

8 HISTOIRE NATURELLE

filets qu'ils ont tendus. Outre cela ils dévorent eux-mêmes leurs œufs les uns les autres ; ce qui est sans doute une des causes qu'il se multiplie fort peu.

Dans nos contrées , on pêche le lavaret avec le tramail, le grand filet et la louve , dans l'Elbe , près de Boitzenbourg , et en Prusse dans le Curisch-Have. Les pêcheurs suédois se servent de tridens.

La chair de ce poisson est blanche , tendre et de bon goût , et est par conséquent un des meilleurs poissons de nos bonnes tables. Dans les endroits où la pêche de ce poisson est considérable , on le fume ou on le sale. Cette dernière préparation se fait de la manière suivante. Après avoir nettoyé , vidé et lavé le poisson en dedans et en dehors , on le met dans une corbeille sur le ventre , afin que l'eau puisse s'égoutter. Après cela on le sale , on le place par couches ; et après l'avoir laissé ainsi