

## LES PÊCHERIES DU CANADA.

La nature a doté le Canada de pêcheries immenses. Nous avons déjà mis sous les yeux du lecteur la vaste étendue de ses côtes et les innombrables baies, anses et hâvres qui les dentellent, sur l'océan Atlantique et l'océan Pacifique; il a déjà été parlé de l'estuaire du Saint-Laurent, de la baie de Fundy, de la baie d'Hudson et de l'océan Pacifique, de même que des grands fleuves et de la multitude des rivières, des lacs, grands et petits, qui se trouvent dans l'intérieur du pays. Nous ne nous occuperons pas des rivages de l'océan Arctique, car l'on ne sait pas encore dans quelle mesure ses eaux peuvent être utilisées par les pêcheurs, quoiqu'il soit possible et présumable que les eaux situées immédiatement au nord de l'embouchure du fleuve Mackenzie deviennent un jour un centre important de pêcheries maritimes, cette partie de l'océan Arctique étant dès maintenant fréquentée par les vaisseaux baleiniers venant de la mer de Behring.

La température des eaux canadiennes se prête merveilleusement à la production de poisson d'un excellent goût et susceptible de se conserver; d'autre part, la quantité extraordinaire de baies, d'anses et de hâvres le long des côtes facilite l'alimentation et favorise la reproduction d'innombrables milliers de poissons, en même temps que les vaisseaux de pêche y trouvent des abris. Enfin, cette proximité des lieux de pêche a une grande importance au point de vue de la préparation du poisson car, qu'il soit destiné à être vendu frais ou à être séché, fumé, mariné ou mis en boîte, il est évident qu'il a une plus grande valeur comme produit alimentaire s'il est préparé immédiatement après la pêche, ce qui est impossible lorsque les bateaux pêcheurs ont de longues distances à parcourir avant d'atterrir. Sur neuf pêcheurs canadiens, huit pratiquent leur industrie dans les eaux intérieures ou le long des rivages, un seul allant pêcher en haute mer. Malgré cela, les pêcheurs canadiens en eau profonde ont un avantage sur les citoyens des États-Unis pêchant dans les mêmes eaux, car les ports d'attache canadiens sont beaucoup plus rapprochés des bancs de pêche. Rien n'est plus essentiel à une pêche fructueuse qu'un approvisionnement de boëtte fraîche; à ce point de vue, les pêcheurs canadiens sont grandement favorisés par leurs innombrables baies, où ils se procurent tous les appâts désirables.

On trouve de multiples variétés de saumon dans les eaux canadiennes. Le saumon de l'Atlantique, portant le nom scientifique de *Salmo salar*, fréquente les côtes de l'Atlantique, le Golfe et les rivières des provinces maritimes et de Québec qui se jettent dans la mer; il est fameux pour son fumet exquis. Dans quelques-uns des lacs du Nouveau-Brunswick sans communication avec l'eau salée, on pêche un saumon qui diffère peu de celui de l'Atlantique, et certains lacs de la province de Québec possèdent un saumon d'un goût très fin, connu sous le nom de ouananiche. Quoique l'on prenne de grandes quantités de saumon dans les provinces maritimes et celle de Québec, les plus grandes pêcheries de saumon sont en Colombie Britannique, où une grande industrie de préparation et mise en boîte de ce poisson a été établie. Le saumon s'attroupe et fourmille le long des côtes de la Colombie Britannique et par myriades, remonte le cours des rivières, franchissant les chutes