



Project Gutenberg's Saint-Pierre & Miquelon, by Comte de Premio-Real

This eBook is for the use of anyone anywhere at no cost and with almost no restrictions whatsoever. You may copy it, give it away or re-use it under the terms of the Project Gutenberg License included with this eBook or online at www.gutenberg.net

Title: Saint-Pierre & Miquelon

Author: Comte de Premio-Real

Release Date: February 22, 2005 [EBook #15152]

Language: French

*** START OF THIS PROJECT GUTENBERG EBOOK SAINT-PIERRE & MIQUELON ***

Produced by Wallace McLean, Pierre Lacaze and the Online Distributed Proofreading Team. Produced from images provided by canadiana.org.

Premio-Real.

SAINT-PIERRE

&

MIQUELON.

LE CANADIEN.
QUEBEC.

LES ILES

SAINT-PIERRE ET MIQUELON

(Notes de la conférence donnée à l'Institut Canadien, devant la Société Géographique de Québec, le 29 avril 1880, par Son Excellence le comte de Premio-Real, consul-général d'Espagne.)

Traduit en anglais par Crawford Lindsay, premier traducteur anglais à l'Assemblée Législative du Québec.

Combien d'hommes est-il en Europe, voire en Amérique, parmi ceux mêmes qui ont des prétentions à un certain savoir, combien, dis-je, en est-il, qui ignorent jusqu'au nom de ces trois petites îles perdues sur les côtes de Terre-Neuve, ce colosse dont elles sont les humbles satellites.

Combien de français même à qui leur nom est inconnu, ou dans l'esprit desquels elles n'éveillent qu'une idée vague, presque insaisissable, pareille au lointain murmure des eaux de l'Océan, arrivant presque imperceptible aux oreilles du paysan qui habite l'intérieur.

Et cependant ces trois îlots sont les épaves d'un empire immense, qui s'étendait jadis des terres polaires aux bouches du Mississipi, le puissant père des eaux. Elles formaient autrefois une partie infime de ce vaste domaine que les fils de Saint Louis ont fécondé de leurs sueurs et de leur sang, mais qu'ils se sont laissé enlever, après l'avoir ouvert à la civilisation, par un adversaire vigilant et pratique.

Sur ces humbles rocs où flotte le drapeau tricolore, habite tout un petit monde de pêcheurs endurcis par l'âpre haleine des bises glaciales du pôle. Ce petit coin de terre qui semble au premier abord ne pouvoir être habité, voit fourmiller autour de lui une richesse naturelle intarissable, je veux dire ces bancs de morues et de harengs plus précieux que l'argent et l'or, et qui

ont donné à un petit pays, la Hollande, l'existence d'abord, l'opulence ensuite, la puissance enfin à un certain moment de son histoire.

Qu'on ne soit donc point surpris du ton lyrique de ce début. Les îles Saint-Pierre et Miquelon ont vu passer tous les navigateurs célèbres qui ont découvert ou exploré le Canada. C'est de leurs eaux que la France tire une partie importante de son alimentation. C'est vers leurs ports que l'Espagne envoie tous les ans des quantités énormes de sel pour conserver les dons précieux de la mer. C'est là que, dans la belle saison, des centaines de navires et de bateaux, et des milliers de pêcheurs français vont récolter pour leur patrie une moisson toujours abondante, et se former au rude métier de matelot.

Qu'importe, après cela, que la moitié de l'année, ces rivages soient ensevelis sous la neige ou enveloppés dans d'épais brouillards; qu'importe qu'ils soient battus par les puissantes vagues de ce terrible Océan du Nord qui viennent, en mugissant, les inonder de leurs eaux verdâtres chargées d'algues et de débris de toute espèce, et semblent vouloir, dans leurs terribles convulsions, les effacer de la carte du monde.

La vie est assurée là non seulement pour ceux qui y habitent, mais encore pour des milliers et des milliers de créatures vivant par delà l'Atlantique. La mer, cette rude nourricière, ouvre là ses flancs profonds à tous ceux qui ne craignent pas le balancement de ses ondes toujours mobiles.

Il n'y a point là de ces misères affreuses, ni de ces existences consumées par la faim, comme il s'en trouve dans les grands centres populeux, au milieu de toutes les ressources de la civilisation.

Les vigoureux pêcheurs, bistrés par le vent de la mer, n'y ont jamais la famine à craindre. Une manne incessamment renouvelée monte vers eux des profondeurs de l'abîme. On dirait que Dieu a voulu faire éclater sa puissance et montrer à l'homme la vanité des richesses de convention, en faisant pulluler la vie et les trésors naturels dans ces parages qui, au premier aspect, ne semblent pouvoir abriter que la misère et la mort....

Malgré les considérations contenues dans ce qui précède, le choix de mon sujet a pu vous surprendre. C'est à vous, que, naguère, le savant professeur Bell faisait part de ses explorations personnelles, sur un champ aussi grandiose que la baie d'Hudson et ses environs. N'était-ce pas abuser de votre complaisance de venir vous parler de trois petites îles qui, physiquement, n'offrent rien d'extraordinaire? Mais j'éprouve pour elles un sentiment d'affection tout particulier. Cela ne proviendrait-il pas précisément de leur petitesse? Le Canada avec ses champs sans limites m'inspire un sentiment d'admiration. Mais il est plus facile de concentrer son affection sur un objet d'étendue restreinte que l'esprit peut, pour ainsi dire, embrasser sans effort. Le célèbre Burke dans son ouvrage sur le sublime et sur le beau: "*On the sublime and beautiful*" fait remarquer que, généralement, l'admiration se porte sur des objets grands ou terribles, l'amour sur des objets relativement petits et agréables.

Comme je l'ai dit, les îles Saint-Pierre et Miquelon sont tout ce qui reste à la France d'un empire qui comprenait les possessions britanniques actuelles de l'Amérique du Nord et la vallée du Mississippi, c'est à-dire la moitié du continent Nord Américain. Les fleurs de lys durent successivement se retirer de Terre-Neuve en 1713, du Cap-Breton et de l'île du Prince-Edouard en 1745, du Canada et de la Nouvelle-Ecosse en 1763 ainsi que du territoire à l'Ouest du Mississippi, et le léopard britannique ne laissa à la vieille monarchie française que le droit de pêche sur les côtes de Terre-Neuve et les îles Saint-Pierre et Miquelon.

Elles sont situées à l'entrée de Fortune Bay, golfe qui s'enfonce profondément dans la côte sud de *Newfoundland*, à proximité du banc de Saint-Pierre fréquenté par les morues, et non loin du grand banc de Terre-Neuve. Une distance de 135 milles les sépare du cap Ray et du cap Race qui forment respectivement les extrémités Sud-Ouest et Sud-est de la terre des Bacalaos, comme on l'appelle en Espagnol.

Elles se trouvent à 6470 kilomètres de Brest, le point le plus rapproché de la mère patrie. Suivant le géographe français Onésyme Reclus, les îles Saint-Pierre et Miquelon ont une superficie de 21,000 hectares et une population sédentaire de 3000 habitants. Il y a de cela 2 ou 3 lustres. Mais actuellement, suivant mon intelligent subordonné aux dites îles, elle s'élève

à 5000 âmes. Le petit archipel se compose, au Nord, de la grande-Miquelon, sise par 47° 4' de latitude Nord et 56° 20' de longitude Ouest, au Sud, de la petite Miquelon ou Langlade et au Sud-Est de cette dernière, de Saint-Pierre, beaucoup plus petite, mais trois fois plus peuplée que les précédentes.

Il est presque superflu de mentionner quelques îlots insignifiants, simples rochers de granit sans végétation et sans habitants. La grande Miquelon et la petite sont, depuis 1783, réunies par une langue de sable.

Saint-Pierre renferme le chef-lieu du même nom, résidence du gouverneur de tout l'archipel. Cette modeste capitale a pour horizon des collines basses portant un bois de résineux lilliputiens dont la cime arrive à peine à l'épaule d'un enfant. Dans la saison commerciale la population flottante de pêcheurs et de marins venus de France et d'autres pays y surpasse de beaucoup le nombre des résidents. Le mouvement des navires, la pêche, la salaison, donnent alors une prodigieuse animation à ces pauvres îles au sol indigent, au climat dur, mais très sain.

Les cultures de Saint-Pierre et Miquelon ont peu d'étendue; quelques pommes de terre, des choux, un peu de foin, voilà tout ce que le regard de l'agronome pourrait y découvrir. La végétation y est généralement chétive. Les hauteurs atteignent 500 pieds en certains endroits. Les parties basses abondent en étangs et en marais. En somme la pêche est l'occupation principale, sinon exclusive, des habitants. Vu la rareté du bois, on y brûle surtout du charbon qui vient principalement de la Nouvelle Ecosse et du Cap Breton. Le climat ressemble beaucoup à celui des ports du golfe Saint-Laurent. Les côtes sont souvent couvertes d'épais brouillards qui s'élèvent soudain et persistent durant plusieurs jours. St. Pierre, au Nord-Est de l'île du même nom, possède un excellent port qui peut contenir un grand nombre de navires, et leur assurer un très bon mouillage. On y voit jusqu'à 60 bâtiments pêcheurs à la fois. Les autres anses de l'archipel n'offrent ni les mêmes avantages ni la même sécurité. Lorsque certains vents soufflent, les navires qui y ont jeté l'ancre, sont souvent obligés de prendre la haute-mer, pour éviter d'être brisés contre le roc par les poussées formidables de la tempête.

Comme conclusion à ces quelques données sur les îles Saint-Pierre et Miquelon, je dirai que la nature semble les avoir spécialement destinées à être d'excellentes stations de pêche.

Les flots qui environnent les îles Saint-Pierre et Miquelon recèlent un grand nombre de poissons d'espèces différentes. Le hareng s'y montre quelquefois en colonnes profondes, mais comme les pêcheurs français qui exploitent ces parages s'attachent presque exclusivement à la morue, je ne m'occuperai en détail que de cette dernière.

Les naturalistes l'appellent *gadus morrhua*; ses principaux caractères sont trois nageoires dorsales, deux anales et un barbillon, bouquet de filaments attaché à la mâchoire inférieure. C'est un poisson malacoptérygien, c'est-à-dire à nageoires molles. On en distingue plusieurs espèces. La plus commune est la morue franche, qu'on appelle aussi cabillaud ou cabéliau quand elle est fraîche. Sa longueur varie de soixante-dix centimètres à un mètre. Une tête grosse et comprimée, une bouche énorme, des yeux très gros à fleur de tête et voilés par une membrane transparente, une cuirasse d'écaillés grises sur le dos et blanches sous le ventre avec des taches dorées, des nageoires jaunes et grises, tels sont les principaux caractères extérieurs de cet habitant des mers. Joignez-y des dents simplement implantées dans les chairs et susceptibles de se mouvoir à la volonté de l'animal, un estomac très volumineux et très vorace et une prodigieuse fécondité, et vous pourrez vous faire une idée des hécatombes de petits poissons que la morue engloutit avant d'être elle-même la proie de ce terrible destructeur, de cet omnivore qu'on appelle l'homme.

La morue atteint quelquefois un poids de cent livres; mais petite ou grande, pesante ou légère, elle est toujours pour les humains une ressource précieuse, une nourriture des plus saines. J'ai parlé tout à l'heure de sa fécondité. Jugez plutôt: les femelles portent de 4 à 8 millions d'oeufs dans leurs flancs; quel rêve de romancier peut se comparer à cette réalité vivante. Un de ces savants qui ne respectent rien et qui forcent la nature à leur dévoiler ses arcanes les plus mystérieux, évalue à 150,000,000 le nombre des animacules contenus dans la laite d'une seule morue mâle. Cette espèce est répandue dans toutes les mers septentrionales de l'Europe et de

l'Amérique, à l'entrée de la Manche, en Irlande. Sur les côtes de l'Irlande, de la Suède, de la Norwège, de l'Ecosse, elle donne lieu à une exploitation importante, mais c'est sur les bancs de Terre-Neuve ou aux environs que cette pêche se fait tout-à-fait en grand.

La saison favorable s'étend de février à novembre. Au grand banc de Terre-Neuve, elle commence en mai. Après avoir pris les morues, on les sale ou on les fait sécher. Dans le premier cas on les éventre, et on leur ôte le foie ou les oeufs après avoir coupé la tête et la langue que l'on met à part. Elles portent alors le nom de morues vertes. Il est essentiel d'avoir à bord un homme qui ouvre le poisson et coupe la tête avec habileté. On appelle morues blanches celles qui ont été salées, mais séchées promptement, et sur lesquelles le sel a laissé une sorte de croûte blanchâtre. Pour achever le séchage on les expose au soleil et ensuite à la fumée; ces dernières prennent le nom de morues séchées ou parées; on les confond aussi fort souvent sous le nom de merluche avec le merlan préparé de la même manière sur les côtes de Provence. La pêche de la morue se fait soit sur les rivages rocheux, soit sur des bancs de sable où les plus grosses sont prises à des profondeurs variant de 25 à 50 toises.

Quant aux origines de la pêche à la morue, il est impossible de les assigner d'une façon exacte. Quelques uns voudraient en faire honneur au Portugais Gaspard de Cortereal, au commencement du 16e siècle: mais on pense avec beaucoup plus de raison que les pêcheurs Basques, en poursuivant les baleines, découvrirent le grand et le petit banc de Terre-Neuve, un siècle avant l'expédition de Christophe Colomb. Ces hardis pêcheurs avaient exploré les côtes du Canada et connaissaient à coup sûr Terre-Neuve, la terre des Bacalaos, comme il l'avaient appelée, avant que le grand navigateur génois eût fait bouillonner la mer des Antilles sous la proue d'un navire européen. Les Hollandais et les Anglais paraissent aussi s'être livrés à la pêche de la morue, dès le 14ième siècle, les derniers sur les côtes d'Islande; et les pêcheurs de la Rochelle et de la Bretagne avaient jeté leurs lignes dans les eaux du golfe Saint-Laurent, longtemps avant que Jacques-Cartier eût fait voir aux hurons de Stadacona l'étendard aux fleurs de lis d'or....

On peut pêcher la morue de différentes manières, avec des lignes ordinaires, des lignes de fond et des seines, filets d'une grande dimension. Mais le premier de ces moyens, tout en donnant de très beaux résultats, est préférable au point de vue de l'avenir des pêcheries. Bien des faits le prouvent surabondamment. Quelle que soit la fécondité de la morue, l'avidité aveugle de l'homme parviendrait, sinon à détruire l'espèce, du moins à rendre son exploitation insignifiante, si une sage législation ne venait par des dispositions prévoyantes, mettre obstacle à la cupidité insatiable de ceux qui ne considèrent que le présent. Il est un fait bien connu dans ce pays-ci, c'est que les pêcheurs des Etats-Unis, après avoir dilapidé comme des prodigues leurs propres pêcheries de morues, seraient parvenus à en faire autant pour celles du Canada, si on n'y avait mis bon ordre. Comment voulez-vous qu'il en fût autrement avec des bateaux de pêche portant 4 à 6 lignes de fond, dont chacune avait 1000 hameçons. Les gens des Etats-Unis ont ainsi détruit plusieurs espèces dans les eaux canadiennes. Comme il appert par le fameux discours prononcé le 3 mai 1879, à la Chambre des Communes d'Ottawa, par l'Honorable M. Pierre Fortin, député de Gaspé,—le premier qui ait présidé cette société de géographie et que j'ai l'honneur de compter au nombre de mes amis personnels,—avec ces lignes de fond qui n'en finissent pas, on tue les poissons femelles. L'usage de la seine n'est pas moins préjudiciable, car on prend avec les gros représentants de l'espèce une masse de fretin qu'on est obligé de rejeter à la mer, où ces débris vont souvent empoisonner les eaux, ou fournir aux poissons qui s'y trouvent une nourriture tellement abondante qu'ils ne mordent plus pour longtemps aux appâts employés par les pêcheurs consciencieux.

La chair des morues n'est pas la seule partie dont on fasse usage. Sans parler d'autres choses, on tire de leur foie cette huile célèbre qui est si utile à certains métiers.

L'huile de foie de morue est fournie principalement par la morue proprement dite, *gadus morrhua* dont nous avons déjà parlé. Outre Terre-Neuve, les principaux lieux de fabrication sont Dieppe, Dunkerque, Ostende, l'Angleterre, la Hollande, les îles Loffoden. Les procédés de préparation varient et fournissent des huiles de qualités différentes. Ces procédés peuvent être ramenés à deux principaux: 1. la préparation à l'aide

de la putréfaction et de la chaleur, soit solaire, soit artificielle; 2. la préparation, à l'aide de la chaleur artificielle exclusivement. A Terre-Neuve, les foies extraits des poissons sont entassés dans de grandes cuves au fond desquelles se trouvent plusieurs ouvertures, lesquelles servent à laisser écouler l'huile qui se produit ainsi que le sang et le sérum, dans d'autres cuves placées immédiatement au-dessous. On recueille ensuite l'huile qui surnage dans de grands barils.

On compte cinq variétés d'huile de foie de morue: 1. la blonde; 2. la brune; 3. la noire; 4. la pâle; 5. l'huile vert-doré. La première est d'un jaune d'or, d'une odeur très faible, d'une saveur d'abord douce, ensuite plus ou moins excitante. La seconde est de couleur d'ocre brune, d'une forte odeur de poisson analogue à celle du hareng salé, et d'une saveur de poisson, qui imprime au palais un sentiment d'âpreté. La troisième est d'un brun tirant sur le noir, d'une odeur nauséabonde, d'une saveur amère et empyreumatique. La quatrième est d'une couleur jaunâtre, d'une saveur et d'une odeur peu marquées. La cinquième est limpide, couleur vert-doré, douce au goût et à l'odorat. L'huile normale de foie de morue est celle qui est préparée avec des foies parfaitement frais, à une chaleur douce et sèche, à l'abri du contact de l'air, dans des vases de verre ou de porcelaine. D'après les chimistes Delattre, Girardin et Riégel, voici la composition de cette huile:

Oléine	988.700
Margarine et gaduine	8.760
Chlore	1.122
Iode	0.327
Brôme	0.043
Phosphore	0.203
Soufre	0.201
Acide phosphorique	0.108
Acide sulfurique	0.236
Perte	0.300

Total

1,000,000

L'huile de foie de morue est sujette à de nombreuses falsifications. Les huiles qu'on lui substitue le plus fréquemment sont celle de poisson épurée, seule ou associée à l'iode ou à des iodures, celle de foie de morue elle-même, mélangée avec de l'huile ordinaire de poisson, avec de l'huile d'olive ou de pavot, et même quelquefois avec de l'huile de colza. Les chimistes ont cherché en vain des moyens propres à faire connaître ces divers genres d'adultération, ou du moins ils ont abouti à des résultats différents qui n'ont pas la certitude scientifique désirable. Le seul fait sérieux auquel on soit arrivé est de pouvoir constater la présence ou l'absence de l'huile de foie de morue dans une huile quelconque. Le réactif employé est l'acide sulfurique concentré. Si l'on en verse quelques gouttes sur une petite quantité d'huile de foie de morue, déposée sur un morceau de verre placé sur du papier blanc, on remarque la formation d'une auréole violette, qui passe bientôt au cramoisi, puis, au bout de quelques minutes, au brun.

Il y en a qui voient dans l'iode le principe actif de cet agent thérapeutique, et c'est la quantité plus ou moins grande de ce dernier principe qui à quelques-uns fait préférer une variété à une autre.

L'huile de foie de morue s'emploie en médecine dans toutes sortes de maladies, les affections scrofuleuses et tuberculeuses, le ramollissement des os, le rhumatisme et la goutte, les affections du système nerveux, etc., etc.

Quant à la théorie de l'action thérapeutique de ce puissant agent médical, elle n'est pas de mon ressort.

Le corroyeur et le chamoiseur font usage de l'huile de foie de morue, pour donner aux cuirs de la souplesse et du brillant.

Les succédanés de l'huile de foie de morue ou substances qui ont les mêmes propriétés médicales sont nombreux; on les emprunte aux cétacés, aux poissons, aux amphibiens, aux mammifères, aux oiseaux, aux reptiles, aux crustacés, aux insectes et même au règne végétal. Pour ne citer que les plus connus, je nommerai: l'huile de foie de raie, celle de requin; celle de hareng; les huiles de baleines et de phoque; le lait, le suif, l'huile de pied de boeuf et

de veau; le jaune d'oeuf; la graisse de serpent; le bouillon d'écrevisse; les huiles d'oeillette, de lin, de noyer, d'amandes douces, etc., etc. Je laisse aux Hippocrates présents ou futurs le soin de décider du degré de confiance qu'il faut accorder à ces divers substituants de l'huile de foie de morue, et je leur cède la place avec la douce satisfaction d'un homme qui n'a jamais éprouvé le besoin de recourir ni à cette glorieuse substance, ni à ses succédanés.

J'ai dit que la France tire des îles Saint-Pierre et Miquelon la plus grande partie de la morue qu'elle consomme.

Pour s'expliquer l'affluence des pêcheurs français dans ces eaux lointaines, il faut avoir une idée des profits qu'on peut en retirer. Il me suffira d'en citer deux exemples. On a vu des hommes prendre sur les bancs de Terre-Neuve de 400 à 550 morues dans 10 ou 11 heures. Une fois, 8 hommes en ont pris dans leur journée de pêche 80 vingtaines sur le Dogger Bank.

D'ailleurs il existe un autre stimulant. Le gouvernement français qui a, dès l'origine, compris la haute importance de ces pêches, donne à chaque bâtiment pêcheur une prime d'encouragement au prorata de sa prise. Ces primes, sont de quinze, seize et vingt francs par quintal métrique, suivant les destinations. En outre chaque bateau pêcheur reçoit cinquante francs par homme d'équipage, pour la pêche, avec sécherie, soit à la côte de Terre-Neuve, soit à Saint-Pierre et Miquelon, soit sur le grand banc de Terre-Neuve. D'ailleurs les navires engagés qui ont un peu de chance peuvent faire plus d'un voyage en Europe dans la même saison, puisqu'elle commence en mai et finit en novembre.

La partie de la mer réservée aux pêcheurs français est très étendue. Vers le nord, elle s'étend jusqu'à 3 milles des côtes de Terre-Neuve.

La valeur annuelle moyenne de toutes les pêcheries françaises est de L 3,500,000, soit à raison de 25 francs par livre sterling, 87,500,000 francs. En 1876, leurs produits ont représenté la somme de 88,990,591 francs, soit environ de 16 millions de dollars. 21,263 vaisseaux ou bateaux de pêche, montés par 79,676 hommes, étaient employés sur les différentes pêcheries.

La capture de morue dans la colonie de Saint-Pierre et Miquelon, suivant les rapports officiels, a été en moyenne, pour les cinq années finissant en 1871, de 15,425,086 kilogrammes. Les mêmes rapports montrent que pour les cinq années finissant en 1874, le nombre moyen des navires employés était de 76 et celui des bateaux de 590, jaugeant tous ensemble 12,386 tonneaux et montés par 5,335 pêcheurs.

La France pêche 25,000,000 de kilogrammes de morue par an et souvent plus. Plus des trois cinquièmes, quelquefois les quatre cinquièmes viennent des eaux de Saint-Pierre et Miquelon. Et n'allez pas croire que cette proportion date d'hier. Si je remonte à l'année 1863, je trouve 25,349,681 kilogrammes de morue représentant une valeur de 12,281,073 francs importés en France. En 1864 il y a augmentation et la pêche du même poisson donne 27,795,392 kilogrammes représentant une valeur de 19,733,700 francs.

Ajoutons en terminant que les français prennent dans les mers d'Islande plus de poisson que les Islandais eux-mêmes, et emportent chaque année en France pour une valeur de £270,000 ou 6,750,000 francs de morue. Ils ont une flotte de 290 vaisseaux montés par 4,400 hommes, chaque bateau jaugeant en moyenne 90 tonneaux.

Les pêcheurs des mers d'Islande aussi bien que ceux de Terre-Neuve reçoivent des primes d'encouragement. Vous voyez, Mesdames et Messieurs, qu'un pays place bien l'argent qu'il emploie à développer une industrie de ce genre, et je ne considère ici que le profit pécuniaire. Mais il ne faut pas oublier que la pêche développe les aptitudes maritimes de l'homme des côtes et le prépare, par son rude apprentissage, à faire un excellent marin de guerre.

On a cherché depuis quelques années à contester en Angleterre et au Canada même les droits de la France aux pêcheries de Terre-Neuve. Mais l'examen des différents traités intervenus entre la France et l'Angleterre démontre le bien fondé des droits de la première, droits qu'elle n'a cessé de revendiquer en toute occasion avec la même persistance. Le traité d'Utrecht de 1713 força Sa Majesté très chrétienne à céder aux Anglais Terre-Neuve,

mais confirma en sa faveur le droit de pêche sur les côtes et dans les baies de cette île.

Le traité d'Utrecht fut confirmé; en ce qui concernait les pêcheries, par l'article 5 du traité de Paris de 1763, dont l'article VI concède en outre à la France les îles Saint-Pierre et Miquelon comme abri pour les pêcheurs français (to serve as a shelter to the French fishermen).

Une brochure publiée en 1876 à Québec et intitulée les Pêcheries de Terre-Neuve, porte en sous-titre: "Droits de la France exposés en réponse aux assertions de l'Institut Colonial." Cet opuscule parfaitement rédigé prouve en effet d'une manière victorieuse les droits de la France.

La convention de 1857 témoigne que l'Angleterre, par l'organe de son gouvernement et de ses négociations officiels, a reconnu comme fondées les prétentions de la France.

CLEF.

Pour servir à l'étude de l'historique du droit de pêche dans les eaux de Saint-Pierre et Miquelon.

Les traités, et les articles de ces traités, sur lesquels la France fonde ses prétentions, se suivent ainsi:

Traité d'Utrecht, 1713—Art. 13.

Traité de Paris, 1763—Art. 5.

Traité de Versailles, 1783—Art. 4, 5, 6.

Traité d'Amiens, 1802—Art. 15.

Traité de Paris, 1814—Art. 8 et 13

Traité de Paris, 1815—Art. 11.

La grande difficulté dans la question des pêcheries est de savoir si les Français ont un droit de pêche exclusif sur la partie des côtes de Terre-Neuve qui leur a été assignée par les traités.

Mon rôle m'obligeant à la plus stricte impartialité, je donne ci-dessous les articles qui servent de base à l'opposition faite aux prétentions de la France par l'Institut colonial britannique;

Traité de 1783—Art. 3.

Convention de 1818 entre la Grande Bretagne et les Etats-Unis.

Je ne parlerai pas des usages les plus ordinaires du sel, ou l'utilité de ce condiment indispensable pour la conservation des substances alimentaires. Je ne veux pas m'étendre sur les applications industrielles du sel qui sert à fabriquer la soude artificielle, à préparer le chlore et le sel ammoniac, à vernir certaines terres cuites. Je me garderai aussi de me plonger dans les ténèbres du passé, pour vous faire apprécier l'emploi du sel dans le culte. Chez les juifs, chez les païens, on s'en servait dans les sacrifices pour purifier et consacrer la victime. L'eau lustrale était salée, comme l'est encore l'eau bénite de nos jours, ce qui prouve bien, comme disait le roi Salomon, qu'il n'est rien de nouveau sous le soleil. Mais il est un sujet de la plus haute importance pour ce pays même, que je ne puis laisser passer sans vous en dire quelques mots; je veux parler du rôle du sel dans l'agriculture. Mélangé avec une certaine proportion de suie, il opère comme un amendement sur les terres arables et excite la fertilité de celles qui sont incultes. Il présente un remède efficace contre la carie. Mêlé aux semences, il les préserve des attaques des insectes. Il favorise la végétation des graines huileuses et en particulier du lin,—de ce lin qui sert à fabriquer quelques uns des fins tissus.

Le sel augmente aussi le produit des pâturages et des prairies; il améliore la qualité du foin, rend les fourrages grossiers plus nourrissants et les aliments humides moins nuisibles aux bêtes à corne et aux chevaux. Il préserve les bestiaux des maladies, rend leur chair beaucoup plus agréable, et augmente la quantité du lait chez les vaches et les chèvres. Mais de plus, le sel employé comme amendement peut modifier le climat. Oyez et écoutez ce que je vais vous dire. Il dépend de vous habitants du Canada, d'élever la température de vos rives, et d'accourcir vos hivers. Non point que je vous promette le ciel de l'Andalousie. Les effets du chlorure de sodium ne vont

point jusque-là. Mais sérieusement parlant, vous pourriez rendre la froidure un peu moins âpre, et voici comment: Il est des sols qui absorbent le sel et qui sont échauffés par cette substance. Mais il en est d'autres qui ne l'absorbent pas complètement; le sel, entraîné par les eaux de pluie, va se mêler aux flots tumultueux des rivières et aux paisibles ondes des lacs, et au bout d'un certain nombre d'années, lorsqu'il est en assez grande quantité, il empêche ou retarde la congélation de l'élément liquide. Or, il faut avouer que toutes ces surfaces aqueuses solidifiées par les frimas et qui émaillent le beau Canada, sont de fameuses glaciers qui ne contribuent pas peu à faire descendre le thermomètre à 40° au-dessous de zéro.

Enfin, le sel, c'est bien su, est très répandu dans la nature, soit en couches plus ou moins considérables dans le sein de la terre (ce qu'on appelle le sel gemme) soit en dissolution dans les eaux de la mer, de certains lacs et de certaines fontaines. En Espagne l'Aragon et la Catalogne renferment des gisements considérables de sel gemme. L'eau de la mer contient environ 3% de sel marin qu'on en retire en exposant l'eau à l'évaporation dans de vastes bassins creusés sur les bords de la mer, et qu'on appelle marais salants. En général, ils se composent: 1° d'un vaste réservoir dit *jas*, placé en avant des marais proprement dits, plus profond qu'eux et communiquant avec la mer par un canal fermé d'une écluse. On le remplit à marée haute. Il est destiné à conserver l'eau, afin qu'elle dépose ses impuretés, et à remplacer l'eau des autres bassins à mesure qu'elle s'évapore; 2° du *marais* proprement dit ou *salin*, situé derrière le *jas* et divisé en une multitude de compartiments séparés par de petites chaussées, destinées à multiplier les surfaces pour augmenter l'évaporation, et à recevoir des eaux de plus en plus concentrées; ces compartiments communiquent entre eux, mais de manière que l'eau n'arrive d'une case à une autre qu'après avoir parcouru une longue suite de canaux.

On juge que le sel va bientôt cristalliser quand l'eau commence à rougir; elle se couvre peu après d'une pellicule de sel qui coule au fond. On retire le sel sur les petites chaussées qui séparent les cases, et là il commence à s'égoutter. On répète cette récolte deux ou trois fois par semaine, depuis le mois de mai jusqu'au mois d'octobre.

Cette substance représente la vie d'un grand nombre d'hommes, et mes compatriotes y figurent pour une proportion très notable.

Le sel est le principal article de commerce entre l'Espagne et les îles Saint-Pierre et Miquelon.

Ici le conférencier donne des détails sur les sujets suivants:

Commerce des îles Saint-Pierre et Miquelon avec l'Espagne et la France.

Commerce avec le Canada et avec Terre-Neuve.

Nature et valeur des produits exportés à Saint-Pierre et Miquelon par chaque province du Canada, notamment par celle de Québec.

Navigation.

Puis il termine en disant:

J'ai pensé que vous ne seriez pas fâchés d'entendre parler de ce coin de terre, dernier débris de la splendeur française dans l'Amérique du Nord; et puis, comme le dit si éloquemment mon noble ami Lord Dufferin en parlant de l'Islande, dans ses "Lettres de hautes latitudes," traduites en français par votre compatriote M. Bédard, le modeste archipel dont je vous ai entretenu "partage avec la puissance du Canada la même aurore aux teintes vermeilles, et, pendant l'hiver, est enveloppé dans le même blanc manteau." Pour vous Canadiens-français en particulier, le sujet n'était pas tout-à-fait dépourvu d'intérêt. Vos pères avant d'aborder sur les rives du Saint-Laurent, ont tous passé à proximité des rocs des îles Saint-Pierre et Miquelon, et on les aurait bien étonnés alors, si on leur eût dit qu'elles seraient un jour les dernières et uniques sentinelles de la mère-patrie dans ces eaux sillonnées par tous les preux qui ont fondé le Canada français ou l'ont défendu, les Cartier, les Champlain, les d'Iberville, etc., etc. *Sic transit gloria mundi.* Ainsi passent les gloires de ce monde. Mais une autre conquête n'a point

arrêté dans leur essor les germes féconds qui portaient en eux une nombreuse postérité. Les 60,000 colons jetés dans ce pays par la France se sont multipliés comme à miracle, et tout donne lieu de croire qu'elle sera représentée un jour sur cette terre américaine par un grand peuple qui parlera sa langue, et sera fier de se rattacher à elle par ses origines.

Et comment pourrait-il en être autrement! Jamais plus noble berceau ne fut offert à une jeune nationalité. Comment décrire ce fleuve majestueux, ces forêts solennelles, ces sites grandioses qui font du Canada un des beaux pays du monde! Vos hivers sont rudes, mais ils ne peuvent que développer des corps vigoureux insensibles aux intempéries de l'air. Les nappes éblouissantes de vos neiges ne contiennent pas de miasmes funestes à la santé, et dans vos larges campagnes, les poumons peuvent aspirer librement l'air le plus pur qui soit sous le soleil. En été, une végétation touffue, au feuillage luxuriant, savoureux pour ainsi dire, verse à votre poitrine l'oxygène à pleins flots, tandis que les arbres résineux envoient, dans toutes les directions leurs senteurs salutaires.

D'immenses terrains, propices à la culture, n'attendent que des mains diligentes pour rendre au centuple ce qu'on leur aura prêté. Développez-vous donc, jeune rameau de la grande race latine; épanouissez-vous sur cette terre aux horizons immenses, et devenez à votre tour un arbre puissant aux racines plongées dans un passé glorieux, à la cime sa projetant vers un lumineux avenir.

THE ISLANDS OF SAINT-PIERRE AND MIQUELON.

(Notes of a lecture given at the *Institut Canadien*, before the Quebec Geographical Society on the 29th April, 1880, by His Excellency the Count of Premio-Real, Consul General for Spain.)

Translated by Crawford Lindsay, chief English Translator, Legislative Assembly, Quebec.

How many persons in Europe and in America, even amongst those who lay claim to a certain amount of knowledge, are ignorant of the very names of those little islands, lost to sight on the coast of New-Foundland, that colossus of which they are the humble attendants.

How many Frenchmen are there to whom their name is unknown, and in whose minds they give rise but to vague and hardly realized ideas: like unto the distant murmur of ocean waves which barely reaches the ears of those who dwell away from the sea-shore.

And yet these islets are the wreck of an immense empire, which once stretched from the Polar regions to the mouths of the Mississippi, the great Father of Waters. They once formed but an infinitesimal portion of that vast domain, which the sons of St. Louis made fruitful with their labor and hallowed with their blood but which, after having opened up to civilization, they allowed to be taken from them by a vigilant and practical adversary.

These humble rocks under the shadow of the tri-color are inhabited by quite a little world of fishermen rendered hardy by the icy breath of Arctic breezes. This little corner of the world, which, at first sight, would be deemed unfit for habitation is surrounded with inexhaustible natural riches, by shoals of cod and herring, more precious than mines of silver and gold,

such as those which endowed a small country, Holland, in the first place with the means of existence, then with wealth and finally, during a certain period of its history, with power.

The flowery style of this introduction should not surprise any one. Before the islands of St. Pierre and Miquelon, have passed all the celebrated navigators who discovered or explored Canada. From their waters France derives an important portion of its food supply. To their ports Spain yearly sends enormous quantities of salt for preserving the precious gifts of the sea. In their waters, during the proper season, hundreds of vessels and fishing-boats and thousands of French fishermen repair for the double purpose of collecting an ever abundant harvest for their country and of training themselves in the arduous duties of a sailor's life.

When we consider all this, what matters it that during one-half of the year their shores are buried in snow or hidden in dense fogs; what matters it that they are beaten by the thundering waves of that terrible Northern Ocean whose green waters, laden with sea-weed and wreckage of every kind, dash upon them and seem, in their wild fury, to desire to wash them off the map of the world?

A livelihood is there provided, not only for the inhabitants, but also for thousands and thousands who live beyond the Atlantic. The sea, that rough foster-mother opens its bosom to all who fear not the never ceasing motion of its waters.

There, are to be found none of those dreadful cases of hardship, those famine-stricken creatures which exist in large centres of population, in the very midst of all the resources of civilization.

The hardy and weather beaten seamen, have never any cause to dread famine. A constantly renewed manna is ever rising from the depths of the sea. It would seem as if God wished to show his power and point out to man the vanity of worldly wealth by causing life and natural riches to teem along these shores which, at first sight, seem devoted but to misery and death.

Notwithstanding the above considerations, the choice of my subject may have surprised you. Not long ago Professor Bell came before you and related his personal experiences, his explorations of a field so vast and grand as Hudson's Bay and its neighborhood, and it seems like an abuse of your good nature to come and speak of three little islands which, from a physical point of view, have no extraordinary interest. But I have a special affection for them, which may perhaps be due to the smallness of their dimensions. Canada, with its unlimited extent, inspires me with a feeling of admiration. But it is easier to concentrate our affection on a smaller object which the mind can embrace without effort. Burke in his celebrated work "On the sublime and beautiful" points out that, as a rule, objects of a grand or terrible nature excite admiration, whilst those which are comparatively small and pleasant, give rise to love.

As I have already stated, the Islands of St. Pierre and Miquelon are all that remain to France of an empire which comprised the present British Possessions in North America and the Valley of the Mississippi or, in other words, one-half of the North American Continent. The *fleurs-de-lys* had to withdraw successively from New-Foundland in 1713, from Cap Breton and Prince Edward's Island in 1745, from Canada and Nova Scotia in 1763, as well as from the territory to the west of the Mississippi and the British Lion left to the old French monarchy only the right to fish on the coast of New Foundland, with the Islands of St. Pierre and Miquelon.

These islands are situated at the entrance of Fortune Bay which extends to a great depth into the southern coast of New Foundland, near the bank of St. Pierre which is frequented by cod-fish and not far from the Grand Banks of New-Foundland. They are distant 135 miles from Cape Ray and Cape Race, which respectively form the south-western and south-eastern extremities of what the Spaniards call the land of the Bacalaos.

They are 6,470 kilometres from Brest the nearest point in the mother country. According to the French geographer, Onezime Reclus, the Islands of St. Pierre and Miquelon have a superficial area of 21,000 hectares and a resident population of 3,000 inhabitants. That, was 10 or 15 years ago. But, at present, according to the report of my able subordinate in those islands, the population amounts to 5,000 souls. The little archipelago is composed,

on the north, of Grande-Miquelon, situate about 47° 4' north latitude and 56° 20' west longitude, on the south, of Petite-Miquelon or Langlade and, to the south-east of the latter, of St. Pierre which is much smaller but has a population three times greater than the two former.

It is hardly necessary to mention a few insignificant islets, which are nothing but bare granite rocks with no vegetation and uninhabited. Since 1783 the Grande and Petite Miquelon have been united by a sand-bank.

Saint Pierre contains the *chef-lieu* or capital of the same name where resides the governor of the whole group. This modest town is surrounded by low hills covered with dwarf resinous trees, which barely reach to the height of a child's shoulder. In the busy season, the floating population of fishermen and seamen from France and other countries greatly exceeds the number of the residents. The movements of the ships, the fishing and curing, then give a great animation to these poor islands, whose soil is sterile and whose climate is severe but very healthy.

A very small portion of St. Pierre and Miquelon is under cultivation; a few potatoes and cabbages and a little hay are all that a farmer can find. Vegetation is generally stunted. The hills in certain places are 500 feet high; in the lower portions are many swamps and morasses. Fishing is the chief if not the exclusive occupation of the inhabitants. Owing to the scarcity of wood the fuel is coal which comes principally from Nova Scotia and Cap Breton. The climate greatly resembles that of the ports of the Gulf of St. Lawrence. The shores are frequently covered with dense fogs, which arise suddenly and hang over them for several days. St. Pierre on the north-east side of the island of the same name has an excellent harbor capable of containing a large number of vessels, with a very good anchorage. Sometimes as many as 60 fishing vessels are there at a time. The other harbours of the group offer neither the same advantages nor the same security. When certain winds blow, vessels which are anchored in them have to go out to sea to avoid being dashed by the gales upon the rocks.

To conclude these data upon the Islands of St. Pierre and Miquelon I may say that Nature seems to have specially intended them for excellent fishing stations.

The waters around St. Pierre and Miquelon teem with numbers of various kinds of fish. Herring is often found in great shoals, but as the French fishermen who go there fish almost exclusively for cod, I will only speak of the latter.

Naturalists call it *gadus morrhua*; its chief characteristics are three dorsal fins, two anal fins and a wattle or bunch of filaments attached to the lower jaw. It is a malacopterygian or soft-finned fish. There are several species of this. The best known is the common cod. Its length varies from 70 centimetres to a metre. Its head is large and pointed, its mouth enormous, its eyes large and veiled with a transparent membrane, its scales are gray on the back and white on the belly with golden spots, and its fins are yellow and gray.

Such are the chief external characteristics of this denizen of the deep. If to this be added teeth simply imbedded in the flesh and which can be moved at will by the fish, a very capacious stomach, a voracious appetite and prodigious fecundity, you will have an idea of the hecatombs of small fish which the cod devours before it becomes the prey of that terrible destroyer, that omnivorous being, called *man*.

The cod sometimes attains the weight of one hundred pounds; but, large or small, heavy or light, it is always a precious treasure and a wholesome food for human beings. I alluded just now to its fecundity; you may judge of this for yourselves. The females carry from 4 to 8 millions of eggs: what romancer's dream can be compared to this living reality? One of those *savants*, who respect nothing and who compel nature to unveil the most mysterious of its hidden secrets, calculates the number of animalculae in the milt of a single male cod at 150,000,000. This species abounds in all the northern seas of Europe and America, in the entrance to the channel and on the coast of Ireland. On the latter and on those of Sweden, Norway and Scotland, it gives occupation to many fishermen but it is on the Banks of New Foundland or in their neighborhood that fishing is carried on on a large scale.

The season runs from February to November. At the Grand Banks of New-Foundland it begins in May. When the cod is taken it is salted or dried. In the first case it is gutted, the liver and eggs removed after cutting off the

head and tongue which are put to one side. It is then known as *green cod-fish*. It is highly important to have on board each vessel a man who is skilful in opening the fish and cutting off the heads. White cod is that which is salted but dried quickly and on which the salt leaves a kind of whitish crust. To complete the drying it is exposed to the sun, and afterwards smoked; it is then known as dry cod-fish. It is sometimes confounded under the name of stock fish (*merluche*), with the sea-fish prepared in the same manner on the shores of Provence. Cod fishing is carried on either on rocky shores or on sand banks where the largest fish are taken at depths varying from 25 to 50 fathoms.

It is impossible to find exactly how cod fishing originated. Some endeavor to give the credit to the Portuguese Gaspar Cortereal, at the beginning of the 16th century; but it is thought, with far more reason, that the Basque fishermen, while in pursuit of whales, discovered the grand and lesser Banks of New-Foundland a century before the expedition of Christopher Columbus. These hardy fishermen had explored the coast of Canada and assuredly knew New-Foundland, the land of the Bacalaos as they called it, before the great Genoese navigator cleaved the Caribbean sea with the prow of a European vessel. The Dutch and English appear also to have engaged in cod fishing as early as the 14th century, the latter on the coast of Iceland, and the fishermen of La Rochelle and Brittany had cast their lines in the waters of the Gulf of St. Lawrence long before Jacques-Cartier had unfurled the standard with the golden *fleurs-de-lys*, to the astonished gaze of the Hurons of Stadacona.

Cod may be caught in various ways, with ordinary and deep sea lines, seines and large nets. But the first of these means, while productive of excellent results, is the best as regards the future of the fisheries, and this is established by many facts. However prolific the cod might be, man's blind avidity would succeed, if not in destroying the species, at least in considerably lessening the value of the fisheries, if a wise legislation did not by far-seeing enactments oppose the insatiable cupidity of those who think only of the present. It is a fact well-known in this country that the fishermen from the United States, after having, like prodigals, wasted their own cod fisheries, would have done the same with those in Canada if they had not

been prevented. How could it be otherwise, when some of the boats had from 4 to 6 deep sea lines with 1,000 hooks to each. The American fishermen have by this means destroyed several species in Canadian waters. As was stated in the famous speech delivered on the 3rd May, 1879, in the House of Commons at Ottawa, by the Honorable Mr. Pierre Fortin the member for Gaspé, the first president of this Geographical Society, and one whom I have the honor of counting among my personal friends, these interminable deep-sea lines kill off the female fish. Seining is equally prejudicial, for, with the larger fish, there are caught numbers of small fry which have to be thrown back into the sea, where their remains frequently poison the waters or supply such a quantity of food to the fish that they for a long time disdain the bait of more conscientious fishermen.

The flesh of the cod-fish is not the only portion of it which is used. Amongst other things, its liver yields the celebrated oil which is so useful to science and industry.

It is obtained chiefly from the common cod *gadus morrhua* of which we have spoken. In addition to Newfoundland the principal places where it is manufactured are Dieppe, Dunkirk, Ostend, England, Holland and the Loffoden Isles. The processes vary and produce oils of different qualities; they maybe reduced to two: 1. Preparing the oil by means of putrefaction and the heat of the sun or artificial heat; 2. Preparing it exclusively by means of artificial heat. In New-Foundland the livers taken from the fish are thrown into large vats in the bottom of which numerous holes are pierced and which serve to drain off the oil as well as the blood and serum into other vats which are placed beneath. The oil which rises to the surface is then collected, in large barrels.

There are five varieties of cod-liver oil: 1°. The light coloured; 2°. The brown; 3°. The black; 4°. The pale; 5°. The golden green. The first is a golden yellow with a very faint smell; it at first tastes sweet but afterwards has a sharp taste. The second is of the color of brown ochre, has a strong fishy smell similar to that of salt herring and a fishy taste. The third is of a dark brown, almost black, color with a nauseating smell, bitter and empyreumatic in taste. The fourth is yellowish with no particularly

pronounced smell and taste. The fifth is transparent, golden green in color, sweet to the taste and smell. Ordinary cod-liver oil is that prepared with perfectly fresh livers with a soft, dry heat, kept free from contact with the air, in jars of earthenware or crockery. According to the chemists Delattre, Girardin and Riégl, its composition is as follows:

Oleine	988.700
Margarine	8.760
Chlorine	1.122
Iodine	0.327
Bromine	0.043
Phosphorus	0.203
Sulphur	0.201
Phosphoric acid	0.108
Sulphuric acid	0.236
Loss	0.300
Total	1,000,000

Cod-liver oil is the object of much adulteration. The oils, which are substituted in its stead, are generally: refined fish oil, either alone or mixed with iodine or, iodides; cod-liver oil itself mixed with ordinary fish-oil; olive oil or the oil of poppyseed and even sometimes with colza oil. Chemists have sought in vain for the proper means of discovering these various kinds of adulteration, or at least they have all arrived at different conclusions which do not give the desirable scientific certainty. The only real result that has been obtained is that the presence or absence of cod-liver oil in any given oil can be ascertained. The test employed is concentrated sulphuric acid. If a few drops are poured into a small quantity of cod-liver oil spread on a piece of glass laid upon white paper, a violet ring will form which soon becomes crimson and in a few minutes brown.

There are some who consider iodine to be the active principle of this therapeutic agent and their preference of one kind over another is due to the greater or less quantity of that principle which may be present.

Cod-liver oil is used in medicine for all kinds of diseases, scrofulous and tuberculosis affections, softening of the bones, rheumatism, gout and affections of the nervous system.

As to the theory of the therapeutic action of this powerful medical agent it is beyond my province.

Tanners and chamois-dressers use cod-liver oil to make leather soft and bright.

Substitutes for cod-liver oil or substances which have the same medical properties, are numerous; they are taken from the cetacea, from fish, amphibia, mammals, birds, reptiles, crustacea and even from the vegetable kingdom. I will only mention the best known: such as the oil derived from the liver of the ray, from the shark and herring; whale and seal oil; milk, suet, neats-foot oil; yolks of eggs; snake-oil; oil of poppy seed, linseed, nuts and sweet almonds. I leave to the disciples of Hippocrates, both present and future, the task of deciding what amount of confidence must be given to these various substitutes for cod-liver oil and I make way for them with the pleasant satisfaction of a man who has not felt the necessity of making use either of this famous remedy or of its substitutes.

I have already stated that France derives the greater portion of the codfish which it consumes from the islands of Saint Pierre and Miquelon.

In order to understand why the French fishermen are so anxious to come to such distant waters, one must have an idea of the profits to be realized and one or two examples will suffice to show this. On the banks of Newfoundland some fishermen have been known to take from 400 to 550 cod in 10 or 11 hours. On one occasion 8 men took, in one day, 80 score on the Dogger bank.

Besides, there is another inducement. The French government which, from the very outset, has been fully alive to the importance of these fisheries, gives to each vessel a bonus in proportion to the amount of its take. These bonuses vary from 16 to 20 francs per metric quintal according to destination. Moreover, each fishing-boat gets fifty francs for every member

of its crew, for fishing and curing, either on the coast of New Foundland, at St. Pierre and Miquelon or on the Grand Banks, while many vessels if they be at all fortunate may make more than one trip to Europe during the same season, as it commences in May and ends in November.

The part of the sea reserved for French fishermen is very extensive. Towards the north it stretches to within three miles from the coast of New-Foundland.

The average annual value of all the French fisheries is £3,500,000 or 87,000,000 francs. In 1876 they yielded 88,990,591 francs or 16 millions of dollars. 21,263 vessels or fishing boats, manned by 79,676 men, were employed in the various fisheries.

The catch of cod in the colony of Saint Pierre and Miquelon according to official returns averaged, during the five years ending in 1871, 15,425,086 kilogrammes. The same returns show that for the five years ending in 1874, the average number of vessels employed was 76 and of boats 590, the total tonnage of which was 12,386 and the number of men employed 5,335.

The French take yearly 25,000,000 kilogrammes of cod and sometimes more, over three fifths, sometimes four fifths, come from the waters of Saint Pierre and Miquelon and this is not only for recent years. If we go back to 1863 we find 25,349,681 kilogrammes of cod representing 12,281,073 francs, imported into France. In 1864 there was an increase and the catch gave 27,795,392 kilogrammes representing a value of 19,733,700 francs.

In conclusion, I may add that in the Iceland seas the French catch more fish than the Icelanders themselves and bring to France each year cod-fish to the amount of £270,000 or 6,750,000 francs. They have a fleet of 290 vessels manned by 4400 men, the average tonnage of each vessel being 90 tons.

The fishermen of the Iceland seas as well as those of New-Foundland, receive bonuses. You will, thus see, Ladies and Gentlemen, that a country invests its money wisely when it spends it in developing an industry of this kind. In saying this, I only refer to pecuniary benefit, but we must not overlook the fact that fishing develops the sea-going instincts of a maritime

population and by its stern apprenticeship makes excellent seamen for the navy of a State.

Since some years attempts have been made in England and even in Canada to contest the rights of France to the New-Foundland fisheries. But, if we examine the various treaties between England and France, we find full confirmation of the latter's rights, which it has never ceased to claim on all occasions and with the same persistence. The treaty of Utrecht in 1713 compelled His Most Christian Majesty to cede New-Foundland to the English but it confirmed his right to the fisheries on the coast and in the bays of that Island.

The treaty of Utrecht, in so far as the fisheries were concerned, was confirmed by article 5 of the treaty of Paris in 1763, Art. VI of which cedes to France in addition, the Islands of St. Pierre and Miquelon to "serve as a shelter to the French fishermen."

A pamphlet published in Quebec, in 1876, and intituled: "The New Foundland fisheries." *Les Pêcheries de Terre-Neuve*, bears the following sub-heading. "The rights of France set forth, in reply to the assertions of the Colonial Institute." *Droits de la France exposés en réponse aux assertions de l'Institut Colonial*. This carefully prepared treatise successfully establishes the rights of the French.

The convention of 1857 shows that England, through the organ of its government and of its official transactions, has admitted the claims of France as founded.

KEY.

To assist those who wish to study the history of the right of fishing in the waters of Saint Pierre and Miquelon.

The treaties and articles of treaties upon which France bases its claims are the following:

Treaty of Utrecht, 1713—Art. 13.
Treaty of Paris, 1763—Art. 5.
Treaty of Versailles, 1783—Arts 4, 5, 6.
Treaty of Amiens, 1802—Art. 15.
Treaty of Paris, 1814—Arts 8 and 13.
Treaty of Paris, 1815—Art. 11.

The great difficulty in the question of the fisheries is to know whether the French have the exclusive right to fish on that part of the Newfoundland coast assigned to them by the treaties.

As my position requires me to be strictly impartial, I will now cite the articles upon which is based the opposition to the claims of France by the British Colonial Institute.

Treaty of 1783. Art. 3.
Convention of 1818 between Great Britain and the United
States.

I will not speak of the most ordinary uses of salt nor of the usefulness of this condiment, which is indispensable for the preservation of food. I will not deal at length with the industrial applications of salt which serves to make artificial soda, and prepare chlorine and sal ammoniac and to varnish certain kinds of earthen-ware. Neither will I plunge into the darkness of the past to show how salt was employed in religious worship. By the Jews and Pagans it was used in sacrifices to purify and consecrate the victim. The lustral water was salted, as is the holy water of our days, which proves, as Solomon said, that there is nothing new under the sun. But there is a subject of the highest importance for this very country, which I cannot pass by without devoting a few words to it; I refer to the use of salt in agriculture. Mixed with a certain proportion of soot, it improves lands under cultivation and increases the fertility of wild lands. It is an effectual remedy against rust and, when mixed with seeds, it preserves them against the ravages of insects. It promotes the vegetation of oily seeds and particularly flax, that flax which is used in making fine fabrics.

Salt also increases the amount of fodder in pasture lands and meadows; it improves the quality of hay, renders coarse forage more nutritious and damp food less injurious to cattle and horses. It preserves animals from disease, makes their flesh more palatable and increases the yield of milk in cows and goats. Moreover, salt, if used as a fertilizer, can change the climate. The inhabitants of Canada may, if they wish, raise the temperature of their shores and shorten their winters. They will not, in all probability have an Andalusian sky, for the effects of chloride of sodium can hardly go so far. But seriously speaking, the cold may be made less intense in the following way. Some soils absorb salt and become heated by it. But there are others which do not absorb it completely; the salt washed by the rains is carried to the waters of lakes and rivers and after a certain number of years when it accumulates in sufficient quantities, it prevents and delays the freezing of the waters. Now, it must be admitted that all these watery surfaces made solid by frost and which are scattered all over fair Canada's bosom are famous ice-houses which contribute to no slight degree to bring down the thermometer to 40° below zero.

Finally, it is a well known fact that salt exists in large quantities throughout the world, either in beds of greater or lesser thickness in the bowels of the earth (known as rock salt) or in solution in the waters of the sea, of certain lakes and springs. In Spain, Aragon and Catalonia have considerable deposits of rock-salt. Sea-water contains about 3 per cent of salt which is obtained by evaporating the water in extensive basins hollowed out on the sea-shore and known as salterns. As a rule they are composed: 1° of a vast reservoir placed in front of the saltern proper, deeper than them and communicating with the sea by a canal closed by a sluice. It is filled at high tide, and is intended to keep the water until the impurities it contains settle at the bottom and to feed the other basins, as the water they contain is evaporated; 2°. Of the salterns proper, situate behind the reservoir and divided into a multitude of compartments separated by small dykes, which are intended to increase the exposed surfaces so as to hasten evaporation and to receive the waters as they become more and more condensed. These compartments communicate with each other, but in such a manner that the water goes from one to the other, only after having passed through a long series of canals.

When the water begins to redden, it is a sign that the salt will soon crystallize; the water then becomes covered with a salt film which falls to the bottom. The salt is drawn up on the small dykes which separate the compartments and it is then drained off. This process is repeated two or three times a week from the month of May to the month of October.

Salt means life to a great many men and a very large proportion of the whole amount used comes from my country.

It is the chief article of commerce between Spain and the islands of Saint Pierre and Miquelon.

The lecturer then gave detailed information on the following subjects:

The trade between the Islands of St. Pierre, and Miquelon,
and Spain,
and France;

The trade with Canada and New Foundland;

The nature and value of the exports to St. Pierre and
Miquelon, by each
of the provinces of Canada and especially by the Province
of Quebec;

Navigation.

He then concluded in these terms:

I thought you would not be sorry to hear something of that corner of the world, the last remnant of French grandeur in North America and as my noble friend, Lord Dufferin, so eloquently says when speaking of Iceland in his "Letters from high latitudes" translated into French by your fellow countryman, Mr. Bedard, the modest archipelago of which I have spoken, "shares with the Dominion of Canada the Aurora's ruby affluence and is wrapped in the same silver mantle." For you, French Canadians in

particular, the subject cannot be altogether devoid of interest. Your forefathers, before landing on the shores of the St. Lawrence, all passed close to the rocks of St. Pierre and Miquelon, and they would have then been greatly surprised if they had been told that they would one day be the last and only sentinel of their mother country in these waters, over which sailed all those gallant cavaliers who founded Canada or defended it, Cartier, Champlain, d'Iberville, &c., *Sic transit gloria mundi*. But another conquest did not arrest in their flight the prolific seeds which were to give birth to a numerous posterity. The 60,000 colonists sent to this country by France multiplied in an almost miraculous manner, and there is every reason to believe that she will one day be represented on the American continent by a great people which will speak her language and be proud to trace back its origin to her.

And how could it be otherwise! Never was a nobler cradle given to a young nation. How can one describe that majestic river, those stately forests, and glorious sites which make of Canada one of the finest countries in the world! Your winters are severe, but they cannot but develop strong constitutions which defy the coldness of the weather. Your dazzling sheets of snow contain no miasma to undermine health and in your extensive fields the lungs inhale the purest air to be found under the sun. In summer, luxuriant vegetation and foliage enable you to breathe your fill of oxygen, while the resinous trees diffuse a health-giving aroma all around them.

Extensive tracts of land well suited for cultivation, await but willing hands to return a hundred-fold what is confided to them. May you therefore grow, youthful branch of the grand Latin race, may you flourish in this land of far-distant horizons and become in turn a powerful tree deep-rooted in a glorious past, whose crown will point to a brilliant future.

End of Project Gutenberg's Saint-Pierre & Miquelon, by Comte de Premio-Real

*** END OF THIS PROJECT GUTENBERG EBOOK SAINT-PIERRE & MIQUELON ***

***** This file should be named 15152-h.htm or 15152-h.zip *****

This and all associated files of various formats will be found in:

<http://www.gutenberg.net/1/5/1/5/15152/>

Produced by Wallace McLean, Pierre Lacaze and the Online Distributed Proofreading Team. Produced from images provided by canadiana.org.

Updated editions will replace the previous one--the old editions will be renamed.

Creating the works from public domain print editions means that no one owns a United States copyright in these works, so the Foundation (and you!) can copy and distribute it in the United States without permission and without paying copyright royalties. Special rules, set forth in the General Terms of Use part of this license, apply to copying and distributing Project Gutenberg-tm electronic works to protect the PROJECT GUTENBERG-tm concept and trademark. Project Gutenberg is a registered trademark, and may not be used if you charge for the eBooks, unless you receive specific permission. If you do not charge anything for copies of this eBook, complying with the rules is very easy. You may use this eBook for nearly any purpose such as creation of derivative works, reports, performances and research. They may be modified and printed and given away--you may do practically ANYTHING with public domain eBooks. Redistribution is subject to the trademark license, especially commercial redistribution.

*** START: FULL LICENSE ***

THE FULL PROJECT GUTENBERG LICENSE
PLEASE READ THIS BEFORE YOU DISTRIBUTE OR USE THIS WORK

To protect the Project Gutenberg-tm mission of promoting the free distribution of electronic works, by using or distributing this work (or any other work associated in any way with the phrase "Project Gutenberg"), you agree to comply with all the terms of the Full Project Gutenberg-tm License (available with this file or online at <http://gutenberg.net/license>).

Section 1. General Terms of Use and Redistributing Project Gutenberg-tm electronic works

1.A. By reading or using any part of this Project Gutenberg-tm electronic work, you indicate that you have read, understand, agree to and accept all the terms of this license and intellectual property (trademark/copyright) agreement. If you do not agree to abide by all the terms of this agreement, you must cease using and return or destroy all copies of Project Gutenberg-tm electronic works in your possession. If you paid a fee for obtaining a copy of or access to a Project Gutenberg-tm electronic work and you do not agree to be bound by the terms of this agreement, you may obtain a refund from the person or entity to whom you paid the fee as set forth in paragraph 1.E.8.

1.B. "Project Gutenberg" is a registered trademark. It may only be used on or associated in any way with an electronic work by people who agree to be bound by the terms of this agreement. There are a few things that you can do with most Project Gutenberg-tm electronic works even without complying with the full terms of this agreement. See paragraph 1.C below. There are a lot of things you can do with Project

Gutenberg-tm electronic works if you follow the terms of this agreement and help preserve free future access to Project Gutenberg-tm electronic works. See paragraph 1.E below.

1.C. The Project Gutenberg Literary Archive Foundation ("the Foundation" or PGLAF), owns a compilation copyright in the collection of Project Gutenberg-tm electronic works. Nearly all the individual works in the collection are in the public domain in the United States. If an individual work is in the public domain in the United States and you are located in the United States, we do not claim a right to prevent you from copying, distributing, performing, displaying or creating derivative works based on the work as long as all references to Project Gutenberg are removed. Of course, we hope that you will support the Project Gutenberg-tm mission of promoting free access to electronic works by freely sharing Project Gutenberg-tm works in compliance with the terms of this agreement for keeping the Project Gutenberg-tm name associated with the work. You can easily comply with the terms of this agreement by keeping this work in the same format with its attached full Project Gutenberg-tm License when you share it without charge with others.

1.D. The copyright laws of the place where you are located also govern what you can do with this work. Copyright laws in most countries are in a constant state of change. If you are outside the United States, check the laws of your country in addition to the terms of this agreement before downloading, copying, displaying, performing, distributing or creating derivative works based on this work or any other Project Gutenberg-tm work. The Foundation makes no representations concerning the copyright status of any work in any country outside the United States.

1.E. Unless you have removed all references to Project Gutenberg:

1.E.1. The following sentence, with active links to, or other immediate access to, the full Project Gutenberg-tm License must appear prominently whenever any copy of a Project Gutenberg-tm work (any work on which the phrase "Project Gutenberg" appears, or with which the phrase "Project Gutenberg" is associated) is accessed, displayed, performed, viewed, copied or distributed:

This eBook is for the use of anyone anywhere at no cost and with almost no restrictions whatsoever. You may copy it, give it away or re-use it under the terms of the Project Gutenberg License included with this eBook or online at www.gutenberg.net

1.E.2. If an individual Project Gutenberg-tm electronic work is derived from the public domain (does not contain a notice indicating that it is posted with permission of the copyright holder), the work can be copied and distributed to anyone in the United States without paying any fees or charges. If you are redistributing or providing access to a work with the phrase "Project Gutenberg" associated with or appearing on the work, you must comply either with the requirements of paragraphs 1.E.1 through 1.E.7 or obtain permission for the use of the work and the Project Gutenberg-tm trademark as set forth in paragraphs 1.E.8 or 1.E.9.

1.E.3. If an individual Project Gutenberg-tm electronic work is posted with the permission of the copyright holder, your use and distribution must comply with both paragraphs 1.E.1 through 1.E.7 and any additional terms imposed by the copyright holder. Additional terms will be linked to the Project Gutenberg-tm License for all works posted with the permission of the copyright holder found at the beginning of this work.

1.E.4. Do not unlink or detach or remove the full Project Gutenberg-tm License terms from this work, or any files containing a part of this work or any other work associated with Project Gutenberg-tm.

1.E.5. Do not copy, display, perform, distribute or redistribute this electronic work, or any part of this electronic work, without prominently displaying the sentence set forth in paragraph 1.E.1 with active links or immediate access to the full terms of the Project Gutenberg-tm License.

1.E.6. You may convert to and distribute this work in any binary, compressed, marked up, nonproprietary or proprietary form, including any word processing or hypertext form. However, if you provide access to or distribute copies of a Project Gutenberg-tm work in a format other than "Plain Vanilla ASCII" or other format used in the official version posted on the official Project Gutenberg-tm web site (www.gutenberg.net), you must, at no additional cost, fee or expense to the user, provide a copy, a means of exporting a copy, or a means of obtaining a copy upon request, of the work in its original "Plain Vanilla ASCII" or other form. Any alternate format must include the full Project Gutenberg-tm License as specified in paragraph 1.E.1.

1.E.7. Do not charge a fee for access to, viewing, displaying, performing, copying or distributing any Project Gutenberg-tm works unless you comply with paragraph 1.E.8 or 1.E.9.

1.E.8. You may charge a reasonable fee for copies of or providing access to or distributing Project Gutenberg-tm electronic works provided that

- You pay a royalty fee of 20% of the gross profits you derive from the use of Project Gutenberg-tm works calculated using the method you already use to calculate your applicable taxes. The fee is owed to the owner of the Project Gutenberg-tm trademark, but he has agreed to donate royalties under this paragraph to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation. Royalty payments must be paid within 60 days following each date on which you prepare (or are legally required to prepare) your periodic tax returns. Royalty payments should be clearly marked as such and sent to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation at the address specified in Section 4, "Information about donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation."

- You provide a full refund of any money paid by a user who notifies you in writing (or by e-mail) within 30 days of receipt that s/he does not agree to the terms of the full Project Gutenberg-tm License. You must require such a user to return or destroy all copies of the works possessed in a physical medium and discontinue all use of and all access to other copies of Project Gutenberg-tm works.

- You provide, in accordance with paragraph 1.F.3, a full refund of any money paid for a work or a replacement copy, if a defect in the electronic work is discovered and reported to you within 90 days of receipt of the work.

- You comply with all other terms of this agreement for free distribution of Project Gutenberg-tm works.

1.E.9. If you wish to charge a fee or distribute a Project Gutenberg-tm

electronic work or group of works on different terms than are set forth in this agreement, you must obtain permission in writing from both the Project Gutenberg Literary Archive Foundation and Michael Hart, the owner of the Project Gutenberg-tm trademark. Contact the Foundation as set forth in Section 3 below.

1.F.

1.F.1. Project Gutenberg volunteers and employees expend considerable effort to identify, do copyright research on, transcribe and proofread public domain works in creating the Project Gutenberg-tm collection. Despite these efforts, Project Gutenberg-tm electronic works, and the medium on which they may be stored, may contain "Defects," such as, but not limited to, incomplete, inaccurate or corrupt data, transcription errors, a copyright or other intellectual property infringement, a defective or damaged disk or other medium, a computer virus, or computer codes that damage or cannot be read by your equipment.

1.F.2. LIMITED WARRANTY, DISCLAIMER OF DAMAGES - Except for the "Right of Replacement or Refund" described in paragraph 1.F.3, the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, the owner of the Project Gutenberg-tm trademark, and any other party distributing a Project Gutenberg-tm electronic work under this agreement, disclaim all liability to you for damages, costs and expenses, including legal fees. YOU AGREE THAT YOU HAVE NO REMEDIES FOR NEGLIGENCE, STRICT LIABILITY, BREACH OF WARRANTY OR BREACH OF CONTRACT EXCEPT THOSE PROVIDED IN PARAGRAPH F3. YOU AGREE THAT THE FOUNDATION, THE TRADEMARK OWNER, AND ANY DISTRIBUTOR UNDER THIS AGREEMENT WILL NOT BE LIABLE TO YOU FOR ACTUAL, DIRECT, INDIRECT, CONSEQUENTIAL, PUNITIVE OR INCIDENTAL DAMAGES EVEN IF YOU GIVE NOTICE OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

1.F.3. LIMITED RIGHT OF REPLACEMENT OR REFUND - If you discover a defect in this electronic work within 90 days of receiving it, you can receive a refund of the money (if any) you paid for it by sending a written explanation to the person you received the work from. If you received the work on a physical medium, you must return the medium with your written explanation. The person or entity that provided you with the defective work may elect to provide a replacement copy in lieu of a refund. If you received the work electronically, the person or entity providing it to you may choose to give you a second opportunity to receive the work electronically in lieu of a refund. If the second copy is also defective, you may demand a refund in writing without further opportunities to fix the problem.

1.F.4. Except for the limited right of replacement or refund set forth in paragraph 1.F.3, this work is provided to you 'AS-IS' WITH NO OTHER WARRANTIES OF ANY KIND, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR ANY PURPOSE.

1.F.5. Some states do not allow disclaimers of certain implied warranties or the exclusion or limitation of certain types of damages. If any disclaimer or limitation set forth in this agreement violates the law of the state applicable to this agreement, the agreement shall be interpreted to make the maximum disclaimer or limitation permitted by the applicable state law. The invalidity or unenforceability of any provision of this agreement shall not void the remaining provisions.

1.F.6. INDEMNITY - You agree to indemnify and hold the Foundation, the trademark owner, any agent or employee of the Foundation, anyone

providing copies of Project Gutenberg-tm electronic works in accordance with this agreement, and any volunteers associated with the production, promotion and distribution of Project Gutenberg-tm electronic works, harmless from all liability, costs and expenses, including legal fees, that arise directly or indirectly from any of the following which you do or cause to occur: (a) distribution of this or any Project Gutenberg-tm work, (b) alteration, modification, or additions or deletions to any Project Gutenberg-tm work, and (c) any Defect you cause.

Section 2. Information about the Mission of Project Gutenberg-tm

Project Gutenberg-tm is synonymous with the free distribution of electronic works in formats readable by the widest variety of computers including obsolete, old, middle-aged and new computers. It exists because of the efforts of hundreds of volunteers and donations from people in all walks of life.

Volunteers and financial support to provide volunteers with the assistance they need, is critical to reaching Project Gutenberg-tm's goals and ensuring that the Project Gutenberg-tm collection will remain freely available for generations to come. In 2001, the Project Gutenberg Literary Archive Foundation was created to provide a secure and permanent future for Project Gutenberg-tm and future generations. To learn more about the Project Gutenberg Literary Archive Foundation and how your efforts and donations can help, see Sections 3 and 4 and the Foundation web page at <http://www.pglaaf.org>.

Section 3. Information about the Project Gutenberg Literary Archive Foundation

The Project Gutenberg Literary Archive Foundation is a non profit 501(c)(3) educational corporation organized under the laws of the state of Mississippi and granted tax exempt status by the Internal Revenue Service. The Foundation's EIN or federal tax identification number is 64-6221541. Its 501(c)(3) letter is posted at <http://pglaaf.org/fundraising>. Contributions to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation are tax deductible to the full extent permitted by U.S. federal laws and your state's laws.

The Foundation's principal office is located at 4557 Melan Dr. S. Fairbanks, AK, 99712., but its volunteers and employees are scattered throughout numerous locations. Its business office is located at 809 North 1500 West, Salt Lake City, UT 84116, (801) 596-1887, email business@pglaaf.org. Email contact links and up to date contact information can be found at the Foundation's web site and official page at <http://pglaaf.org>

For additional contact information:

Dr. Gregory B. Newby
Chief Executive and Director
gbnewby@pglaaf.org

Section 4. Information about Donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation

Project Gutenberg-tm depends upon and cannot survive without wide spread public support and donations to carry out its mission of increasing the number of public domain and licensed works that can be

freely distributed in machine readable form accessible by the widest array of equipment including outdated equipment. Many small donations (\$1 to \$5,000) are particularly important to maintaining tax exempt status with the IRS.

The Foundation is committed to complying with the laws regulating charities and charitable donations in all 50 states of the United States. Compliance requirements are not uniform and it takes a considerable effort, much paperwork and many fees to meet and keep up with these requirements. We do not solicit donations in locations where we have not received written confirmation of compliance. To SEND DONATIONS or determine the status of compliance for any particular state visit <http://pglaf.org>

While we cannot and do not solicit contributions from states where we have not met the solicitation requirements, we know of no prohibition against accepting unsolicited donations from donors in such states who approach us with offers to donate.

International donations are gratefully accepted, but we cannot make any statements concerning tax treatment of donations received from outside the United States. U.S. laws alone swamp our small staff.

Please check the Project Gutenberg Web pages for current donation methods and addresses. Donations are accepted in a number of other ways including including checks, online payments and credit card donations. To donate, please visit: <http://pglaf.org/donate>

Section 5. General Information About Project Gutenberg-tm electronic works.

Professor Michael S. Hart is the originator of the Project Gutenberg-tm concept of a library of electronic works that could be freely shared with anyone. For thirty years, he produced and distributed Project Gutenberg-tm eBooks with only a loose network of volunteer support.

Project Gutenberg-tm eBooks are often created from several printed editions, all of which are confirmed as Public Domain in the U.S. unless a copyright notice is included. Thus, we do not necessarily keep eBooks in compliance with any particular paper edition.

Most people start at our Web site which has the main PG search facility:

<http://www.gutenberg.net>

This Web site includes information about Project Gutenberg-tm, including how to make donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, how to help produce our new eBooks, and how to subscribe to our email newsletter to hear about new eBooks.

OceanofPDF.com