

du bateau, de telle manière qu'il figure dans l'eau une sorte de mur perpendiculaire au fond de la mer. Il est teinté de bleu et fait d'un fil si menu que la sardine ne l'aperçoit pas. La dimension du tour de maille doit concorder exactement avec celle de la tête du poisson, aux ouïes. Le patron, debout à l'arrière, sème autour des lièges l'appât, la "rogue". La sardine se précipite dessus glouonnement et reste prise. L'œil du marin, habitué à voir très loin sous l'eau discerne vite, au scintillement des écailles, la quantité des prises. Dès qu'il la juge suffisante, il fait haler le filet, on le brasse sur le bateau, d'un bord à l'autre, en secouant fortement pour détacher la sardine: celle-ci, les ouïes le plus souvent brisées, tombe dans la calle. Un coup de filet peut ramener cinq mille, dix mille poissons. Si l'heure et la mer le permettent, on mouille une seconde fois le filet. Mais il faut se hâter. La sardine, par temps chauds, se corrompt vite sans sel. Les premiers revenus, offrant une marchandise fraîche, bénéficieront du meilleur prix. On largue les volles, et, au milieu des mouettes criardes qu'excite la vue du poisson pris, les sardiniers regagnent leur port.

A l'extrémité de la jetée, les sauteurs en vert, les huileurs ou leurs acheteuses guettent l'arrivée des sardiniers. Avant que le bateau ait accosté, le marché s'est conclu par signaux et par cris. Les prix montent ou baissent de 40c à \$2 le mille, selon l'évaluation présumée de la pêche totale.

Les gros usiniers, qui tiennent à l'excellence de leur marque, achètent les premières batelées, le poisson bien frais, et payent assez cher. En fin de marché, les petits fabricants de conserves — et ils sont légion — n'offrent plus que des cours dérisoires et tels que le marin préfère perdre sa sardine plutôt que subir l'humiliation de cette aumône. On a vu, en des jours de grande pêche, plus de 600,000 sardines rejetées à l'eau par les derniers bateaux.

Les pêcheurs, au moment du retour, hissent leur filet au mât, avec une drisse, pour le sécher, puis, dès que le marché est définitif, la qualité du poisson contrôlée, ils le trient par deux cents dans des paniers ronds que les mousses porteront vivement chez l'huileur, le presseur ou le saleur.

Les pêcheurs, qui de la mi-juin à la Saint-Michel couchent à bord, se nourrissent de sardines de rebut ou de soupe aux pironos — le pirono est un petit poisson sans valeur marchande. On installe une marmite sur un feu de bois, au pied du grand mât. Avec les pironos, un peu de pain noir, de l'eau, du sel, et — si la pêche a été bonne — deux doigts de beurre, la soupe est faite.

Telle est, en temps normal, la vie de

ces braves gens, vie modeste puisque les plus favorisés gagnent, dans les années heureuses, \$100 au maximum; mais les populations bretonnes, si courageuses, si endurantes, se contentaient de ces infimes ressources.

Or, déjà, il y a une douzaine d'années, la sardine, poisson capricieux, abandonna tout à coup les côtes du Finistère. Les pêcheurs bretons ne se découragèrent pas; ils s'en allèrent la chercher où elle se trouvait, en Portugal. Mais les frais de ces lointains déplacements étaient considérables, le poisson de moins bonne qualité; le marché breton fut déprécié et il fallut longtemps, ensuite, lorsque la sardine réapparut sur nos côtes, pour que la clientèle du monde entier revint aux sardiniers bretons. Cette clientèle reconquise, on s'efforça de rattraper le temps perdu; des usines se construisirent, dans lesquelles les familles des pêcheurs trouvèrent un supplément de gain; pendant que les hommes étaient à la pêche, les femmes, les enfants s'employaient à la préparation des conserves, tandis que d'autres ouvriers fabriquaient les boîtes de fer blanc.

Jusqu'à l'an dernier, bien que la campagne fût déjà moins fructueuse, tout alla bien. Mais cette année, avec la même soudaineté qu'il y a douze ans, la sardine a quitté les côtes bretonnes. Et il y a vingt mille familles qui n'ont rien gagné et qui, depuis de longs mois, ont faim. La hausse inattendue de la rogue, l'appât indispensable à la pêche de la sardine, a, par surcroît de malheur, empêché les patrons d'armer leurs bateaux pour la pêche lointaine.

Ce n'est pas tout; la récolte de la pomme de terre, qui forme le fond de l'alimentation des familles des pêcheurs, est, cette année, en raison de la saison humide, presque nulle.

Et maintenant, c'est une détresse comme on n'en a jamais vu. Tout d'abord, les pêcheurs ont eu recours à leurs voisins immédiats; les boulangers leur ont fait crédit; aujourd'hui les boulangers sont ruinés.

L'appel s'est étendu aux autres régions de la Bretagne, qui, après avoir envoyé des secours, n'ont pas tardé à ne plus pouvoir venir en aide aux populations de la côte.

Et aujourd'hui on rencontre sur toute cette côte des familles qui s'en vont le long des routes, tendant la main aux passants, implorant le morceau de pain qui doit nourrir la famille, souvent composée de cinq, six, huit et même dix enfants, car le Finistère est un des rares départements où les naissances sont nombreuses.

La plupart des mairies sont assiégées; l'assistance médicale a été étendue à toutes les familles.

Pour venir au secours de ces malheu-

reux, un comité s'est constitué à Quimper dont les délégués ont été reçus par le Président de la République, puis par les ministres de l'intérieur et de la marine. MM. Loubet, Combes et Pelletan ont promis leur appui à cette oeuvre de solidarité nationale. Des souscriptions publiques sont ouvertes qui seront centralisées au Crédit lyonnais.

#### LA CHAMBRE DE COMMERCE DE JOLIETTE INAUGURE SA RE-ORGANISATION PAR UN BANQUET

Le banquet de lundi soir, qui a marqué la réorganisation de la Chambre de Commerce de Joliette, a commencé vers 9.30 hrs. Il y avait de nombreux convives. Le banquet, d'après le correspondant de "La Presse", a été un succès. A la santé du Parlement a répondu M. F.-O. Dugas, M.P., La santé du commerce, industrie et finances, a été proposée par M. R. Rivard, A. Gervais, J.-E. Prévost, S. Vessot et H. Beaumier. A la santé du conseil de ville, a répondu le Dr J.-J. Sheppard. A la santé des invités a répondu l'hon. M. J.-I. Tarte. La santé: les chambres de commerce, par D. Masson, président de la Chambre de commerce de Montréal, et M. Jos. Haynes, secrétaire de la Chambre de Commerce de Montréal. A la santé de la presse ont répondu J. Martel, avocat, et J.-E. Rivet. A la santé des dames, a répondu L.-P. Deslongchamps. Le banquet était présidé par M. G. Desrochers. Étaient présents: l'hon. J.-I. Tarte, D. Masson, président de la Chambre de commerce de Montréal, H. Hains, sec. Chambre de commerce de Montréal: F.-O. Dugas, M.P., A. Gervais, J.-A. Laroche, G.-C.-M. Coutu, C. Barrette, P.-A.-A. Rivard, B. Dugas, St-Jacques, A. Boucher, P. Chevallier, S. Vessot, A. Trudeau, P. Thériault, L. Steinberg, L.-P. Deslongchamps, J.-E. Déry, L. Gravel, J. Labrèche, J.-J. Sheppard, Jas Sheppard, J.-H. Dussault, D. Laliberté, St-Jacques, E. Dugas, St-Jacques, J.-A. Dupuis, A. Lapière, J.-E. Constantin, Québec: A. Boucher, E. Léclerc, E. Cailleux, M. H. Leprohon, E. Prévost, O. Guilbault, John Dussault, Ad. Lapière, N.-A. Guilbault, Arth. Guilbault, L.-O. Boyer, Lachine: E. Bourassa, Montréal: Ed. Barré, Montréal: R. Cassignan, Lachine: M. G. Hamel, Montréal; W. Stafford, A. Lafortune, H. Beaumier, D. Gravel, J.-E. Barrette, J.-E. Pichette, H. Courchesne, A. Vignault, D. Chênevert, A. Tremblay, J.-O. Lavoie, J.-O. Labelle, A. Riopel, J.-U. Gervais, W. Copping, N.-S. Carswell, W. Carswell, W. St-George, J.-A. Martin, J. Rivard, S.-W. Boulet, D. Dostaler, A. Cabana, S.-A. Lavallée, D. Gaudet, M. Massé, M. Desrochers, D. Basinet, A. Dufresne, G. Chevallier, P. Audet, J. Gadoury, E. Gadoury, A. Beaulieu, E. Lavallée, P.-A. Beaudoin, A. Guilbault, J.-A. Rivet, J.-P.-L. Ducharme, G. Lafortune, F. Dugas, P.-A. Rivard, L.-Z. Magnant, W. Mosse, J. Généreux, C. Lacroix, F. Rivet, J.-B. Chevigny, J.-E. E. Lepine, B. Sylvestre, A.-L. Marsolais, J.-C. Robitaille, A. Dubeau, J.-J. Trickey, et J. Soumis.

#### Personnel

M. George V. Hastings, gérant du Lake of the Woods Milling Co.-Ltd à Winnipeg et surintendant des moulins de la compagnie dans la même ville est actuellement de passage à Montréal.