

De quel tour d'elocution me serviray-je, M^{re}. R. P., pour justifier que cette huile est excelente pour la friture? Je n'en scais rien, il faudroit devenir poete pour le faire accroire, tout ce que je scais, c'est que j'ay vu des françois assez delicats pour ne point citer des Sauvages toujours de bon appetit frire dans l'huile pure de loup marin leur poifson avec cette precaution pourtant qu'on fait d'abord bouillir dans la poële cette huile, et qu'on y jette d'un peu loin et hors la maison crainte du feu environ une chopine d'eau froide a diverses reprises la quelle purifiant certainement l'huile lui ote tellement toute son odeur naturelle que le poifson frit n'en sent non plus rien que s'il avoit été cuit dans l'huile ordinaire.

Pardonnez moy cette grasfe remarque qui en tout cas ne pourroit donner que du debit aux huiles du Domaine, et enrichir, puis que nous sommes redevables a tous, quelques pauvres traiteurs.

Afin d'assaisonner leur sagamité (mot par paranthèse, qui mal pris ne signifia jamais ce qu'on lui a prêté faute d'en entendre le sens) puisqu'il ne veut dire autre chose sinon l'eau ou le bouillon est chaud, *tchi sagamite*⁸. les sauvages gardent de cette huile bien rafsize dans des siksé, ainsi s'appelle la vessie du Loup marin. Ces vefsies font d'une assez plaisante figure. Soufflées elles ont un cou d'une extrême longueur, le milieu considérablement elargi est ovale et se termine par un bout recourbé et replié a peu pres comme un termomettre ou un alambique. Il en est qui tiennent jusqu'à 5 ou 6 pots, d'autres 10 ou 12 pour n'exagérer pas, car je n'ai jamais vu de ces monstrueux loups marins, qui ne quittent gueres le golphe St Laurent. Le lard de certains fait une

