

VITA MARINA

Zeebiologische documentatie
Verschijnt maandelijks

25e jaargang nr. 10 - oktober 1975

INHOUD: 8 bladzijden
TWEEKLEPPIGEN pag. 107—110
VELDWERK pag. 87—88
VARIA MARITIMA pag. 305—306

ZEEPOKKEN EN EENDENMOSSELS VOOR UW DIS

In een van de Amerikaanse tijdschriften trof ik het bericht dat op een vismarkt in Santiago, Chili, grote hoeveelheden grote zeepokken als voedsel werden verkocht. Het betreft hier de soort *Balanus psittacus*. Ook de soort *Balanus nubilus* van de westkust van de Verenigde Staten wordt genuttigd. De zeepokken worden gekookt om daarna te worden opengebroken. Met een lekker sausje moet het goed smaken. In sommige landen rond de Middellandse Zee worden ook eendenmossels (geen weekdieren, maar lagere kreeftachtigen verwant met de zeepokken) gegeten. In dit geval worden echter alleen de zachte, soms lange stelen gegeten; hetzij rauw met wat azijn of gekookt en daarna gesudderd in boter.

Jammer dat onze kust zulke relatief kleine soorten zeepokken herbergt, anders zouden wij stellig eens een dineetje klaar maken. Bedenk maar dat zeepokken ook kreeftachtige dieren zijn en wie lust er geen kreeft-, krab- of garnalencocktail?

WIE WAS DE GELUKKIGE?

Tijdens de op 20 september 1975 gehouden schelpenverkoopdag in het Schelpenmuseum „in de Schulp” te Den Haag werd onder de bezoekers gratis een zeer fraai exemplaar *Latiaxis mawae* (Griffith & Pidgeon) verloot. Onder de ruim 170 bezoekers, die van heinde en ver — ook

uit België — naar Den Haag waren gekomen, was de heer J. Bakker te Aalsmeer de gelukkige. De schelp is hem inmiddels vergezeld van de gelukwensen toegezonden en naar wij hopen krijgt de *Latiaxis* een goed plaatsje in zijn collectie. Zoals reeds gemeld in de uitnodiging, welke tegelijk met de Vita Marina aan alle lezers werd toegezonden, zal dit waarschijnlijk de laatste verkoopdag zijn geweest, welke wij nog in het huidige museum konden organiseren.

Zoals uit de verschillende courantenberichten te lezen is geweest, moet het huidige pand gesloopt worden t.b.v. de aanleg van de nieuwe Utrechtse baan, een toekomstige verkeersader welke zal komen te lopen op de plaats waar nu de vitrines met vele prachtige soorten nog staan. Waar het museum in de naaste toekomst gevestigd zal worden, is zelfs op dit moment van naderende afbraak nog niet bekend. Besprekingen welke met de gemeentelijke autoriteiten reeds enkele jaren slepende zijn, geven tot nu toe geen enkel uitsluitsel. Ambtelijke molens draaien zoals bekend langzaam, maar wij menen dat ze soms helemaal niet draaien. Al met al kunt U ervan verzekerd zijn dat wij alles in het werk stellen om het museum een waardige en vooral grotere ruimte te verschaffen.

Zodra iets naders bekend is zullen wij U daarvan natuurlijk direct via de Vita Marina berichten.

Voorlopig gaan wij nog op de oude voet verder. Elke zaterdagmiddag van 14-17 uur is het museum en de schelpenshop voor U geopend.

B.E.

NA 200 JAAR IN DE SOEP

Een enorme schildpad die naar schatting 200 jaar oud was en van een bijna uitgestorven soort, is voor de kust van Brazilië gevangen en is tenslotte in de soep gegaan.

Het 500 kilogram wegende dier werd door een visser in zijn net gevangen. Visserij-functionarissen hebben vijf uur zitten vergaderen alvorens toestemming te geven de schildpad te doden. Het dier leverde 200 kilogram „soepvlees” op.

★

Bovenstaand stukje zagen wij in de krant. Vijf uren moest er gepraat worden om tot het resultaat te komen, dat deze veteraan toch tot soepvlees verwerkt moest worden!

Vindt u schildpaddensoep ook zo'n delicatessse? Bij onze buurtpoelier kan men bij de kleine blikjes met de grote prijs zelfs nog leuke kleine schildpaddensoepkopjes met schotel kopen. De soep smaakt dan nòg exquisier!

Of behoort u misschien, zoals wij, tot die groep mensen die zich zorgen maken over het uitsterven van deze diersoort als gevolg van de meedogenloze jacht door de mens?

Het is hier net als met de wrede moordpartijen op jonge zeehondjes, als wij niet meer vragen naar deze „verfijnde” bontsoort, dan is het met dat soort handel heel gauw afgelopen. Eigenlijk moest een zichzelf respecterende winkelier dergelijke artikelen weigeren te verkopen. Maar ach, hij ziet niet, zoals ik eens zag, hoe zo'n dier nog levend van zijn schild wordt ontdaan. Denkt u daar eens even aan als de soep bij u dampend wordt opgediend. Eet u smakelijk!

J. H. L.

WIST U

- dat in de oostelijke Verenigde Staten op auto's en in visrestaurants stickers worden aangebracht met het opschrift „Eat Oysters, Love Longer”, kennelijk inhakend op een bestaand bijgeloof, dat oesters bevordelijk zijn voor het liefdeleven?

JEUGDIG ZEEBIOLOOG

In de persoon van Marcel Vree, leerling in de 6e klas van de lagere school „De Zonnebloem” te Den Haag, vonden wij een aankomend zeebioloog. Onderstaand stukje, dat hij in het schoolblad publiceerde, willen wij onze lezers niet onthouden. Wij plaatsen dit hier met dank aan het hoofd der school, de heer Kiel.

★

„Het leven onder water.

De krab en de zeester zijn de meest voorkomende dieren onder water. Als een zeester gaat eten doet hij dat op de volgende manier.

Hij loopt naar een mossel en klemt zich daaraan vast en gaat wachten tot de mossel zich open maakt.

Dat duurt zo'n 3 à 4 uur, want voordat de mossel zich dicht maakte deed hij eerst de schelp vol met water (want in water zit zuurstof) en als dat zuurstof er niet meer is dan moet hij zijn schelp open doen.

Maar dan doet de zeester iets gemeens. Hij spuit sap in de mossel zijn schelp, waar de mossel niet tegen kan en gaat dood.

Zo heeft de zeester ook weer zijn maal. De krab is helemaal geen griezelig beest, dat denken de mensen alleen maar.

Maar dat komt alleen maar door de scharen en poten. De poten gebruikt hij om te lopen en de scharen om zijn eten te vangen.

Als je je vinger voor een Noordzee krab legt, dan kan je alvast het rode kruis bellen, want je vinger ben je kwijt hoor! Dus doe dat maar niet.”

Marcel Vree Klas 6A

WIE HELPT DETERMINEREN?

De heer M. H. Top, Cattenbroekerlaan 71 te Woerden heeft met het determineren van schelpen moeilijkheden. Wie woont in zijn omgeving en is bereid hem te helpen? Gaarne dan met de heer Top contact opnemen. Bij voorbaat dank.