

déverse tout près de la baie de Tracadie au nord. Un sol riche et rouge et des formations de grès rouge en sont des caractéristiques particulières, et nulle part dans l'île, l'altitude ne dépasse guère 450 pieds au-dessus du niveau de la mer. Le climat, tempéré par l'entourage des eaux du golfe et cependant exempt des rigueurs des tempêtes de l'Atlantique, ajouté à un sol fertile et à des facilités de mouillage, offre de grands avantages à l'agriculture et à la pêche. Le province est aussi remarquable par ses renardières, ses homarderies, ses bancs d'huîtres et ses pommes de terre de semence.

*Nouvelle-Ecosse.*—Cette province a 381 milles de longueur et de 50 à 105 milles de largeur. C'est une longue et étroite lisière de terre s'étendant parallèlement aux côtes du Maine et du Nouveau-Brunswick et reliée à celui-ci par l'isthme de Chignectou, d'une largeur de 15 milles. Elle comprend au nord l'île du Cap-Breton qui en est séparée par le détroit de Canso. La superficie totale de la province est de 21,068 milles carrés, près de 2,000 milles carrés de moins que la superficie réunie de la Belgique et de la Hollande. L'île du Cap-Breton, située à l'embouchure méridionale du golfe St-Laurent et qui protège l'île du Prince-Edouard contre les vents de l'Atlantique, est d'environ 100 milles de longueur et de 87 milles, au plus, de largeur. Sa superficie de 3,970 milles carrés renferme les lacs salés de Bras-d'Or, reliés, au nord, à la mer par deux chenaux naturels et au sud par le canal St-Pierre, qui est navigable. La Nouvelle-Ecosse est plus ou moins divisée en deux versants par une ligne de basses montagnes qui la traverse au centre et dont la plus haute altitude n'atteint pas 1,500 pieds. Le versant qui fait face à l'Atlantique est généralement rocailleux. Il est exposé aux violences des tempêtes océaniques, tandis que l'autre, qui fait face à la baie de Fundy et au détroit de Northumberland, est formé en majeure partie de plaines et de vallées fertiles renommées pour leur agriculture et surtout leurs districts fructicoles qui produisent les fameuses pommes de la Nouvelle-Ecosse. La côte de l'Atlantique est profondément indentée de nombreux et excellents havres dont plusieurs offraient jadis des ports d'attache splendides et des mouillages sûrs aux flottes de pêche. La province est encore un centre florissant de l'industrie de la pêche. En raison de l'affleurement de certaines de leurs couches de houilles, sur la côte, les ressources minérales de la Nouvelle-Ecosse sont parmi les premières qui aient été exploitées au Canada. Cette abondance de houille fait encore de la Nouvelle-Ecosse l'une des principales provinces productrices de charbon du pays. Elle a, de plus, de vastes régions de formation aurifère et d'importants dépôts de gypse.

*Nouveau-Brunswick.*—Avec une superficie totale de 27,985 milles carrés, la superficie du Nouveau-Brunswick peut être comparée à celle de l'Ecosse qui est de 30,405 milles carrés. La province est de forme très compacte et presque rectangulaire, sa profondeur ne dépassant guère sa largeur. Sa conformation est généralement ondulée et à bas relief. Dans la moitié sud-est l'élévation du terrain est en général de 500 à 1,000 pieds au-dessus du niveau de la mer et atteint sa plus haute altitude, 2,690 pieds, au nord-est de Grands Falls, dans le comté de Northumberland. La rivière Saint John, qui prend sa source dans la province de Québec et dans l'Etat voisin du Maine, est un cours d'eau d'une beauté caractéristique et auquel sa longueur de près de 400 milles donne une certaine importance. Le nord-est de la province renferme de vastes étendues de terre appartenant encore à la Couronne et couvertes de futaies de bois marchand de grande valeur. La baie des Chaleurs, au nord, le golfe St-Laurent et le détroit de Northumberland, à l'est, la baie de Fundy, au sud, et la baie de Passamaquoddy, au sud-ouest, fournissent à cette province un littoral très étendu. Il y a au sud-ouest un groupe d'îles appartenant à la province et dont les plus importantes sont celles du Grand Manan, de Campobello et les