viron 6 à 9 pieds. Cés trous se remplissent avec le temps de boue molle, et il est très difficile de former sur un pareil sol une fondation de nature à rétablir les bancs dans leur forme originaire. On peut ainsi voir où en sont les bancs d'huîtres.

On ne peut jamais cultiver d'huîtres là où le creuseur de vase coquillière est libre d'opérer, et considérant combien ces fonds ont souffert et sont allés se rétrécissant de plus en plus chaque année par les creusages en question, il serait opportun de les prohiber complètement.

PRÉPARATION DES FONDS.

Les huîtres ne peuvent réussir quand le fond est composé d'un sable mouvant, ou s'il y a de la vase, partant, depuis que l'étendue et le nombre des endroits appropriés deviennent très limités, il n'y a qu'une bien faible proportion des jeunes huîtres qui puisse trouver un habitat propice, tandis que le reste périt. En y remettant du bon fond de frayère, d'immenses quantités de naissain errant pourraient s'y fixer, et être sauvées ainsi. En général, les bancs naturels occupent la plus grande partie de l'espace convenable dans leur voisinage. On pourrait, néanmoins, préparer du terrain inoccupé pour en faire le siège de nouveaux bancs, en répandant du sable, du gravier et des écaillés sur des fonds vaseux, où l'on pourrait établir des bancs permanents, naturels, en y déposant des huîtres et du fond de frayère, juste avant le temps de la fraie, pour donner ainsi au naissain la chance de se fixer avant que les courants et les ennemis aient eu le temps de le détruire.

La forme la plus simple d'ostréiculture est la préservation des bancs d'huîtres naturels. Au fait, de cela dépend tout l'avenir de cette industrie, puisqu'il n'est pas probable qu'on puisse imaginer aucun système de propagation artificielle sur ces côtes, à cause de la semence ou du naissain à protéger pendant un long hiver, ce qui rendrait possible d'en conserver un approvisionnement, sans au moins recourir éventuellement aux huîtres mêmes produites dans les conditions naturelles. C'est l'opinion de la plupart de ceux qui ont étudié la question, que tout banc naturel peut se détruire avec le temps par suite d'une pêche excessive, en enterrant les huîtres qui traient, en couvrant les saillies propres à recevoir le naissain, et en bouleversant, par l'action de lour-

des dragues, les sillons qui sont spécialement appropriés à la réception du futur frai.

Le professeur Haxley dit sur le même sujet. "Quant à l'avenir de l'industrie huître dans la Grande-Bretagne, et il en est sans doute de même pour d'autres pays, le seul espoir pour le consommateur d'huîtres est dans l'encouragement de l'ostréiculture, et dans le développement de moyens de propagation de ce mollusque dans des conditions telles que le naissain se trouvera déposé sans risque ni péril."

ALIMENTATION DES HUÎTRES.

En envisageant la question de l'alimentation des huîtres sous ses divers aspects, on doit d'abord s'arrêter sur le caractère général de cette alimentation. L'huître — c'est un fait bien connu — est tout à fait un épicurien pour le manger, consommant presque exclusivement les petites algues d'organisation inférieure, qui flottent ou nagent dans son voisinage. Avec une écaillé légèrement ouverte, et avec les bords, d'une couleur foncée de son manteau, qu'elle projette en avant, elle attire dans sa coquille un courant d'eau qui vient en se rétrécissant et lui apporte sa nourriture. Une fois le courant attiré, elle en extrait soigneusement les menues particules de comestible, et fait jaillir un jet d'eau filtrée. Elle évite, si possible, d'ingérer du sable ou de la vase.

L'alimentation de l'huître, on peut s'en assurer, consiste principalement en diatomées, espèce particulière de menue plante, d'organisation inférieure, qui a la faculté remarquable de se mouvoir librement dans l'eau. Contrairement à toute autre plante, les diatomées sont enveloppés dans une paire de coques cristallines de la forme d'une soucoupe qui s'ajustent l'une à l'autre comme le couvercle à une boîte de pilules. Les enveloppes cristallines de ces algues ne paraissent nullement embarrasser la digestion de l'huître. L'enveloppe mucilagineuse dont sont particulièrement couverts beaucoup de diatomées, est d'abord dissoute, et les sucs digestifs pénètrent dans le réseau des valves cristallines, dont ils attaquent et résolvent promptement le contenu qui ressemble à de la gelée, ainsi que les petites boules, d'un brun doré, qui s'y trouvent. Les diatomées vidés ainsi se tassent graduellement, et sont bientôt chassés de l'estomac dans l'intestin par les cils, d'un nombre infini.

TEMPÉRATURE

Pendant mon inspection, j'ai observé avec grand soin la température de l'eau, et l'ai trouvée partout bien égale. Il n'y a pas de raison pour qu'il n'y ait point de dépôt de naissain chaque année si les fonds sont en bon état pour le recevoir; et je ne vois pas que si on leur donne l'attention nécessaire, ces fonds, après avoir été repeuplés, ne soient point aussi prolifiques qu'ils l'étaient à l'origine.

TRANSPLANTATION DES HUÎTRES.

La transplantation des huîtres d'un fond à un autre généralement pour effet d'en améliorer la saveur et la taille. Le printemps est le meilleur temps pour cette opération. En plaçant les huîtres en eau peu profonde pendant le printemps et l'été, elles croîtront bien plus vite que si on les met en eau plus profonde, car le soleil rend l'eau beaucoup plus chaude, l'huître étant très sensible à l'action de la lumière et de la chaleur, qui favorise sa croissance rapide.

Les huîtres plantées en automne ne réussiront pas aussi bien, parce que, à cause du changement du sol et de la baisse de la température, elles ne sont point convenablement acclimatées avant que l'hiver arrive, ce qui a très souvent un effet désastreux. Les huîtres ne croissent que très peu en hiver; c'est donc tout risque et perte sans aucun gain quoiqu'il y ait dans chaque cas des exceptions.

SAISON RÉSERVÉE.

La saison réservée s'étend actuellement du 1er juin au 15 septembre; bien que ce soit contre le principe établi qu'on ne doit pas manger d'huîtres pendant les mois sans R, je crois que ces dates sont bien choisies. En Irlande, la saison prohibée va du 1er mai au 1er septembre, mais les commissaires des pêcheries ont le pouvoir de la modifier, et ils ont fréquemment exercé ce pouvoir. En Angleterre, la saison réservée est du 14 mai au 4 août, mois qui est souvent le plus chaud de l'année. Nul doute que le 1er octobre serait, sous quelques rapports, préférable au Canada; mais maintenant que la pêche d'hiver est prohibée, la saison est déjà si courte, ne durant qu'un peu plus de deux mois et demi, qu'il serait très dur de la raccourcir davantage; si le temps devient chaud dans la seconde moitié de septembre, c'est à l'expéditeur de juger s'il enverra des huîtres au marché. Un grand avantage que possède le porteur d'une