

Il faut sans plus tarder procéder à la préparation du poisson ; nous examinons un instant comment on l'exécute.

Femmes, filles, jeunes garçons sont venus des résidences, souvent à quelques milles. La petite anse avec son étroit filet d'eau, si solitaire durant le jour, où l'on ne voit que quelques cochons glanant encore dans les débris laissés la veille, est maintenant toute grouillante de têtes, et sans plus tarder l'on se met à l'œuvre. Les hommes conduisent les charettes qui ont amené les femmes près des barges encore à l'eau. Les poissons sont pris à la main dans les barges et jetés dans les charettes, qui vont les verser par tas dans le courant du ruisseau, et aussitôt les femmes se mettent à la besogne. Accroupies sur le sable, elles saisissent de la main gauche chaque morue par la tête, l'attirent à elles, et la tournant sur le dos, lui ouvrent le ventre du fort couteau dont est armée leur main droite, et font ainsi un autre tas de ces éventrées.

C'est là l'office du piqueur ou de la piqueuse. On met ensuite les poissons sur une table, où le décolleur, tel est son titre, enlève de ses deux mains le foie qu'il met dans une petite caisse, de sa droite enlève le reste des entrailles en faisant aussi couler à terre la tête qu'il décolle en la courbant sur le bord de la table. Le poisson ainsi nettoyé est poussé sur la table à l'écorcheur, qui d'un bon coupe de couteau, coupe tous les rayons de l'épine dorsale de chaque côté, et, prenant de sa main gauche munie d'une mitaine de laine pour éviter le glissement, la grosse arête par le bout, passe le couteau par dessous, pour l'enlever jusqu'à son extrémité. Le poisson est ensuite passé à l'eau pour le nettoyer et porté au hangar pour être salé avant de l'exposer à l'air pour le séchage, car c'est presque uniquement de la morue sèche qu'on prépare pour l'exportation. La morue verte, en barrils, est presque uniquement réservée pour les marchés de Québec, Montréal, Halifax etc.

Pendant que les femmes travaillent, ainsi sur le sable et sur les tables, les hommes poursuivent le déchargement des barges,