

LES PÊCHERIES DU CANADA.

d'eau et les cascades, frayant son chemin à travers les barrages et les torrents des gorges pour se faire prendre, parfois, à 600 milles du rivage océanique. La Colombie Britannique a une grande variété de saumons; celui qui a le plus d'importance commerciale est le Sockeye ou Dos Bleu, que les savants nomment *Oncorhynchus nerka*. C'est celui qui est préféré par les fabricants de conserves, car non-seulement sa chair est fort appétissante, mais elle contient une grande quantité d'huile. D'autres espèces mises en boîte sont le Coho ou saumon argenté, le Quin-nat ou saumon du printemps et le Bossu (Humpback) ou saumon rose. Le Quin-nat ou saumon du printemps, qui est le premier à remonter les rivières, est le plus gros des saumons de la côte du Pacifique. Il est très recherché comme poisson frais. Le saumon du printemps est très abondant dans les eaux qui entourent les îles de la Reine Charlotte et dans la rivière Skeena et ses abords. Le saumon chien ou Chum n'est pas considéré comme un bon poisson à mettre en boîte, mais il est excellent lorsqu'il est frais ou salé; le Japon consomme de grandes quantités de ce saumon salé. Un saumon de très belle qualité et de la même variété que le Sockeye, porte le nom de Saumon rouge de l'Alaska (Alaskan Red). Il fréquente les eaux septentrionales de la Colombie Britannique et de l'Alaska et la pleine mer très au nord. L'on pêche de grandes quantités de saumon au Yukon, pour la consommation locale.

Les pêcheries canadiennes du homard sont confinées aux eaux côtières de l'Atlantique et de l'estuaire du Saint-Laurent. Ce sont les plus productives pêcheries de homard de l'univers. Le long du littoral en Nouvelle-Ecosse, sur l'île du Prince-Edouard, au Nouveau-Brunswick et dans Québec, l'on peut voir de nombreux établissements industriels consacrés au homard.

Après Terre-Neuve, la Nouvelle-Ecosse a les plus grandes pêcheries de morue; Québec, le Nouveau-Brunswick et l'île du Prince-Edouard viennent ensuite, dans l'ordre des quantités qu'ils ont respectivement pêchées. Ce poisson se vend frais, séché et saumuré. La morue de la Colombie Britannique diffère légèrement de celle de l'Atlantique, sa tête étant plus grosse, tandis que sa vessie ou "noue" est plus petite.

Le hareng se laisse prendre en grandes quantités dans toutes les provinces maritimes, Québec et la Colombie Britannique.

Il n'y a pas de sardines dans les eaux canadiennes, mais au Nouveau-Brunswick l'on pêche et met dans l'huile du jeune hareng auquel l'on donne improprement le nom de sardine.

La Colombie Britannique vient au premier rang au point de vue du flétan, mais l'on en prend aussi de grandes quantités en Nouvelle-Ecosse et quelque peu dans les eaux du Nouveau-Brunswick et de Québec.

La pêche du maquereau est fructueuse le long des côtes de la Nouvelle-Ecosse; elle est moins abondante dans les eaux du Nouveau-Brunswick, de l'île du Prince-Edouard et de Québec.

L'églefin canadien (plus connu sous son nom anglais: haddock) est confiné aux eaux de l'Atlantique et du Golfe Saint-Laurent. C'est la Nouvelle-Ecosse qui en prend les plus grandes quantités; ensuite viennent dans leur ordre respectif, le Nouveau-Brunswick, l'île du Prince-Edouard et Québec.