

te pour les pêcheries de l'embouchure de la Fraser. Sur notre route, je vis la pêche du saumon à son état le plus primitif. Nous nous arrêtasmes auprès d'une petite rivière au milieu d'une forêt de pins et qui présentait, comme le passage du Burrard, le même curieux spectacle d'une colonie de saumons remontant le courant.

A l'aide de gaffes pointues, les Indiens les pêchaient un à un et remplissaient leurs canots avec une incroyable rapidité. Ils les portaient ensuite dans de petites cabanes à ciel ouvert, où ils les disposaient au-dessus de grands feux de pins. Les poissons subissant à la fois l'action de la fumée et du soleil étaient rapidement fumés.

Ces primitives maisons de boucanage avec leurs morceaux de chair rose tendre, d'où s'échappaient des spirales de fumée bleue, rompaient de leurs couleurs claires le vert sombre de l'interminable forêt.

— Nous sommes loin, n'est-ce pas? me dit mon ami en riant, des bords de la Restigouche et de la Grande Cascapédia, dans la province de Québec, dont les eaux nourrissent les meilleurs saumons du monde. Plus d'une Altesse royale, des pairs de la Grande-Bretagne, des milliardaires du porc salé, des rois du Pétrole y sont venus pêcher avec des hameçons d'or à leur ligne. Les propriétaires riverains louent leur fragment de rive à des prix fabuleux. Un spéculateur loue parfois ses fosses à raison de \$150 par ligne et par été.

— Le saumon du Pacifique est-il de qualité inférieure?

— Non, certes, celui qu'on pêche ici est le saumon royal dont la chair est exquisite.

La rivière Fraser verse ses eaux boueuses dans le golfe de Géorgie, à travers un immense delta formé par ses propres alluvions. Nous louâmes un bateau pour visiter la pêcherie de Richmond, la plus importante, établie dans une des nombreuses îles qu'entourent les multiples branches de la rivière.

Sur le quai s'élevaient d'énormes morceaux de poissons encore palpitants. Leurs écailles scintillaient au soleil et sous une fine pluie d'eau douce amenée par des tuyaux souterrains d'une source limpide à quelques centaines de mètres.

A l'intérieur des immenses bâtiments de la pêcherie de longues tables couvertes par la surabondante marée étaient entourées d'une double haie d'ouvriers. Avec une dextérité extraordinaire, en huit coups de couteau précis, ils avaient coupé la tête, la queue, les nageoires, arraché les entrailles, puis du tranchant affilé ils faisaient sauter la cuirasse d'écailles. Aussitôt des femmes, armées de brosses trempées dans de la saumure, dé-

barrassaient la chair de toute trace de sang ou d'écailles. D'autres portaient alors les poissons à une machine qui les coupait en morceaux d'égales dimensions. Une troisième catégorie d'ouvrières mettait ces tranches, d'une livre chacune, en des boîtes de fer blanc qui contenaient déjà un peu de sel.

Ces boîtes étaient ensuite confiées, au nombre de six à la fois, à une seconde machine, qui leur mettait un couvercle et rejetait automatiquement les boîtes trop légères. Une troisième machine soudait solidement les couvercles. Les boîtes étaient enfin plongées dans des chaudrons d'eau bouillante, où on les laissait le temps d'obtenir une complète stérilisation.

Quelques semaines plus tard, après le passage du saumon, elles sont vernies, étiquetées—toujours à la machine.— On en charge de grands vaisseaux qui vont doubler le Cap Horn et font voile vers l'Europe.

Le surveillant général nous montra le plus magnifique saumon que j'aie jamais vu. Il pesait cinquante livres, un poids fort extraordinaire, nous dit-on.

Sept milles plus loin, sur le bras gauche de la Fraser, se trouve le village de Steveston. Pendant les six semaines que dure la pêche, il possède une population de 5,000 habitants de toutes races: des Indiens, des Chinois, des Portugais, des Grecs, des Français et surtout des Américains et des Anglais.

Un bateau rapporte en moyenne cinquante poissons par nuit, valant une vingtaine de piastres. On conçoit que des fermiers, des artisans de toutes corporations soient attirés par l'énorme salaire et abandonnent pour un temps leur métier.

Une fois par semaine, pendant vingt-quatre heures, du samedi soir à six heures au dimanche à la même heure, la pêche est défendue, afin de permettre à quelques poissons de gagner le haut de la rivière et de s'y reproduire.

Précisément nous arrivâmes à Steveston, un dimanche soir, vers cinq heures, pour jouir du spectacle le plus pittoresque qu'on puisse imaginer. Tous les bateaux de pêche de la Fraser avaient rompu leurs amarres, et descendaient la rivière, dont les eaux boueuses opalisées par les teintes du couchant, se perdaient dans une mer cramoisie, où sombrait un soleil semblable à une énorme balle de cuivre rouge. La légère et innombrable flottille s'étendait jusqu'à l'horizon, et les premières parties semblaient de petites épaves noires.

Chaque bateau emportait deux pêcheurs et un filet muni de plombs et de flotteurs et mesurant environ 800 pieds de long et 16 pieds de hauteur. Une heure après le départ des bateaux, la rivière est com-

plètement fermée par des milliers de barrières flottantes, où les saumons viennent s'emprisonner. Naturellement ces filets s'emmêlent souvent. Le pêcheur qui, le premier, s'en aperçoit, coupe silencieusement la moitié du filet de son voisin pris dans le sien et s'éloigne. Le propriétaire volé s'aperçoit du larcin commis quand il veut ramener son filet, pour s'établir dans un endroit plus productif.

A quelques milles au sud de la Fraser, dans l'eau claire de l'Océan, les saumons, poissons très avisés, éviteraient les filets. On a imaginé le procédé suivant:

Des fosses profondes sont creusées au bord de la rivière, sur le passage probable des saumons se dirigeant vers la Fraser. Ces fosses se trouvent à l'angle d'un V immense formé par les filets. Les poissons croyant contourner le filet arrivent à l'angle du V, et s'entassent dans la fosse autour de laquelle se meut un bateau monté par plusieurs hommes. Ils plongent leur énorme filet en forme de bourse dans l'eau écumeuse où se débattent les poissons et ramènent à chaque coup trente ou quarante saumons.

Un pêcheur expérimenté nous raconte qu'un banc énorme s'était une fois engouffré tout entier dans une fosse profonde. En établissant le cube de la fosse, il estima le nombre des saumons emprisonnés à 6,000,000!

JEAN LAVALLEE.

L'ÉPICIER MEXICAIN

De "l'Épicerie française".

Après les secousses révolutionnaires dont furent affligées toutes les Républiques de l'Amérique Centrale et de l'Amérique du Sud, et dans ces parages où les opinions subissent forcément "l'influence" tropicale, le Mexique, situé au Nord de l'Amérique Centrale et voisinant avec les Etats-Unis d'Amérique semble s'être ressaisi et avoir trouvé la paix avec le Président Porfirio Diaz, réélu dans son mandat pour la sixième fois, en juillet 1900. Le progrès a donc suivi, sous un gouvernement stable, une marche ascendante quoique il ne soit guère appréciable que dans les grandes villes.

Les classes dirigeantes sont de souche espagnole; les classes commerciales et industrielles également, en y ajoutant toutefois un grand nombre d'Américains, d'Anglais, d'Allemands et de Français; quant aux classes prolétariennes, surtout dans les provinces, elles forment un amalgame des plus hétéroclites: en effet, on n'y compte pas moins de vingt-deux sortes de métis, et les Indiens se divisent en quatorze familles, y compris celle des "Apaches".

Au sujet de ces derniers, vivant principalement dans les Etats de Chihuahua et de Sonora, je dois déclarer qu'ils n'ont rien de commun avec ceux de la