

férer sur toutes les matières concernant la pêche. Les pêcheries intérieures des Provinces maritimes et d'Ontario et les pêcheries tant en eau douce qu'en eau salée de la province de Québec sont contrôlées par ces provinces respectivement.

Conservation.—Les pêcheries fluviales et lacustres, incontestablement, et les pêcheries maritimes, probablement, si elles étaient abandonnées à elles-mêmes, subiraient la loi économique de l'appauvrissement. Pour obvier à cette situation, le gouvernement canadien dût légiférer, interdisant la pêche en certaines saisons, la pollution des rivières et l'obstruction de leur cours; il dût aussi spécifier les dimensions des mailles des filets, réglementer les agrès et les opérations de pêche. En outre, il a été créé un système de pisciculture, qui possède aujourd'hui 46 viviers, coûtant annuellement \$362,000 et produisant 1,300,000,000 d'alevins par année, principalement le saumon de la Colombie Britannique et l'ablette. Ces alevins sont distribués gratuitement et placés dans les eaux qui leur conviennent le mieux.

Recherches scientifiques.—Des stations, où l'on procède à des recherches biologiques sur les problèmes aussi nombreux que complexes que présentent les pêcheries, et placées sous la direction de la Commission Biologique du Canada, sont établies à St-Andrews, N.-B. et à Nanaïmo, C.B.; les universitaires de Toronto, McGill, Queens', du Manitoba, de la Colombie Britannique et les principales institutions des Provinces maritimes détachent à chacune de ces stations, soit des professeurs, soit des spécialistes et techniciens. Parmi les problèmes pratiques que l'on y a abordés, citons entre autres: l'histoire naturelle des poissons comestibles; la bactériologie du poisson, soit frais, soit préparé; l'amélioration des méthodes de manipulation et de préparation du poisson, etc. Des mémoires scientifiques et des rapports sont publiés chaque saison.

Aide directe.—Quant au surplus, le gouvernement s'est efforcé d'apporter son aide aux pêcheries lorsqu'il s'est agi de résoudre des cas spéciaux et de surmonter des difficultés particulières. Il a été obvié à l'insuffisance de l'approvisionnement de boîte dans les provinces maritimes, par la création de congélateurs de boîte. Afin d'encourager la capture de la roussette ou chien de mer, on a exploité pendant quelques années des manufactures ayant pour objet l'utilisation de ce poisson. Pendant plusieurs années, on fit venir un technicien chargé de démontrer la méthode écossaise de séchage du hareng, en vue d'améliorer les procédés de manutention en usage au Canada. On procéda également à des expériences de nature à perfectionner la méthode canadienne de séchage de la morue et de l'églefin. Un bulletin trimestriel, traitant des pêcheries maritimes, est publié pour le bénéfice du commerce. Finalement, une petite flottille de canonnières armées circule constamment le long des côtes et sur les grands lacs, pourchassant les braconniers et faisant appliquer les règlements. Un service d'informations concentre les renseignements qui lui sont fournis par une centaine de stations sur les déplacements du poisson, l'approvisionnement de boîte, etc., et les dissémine quotidiennement parmi les pêcheurs.

Pendant la guerre, on s'est efforcé d'augmenter autant que possible la consommation du poisson, afin d'économiser les autres aliments plus facilement exportables chez nos alliés. A cette fin, le gouvernement établit un service de transport du poisson, par grande vitesse, dans des wagons réfrigérateurs, sur son réseau, depuis le littoral jusqu'aux grandes villes de l'intérieur; de plus, il s'efforça de stimuler la consommation du poisson au moyen d'une active propagande. Nonobs-