

A défaut d'un nombre suffisant de futailles pour recueillir les huiles, on se servait autrefois d'une espèce d'outre confectionnée avec l'estomac des marsouins préparé à cet effet, et qu'on nommait *ouiskouis*, sans doute d'après un mot sauvage.

Un marsouin donne jusqu'à trois cents pots (une barrique et demie) d'huile.

Dans les années de grande abondance, quand il y avait deux et trois cents marsouins étendus à la fois sur le sable de la grève, une quantité énorme d'huile se perdait, et coulait en ruisseaux dans l'anse du Grand-Dégras et dans celle du Petit-Dégras qui l'avoisine.

On aura une idée des profits que la pêche de la Rivière-Ouelle a rapportés à ses actionnaires par le fait que l'huile s'est vendue à un prix qui a varié de cent à deux cents piastres la barrique. Au reste, il y aurait un article à écrire sur les richesses littorales de la Pointe, dont ils sont les propriétaires. Outre le marsouin, le poisson de différentes espèces y abonde. On attribue cela à la situation de ce promontoire qui s'avance dans le fleuve entre des anses profondes ; il se projette à une lieue environ au large de celle de Sainte-Anne.

La peau du marsouin, dont il nous reste à parler, est revêtue d'un limon ou couche gélatineuse qui s'enlève facilement par la macération. Ce limon est lui-même recouvert d'une pellicule transparente et délicate assez semblable au papier de soie : elle se détache aisément.