

repas commence par une soupe qui se mange avec beaucoup de pain, puis viennent les viandes fraîches de toutes sortes, bouillies et rôties, le gibier, les volailles, fricassées ou en ragoûts, et diverses espèces de salades. On boit généralement du bordeaux, mêlé d'eau, au dîner. La bière d'épinette est aussi très en vogue. Les dames boivent de l'eau, rarement du vin. Après le dîner vient le dessert qui comprend une grande variété de fruits : des noix de France ou du Canada au naturel ou confites, des amandes, du raisin, des noisettes, plusieurs espèces de baies qui viennent à maturité dans la saison d'été, comme les groseilles et les gadelles, des atocas confits dans de la mélasse, des conserves, en sucre, de fraises, de framboises, de mûres et d'autres fruits de ronces. Le fromage entre aussi dans le dessert, ainsi que le lait que l'on prend, à la fin, avec du sucre. Le vendredi et le samedi on s'abstient de viande, suivant les règlements de l'Eglise Catholique Romaine, ce qui ne veut pas dire qu'on se laisse mourrir de faim. Ce jour-là on fait bouillir toutes sortes d'herbes culinaires et de fruits, on sert du lait, du poisson, des œufs apprêtés de différentes manières. Le concombre coupé en tranches et mangé avec de la crème est un mets excellent. Quelquefois on le sert au naturel ; chaque convive s'empare d'un de ces rafraichissants cucumis, le pèle, le coupe en morceaux et le mange à la croque au sel comme on fait des raves. Le melon est en abondance ici et on l'offre toujours avec du sucre, mais non le vin ou l'eau-de-vie. Les Français et les Anglais, qui ont de si belles plantations de canne-à-sucre dans leurs possessions des Indes Occidentales, ne consomment pas la moitié autant de sucre que nous, Suédois.

Les Français ne disent de grâces ni avant ni après les repas, mais ils font le signe de la croix, pas tous cepen-