

cet animal existe, mais des noms doubles pour distinguer une espèce d'une autre, ont été introduits par Linnaeus (1707-1778, depuis 1762, écrivait Linn) un professeur de l'Université d'Upsala, en Suède. Avant ce temps, ces animaux étaient communément connus sous des appellations générales telles que "huîtres comestibles." Linnaeus donnait un double nom latin à ces animaux.

Le nom qu'il donnait à l'huître, était "*Ostrea edulis*", ce qui signifie la même chose que le nom commun, *ostrea* étant le mot latin signifiant huître, tandis qu'*edulis* est le latin de comestible. Le premier mot du double nom est le nom du genre et le dernier est le nom de l'espèce.

Lorsque l'huître des côtes est de l'Amérique (fig. 1 et 2) vint à être connue, elle fut aussitôt considérée comme suffisamment différente de l'huître européenne pour être classée comme espèce à part, et elle fut



Fig. 2.—*Ostrea virginiana*, variété longue, du Connecticut, transplantée et reproduite à Crescent, C.A.

appelée : "*Ostrea virginiana*", d'après le nom commun employé par Lister (1638-1713, physicien à Queen Ann), et plus tard, "*Ostrea virginica*" par Guelin (1748-1804, professeur à Tubingen) qui publia la 13e édition du grand ouvrage du Système de Linnaeus. Ce nom semble d'abord avoir été donné aux longues variétés étroites d'huîtres américaines, et plus tard, Lamarck (1774-1829, professeur à Paris), reconnaissait la variété plus courte et plus large qu'il nommait : "*Ostrea borealis*", et une autre variété pas très clairement distincte des deux autres, qu'il appelait : "*Ostrea canadensis*". Il n'y avait là que des variétés de forme, mais non des espèces différentes. Elles se ressemblaient toutes par leur structure, leurs habitudes et leur gestation, mais elles différaient des espèces européennes. Dans des temps encore plus récents, l'huître ordinaire de la côte du Pacifique (fig. 3) fut découverte et nommée "*Ostrea lurida*", le nom donné par Carpenter (1820-1877, Montréal), quoique le plus vieux nom, "*Ostrea columbiensis*" d'Hanley soit plus approprié. Cette huître se distingue tout à fait de l'huître des côtes de l'Atlantique et se rapproche beaucoup plus des espèces européennes.

Les huîtres de la côte Est se rencontrent à certains intervalles depuis la Baie des Chaleurs jusqu'au Golfe de Mexico. Elles sont souvent désignées sous des noms locaux ou des marques de commerce tels que : Caraquette, Malpèque, Cape Cod, Blue Point, etc. De même, l'huître de la côte Ouest est souvent appelée l'huître Olympia. Elle se rencontre dans certains endroits des côtes de la Colombie Anglaise, de Washington, de l'Oregon, de la Californie et plus loin encore en descendant vers le sud.

Le caractère le plus superficiel de toutes espèces d'huîtres est l'écaille qui est composée, en grande partie, des mêmes matières chimiques que la pierre à chaux. Elle se compose de deux parties qui sont reliées ensemble à un point par un gond qui permet aux bords opposés de s'ouvrir pour permettre l'entrée de l'eau et de la nourriture ainsi que le rejet des matières non-assimilables. Chaque écaille est marquée de plis semi-circulaires qui servent à faire voir les premières tailles et formes de l'huître grossissante, mais il y a des périodes de croissance rapide et d'autres de croissance lente. L'écaille n'est pas la partie vivante de l'huître, elle est de la même nature que nos ongles, servent à une fin similaire, c'est-à-dire comme protecteur des parties couvertes. La corps de l'animal croît à l'intérieur des écailles. Une des deux écailles est plus grande, plus pesante et plus profonde que l'autre, et dans la position naturelle de l'huître doit se trouver en dessous.

Lorsque la plus petite écaille a été soigneusement enlevée, on voit le corps mou de l'animal avec ses parties attenantes (fig. 4).

La première chose qui attire l'attention est un muscle large et fort situé juste derrière le centre de l'animal et attaché des deux bouts aux écailles opposées de l'animal. C'est cette partie qui offre de la résistance quand on ouvre l'huître. Habituellement, cette partie est appelée le cœur par les pêcheurs, mais cette appellation est fautive et impropre, car l'huître a un véritable cœur situé dans un petit endroit transparent, juste devant le muscle et on peut le voir palper lentement dans l'huître fraîchement ouverte.

En plaçant l'huître par le gond au creux de votre main, on verra que les deux bouts diffèrent totalement. Le bord du gond est antérieur et le bord à gauche est