

VITA MARINA

Zeebiologische documentatie

Versijnt maandelijks

24e jaargang nr. 10 - oktober 1974

INHOUD: 10 bladzijden
BUIKPOTIGEN pag. 135—136
MARIENE FLORA pag. 9—10
AQUARIOLOGIE pag. 45—46
LITERATUUR pag. 45—46
VARIA MARITIMA pag. 279—280

1974

Dit maal komen we terug op een onderwerp, dat we door het congres even hebben moeten laten rusten. Inderdaad, u vraagt zich af, hoe het staat met het angekondigde artikel over de Pectinidae. Dat komt, maar het loopt stroever dan we hadden voorzien. Er zijn verschillende complicaties aan het licht getreden en de oplossing daarvan kost tijd. Bovendien blijkt het geheel omvangrijker te worden dan aanvankelijk was gedacht. En we willen niet starten voordat alles in kannen en kruiken is. Dat betekent dat het niet meer mogelijk is het geheel vóór 1975 in de Vita op te nemen. En een artikel van het ene jaar in het andere jaar laten overlopen willen we onder alle omstandigheden vermijden. Het gevolg is natuurlijk wel, dat u nog even geduld moet hebben. Dat is jammer, maar dit uitstel betekent zeer zeker geen afstel, daarop kunt u vertrouwen. Alles wordt in het werk gesteld om de Europese Pectinidae in januari 1975 te laten starten. We hebben dan ruim de tijd om de uitgifte wat te spreiden, zodat er daarnaast ruimte overblijft om andere interessante zaken te behandelen. Uw geduld wordt nog wat langer op de proef gesteld, maar naar onze mening is het resultaat dit wachten waard.

Redactie.

OUDE JAARGANGEN

Misschien voor sommigen een treurig bericht: de jaargangen 1964, 1969 en 1971 van onze Vita zijn niet meer verkrijgbaar. Wellicht vormt dit bericht voor anderen een waarschuwing om met het bestellen van oude jaargangen niet te lang te wachten. Inderdaad, verscheidene andere jaargangen beginnen schaars te worden. Mocht u belangstelling hebben: de jaargangen 1972 en 1973 zijn f 12,50 per jaargang, de overige f 10,— per jaargang, alles zolang de voorraad strekt. Het postrekeningnummer van de stichting is 606100. Geeft u wel duidelijk aan wat u precies wilt hebben.

DIEPZEEONDERZOEK

Men is thans in staat om met een onderwatervaartuig, dat op afstand wordt bestuurd en bediend, de levensgemeenschap op grote diepte te bestuderen. Zo heeft men tijdens de zg. Quagmire-expeditie op 1200 m, waar licht niet doordringt, diverse diersoorten waargenomen, zoals borstelwormen, slangsterren, zee-augurken, kreeftachtigen, sponzen en ook slakken. Ook verschillende soorten diepzeevissen konden op deze wijze worden gefotografeerd. Eveneens is men in staat bodemmonsters naar de oppervlakte te brengen en allerlei metingen te verrichten, aldus Die Umschau.

VERBODEN ZEEHONDENJACHT

De jacht op zeehonden in het Duitse Waddengebied wordt voor drie jaar stilgelegd, zulks als resultaat van overleg tussen Nederlandse, Duitse en Deense deskundigen. Dit heeft de staatssecretaris van CRM op kamervragen geantwoord. Het aantal zeehonden in het Nederlandse deel van het Waddengebied is van 1450 in 1968 tot 500 in 1973 teruggelopen. De zeehonden in het gehele waddengebied van Nederland tot Denemarken behoren tot een grote „familie”.

KUNSTMATIGE RIFFEN

Nabij Florida en ook op diverse plaatsen langs de Californische kust wordt de bodem van de zee bezaaid met autowrakken, afgedankte banden en weggegooid huis-houdelijke apparaten. Niet om deze artikelen kwijt te raken, maar met de bedoeling op deze manier kunstmatige riffen aan te leggen ten behoeve van de visstand. Daarom worden de wrakken aan elkaar bevestigd en eerst ontdaan van olie. Vervolgens worden ze met behulp van een helicopter op ongeveer één kilometer uit de kust in zee geworpen. De ervaring heeft reeds geleerd, dat op deze manier vervaardigde riffen een toevluchtsoord vormen voor verschillende vissoorten. In hoofdzaak volgt men deze weg ten behoeve van de vissers.

ZEEWIERRECEPTEN

Nu de Vita u tracht wegwijs te maken in de geheimenissen van een aantal bekende zeewieren, willen wij u op deze plaats niet onthouden, welke betekenis op culinair gebied enkele van die zeewieren ook voor u kunnen hebben. De gegevens sluiten tevens aan op de pessimistische beschouwing van prof. dr. C. van de Hoek over de betekenis van de wieren ter oplossing van het wereldvoedselvraagstuk, dat wij eerder publiceerden. Het is echter stellig niet bedoeld als een tegenhanger van die beschouwing; de recepten zijn namelijk ook afkomstig van prof. van de Hoek.

Enteromorpha spp. (darmwier)

Enteromorpha-soorten komen massaal voor in de Waddenzee (vaak vastgehecht op kleine steentjes en schelpjes, en op de dijkglouïngen) en in zwak brakke binwateren.

Goed wassen in zoet water; uit laten lekken in een vergiet; zout toevoegen; één tot zeven dagen in de koelkast bewaren (of bij kamertemperatuur als je 'n ster-

kere smaak wilt krijgen); dan gebruiken om verschillende soorten hutspot smakelijk te maken ('n kleine hoeveelheid is vaak voldoende!) of om aan sauzen voor rijstschotels toe te voegen; ook lekker bij groene haring.

Ulva spp. (zeesla)

Ook zeesla is heel algemeen in de Waddenzee. Geen oude rottende planten gebruiken!

Goed wassen in zoet water; uit laten lekken; in kleine stukjes snijden (kleiner dan 1 cm); dan:

- rauw eten in een gemengde salade;
- toevoegen aan kokend groente-nat of vleesbouillon om soep van te maken (je kunt ook zo van een kliekje — groente, aardappelen, restjes vlees — van de vorige dag een smakelijke soep maken);
- met uien, sambal en soja-saus verwerken tot een kruiden bij de rijst.

Porphyra spp. (purperwier)

Porphyra umbilicalis is een algemene soort op de dijkglouïngen. Purperwier (*Amanari*) wordt veel in Japan gegeten. Goed wassen; uit laten lekken; in kleine stukjes snijden; zouten; enkele uren laten staan vóór gebruik:

- als toekruid bij groene haring
- in sauzen voor rijstschotels
- in hutspotten
- in gemengde salades
- in soepen

De vereiste hoeveelheden uitproberen, naar smaak!

Enteromorpha, *Ulva* en *Porphyra* kunnen in gedroogde toestand lange tijd voor later gebruik bewaard worden.

Eet smakelijk!

TE KOOP EN TE RUIJL

Te ruil en te koop gevraagd schelpen van de familie Muricidae. A. de Grauw, van Viandenstraat 45, Vlaardingen.