

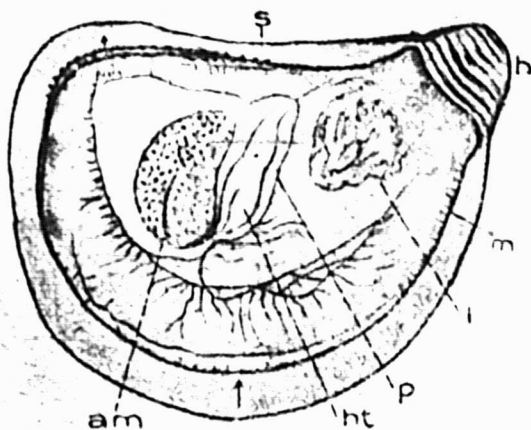


Fig. 4.—*Ostrea Columbiensis*, du côté droit avec la moitié de l'écaïlle droite enlevée, montrant le bord du manteau (m), le coeur (ht), le muscle adducteur (am).

postérieur, le bord éloigné est dorsal et le bord rapproché est ventral. Les parties molles le long du bord ventral sont séparables en six structures minces comme une feuille, qui sont parallèles avec l'intérieur de l'ouverture le long de laquelle les deux valves se séparent ou baillent. La feuille la plus en dehors, qui repose contre chaque valve est le manteau et s'ajuste au corps de l'huître beaucoup plus étroitement que le veston d'un homme ne le fait à son corps, mais, avec cette différence, que le manteau de l'huître est une partie intégrale de sa chair vivante. C'est le bord épais du manteau qui provoque la construction des bords croissants de l'écaïlle.

Les autres quatre feuilles sont des branchies (organes de respiration); deux de chaque côté de la ligne médiane longitudinale, mais chaque paire représentant en réalité une seule branchie, l'une longeant la gauche et l'autre le côté droit du corps.

On conçoit que l'huître n'est pas seulement une masse de chair molle sans forme, mais qu'elle possède des parties distinctes, ou organes qui chacune ont une fonction spéciale à remplir dans la vie de l'animal. Un examen minutieux des branchies fera voir des plis transversaux par lesquels l'eau de mer s'infiltre et arrive en contact avec les vaisseaux sanguins connectés avec le coeur. Par cette voie, l'oxygène peut entrer dans les organes et rejeter du sang les impuretés.

Mais les branchies ont une autre fonction. Leurs surfaces sont recouvertes d'une matière ressemblant un peu à du duvet qui, par son mouvement battant non seulement garde frais les approvisionnements d'eau passant sur leurs surfaces et dans leurs pores, mais aussi apporte la nourriture à l'huître.

La bouche de l'huître est située entre les bords antérieurs et le manteau, juste derrière le gond et est protégée par quatre palpes qui ressemblent un peu à des branchies, les deux extérieures étant en réalité antérieures et connectées au devant de la bouche, tandis que les deux intérieures sont postérieures. L'huître n'a pas de dents, mais elle a un gosier, un estomac avec un foie et un long intestin enroulé, ce dernier ouvrant extérieurement, juste au-dessus du muscle adducteur et permettant aux matières non digérées d'être rejetées par le courant d'eau passant par les branchies.

Vos Clients Demandent du Poisson

et puisque c'est votre profit et votre avantage de leur offrir la marque qui est certaine de leur plaire et de les satisfaire, vous ne pouvez mieux faire que de mettre en évidence

LA MARQUE



BRUNSWICK

Comme résultat de l'ordre du Contrôleur canadien de l'alimentation engageant les Canadiens à conserver leur approvisionnement de viande en faisant une consommation plus importante de poisson, le public en général se familiarise rapidement avec les qualités délicieuses et appétissantes d'aliments marins sains et nourrissants.

Faites face à la demande populaire, avec la marque Brunswick qui est profitable à tenir et est sûre de donner satisfaction à vos clients.

Commandez à votre fournisseur un assortiment d'essai composé de

1/4 SARDINES A L'HUILE

FINNAN HADIES (Boîtes ovales et rondes)

HARENGS SAUCE TOMATE

1/4 SARDINES A LA MOUTARDE

KIPPERED HERRING

CLAMS

CONNORS BROS. Limited, Black's Harbor (N.B.)