

plus de 60 p.c. des sujets de taille marchande, comme il appert d'après les ferrets). (7) Le flétan du Pacifique dont la pêche est limitée pour chaque région et dont l'augmentation des sujets reproducteurs est évaluée d'après le nombre d'œufs flottant entre deux eaux à une bonne profondeur.

*Pêcheries de mollusques.*—Sous cette rubrique on a étudié: (1) Les huîtres de la région de l'île du Prince-Edouard presque disparues de la Baie Malpèque à la suite d'une maladie survenue en 1914, mais multipliées depuis grâce à l'ostréiculture et augmentant rapidement en nombre tous les ans; la maladie a, ces temps derniers, détruit toutes les huîtres à d'autres endroits, mais on a réussi à obtenir un repeuplement par l'apport de sujets immunisés. (2) Le pétoncle de Digby, N.-E., qu'il semble facile de pêcher en trop grande quantité. (3) La palourde de la Baie de Fundy qu'on espère pouvoir facilement cultiver à l'avenir. (4) Les vénus de l'île du Prince-Edouard. (5) L'amande de mer et le mactre de l'île Vancouver, et (6) l'huître indigène et l'huître japonaise très grosse introduite à l'île Vancouver, la japonaise ne frayant que dans des eaux plus chaudes (utilisées à titre d'expérience) que celles de ces régions.

*Pêcheries de poissons de rivière migrateurs.*—Il s'agit ici du saumon et de la truite que l'on a étudiés comme suit: (1) Le saumon sockeye du Fraser dont, chose remarquable, la pêche est bonne une année sur quatre. (On a pris des dispositions pour rétablir ce cycle qu'un glissement de roc avait interrompu en 1914.) (2) Le saumon sockeye de la rivière Skeena. (3) Le saumon rose des îles de la Reine-Charlotte pour lequel aucune méthode n'a réussi à provoquer un bon rendement uniforme chaque année. Tous les deux ans, pour un endroit donné le rendement en est très faible. (4) Toutes les espèces de saumon et de truite de la rivière Cowichan et de ses affluents de l'île Vancouver. (5) Le saumon de l'Atlantique: ce dernier ne pénètre pas assez tôt dans les rivières pour assurer un bon rendement à la pêche à la ligne; par ailleurs, le nombre en a diminué ces dernières années. (6) La truite mouchetée des Provinces Maritimes, tant celle des eaux salées que celle des eaux douces; la demande en augmente de plus en plus de la part des pêcheurs à la ligne au fur et à mesure que l'amélioration de la voirie rend les cours d'eau plus accessibles.

*Diverses questions biologiques.*—Les recherches couvrent: (1) Le taret (*Teredo*) qui s'attaque aux pilotis des quais, aux pièges à homards, etc., dans les eaux du Nouveau-Brunswick du nord et de l'île du Prince-Edouard. (2) L'extinction du saumon de l'Atlantique causée par la température élevée des eaux de la rivière Moser, N.-E. (3) L'extinction du saumon de printemps à Sooke et celle du saumon sockeye dans la baie English, C.B., dues à la croissance excessive d'algues. (4) La difficulté de cultiver le saumon de l'Atlantique et la truite mouchetée. (5) La furonculose dont souffre la truite de la Colombie Britannique.

*Questions relatives à l'apprêtage commercial du poisson.*—On fait une étude très poussée du poisson frais (soumis à aucune préparation) relativement aux changements qu'il subit lorsqu'il se gâte, et qui diffèrent suivant qu'il s'agit de poisson d'eau douce ou de poisson d'eau salée. On étudie les avantages possibles de l'incorporation de diverses substances bactéricides dans la glace utilisée pour conserver du poisson frais. Quant au poisson salé, on a cherché à éviter le rougissement ou le brunissement et on s'est attaqué aux difficultés inhérentes du séchage du poisson salé, aux conditions climatiques défavorables qui rendent le séchage artificiel préférable. On a cherché s'il était possible de faire la mise en conserve des huîtres et de la morue fraîche désossée; on a fait aussi d'autres recherches sur la conserverie. On a étudié plusieurs huiles de poisson pour en connaître la teneur en vitamines