

Les chaufaux sont recouverts de bâtisses élevées à l'aide des bois de construction de la localité et de matériaux importés de Terre-Neuve. Car nous sommes ici sur le territoire de Terre-Neuve, et tous les pêcheurs de la localité ne sont ici que pour deux mois, après lesquels ils retournent à St. Jean de Terre-Neuve, leur résidence. Quand nous parlons des bois de construction de la localité, nous mentionnons des arbres verts mesurant 14 pieds de hauteur sur 14 pouces de diamètre à leur base. Ces arbres poussent dans les vallées profondes qui se trouvent à huit lieues en arrière et qui sont abritées contre les vents dominants par les hauteurs voisines. Quelques-uns de ces arbres étaient en réserve sur le rivage et nous pûmes les étudier dans leurs détails. Un de ces arbres long de 14 pieds comptait 120 années de végétation, ainsi que nous pûmes nous en assurer par les couches concentriques de sa plus grande coupe qui représentaient autant d'années. Le tronc était entièrement noué et ses rameaux portaient du niveau du sol. En observant les couches concentriques elles-mêmes, nous remarquâmes que la croissance des premières années était assez rapide, tandis qu'à quatre-vingts ans et au-dessus la croissance était presque nulle et quelques fois impossible à établir. Nous dûmes nous expliquer ce fait en nous rappelant que pendant la première période de végétation, l'arbre est sous le couvert du bois qui l'abrite et rencontre une couche superficielle de terre riche par les débris végétaux. Mais, arrivé à une certaine hauteur, il est arrêté dans sa croissance par les vents terribles de cette région glaciale, tandis que les racines ont atteint le roc et sont arrêtées elles aussi dans leur travail de nutrition. Delà il résulte un arrêt dans la végétation et la croissance.

Fabrication de l'huile de foie de morue.

Si les malheureux atteints de phthisie pulmonaire, avaient conscience de la manière expéditive dont se prépare l'huile de foie de morue, il leur en coûterait certainement de se mettre à son régime. Notre spécialité agricole nous a habitué à beaucoup de manipulations repoussantes, mais jamais nous n'en avons rencontré qui pussent égaler celles de la fabrication de l'huile de foie de morue. Et dire que cette préparation ne devait pas se manier au bout de la fourche ou de la pelle, mais devait se prendre, avec une cuillère d'argent, par de charmantes petites bouches bien délicates

et bien capricieuses. C'est à ne pas y croire.

Au reste, la préparation est on ne peut plus simple. Au moment où les morues sont éventrées, les foies sont arrachés et jetés dans un quart, puis transvidés dans une barrique, exposée à l'air et au soleil sur le rivage. La décomposition marche vite et chaque jour on ajoute de nouveaux foies jusqu'à ce que la barrique soit pleine. Lorsque la décomposition est complète, la bonde est enlevée, et l'huile se décante en passant par un filtre de branches de sapin, clouées autour de la bonde à l'intérieur de la barrique. L'huile décantée, la barrique reçoit de nouveaux foies et l'opération continue. Il y avait une douzaine de ces barriques en fermentation, sur le rivage à l'époque où nous visitâmes le poste. Pour obvier à tout ce qu'il y a de repoussant dans cette préparation, on a adopté un système de distillation qui ne laisse rien à désirer au point de vue de la propreté et de la pureté de l'huile obtenue. Mais depuis six ans, cet appareil n'avait pas fonctionné et on se trouvait très-bien de l'ancien système.

La fabrication de l'huile de loup marin et de baleine se fait absolument sur le même principe et sur le rivage sont construits deux pressoirs mesurant dix pieds carrés sur douze de hauteur destinés à cette fabrication. Ces immenses caisses sont à double fond et à double parois entre lesquelles sont disposés des branches de sapin agissant comme filtres. Les parois intérieures sont bâties en gaules espacées de manière à permettre l'écoulement de l'huile jusqu'au double fond. Dans l'intérieur du pressoir les quartiers de baleine et de loup marin sont empilés en quantité suffisante et tandis que le soleil hâte leur décomposition, l'huile s'échappe, pénètre jusqu'au double fond et est recueillie au moyen d'un conduit dans un tonneau placé en dessous du pressoir.

LE PHARE DE FORTEAU.

Nous nous rendons au phare, à deux milles de l'Anse au Loup, en suivant un sentier tracé sur les hautes falaises de la côte. Partout la même aridité, et l'éternelle mousse recouvrant le roc. Quelques bas fonds pourtant poussent une herbe composée de graminées peu nutritives comme fourrages, mais utilisées pour le pâturage de l'unique cheval de cette sauvage région. M. Blanpied, le gardien du phare, est un homme d'un mérite peu ordinaire dans sa spécialité. L'ordre le plus parfait se voit à chaque pas dans son établissement qui