

LES HUITRES CANADIENNES 0

Au Canada, il y a deux espèces d'huîtres: les grosses huîtres pêchées sur la côte Est et les petites huîtres qu'on rencontre sur la côte Ouest. Les grosses espèces sont connues d'un bout à l'autre du Canada et sont expédiées par wagons entiers et transplantées sur la côte du Pacifique. Les petites espèces sont pour la plupart inconnues de la plus grande partie des pays de l'Est, encore que très répandues et consommées dans l'Ouest.

Aux Etats-Unis, il existe les deux mêmes variétés distribuées de façon similaire, mais elles sont en plus grande abondance et sont beaucoup plus employées comme article de consommation.

Toutes les huîtres des eaux canadiennes sont expédiées et vendues fraîches — en écailles — et peu sortent du territoire canadien. Les huîtres des Etats-Unis, par contre, sont importées au Canada, en écailles aussi bien qu'en vrac, avec les écailles enlevées. Les premières sont servies fraîches sur écailles, les autres sont très largement employées comme soupes, mets frits et autres plats culinaires. La riche valeur nutritive et la saveur délicate des huîtres en font un aliment qui figure sur tous les menus des hôtels, des restaurants et des réunions de société; cependant, au Canada, l'huître est presque considérée comme un luxe, car

elle ne figure jamais ou très rarement sur les tables populaires.

L'huître était connue et estimée dans les anciens temps et elle a été très appréciée des temps moyennâges et modernes.

Au temps de Jules César, elle était cultivée en Italie, et y avait été transportée des côtes de Bretagne; de fait on a prétendu que c'était l'huître qui avait amené César aux côtes d'Angleterre.

Au cours de cette longue période, il y a eu de nombreuses manifestations littéraires ayant pour sujet l'huître, mais ces productions n'ont que peu ou pas de valeur, sinon l'intérêt qui s'en dégage du fait qu'elles nous renseignent sur les pensées, les habitudes et les méthodes de nos ancêtres.

De nos jours, le sujet de l'huître a été étudié et traité abondamment. Il y a, dans ces études, celle de l'huître elle-même, celle de son organisme et de ses activités, celle de sa manière de vivre, celle de son mode d'origine; celle des endroits où elle vit et enfin celle des méthodes de culture, sans compter le rôle qu'elle tient dans le commerce et les différents usages qu'on en tire.

Que l'huître soit un animal bien distinct des autres espèces la chose a sans doute été reconnue depuis que

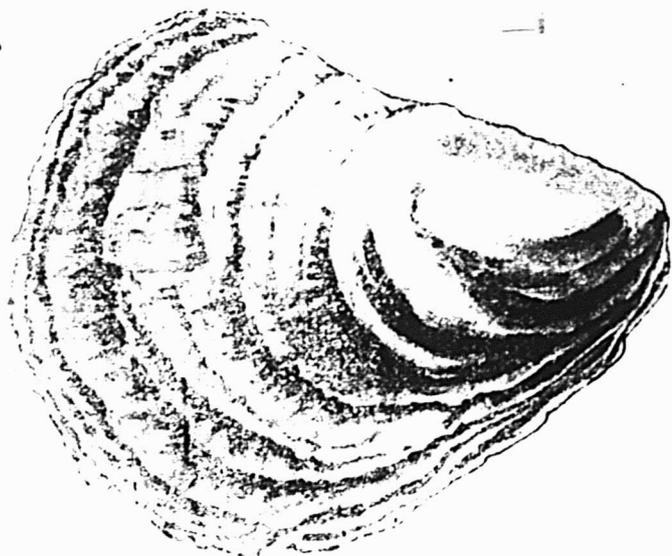


Fig. 1.—*Ostrea virginiana*, petite variété de Malpègue, Ile du Prince-Edouard. Grosseur naturelle réduite.



Fig. 3. — *Ostrea columbiensis*, huître native de Boundary Bay à Crescent, C.-A. Grosseur naturelle.