

LE HOMARD

La consommation du homard a pris ces dernières années une extension qu'expliquent aisément la finesse de goût de la chair de ces crustacés et la valeur nutritive de cet aliment. D'après diverses analyses, on peut apprécier ainsi la composition alimentaire du homard.

Parties consommables...	39,77	p. 100
Carapace...	57,47	—
Substance sèche...	17,27	—
Divers...	2,76	—
Eau...	82,73	—

Si nous dosons la substance sèche, nous trouvons les principaux éléments dans la proportion suivante:

Azote...	12,54	p. 100
Albumine...	78,37	—
Graisse...	11,43	—
Cendres...	10,06	—
Phosphore...	2,24	—
Soufre...	5,47	—
Chlore...	3,46	—

L'augmentation de la consommation a eu pour conséquence d'activer la pêche et de déterminer une diminution très sensible dans le nombre des homards; ces faits ont pu être constatés sur le littoral français et sur les côtes américaines où la recherche des homards donne lieu à un mouvement commercial considérable.

Les homards recherchent de préférence les fonds rocheux et se déplacent plus ou moins loin du rivage, mais, pratiquement, on peut les considérer comme des crustacés sédentaires; leurs pérégrinations sont simplement déterminées par l'abondance de la nourriture et la température de l'eau.

La ponte du homard est triennale et s'effectue principalement en juillet et août; le nombre des oeufs varie avec la taille de l'animal; les femelles les plus jeunes portent 500 oeufs, mais ce nombre peut s'élever à 20,000, 30,000, 40,000; le maximum semble être de 90,000 oeufs. Dès l'éclosion, les embryons quittent la mère, gagnent les eaux superficielles, mènent une vie pélagique et meurent cinq à six fois pendant six à huit semaines; la larve gagne ensuite le fond et se met en route vers le rivage, où, si la chance la favorise, elle atteindra les roches. L'accroissement de longueur ne peut se produire que par suite de mues successives; pendant la première année, le homard mue quatorze à dix-sept fois; à cinq ans, le nombre des mues s'est élevé à vingt-cinq ou vingt-six fois.

Autrefois on pouvait prendre les homards à marée basse, avec des crochets; mais maintenant on ne les trouve plus en été que par trois à quinze brasses et on hiver que par quinze ou cinquante brasses de profondeur; il faut alors fréter des bateaux pour la pêche de ces crustacés et tenter de les capturer au moyen de divers dispositifs, dont le plus courant consiste en un casier fait de bois et de filet.

La plus grande partie des homards capturés est expédiée et vendue vivante sur les marchés; en général, les crustacés sont parqués en attendant les ordres de commande, et les plus anciennement capturés sont vendus les premiers.

En Amérique, on expédie les homards vivants à de grandes distances au moyen du procédé suivant: on dépose les crustacés dans des tonneaux à fond percé, contenant un gros morceau de glace. Il arrivait parfois que le bloc de glace, par suite des déplacements inévitables, tuait

quelques individus; aussi prend-on la précaution de fixer le fragment de glace et de caler les homards avec des algues marines dans les intervalles desquelles on place de la glace pilée.

Plusieurs tentatives de transport de homards vivants d'Amérique en Angleterre, ont pu être tentées avec succès. M. J. Marston et Sons, de Portland, E.-U., placèrent deux cent cinquante homards dans un vaste récipient abondamment alimenté d'eau de mer fraîche; deux cents homards purent ainsi arriver vivants sur le marché de Londres.

Afin de transformer les homards en produit alimentaire facile à exporter, on peut avoir recours à deux procédés différents: la cuisson simple ou la conserve proprement dite.

Les crustacés destinés à être cuits sont disposés dans un panier de fer qu'on manœuvre à l'aide d'une moufle placée au-dessus d'un bouilleur constitué par une caisse de bois rectangulaire, garnie de zinc, et contenant l'eau échauffée par un courant de vapeur.

Au bout d'une demi-heure, l'opération est terminée; la même eau peut être utilisée à plusieurs cuissons, il suffit d'ajouter un peu de sel chaque fois.

On dispose ensuite les homards cuits dans les tonneaux, comme les animaux vivants, et on peut les conserver ainsi une huitaine de jours.

Les principaux centres de l'industrie des conserves se trouvent en France, en Ecosse et en Amérique.

L'Etat du Maine est la seule partie des Etats-Unis où se pratique la mise en conserve du homard. Les premiers essais furent réalisés à Eastport, en 1840. Trois ans après, de nouvelles usines étaient installées à Harpswell, Fox Islands, South-west Narby, North Haven, etc.

Malheureusement, la diminution sensible du nombre des homards limite la production de ces usines.

Les pêcheurs n'ont pas toujours la prudence d'épargner les jeunes ou les femelles chargées d'oeufs; pour remédier à cette dépopulation, on a tenté de parquer les individus blessés et les femelles chargées d'oeufs, mais ces procédés n'ont donné aucun résultat pratique.

C'est alors qu'on a eu recours à l'incubation artificielle des oeufs et que de curieuses tentatives de "culture du homard" ont pu être réalisées.

La période du frai du homard ne dure en effet que quelques semaines, et il se produit parmi les jeunes homards une mortalité considérable, qui pourrait être évitée en amenant à éclosion les oeufs dans les principaux ports de pêche et en les protégeant jusqu'à ce qu'ils aient franchi la période critique.

HOMARD — 2
producteur qui peut désormais tirer un profit considérable de fruits qu'il était obligé d'abandonner à vil prix, heureux encore quand il trouvait à les vendre.

Les dernières catégories sont également séchées ou vendues aux fabricants de gelées et de confitures.

Pendant la saison de pêche de 1880, un certain nombre de stations d'expérience furent organisées le long de la côte de la Nouvelle-Angleterre, E.-U., mais ces premières expériences furent décevantes, sauf en un point, à Wickford; le frai du homard, même dans l'eau claire et fraîche du golfe du Maine, était recouvert d'une végétation de diatomées qui empêchait son évolution.

De nouvelles expériences furent tentées, et cette fois avec un réel succès. Les oeufs pris dans l'abdomen de la femelle sont placés dans des sortes de sacs de 90 centimètres de diamètre et de 1 m, 20 de haut, suspendus dans l'eau, de manière que le courant ne les déforme pas; dans chaque sac se trouve un agitateur à palettes, maintenu en rotation, et qui, aspirant l'eau par le fond, la refoule par les pores de la toile du sac; le courant ainsi établi empêche le frai de se déposer au fond et amène également un grand nombre d'animaux pélagiques dont il fait sa nourriture. Dans ces conditions, le développement du jeune frai est des plus remarquables; on peut parvenir à la quatrième mue au bout de neuf jours, pour une proportion d'individus variant entre 16 et 54 pour 100.

De 1887 à 1890, on a traité ainsi 17,821,000 oeufs, et dans la seule année de 1897 le nombre s'est élevé à 150,000,000; déjà, en 1895, 36,925,000 larves avaient pu être semées dans les eaux du Maine.

Il faut souhaiter un complet succès à ces tentatives de "culture du homard", qui permettraient de doter cette industrie de puissants moyens d'action.

PAUL DIFFLOTH.

Ingénieur agronome.

Argent à gagner

Dans le centre de ce numéro, vous trouverez une annonce d'une lecture très profitable pour tous ceux de nos lecteurs qui sont engagés dans le commerce de l'épicerie: nous voulons parler de l'annonce de la maison E. D. Marceau. Les acheteurs bien avisés réalisent généralement de sérieux bénéfices en suivant régulièrement les annonces et notes publiées par nos grandes maisons d'importation et en profitant, sans retard, des occasions avantageuses qui se présentent.

Car on aura beau dire et beau faire, l'avenir appartient à ceux qui sauront tirer d'une publicité judicieuse le parti le plus avantageux. Le succès indiscutable de la maison E. D. Marceau, sans aller plus loin, confirme parfaitement notre prétention.

Le Canada comme champ d'action pour les annonceurs américains

Le numéro d'avril de "Profitable Advertising" traite du Canada comme champ d'action pour les annonceurs américains.

Comme question de fait, les manufacturiers américains ne sont pas suffisamment familiers avec les grandes possibilités que leur offre le territoire du Canada, au point de vue de l'expansion de leur commerce.

Cette publication a entrepris de fournir à ses lecteurs américains des renseignements détaillés sur le Canada, ses ressources, ses besoins, etc. Elle reproche un peu à ses compatriotes de n'avoir pas compris tous les avantages que leur offre le Canada comme pays d'exportation des produits de leurs nombreuses manufactures.