

---



---

SALMO TRUTTA, SALMO ALBUS, TRUTTA SALMONITA.

Français—*Truite Saumonée, Truite de Mer.*

Anglais—*Sea Trout, White Trout.*

Cette belle variété du genre *Salor*, se trouve en grande quantité à l'embouchure de la plupart des rivières, qui se jettent dans le bas du fleuve et dans le golfe St. Laurent.

Elle est remarquable par la couleur brillante de ses écailles, et par la teinte rose de sa chair.

Son poids varie de 1 à 5 livres, mais on en prend souvent de plus grosses.

Elle aime à fréquenter les eaux saumâtres des estuaires, pendant les premiers mois de la saison, et elle ne paraît pas remonter les rivières au-delà des marées.

---

SALMO CONFINIS.

Français—*Truite de Lac.*

Anglais—*Lake Trout.*

Il n'y a pas un lac si petit qu'il soit, près des côtes du golfe, comme dans l'intérieur du pays, où l'on ne rencontre là cette variété de truite.

Son poids varie beaucoup, et généralement, suivant l'étendue des eaux au sein desquelles, elles vivent.

Leurs écailles n'ont pas les couleurs brillantes de la *truite commune* et leur chair est aussi moins délicate.

On les prend presque toujours à la mouche ou à l'appât.

Elles se montrent presque en tout temps très-voraces, et paraissent toujours prêtes à avaler toutes les amorces qu'on leur offre.

---

OSMERUS VIRIDESCENS.

Français—*Eperlan.*

Anglais—*Smelt.*

De l'ordre des *Malacoptérygiens abdominaux*, de la famille des *Salmones*, de la tribu des *Saumons*, du genre *Eperlan*.

L'Eperlan, ce joli petit poisson, si bien connu à Québec et dans les environs, est comme on le sait, très-estimé sur nos tables à cause de sa chair riche et savoureuse.

Son corps a la forme allongée et couvert de petites écailles brillantes, il a de 6 à 8 pouces de longueur.

On le pêche sur les côtes du golfe et du fleuve St. Laurent jusqu'à Québec et même au-delà; il habite alternativement les eaux de la mer et les eaux douces.

Dans le district de Gaspé, on s'en sert beaucoup, quand le capelan et le hareng manquent, pour amorcer les lignes à morue; on l'emploie aussi comme engrais.

On le trouve en grande abondance, le printemps et l'automne, à l'embouchure des rivières qui se déchargent dans la Baie des Chaleurs et dans le golfe St. Laurent.

La variété Européenne, plus grosse que la nôtre, s'appelle *Osmerus Eperlanus*.

---