

férer sur toutes matières concernant la pêche dans toutes les parties du pays. Voir Loi des Pêcheries (S.R.C., 1927, c. 73). En 1930-31, l'administration fédérale des pêcheries a coûté \$2,435,299, y compris les salaires du service civil; les revenus ont été de \$136,935.

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 conjurer cette menace le gouvernement canadien dut légiférer, interdisant la pêche en certaines saisons, la pollution des rivières et l'obstruction de leurs cours; il dut 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 29 frayères plus 10 autres établissements de moindre envergure et 7 viviers à saumon coûtant en 1930, \$322,586 et distribuant plus de 479,412,046 œufs, alevins et poissons en une année, principalement le saumon de la Colombie Britannique, le saumon de l'Atlantique, le doré et le poisson blanc. Ces alevins sont distribués gratuitement et placés dans les eaux qui leur conviennent le mieux et leur pêche est libre.

Assistance directe.—Depuis 1927 on a établi un service de centralisation pour déposer le poisson sur différentes parties du littoral de l'Atlantique sous la direction de la branche des Pêcheries de l'ancien ministère de la Marine et des Pêcheries et maintenant sous le ministère des Pêcheries. Les pêcheurs des territoires couverts par ce service peuvent ainsi vendre leur prise promptement et la faire délivrer à un faible coût aux consommateurs des marchés centraux, et ils peuvent aussi consacrer une plus grande partie de leur temps à la pêche au lieu de préparer leur prise pour le marché du poisson salé ou fumé. En plus on a établi un système de radio-diffusion des pronostics de temps et des informations sur les approvisionnements de boëtte et de glace, sur l'état des glaces le long des côtes et sur les prix du marché. En vertu de la loi de l'inspection du poisson (S.R.C. 1927, c. 72), depuis plusieurs années on a établi des systèmes d'instruction sur les méthodes améliorées de saurissage du poisson et de la fabrication des barils.

Recherches scientifiques.—Des stations où l'on procède à des recherches biologiques sur les problèmes aussi nombreux que complexes des pêcheries et placées sous la direction de la Commission Biologique du Canada sont établies à Halifax, N.-E., à St. Andrews, N.-B., et à Nanaïmo et Prince-Rupert, 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. 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., ont fait le sujet de nombreuses publications.

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 le traité de réciprocité (1854-1866). Par ce dernier traité, le poisson