

à la nourriture des bestiaux ; il produit d'assez bon blé, de l'orge, de l'avoine, des pommes de terre qui viennent à merveille ; mais qu'est-ce que cela ? La mer n'est-elle pas là avec ses trésors incépitables ? Au printemps les travaux de la terre se font à la hâte, et l'on se livre avec fureur aux préparatifs de la pêche. Du district de Québec arrivent beaucoup de jeunes gens, qui s'engagent comme *moitiés de ligne*, chez un maître de *grave* (*). Celui-ci fournit lignes, hameçons, filets, berges et sel ; il reçoit la morue au rivage ; il la décolle, la tranche, la sale, la met sécher sur les vignots, la pile, la *travaille*, et enfin loge ses employés dans une *coquerie*, ou, suivant le langage du pays, un *cook-room*, qui leur sert de cuisine et de logis. Chaque berge est conduite par deux *moitiés de ligne* ; ceux-ci fournissent la bouette, et, pour s'en pourvoir, ils passent une partie de la nuit à draguer. Ils pêchent pendant la journée, et viennent le soir déposer le produit de leur travail sur la grève, où le maître prend le poisson et le prépare. Lorsque la morue est sèche, une moitié appartient au patron et l'autre moitié aux pêcheurs, qui, à cause de cette clause dans les marchés, ont reçu le nom de *moitiés de ligne*.

Vers le commencement de juin, arrive la morue poursuivant le capelan. Pendant une couple de

(*) C'est ainsi que, sur la côte de Gaspé, l'on désigne le propriétaire d'un établissement de pêche. Les pêcheurs français emploient généralement les termes qui étaient en usage lorsque la France possédait ce pays. *Grave* signifiait d'abord, paraît-il, une certaine étendue de terre près du rivage, préparée pour faire sécher la morue ; ce nom a été ensuite donné à l'établissement tout entier.