changement important opéré dans la base d'évaluation des assurances de la compagnie, changement qui aura pour effet de donner à ses assurés une protection plus complète en même temps qu'elle consolidera la position financière de la compagnie dans l'avenir.

M. W. H. Beatty, vice-président, seconde la proposition d'adoption du rapport qui est adopté à l'unanimité après quelques remarques du Directeur-Gérant et d'un ou deux porteurs de police.

M. J. A. Paterson, avocat, propose, secondé par M. Henry Swan, une résolution de remerciements en faveur des officiers et des Directeurs de l'Association en reconnaissance de leurs services et des soins qu'ils ont apportés aux affaires de la compagnie durant l'année dernière. Ces deux messieurs, en termes flatteurs, parlent du rapport très satisfaisant présenté à l'assemblée.

La proposition est dûment approuvée et le Président, au nom des Directeurs, y répond.

Des résolutions de remerciements sont également votées en faveur de l'actuaire, des agents, du service médical et des employés des bureaux ; leurs représentants expriment à leur tour leur reconnaissance pour ces votes.

Tous les directeurs sortants sont réélus et à une nouvelle assemblée du bureau de direction qui a lieu immédiatement après, Sir W. P. Howland, C. B., K. C. M. G., est réélu Président et MM. Edward Hooper et W. H. Beatty, vice-président.

LE SAUMON

(De l'Épicier.)

Genre de poissons de grande taille. type de la famille des salmonides. Le saumon est caractérisé par sa forme oblongue, sa tête allongée, ses mâchoires fortes et pointues, dont l'inférieure est terminée par un crochet dirigé vers le haut et qui sont garnies de dents solides et aiguës ; ainsi que par la disposition des nageoires, la première nageoire dorsale étant toujours située en avant des ventrales ou au moins à la même hauteur.

Le genre saumon, même proprement dit, car ce nom désigne souvent toute une famille, comporte un assez grand nombre d'espèces dont les différences assez légères sont dues à l'habitat du poisson.

Le saumon commun a le corps allongé, peu épais, en quelque sorte fusiforme et très aminci vers la queue ; il est recouvert d'écailles très petites et en ovale allongé. Sa tête, à museau arrondi, plus long chez les mâles que chez les femelles, atteint le sixième de la longueur totale ; l'œil est petit. La couleur de ce poisson est gris-bleuâtre ou verdâtre sur le dos, blanc nacré sous le ventre et argenté sur les côtés, souvent coupés de taches obscures. Des taches noires et arrondies sont semées sur la tête et la

nageoire dorsale. Cette coloration varie profondément, d'ailleurs, suivant les époques, ainsi que l'âge et la vigueur du poisson.

Le saumon habite l'Océan Atlantique et les mers du Nord, ainsi que les cours d'eau qui s'y déservent. Il ne paraît pas descendre plus bas que le 40^e degré de latitude. Il habite cependant aussi les mers australes, car on le pêche au Cap de Bonne-Espérance.

Le saumon est un poisson migrateur, habitant, selon les saisons, les eaux marines et les eaux douces, dans lesquelles, il remonte parfois à des distances considérables, franchissant les obstacles qu'il rencontre, tels que barrages ou cascades, grâce à la vigueur de sa queue qui, détendue comme un ressort, lui permet de s'élaner parfois à plusieurs mètres de hauteur.

Né dans les eaux douces et courantes, le saumon, amateur d'eaux profondes, se laisse entraîner vers la mer à l'époque du printemps, et gagne rapidement les grandes profondeurs. Il paraît y trouver une nourriture plus substantielle, mais y être aussi en butte à plus de dangers de destruction. Les squales et certains cétacés leur font une guerre acharnée et les poursuivent parfois jusque dans les filets des pêcheurs.

A l'époque du frai, arrivant surtout en hiver, et qui commence en septembre pour se prolonger, suivant les localités, jusqu'en mars, les saumons, réunis en troupes nombreuses, s'avancent dans les rivières et pénètrent quelquefois jusqu'à des centaines de lieues de leur embouchure. Leur vigueur très grande leur permet de remonter le courant avec facilité. Ils semblent parfois progresser la rapidité d'une flèche, même contre le fil de l'eau.

Lorsqu'ils ont trouvé un endroit propice pour la ponte, ils se réunissent par couple et creusent dans le gravier un trou d'environ 20 centimètres où la femelle dépose ses œufs, qui sont aussitôt fécondés, puis recouverts d'une couche de gravier, afin qu'ils ne soient pas entraînés par les eaux. Les couples se séparent, après chaque ponte, pour former de nouvelles unions.

Les causes de destruction des œufs de ces poissons et des alevins qui en éclosent sont considérables ; sans cela, l'espèce se multiplierait dans des proportions extraordinaires, car on estime que chaque femelle produit à peu près autant de milliers d'œufs qu'elle pèse de livres.

L'éclosion de ces œufs est longue à se produire, l'incubation variant,

selon la température, de quatre-vingt-dix à cent quarante jours. Les jeunes alevins, vermiformes, restent environ cinq semaines après l'éclosion, sans prendre d'aliments extérieurs, se nourrissant des éléments contenus dans une vésicule ventrale qu'ils portent et qui se résorbe peu à peu.

Après cette période, il doit pourvoir à sa subsistance. Il atteint alors trois centimètres environ de longueur. C'est, pour le saumon, l'âge le plus critique, et il en périt de grandes quantités.

Jusqu'à l'âge d'une année environ, les jeunes saumons ne quittent pas les eaux où ils sont nés. Ils se réunissent ensuite par troupes pour gagner la mer d'où ils reviennent, avec les adultes, à l'époque du frai.

Historique.—Le saumon était peu connu des anciens, ce poisson ne se trouvant pas dans le bassin de la Méditerranée ; cependant il est pêché de toute antiquité sur les côtes de l'Atlantique, depuis le golfe de Gascogne.

Au temps de Rome, il était déjà réputé comme le meilleur poisson de l'Aquitaine, et il ne semble pas douteux que cette production de la Gaule ait figuré sur les tables fastueuses des Lucullus et autres citoyens opulents de l'antique maîtresse du monde.

De nos jours, la pêche du saumon forme la fortune des régions où il abonde. Dans certaines contrées du nord de l'Europe et de l'Amérique, il forme la base de la nourriture et on le conserve de diverses manières : par le salage ou le fumage, en le confisant dans l'huile ou la saumure ou en le conservant par le procédé Appert. On se contente parfois de le plonger dans la glace, la neige ou d'autres mélanges réfrigérants, et comme sa chair est facilement conservable, on peut la garder ainsi, dans les climats froids, pendant plusieurs mois.

Sa chair est aussi nourrissante que délicate, et elle est caractérisée par une teinte rosâtre spéciale.

La pêche considérable du saumon, à laquelle on se livre souvent à l'époque même où il remonte les cours d'eau pour frayer, a déterminé dans plusieurs régions, notamment en France, une diminution très grande de ce poisson.

Aussi des mesures de divers genres, législatives et piscicoles ont-elles été prises déjà à ce sujet en différents pays. Dans les contrées du Nord, cette pêche est fermée depuis le 15 septembre jusqu'à la fin d'octobre. En France, notamment dans le bassin de la Seine, la pisci-