

Le Maquereau frais est très estimé des gourmets, et salé c'est encore un aliment sain et d'un goût agréable. Il s'en fait une consommation considérable dans la plupart des pays d'Europe et aux États-Unis.

Le maquereau se pêche particulièrement sur les côtes Européennes et Américaines de l'Atlantique, dans la Méditerranée, la Manche, le Golfe St. Laurent etc. Pendant longtemps on a cru que le Maquereau émigrerait à la mer glaciale durant l'hiver, mais on prétend connaître certainement aujourd'hui que c'est seulement dans les profondeurs de la mer qu'il se retire alors. Quoiqu'il en soit, on le voit paraître dans le Golfe, à l'Isle du Prince Edouard, dans la Baie des Chaleurs, sur les côtes de Gaspé, au commencement de Juin, époque où il se répand en bancs d'immense étendue dans les baies pour y frayer. Comme tous les autres poissons, il est fort amaigri après l'acte de la reproduction, mais il se remet petit à petit et dès le mois d'Août jusqu'à l'automne, on continue à le prendre gras, parfaitement remis.

Le Maquereau est un poisson éminemment grégaire, c'est-à-dire vivant toujours en sociétés fort nombreuses. Sa pêche se fait à la seine où à la ligne. Pour l'attirer, c'est-à-dire l'engager à se montrer à la surface de l'eau et à suivre les vaisseaux, on se sert d'un appas particulier qu'on nomme *bouette*. Cette bouette se fabrique avec du maquereau même ou autres poissons qu'on hache menu au moyen d'une machine assez semblable à un hache-paille, puis on répand ce produit à pleins seaux autour des vaisseaux. Ce sont surtout les pêcheurs Américains qui sont les plus habiles à cette pêche et qui en tirent chaque année de nos eaux pour des valeurs considérables. On n'estime pas à moins de \$600,000 le produit de la pêche du maquereau par les Américains, dans nos eaux du Golfe, chaque année.

Le Maquereau salé se vend de \$8 à \$20 le barril de 200 livres.

## 2. Gen. THON. *Thynnus*, Cuvier.

Corps moins comprimé que dans le maquereau. Une bande d'écaillés plus grandes et plus épaisses que dans le