

cet animal est dangereux, courant résolument sur celui qui l'attaque, surtout quand il est blessé; il souffle d'une manière furieuse, et jette des œillades terribles. Quand les sauvages l'ont tué ils enlèvent particulièrement la viande de dessus les côtes, la partagent en deux moitiés; cette viande est ensuite exposée pendant quelque temps sur un gril de bois de trois ou quatre pieds de haut, sous lequel on fait un feu clair, puis on la plie; ainsi desséchée, elle se garde fort longtemps sans se corrompre. On appelle ces sortes de pièces des plats-côtés dont il se fait grand débit au village, quand on est de retour. Cette chasse finit vers le temps de Noël; les sauvages en reviennent chargés de ces plats-côtés, et il est surprenant combien les hommes et les femmes portent pesant dans la marche. Le reste du temps jusqu'au mois de mars se passe dans l'hivernement, où les femmes pressent sans cesse; les hommes vont de fois et d'autres chasser le chevreuil ou des ours, sinon ils jouent, dansent, chantent, *partisque fruuntur*. Ce sont tous gentilshommes, vivant, sans autre métier, que celui de la chasse, de la pêche et de la guerre.

La vie que les sauvages mènent au village est à peu près de même que celle de l'hivernement; les femmes seules y labourent et fèment la terre; ce qu'elles font avec grand soin; aussi pour l'ordinaire les bleds sont-ils fort beaux et en abondance. La fainéantise où vous voyez que vivent les hommes, est la source de toutes leurs débauches, et de l'aversion qu'ils ont pour la religion chrétienne. Le bal se tient icy comme en France, tandis que dans une cabane des danseurs suivent la cadence d'une espèce