

Il est établi sur les bancs de galets. Et pourquoi pas tout à côté, où se trouve une belle place unie de mousse et d'herbages mélangés? C'est sans doute pour éviter l'humidité de ces terrains d'argile, tantôt secs et durs comme la roche, tantôt détrempés et tout de boue stagnante selon qu'il gèle ou qu'il pleut.

* * *

Regardez, en passant, les ménagères esquimaudes à l'ouvrage. Celle-ci gratte le poil de phoque ou plutôt rase la peau, maniant habilement le couteau en forme de croissant que son mari lui a taillé dans une égoïne qui n'avait plus de dents.

Ici, une autre, passe les peaux à l'eau pour en dégager l'excès de graisse qu'elles contiennent. Une autre encore étend à terre, afin de les faire sécher, les peaux destinées à faire le parchemin imperméable pour les canots, les sacs de voyage, les bottes, etc... ; ou bien, au contraire, elle les plonge, le poil tourné contre terre, dans des flaques d'eau stagnante afin de pourrir la racine du poil qui tombera de lui-même. Ces peaux épilées de la sorte ne sont pas étanches ; mais elles sont plus molles et servent pour les souliers d'hiver, quand la neige congelée n'a plus trace d'humidité.

Là, une prévoyante ménagère emmagasine de l'huile de phoque dans des outres faites de peau de phoque habilement cousues. Un coup d'oeil intéressant est offert par la cuisinière qui alimente et entretient son feu de gras et d'huile de phoque. Le lard coupé en minces languettes