

blanc, que l'on trouve dans les grands lacs, dans le lac Winnipeg et ses tributaires. Lorsqu'on commença à pêcher ce poisson dans les grands lacs, on le prenait en si grande quantité qu'une partie était employée comme engrais, mais cette destruction en masse ne tarda pas à faire sentir ses effets, car de 7,595,690 livres en 1890, la pêche des grands lacs canadiens tomba à 2,895,170 livres en 1905. En 1920, la prise est remontée à 6,978,600 livres, les principales augmentations s'étant produites dans le lac Erié et le lac Ontario, lesquels avaient été peuplés d'alevins provenant des viviers de pisciculture de Sandwich. A l'ouest et au nord du lac Winnipeg, l'ablette, le doré et la truite de lac se trouvent en grande abondance, mais ces pêcheries ne sont qu'à peine développées.

Pêcheries du Pacifique.—La configuration du littoral de la Colombie Britannique rend cette région particulièrement propice à la pêche; le rivage comporte un grand nombre de fiords et d'estuaires; de plus, depuis la côte jusqu'à 50 ou même 100 milles en mer, le fond n'a qu'une minime profondeur et offre aux poissons un habitat à leur goût. Avant que la Colombie Britannique fut colonisée, la Compagnie de la Baie d'Hudson comptait sur la pêche du saumon pour nourrir ses employés durant l'hiver.

Le saumon du littoral de la Colombie Britannique n'est pas le véritable saumon, quoiqu'il lui ressemble beaucoup. La différence essentielle qui les sépare se constate dans leur mode de frayer; en effet, le saumon de la Colombie Britannique ne retourne jamais à la mer après avoir déposé ses œufs, car il meurt d'épuisement, presque aussitôt après, dans le haut des rivières. Il existe cinq variétés de saumon dans la Colombie Britannique; en raison de son excellente qualité et de sa couleur toujours égale, le saumon "dos bleu" (sock-eye) est actuellement le plus recherché. Dans le fleuve Fraser, il se produit, tous les quatre ans, une formidable remontée de ce poisson vers les frayères. Les pêcheurs américains capturent le dos bleu dans le détroit de Puget, lorsqu'il est en route pour le fleuve Fraser, ce qui explique la diminution des prises dans le fleuve, mais dans les rivières du nord, où cet inconvénient n'existe pas, l'espèce se maintient normalement. Le saumon du printemps (quinnat) est le second en importance; pendant de longues années ce fut le seul saumon du Pacifique qui était mis en boîte. Le saumon argenté (coho) fut également mis en boîte, puis, tout récemment, le saumon bécard (dog) a été salé par les Japonais pour être expédié en Orient. Le saumon bossu (humpback), l'une des plus petites variétés, est moins apprécié. Dans les années où le dos bleu fait défaut, on lui substitue le saumon bossu et le saumon argenté; c'est ainsi qu'on évite la fermeture des saumoneries et le chômage de leurs milliers d'ouvriers, qui en serait la conséquence. Pendant plus d'un demi-siècle, la Compagnie de la Baie d'Hudson a expédié des barils de saumon salé en Australie, aux îles Sandwich et ailleurs; cependant, les premières opérations de mise en boîte sur une large échelle ne commencèrent qu'en 1873, date à laquelle deux saumoneries établies sur le fleuve Fraser en remplirent 8,580 caisses. La production de 1920 était de