

mes du choléra et de la fièvre typhoïde conservent, dans l'eau de la mer, leur virulence durant deux mois, et que, d'autre part, les mollusques sont sujets à subir l'infection de ces germes. Si maintenant l'on absorbe des mollusques (crus ou cuits, le danger est le même) infectés de ces germes morbides, il est évident que l'on introduit l'ennemi dans son propre organisme. Notre confrère de Washington, déjà cité, démontre tous ces faits de façon sérieuse.

Les faits qu'il rapporte sont arrivés aux États-Unis, en Angleterre, en Écosse, en France.

Avons-nous lieu de craindre que les huîtres du Canada soient de la sorte sujettes à caution ?

A coup sûr, si les huîtres consommées dans notre pays provenaient de bancs d'huîtres qui existeraient le long des quais de Québec ou de Montréal, nous dirions : " L'huître, voilà l'ennemie ! " En effet, le voisinage de l'arrivée des tuyaux d'égoûts des grandes villes ne paraît pas, d'après ce que nous avons dit plus haut, l'endroit idéal pour recueillir des mollusques comestibles.

Mais les huîtrières qui approvisionnent le marché canadien, situées sur les côtes des provinces maritimes de l'Est, nous paraissent (quoique non de connaissance personnelle) bien à l'abri de toutes les causes de contamination. Et l'expérience, qui a bien son mot à dire en de telles affaires, corrobore absolument cette opinion. En effet, il arrive bien que, après une " fête aux huîtres, " l'un se plaint de leur effet laxatif, tandis que l'autre les trouve d'une digestion quelque peu pénible ; il arrive même à quelque convive d'avoir après le festin la tête un peu lourde, surtout dans le cas où, sous prétexte que rien n'est plus naturel aux mollusques que l'élément liquide, il s'est montré trop généreux à les arroser des perfides liqueurs qui scintillaient dans son verre... Mais ces phénomènes ne relèvent guère de la microbiologie. Et jamais encore, que nous sachions, personne n'a souffert ici du choléra ou des fièvres typhoïdes pour avoir mangé des huîtres.