

couche de beurre qu'il y avait déposée. La masse fut ensuite pétrie, incorporée et arrangée dans la forme voulue.

A cette phase du procédé, le Père Michel mit sur le feu un grand chaudron dans lequel il versa un peu d'eau, pour y déposer l'énorme gâteau de pâte qu'il arrosa incontinent d'un grand pot de mélasse.

Le tout n'avait point été longtemps sur le feu qu'une odeur de *tire* se répandit dans la cabane, en un fumet délicieux.

La cuisson terminée, le Père Michel leva le couvert et nous montra, s'élevant triomphalement audessus d'une mare de mélasse à demi candie, le dos brun marron de son *Rat musqué*.

Or le *Rat musqué* du Père Michel avait, je vous l'affirme, une apparence superbe et, je puis ajouter, un goût délicieux, comme j'eus l'occasion de le constater un peu plus tard.



LA RENTRÉE AU CAMP.

Les apprêts du repas n'étaient pas encore tout à fait terminés que le Contremaître arriva. Après avoir donné ses derniers ordres pour clore les travaux de la journée, il revenait au *camp*, afin de s'assurer