

même. Ce n'est qu'à leur deuxième année, lorsqu'ils mesurent de 6 à 8 pouces qu'ils font le voyage de la mer pour en revenir à l'état adulte, pesant alors de 6 à 10 livres et même davantage. On dit que d'ordinaire les jeunes Saumons viennent frayer à l'endroit même où ils ont pris naissance.

Le Saumon à la chair lourde et compacte, son poids ordinaire varie de 10 à 20 livres, mais il arrive fréquemment qu'on en prend d'un poids bien supérieur à celui-là. On en a pris dans la Rivière Moisie qui pesaient jusqu'à 52 livres.

Nos rivières les plus remarquables pour la pêche du Saumon sont celles de Jacques-Cartier, Ste. Marguerite dans le Saguenay, des Escoumains, Moisie, Ristigouche etc.

2. Le Saumon du Canada. *Salmo Canadensis*, Smith.—Vul. *La Truite du Canada*. Angl. *Canadian Trout*.—Long. 10 à 12 pouces. Corps allongé, comprimé, d'un brun pâle en dessus, les côtés, particulièrement au dessous de la ligne latérale, parsemés de taches rondes blanchâtres avec un point d'un rouge vif au milieu; dessous jaunâtre. Mâchoires à peu près égales. Ecailles très petites. Chair faiblement colorée en rouge. Queue échancrée.

Se trouve partout dans le St. Laurent; espèce bien remarquable par ses taches blanches oculées de rouge.

3. Saumon de fontaine. *Salmo fontinalis*, Mitchell.—Vulg. *Truite commune*; Angl. *Common Trout*; *Brook Trout*.—Long. de 8 à 20 pouces. Dessus d'un brun de corne avec marques brunes irrégulières. Côtés bleuâtres, avec nuance de blanc d'argent, souvent à réflexions métalliques. Dessus de la tête d'un brun verdâtre, avec mouchetures obscures. Première dorsale d'un jaunâtre pâle; caudale rougeâtre avec bandes brunes parallèles, plus distinctes à l'extrémité. Iris blanche. Près de la ligne latérale se voient des taches jaunes avec des points plus ou moins nombreux d'un beau vermillon.

Formule ptérygiale: D. 11; P. 12; V. 8; A. 11; C. 19.

La Truite commune est susceptible de varier assez considérablement dans sa coloration. Celles qui vivent dans les eaux salées ou saunâtres ont d'ordinaire les couleurs beaucoup plus vives, leur chair prend une teinte rose plus rapprochée de celle du saumon et est aussi plus estimée pour le goût. La truite se prend le plus souvent à la ligne