

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, lavé 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 ports de la Nouvelle-Ecosse. Ils se livrent à la pêche presque toute l'année; leurs prises approvisionnent le commerce du poisson frais.

La pêche au homard est également une industrie caractéristique. En 1870, il n'existait que trois homarderies sur le littoral de l'Atlantique; aujourd'hui on en compte presque 400, occupant près de 6,000 personnes; 30,000,000 de homards constituent une prise normale. L'un des constants problèmes de cette industrie, c'est la difficulté d'assurer l'exécution des dispositions prohibant la capture des jeunes homards et des adultes au moment du frai; on croit toutefois avoir mis un frein au déclin de la production. L'huître, qui pullulait autrefois tout le long du rivage, est maintenant moins abondante. La mise en boîte des sardines, qui sont de jeunes harengs, occupe au Nouveau-Brunswick le second rang, immédiatement après le homard.

Les pêcheurs des Provinces Maritimes constituent une population industrielle spécialisée. La pêche côtière s'y pratique d'avril à novembre, et même en janvier, dans les districts abrités; quoique les plus grands navires travaillent pendant tout l'hiver, plusieurs milliers d'hommes sont disponibles, à certains moments de l'année pour d'autres travaux. Les uns cultivent des petites parcelles de terre entourant leur maison, les autres travaillent dans les chantiers de bois du Nouveau-Brunswick ou bien dans les charbonnages de la Nouvelle-Ecosse. Quelques pêcheurs de Lunenburg et d'ailleurs font le négoce avec les Antilles. Outre l'oisiveté forcée résultant soit du mauvais temps, soit de la fermeture de la pêche, la méthode consistant à rémunérer les pêcheurs au moyen d'une part de la prise tend à les pousser vers des occupations secondaires, surtout dans les mauvaises années.

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 d'importance que pour leurs anguilles et leurs dorés. 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'ouest 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 Rein-