

exquis et sent, pour le moins, le saumon.

Outre ces trois espèces de saumons, le genre nous fournit cinq espèces de truites. Deux sont particulières aux eaux des terres arctiques, tandis que les autres se trouvent plus ou moins dans tous les lacs aux eaux limpides, dans ceux surtout qui sont encaissés par des rochers. Ce poisson comme tous les autres, change de goût, d'après les lieux où il se trouve et la saison à laquelle on le pêche. Telle espèce est excellente dans un lac et détestable dans un autre, recherchée en hiver et rejetée en été. La grosse truite, salmo name-gons, est un magnifique poisson. Au Grand Lac des Esclaves son poids ordinaire varie de vingt à quarante livres. Je n'en ai jamais vu de taille à garantir ce poids, mais je ne vois pas pourquoi on refuserait le témoignage des personnes respectables qui font cette assertion.

A côté de ces différentes espèces vient se ranger l'Inconnu. Ce nom fut donné au saumon de la Rivière McKenzie par nos anciens voyageurs canadiens qui voyant et savourant ce poisson qu'ils n'avaient ni vu ni goûté, l'appellèrent l'Inconnu. Nom qui lui est resté et même est passé dans la langue anglaise. Ce saumon qui semble avoir un caractère mitoyen entre la Truite et le poisson Blanc est tout à fait particulier au Bassin du fleuve McKenzie. On n'en trouve point ailleurs. Il abonde au Grand Lac des Esclaves et remonte la rivière de ce nom jusqu'aux chûtes qui en interrompent la navigation. L'inconnu pèse de cinq à quinze livres, il n'est pas aussi estimé que les autres espèces de saumon, et ceux qui en mangent souvent disent aussi « ce n'est que de l'Inconnu », dans ce sens ce n'est que de la carpe.

Deux espèces de Poissons Bleus, les plus jolis que nous ayons, se jouent dans les petites cascades des rivières qui descendent des montagnes. On les trouve aussi au Lac Caribou et en quelques autres endroits.

Ces poissons n'ont pas l'importance des autres de la famille.

L'espèce la plus remarquable du genre Salmo est pour nous, la Corégone ou Poisson Blanc. Celui-ci, ce n'est presque pas du poisson, dans le sens indiqué plus haut ; de toutes les espèces que possède le pays, c'est incontestablement la plus agréable au goût, la seule qui soit tolérable comme nourriture habituelle et unique.

L'Attikawmeg se trouve dans toute l'étendue du pays. Nos lacs grands et petits en possèdent à peu près tous, et certains petits lacs les voient pulluler d'une façon toute providentielle, puisque bien des parties du pays seraient inhabitables sans cette ressource. J'en puis dire quelque chose, ayant vécu des années entières avec du Poisson blanc pour nourriture principale et souvent exclusive. Ce n'est pas à dire que la monotonie d'un met unique ne soit pas fatigante, mais celui-ci n'inspire pas le dégoût, ni la répugnance éprouvés par presque tous ceux qui mangent toute autre espèce de poisson.

Généralement notre Poisson blanc ne pèse que trois ou quatre livres, on trouve pourtant des sujets qui vont jusqu'à quatorze, et dans ce cas, sa chair flatterait les gastronomes les plus exercés à juger ce genre d'aliment. Sans apprêt, sans sauce aucune, ces beaux poissons sont bien supérieurs à tous ceux que j'ai mangés ailleurs, voire même les mieux apprêtés. C'est à l'automne que le Poisson blanc fraie, et c'est, dans le pays, l'époque des grandes pêches quoique ce soit la saison où il est le moins bon. Le Poisson blanc pris à l'automne, se conserve par un procédé assez singulier et fort simple. On dresse un échafaudage sur lequel on dispose de fortes perches à trois pieds de distance, on coupe des baguettes un peu plus longues que l'écartement de ces perches ; les poissons jetés au rivage, ont la queue percée d'un coup de couteau, cette incision reçoit la baguette et dix pièces ainsi percées et