
MOSSELEN.

Even als men het reeds met oesters doet, kunnen ook de mosselen kunstmatig worden aangekweekt. In de bocht van Kiel en elders in de Oostzee geschiedt dit reeds sedert lang op zeer eenvoudige wijze. Men steekt houten palen, ruw behouwen en nog voorzien van hunne takken, tot dat einde in den zeebodem op 2—3 vadem diepte. Op elke paal is het jaartal ingesneden. Na een tijdsverloop van drie tot vijf jaren worden deze palen opgehaald, om de meestal dicht naast en op elkander daaraan bevestigde mosselen in te zamelen.

Zulke mosselboom-plantsoenen bevinden zich ter weerszijde van de bocht nabij de oevers van Düsternbrook en Ellerbeck en vertoonen zich als onderzeesche tuinen, die men, wanneer de zee stil is, onder het heldere water duidelijk zien kan.

Dat de oogst aanzienlijk is moge daaruit blijken, dat in een enkel jaar ruim 800 vaten of omstreeks $3\frac{1}{2}$ millioen mosselen alleen vandaar ter markt werden gebracht.

Deze mosselen worden ook op eene eigene wijze ingemaakt. Men kookt ze namelijk met weinig water even op, bevrijdt ze vervolgens van den baard en brengt ze daarop in hooge flesschen met sterken wijnazijn, zwarte en witte peperkorrels en fijn gesneden laurierbladeren. Daarop laat men de flesschen eenige uren staan, giet er dan nog weder wijnazijn bij, en bedekt deze met eene dunne laag sla-olie. De flesschen worden met een natte blaas gesloten. Zoo toebereid, houden zich de mosselen, volgens Dr. BETA (*Neue Werke und Winke für die Bewirthschaftung des Wassers*, Heidelberg 1870), jaren lang goed. In Dene-marken en Sleeswijk-Holstein maken zij eene geliefde spijs uit, en reeds worden zij als handelsartikel ook naar elders verzonden.