

suivant qu'elle a été traitée avec plus ou moins de soin. On dit que la morue est marchande, lorsque, après la préparation, la chair ne présente ni taches, ni coupure, ni meurtrissure ; elle se vend plus cher que l'autre, et est destinée aux marchés du Brésil, de l'Espagne et de l'Italie. La morue de *réfection* est gardée pour le Canada et les Indes Occidentales. Elle forme la principale nourriture du pêcheur gaspésien ; il laissera de côté, la morue marchande, comme trop insipide, et choisira pour son diner celle dont la chair tachetée dénote que les mouches y ont déposé leurs œufs. Ces matières étrangères produisent de la fermentation dans les parties voisines et leur donnent un goût plus piquant.

La morue verte ne s'apprête qu'en automne, quand les pluies deviennent trop fréquentes, pour qu'on puisse la faire sécher ; on se contente de l'ouvrir, de la décoller, de la nettoyer et de la saler ; elle est alors prête à être empaquetée.

Malgré l'abondance de la morue, il arrive souvent que des familles du pays n'ont pas de poisson pour le carême. Comme des navires demeurent à la côte aussi longtemps que le permet la saison, les pêcheurs leur fournissent de la morue jusqu'au dernier moment, dans l'espérance qu'il restera toujours assez de temps pour faire les provisions de la maison. Mais les approches de l'hiver, qui forcent les bâtiments de commerce à s'éloigner, obligent les pêcheurs à mettre leurs berges en lieu de sûreté ; et de là naît la disette.