

étaient conduites à d'autres lacs poissonneux—et le nombre en est grand—on n'entendrait presque jamais parler de disette dans le pays.

8-11. A la cession, la nourriture des Sauvages variait selon les lieux où ils se trouvaient. Dans les plaines de la Saskatchewan, ils vivaient uniquement de chair de bison; dans les bois de la même vallée, de bison, d'original et, sur certains points, de poisson aussi. Aux montagnes Rocheuses, et sur le versant oriental, depuis la Saskatchewan jusqu'à la rivière de la Paix, ils se nourrissaient de viande d'original, de chevreuil, d'ours, et en quelques endroits, de poisson. Dans les districts de Cumberland, de l'Île-à-la-Crosse et de la rivière aux Anglais, le poisson formait leur nourriture ordinaire. Voici quelles étaient les rations données par la Compagnie de la baie d'Hudson à ses employés :—

| | | |
|--|-------------------|----------------------------------|
| 6 lbs de viande fraîche par homme ; | 3 lbs par femme ; | 2 lbs par enfant. |
| 3 lbs de viande séchée | do ; 1½ do ; | $\frac{3}{4}$ do |
| 2½ lbs de pummican | do ; 1½ do ; | $\frac{3}{4}$ do |
| 3 ou 4 poissons blancs (selon leur gros.) | par homme ; | 2 par femme ; 1 par enfant. |
| 2 ou 3 truites | do | do ; 2 do ; 1 do |
| 4 carpes | do | do ; 2 do ; 1 do |
| 2 lbs de farine, $\frac{3}{4}$ de lbs de lard fumé | do ; 1 f. ; | $\frac{1}{2}$ l. f. do ; 1 f. do |

Dans les endroits où la pomme de terre était cultivée, on ajoutait aux rations ci-dessus un demi minot à un minot de ces tubercules par semaine. Lorsque les provisions étaient abondantes, la portion était de 8 livres de viande fraîche par homme et par femme, et d'une quantité proportionnelle par enfant.

9-12. Le meilleur moyen de conserver la viande dans le pays est de la faire sécher et de la convertir en pemmican. Les meilleures parties, telle que les côtes, la bosse, etc., sont séchées et mangées ainsi; le reste est séché, pilé et mêlé avec le suif; et toute la moëlle est extraite des os, que les Sauvages cassent en petits morceaux et font bouillir. L'été, le poisson est boucané et séché; l'automne et l'hiver, il est suspendu à une sorte d'échafaud et se garde gelé. Les blancs en beaucoup d'endroits pourraient employer heureusement le procédé du salage; mais les Sauvages ne pourraient pas faire de bonnes salaisons. La préparation en boîtes serait la plus coûteuse de toutes et la moins utile.

10. J'ai nommé (v. le paragraphe 5) les espèces de poisson qui me paraissent les plus convenables pour le repeuplement des lacs dégarnis ou l'ensemencement des eaux désertes.

11-8. Je ne connais aucune plante qui soit susceptible, selon moi, de s'améliorer par la culture, la greffe, etc.

12-9. Les pommes de terre, les navets et l'orge sont les seules choses que les Sauvages puissent cultiver avec quelque profit.

H. J. MOBERLY,

C. T. de la Compagnie de la baie d'Hudson.

RIVIÈRE RAPIDE, DISTRICT DE CUMBERLAND, 28 juillet 1887.