

## RESSOURCES NATURELLES DU CANADA.

Les trois provinces maritimes et celle de Québec font un gros commerce de merluche et de lingue. Le merlan se laisse prendre en abondance le long des côtes de la Nouvelle-Ecosse et au Nouveau-Brunswick, dans les parages de la baie de Fundy. Les provinces maritimes et la Colombie Britannique vendent de grandes quantités de moules et mollusques. Le gasparot ne se trouve que sur les côtes de l'Atlantique mais l'alose, l'éperlan, le tacaud (ou petite morue) le carrelet et la truite de mer sont pêchés sur les côtes de l'Atlantique et du Pacifique. L'anchois et l'oulachon abondent le long des côtes de la Colombie Britannique, L'esturgeon commun fréquente les rivages de l'Atlantique, le fleuve Saint-Laurent et ses affluents. La perche rayée aime les eaux saumâtres et remonte le cours des rivières du Nouveau-Brunswick pour frayer.

Les phoques à poil ras se trouvent dans l'Atlantique et l'estuaire du Saint-Laurent, ainsi qu'en vue de la côte de la Colombie Britannique. Il n'y a pas de phoques à fourrure dans l'Atlantique, mais on en prend quelques-uns dans les eaux de la Colombie Britannique. Les baleines sont harponnées dans l'estuaire du Saint-Laurent, dans la baie d'Hudson et le long des rivages du Pacifique.

Actuellement, l'ostréiculture canadienne n'a pas grande importance, mais l'on doit s'attendre à son développement considérable dans un avenir rapproché. Jusqu'aux dernières années, aucune mesure systématique n'avait été prise pour la protection des bancs d'huîtres, et le gaspillage qu'on en avait fait les avait fort appauvris. L'île du Prince-Edouard, renommée pour la bonne qualité de ses huîtres, est à la tête du mouvement de régénération. Le gouvernement a fait reconnaître toutes les localités où se trouvent des boues huitrières ou naissains et se propose de les affermer pour les faire convertir en parc à huîtres, selon ses instructions. De grandes étendues de côtes seront louées à des compagnies et de petits lots attribués à des particuliers; l'on espère, par ce moyen, donner un grand essor à l'industrie ostréicole. Le Dr Joseph Stafford, de l'Université McGill, qui a approfondi l'étude de cette question et que l'on considère comme la plus haute autorité canadienne sur ce sujet, déclare que l'huître du Canada est supérieure à toutes les autres. Après avoir démontré la haute réputation par elle acquise, à cause de son goût exquis, et démontré sa supériorité sur le produit des Etats-Unis, le docteur Stafford ajoute:

“Nos huîtres canadiennes se sont vu attribuer le premier rang à l'exposition internationale de Paris, il y a quelques années. Elles avaient été prélevées en différentes localités des provinces maritimes et, au cours de cette opération, elles avaient dû séjourner sur les quais, parfois exposées aux ardeurs du soleil. Ayant subi ce traitement, elles traversèrent l'Atlantique et attendirent sur les quais de débarquement que l'on fût prêt à les recevoir et à les exposer. Elles eurent à subir la concurrence des huîtres européennes sorties de l'eau la veille et, néanmoins, se virent attribuer le premier prix. Il faut en conclure qu'elles s'accommodent fort bien du changement de climat et de l'absence de précautions. De même que le poisson, les huîtres vivant dans des eaux froides peuvent supporter le transport au loin, tout en conservant leurs qualités beaucoup mieux que les mollusques tirés d'eaux chaudes.

L'huître de la Colombie Britannique est très petite, n'excédant jamais deux pouces de longueur, tandis que celle de l'île du Prince-