

viètes, que des fueilles de Blé d'Inde , ou les herbes fanées des prairies. Hors les temps des grandes chasses, la viande étoit si rare, que nous avons souvent passé six semaines, ou deux mois sans en manger , si ce n'est quelque petit morceau de Chien Sauvage, d'Ours, ou de Renard, que les Sauvages nous donnoient dans les festins. Ainsi nos viandes étoient les mêmes que celles des Sauvages : de la sagamité. Pour lui donner quelque gout , nous y mêlions de la Marjolaine, du Pourpier sauvage, & d'une certaine espee de baume avec de petits oignons sauvages, que nous trouvions dans les bois, & dans les campagnes. Nôtre boisson étoit de l'eau que nous prenions dans les Fontaines, dans les Rivieres, ou dans les Lacs. Si quelqu'un de nous se trouvoit indisposé dans le temps que les arbres étoient en sève, ou s'il sentoît quelque foiblesse d'Estomach, nous faisons une fente dans l'écorce d'un Erable, & il en sortoit une eau sucrée, qu'on amassoit dans un plat d'écorce de bouleau. On la beuvoit comme un remede souverain, quoi qu'à la verité les effets n'en fussent pas fort considerables. On trouve quantité d'Erables dans les vastes Forets de ces pays-là, & on en peut tirer des eaux distillées. Ensuite en les faisant bouillir long-temps, nous en faisons du sucre rougeâtre beaucoup meilleur que celui qu'on tire des Canes ordinaires dans les Isles de l'Amerique. Nous faisons du vin des Raisins sauvages que nous trouvions & qui étoit très-bon. Nous le mimes dans un petit baril , qui avoit servi pour le vin , que nous avions aporté , & dans