

Une fois l'emplacement choisi, le bâtiment est mouillé ; désormais, pendant des semaines, il devient un entrepôt flottant autour duquel se meuvent les doris. Singulièrement dangereux, ce mouillage sur le Banc ! Les tempêtes sont fréquentes et terribles, la mer singulièrement creuse et dure. S'il vente grand frais, les vagues s'abattent sur la goélette comme sur un corps mort ; pour lui donner du jeu, on file les câbles, mais il arrive un moment où l'Océan en fureur menace de tout engloutir ; il faut alors larguer les amarres au plus vite et partir pour continuer la lutte au large, libre de ses mouvements.

Lorsque la mer est tombée, un autre danger menace les pêcheurs. Dans ces parages, les brumes sont extrêmement fréquentes et extrêmement denses : brumes lourdes, gluantes, opaques, qu'aucun soleil ne peut percer. Qu'il fasse clair ou sombre, à toute vitesse les transatlantiques passent à travers le banc au milieu de la flottille au mouillage. Pour signaler leur présence, les "banquiers" font marcher sans relâche leurs soufflets sonores, et les transatlantiques font retentir sans répit leurs puissantes sirènes. Mais allez donc connaître au milieu de ce brouillard la position de tous ces sons ! Puis à quoi bon ? Si l'on réussit à distinguer le vapeur, on n'a pas le temps de manœuvrer pour l'éviter. Il est sur vous, sans que vous ayez eu la possibilité de bouger. Un craquement sinistre et la goélette est coupée comme à l'emporte-pièce par le puissant taillemor du monstre transatlantique. Avant que le paquebot ait stoppé et mis à l'eau une baleinière, les malheureux banquiers, empêtrés dans leurs lourds vêtements, ont coulé ! Parfois le vapeur meurtrier continue sa route sans s'arrêter. La nuit, d'ailleurs, il ne s'aperçoit même pas de la catastrophe qu'il a déterminée.

Les Français commencent à pêcher le 18 avril et n'abandonnent la partie qu'à la fin d'août. Ce sont donc quatre mois d'un constant et âpre labeur.

Dès deux heures du matin, la journée du morutier commence. Les doris vont relever les lignes ; par grosse mer, cette manœuvre dure de cinq à huit heures et même plus. En temps normal, vers dix heures, ils reviennent chargés de morues. Immédiatement commence la préparation du poisson, puis, ce travail fini, l'équipage est mis de suite à "boïtter" les lignes, c'est-à-dire, à appâter les hameçons d'un morceau

de hareng, de capelan ou d'un mollusque, suivant la saison. Chaque doris possède un jeu de lignes, long de près de deux milles et comprenant deux mille hameçons, soit douze ou vingt mille hameçons, suivant que le banquier possède six ou dix doris. Ce travail terminé, vers quatre heures du soir, on repart tendre les lignes avec les doris.

Sur la goélette, à chaque minute, un abordage avec un transatlantique peut se produire ; sur les doris, le danger est tout aussi pressant. Tandis qu'on manœuvre les ancres et les bouées des lignes tout à coup surgit de la brume, comme le vaisseau fantôme de la légende, un paquebot lancé à toute vapeur, et la barque est coupée avant même que l'équipage ait aperçu le danger. Pendant quatre mois et demi, le banquier est en danger de mort. Une autre fois on est parti lorsque la brise était déjà forte ; bast ! on en a vu d'autres ! Tandis que l'on met en place les lignes, la mer "lève", et bientôt c'est la tempête. Avec des rames, impossible de regagner le navire. Poussé par les courants, et par le vent, le canot est rejeté au large.....et, les uns après les autres, les hommes meurent de froid et d'inanition. D'autres fois, les doris se perdent dans la brume et ne peuvent plus retrouver la goélette. Pour parer à ces dangers, les règlements prescrivent d'embarquer dans les canots un compas et trois jours de vivres.

DES SOINS MINUTIEUX DE TOILETTE

Maintenant, que fait-on de ces énormes quantités de morues ? Quelles préparations leur fait-on subir en vue de les conserver, et, pour employer l'expression du métier, comment les habille-t-on ?

Il existe deux modes de conservation principaux. Les morues sont ou salées ou séchées à l'air, c'est-à-dire habillées en *klipfish* ou en *stockfish*.

Pour donner au poisson une belle apparence "marchande", les apprêts sont aussi minutieux que longs.

Suivons donc la série des traitements que l'on applique à la morue pour la transformer en *klipfish*. A bord des goélettes de Terre-Neuve, dès le retour des doris commence l'habillage. Suivant l'expression consacrée, la morue "n'attend pas ;" si elle n'était immédiatement préparée, elle deviendrait flasque et molle et ne donnerait qu'un *klipfish* de qualité inférieure.

Après avoir éventré le poisson, on lui enlève la tête, puis d'un coup

de couteau qui exige autant d'expérience que d'adresse, on le fend jusqu'à la queue en faisant sauter une partie de l'arête dorsale. On procède alors à un lavage, puis on jette les morues dans la cale, où les sauteurs les salent et les étendent à plat les unes sur les autres. Le *klipfish* ainsi préparé porte le nom de morue verte.

En général, après vingt-cinq jours de pêche, la goélette a son chargement plein de morues ; elle fait alors route vers Saint-Pierre et Miquelon pour se réapprovisionner et pour remettre sa cargaison à un long-courrier qui la transporte de suite en France. Dans la cale du navire, les morues ne sont pas précisément à sec, et lorsque au cours de la traversée le navire arrive dans les régions plus chaudes que Terre-Neuve, les poissons se couvrent parfois d'une moisissure écarlate. C'est la "morue rouge" dont il a été tant question il y a quelques années. Lorsque pareil accident se produit, c'est un désastre, la cargaison perd la moitié de sa valeur.

Soit dit en passant, la morue consommée à Paris est préparée suivant un procédé un peu plus propre. Pour obtenir la blancheur absolue de la chair, les poissons sont conservés dans des barils et non plus dans la cale des navires. La plupart des morues de Terre-Neuve sont débarquées à Bordeaux, 40,000 tonnes environ de ce poisson arrivent annuellement sur les quais de la Gironde. D'autres navires vont porter leurs cargaisons à la Rochelle, d'autres à Cette.

Une fois débarquée, la morue est soumise à un complément de préparation.

Dans la cale, elle était, simplement salée : maintenant, pour assurer sa conservation il faut obtenir sa dessiccation. On commence par laver les poissons dans de l'eau douce, puis on les frotte vigoureusement avec une brosse, et de nouveau on les lave en faisant passer sur eux un filet d'eau. Une fois seulement cette opération terminée, on procède au séchage en les exposant deux ou trois jours dans les hangars. Depuis quelques années, les pêcheurs français ont réalisé de grands progrès dans la préparation du *klipfish*, et actuellement sur les marchés étrangers leurs produits jouissent d'une excellente réputation.

A Terre-Neuve, au Labrador, en Islande, aux Féroé, les pêcheurs côtiers préparent le *klipfish* d'une manière différente. Au lieu d'empiler dans la cave d'un navire les