

lant trois fois vingt-quatre heures, on le lave de nouveau. Par ce moyen on en ôte tout le limon et le sang ; puis on le sale comme les harengs , en couches alternatives sur lesquelles on met une pierre pour les faire porter les unes sur les autres , et on les bouche. On conserve ainsi le bon goût qu'ils ont , quand ils sont pris par un temps frais. Quand on les a pris dans la chaleur , il faut les fendre avant que de les saler ; leur ôter la tête et l'épine du dos, qui se gâtent aisément, et donnent un mauvais goût au poisson.

Le lavaret n'a pas la vie dure ; il meurt bientôt après être sorti de l'eau. On peut cependant le transporter dans des étangs , avec des précautions. Il faut que le lac ou l'étang où on les met soit grand , profond , et qu'il ait un fond de sable ; c'est ce que prouvent les expériences de M. Geissler. Le lavaret qu'il transporta avoit deux ou trois pouces de long. Dans l'espace de