

R. Il y a plusieurs pêches à Saumon.

Q. Les Américains font-ils la pêche le long de cette côte ?

R. Le Traité de Gand permet aux Américains de faire la pêche à la distance d'une lieue de la côte, à prendre du golfe de St. Laurent y compris les Bancs jusqu'au Mont Joli, sur la côte du Nord et la rivière au Renard sur la côte du Sud, mais ils vont au delà de ces limites et se rendent jusqu'à la rivière St. Jean sur la côte du Nord, au grand dommage des fermiers de la Seigneurie de Mingan. Ils ont même remonté l'Eté dernier jusque dans la rivière *Natusquan* pour y faire la pêche au Saumon.

Q. A votre connoissance est-il nécessaire de faire certains règlements pour les pêches sur la côte Nord du Fleuve St. Laurent ?

R. Le règlement le plus essentiel et le plus nécessaire est d'empêcher les Américains de mettre à l'ancre et faire la pêche sur les battures des principales rivières, le long de la Seigneurie de Mingan, vû que cela empêche le Saumon d'entrer dans les dites rivières : leur manière de trancher la Morue et de jeter les restes ou entrailles à l'eau, tend surtout à détruire le Saumon. Les Américains ont eu pour habitude, d'employer à leur Commerce durant les vingt dernières années de vingt à vingt-cinq vaisseaux, lesquels font en général deux voyages par année : les vaisseaux qu'ils employent sont des goëlettes du port de 60 à 80 tonneaux avec un équipage de dix à dix-huit hommes, et ils jettent l'ancre près de la côte en face de nos bâtisses.

Q. Est-il nécessaire de faire aucun règlement pour arrêter la trop grande destruction du Saumon par les sauvages ?

R. Oui, vû que la méthode usitée par les sauvages de darder le Saumon la nuit, est très destructive.

Q. S'est-il élevé quelque inconvénient faute d'inspecter le poisson avant d'être exporté ?

R. Oui, et de très sérieux, principalement pour le marché des Iles : tout Saumon préparé pour un marché étranger, devrait être en première instance, lavé avec soin, salé avec du gros sel gris, et rester dans des cuves, jusqu'à ce que la saumure surnage le poisson ; le deuxième procédé est de l'empaqueter dans des quarts étanches de chêne blanc, avec du sel de St. Ubes ou de l'île Turque, le poisson devrait être empaqueté avec soin dans les quarts ; j'ai soin de faire mention d'employer du chêne blanc pour les quarts, parceque les quarts de pin dans lesquels le poisson est d'ordinaire empaqueté à Miramichi et à Halifax ne conviennent pas pour un marché étranger.

Q. Est-il nécessaire d'établir une mesure uniforme pour la grandeur des barrils, quarts et barriques qui contiennent le poisson pour être exporté, et quelle mesure suggérez-vous ?

R. La tierce pour le Saumon devrait être de chêne blanc et contenir aussi près que possible 300 livres de poisson et pesé lorsqu'il est sorti des cuves à saler ; le barril fait de semblable bois cerclé en plein contenant 200 livres et pesé de la même manière que celui des tierces ; ne connoissant rien des pêches à Morue je ne puis donner aucune information sur ce sujet.