

Rékawlt

Unn Istwér An Michif-Fransè • A Michif-Fransè Story • Une Histoire En Michif-Fransè

Michif-Fransè

English

French



La Nawsyon 
de Métis d'Ontario

Métis Nation
of Ontario 

Nation Métisse
de l'Ontario 

Rmarsiman

Acknowledgments

Remerciements

La Nawsyon dé Métis dOntario veu rkawnèt la kontribusyon dzu group de parleur Michif. On tsyin a rmarsyé lé zawrateur suivan pour leu kontribusyon dun istwér.

The Métis Nation of Ontario wishes to acknowledge the contribution of our Michif speakers' group and thank the following speakers for generously sharing their stories.

La Nation métisse de l'Ontario tient à reconnaître la contribution de notre groupe d'orateur Michif. Nous tenons à remercier les orateurs suivants pour leurs généreux partage de leur histoire.

Michael Smith
Nicole Charron
Angelina Peters
Mélanie Rose
Jean-Jacques Séguin
Liliane Éthier
Chantal Côté
Sabastian Koprach
René Laurin
Chantal Tremblay
Garry Laframboise
Linda Krause
Lynne Picotte

ISBN 978-1-998262-28-1

Funded by the
Government
of Canada

Financé par le
gouvernement
du Canada

Canada

RÉKAWLT DÉ RICHÈS DLA TÉR PAR LÉ MÉTIS

Lé Métis dla prawwins rèspèkt lo pi la tér. Lé Métis rékawlt skyaw alantour deuzot dan leu kawmunoté pandan lé sèzon. An Ontaryo yaw bin dé dziférans drékawlt a koz dlanvirawnman pi lawrignal sé lplu gro jibyé chasé.

Lé 250,000 lak pi rivyér d'Ontaryo yon sarvi a nourir pi fér lkawmèrs pour bin dé jénérawsyon d'Métis. Yaw ankawr bin dé Métis ki péch pour bin snourir pi kontsinus lé tradzisyon dleu kawmunoté.

La rékawlt dé plant pi dé ptsi frwi stunn tradzisyon dé Métis d'Ontaryo. Lé Métis rékawlt dé plant danl bwaw prawch dé lak dé rivyér pi sul bawr dzu chmin pi dan dé plas sekrèt, kyuz frèch pi séché pi préparé kawm médsinn.

ENGLISH: MÉTIS HARVESTING PRACTICES

The Métis have an interconnected relationship with the land and water throughout the province. It should be noted that Ontario is a diverse province in terms of both the experience of Métis communities and the environmental terrain that influenced how and what Métis harvested. In most of Ontario, the largest game animal would be the moose.

The waterways of Ontario have been a source of sustenance and trade for the Métis people for generations. Ontario is home to over 250,000 lakes and rivers, offering great fishing. Today, fishing is still practiced in various ways by Métis to supplement their diet and connect to culture and community.

The vast landscape of Ontario also provides various foods, such as edible plants. It is common practice among Métis to gather wild plants from their backyards, along the roadsides, or in secret locations, which they will use fresh, dried, or prepared as medicines.

FRANÇAIS: LES PRATIQUES DES MÉTIS POUR RÉCOLTER DES RICHESSES NATURELLES

Les membres de la Nation métisse à travers toute la province ont une relation étroite à l'eau et à la terre. Il faut noter que l'Ontario est une province de diversité. Celle-ci s'observe autant dans l'expérience des communautés Métisses que du côté des différents environnements physiques ayant influencé à la fois la façon dont les Métis récoltaient les richesses naturelles et la nature même de ces dernières. Dans la plupart des régions de l'Ontario, l'original est le plus gros gibier chassé par les personnes Métisses.

Les cours d'eau de l'Ontario offrent un moyen de s'alimenter et de faire du commerce au peuple Métis depuis de nombreuses générations. Avec au-delà de 250 000 lacs et rivières, l'Ontario offre d'excellentes activités de pêche. Aujourd'hui, un certain nombre de Métis s'adonne toujours à la pêche de diverses façons dans le but de d'enrichir leur régime alimentaire et de renforcer leurs appartenances culturelles et communautaires.

Le vaste paysage de l'Ontario fournit également divers aliments, tels que des plantes comestibles. C'est une pratique courante chez les Métis de cueillir des plantes sauvages de leurs cours, le long des routes ou dans des endroits secrets, qu'ils utiliseront fraîches, séchées ou préparées comme médicaments.

REFERENCES:

Métis Nation of Ontario (2023). *Métis Harvesting Science & Technology (Guide)*. Retrieved from <https://www.metisnation.org/wp-content/uploads/2024/07/MNO-Science-Resource-English-Online.pdf>
La Nation métisse de l'Ontario (2023). *Récoltes des personnes Métisses, Sciences et technologie (Guide)*. <https://www.metisnation.org/wp-content/uploads/2024/07/MNO-Science-Resource-French-Online.pdf>
Métis Nation of Ontario (Spring/Summer 2010). *Traditional Ecological Knowledge Study: Southern Ontario Métis Traditional Plant Use (Report)*. Retrieved from https://www.metisnation.org/wp-content/uploads/2011/03/so_on_tek_darlington_report.pdf

JANVYÉ / JANUARY / JANVIER

ENGLISH: ICE FISHING

There isn't much to harvest in January with all the snow on the ground. Our ancestors would hunt or trap small animals to feed themselves in the winter. Ice fishing was another important method.

I had the chance to do some ice fishing on Lake Superior with a group of Métis youth during an MNO Winter camp. Dressing warmly and wearing sunglasses were necessary. We loaded our equipment into sleds and snowshoed out on the ice. We set up a few fishing huts to protect us from the wind chill. We drilled holes in the ice with a manual ice auger and then with a motorized auger. Much easier but more dangerous! We used fishing rods and not with a net and a jigger board like they often used to do.

We had an enjoyable afternoon fishing and chatting together. Some of the youth successfully caught a fish, and so did I! Mine was a lake herring, also called "Cisco." We brought back what we caught and ate it together later that night.

FRANÇAIS: LA PÊCHE SUR LA GLACE

Il n'y a pas grand-chose à récolter en janvier avec toute la neige au sol. Nos ancêtres chassaient ou piégeaient de petits animaux pour se nourrir en hiver. La pêche sur glace était une autre méthode importante.

J'ai eu la chance de faire de la pêche sur le lac Supérieur avec un groupe de jeunes Métis lors d'un camp d'hiver de la NMO. Il était nécessaire de s'habiller chaudement et avoir des lunettes de soleil. Nous avons chargé tout notre équipement dans des traîneaux et fait de la raquette sur la glace. Nous avons installé quelques abris de pêcheurs pour nous protéger du refroidissement du vent. Nous avons percé des trous dans la glace avec une tarière à glace manuelle, puis avec une tarière motorisée. Beaucoup plus facile mais plus dangereux ! Nous avons utilisé des cannes à pêche et non avec un filet et une brimbale comme ils le faisaient souvent dans le passé.

Nous avons passé un après-midi agréable à pêcher et à discuter ensemble. Des jeunes ont réussi à attraper un poisson, moi aussi ! Le mien était un hareng de lac, également appelé « Cisco. » Nous avons ramené ce que nous avons pêché et l'avons mangé ensemble plus tard dans la soirée.

PÈCH SU GLAS (Michael Smith)

Yaw paw gran choz a rékawlté an janvyé èk tout la nèj. Pour snourir an ivèr no zansèt fèzè dla chas oubin pyéjè dé ptsi zanimò. La pèch su glas éta nawt manyér dse nourir.

Mwé jé u la chans dfér dla pèch su la glas sul lak Supéryeur èk un group djenn Métis pandan un kan divèr dla Nasyon dé Métis dlOntario. On sé abiyé bin cho pi on pawrtè osi dé lunèt dsawlèy. Èk tout nawt atsirawy dan lé tréno on aw marché su la glas èk no rakèt. On aw pitché dé zabri a pèch pour la prawtèksyon dzu van pi lfrèt. On aw fèt dé trou dan glas èk no taryér a min kawm no zansèt. Pi on naw osi uzé dé taryèr a mawteur. Bin plu fasil mè plus danjreu! Nou zot on pèchè èk dé pol a pèch mè paw dé filè pi dé planch jigeuz kawm dan lpawsé.

On aw bin pawsé laprèmidzi a pèché pi à plakawté ansanb. Kèlkezun dé jenn on pawgnyé dé pwéson é pi moé itou jé atrapé un naran dlak osi aplé « Sisko ». On aw ramné skon aw pawgnyé pi aprè on naw manjé ansanb plutawr an swèré.



DLA PÈCH SUA GLAS

(Nicole Charron)

Nou zot ché nou on nèm saw fèr dla pèch. Ke sa swa dan zun bato ou sul bawr dlo ou mèm sua glas. Lé ptsi kawm lé gran tou lmond pèch.

Après lé fèt kan on né sartin kla glas é bin pri on fè dla pèch sua glas. Si stunn bèl journé pi ki fa paw tro frèt on nabyi lé ptsi pi on désan sul lak. On fa sartin ki son bin nabyé pour paw kyéy frèt. Lbébé yé mi dan lkawteur anvlawpé dans zunn kouvart de pwèl pi sé tisit kon pèch.

Apra unn nèskous mémér amèn lé plu ptsi pi rtourn o kan préparé ldziné.

A dézabiy lé ptsi pi a lakrawch leu linj otour dzu pwèl a bwaw pour lé fér sèché. Law a prépar unn bawn soup pi dé hot dog. Lé ptsi yon bin manjé pi son prêt a fér leu sawm. Lé plu vyeu mont dzu lak pour vnir manjé. Apra euzot sa sraw ltour dé zadult pi lé jenn yiron prand swin dé lign. Unn fwa klé bébé son révéyé mémér lé rabyi pi rdésan sul lak. Kan sa sraw ltan pour lsoupé a vaw rmonté èk lé ptsi pour préparé lrpaw. Lé plu vyeu pi lé zadult von rapawyé lé lign pi lé réginn avan dmonté pour soupé.

Dé fwa on pawgn trouaw ou kat pwèson pi yaw dé fwa kon nan pawgn paw pantout. Sa faryin parskon naw pawsé unn not bèl journé an famiy a fér skon nèm.

Joseph Jr. Charron 2011



Brielle Charron 2019



ENGLISH:

ICE FISHING

Everyone in my family likes to fish. Whether it's on shore, in a boat, or on the ice, young or old, we like to fish. After the Christmas Holidays, when we know the ice is safe, we go ice fishing.

If it's a nice sunny day and it's not too cold, we get the young children ready and, on the ice, we go! Of course, they are well-dressed to stay nice and warm. We put the baby in a sleigh wrapped in a fur blanket, and the baby enjoys the day fishing with everyone.

After a couple of hours, Grandma brings the younger children to the cottage, where she prepares lunch. She undresses the children and hangs their clothes around the wood stove to dry. She then prepares a good homemade soup and hot dogs. After the children eat, it is time for them to take a nap. The older children then come up and have lunch. Once they are done eating, they'll return to the lake, and it's the adults' turn to come for lunch. The babies are awake from their nap! Grandma dresses them up again, and they return to the ice for a couple of hours. After that, she'll return to the cottage with the babies to start supper. The older kids, along with the adults, will stay behind to gather the fishing equipment before coming for supper.

Another fantastic day surrounded by family doing what we like most!!

FRANÇAIS:

LA PÊCHE SUR LA GLACE

Nous autres chez-nous ont aimé faire la pêche. Que ce soit sur le bord de l'eau, dans un bateau ou sur la glace. Les petits comme les grands, nous aimons faire la pêche. Après les fêtes de Noël, nous commençons à pêcher sur la glace lorsqu'elle est assez épaisse. Lors des belles journées ensoleillées et qu'il ne fait pas trop froid, nous habillons les petits pour aller sur le lac. Nous faisons certains qu'ils sont très bien habillés pour qu'ils n'aient pas froid. Le bébé est placé dans un traineau bien couvert dans une couverture de fourrure pour faire partie de la pêche en famille.

Après quelque heures, grand-mère monte au chalet avec les plus jeunes pour préparer le dîner. Elle déshabille les petits et accroche leurs linges autour du poêle à bois pour les sécher. Elle prépare une bonne soupe maison et des chiens-chauds. Les petits ont bien mangé et c'est maintenant le temps d'un petit repos. Les enfants un peu plus vieux montent à leur tour pour dîner. Quand ils auront fini, ils retourneront sur la glace prendre soin des lignes tandis que les adultes viendront manger à leur tour. Au réveil des bébés, grand-mère doit les habiller de nouveau et ils retournent trouver les autres sur la glace pour quelques heures. Après elle remontera avec les plus jeunes pour préparer le souper. Les plus vieux et les adultes ramasseront les lignes et l'équipement avant de venir souper.

Une autre belle journée de passer en famille à faire ce qu'on aime !!



FÉR LA CHAS PI LA PÈCH AN IVÉR LMOUAW DFIVRYÉ
(Angelina Peters)

Jme rapèl kan chta ptsit mon père fèza la chas pi la pèch. Yé désédé bokou tro jeun dun aksidan dtrakteur, yavè yink 38 an. Lèsan sa famm pi sèt zanfan. Kawm ma mér travayè paw an dewawr dla mézon dan stan law sa plas éta dprand swin dé zanfan, dla mézon, kuiziné, netèyé la mézon, fèr lavaj, lavé lé planché, koud, rakmawdé linj, èt gard malad, fèr lékawl pi fèr un gro jardin pour nourrir sa famiy an nivèr. Kan lé garson éta asé vyeu yalè chasé pi péché pour awèr dla vyand pi dzu pwéson pour nourrir la famiy pi ma mér konsèrvè lsurplu pour livèr. Mé frér slevè bawneur lé samdzi matin pour alé danl bwaw fèr la chas o lièv. Avèk un tsi lunch dsandwich, dé pawm pi dkwoi dcho abwér pi falè paw kyoubli lé rakèt. Lé gaw rvenè yink avan la nwèrseur. Yèmè myeu fèr la chas kan kyavè unn ptsit néj tonbé lswér davan pour myeu wér lé tras dlièv. Séta drol kan ki rvenè a mézon pi asi otour dla tab dkuizinn on lé zékoutè rakonté leu zistwér. Mé frér sagasè un lot an dizan dé zistwér dkawman ki atrapè lé lièv èk dé pyéj. Kan yéta asé vyeu lé gaw chasè èk dé fuzi pi randzu adzult law yon chasé dziféran zanimò. Ldzimanch aprè la mès mé frér alè péché su lak kan la Bé ètè jlé. Mé frér fèzè dé trou dan glas pi péchè tout laprèmidzi. Défwoi mé seur pi mwé on alè lé wér mè on sfèzè dzir de rtourné a mézon, parskon alè fèr peur o pwéson. On a su plutawr ke séta parsklé gaw voulè fumé dla sigarèt pi voulè pa kon ldziz a nawt mér. Sé gaw law yètè plin dvi.



Chawdron pour mèt lé pwéson dedan.
Pail to keep the fish.
Un seau pour garder les poissons.



Rakèt
Snowshoes
Les raquettes à neiges



Dé piéj pi dé trap ansyènman uzé
Traps
Des pièges autrefois utilisés

ENGLISH:
HUNTING AND FISHING IN
FEBRUARY

When I was a little girl, my father used to hunt and fish. He died much too young in a tractor accident. He was only 38 years old and left his wife and seven children. So, as you understand, my mother did not work outside the house in those days. Her job was to care for her children at home, cook, clean the house, wash the clothes and floors, sew and mend clothes, be a nurse and a schoolteacher, and make a big garden to feed her family in the winter. When the boys were old enough, they would go hunting and fishing to catch meat and fish to feed the family. My mother would preserve the surplus for the winter. My brothers would get up early on Saturday mornings to hunt hares in the woods. They would prepare a snack of sandwiches, apples, and something hot to drink. It was also essential to bring their snowshoes. They would return home just before dark. My brothers preferred to hunt after a light snowfall, as they could see hare tracks much better. It was funny, and when they came home, we would sit around the kitchen table and listen to them share their stories. They would tease each other and tell stories about catching hares with traps. Once they were old enough, they hunted with guns; later, when they were adults, they hunted different animals. On Sundays after mass, my brothers would go fishing on the lake once the bay was frozen. They made holes in the ice, and they fished all afternoon. Sometimes, my sisters and I would go and meet them. They would tell us to go home because we would scare the fish. We found out later that it was because they wanted to smoke cigarettes, and they didn't want us to tell Mom. Those guys were full of life.

FRANÇAIS:
CHASSER ET PÊCHER DURANT LE
MOIS DE FÉVRIER

Je me rappelle quand j'étais petite mon père faisait la chasse et la pêche. Il est décédé beaucoup trop jeune d'un accident de tracteur. Il avait seulement 38 ans et il laisse sa femme et sept enfants. Alors, comme vous comprenez ma mère ne travaillait pas en dehors de la maison dans ces temps-là et sa place était de prendre soin de ses enfants à la maison, cuisiner, nettoyer la maison, laver les vêtements et les planchers, coudre et raccommoder les vêtements, être garde-malade, maîtresse d'école et faire un gros jardin pour nourrir sa famille en hiver. Quand les garçons étaient assez vieux ils allaient faire la chasse et la pêche pour attraper de la viande et du poisson pour nourrir la famille et avec le surplus ma mère pouvait les conserver pour l'hiver. Mes frères se levaient très tôt les samedis matin pour aller dans les grands bois pour faire la chasse aux lièvres. Ils se préparaient un goûter avec des sandwiches, des pommes et quelque chose de chaud à boire. Ils ne faillaient pas oublier leurs raquettes. Ils revenaient à la maison juste avant la noirceur. Ils aimaient mieux faire la chasse quand il avait une belle petite neige qui tombait la soirée avant. Ils pouvaient voir les traces de lièvres beaucoup mieux. C'était drôle quand ils revenaient à la maison on s'asseyait autour de la table de la cuisine et on écoutait raconter leurs histoires. Ils s'agaçaient un à l'autre et disaient des histoires comment ils attrapaient les lièvres avec des pièges. Une fois qu'ils étaient assez vieux ils faisaient la chasse avec des fusils. Une fois adultes ils chassaient différents animaux. Le dimanche après la messe, mes frères allaient faire la pêche sur le lac une fois que la baie était gelée. Ils faisaient des trous dans la glace et ils faisaient la pêche tout l'après-midi. Parfois mes sœurs et moi allions les rencontrer. Ils nous disaient de retourner à la maison, parce qu'on allait faire peur aux poissons. On a su plus tard que c'était parce qu'ils voulaient fumer des cigarettes et ils ne voulaient pas qu'on le dise à maman. Ces gars-là étaient plein de vie.

KABANN A SUK

(Mélanie Rose)

Sél débu pi lrenouvèlman dunn nouvèl sèzon, lprintan yé tarivé. Sé lbon tan pour partajé dé souvnir an famiy pi prawfité dalé dwawr. Kwa dmyeu ke dse rand a kabann a suk, de partajé pi dansègné a no zanfana rékawlt. Dvou ki vyin lsiro dérab kon naw sur nawt tab pour déjéné? Unn bèl prawmnad an trèno tsiré par dé chvau. Alonzy sprawmné otour dé zérab pour ansègné kawman ramawsé la sèva travèr lé tsub an plastik dan lchawdron nwèr, bouyi a parfèksyon su un feu dbwaw ouvèr. Aprè lsiro yé koulé dan dé boutèy pour nawt plèzir. Lpartaj pi ste sawrt dèkspéryans kré dé souvnir dfamiy inpérisab ki kontsinu djénérawsyon an jénérawsyon de skyé lmaud de vi dé Métis.



bouyir la sèva
boiling sap
faire bouillir la sève



ramawsé la sèva
collecting sap
receuillir la sève



An rout a kabann a suk.
Heading to the sugar shack.
En route vers la cabane à sucre.



Ramawsaj dla sèva dérab.
Maple tree sap collection.
La collecte de sève d'érable.

ENGLISH:
SUGAR SHACK

It's the beginning and renewal of a new season; spring is in the air. It's a great time to share memories with family and enjoy the great outdoors. What better to do than head out to the sugar shack to share and teach our children about harvesting. Where does maple syrup come from before it reaches our breakfast table? A beautiful horse-drawn sled rides around the maple trees and provides teachings and knowledge on how the sap is collected through the plastic tubing into the cast iron cauldron, boiled on an open wood-burning fire to perfection, and then bottled up for our enjoyment. Sharing these experiences makes everlasting family memories that will go on from generation to generation, which is the Métis way of life.



Famiya kabann a suk.
Family at the sugar shack.
La famille à la cabane à sucre.



Otour dlérablyèr èk unn tsm dchfo.
Ride around the maple trees.
Une promenade autour de l'érablière.

FRANÇAIS:
LA CABANE À SUCRE

C'est le début, le renouvellement d'une saison, le printemps est arrivé! C'est le moment idéal pour partager des souvenirs en famille et profiter du grand air. Quoi de mieux que de se rendre à la cabane à sucre, de partager et d'enseigner à nos enfants au sujet de la récolte. D'où vient le sirop d'érable qui se retrouve à notre table de déjeuner? Une belle promenade en traîneau tiré par des chevaux. Allons-y dans les sentiers autour des érables pour enseigner comment la sève est recueillie à travers le tube en plastique dans le chaudron en fonte, bouillie à la perfection sur un feu de bois ouvert. Ensuite, mise en bouteille pour notre plaisir gustatif. Le partage de ce genre d'expériences, crée des souvenirs impérissables de famille qui se perpétueront de génération en génération, ce qui est le mode de vie des Métis.

ON VAW O SMELT

(Nicole Charron)

Awril lvin sink ons prépar. On pak no nèt no bawt de rawbeur no mitènn no tsuk pi no chéyér. On mè tout saw dan ldèryér dzu trawk parskon dékawl dbawneur landmin matin. On naw apeuprè sizeur édmi dchofaj pour arivé a nawt plas o smèlt a Elliot Lake. Stunn bèl plas an naryér dunn ékawl.

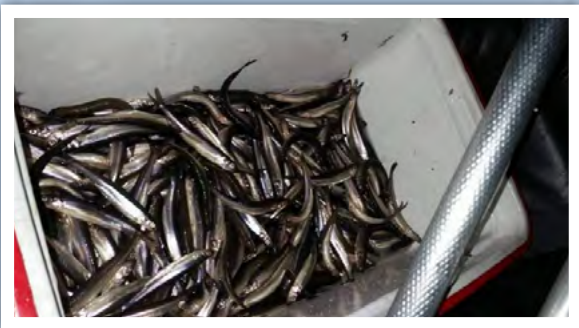
Lvin sis on arèt kouché su ma seur Ginette. Sa nou fè unn ptsit vizit pi sa koup la trip an deu. Dé fwa yanbark èk nou zot pour vnir a pèch ezot itou. Lvin sèt o matin on rpran lchmin dbawneur. Arivé an naryér dlékawl on sprépar pi on natan pour la nwèrseur. La pèch o smèlt sas fa a nwèrseur. Kan ki kawmans a fèr nwèr mon pér vaw o krik a tout lé dzis minut pour chèké si ki peu wèr dé smèlt monté. Kan kyan wé trouaw kat inou lawch un kri pi law lfun kawmans. Fo prand nawt tour parskon naw jus deu nèt. Dé fwa sé ma mér ki vaw la premyér pi aprè èl sé mwé. Si lé smèlt mont bin mon mari pi mon pér yon paw la chans dawèr leu tour klé chéyér son plèn. Sé paw grav parske mon pér yé bin sawsyal pi yèm parlé a tou lmond kyaw law. Yaw bin dé fwa ki rankont kèlkun ki kawna. Pi Joe mon mari bin yé présé damné lé chéyér plèn o trawk.

A lantour dminui on rpran lchim pour Sudbury pour ankor unn fwa kouché su ma seur. Landmin on rtourn a Timmins pi on nétéy dé smèlt pour unn bawn partsi dla swèré. On napèl dé mawnonk dé kouzin pi dé zami pour ki vyèn san chèrché. San saw on narè dé smèlt pour deu smèn a nétéyé. On nan manj un bon snak lmèm swèr pi on jèl lrès. On lé zaranj paw tout. On nan gard ron jlé dan dlo pour an awèr pour livèr pour fèr dla pèch sua glas.

Lé smèlt aranjà, la riginn séré pi la bédèn plèn on plann déjaw pour lané prawchèn.



Joey Charron



ki pèch lé smelt
is fishing smelts
pêche les éperlans

ENGLISH:
SMELT FISHING

It's April 25th, and we're getting ready. We pack our nets, rubber boots, mittens, tuques, and pails. Everything is in the back of the pick-up truck because we'll leave early in the morning. It's about an 8-hour drive to our special smelt fishing place. It's in Elliot Lake, behind a school.

We will cut the trip in half, on April 26th, and stop and sleep at my sister Ginette's place in Sudbury. Sometimes they come fishing with us, but not always. On the morning of April 27th, we will be back on the road to our fishing spot behind the school. Smelt fishing is done at night. The smelts run when it's dark. Every 10 minutes, my dad goes to the creek to see if he can see any smelt. When he sees 3-4, he lets us know, and then the fun begins. We do have to take turns because we only have two nets. My mother is usually the first to take the net, and then it's my turn. If the smelts are running, my husband Joe and my father don't have their turn at the net because the pails are full, and they must bring them to the truck. They're ok with that. My father likes to talk with everyone he meets; he usually meets someone he already knows. My husband keeps busy bringing the pails to the truck.

Around midnight, we're back on the road for Sudbury, where we will again sleep at my sister's place. The next morning, we're on our way to Timmins. Once home, the smelt cleaning starts for most of the evening. We call our uncles, cousins, and friends so they can come and get some. That way, we won't be cleaning smelts for two weeks! We had a good snack that night and froze the rest. We don't clean them all. We freeze some whole fish in water for the ice fishing season.

Now the smelts are all clean and, in the freezer, the gears put away and a full belly, we're already starting to plan for next year!!

FRANÇAIS:
LA PÊCHE À L'ÉPERLAN

C'est le 25 avril et on se prépare. On prépare les filets, nos bottes de caoutchouc, nos mitaines, nos tuques et nos chaudières. On met tout l'équipement dans le camion car nous partons tôt le lendemain matin. Nous avons à peu près 8 heures de route pour arriver à notre destination. C'est à Elliot Lake, derrière une école.

Nous allons couper notre voyage en deux. Le 26 nous allons arrêter coucher chez ma sœur Ginette. Parfois elle et son mari décident de venir avec nous pour la pêche aux éperlans. Le 27 au matin nous reprenons la route. Arrivé dernière l'école, on se prépare et on attend pour la noirceur. La pêche aux éperlans se fait quand il fait noir. A toutes les 10 minutes, mon père va au ruisseau pour voir si les éperlans montent. Quand il en voit quelques-uns il nous avertit et c'est là que commence le plaisir. Nous avons seulement 2 filets donc il faut prendre notre tour. Ma mère est la première et ensuite c'est moi. Si les éperlans montent en abondance, mon père et mon mari Joe, n'ont pas le temps de prendre leur tour car les chaudières sont remplies. Ils sont d'accord avec ça. Mon père aime jaser avec les gens qu'il rencontre et parfois il rencontre quelqu'un qu'il connaît. Joe s'occupe d'apporter les chaudières pleines au camion.

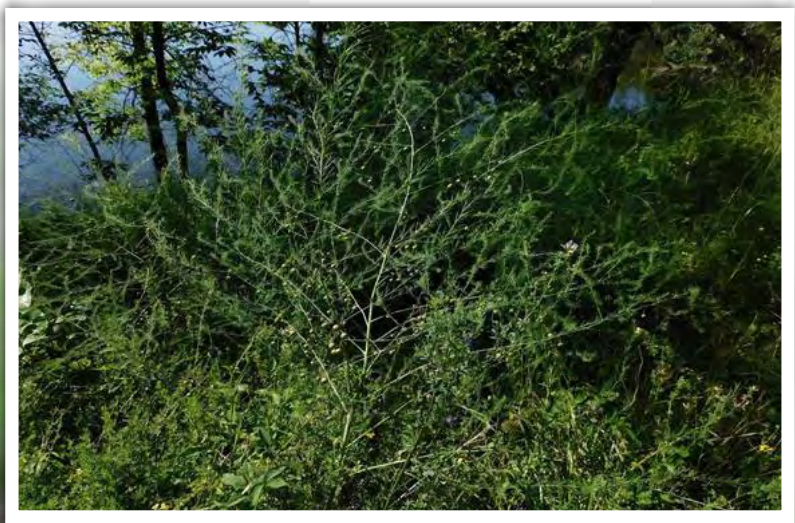
Vers minuit, nous reprenons la route pour Sudbury pour coucher chez ma sœur encore une fois. Le lendemain nous retournons à Timmins ou nous arrangeons des éperlans pour une bonne partie de la soirée. Nous appelons nos oncles, nos cousins et nos amis pour qu'ils viennent en chercher, si non, nous arrangerions des éperlans pour 2 semaines. Le même soir, nous en mangeons à notre faim et le reste est congelé. Nous en gelons ronde, dans de l'eau, pour la pêche sur la glace.

Les éperlans arrangés et congelés, l'équipement rangé et la bedaine pleine, nous planifions déjà pour l'an prochain.

ASPÈRJ SAWVAJ
(Anne-Marie Armstrong)

Jmapèl Anne-Marie. Jvyin dPinewood Ontaryo. Lé bo chèn, boulo, trawnb pi frèn pous pré dma mézon kyé dan lbwaw. Lé chevreu, padri, kanawr pi dot animo vi dan lbwaw. On rékawlt lé frèz, franbwèz, bleué, pwèr sawvaj pi dot frwi pré dchénou. Jèm ramawsé laspèrj lplu.

Laspèrj farouch pous dan larbaj pi lgran fwin pi lbwaw alantour la rivyèr Pine. Jmark lplan lotawn avan sa néj pi o printan on chèrch laspèrj. Mon mari yèm paw laspèrj mé imèd avèk lé rékawlt. Sé si bon pi jdzi marsi pour lmanjé pi jan lès pour lchevreu, lièv pi lézot animo.



Pawtrè dé aspèrj lotawn 2024 kan ki mont an grèn. Sé su ma tér klé aspèrj pous pi on peu wér la rivyèr Pine.

This picture of the asparagus was taken in the fall of 2024 as it was going to seed. This is on my property, and you can see the Pine River in the background.

Cette photo des asperges a été prise à l'automne 2024 alors qu'elles allaient monter en graines. Les asperges poussent sur ma propriété, et vous pouvez voir la rivière Pine en arrière-plan.

ENGLISH:
ASPARAGUS

Hello. My name is Anne-Marie. I live in Pinewood, Ontario. My house is in the bush. Lovely oak, birch, poplar, and ash trees grow near my home. Deer, partridge, ducks, and other wildlife make the bush their home. We pick wild strawberries, raspberries, blueberries, saskatoons, and other fruit near my home. But I like picking wild asparagus the most. Wild asparagus grows in the weeds, long grass, and bushes around the Pine River. I mark the area in the fall before the snow, and we look for the asparagus in the spring. My husband does not like asparagus, but he helps with the harvest. It is so good, and I thank the land for the food and leave some for the deer, rabbits, and other wild animals.

FRANÇAIS:
ASPERGE

Bonjour. Je m'appelle Anne-Marie. J'habite à Pinewood, Ontario. Ma maison est dans la forêt. Les beaux chênes, bouleaux, peupliers et frênes poussent près de ma maison. Les chevreux, perdrix, canards et autres animaux sauvages vivent dans les bois. Les fraises des bois, framboises, bleuets, les poires et d'autres fruits poussent autour de chez moi. Mais ce que je préfère, c'est cueillir des asperges.

L'asperge pousse dans les mauvaises herbes, les herbes hautes et dans les buissons autour de la rivière Pine. Je marque la zone à l'automne avant la neige et au printemps nous cherchons les asperges. Mon mari n'aime pas les asperges mais nous marchons et récoltons ensemble. C'est tellement bon et je remercie la terre pour le manger et j'en laisse un peu pour les chevreux, les lapins et les autres animaux.

UNN ISTWÉR DI PÉCH - WAWA KEKCHOZ

(Liliane Ethier)

Li kawnri klé tanan feza dan nawt plan dpéch.

On feza un plan drankont o rèsto dzu lak Èlk, dedlaw on kawmans nawt voyaj. Dan nawt karavan, yaw 8 chawr pi on wayaj 30 mil pi parfwa din trél dvach. Lak Stompi sé nawt dèstinasyon. Dedlaw unn partsi dpéch kawmans. Unn koupèl de lign son chté a lo pour landmin. Pour nawt pchi déjeuné la santeur dbakonn, li binn, pi li zeu peuv revèyé unn koupèl dour. Lé lèvto sé seu ki son chanceu, si vou puvé konprand.

Unn bawn péch su lak Stompi. Chuuuu! Li kouzin son tanan défwa! Leur dla sawrti dleu bato, deu zamérikinn li zaprawch pi leu dmand le lyeu dleu péch mirakuleuz. Un couzin ot dsa pawch unn map pi fa un desin pi marmawt WAWA KEKCHOZ. Li zamérikinn sanay an marmawtan WawaKekchoz.

Si on peu pansé kèl istwér ke li tanan rakont alantour dzu feu dkan. Lé ha ha pi lé diférant manyér dkonté listwer. On peu tsu pansé kun pécheur pourè gardé un sekrè. Wèyondon! Listwér dpéch est konté djénérawsyon a jénérawsyon. Jwé li zamérikinn sgraté la tèt. WawaKekchoz

ENGLISH:

A FISHING STORY - WAWA KEKCHOZ

Ah, the things the little rascals would do to our fishing plans.

We planned to meet at the restaurant in Elk Lake, and from there, our trip started. We are travelling in our van, accompanied by eight other vehicles. Our destination is Stompi Lake, 30 miles of roads and through some treacherous trails. Once we arrive, the fishing party starts, and a couple of fishing lines are thrown in for breakfast the next day. Our breakfast might attract a couple of bears with the wonderful smell of bacon, eggs, and beans. The early bird catches the worm.

We had great success at Stompi Lake, but don't tell anyone. Our cousins are little rascals at times! When it was time to pull the boats out, two Americans approached them to ask about their special fishing spot. One cousin pulled a map out of his pocket, drew a picture, and quietly said WAWA KEKCHOZ. The Americans left, repeating softly, "WawaKekchoz."

Can you imagine the stories the little rascals tell around a good campfire? The laughter and all the stories! Do you think a fisherman can keep a secret? This story is part of many generations of sharing and storytelling. I still see the Americans scratching their heads. WawaKekchoz

(NOTE: WawaKekchoz: they are looking for the exact location on the map, but it doesn't exist; it's a joke.)

FRANÇAIS:

UNE HISTOIRE DE PÊCHE - WAWA KEKCHOZ

Nos plans de pêche étaient parfois compromis par des tannants.

Notre voyage débutait au lieu de rencontre au restaurant à Elk Lake. Nous partions dans notre caravane, il y avait 8 véhicules en tout et nous devons parcourir 30 miles et parfois ce n'était qu'un petit sentier très cahoteux. La destination de notre voyage de pêche est au lac Stompi. Arrivé au lac Stompi, quelques lignes à pêche sont lancées à l'eau pour le déjeuner du lendemain. Notre petit déjeuner risque de réveiller quelques ours avec la bonne odeur de bacon, de fèves au lard et des oeufs. Ceux qui se lève tôt font une très belle pêche.

Mais prenez garde il ne faut pas dévoiler notre emplacement. Nos cousins sont parfois bien tannants! C'est maintenant l'heure de sortir leurs bateaux de l'eau et voilà deux Américains qui s'approchent et leur demandent où est l'emplacement de leur pêche miraculeuse. Un de mes cousins sort une carte de sa poche et dessine en chuchotant WAWA KEKCHOZ. Les 2 Américains partent en chuchotant à leur tour WawaKekchoz.

Il y a de bonnes histoires qui sont racontées autour d'un feu de camp. Imaginez-vous les tournures de cette histoire lorsque les tannants la raconte assis autour d'un bon feu de camp. Un pêcheur qui garde un secret! Absolument pas! L'histoire de pêche est racontée de génération en génération. Je vois encore les Américains qui se gratte la tête WawaKekchoz.

JWIYÈT / JULY / JUILLET

LA JIG DÉ FOURMI!

(Chantal Côté)

Listwér spaws an kanpagn! In bo matin kan lsawlèy slèw pi lkawk smè a chanté pour anonsé ksé ltan dselvé. Mwé chu a létaj kouché sun matlaw dplum pi chu bin, souwa kouvart kouleuré fèt o métsyé.

Jme lèw pi jdèsan dan grand kuizinn. Yaw un bo pwèl a bwaw stun « Bélanger » kmemér a law achté kan sé maryé. « Bon matin memér! Jé bin dawrmi pi twé? » « Vraman bin ma ptsit! Aprè nawt tsi déjené on vaw alé danl chan dlot koté dla gran rout pour rawmawsé dé ptsit fré. » répon memér. Ons grès èk dlongan dkanf avan dpartsir pour paw sfér achalé par lé mouch. On march juska tér. « Wow! » Partou ou jawrgawr yaw dé bèl ptsit fré. Memér pi mwé ons mè a rawmawsé. Memér stunn ptsit famm dous avèk un visaj souryan a dé zyeu pétiyan pi unn chevlur ondulé pi unn frizèt bawrdan son vizawj. A lèmè mrakonté dé zistwér dsa jenès kan tout a kou a smè a jigé an plin milyeu dzu chan. « La jig dé fourmi » imajinn twé. Memér a mi lpyé su-un ni dfourmi pi yon paw pri tan a grinpé sé janb. Un vra fourmiyman! Prawblèm dfourmi fini on a ranpli no ptsi plaw, on naw tourné a farm pi kuiziné dé bawn tart.

Dno jour jé dé ptsit fré ché nou ke jramaws an mraplan mé bo souvnir pasé èk memér.

Kawnè tsu sé kwa dé kamriz? Jan ramaws an mèm tan klé fré. Lé kamriz rèsanb a un bleuè lon pi un peu sur. Stun frwi kmon P'pa èmè bokou, un ptsi frwi kyé bin bon pour nawt santé mèm plus kel bleuè. Lé kamriz ke jramaws dmé ptsi zawb son bin bon pi un tsi brin sur, ki fa unn konfitsur kyé paw tro sukré ke jmanj avèk dla banik. Jramaws lplus dkamriz din ptsi awb kmon P'pa a transplanté pi yéta tèlman bon a nan prand swin pour fér sartin dawér unn bawn rékawlt. Mon P'pa yèmè wèr lmond fér dé drol dfas kan ti gouta a kamriz pour la premyér fwa. Stun ti brin sur.

Lprawchin frwi ke jramaws pous dan un ot ptsi awb. Yé dkouleur bleu foncé-nwér pi y gout ant un bleuè pi unn pawm. Sé unn ptsit pwér sawvaj kawnu osi kawm Saskatoon un mo ki vyin dla lawng cri : Sâskwatôn. Jèm bin manjé ste ptsi frwi frè, dan unn salad ou fér unn konfitsur. Un tsi sekrè jèm osi mè dé ptsit pwèr sawvaj dan ma resèt dbanik.

Lé jour cho dlété stun tan bin ninpawrtan! Jprawfit dramawsé tout ske mèr natsur mawf pour fér dé résarv pour livèr.



Kamriz
Haspkap
La camerise



Pwèr sawvaj
Saskaatoon berries
Le fruit de l'amélanchier



Ptsit fré
Field strawberry
La fraise des champs

ENGLISH:
THE ANT JIG!

It's in the countryside that it happens! One fine morning, as the sun rises, the rooster is heard from the farmyard with his crow. Lying on the second floor on a bed covered with a mattress made with feathers, all comfortable under a brightly colored quilt made at the loom!

I go downstairs to the large kitchen, which has a "Bélanger" wood stove that my grandmother bought when she married. "Good morning, Grandma! I slept so well, and you? Very well, my little one! After lunch, we will go to the field on our land on the other side of the highway to pick small strawberries." We grease ourselves with camphor ointment before leaving to keep mosquitoes away. We walk along the highway to their land. Wow! Everywhere I look, there are beautiful little strawberries. Grandma and I start picking. My Grandma is a small, plump woman with a smiling face, sparkling eyes, wavy hair, and a curl styled on the edge of her face. She liked to tell me stories of her youth, when suddenly she started to jiggle in the middle of the field. "The jig of the ants". Grandma steps on an ant's nest, and her little critters don't take long to climb up her legs. A real swarm! After getting rid of the ants, we filled our containers, returned to the farm, and baked delicious pies.

Now, I have small strawberries growing in my backyard that I pick while remembering the beautiful memories I have of the time spent in my Grandma's company.

Do you know what Haskaps are? I pick them from my shrubs at about the same time as the small strawberries. The haskap looks slightly like an oblong blueberry and is a little sour. A fruit that my dad loved a lot because it is a small tart fruit rich in antioxidants, surpassing that of the blueberry. The haskaps I pick from my shrubs are a little sour but make a delicious jam that is not too sweet to accompany the bannock. My best haskap supplier is the shrub that my dad transplanted. With his green thumb and accomplished forester skills, he knew how to take good care of this shrub to maximize its production. My dad loved seeing the hilarious reaction of people who tasted haskap for the first time, especially when it tasted a little sour.

My next harvest is the small fruit that grows in the serviceberry tree. It is dark blue to black and tastes halfway between blueberry and apple. The fruit is named Saskatoon, a word from the Cree language: Sâskwatôn. I like to eat this small fruit fresh, in a fruit salad, or to make jam. Also, as a little secret, I like to add some fruits to my bannock recipe.

The beautiful hot days of summer are a necessary time! I take advantage of picking a little of everything Mother Nature offers me to prepare a supply for the winter.

FRANÇAIS:
LA GIGUE DES FOURMIS!

C'est en campagne que ça se passe! Un beau matin comme le soleil se lève le coq se fait entendre de la basse-cour avec son cocorico. Je suis couchée au deuxième étage sur un lit couvert d'un matelas fabriqué avec des plumes tout installer confortable sous un édredon qui a été confectionné au métier de couleur vive!

Je me lève et descend à l'étage dans la grande cuisine muni d'un poêle à bois de marque « Bélanger » que grand-mère a acheté quand elle s'est mariée. « Bon matin grand-mère! J'ai tellement bien dormi et toi? », « Très bien ma petite! Après notre déjeuner nous allons nous rendre dans le champ sur notre terre l'autre côté de l'autoroute. Nous allons y cueillir des petites fraises des champs. » On se graisse avec un onguent de camphre avant le départ pour éloigner les moustiques.

On marche le long de l'autoroute jusqu'à leur terre. Wow! Partout où je pause les yeux il y a de belles petites fraises. Grand-mère et moi on se met à cueillir. Ma grand-mère est une petite femme dodue avec un visage souriant des yeux pétillants avec une chevelure ondulée et une frisette coiffée sur le bord de son visage. Elle aimait me raconter des histoires de sa jeunesse quand tout à coup elle se met à giguer dans le milieu du champ. « La gigue des fourmis ». Grand-mère a marché sur un nid de fourmis et voilà que ses petites bestioles ne tardent pas de grimper le long de ses jambes. Un vrai fourmillement! Après s'être débarrasser des fourmis nous avons rempli nos contenant pour ensuite retourner à la ferme et cuisiner des succulente tarte.

Aujourd'hui j'ai des petites fraises des champs que je cueille en remémorant mes beaux souvenirs passés en compagnie de grand-mère.

Connaissez-vous aussi les camerises. J'en cueille de mes arbustes à peu près aux mêmes temps que les petites fraises. Les camerises ressemblent un peu à un bleuet oblong un peu surette. Un fruit que mon papa aimait beaucoup car c'est un petit fruit acidulé et riche en antioxydant surpassant celui du bleuet. Les camerises que je cueilles dans mes arbustes étant un peu surette font une délicieuse confiture pas trop sucrée pour bien accompagner la bannique.

Mon meilleur fournisseur de camerise est l'arbuste que mon papa a transplanté, et avec son pouce vert et sylviculteur accompli il a su comment bien s'occuper de cet arbuste afin de maximiser sa production. Mon papa adorait voir la réaction hilariante des gens qui goutent pour la première fois à la camerise avec le petit goût suret.

Ma prochaine cueillette est le petit fruit qui pousse dans l'amélanchier. Il est de couleur bleu foncé à noir avec un goût à mi-chemin entre la myrtille et la pomme. Le fruit porte le nom de Saskatoon mot provenant de la langue cri : Sâskwatôn. J'aime bien manger ce petit fruit frais, dans une salade de fruits, ou faire une confiture. Un petit secret, j'aime aussi l'ajouter dans ma recette de bannique.

Les belles journées chaudes de l'été sont un temps important! Je profite de la cueillette de tout ce que mère nature m'offre pour préparer de bonne réserve pour l'hiver.

OU / AUGUST / AOÛT

ISTWÉR

(Sabastian Koprich)

Sé Imouaw dou jrgawrd lé feuy changé dvèr fonsé a rouj vif pi jonn. Lvan souf plu fawr, lé feuy son anpawrté vèr lo ki briy dvan lchalè. Yan naw ki sant trist kle sawlèy cho éklèr mwin pi klèr dvyin frè. Mvé chu lanfan lplus eureu dzu mond parsk lé zawrb mdiz: 'Sé ltan drékawlté lé bleuè.'

Lé bleuè ki pous su lé rawch dla Bé Jawrjyènn son unik – son ptsi, bleu vif pi pous su dé ptsi zawrb pi son kaché ant lé rawch pi larb sèch ki fè un abri pour lé **sèrpan**. Lé **chevrey**, lé **zour**, lé **lièw**, lé **nawr** pi lé **swis** èm lé bleuè. Bokou dnouzot èm lé bleuè fak fo partajé. Lour yaw bin fin pi yèm la santeur ki sawr par lchawsi ché mémér pi sé poursaw ki nou zan lès. Lrnawr lé zèm osi yan partaj ék sé zami lé chevrey. Lé chevrey pi lé lièw èm lgou sukré pi sav klé zour pi lé swis èm fér dé résarv pour livèr.

Chak fwa ke jwé dé ptis zawrb dbleuè jme souvyin dpartajé osi. Tout mé frèr pi seur dla natsur lé zèm otan kmwé.

Sé kwaw lnon dlanimal an Michif-Fransè? / **What is the name of the animals in Michif-Fransè?** / Quel est le nom des animaux en Michif-Fransè?













ENGLISH:

SHORT STORY

In August, I watch as the leaves change from dark green to bright red and yellow. The wind starts blowing stronger, and the leaves get carried away onto the shimmering water in front of the cottage. Some people might feel sad as the warm sun gives less light, and the air grows cooler. But for me, I'm the happiest kid alive because the trees tell me, 'It's time to harvest blueberries.'

These blueberries, growing on the rocks of Georgian Bay, are like no other—they're small, bright blue, and grow on low, creeping bushes. They hide between rocks and dry grass, providing shelter for snakes. They're loved by deer, bears, rabbits, foxes, and chipmunks. There are so many of us who love blueberries, so we all have to share. The bear is sooo hungry, but he loves the smell of pie coming from Grandma's window, so he saves some for us. The fox loves them, too, but she shares with her deer friends. The deer and rabbits love their sweet taste, but they know the bears and chipmunks like to store them for the winter.

So, whenever I see a blueberry bush, I remember to share too. All my relations love them just as much as I do.

FRANÇAIS:

UNE HISTOIRE

En août, je regarde les feuilles qui changent de vert foncé à rouge vif et jaune. Le vent commence à souffler plus fort, et les feuilles sont emportées vers l'eau scintillante devant le chalet. Certains pourraient ressentir une tristesse alors que le soleil chaud éclaire moins et que l'air devient plus frais. Mais moi, je suis l'enfant le plus heureux du monde, car les arbres me disent : 'C'est le moment de récolter les bleuets.'

Ces bleuets, qui poussent sur les rochers de la baie Georgienne, sont uniques – ils sont petits, d'un bleu vif, et poussent sur de petits buissons rampants. Ils se cachent entre les rochers et l'herbe sèche, offrant un abri aux serpents. Ils sont aimés par les cerfs, les ours, les lapins, les renards et les tamias. Nous sommes tellement nombreux à aimer les bleuets que nous devons tous partager. L'ours a tellement faim, mais il adore l'odeur de la tarte qui sort de la fenêtre de grand-maman, alors il nous en laisse. Le renard les adore aussi, mais il en partage avec ses amis les cerfs. Les cerfs et les lapins adorent leur goût sucré, mais ils savent que les ours et les tamias aiment en faire des réserves pour l'hiver.

Alors, chaque fois que je vois un buisson de bleuets, je me souviens de partager aussi. Tous mes frères et sœurs de la nature les aiment autant que moi.

RÉKAWLT DÉ PATAK

(René Laurin)

Au printan, fo préparé an sarklan la tèr pi lé jardin. Ché nou on smè dé patak rouj. Sta inpawrtan dsofgardé un bon montan pour koupé an mawrso èk dé bawn zawrèy ou dot dizè dé zyeu. On kreusè dé trou a pyawch an lign drèt kawm lé fèrmyé. Trouaw par trou paw pluske kat mawrso on sfèza dzir pi apra on mètè la tèr pour kouvri. Kan yavè pu dpatak, on arèta law pi kekchoz dot éta planté pour finir Iran. On dawnè un bon head start an arosan chak trou avan pi apra. Sta bon de watché ltan osi.

La kulstur dé patak nè paw un travay fasil. Yavè toujours dla bezawng : pyawché, ranchosé, arosé, rogué, poudré lé bébit o bezwin pi rgawrdé pousé lé plan lété ki kawmans tourné an fleur. Séta bo dan lé jardin pi lé gran chan.

Lé patak neuv son prè apra 10 a 12 smènn mè sgard pas lontan. Kan sé ltan dla gros rékawlt, lé plan son jonn pi lé kawton dvyèn fané anviron 15-18 smènn. Sé patak son bawn pour sèré dan lé kavo o frè pour livèr.

On ramawsè èk dé panyé dzu jardin pour lé repaw, an hanper 50 liv pi an gros pawch dburlap de 100 liv pour la gros rékawlt. Lé farmyé santrédè. Nou lé jeun rawmasè lé patak manké dan lchan èk dé ptsit chéyèr pour ranplir lé pawch djaw su la wawginn ou amné a mèzon.

La réjyon de Lafontaine éta rkawnu pour lé patak dkalité pour la smans. Mon pépér Roland pi granpépér Edmond on été nawmé dé « chanpyon dé spuds ».



Fields of potatoe plants end of season.

ENGLISH:

HARVESTING POTATOES

In the spring, the land and the garden must be worked and prepared before planting. We preferred red potatoes. It was very important to keep a good supply to cut old potatoes into pieces, each with a growth known as an ear or an eye. Holes were dug with a hoe in straight lines similar to the farmers. We were told 3 pieces per hole, but not more than 4, and then they were covered with soil. When the pieces ran out, something else was planted to finish the last row. We watered the holes before and after the planting for a good head start. It was good also to watch the forecast.

Growing potatoes is not easy work. There was always hoeing, building up the base, watering, checking the health of the plants, removing the occasional sick ones, and controlling bugs as needed, all while watching the plants grow and eventually flower white, which was great to see in the garden and the fields.

New-growth potatoes are ready in about 10- 12 weeks but do not last long. At harvest time, the plants become yellow and wither in about 15-18 weeks. At this stage, the potatoes can be stored in a cold room for the winter.

We would collect in baskets from the garden for meals and 50-lb hampers or 100-lb burlap bags for the large harvest. The farmers would assist each other. As kids, we would pick up the occasional potato missed using small pails to top up the bags on the wagon or simply bring home.

The Lafontaine area was known for quality seed potatoes. My grandfather Roland and great-grandfather Edmond Maurice were recognized as Spud Champions.

FRANÇAIS:

LA RÉCOLTE DES PATATES

Au printemps avant la plantation, la terre et le jardin doivent être travaillés et préparés. Nous préférons les patates rouges. Il était très important d'en garder une bonne réserve pour couper ses vieilles patates en morceaux, chacun avec une croissance connue sous le nom d'oreille ou d'œil. Des trous ont été creusés à l'aide d'une pioche en lignes droites comme chez les fermiers. On nous a dit 3 morceaux par trou mais pas plus de 4, puis ils ont été recouverts de terre. Lorsque les morceaux ont été épuisés, quelque chose d'autre a été planté pour terminer la dernière rangée. Nous avons arrosé les trous avant et après la plantation pour un bon début. Il était bon aussi de surveiller les prévisions du temps.

Cultiver des patates n'est pas un travail facile. Il y avait toujours du piochage, de la construction de la base, de l'arrosage, de la vérification de la santé des plants, de l'élimination des plants malades et du contrôle des insectes au besoin, tout en regardant les plants verts pousser et finalement fleurir en blanc. Ceci était très beau à voir dans le jardin et les champs.

Les patates nouvelles sont prêtes en 10 à 12 semaines, mais ne durent pas longtemps. Au moment de la grosse récolte, les plants jaunissent et se fanent en 15 à 18 semaines environ. À ce point, les patates peuvent être conservées dans une chambre froide pour l'hiver.

Nous recueillions avec un petit panier du jardin pour les repas et des gros paniers de 50 livres ou des poches ou sacs de 100 livres pour la grande récolte. Les agriculteurs s'entraidaient. Quand nous étions enfants, nous ramassions de temps en temps les patates manquées en utilisant de petites chaudières pour remplir les sacs sur le wagon ou simplement les ramener à la maison.

La région de Lafontaine était reconnue pour la qualité de ses patates de semence. Mon grand-père Roland et mon arrière-grand-père Edmond Maurice ont été reconnus comme « Champions du Spuds. »

LJARDIN

(Nicole Charron)

Lé jardin yon bin fourni ankor stané. Lé légum son prêt a ramawsé. Tsu sé yaw paw dawj pour aprand a planté dé grènn pi a kultivé ske taw planté.

Mwé chu bawn aryin pour fèr pousé kwa kse swa. Chu mèm paw kapab de fèr pousé dé pisanli. Mè si jrgawrd o jardin dma fyl Janel pi sèl dmon pti fis Nicholas ezot son kapab dan fèr pousé dé légum. Nicholas yètè tou tsi yavè a pèn deu zan kan kyaw montré un intèrè dan ljardzinaj. Lptsi vnè édè sa matant Janel èk son jardin. Yédè a larozé pi araché lé mawvè zèrb.

Janel an naw prawfité dlankourajé dfèr son prawp jardin. A sa fèt de sizan Nicholas aw rsu kawm kado deu bwèt a jardin. Unn bwèt dsa matant Janel pi unn dson pèpér Jim.

La premyér ané yaw planté dé karawt dé fèv jonn pi vart dé tawmat pi dla salad. Yètè fou brak kan sasé mi a pousé. Unn fwa prêt yé zaw rékawlté pi manjé. Sé sartin kyaw partajé èk sa famiy. Depuis stan law Nicholas fè son jardin a tout lé zan pi yé fyèr dé légum ki rékawlt. Kan kyaw la chans Nicholas vyin ankor édè sa matant èk son jardin.

Yaw ryin dmyeu ke dé bon légum frè kon naw planté nouzot mèm !!



Nicholas Charron - 3 zan aroz ljardin
3 years old is watering the garden
arrose le jardin à l'âge de 3 ans



Nicholas Charron 3 zan, Taylum Vallillée 7
an pi Janel ki rékawlt dé légum.
**Nicholas Charron 3 years old, Taylum Vallillée 7
years old and Janel harvesting vegetables.**
Nicholas Charron 3 ans, Taylum Vallillée 7 ans
et Janel récoltent des légumes.



Nicholas, Brielle pi matant Janel
arach dé mawvèz zèrb.
**Nicholas, Brielle and ant Janel are
weeding the garden.**
Nicholas, Brielle et tante Janel
désherbent le jardin.

ENGLISH: THE GARDEN

The garden did very well again this year. The vegetables are ready to be harvested. There is no age limit to learning how to plant seeds and harvest what you sow. I don't have a green thumb. I can't even make a dandelion grow. But, if you look at my daughter Janel and my grandson Nicholas' garden, they always have a plentiful harvest.

Nicholas was very small—around two years old—when he showed interest in gardening. He would come for a visit with his parents, and he would help his aunt water her garden. He would also spend time pulling weeds with her.

His aunt encouraged him to start a garden. For his 6th birthday, Nicholas received two garden boxes as gifts: one from his aunt Janel and one from his grandfather Jim.

He planted carrots, yellow and green beans, lettuce, and tomatoes in the first year. He was so excited when they began to spout. Once ready, he harvested and ate them. Of course, he shared with his family. Since then, Nicholas has planted veggies.

Nothing like fresh veggies from your garden!!

FRANÇAIS: LES JARDINS

Les jardins ont bien produit encore cette année. Les légumes sont prêts à récolter. Vous savez qu'il n'y a pas d'âge pour apprendre à jardiner.

Moi, je n'ai pas le pouce vert comme on dirait. Je ne peux même pas faire pousser un pissenlit. Mais, si vous regardez le jardin de ma fille Janel et celui de mon petit-fils Nicholas, eux ils ont une superbe de belle récolte. Nicholas était tout petit, il n'avait à peine 2 ans lorsqu'il montrait un intérêt dans le jardinage. Quand il venait nous visiter avec sa famille, il aidait sa tante à arroser le jardin. Il passait du temps avec elle à arraché les mauvaises herbes.

Sa tante l'encourageait de faire son propre jardin. Lors de son 6e anniversaire de naissance, Nicholas a reçu comme cadeaux, 2 boîtes à jardinage. Une de sa tante Janel et une autre de son grand-père Jim.

La première année, il a semé des carottes, des fèves jaune et verte, de la laitue et des tomates. Il était bien excité quand cela se mit à germer. Une fois prêt à récolter il les a mangées et bien sûr qu'il a partagé avec sa famille. Depuis ce temps Nicholas cultive des légumes.

Quoi de meilleur que de bons légumes frais que l'on a cultivé nous-même.

SÈPTANB PI AWKTAWB / SEPTEMBER AND OCTOBER / SEPTEMBRE ET OCTOBRE

CHAS O PADRI : DÉ TRADZISYON DFAMIY

(Chantal Tremblay)

Kan lèr frè dotawn ariv mwé pi ma famiy on kondzui dan lbwaw pour trouvé dé padri su lbawr dla ru. Mon pér kyavè paw dgaw bin yaw tout montré a prawpo dla chas a sé trouaw fiy sa fèk lotawn stun tan majik. Mé seur pi mwé on charch èk no zyeu pour dé wéso brun gri caché din feuy.

Défwa on antan ltapaj vit dé zèl dunn padri sa ajoutè dlèksitman a nawt chas. Papa nouzaw apri dbin ékouté pour trouvé lé padri. Chak fwa kon chas stunn avantsur amuzant.

Aprè la chas, papa maw montré kawman neteyé lé padri. Mé min ètè ptsit pi jplasè lé zèl dsou mé pyé. Jé fèt kawm mon pér an aprenan avèk mé ptsit min. Lodeur dla soup dpadri ki kui su pwèl dkanping éta unn fin djourné rékonfawrtant pi unn délisyeuz rékonpans pour nawt bon travawy.

Ojourdzui jpartaj sé mèm tradzisyon avèk mé zanfan an leu montran lrèspè pi la pasyans ki fo awèr pour chasé. Kan on srasanb otour dzu feu dkan, savourant nawt priz dla journé, jsé ke tout sé mawman law pi lé leson kontsinuron dnou lyé pour bin dé zané.



ENGLISH:

THE PARTRIDGE HUNT: FAMILY TRADITIONS

As September's crisp autumn air settles over the woods, my family and I would drive into the bush, eagerly searching for partridge basking in the sun by the roadside. My dad, who never had sons but was determined to teach his three daughters everything about hunting, made fall a magical time. My sisters and I would scan the roadside from the truck, searching for the greyish-brown birds camouflaged against the foliage.

Sometimes, we'd hear the distinct rapid drumming of a partridge's wings, which added to the excitement of our hunt. Dad taught us to listen carefully and spot the elusive birds, turning each outing into a thrilling adventure.

After the hunt, Dad showed me how to clean the partridge. Since my hands were too small, I had to pull the wings apart by stepping on them. I carefully mimicked Dad's movements, learning with my tiny hands. The smell of partridge soup simmering on the camp stove was a comforting end to our day, a delicious reward for our hard work.

Now, I share these traditions with my children, teaching them the respect and patience that hunting demands. As we gather around the campfire, enjoying the fruits of our labour, I know these moments and lessons will continue to bond us for years to come.

FRANÇAIS:

LA CHASSE À LA PERDRIX : LES TRADITIONS FAMILIALES

Alors que l'air vif de l'automne de septembre s'installe sur les bois, ma famille et moi conduisons dans la forêt, à la recherche de perdrix se prélassant au soleil au bord de la route. Mon père, qui n'a jamais eu de fils mais qui était déterminé à tout enseigner à ses trois filles au sujet de la chasse, a fait de l'automne un temps magique. Mes sœurs et moi scrutions le bord de la route depuis le camion, à la recherche des oiseaux brun grisâtre camouflés contre le feuillage.

Parfois, nous entendions le tambourinage rapide et distinct des ailes d'une perdrix, ce qui ajoutait à l'excitation de notre chasse. Papa nous a appris à écouter attentivement et à repérer les oiseaux insaisissables, transformant chaque sortie en une aventure palpitante.

Après la chasse, papa m'a montré comment nettoyer la perdrix. Comme mes mains étaient trop petites, j'ai dû écarter les ailes et les placer sous mes pieds. J'ai soigneusement imité les mouvements de papa, apprenant avec mes petites mains. L'odeur de la soupe de perdrix qui mijotait sur le réchaud de camping était une fin de journée réconfortante, une délicieuse récompense pour notre travail acharné.

Aujourd'hui, je partage ces traditions avec mes propres enfants, en leur enseignant le respect et la patience qu'exigent la chasse. Alors que nous nous rassemblons autour du feu de camp, savourant les fruits de notre travail, je sais que ces moments et ces leçons continueront de nous lier pour les années à venir.



SÈPTANB A NAWVANB - LÉ KONSARV

(Linda Krause)

On né rendzu a fin dsèptanb pi sé ltan dé rékawlt. On ramaws tout lé légum dé jardin pi on lé konsarv pour lané. Jman rapèl kan ma mémèr préparè lé karawt lé kawkonb lé tawmat lé fèw jonn pi vart en lé mètan dan dé binn silé.

Dé fwa on nédè mon pér a amné lé pétak lé bétrav dé navo pi lé kourg dan lkavro. Sètè unn bawn plas parsk sètè frè pi sèk pour klé légum sgard lontan. Dan lkavro yavè osi dé tablèt déyou kma mémèr gard sé po dkonfitsur pi dprésèrv. A lavè dé kontnan de farinn pi dsuk. Dé fwa si a lavè asé dargan a pouvè sachté dzu ri. Tout ètè mi dan lkavro prawtéjé dé souri pi dé bébit.

Ste kavro law éta un trou dan tèr kon pouvè aksédé dla mézon. Falè alé linspèkté asé souvan pour fèr sartin klé légum ki kawmans a pourir ètè oté pour paw kontaminé lézot. Lé légum pouri ètè dawné o kawchon pi o poul. Lé légum ramawé pi konsarvé on sprépar pour lé vyand ki von nou nourrir pour livèr.

Mon pér pi mé mawnonk sawkupè dkabawché lé kawchon pi lé vach. Yan naw dot kyalé a pèch pi nou zamné èk euzot pour èt kapab de ramné plus de pwéson. On nalè a pèch asé souvan pour fèr sartin dawèr asé dpwèson.

Randzu ltan dla chas, mon pér partè ék sé frér pi sé nveu. I partè pour la kabinn pi yirvnè paw avan dawèr pawgné un awrgnyal ou deu pi deu chevreu. Falè fèr sartin dan nawèr asé pour tout la famyl pi tout lané.

On mètè paw la vyand dan lkavro mè pluto dan zunn hut de glas kon fesè èk dé gro mawrso dglas kon koupè kan lé lak ètè jlé. Lé planché lé mur pi mèm ltwa ètè fèt de glas. On rtournè a pèch asé souvan livèr pour ranplasé lpwèson kon avè manjé. Tout tsit jèmè saw alé a pèch èk mé kouzin mé kouzinnn lé mawnonk pi lé matant mèm si jréalizè paw ke jédè lé zadult èk tout stouvraj law. Jtè jeun mè jkonprenè kawman kstè inpawrtan lé rékawlt dé jardin la pèch pi la chas pi dkonsarvé tout ste bon manjé pour surviv lané.



ENGLISH:

SEPTEMBER TO NOVEMBER: FOOD PRESERVES

September is the time to ensure all gardens and planted fields are harvested. Ensure that all vegetables that will feed the family during the coming months are well preserved for those long, cold winter months. I remember watching my grandmother prepare carrots, cucumbers, tomatoes, and beans, both green and yellow, to be put in jars to preserve them. Some days, we helped my dad bring potatoes, beets, turnips, and squashes to the cellar. It was a dry, cold, creepy place, but it kept the food for as long as possible through the winter. I remember the cellar having lots of shelves where my grandmother would keep her pickled jars.

They also had to keep things like flour, sugar, and some rice, if they could afford it, in special containers off the ground to keep the mice and other vermin out. The hardest part was that because it was a root cellar made out of just a hole in the ground accessible from inside the house, it had to be inspected regularly for mice and rotten food.

Meat from cows, pigs, deer, moose, and some fish was also prepared, but closer to the end of November, as the meat was preserved in what we called Ice Huts. Cubes of ice from the lake and river were lined all around the ice hut, even on the ground, to keep the meat frozen to last all winter. When possible, during the winter, a grown-up would take a few of us young one's ice fishing. We just thought it was fun, but the purpose was to replenish the fish stock.

I was young back then, but I understood the need to do all this, planting in the spring/summer and harvesting in the fall for the winter. And I helped the best I could, where I could.

FRANÇAIS:

SEPTEMBRE À NOVEMBRE MISE EN CONSERVE

Nous sommes à la fin septembre et c'est le temps de récolter. Tous les légumes récoltés doivent être bien préservés pour nourrir la famille l'année durant l'hiver. Je me souviens quand ma grand-mère préparait les carottes, concombres, tomates, fèves jaune et verte en les mettant dans des pots bien scellés. Parfois nous aidions mon père à apporter les patates, betteraves, navets et des courges au soubassement dans le caveau à légumes qui était à un endroit idéal, frais, sécuritaire afin d'assurer que les denrées soient bien préservées. Dans ce caveau, il y avait aussi beaucoup d'étagères pour que grand-mère place ses pots de confiture et des pots de conserve.

Ma grand-mère avait des contenants pour garder le sucre, la farine, et s'ils pouvaient épargner assez d'argent pour du riz aussi. Tous étaient protégés des souris et des insectes. Parce que ce caveau était simplement un trou dans le sol qu'on pouvait accéder de la maison, nous devions aller inspecter souvent pour s'assurer que les légumes un peu moins bons soient enlevés pour ne pas contaminer les autres. Ma grand-mère les utilisaient pour nourrir les cochons et les poules. Avec les légumes récoltés et bien préservés, nous allons maintenant préparer les viandes qui vont nous nourrir pour l'hiver.

Mon père et mes oncles s'occupaient d'abattre les cochons et les vaches. D'autres de mes oncles nous amenaient nous les petits pour faire de la pêche. Nous allions à la pêche assez souvent pour s'assurer d'avoir assez de poisson. Rendu au temps de la chasse, mon père et mes oncles partaient à la cabine pour quelques jours et ne revenaient pas avant d'avoir pris un orignal ou deux et deux chevreuils. C'est viande n'était pas déposer dans le caveau mais plutôt dans un genre d'igloo, que les hommes faisaient avec des gros morceaux de glace. Le plancher, les murs et même le plafond étaient fait de glace, qui était coupée du lac une fois gelé. Parfois, durant l'hiver nous retournions faire de la pêche sur la glace pour remplacer le poisson mangé. Étant jeune, j'aimais aller à la pêche avec mes petits-cousins et mes petites cousines, même si je ne réalisais pas que je contribuais à la mise en conserve des aliments.

J'étais très jeune dans ce temps-là, mais je comprenais l'importance de faire et de récolter les jardins, faire la pêche et faire la chasse et de bien préserver tout ce bon manger pour survivre d'année en année.

SÉ LTAN DÉ FÈT

(Lynne Picotte)

Désanb sé Imouaw ouskon srankont en famiy pi èk no zami pour sélébré nwèl pi la vèy dzu jour dlan. Pour spréparé on smè ansanb pour cuir. Onaw dé jour de kuison, on kui dé biskui pi fè dé zéchanj. On vaw chèrché lé zawrb de nwèl an famiy pi on lé dékawr èk dé dékawrasyon fèt mézon. Tout lé zaktsivité son fèt an grand famiy, bin dé jénérasyon pi lé zami.

ENGLISH:

IT'S THE HOLIDAY SEASON

We get together as families and friends in December to celebrate Christmas and New Year's Eve. But before that, we gather to bake and prep for the upcoming celebrations. We have baking days, cookie days with cookie exchanges, family outings to get the Christmas trees, and Christmas tree decorating, which includes homemade decorations. All of these activities involve multiple generations, as well as extended families and friends.

FRANÇAIS:

C'EST LE TEMPS DES FÊTES

Décembre est le mois où nous nous réunissons en famille et entre amis pour célébrer Noël et le réveillon du Nouvel An. Mais avant cela, on se rassemble pour la cuisson et la préparation des célébrations à venir. Nous avons des journées de pâtisserie, confectionnons des biscuits, et faisons des échanges de biscuits. De plus nous faisons des sorties en famille pour aller chercher les arbres de Noël. Ensuite c'est la décoration d'arbres de Noël, qui comprend des décorations faites maison. Toutes ces activités impliquent plusieurs générations, ainsi que des familles élargies et des amis.

LÉ ZAWRB DLONTARYO / TREES OF ONTARIO / LES ARBRES EN ONTARIO

MICHIF-FRANSE

frèn
sàpin
sàpin
trawnb
ètr
boulo
sèd
srizyé
pin
awrm
prus
pin
érab
chèn
trawnb
sol rouj
sàpinèt
soumak
épinèt rouj
boulo blan
pin blan
sol
boulo jonn / mrizyé

ENGLISH

Ash tree
Balsam
Balsam Fir
Balsam Poplar
Beech
Birch
Cedar
Cherry
Douglas Fir
Elm
Hemlock
Jack Pine
Maple
Oak
Poplar
Red Willow
Spruce
Sumac
Tamarack
White Birch
White Pine
Willow
Yellow birch

FRANÇAIS

Le frêne
Le baume
Le sapin baumier
Le peuplier baumier
L'hêtre
Le bouleau
Le cèdre
Le cerisier
Le sapin de Douglas
L'orme
La pruche
Le pin gris
L'érable
Le chêne
Le peuplier
Le saule rouge
L'épinette
Le sumac
Le mélèze
Le bouleau blanc
Le pin blanc
Le saule
Le bouleau jaune / Le
merisier



ISTWÉR DCHAS SUPLÉMANTÈR DUNN
GRAND FAMIY / EXTRA HUNTING STORIES
FROM ONE EXTENDED FAMILY / DES
HISTOIRES DE CHASSE DE TOUTE UNE
FAMILLE

LA CHAS O MWAW DOU SÈPTANB AWKTAWB PI
NAWBANB

(Nicole Charron)

On prawfit dé **kat mwaw dlané** déyou kon peu fèr dla chas.
Sa kawmans danl **mwaw dou** èk la chas a **lour**. Sa fa déjaw kèk mwaw kon mè dé zapaw a nawt spawt pour atsiré lé zour. On sé préparé unn kabann dan zun nawb pi sé law kon vaw sasir pi atand kyan néy un ki vyèn manjé. Tsu peu yalé trouaw kat jour dfil pi ryin wèr pi toutakou kin yan naw un ki smont la fas. On ltsir pi on lévant pi apra saw on lamèn a mézon. Law sé ltan dé pawrtrè èk lé ptsi.
Sé tunn vréman bawn vyand saw dla vyand dour. Sé èk saw kjèm fèr mé boulèt pour ma sos a spagatsi. Lour tout débité pi la vyand koupé bin nanvlawpé danl papyé brun siré pi mi dan lkonjélater on sprépar pour la chas a padri.



Joe pi Nicole Charron bébé Taylum Vallillée sèptanb 2010
Joe and Nicole Charron, Taylum Vallillée (baby) in September 2020
Joe et Nicole Charron avec Taylum Vallillée (bébé) en septembre 2010

ENGLISH:
HUNTING IN THE FALL

We take advantage of four months during the year to go hunting.
It all starts in August with the bear hunting season. We've been baiting for a couple of weeks already, hoping to attract bears to our hunting spot. We have a little treehouse where we will sit patiently and wait for one to come and eat. We could go days without seeing any bears; suddenly, one shows up to eat the grub.
We shoot him, gut him, and bring him to the house, where we'll take lots of pictures with the children and the hunting party. Bear meat is very delicious. I prefer to make my meatballs for my spaghetti sauce with bear meat.
Once the meat is cut and well wrapped in waxed paper, it is ready for the freezer. Our next step is to get ready for partridge season.

FRANÇAIS:
LA CHASSE EN AUTOMNE

Nous profitons de quatre mois de l'année ou nous pouvons aller à la chasse. Nous commençons dans le mois d'août pour la chasse à l'ours. Il y a déjà plusieurs semaines que nous mettons des appâts pour attirer les ours. Nous avons préparé une petite cabane dans un arbre et c'est là que nous attendrons patiemment pour l'arrivée d'un ours. Nous pouvons y aller plusieurs jours s'en rien voir et tout à coup il y en a un qui arrive. D'un coup, l'ours est descendu. Il faut l'éventrer et ensuite nous le transporterons à la maison. Une fois arrivé à la maison, nous prenons des photos avec les petits et les chasseurs.
La viande d'ours, est une très bonne viande. Je préfère l'utiliser pour faire des boulettes de viande pour ma sauce à spaghetti. Une fois que le bétail est débité et que la viande est bien emballée dans un papier ciré, nous la rangeons au congélateur.
Nous nous préparons ensuite pour la chasse à la perdrix.

DANL MWAW SÈPTANB SÉ LA CHAS A PADRI

Sé bin lfun mè sé paw unn chas kyé bin séryeuz. Sé pluto unn chas ousklé pépér pi lé papa apawrt lé ptsi èk euzot. I paws dzu tan dkalité ansanb tout an montran o ptsi koman chasé pi drèspèkté la natsur.

Sé bo dlé wèr rvenir èk dé padri din min pi lgro sourir sua fas. Sé mwin bo ldé wèr rvenir a mézon kan kyon ryin pawgné. Tout lé ptsi yon la chans de gardé unn pat de padri pour dèt kapab de tsiré sul nèr pour fèr ouvrir pi farmé la pat.

Randzu a fin dsèptanb on kawmans a rgawdé pour dé sign dawrgnal.

Taylum Vallillée 5 (drèt, right, droite)
Joseph Charron 5 (goch, left, gauche)



Joseph Jr. Charron 5



ENGLISH: PARTRIDGE HUNTING IN SEPTEMBER

We hunt for partridges in September. It is fun but not too serious. Fathers and grandfathers bring their little ones with them. They spend quality time with their children while teaching them how to hunt and respect nature.

What a sight to see the little ones come back with a big smile on their face and partridges in their hands. It's not so cute to see them come back empty-handed. Every kid had the chance to keep a partridge's foot where they could pull on the nerve to make it open and close.

Here we are at the end of September and starting to look for signs of moose.



FRANÇAIS: EN SEPTEMBRE, C'EST LA CHASSE À LA PERDRIX

C'est une chasse très amusante mais pas du tout sérieuse. C'est plutôt une chasse où que les petits accompagneront leurs papas et grands-papas. Ils passeront des moments de qualité ensemble tout en apprenant à chasser et respecter la nature.

C'est amusant de voir revenir les petits avec des beaux sourires et des perdrix dans les mains. C'est moins amusant quand ils reviennent avec les mains vides. Les petits ont eu la chance de garder une patte de perdrix où ils peuvent tirer sur le nerf pour faire ouvrir et fermer les griffes.

Nous sommes maintenant rendus à la fin de septembre et nous commençons à regarder pour des signes du gros bétail, l'orignal.

12 zan plu tawr Taylum/Vallillée sèptanb 2024 ki san vaw a chas èk pépér Joe.
September 2024, twelve years later, Taylum Vallillée went hunting with grandpa Joe.
Douze années plus tard en septembre 2024 Taylum va chasser avec grand-papa Joe.

ONÉ RANDZU O MWAU DNAAVNB PI ONÉ PRÈT PI
BIN ÈKSITÉ DALÉ A CHAS O GRO JIBYÉ

On pran kek jour de vakans pi on san vaw danl bwaw. Kan on néta plu jenn on partè a pyé dbawneur lmatin pi on rvenè a nwèrseur. Asteur on sprawmèn an trawk ou an kat rou. On pawr trwaw kat koup ansanb. Un koup pawr a drèt un koup pawr a goch un koup san vaw tout drèt pi dé fwaw un koup rèst o trawk. On naw tout dé radzio kawm saw si yan naw un ki frap yapèl lé zot. On srankont déyou skyaw tsué pi on pran dé pawtrè pi on nantan bin dé zistwèr. On lévant pi on mè lfilè mignon la fawrsur pi lkeur dan zun sac. On lanbark danl trawk pi on san vaw lpand danl garaj. Si la tanpératsur lparmè i vaw rèsté pandzu pour unn koup de jour. Pandan kdé zawm pand lawrgnal yan naw dot ki prépar la pwèlawn pour fèr cuir le filè mignon. Toul mond sbour la fas dun bon snak. Aprè unn koup de jour on ldébit. On fa sartin kla vyand é bin anvlawpé dan dzu papyé brun siré pour la fèr jlé. On sépare saw ant tout lé manb dzu group pi on kawmans déjaw a planifyé pour lané prawchè.



Nicole Charron – fyèr dson tsi bawk
proud of her buck
est fière de sa chasse



Joe Charron pi/and/et Yves Fecteau –
sprépar pour amné le bawk a mézon
getting ready to bring the moose home
se préparent à transporter l’original à la maison

ENGLISH:
Here we are in October and November, and we are very excited to go moose hunting

We are taking a few days off for this hunt, and off to the bush we go. In our younger days, we would leave the camp in the early morning hours and walk all day to return at dawn. Nowadays, we take trucks and or 4-wheelers. We are always 3 or 4 couples hunting together. One couple will go to the right, another to the left, the third will go straight ahead, and the last one will stay put. We all have a radio, so as soon as one shoots and kills a moose, he will radio in and let everyone else know. The hunt is over. We all meet where the lucky hunter shot the moose to help. We take a lot of pictures, and we listen to all of their stories. We gut the moose, take the filet mignon, the liver, and the heart, and place them in a bag. We then load the moose into the truck and go to the house. Once we get to the house, we hang the moose in the garage. More pictures are taken with all the children and their friends. If the weather permits, the moose will hang for several days. While some men hang the moose and get ready to skin it, another is getting ready to fry the filet mignon, the liver, and the heart. We all enjoy a good snack.

After a few days, we all meet again to cut the meat. We wrap the meat well in wax paper to freeze it. We split the meat equally between the hunting group and started planning next year’s hunt.

FRANÇAIS:
Nous sommes maintenant rendus au mois d’octobre et novembre et nous sommes prêts et excités de chasser l’original

Nous avons réservé quelque jour de vacances et nous partons pour le bois. Quand nous étions plus jeunes, nous partions à pied, tôt le matin et revenions seulement à la noirceur. Maintenant nous nous promenons en camion ou en véhicule tout terrain. Nous partons trois ou quatre couples ensemble. Un couple partira vers la droite, un autre vers la gauche, le troisième ira droit devant et le dernier couple restera au camion. Chaque couple a un radio. Aussitôt qu’il y a en un qui frappe, il appelle les autres et la chasse est terminée. Nous nous rencontrons tous à l’endroit où le chasseur a frappé, nous prenons beaucoup de photos et nous écoutons les histoires des chasseurs.

Nous éventrons l’original sur place. Le filet mignon, le foie et le cœur sont placés dans un sac. Nous embarquons l’original dans le camion et nous partons pour la maison. Une fois arrivé à la maison, l’original est suspendu dans le garage pour quelques jours si la température le permet. Beaucoup d’autres photos seront prises avec les petits et leurs amis. Pendant que les hommes travaillent pour suspendre l’original, il y en a un qui se prépare à cuisiner. Tout le monde profite d’un bon repas de filet mignon, de foie et de cœur.

Ensuite, l’original est débité et on s’assure que la viande soit bien emballée dans du papier ciré pour geler. La viande est séparée de part égale entre le groupe de chasseur et nous commençons déjà à planifier pour l’an prochain.





Par / by
Métis Languages Initiatives Team and Language Advisory



La Nawsyon ∞
dé Métis d'Ontario

Métis Nation
of Ontario ∞

Nation Métisse
de l'Ontario ∞

Suite 1100 - 66 Slater Street | Ottawa | K1P 5H1 | metisnation.org