

plus, sur les bords de cet océan 15,000 milles carrés d'eaux territoriales sont sous le contrôle absolu de la Puissance. Mais ces vastes étendues ne représentent qu'une partie des eaux canadiennes. La baie d'Hudson, dont les côtes s'étendent sur une longueur de 6,000 milles, est plus grande que la Méditerranée; sur le Pacifique, le littoral canadien mesure 7,180 milles; ses baies et ses fiords innombrables offrent aux pêcheurs une multitude d'abris très sûrs. Enfin, disséminés sur tout le territoire, s'égrènent une série de lacs qui, tous ensemble, contiennent plus de la moitié des eaux douces du globe, la part du Canada dans les grands lacs seulement couvrant plus de 34,000 milles carrés, auxquels viennent s'ajouter le lac Winnipeg (9,457 milles carrés), le lac Manitoba et de nombreux autres non moins vastes.

Mais la qualité des produits des pêcheries canadiennes est encore plus remarquable. Chacun sait que l'excellence de la chair du poisson est fonction de la pureté et de la fraîcheur des eaux qu'il habite. Considérés sous cet angle, la morue, le flétan, le hareng, le maquereau, l'ablette (poisson blanc) et le saumon du Canada n'ont pas de rivaux dans l'univers. Il est donc évident que les plus magnifiques pêcheries de l'hémisphère occidental, sinon du globe, appartiennent au Canada.

Le bref exposé qui précède d'émontré qu'il est impossible d'envisager les pêcheries canadiennes sous un unique aspect; embrassant tout un continent, elles offrent nécessairement une grande diversité. Laissant de côté les immenses étendues de la baie d'Hudson et de la région arctique qui s'étend depuis l'Ungava jusqu'à l'Alaska, lesquelles, outre la baleine, donnent asile à de nombreux autres poissons comestibles, on peut diviser ainsi qu'il suit les pêcheries canadiennes:

**Pêcheries de l'Atlantique.**—Elles sont les premières en date, et jusqu'en 1918 elles furent les plus importantes par la valeur de leurs produits. On y prend la morue, le flétan, l'églefin, le merlan, le hareng, le maquereau, le homard, l'huître, le phoque et la baleine franche. L'estuaire et les eaux intérieures des provinces maritimes et de Québec sont quelquefois considérés distinctement; mais en les réunissant, la liste ci-dessus s'accroîtrait du saumon, de l'aloise, du gasparot, de l'éperlan, du bar, du tacaud, de la truite et du maskinongé. Les opérations de pêche sont communément considérées sous deux aspects distincts, la pêche hauturière ou de haute mer et la pêche côtière. Cette dernière se pratique au moyen de petites embarcations, le plus souvent automobiles, montées par deux ou trois hommes; on y emploie aussi de petits navires, dont l'équipage se compose de quatre à sept hommes. Les engins de pêche le plus fréquemment employés sont les rêts à mailles, les lignes à main et les chaluts; d'autres part, on dispose le long du rivage des filets, des seines et des nasses. La pêche à l'églefin est aussi importante que celle de la morue; pendant le printemps et l'été ce poisson est ouvert et salé mais la meilleure saison est à l'automne, le poisson étant alors vendu frais ou bien fumé, sous le nom de "finnan haddie." La pêche en haute mer se pratique au moyen de navires de 40 à 100 tonnes, portant douze à vingt hommes, qui pêchent dans des doris au moyen de chaluts. Les flottilles fréquentent tour à tour les différents bancs de pêche, tels que le grand Banc, le Banc intermédiaire et le Banquereau. Ces navires, construits sur place, restent quelquefois plusieurs mois en mer; les naufrages sont rares, tant est grande l'habileté de leurs équipages. A leur retour, le poisson, qui a été vidé et salé à bord, est débarqué, salé et séché. Les Antilles sont le principal débouché de ce produit; aucune autre morue ne pourrait supporter le climat tropical aussi bien que celle préparée par les pêcheurs de la Nouvelle-Ecosse. De grands chalutiers à vapeur, tels que ceux en usage dans la mer du Nord, ont été introduits depuis plusieurs années dans les pêcheries canadiennes du littoral de l'Atlantique; on compte actuellement plusieurs de ces navires appartenant aux