

des feuls sagamitez, avec un bien peu de poisson, on se porte fort bien, & si tous ces apprests se font à fort peu de frais, sans qu'il y ait nécessité d'y adiouster de la viande, du poisson, beurre, sel, huyle, herbes ou espices, si on ne veut, car ce bled porte presque toute sa fauce quand & luy, c'est ce qui me faict souhaitter d'affection, d'en voir beaucoup de terres cultiuées en France, pour le soulagement des pauvres qui y sont partout en tres-grand nombre, & vont tousiours multiplians à mesure que les miserés du siecle croissent.

Ils le diuersifient & accommodent en plusieurs façons, pour le trouuer bon en menestre & potage, car comme nous sommes curieux de diuerses fauces pour contenter nostre appetit, aussi sont ils soigneux d'inuenter de nouvelles manieres d'accommoder leur menestre, dont i'ay traicté amplement en mon premier volume, intitulé le grand voyage des Hurons, imprimé à Paris, chez Denis Moreau ruë S. Iacques, où ie renuoye ceux qui s'en voudront seruir & user de ce bled pour leur viure.

Nos Hurons se seruent aussi des vieux os de poisson reduits en poudre pour donner goust à leur sagamité quand ils n'ont autre chose à mettre dans leur pot, mais les Canadiens & || Algoméquins souuerainement plus gueux mangent iusques à la raclure des peaux d'Eslans & de Castors, qu'ils reduisent en masse dure comme pierre, i'y fus trompé, car pensant auoir traicté un morceau de viande boucannée des Algoméquins, qui estoient venus hyuerner à la Province des Ours, elle deuint à force de bouillir ce qu'elle estoit auparauant, tellement que personne n'en pû