

## LES HUITRES.

Ce n'est pas assez de dire qu'il n'est pas d'aliment moins nuisible que les huitres ; il faut reconnaître avec Sénac que c'est le plus sain et le plus fortifiant de tous ; avec Sue, qu'elles sont un remède infailible contre l'hypocondrie, l'étiisie et tant d'autres maladies ; avec Boërhaave, qu'elles peuvent déterminer la longévité ; avec l'illustre Percy, qu'elles sont un puissant réactif pour les blessés affaiblis par les saignées et les traitements ; avec notre propre expérience, qu'elles fournissent une nourriture aussi légère qu'agréable.

Cependant gardez vous d'en faire servir dans les mois de juin, juillet et août. A cette époque, elles déposent leur frai, et cette raison suffit pour en proscrire l'usage en été.

Mais du premier mois de l'automne au dernier du printemps, que les huitres apparaissent de temps à autre sur votre table. Repoussez-les si elles ont vieilli dans leur coquille, si elles ne nagent dans une eau claire et limpide, si la chair n'en est brillante et bien nette, si les bords des valves sont affaîssés ou ternis. Vous reconnaîtrez une huitre malade, si, en écartant ses valves, le corps de l'animal paraît mou, laiteux, s'il cède facilement à la pression du doigt.

Tenez-vous en garde contre la supercherie qui, pour donner aux huitres la fraîcheur qu'elles ont perdue, les trempent dans une eau salée. Si cette eau a une saveur piquante, âcre, corrosive, renvoyez-les.

Une trop grande absorption de ces mollusques détermine-t-elle un certain trouble dans vos organes digestifs, le désordre sera promptement réparé si vous buvez quelques cuillerées de vinaigre. C'est un tort de croire que le lait produit le même effet. Au surplus, une longue expérience a démontré que le nombre de dix douzaines ne peut causer le moindre mal à l'estomac le plus délicat.

Maintenant, des huitres, quelles sont celles que doit préférer l'amateur ? de Caraquette, de St. Simon, Malpèque. Depuis longtemps le jugement est porté. Les premières ont une incontestable supériorité : la chair en est délicate, parfumée, fondante ; si leur volume est moitié moins gros que celui des huitres ordinaires, elles n'en sont pas moins à celles-ci ce que le gourmet est au gourmand.

Pour ouvrir une huitre, on prendra de la main droite un couteau à lame courte, arrondie, assez forte et qui n'ait pas de fil ; on placera dans sa main gauche un gros linge, capable d'atténuer l'effet de la lame si elle glissait trop rapidement entre les écailles de l'huître.

On mettra la partie convexe de la coquille à plat sur la paume de la main gauche et on la maintiendra horizontalement, afin de ne pas laisser échapper l'eau contenue dans les valves ; on introduira la lame du couteau dans la partie de la coquille qui forme charnière, on abaissera légèrement la lame,

on la relèvera ensuite. Bientôt la coquille cédera à ce léger effort ; alors on fera glisser le couteau le long des parois intérieures de la valve supérieure, jusqu'à ce que celle-ci soit entièrement détachée.

Ici se présente deux questions auxquelles je prends sur moi de répondre, en m'appuyant encore une fois sur l'expérience et sur la pratique généralement suivie par les amateurs d'huitres. Faut-il détacher le mollusque de sa valve inférieure ? Faut-il, pour le servir, le recouvrir de sa valve supérieure ? A ces deux questions je réponds : l'huître ne doit pas être détachée : elle doit être servie couverte.

Elle ne doit pas être détachée, parce qu'il est démontré qu'à dater de cette opération, elle perd la vie et conséquemment sa fraîcheur, et que le détachement peut occasionner dans la valve inférieure une lésion qui détermine une saveur nauséabonde. Elle doit être servie couverte, car par ce moyen vous ne donnez pas lieu à l'évaporation d'une infinité de corpuscules qui flattent agréablement le palais, et vous évitez par la superposition le contact des valves, qui, ordinairement limoneuses, déposent sur l'huître quelques fragments de coquillages chargés de souillures.

Le véritable amateur mange l'huître telle que la produit l'Océan, sans addition du poivre appelé mignonnette, dont l'excès est ordinairement nuisible, sans l'imprégner de citron, de verjus ou de vinaigre ; mais, en la mangeant, tous ont grand soin de faire usage de vin, et bien font-ils.

Néanmoins il est un choix important dans ce liquide. Il faut éviter les vins chargés de principe alcoolique. Les meilleurs sont les plus abondants en acides ; aussi les vins de Sauterne et de Chablis obtiennent-ils la préférence sur tous les autres.

Les huitres sont le prélude obligé d'un grand déjeuner, l'énorme consommation qui s'en fait chaque jour est la preuve la plus concluante que je puisse fournir et de leur alimentation bienfaisante, et de l'attrait qu'elles déterminent.

Je puiserai dans mes souvenirs deux anecdotes qui justifieront ma pensée.

J'ai depuis mon enfance pris un goût prononcé pour ces mollusques, et mon appétit de jeune homme se trouvait peu diminué après en avoir mangé quinze ou vingt douzaines. J'ai rencontré de plus fort joueurs, qui en absorbaient le double sans qu'une pareille absorption nuisit en rien à la partie la plus substantielle de leur repas. Mais un fait inouï dont je fus témoin, en 1855, a laissé dans ma mémoire une trace ineffaçable. Il n'est pas un jeune homme qui ayant habité, à l'époque dont je parle, la ville de ....., n'y ait connu un maître d'hôtel nommé Lag....., dont la grosse et bouffonne gaieté dépassait souvent les bornes d'une large liberté. Ce motif et l'attrait de sa table d'hôte, toujours délicatement servie, avaient fait de son hôtel le rendez-vous