

La lamie est celui de tous les poissons de ce genre qui a la chair la plus mangeable : elle approche le plus de celle du flétan : elle est formée de deux couches , dont l'extérieure est rouge et tendre , et la seconde blanche et moins tendre. Les Islandais la mangent cuite , desséchée ; et pour la rendre tendre , ils la laissent ordinairement corrompre jusqu'à un certain degré. Les Norvégiens en tirent de longues bandes qu'ils préparent comme le flétan. En Norwège , on fait de sa peau un cuir qui sert à faire des harnois de chevaux , et les Islandais en font des souliers. On fait aussi de l'huile avec son foie. Il est quelquefois si gros , qu'on en tire jusqu'à deux et deux tonnes et demie d'huile.

Les parties internes sont comme celles du précédent.

Ce poisson est connu sous différens noms.

On le nomme :