

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 32 viviers d'incubation plus 7 autres établissements de moindre envergure et 4 viviers à saumon coûtant annuellement \$350,000 et produisant plus de 700,000,000 d'œufs, d'alevins et de poissons 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 Nanaimo, C.B. Les universités de Toronto, McGill, Queen's, 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. De nombreux mémoires scientifiques et rapports ont été publiés.

**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. 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 manipulation en usage au Canada. Conformément aux dispositions de la loi sur l'inspection du poisson, des instructeurs enseignent depuis plusieurs années à la population côtière les méthodes les plus perfectionnées de préparation du poisson, de fabrication des barils et caques et d'inspection des produits séchés ou fumés. 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.

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. Des progrès notables ont été accomplis dans ce sens, si bien qu'actuellement la consommation per capita annuelle du poisson au Canada est estimée à 25 livres.

**Problèmes internationaux.**—Le principal problème international affectant les pêcheries, c'est la question des droits des Etats-Unis, le traité de Versailles ayant accordé aux pêcheurs de ce pays certaines prérogatives dans les eaux canadiennes. La guerre de 1812 leur fit perdre ces prérogatives, si bien qu'après 1818, les Etats-Unis n'avaient d'autres droits que ceux de faire escale dans les ports canadiens pour s'y abriter ou s'y approvisionner de bois ou d'eau, ou y réparer leurs embarcations; de pêcher autour des îles de la Madeleine et sur la rive nord du golfe St-Laurent, à l'est de Pointe Jolie; enfin de faire sécher et de préparer leur poisson dans les havres, baies et anses non habités de cette partie de la rive nord. L'interprétation des clauses du traité de 1818 souleva maintes querelles, apaisées par