que les caves, rappellent beaucoup la façon amérindienne de conserver les légumes. De pierres ou de bois, les caveaux sont construits au flanc des coteaux ou, parfois, en plein champ. La toiture et les murs sont souvent recouverts de terre. Certains d'entre eux ont des tablettes pour déposer les conserves.

### Le grenier

À l'époque de la Nouvelle-France, on n'habite pas les greniers. On y conserve le grain et parfois le fourrage, procurant par la même occasion à l'habitation d'excellents isolants. Une petite ouverture dans le mur

pignon est alors suffisante pour y laisser entrer la lumière. Quand une maison a des lucarnes, c'est principalement pour faciliter la montée de certaines charges au grenier. Au 19<sup>e</sup> siècle, on commence à aménager des chambres dans les combles, sans toutefois cesser d'utiliser cet espace comme entrepôt. À partir de ce moment, les lucarnes deviennent de plus en plus populaires.

Dans les greniers, on retrouve une grande diversité de graminées, de légumineuses, d'herbes séchées et d'objets utilitaires. Les céréales et les farines, déposées dans de grands carrés de bois ou des sacs de lin, y sont à l'honneur. On y voit aussi des pains de sucre, des grains de maïs, des barils remplis de sel ou de graines de lin, du bois de chauffage, des outils. Sur les poutres, sont suspendus du tabac, des épis de maïs, des tresses d'oignons et d'ail. Quand le grenier est rempli, la grange, le fenil et le hangar prennent la relève. L'été, on s'assure de faire le grand nettoyage. Pour éloigner les insectes, on étend sur le sol un mélange de graines de chanvre, de feuilles de sureau et d'ail.

### Un saloir bien rempli

Vers la fin de l'automne, les légumes et les céréales sont déjà à l'abri dans le caveau ou dans les grands coffres du grenier. Vient le temps de s'occuper des bêtes. Pour les cultivateurs, faire hiverner les animaux nécessite une grande quantité de foin. Souvent, ils se résolvent à abattre quelques têtes. La viande fraîche qu'ils en retirent est excellente, mais elle se dégrade rapidement. Pour pouvoir la consommer jusqu'à l'été suivant, nos ancêtres ont développé une variété de procédés pour sa conservation.

En Amérique du Nord, le froid est un allié majeur en ce qui concerne la préservation de la viande. Les animaux abattus au début du mois de décembre, tout comme les poissons pêchés durant l'hiver, peuvent être dépecés, congelés, placés dans l'avoine et consommés avant le printemps. Un redoux est la pire chose qui peut arriver. Dès la fin du 17<sup>e</sup> siècle, certains colons font des provisions de glace dans des « fosses à glaces », des « glaciers », des « celliers à glace », afin de pouvoir manger jusqu'à l'été des provisions bien fraîches.

Pour une préservation à long terme, la salaison est une méthode très populaire. L'habitant canadien possède généralement une bonne quantité de lard salé, sa plus importante réserve de viande. Prélevés de la poitrine ou du dos du porc, les morceaux de lard sont placés dans le saloir en alternance avec des couches de sel. Après quelques jours, le saloir est rempli d'une saumure et déposé à la cave. Le bœuf aussi peut être salé, de même que les poissons tels que les anguilles,

la morue, les saumons et les truites. Ces poissons, très appréciés durant le carême, sont dessalés avant d'être mangés.

En plus de la salaison, les habitants des régions côtières pratiquent le séchage des poissons, en particulier celui des morues destinées à l'exportation. Le poisson salé doit être exposé au soleil durant huit jours. S'il pleut, on l'entrepouse à l'intérieur jusqu'à un maximum de deux semaines. La viande, taillée en fines lanières, peut aussi être séchée au soleil, comme le font les Amérindiens. Elle devient dure, légère et se conserve très longtemps. Réduite en poudre, on peut la transformer en pemmican. Si les coureurs des bois l'adoptent, plusieurs colons français sont dégoûtés par cette viande séchée en raison de son odeur.

Agissant comme antiseptique, la fumée aide à préserver les volailles, le gibier, le porc et le poisson, tout en lui donnant un goût particulier. Pour le fumage, certains habitants construisent des fumoirs ressemblant à des cabanes hautes et étroites. Il est également possible de fumer des denrées en les suspendant dans la cheminée d'un foyer ou en les déposant sur un trépied dans un four à pain. Pour produire une fumée goûteuse, on lance dans le feu de la sciure de bois de chêne ou de hêtre, à laquelle on peut ajouter des feuilles de genévrier ou des branchages verts. La cabane à sucre est un excellent endroit pour préparer, au printemps, les traditionnels jambons de Pâques. Dans certains villages, il y a des « boucaniers » qui, en échange de bois, de bran de scie ou d'aliments, acceptent de fumer les pièces de viande que leur apportent les villageois.

Les abats et morceaux de chair ne pouvant être conservés sont cuisinés rapidement. La cuisinière prépare alors le boudin, les tourtières, le ragoût de pattes, les crépinettes, le fromage de tête, les cretons, les saucisses. La panne, gras de porc d'excellente qualité, est chauffée. On en fait du saindoux pour les pâtisseries du temps des fêtes. Ce gras est conservé dans des contenants circulaires en bois, d'une capacité de trente à quarante livres, appelés tinettes. Certaines familles possèdent une couronne d'office, c'est-à-dire un dôme muni de plusieurs crochets, pour suspendre les saucisses, le lard et les jambons, les laissant sécher à l'air libre.

## SOURCES

AUDET, Bernard, *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France*. Sainte-Foy, Les Éditions GID, 2001, 367 p.

*Les arts textiles: trésors du patrimoine*, Longueuil, Cercles de fermières du Québec, 1995, 411 p.

POMERLEAU, Jeanne, *Arts et métiers de nos ancêtres, 1650-1950*. Montréal, Guérin littérature, 1994, 507 p.

PROVENCHER, Jean, *C'était l'automne. La vie rurale traditionnelle dans la vallée du Saint-Laurent*. Montréal, Boréal, 1984, 236 p.

PROVENCHER, Jean, *C'était l'été. La vie rurale traditionnelle dans la vallée du Saint-Laurent*. Montréal, Boréal Express, 1982, 248 p.

PROVENCHER, Jean, *C'était l'hiver. La vie traditionnelle rurale dans la vallée du Saint-Laurent*. Montréal, Boréal, 1986, 278 p.

SAINT-LAURENT, Agnès et al. *L'art de vivre au temps jadis. Tout le savoir-faire de nos grands-parents*, Montréal, Sélection du Reader's Digest, 1981, 384 p.

SAUVAGEAU, Thérèse, *Au matin de notre histoire. Souvenirs de nos ancêtres*. Sainte-Foy, Anne Sigier, 1992, 223 p.