

un petit morceau de poisson boucanné à chacun, cuit en l'eau, car c'est tout la fauce du pays, & mes fezolles nous seruirent pour le lendemain : dès lors ie trouuay bonne la Sagamité qui estoit faite dans nostre cabane, pour estre assez nettement accommodée, ie n'en pouuois seulement manger lorsqu'il y auoit du poisson puant demincé parmy, ou d'autres petits, qu'ils appellent Auhaitique, ny aussi de Leindohy, qui est un bled puant, duquel ils font neantmoins grand estat : nous mangions par fois des citrouilles du pays, cuites dans de l'eau, ou bien sous les cendres chaudes, que ie trouuois fort bonnes, comme semblablement des espics de bled d'Inde que nous faisons rostir deuant le feu, & d'autres esgrenez, grillez comme pois dans les cendres : pour des meures champestres

211 nostre Sauuagesse m'en ap- || portoit souuent au matin pour mon desieuner, ou bien des cannes d'honneha à succer, & autre chose qu'elle pouuoit : & auoit ce soin de faire dresser ma Sagamité la premiere, dans l'escuelle de bois ou d'escorce la plus nette, large comme un plat bassin, & la cueillier avec laquelle ie mangeois, grande comme une fauciere, & longue comme une à dresser potage.

Pour mon departement & quartier, ils me donnerent à moy seul, autant de place qu'en pouuoit occuper un petit mesnage, qu'ils firent sortir à mon occasion, dès le lendemain de mon arriuée : en quoy ie remarquay particulièrement leur bonne affection, & comme ils desiroient en tout de me contenter, & m'assister avec toute l'honnesteté & le respect deu à un grand Capitaine & chef de guerre tel qu'ils me te-