

saumon sont devenues très importantes. Les valeurs du saumon en boîtes exporté du Canada en 1898 et 1899 sont indiquées ci-après :

	1898	1899
Saumon en boîtes exporté, dollars :	3,430,645	2,407,481

Le saumon que l'on pêche sur la côte de l'Atlantique a une saveur particulièrement délicate, et avant longtemps, grâce au transport en compartiments froids, il s'en transportera sans aucun doute de grandes quantités à l'état frais dans les différents pays de l'Europe.

**Homards.**—Sur les côtes de Québec et des trois provinces maritimes on met en conserve de très grandes quantités de homards du Canada.

	1898	1899
Homards exportés, dollars :	2,290,872	2,320,060

Les harengs, les maquereaux, les sardines et les égreffins sont l'objet de grandes industries de pêche et de mise en conserve.

**Poisson blanc.**—On prend de grandes quantités de poisson blanc dans les grands lacs Ontario, Érié, Huron et Supérieur, Manitoba, Winnipeg et Winnipegosis. Ce poisson a un très petit volume d'intestin comparativement à la grosseur de son corps. Sa petite tête et sa petite bouche en font un poisson modèle pour la table, et la chair blanche et ferme qui est très délicate confirment cette indication extérieure. On trouve des truites et des esturgeons dans les rivières et les lacs.

En un mot, les pêcheries des côtes, des lacs et des rivières sont de beaucoup les plus considérables au monde au point de vue de leur étendue, aussi bien que de l'abondance et de la qualité des produits. Avec les appareils perfectionnés pour la pêche, l'approvisionnement paraît bien être à peu près inépuisable.