

fédéral vers la mer d'Hudson et le détroit de Cumberland, on rencontre, dans les eaux qui enveloppent à l'ouest, au nord et à l'est l'unité géographique dont nous parlons, les animaux marins qui suivent :

— la *baleine, franche* dont les fanons seuls valent \$12.000 la tonne ;

— le *narval*, qui fournit de l'huile et de l'ivoire ;

— le *morse*, qui comme une peau estimée, de l'huile et de l'ivoire ;

— les *marsouins blancs* et les *phoques*, que tout le monde connaît ;

— le *cachalot* (bottle nose) recherché pour le spermaceti que contiennent ses cavités encéphaliques ;

— le *saumon*, la *truite saumonée*, etc ;

Voici, du reste, comment s'exprime cet officier distingué à propos du saumon capturé par la Compagnie de la Baie d'Hudson :

“ La Compagnie de la Baie d'Hudson ne fait la pêche du saumon, à présent, que dans la baie d'Ungawa. Jusqu'à cette année, de *larges quantités* de saumons, prisés dans les rivières qui se déchargent dans cette baie, ont été envoyées à l'état frais dans leur navire réfrigérateur, le steamer *Disna*. On m'informe qu'elle trouve plus profitable d'expédier le saumon salé, car elle l'a fait cette année. On m'a dit aussi que la compagnie se proposait de faire cette pêche *sur une plus grande échelle à l'avenir*. *D'autres rivières*, qui coulent vers le détroit sur sa rive sud, nourrissent de *grandes quantités de saumons* ; quant à la qualité de ce poisson, je puis la garantir, car je n'ai jamais mangé de plus délicieux saumons que ceux que nous apportaient, tout fraîchement pris, les Esquimaux de la baie Stupart.”

Puis, dans ses considérations sur le commerce de ces régions, il s'exprime de la manière suivante :

“ Le commerce de la région de la baie et du détroit d'Hudson n'est, à proprement parler, que de l'échange, les produits passant simplement d'une main à l'autre ; pour l'étude de la valeur réelle de ce commerce, le tempérament et le caractère des indigènes forment un élément très important. Je ne puis entrer dans les