

Pêcheries intérieures.—Les Grands Lacs et les eaux tributaires du St-Laurent constituent une seconde grande division des pêcheries canadiennes. Le poisson blanc, la truite, la sandre et le hareng des lacs sont les poissons les plus importants d'Ontario, commercialement parlant, quoique le brochet, l'esturgeon et quelques autres poissons ne soient pas à dédaigner. Les pêcheries intérieures du Québec n'ont pas une très grande importance. L'histoire de la pêche dans les Grands Lacs peut se résumer en deux mots: une destruction en masse suivie d'une lente résurrection aidée par la pisciculture. Un seul bateau de pêche pouvait autrefois prendre 90,000 poissons blancs dans sa journée; dans la rivière Détroit, on avait l'habitude de refouler le poisson dans des viviers où on le prenait, ou bien où il périssait par centaines de milliers, étant alors utilisé comme engrais. Mais ce système eut tôt fait de dépeupler les eaux et de démoraliser ce commerce. Dans les Grands Lacs, la saison de pêche dure de six à huit mois; quelques pêcheurs continuent leurs opérations durant l'hiver, en creusant des trous dans la glace, mais le plus grand nombre cherchent une autre occupation dans l'intermède des saisons. En se dirigeant plus à l'ouest, le lac Winnipeg, le lac Winnipegosis, le lac Manitoba et des lacs plus petits au nord et à l'est de celui-ci, fournissent la plupart des poissons du Manitoba. Le poisson blanc et la sandre sont les principaux d'entre eux, mais le brochet, le tullipi, l'œil d'or et nombre d'autres variétés s'y trouvent à profusion. Dans la Saskatchewan et dans l'Alberta, la pêche pour le commerce est confinée aux régions situées au nord de la rivière Saskatchewan, où l'on prend de grandes quantités de poisson blanc. Le problème des transports devient particulièrement aigu; quelques-uns des plus grands lacs du continent, les lacs Reindeer, Athabaska, Grand Esclave, Grand Ours, et des centaines de lacs plus petits n'ont aucune communication avec les marchés de consommation. Toutefois, les lacs de l'ouest ont joué le même rôle que le Saint-Laurent dans les temps du régime français et que les bancs de morue dans l'histoire de la Nouvelle-Angleterre, en facilitant la colonisation du pays, puisqu'ils offraient aux colons nouvellement arrivés le moyen de se nourrir.

Pêcheries du Pacifique.—La Colombie Britannique possède des pêcheries d'eau douce presque similaires à celles de la région des prairies; il est douteux que le commerce des fourrures (qui devait être l'agent de liaison entre cette province et le reste du Canada, à travers les Montagnes Rocheuses) eût pu s'établir au commencement de l'histoire de cette province si ces pêcheries n'avaient pas existé. Les pêcheries de la Colombie Britannique sont d'une grande richesse; elles représentent environ les deux cinquièmes de l'industrie poissonnière du Canada et ses produits se consomment jusqu'aux extrémités de la terre; ils sont essentiellement constitués par le saumon, pêché à l'embouchure du fleuve Fraser, de la Skeena, de la Nass et d'autres rivières descendant du versant occidental des montagnes. Chacune des variétés de ce roi des poissons comestibles qui, toutefois, n'est pas le vrai saumon, fréquentant les eaux du Pacifique, c'est-à-dire le sockeye ou dos bleu, le saumon de printemps, le saumon argenté, le saumon rose et le saumon bécard se trouve sur le littoral de la Colombie Britannique. Entre tous ceux-ci le dos bleu est de beaucoup le plus important, tant en raison de son abondance que de l'excellence de sa chair, dont la belle couleur rougeâtre est tant appréciée des consommateurs de la Grande-Bretagne. Le fleuve Fraser était autrefois la principale source d'approvisionnement de saumon, mais sa production est aujourd'hui dépassée par celle de la rivière Skeena et de ses tributaires septentrionaux; la prise varie considérablement d'année en année. La montée du saumon commence vers la fin de juillet et atteint son apogée dans les premières semaines d'août, néanmoins, les régions septentrionales ont une saison quelque peu hâtive. Le saumon de prin-