

Surface non chagrinée. Bord de l'ouverture étalé et blanc intérieurement et extérieurement. *B. obscurus* O.F. Müller

J. *Cochlicella*.

Dunes des environs de La Panne.

C. barbara L.

K. *Pupa*. — Maillots (Torenhorentje).

1. Ouverture avec plusieurs dents. 2

Ouverture non dentée ou ayant une seule dent.

P. muscorum L.

2. Coquille lisse ou irrégulièrement stirée. 3

Trois dents ne prenant pas naissance sur le bord même de l'ouverture.

P. avenacea Brug

3. Les trois dents du bord externe de l'ouverture prennent naissance au bord même de l'ouverture.

P. secale Drap

Une ou deux dents situées intérieurement près du bord externe de l'ouverture.

P. doliolum Brug

L. *Vertigo* (Draaihorenslak).

1. Coquille à enroulement senestre. 2

Coquille à enroulement dextre. 3

2. Deux dents sur le bord externe de l'ouverture.

V. pusilla O.F. Müller

Pas de dents sur le bord externe de l'ouverture.

V. plicata O.F. Müller

3. Ouverture dentée. 4

Ouverture non dentée, arrondie.

V. edentula Drap

4. Une dent sur le dernier tour.

V. pygmaea Drap

Deux dents sur le dernier tour.

V. antivertigo Drap

Ernest VONCK.



L'Huître comestible

(*Ostrea edulis*)

L'Huître est trop connue pour que nous nous occupions longuement de ses caractères. Rappelons seulement que la valve gauche ou inférieure est



bombée, tandis que la droite ou supérieure est plane et sert de couvercle. C'est par la valve concave que le Mollusque se fixe au substrat.

Les Athéniens utilisaient les coquilles d'Huîtres afin d'y inscrire leurs suffrages, d'où le nom d'ostracisme donné à ces votes populaires. Ils s'en servaient également afin de porter les sentences de bannissement.

Les Huîtres vivent en colonies — bancs d'Huîtres — dans presque toutes les mers, depuis les niveaux les plus faibles jusque dans les fonds de 30 à 40 mètres. Elles se nourrissent des organismes microscopiques en suspension dans l'eau que leur apporte le courant qui pénètre entre les valves entrebaillées des coquilles. Lorsque les Mollusques proviennent d'une eau souillée de matières organiques en décomposition où foisonnent Bactéries et Vibrions, des empoisonnements et des maladies peuvent se déclarer à la suite de la consommation de pareilles Huîtres.

Les Huîtres sont hermaphrodites, c'est-à-dire que le même individu produit des spermatozoïdes (éléments reproducteurs mâles) et des ovules (éléments reproducteurs femelles). Seulement, comme il y a toujours protandrie, c'est-à-dire maturité plus précoce des spermatozoïdes, la fécondation est forcément croisée.

Extrêmement prolifique, à l'époque du frai, de juin à septembre, chaque Mollusque âgé de deux ans au moins pond de 1 à 2 millions d'œufs. Ceux-ci restent enfermés sous le manteau de la mère jusqu'à éclosion. Si, au moment du frai, qui correspond aux mois sans « r », on ouvre une Huître, on trouve entre le manteau et les branchies une matière blanchâtre, laiteuse : c'est l'amas d'embryons. A ce moment, les Huîtres sont dites laiteuses. Elles se corrompent facilement. C'est le motif pour lequel, en pareil cas, il ne faut les consommer qu'avec beaucoup de circonspection. Cette bouillie passe successivement du jaune au gris pour devenir enfin noirâtre. Dans la seconde quinzaine de juillet ou la première d'août, les œufs ont donné un embryon que la mère expulse par de vives contractions des valves de la coquille. Les larves nagent librement à la surface de la mer, au moyen de leurs cils vibratiles. Au bout de quelque temps, elles perdent les cils et se laissent tomber au fond. Là elles cherchent un support, secrètent une coquille et se fixent pour le restant de leur existence.

Comme une Huître peut vivre de vingt à trente ans, si tous les embryons arrivaient à l'état adulte, on conçoit à quelle descendance fabuleuse une seule Huître donnerait naissance. Mais les larves sont détruites en grande partie par les animaux qui en font leur nourriture. D'autres sont entraînées au large et y périssent.

Parfois nos pêcheurs ramènent de très vieilles Huîtres ayant atteint leur maximum de développement. Ils les appellent « Pieds de cheval ».



A l'état naturel, les Huîtres sont bien différentes de celles que nous voyons à l'étalage des poissonneries. Sur les bancs, où elles vivent collées les unes aux autres, elles forment de véritables paquets tandis que d'autres restent fixées à de vieilles coquilles ou à des cailloux. Mêlées à la vase noirâtre et encroûtées de calcaire, elles sont réellement fort peu appétissantes.

Jadis, des côtes danoises au littoral espagnol, sans en excepter l'Angleterre, existait un banc ininterrompu d'Huîtres. Seulement, insouciant de l'avenir, la drague de l'homme, râclant ces fonds huîtres, a fractionné le cordon en bancs moins importants qui, peu à peu, ont périclité.

En 1858, M. Coste, le savant professeur du Collège de France, dans un rapport adressé à l'Empereur, signalait le danger qui menaçait l'industrie de la pêche des Huîtres. Il demandait l'intervention de l'Etat en réglementant la pêche et en tentant la création de bancs artificiels comme le faisaient les Italiens au lac Fusaro, près de Naples.

Aujourd'hui la pêche est limitée aux bancs inspectés par des commissaires spéciaux. Elle se pratique, durant quelques jours d'avril, sur les bancs désignés. Un navire de l'Etat est sur les lieux. Le commencement et la fin des opérations sont annoncés par un coup de canon. Tout bateau qui s'éloigne des limites indiquées doit cesser le travail durant un temps déterminé.

L'élevage des Huîtres constitue une industrie très importante, l'ostréiculture. C'est une véritable science.

Il existe quelques huîtrières sur nos côtes. On n'y pratique pas l'élevage proprement dit, mais le parcage, c'est-à-dire qu'on achète de jeunes Huîtres à l'étranger et qu'on les met soit à Ostende, soit à Nieuport dans des bassins spéciaux où elles resteront jusqu'à ce qu'elles soient propres à être livrées à la consommation.

Ernest VONCK.



Le Cakillier

La Flore si caractéristique et si intéressante des dunes et polders offre au villégiateur-naturaliste de nombreuses plantes donnant lieu à des observations et études biologiques utiles à la fois et attrayantes. Une des plus sympathiques est, à mon avis, le Cakillier maritime, la Crucifère annuelle, qui se distingue par ses feuilles charnues, bordées de larges dents arrondies, mais notamment par ses jolies fleurs dont la couleur varie entre le rose, le

