

éloignée de là, un poisson de la même grosseur ne coûte guère qu'un petit écu.

La chair du saumon est rougeâtre : plus il est gras, plus elle est belle. Elle augmente encore quand on le fume ou qu'on le cuit. Les cuisiniers savent aussi lui donner une belle apparence, en trempant souvent les tranches dans l'eau fraîche avant que de les faire cuire. Dans le temps du frai, il est maigre, et a une chair blanche et de mauvais goût : alors les mâles ont sur les écailles des taches brunes et de petites éminences. Lorsqu'après ce temps, il revient dans la mer, il est aussi maigre, et les Suédois le nomment *Wracklachs*. Les petits, après avoir passé l'hiver dans l'eau douce, vont l'année suivante dans la mer : alors on les appelle *saumonneaux*. On en pêche une très-grande quantité dans les environs de Bâle et de Strasbourg. On les pêche en plaçant l'engin de manière que le poisson y entre en suivant le courant ; au lieu que ceux dont on se sert pour prendre les saumons, doivent être tendus dans la direction contraire. Outre les hommes, le saumon a pour ennemis toutes

espèces de chiens de mer, d'aigles de mer, de vautours de mer. Les derniers perdent assez souvent la vie, lorsqu'ils en attaquent de trop gros ; et cela de la manière que nous avons dite en parlant de la brème. L'ombre d'Auvergne poursuit aussi vivement les œufs du saumon.

Voici la manière dont on prépare le saumon pour le conserver. On le coupe en morceaux, on le vide, on ôte le sang, et on le saupoudre de sel d'Espagne. Après l'avoir laissé quelques semaines dans cet état, on le met dans des tonnes, et on le couvre encore de saumuré. Il faut un quart de tonne de sel pour une tonne de saumons. Avant que de s'en servir, on le fait tremper, afin de le dessaler ; ensuite on le fait cuire pour le manger.

Pour fumer le saumon, on le fend ; on ôte la tête et l'épine du dos, et après l'avoir laissé pendant quatre jours dans le sel, on le nettoie, et on l'expose à la fumée pendant l'espace de quinze jours ou trois semaines ; ensuite on le garde dans un endroit bien aéré. Ceux qui pèsent dix-huit à vingt livres

sont plus propres à être fumés; les petits se gâtent trop vite, et les gros ne se fument pas aisément.

Le saumon n'a pas la vie dure; non-seulement il meurt bientôt hors de l'eau, mais aussi dans les réservoirs et les huches, quand ils ne sont pas placés au milieu des rivières. Afin qu'il ne perde pas son goût, il faut le tuer dès qu'il est hors de l'eau. Ordinairement les pêcheurs le percent auprès de la queue avec un couteau, pour lui faire perdre le sang et le tuer. On a remarqué que ce poisson se conserve pendant plusieurs semaines sans se gâter, quoique sa chair soit entremêlée de graisse. Je l'ai souvent reçu frais dans de la paille après un voyage de soixante-dix milles; et après l'avoir exposé à l'air, il s'est encore conservé pendant quelques semaines sans se gâter.

Le saumon a un gros foie rouge, mais qui n'est pas bon à manger, parce qu'il est gras et qu'il a le goût de l'huile de poisson. L'estomac descend jusqu'au milieu du ventre. Le canal intestinal est garni au commencement d'environ soixante-dix appendices qui

sont unies ensemble par une membrane. On trouve ordinairement dans ce canal une espèce de ver solitaire long de deux à trois pieds, et dont la tête est dans les appendices. La vésicule aérienne, qui est placée le long de l'épine du dos, n'est point divisée. Les deux ovaires d'un poisson de vingt livres pesaient deux onces et demie, et contenaient environ 27,850 œufs rouges, qui n'étaient pas encore plus gros que de la graine de pavot: il avait trente-six vertèbres à l'épine du dos, et trente-trois côtes de chaque côté.

Ce poisson est connu sous différens noms. On le nomme :

Lachs, dans quelques provinces de l'Allemagne.

Salm, dans d'autres; et sur le Rhin il conserve ce nom jusqu'à la St.-Jacques, ensuite il prend le nom de *Lachs*;

Sælmling, quand il n'a qu'un an;

Waislachs, quand il a pris son accroissement et qu'il est gras;

Graulachs, dans l'état de maigreur;

- Kupferlachs*, quand il fraie;
Wracklachs, après le frai, surtout en Suède,
Rothlachs et *Kalbsteischlachs*, lorsqu'ils ont été
 pris dans la mer.
Salmon, en Angleterre.
Schmelt et *Smont* en Ecosse, quand il a un an;
Mort, quand il en a trois;
Forktail, à quatre ans;
Halffisch, à cinq ans;
Salmon, tous les gros.
Salm, en Hollande.
Seelax, *Haslax*, *Blanklax*, *Grønnacke*, en
 Suède.
Haplax en Danemarck.
Hakelax, en Norwège;
Læxing, quand il est encore jeune.
Kapisalirksoak, *Rebliericksorsoack*, dans le
 Groenland.
Lohs, en Finlande.
Lassis, en Livonie;
Rencki, quand il est gros.
Læhse et *Kolla*, en Estonie.
Saumon, en France;
Saumonneau, quand il n'a qu'un an.

Rgui Balik, en Tartarie.

Jarga, chez les Calmouques.

Il serait assez utile d'examiner, si le saumon ne pourrait pas être transporté dans nos lacs. Comme il passe sans peine l'hiver dans quelques lacs d'Irlande, il y a apparence qu'il resterait aussi chez nous dans ceux qui ont une eau pure, un fond de sable, et dont l'eau est sans cesse rafraîchie par un ruisseau. Supposé qu'il ne voulût pas y multiplier, un économiste pourrait cependant en tirer quelque avantage; car la livre de saumon coûte quelquefois jusqu'à un écu. Comme il faudrait choisir un grand lac pour y mettre du saumon, il y trouverait aussi assez de nourriture; cependant le plus sûr serait d'y mettre une provision de goujons, qui aiment aussi les eaux courantes.

Marsigli compte le saumon parmi les poissons du Danube; mais comme il dit qu'il vient des lacs de la Haute-Autriche, et que le saumon ne peut pas subsister dans les eaux dormantes; comme d'ailleurs il ne peut venir de la mer Méditerranée dans le Danube, il faut que le poisson dont parle cet

auteur soit une espèce de truite : probablement celle que Kramer a décrite sous le nom de *huch* (1).

Rondelet croit que le saumon engraisse dans les rivières ; Willughby le nie, parce que le saumon est maigre quand il rentre dans la mer. Cependant le saumon de la Milde et du Kuddow dont nous avons parlé, prouve qu'il devient en effet plus gras et de meilleur goût dans les petites rivières.

Klein a confondu le saumon avec la truite saumonée. En parlant de la première espèce de truites qui doit être notre saumon, il cite les auteurs qui ont parlé de ce poisson ; mais son dessin prouve clairement qu'il avait une truite saumonée sous les yeux. Dans le dessin qui appartient à la seconde espèce, où il décrit la truite saumonée, la mâchoire inférieure recourbée, et le poids de quarante-deux livres qu'il donne à ce poisson, prouve qu'il a voulu décrire un saumon et non une truite.

Le saumon de Marsigli appartient aussi

(1) *Salmo Huch*, L.

peu ici, par les raisons que nous avons dites, que les auteurs qui ont parlé du saumon, peuvent se rapporter à son premier numéro.

LA TRUITE SAUMONÉE, *SALMO TRUTTA*.

La truite saumonée se reconnaît aux taches noires qui couvrent la tête et le corps, excepté le ventre, et qui sont sur un fond clair, et aux onze rayons de la nageoire de l'anus. On en compte douze à la membrane des ouies, quatorze à la nageoire pectorale, dix à celle du ventre, vingt à celle de la queue, et quatorze à celle du dos. Cette dernière est plus près de la tête que celles du ventre, et au-dessus de cette dernière, on trouve un appendice.

La tête est petite et cunéiforme ; les mâchoires sont d'égale longueur, et garnies de dents pointues et un peu recourbées, qui emboîtent les unes dans les autres lorsque la bouche est fermée. Outre cela, le palais a aussi trois rangées de dents, et la langue en a dix ou douze en deux rangées. Le nez et le front sont noirs, les yeux petits, la prunelle noire, et l'iris argentin un peu mêlé de

jaune. Les joues sont d'un jaune mêlé de violet. Le dos, qui est un peu courbé, et la ligne latérale, qui est presque droite, sont noirs; les côtés sont aussi d'un noir tirant sur le violet. Le ventre et la gorge sont blancs. Les écailles sont petites, surtout celles qui sont aux nageoires pectorales. Les nageoires ont des rayons à plusieurs branches et sont grises, excepté la nageoire de la queue et la nageoire adipeuse, qui sont noires. La première est aussi beaucoup plus large que dans le saumon, et n'a qu'une petite échancrure. La nageoire du dos et l'adipeuse sont, aussi bien que le corps, ornées de petites taches rondes et noires, avec cette différence, que les dernières ne sont pas, comme les premières, sur un fond clair. Il y a aussi des truites saumonées dont les taches sont angulaires.

Ce poisson mérite à juste titre le nom qu'il porte, car il a quelque chose de commun avec l'un et l'autre poisson. Il parvient à la grosseur d'un saumon médiocre; il est tacheté comme les truites, et fraie comme elles en hiver. Il habite comme le

saumon, tantôt les mers, tantôt les fleuves; il passe aussi dans ces derniers pour déposer son frai; mais il ne quitte pas la mer de si bonne heure que le saumon: on en voit rarement paraître avant le mois de mai. Il ne fraie qu'en novembre ou décembre, de la même manière que le saumon. Mais comme alors les rivières gèlent, il ne se retire dans la mer qu'après le dégel. Il vit comme les autres poissons du même genre, d'insectes aquatiques, de vers et de petits poissons. Il aime comme eux une eau vive et courante, et qui ait un fond de sable ou de cailloux. Sa chair est rouge et de bon goût, surtout avant le temps du frai; et elle a cela de commun avec le saumon, que sa chair devient meilleure suivant les eaux où on le prend. Par exemple, la truite saumonée de l'Oder a la chair pâle, coriace et maigre; mais lorsqu'elle a passé de là dans le Trago par la Warte et la Netze, elle devient grasse et de bon goût: mais celles qu'on pêche à leur retour sont toujours de mauvais goût. La couleur et les taches changent aussi beaucoup lorsqu'elles ont passé

l'hiver dans une rivière dont l'eau est plus ou moins pure. Elle n'a pas la vie dure, et meurt bientôt après être sortie de l'eau.

La truite saumonée parvient à une grosseur considérable; on en trouve de huit à dix livres. Celle dont je donne ici le dessin me fut envoyée du Frisch-Have; elle était longue de vingt-cinq pouces, épaisse d'un pouce et demi vers le ventre, et pesait cinq livres trois quarts.

Je ne puis m'empêcher de remarquer ici une chose. Le soir, en entrant dans ma chambre, j'aperçus par hasard, dans l'obscurité, une lumière blanchâtre et brillante. Cette apparition me surprit un peu, parce que je n'en vis pas tout d'un coup la cause. Une lumière me fit bientôt voir que cette lueur venait de la tête de la truite saumonée, que j'avais séparée du corps, et que je conservais encore, afin de pouvoir comparer le dessin avec l'original. J'eus lieu de me convaincre que ce poisson possédait au plus haut degré la qualité de jeter de la lumière dans l'obscurité comme plusieurs autres poissons, et surtout ceux de mer. Le palais,

la langue, les ouies et les yeux jetaient surtout beaucoup de lumière. Quand on touchait ces parties avec le doigt, elles jetaient aussi de la lumière; et lorsqu'après avoir touché une de ces parties, on en frottait une autre, on lui communiquait la même qualité. On voit par là que la matière lumineuse est contenue dans le mucilage qui couvre ces parties, car la chair de la nuque n'offrait pas la moindre apparence de lumière. Or, comme ce poisson est couvert d'une matière gluante, il est vraisemblable qu'elle éclaire tout son corps extérieurement, et qu'il perd cette propriété dès qu'on le lave et qu'on en ôte la matière gluante. J'ai gardé cette tête pendant huit jours, et elle s'affaiblit à mesure que la matière visqueuse dessécha.

On prend les truites avec les filets, les nasses et les lignes de fond, auxquelles on attache un ver ou une sangsue. Dans les environs de Hambourg, on les pêche dans l'Elbe le commencement de mai; mais on les trouve plus tard dans l'Oder. Le temps où on en pêche le plus, c'est entre la Saint-

Michel et Noël. Dans nos contrées, on les pêche surtout dans la Nouvelle-Marche, près de Zilenzig, Prenzlou, Friedebourg et dans le Trago.

Dans les endroits où on en prend une grande quantité, on les sale, on les marine ou on les fume. Par exemple, on les sale en Ecosse comme les harengs; et elles font une branche considérable du commerce de ce pays-là. Voici comme on les marine. Après les avoir vidées, on les met dans le sel, où on les laisse pendant quelques heures; ensuite on les fait sécher; on les arrose de beurre ou d'huile d'olive, et on les fait griller sur le gril, puis on les met dans un tonneau. On fait d'abord une couche de feuilles de laurier, romarin, tranches de citron, clous de girofles et poivre; puis on met une couche de truites, et l'on continue ainsi alternativement jusqu'à ce que le tonneau soit plein: alors on y verse du fort vinaigre que l'on a fait bouillir, puis on ferme le tonneau. Dans quelques endroits, on les fume aussi. On prend un tonneau sans fond, que l'on perce autour et en haut, et on le

place sur trois pierres; on allume par-dessous des fagots de branches de chêne mêlés de grains de genièvre, et on fait passer pendant trois jours la fumée dans le tonneau où sont pendues les truites; ensuite on les garde à l'air.

La truite saumonée est un excellent morceau; sa chair est tendre et d'un bon goût, surtout quand elle est grasse: elle est aussi facile à digérer, et on peut par conséquent la conseiller aux personnes faibles et malades.

Quant aux parties intérieures, elle ne diffère du saumon qu'en ce qu'elle a quelques vertèbres et quelques côtes de plus. J'ai aussi remarqué le *ver solitaire* dans son canal intestinal, avec cette différence, que les vers de la truite saumonée sont plus minces que ceux du saumon. Selon *Pontopiddan*, la truite est sujette à la consommation: alors la tête est grosse, le corps maigre, et les intestins couverts de petites pustules. Quelques auteurs attribuent cette maladie à la sciure qui tombe dans les rivières.

Ce poisson est connu sous différens noms,

On le nomme :

Lachsforelle, en Allemagne.

Lachskindchen, en Saxe.

Lachsfahren, en Prusse.

Taimen, *Taimini*, en Livonie.

Rheinanke ou *Rheinlanke*, sur le Rhin.

Orlax, *Tuanspol*, *Borting*, *Sickmat*, *Lodjor*,
en Suède.

Lax-Ort, *Maskrog-Ort*, en Danemarck.

Soborting, en Laponie.

Soe-Borting, *Aurride*, en Norwège.

Salmforell, en Hollande.

Sea-Trout et *Salmon-Trout*, en Angleterre.

Bull Trout, dans la province de Northum-
berland.

Grey-Trout et *Scurf*, dans d'autres.

Truite saumonée et *Truite de mer*, en France.

Linné donne six points à la nageoire de la poitrine, comme un caractère distinctif de la truite saumonée; mais celle que j'ai eu sous les yeux n'en avait pas un seul : nouvelle preuve de l'incertitude des caractères qui sont tirés de la couleur et des taches. Wulff a tort de rapporter à ce poisson le *fario* de Linné. J'ai trouvé les opercules des

ouies ronds, et non pointus, comme le prétend Gronov. J'ai déjà dit plus haut que Klein a confondu la truite saumonée avec le saumon. Au commencement du cinquième siècle, Ausone, en parlant des poissons de la Moselle, a fort bien peint notre truite saumonée sous le nom de *fario*, en disant qu'il tient le milieu entre le saumon et la truite (1). Belon croit qu'il faut entendre par le poisson d'Ausone la grosse truite, qu'on trouve dans les lacs, et qui pèse jusqu'à cinquante livres. Mais je crois qu'il se trompe, en ce qu'il confond nos truites saumonées de mer avec les truites de lac, qui n'ont été connues que beaucoup plus tard, sous le nom de *heuch*. Gesner prétend, au contraire, que, comme Ausone n'a chanté que les poissons de la Moselle, et qu'on ne trouve les grandes truites que dans les lacs, il faut qu'il ait compris sous

(1) *Teque inter geminas species, neutrumque et utrumque,*

*Qui nec dum Fario, nec jam Salar, ambiguusque
Amborum medio Fario intercepte sub avo.*

le nom de *fario* un saumon de moyenne grosseur, et un jeune saumon sous celui de *salar*. Mais si ce naturaliste, d'ailleurs si habile, avait observé avec plus d'attention, il aurait vu que la truite saumonée passe de la mer par le Rhin dans la Moselle. Les ichthyologistes modernes paraissent être du sentiment de Gesner; Artédi dans sa Synonymie, et Linné dans sa Fauna, citent Charleton et Johnson comme les premiers écrivains qui parlent de ce poisson. Mais supposé qu'Ausone n'eût pas eu en vue notre truite, Schwenckfeld et Schoneveld l'ont pourtant décrite avant ces auteurs. Le premier en parla en 1603, et le dernier en 1624; au lieu que Charleton en parle en 1668, et Johnson en 1686.

LA TRUITE, SALMO FARIO.

Ce poisson se distingue des autres espèces de truites par les taches rouges et rondes qui sont dans un cercle clair, et dont tout le corps est couvert jusqu'au ventre, et par les onze rayons de la nageoire de l'anus. La tête est assez grosse, comparée avec celle

des autres truites. On la connaît encore par ses deux mâchoires garnies de dents pointues et recourbées en dedans, et dont l'inférieure avance un peu sur la supérieure lorsque la bouche est fermée. De chaque côté du palais, on aperçoit trois rangées de dents, dont celles du milieu sont les plus grosses; la langue est aussi armée de six à huit dents. Le nez et le front sont d'un brun foncé; les joues jaunes mêlées de vert. L'œil est de moyenne grosseur; la prunelle est noire et bordée de rouge; l'iris est blanc, avec une bordure noirâtre en forme de croissant. Le corps est étroit; le dos rond, garni de taches noirâtres, mais qui sont sans bordure. La ligne latérale est droite, étroite et noire. Au-dessous de cette ligne, les côtés sont d'un vert-jaune; au-dessus, ils sont d'un jaune d'or: le ventre et la gorge sont blancs. Le corps de ce poisson est couvert d'écaillés très-petites et de taches rondes, qui contribuent à sa beauté. A la tête et au dos, elles sont noirâtres et sans bordure; sur les côtés, elles sont rouges et sur un fond bleuâtre. Les nageoires de la poitrine

sont d'un brun clair, celles du ventre jaunes, et au-dessus de ces dernières, on voit un petit appendice. La nageoire de l'anus est pourprée au premier rayon, qui est le plus long : le reste est mêlé de gris et de jaune. La nageoire de la queue est rayée d'un jaune foncé; elle est arrondie par le bout, et a une petite échancrure au milieu. La nageoire adipeuse est jaune, avec une bordure brune; la nageoire du dos est grise et garnie de plusieurs petites taches rondes et couleur de pourpre.

Cette espèce de truite est la plus belle de toutes : les femelles surtout se distinguent par l'éclat de leur beauté. Il est remarquable que ce poisson, qu'on trouve dans toutes les parties du monde, et qui se distingue autant par sa beauté que par sa bonté, ait été inconnu aux anciens. Et les Grecs, ni Plin n'en parlent : l'évêque Ausone, qui vivait au commencement du cinquième siècle, est le premier qui en ait parlé.

Ce poisson a un corps étroit et allongé comme le brochet; il est ordinairement long d'un pied, et pèse une demi-livre. On

en trouve cependant dans les étangs, qui pèsent jusqu'à trois livres. On en a pris en Saxe un de huit livres, qu'on a envoyé à l'électeur Georges I^{er}, à cause de la rareté.

La truite aime une eau claire, froide, qui sort des montagnes, qui coule avec rapidité, et dont le fond soit pierreux : voilà pourquoi elle se tient ordinairement dans les ruisseaux qui prennent leur source dans les montagnes. Elle nage avec rapidité, et saute comme le saumon à cinq ou six pieds, pour surmonter les obstacles qui s'opposent à son passage. Elle vit de vers, de petits poissons, d'escargots, de coquillages et d'insectes aquatiques. Elle attrape, surtout sur les bords, des cousins (1), des mouches éphémères (2) et des phryganes (3). Elle fraie en septembre, dans quelques contrées en octobre, et dans ce temps elle se fourre entre les racines des arbres et les grosses pierres, pour y déposer ses œufs. Les truites multiplient beaucoup, quoiqu'elles aient beaucoup moins d'œufs que

(1) *Ephemera vulgata* et *culiciformis*. L.

(2) *Ephemera lutea*. L.

(3) *Phryganea grandis*.

les autres poissons de rivière. Cela vient sans doute de ce que les poissons voraces ne se tiennent pas dans les eaux froides où vivent les truites. Elles multiplieraient beaucoup plus encore, si elles n'étaient pas si gourmandes, qu'elles ne se dévorassent pas les unes les autres, car on a souvent trouvé de jeunes truites dans la gueule des grosses, et que leur voisin, l'ombre d'Auvergne, ne fût pas si avide de leurs œufs.

On prend ordinairement ce poisson à la truble, à la louve, à la nasse et à la ligne. Il faut lever vite la première, dès qu'on aperçoit que le poisson y est entré; sans quoi il fait un saut et s'échappe. Pour l'attirer dans la louve ou la nasse, on se sert d'un appât qui sent fort, composé de *castoreum* et de camphre : on fait fondre ces deux matières dans une poêle sur le feu, et on les brouille avec de l'huile de lin; on trempe un linge dans cette matière; on le noue en forme de bourse, et on l'attache dans la louve ou nasse. Les lignes dont on se sert pour pêcher la truite, doivent avoir une verge forte et un fil aussi fort; car la truite fait

des mouvemens précipités, qui pourraient casser l'une ou l'autre. L'appât de l'hameçon doit être fait avec de la chair d'écrevisse, prise de la queue et des pattes; ou bien de petites boules faites avec une partie de camphre, deux parties de graisse de héron, quatre parties de bois de saule pourri, et un peu de miel. On peut aussi prendre des vers de terre et des sangsues coupées par morceaux. Les Anglais, qui aiment beaucoup la pêche à la ligne, ayant remarqué que les truites sautent souvent hors de l'eau, pour attraper les insectes, forment des figures d'insectes (1) avec de la soie ou du crin;

(1) On trouve dans Duhamel la manière de faire ces insectes artificiels. (Voyez *Traité des Pêches*, tom. 2, p. 53.) On emploie pour cela de la soie, du crin, du fil, des boyaux de ver-à-soie, qu'on tire de la Chine, ou à leur défaut des boyaux de chat. On forme le corps avec du camelot, de la moire, et d'autres étoffes fines de différentes couleurs. On fait les antennes et le velu avec de la laine, qu'on frotte avec de la cire de différentes couleurs, de même que des poils pris sur différentes parties des animaux. Les ailes se font avec des membranes minces ou des plumes d'oiseaux.

et comme la nature a tous les mois de nouveaux insectes, ils savent aussi les changer de même. Ils agitent çà et là les faux insectes sur l'eau, attachés à une ligne, et le poisson vient s'y prendre. Cette pêche réussit surtout vers le lever du soleil, ou par un temps beau. On les prend encore mieux au feu pendant la nuit. Mais dans le temps du frai, on n'a pas besoin de tous ces moyens; elles se laissent prendre fort aisément, même à la main.

Dans les pays où la pêche de ce poisson est abondante, tels que les pays de montagnes et ceux où l'on n'en trouve pas le débit, on les marine comme les saumons, ou on les sale comme les harengs. Dans nos contrées, on les trouve dans diverses petites rivières de la Nouvelle-Marche, et dans divers étangs, où on les entretient, dans les parties montagneuses de la Silésie, et surtout dans les environs de Dantzic.

La truite a la chair tendre et d'un bon goût. Plus l'eau où elle a vécu est froide, plus son goût est agréable. On trouve à la source de l'Orbe, qui sort d'un rocher dans

le canton de Berne, des truites qui ont un goût d'écrevisse, et qui surpassent toutes les autres en bonté, surtout si on les accommode dès qu'elles sont sorties de l'eau. Les truites sont grasses quand les autres poissons sont maigres, et maigres quand ils sont gras; de sorte qu'en hiver, elles ont une chair blanche et de mauvais goût; mais en été elles ont la chair rouge et tendre.

La truite passe pour le roi des poissons d'eau douce. Du temps des Romains, il ornait déjà les tables les plus somptueuses. Dans plusieurs pays, les seigneurs se sont réservé les truites, et en ont défendu la pêche sous des peines sévères (1). En Saxe, cette pêche est défendue sous peine de prison; dans quelques autres provinces d'Allemagne, sous peine de perdre la main; dans le royaume de Congo, sous peine de la vie.

(1) Autrefois il était défendu, dans la Nouvelle-Marche, par le marquis Charles, de pêcher des truites dans le fleuve Ostro, sous peine de prison et de bannissement.