

3. Les variétés susmentionnées se rencontrent dans toute la région que je connais.

7. Le bœuf, la farine, le porc fumé ou salé, la pomme de terre. Prix à Edmonton: bœuf, 14 cents; farine, 3 cents; porc fumé, 15 cents; porc salé, 9 cents, la livre; pommes de terre, 50 cents le boisseau.

9. L'orge, les pommes de terre, les navets, les carottes, les oignons.

10. Le poisson blanc.

11. Les animaux, poissons et oiseaux ci-dessus, le bison, dont l'épèce est à peu près éteinte aujourd'hui. Rations: huit livres de viande fraîche (de bison), ou deux livres de pemmican et une livre de farine, ou trois poissons blancs, ou une livre de porc fumé et deux livres de farine.

12. On conserve bien le poisson par le séchage et le salage, et, en hiver, par la congélation; les viandes de toute espèce, par le séchage et le fumage. Quand on avait la viande de bison en abondance, on faisait beaucoup de pemmican; cette préparation se gardait longtemps sans subir d'altération. La viande du bœuf domestique vaut celle du bison pour le pemmican.

(a) Le peuplier à écorce lisse, le peuplier à écorce rugueuse, le saule et l'érable.

(b) Le houblon croît à l'état sauvage. Le tabac est cultivé avec succès par l'évêque Farrand, du lac la Biche, depuis plusieurs années.

(c) On sait qu'il existe des gisements miniers dans les Territoires; la valeur en augmentera dès qu'il y aura dans les régions qui les recèlent des moyens de transport facile et économique par chemins de fer.

R. HARDISTY.