

PRODUCTION.

Peaux et fourrures d'animaux sauvages.—Le tableau 28 indique quels sont au Canada, et par provinces et territoires, le nombre et la valeur des peaux et fourrures des animaux sauvages tués durant l'année 1910, suivant une compilation des données du recensement de 1911. Les espèces ou classes de ces fourrures sont réparties en 39 catégories différentes, et leur valeur totale, pour tout le Canada, est de \$1,927,550, contre \$889,645, en 1901, pour l'année 1900. On n'a pas enregistré les quantités de ces peaux, au recensement de 1901. En 1910, l'article le plus important porté au tableau est celui des fourrures assorties: \$445,320; viennent ensuite les peaux de rat musqué: \$256,213; celles de martres: \$221,583; et l'hermine: \$221,500. La production la plus considérable, comme quantité et comme valeur, provient naturellement des territoires non-organisés, qui fournissent des peaux dont la valeur est de \$500,217. Puis, viennent par ordre de valeur, Québec: \$407,901; Ontario: \$297,101; Saskatchewan: \$211,787; Colombie-Britannique: \$174,253; Territoire du Yukon; \$159,672; Alberta: \$115,003; Provinces Maritimes: \$46,855; et Manitoba: \$14,761. La production, pour Québec, Ontario et Manitoba, est limitée aux territoires qu'avaient ces provinces, avant l'extension de leurs frontières en 1912, de sorte que toute la production provenant des territoires qu'on leur annexa à cette époque, est comprise dans celles des territoires non-organisés. Il faut aussi remarquer que les chiffres donnés s'appliquent uniquement aux animaux sauvages en liberté et ne comprennent pas, par conséquent, ceux de la production des peaux provenant des animaux élevés sur les fermes, ou d'animaux sauvages en captivité.

Pêcheries.—Il n'est pas exagéré d'affirmer que le Canada possède les plus vastes pêcheries du monde. Toutes les principales espèces commerciales de poissons comestibles, y compris le saumon, le homard, le hareng, le maquereau, la sardine, l'égréfin, la morue, la merluche et le merlan, sont pêchées dans les eaux territoriales du Canada. La ligne des côtes des provinces de l'Atlantique, de la Baie de Fundy au Détroit de Belle-Ile, sans tenir compte des baies secondaires et des échancrures des côtes, mesure au delà de 5,000 milles; et le long de cette grande ligne, on trouve d'innombrables havres et baies naturels dans lesquels sont prises, presque sans effort, des quantités considérables de poissons excellents. Sur la côte du Pacifique, la province de la Colombie-Britannique, grâce à son immense nombre d'îles, de baies et de golfes formant des havres facilement accessibles, a un rivage maritime de 7,000 milles. Le long de cette rive, et dans les limites des eaux territoriales, on trouve des poissons et des mammifères probablement en plus grand nombre que n'importe où dans le monde. En sus de cette immense superficie de pêcheries maritimes, il y a à l'intérieur de nombreux lacs, ne comprenant pas moins de 220,000 milles carrés d'eau douce abondamment remplie de nombreuses espèces d'excellents poissons comestibles. Les eaux canadiennes des grands lacs Supérieur, Huron, Érié et Ontario forment un cinquième de la surface totale des plus grands lacs d'eau douce du Canada.

Méthodes de pêche.—Sur la côte de l'Atlantique, on peut diviser les pêcheries en deux classes distinctes: les pêcheries en eau profonde, et les pêcheries côtières. La pêche en haute-mer se fait dans des