

chasseurs reconnaissent, après la chasse, les buffles qu'ils ont tués. Aucun d'eux ne s'arrête après avoir déchargé son arme, et cependant, quelques heures plus tard, chacun reconnaît sa proie ; il y a rarement contestation sur ce point.

Le buffle mâle devient dangereux, réduit aux abois et il faut de la prudence, si l'on veut éviter les coups de ses cornes redoutables. Quant à la femelle ou la *vache*, comme la nomment les métis, il est facile de la tuer sans danger. Imaginez, lecteurs, le beau spectacle qu'offre à la vue un troupeau de buffles de plusieurs centaines de têtes suivi avec acharnement par 2 ou 300 chasseurs montés sur des chevaux qui, la crinière flottante, les naseaux en feu, courent comme le vent. Ecoutez tous ces coups de fusil qui se répètent sans interruption ; les cris d'encouragement des chasseurs ; les beuglements prolongés des buffles épouvantés, fous de terreur ou blessés à mort ; les hennissements des chevaux qui ne demandent qu'à continuer, continuer encore, continuer toujours leur course rapide ; ajoutez à cela un soleil se couchant sur une prairie sans limite, et dites-moi s'il y a beaucoup de tableaux plus beaux que celui-ci. Le tremblement du sol sous la course furibonde des buffles et des chevaux vous rappelle ce beau vers de Virgile :

“ Quadrupedante putrem sonitu quatit ungula campum.”

La chasse terminée, les hommes reviennent au camp, attellent les bœufs ou les chevaux de trait aux charrettes et vont à la recherche des buffles qu'ils ont tués. C'est alors que commence la préparation du *pémican* ou chair de buffle, et cette besogne appartient aux femmes et à la marmaille.

Le *pémican* forme une nourriture toute particulière au territoire du N. O. On le prépare, au moins celui qui est destiné au commerce, à la chasse d'été. Après avoir enlevé la peau du buffle, on prend la chair que l'on hache très fin, puis on la sèche, après quoi on la pile ou broie. On mêle à cette viande hachée, séchée et pilée le même poids de graisse de l'animal, que l'on jette toute chaude dans un sac de forme oblongue fait de la peau crue du buffle et dans lequel on a déjà placé la viande. On remue, on secoue longtemps le contenu de ce sac, jusqu'à ce que chair et suif soient suffisamment amalgamés, puis on coud solidement le sac que l'on met de côté pour le marché. Chaque sac forme un poids de 100 lbs. Ce *pémican* est d'un prix incalculable comme provision de voyage. Il se conserve des années si l'on veut, pourvu qu'on le garde loin de l'humidité. Celui qui goûte à la “ viande de taureau ” (c'est le mot en usage au N. O.) lui trouve une saveur un peu forte, mais on finit bien vite par s'y habituer. Le volume