Ce serait une hérésie culinaire inconnue de nos bords, hérésie contre laquelle s'élèverait, dans un anathème universel, le corps puissant de nos gastronomes.

Tout ce qu'une saine gastronomie peut tolérer ou permettre, c'est d'entremêler avec nos huîtres un petit vin blanc, le Chablis ou le Meursault sont préférés. Les Anglais y ajoutent le *porter*, et les Allemands le *lager-beer*. Les malheureux !

C'est un fait constaté dans l'histoire naturelle que plus on remonte vers le nord, plus ce testacé bivalve a de vertus gustatives. Les huîtres des pays chauds, celles de l'Afrique, par exemple, sont absolument inférieures. Les Romains abandonnèrent celles d'Italie aussitôt qu'ils eurent accès, grâce aux conquêtes de César, qui, pour cette considération, fut nommé dictateur du monde entier, aux huîtres de la Gaule. Celles-ci, à leur tour, cédèrent l'empire aux acéphales de l'Angleterre et de l'Irlande.

C'est tout simplement une question de latitude.

En suivant cette progression, les huîtres du pôle Nord doivent donner, aux phoques et aux ours blancs de ces parages, des jouissances inconnues aux amphibies de notre zone tempérée.

Ce point là—la supériorité des huîtres boréales—est très important à établir, maintenant surtout qu'il est prouvé par les récentes découvertes de M. Olsen qu'il existe dans les régions du cercle polaire des bancs d'huîtres inépuisables. On ne demandera plus, à chaque sinistre survenu dans ces contrées de glace, à quoi ser-