

68291



## BULLETIN MENSUEL

ABONNEMENTS      pour la Belgique : 10 francs l'an.  
                       pour l'Etranger : 15 francs l'an.      Le numéro : fr. 1.50

Pour tout ce qui concerne la rédaction et l'administration du Bulletin,  
  s'adresser au Dr L. DEKEYSER, 9, rue des Sablons. Bruxelles  
*Le Bulletin est envoyé gratuitement à tous les membres de la Société*

## Composition du Conseil

M. Beeli, M.	M. Helsen (l'abbé C.)	M. Schouteden, H.
M. Belleruche.	M. Dr Konings, J.	M" Schouteden-Wery.
M. Braem, R.	M. Kroese, R.	M. Seydel, C.
M. De Kelper, W.	M. Frennet.	M. Dr Tiberghien, L.
M. Dr Dekeyser, L.	M. Lameere.	M. Torley, C.
M" De Luyck, J.	M. Lestage.	M. van den Broeck, E.
M. de Ryckman, C.	M. Massart.	M. Verhas, G.
M. Frémineur, F.	M. Mayné, R.	M. Vincent.

## BUREAU

Président : M. le Dr Dekeyser, L.  
 Vice-présidents : M. de Rijckman, M. Lestage.  
 Secrétaire général : M. Verhas, G., Vogelzang, 43, Woluwe-Saint-Pierre.  
 Secrétaire adjoint : M. Belleruche, 38, rue aux Laines.  
 Trésorier : M. Braem, R., 16, rue du Monastère et 51, rue de Ligne.  
 Bibliothécaire : M. Kroese, R., 525, avenue Louise.

## SOMMAIRE :

Le Buccin . . . . .	18	Pour les amateurs d'aquariums et de terrariums . . . . .	27
Le Palmier à ivoire . . . . .	20	La vente des champignons . . . . .	31
La Larve du Ver luisant . . . . .	21	Section de Microscopie . . . . .	32
La prévision du temps d'après l'observation des animaux . . . . .	25	Programme du mois de février . . . . .	32
		Cinéma . . . . .	32



VLIZ (vzw)

17

VLAAMS INSTITUUT VOOR DE ZEI  
 FLANDERS MARINE INSTITUTE  
 Oostende - Belgium

## LES NATURALISTES BELGES

### Le Buccin

Escargots... chauds... !! Voilà le cri que l'on entend actuellement tous les jours, dès le coucher du soleil, dans les quartiers populaires de la Capitale. J'ai parcouru hier la rue Haute, de la Porte de Hal à la place de la Chapelle, et j'ai compté 21 charrettes où l'on débitait le fameux escargot annoncé.

Simple charrette à bras sur laquelle est déposé un linge à carreaux bleus et blancs — le linge classique des blanchisseuses — et destiné à recevoir les coquilles vides. Entre les brancards trône une brave femme qui attend le client. À la partie forte des brancards se trouve une tôle percée d'un large trou, ouverture d'un foyer où des braises pétillent; et, sur cette ouverture un bassin ovale, en tôle émaillée, dans lequel mijotent une centaine « d'Escargots » dans un jus noirâtre d'où émerge une grosse touffe de céleri parfumant les abords. Arrivé place de la Chapelle, je me décide à aborder la dernière vendeuse, qui, de façon très avenante, me vante sa marchandise. Je me risque... il faut cependant que j'essaye... et après m'être assuré qu'aucun Naturaliste belge n'est dans les environs, j'y vais de mes cinq sous: deux escargots ! De sa dextre habile, la femme, à l'aide d'une fourchette (ayant possédé quatre dents jadis, mais dont il n'en reste que deux !), dévisse la bête hors de la coquille, l'agitte un instant dans le jus de la marmite et me la présente sur une soucoupe. Eh bien, ma foi, la partie spiralée de la bête est simplement délicieuse et tendre, mais — hélas — le pied, quoique bon, est d'un coriace décevant; n'empêche que tous les clients que j'ai vus à l'œuvre, mâchent consciencieusement en négligeant toutefois — et pour cause, l'opercule, cette membrane cornée servant à obturer l'ouverture de la coquille.

Je m'informe si ma marchande n'a pas de petites coquilles noires (*Littorina*). — Je n'oublierai jamais le regard de mépris qui a suivi ma question ! « Des caricoles, Monsieur ! Mais ce n'est pas maintenant ! Ça est en été en même temps que les crabbes. » J'étais classé. J'ai été évidemment pris pour un imbécile ou tout au moins pour un exotique !

En rentrant chez moi, j'ai rencontré près d'Auderghem un marchand « d'escargots » que je connais (au village tout le monde se connaît) et je l'ai interrogé. Voici les renseignements que j'ai pu obtenir: Il se vend à Bruxelles, d'octobre à fin janvier, de 2,500 à 3,000 kilos de Buccins *par jour*. La plupart proviennent de Hollande. Il y a, en moyenne, de 20 à 25 pièces par kilo. On les met à dégorger quelques heures dans de l'eau salée; ils sont ensuite égouttés et bouillis dans de l'eau salée, bien poivrée, avec un peu de noix de muscade, des clous de girofle et beaucoup de céleri. Ce bouillon

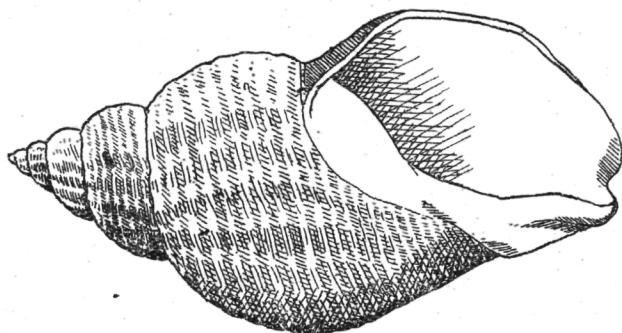


## LES NATURALISTES BELGES

forme le jus foncé dont je parlais tantôt. Mais le « nec plus ultra » est d'ajouter pour la cuisson un pied de porc ou des os à la moelle (excusez du peu !).

Et maintenant que Brillat-Savarin a terminé, il faut bien que le Naturaliste commence !

Le Buccin (*Buccinum undatum*, Linné) est un des mollusques gastropodes le plus commun de nos côtes. Il habite une grande coquille spiralée dont l'axe est plein; sa longueur peut atteindre jusqu'à 9 centimètres. Les tours de spire sont bombés; sa couleur est variable mais ordinairement claire; la surface est ondulée (d'où son nom de buccin ondé); le bord externe de l'ou-



verture n'est pas épaisse; le bord interne se termine en gouttière. Le Buccin est carnivore et comme il sert d'appât pour la pêche, dans quelques ports du littoral français, on dépose à une certaine profondeur des paniers contenant des morceaux de poissons. Chaque jour on relève les paniers qui sont garnis de nombreux buccins.

Les œufs du Buccin se trouvent fréquemment sur nos plages sous forme de masse ayant vaguement la forme et l'aspect d'une éponge formée d'une multitude de petites ampoules cornées et légèrement déprimées, de la grosseur d'un pois. Ces amas ont une couleur variant du jaune pâle au jaune brun et sont arrachés de leur support marin toujours immergé. Chaque ampoule contient de 600 à 800 œufs dont *quatre à douze* seulement arrivent à maturité, le restant des œufs destinés à ne pas évoluer est dévoré par les quatre à douze embryons qui deviendront plus tard des buccins parfaits.

La coquille vide est fort souvent habitée par un curieux crustacé: le Bernard l'Ermite (*Pagurus Bernhardus*), qui s'y cramponne mais peut en sortir quand bon lui semble. L'abdomen du Bernard l'Ermite est mou et considéré, après cuisson, comme un morceau délicieux par nos pêcheurs du littoral qui l'appellent: « Kokerlut ».

Quand une coquille vide de Buccin est habitée par *Pagurus*, on trouve fréquemment installée sur les spires du coquillage une magnifique Actinie