

des autres par une espèce de table placée en travers de la barge. Ayant tiré leurs lignes, ils posent la morue sur la table et lui assènent sur le derrière de la tête, avec un rouleau destiné à cette fin, un coup pour l'étourdir et, par ce moyen, lui faire ouvrir la gueule pour en extraire plus facilement l'hameçon. Alors, le poisson est jeté au fond de la barge, et la ligne jetée de nouveau à l'eau. Le pêcheur se retourne aussitôt et tire l'autre ligne, de manière qu'une ligne descend au fond tandis que l'autre en revient. Ils continuent ainsi jusqu'à ce que leur barge soit remplie, et ils s'en retournent à terre la déposer à une espèce d'abattoir ou échafaud. La morue est jetée de la barque sur l'échafaud avec une fourche, ayant soin de la piquer à la tête, de peur de faire aucune blessure au corps qui empêcherait le sel de produire son effet et gâterait ainsi le poisson. Quand les barges sont vidées, les pêcheurs se procurent une nouvelle quantité d'appâts et retournent sur les fonds, d'où dans l'espace d'une heure ou deux, peut-être, ils reviennent à l'échafaud avec une nouvelle charge.

Ayant ainsi expliqué la méthode de faire la pêche, il ne reste plus qu'à décrire la manière de préparer le poisson.

Chaque établissement est pourvu d'une ou de plusieurs tables autour desquelles sont placées des chaises de bois et des tabliers de cuir pour les décolleurs et les trancheurs. Le poisson ayant été déposé sur l'échafaud, on emploie généralement un jeune homme pour le transporter sur la table devant le décolleur qui l'éventre, et, ayant aussi presque séparé la tête du corps, le passe sur la table à son voisin à droite, autre décolleur dont la besogne est d'enlever la tête et les entrailles : il en sépare la fressure et quelquefois les nauds, la tête et les entrailles ayant été jetées à la mer par une trappe pratiquée dans le plancher : le foie est mis dans un quart pour faire de l'huile, et on sale les nauds si on veut les conserver. Après cette opération, on passe