

Het koken van 'Razor fish' :

Ongeveer tien minuten laten koken in water, dan haal je de weekdieren uit de schelpen en fruit je ze in boter en wat spek. Voeg daarna wat zout en peper toe.

of

Stoof ze in melk tot ze zacht zijn, voeg wat boter, peper en zout eraan toe.

'Razor-fish' soep :

Neem 1 kg 'razor fish', en nadat je ze gewassen hebt, doe je ze in een steelpan en laat ze op een laag vuurtje openkoken. Haal de weekdieren uit de schelpen. Hak de peterselie fijn en doe die in een steelpan tesamen met een eetlepel olie of een klontje boter en fruit dit alles tot het bruin wordt. Voeg er een glas water of anderhalf glas melk aan toe. Wanneer dat kookt voeg je er de vis aan toe samen met een weinig zout en peper. Laat dit alles een half uur koken. Doe er geroosterd brood bij voor je het opdient of kook wat vermicelli erin (uiteraard moet je dan wat meer water toevoegen).

Literatuur

Lovell, M.S., 1867. The Edible Mollusks of Great Britain and Ireland. London, Reeve & C^o : 207 p.

Ongewone grote aantallen van de koning van de poon, mul *Mullus surmuletus* (L., 1758) in onze kustwateren

36045

Reeds sedert de maand mei worden tientallen exemplaren van de koning van de poon of mul *Mullus surmuletus* (L., 1758) van ongeveer 12 cm binnengebracht door onze kustvissers. Nu in de maand juli zijn ze reeds zo'n 17 - 20 cm groot. Het is zelfs zo dat de vissers er brood in zien en deze visjes te koop aanbieden aan de vistrap te Oostende. Het is ten andere een zeer lekker visje.

Gedurende mijn 18 jarige loopbaan in het aquarium van Oostende is het de eerste maal dat ik de koningsvisjes (Oostendse benaming) in deze hoeveelheid zie aangevoerd worden. Andere jaren zijn het slechts enkelingen die worden binnengebracht. Maar

volgens de schipper-reder van 0.62 zou het koningsvisje ook massaal te vangen geweest zijn ongeveer een 15 tot 18 jaar terug (of zou het 19 jaar geleden zijn ?). Ook toen werd er door het vaartuig de 0.100 commercieel op gevist, maar wegens de geringe prijs die ze er voor kregen werd die visserij gestaakt.

Eddy Eneman

De schelp

Op strand vond ik een blauwe schelp.
De juf riep : 'Bartje, lieve help !
Die schelp is zeker duizend jaar;
kijk niet verwonderd, 't is heus waar !'

De bouwheer was een klein week dier;
het haalde naarstig, met plezier
kalkzouten uit de diepe zee
en bouwde er zijn huisje mee.

Het kreeg twee kleppen en een stevig slot.
Midden gevaren zwemmen was zijn dagelijks lot.
Voor meeuw en vis was het een lekkernij,
dus hield het steeds zijn schelpjes bij.

Doch, 't weekdier is al lang vergaan...
Zijn schelp heeft tien eeuwen doorstaan.
De golven streken rib en groeilijn glad...
Dit mooi fossiel bewaar ik als een schat !

Je ziet, wat de natuur bouwt, is oersterk !
Maar 't wordt vaak stukgemaakt...
door mensenwerk.

M.-Th. Vanhaelen