

DE MENHADEN.

De Menhaden (*Clupea menhaden* MITCH.) is voor de bewoners der oostelijke kusten van Noord-Amerika in menigerlei opzicht, wat de haring voor die der noordwestelijke kusten van Europa is. In scholen van ontelbare stuks verschijnt jaarlijks in de maanden Juni en Juli de menhaden, om nabij de kust zijn kuit te schieten. De oppervlakte-temperatuur van het water moet daartoe minstens 51° F. bedragen. Men kan zich eenig denkbeeld maken van de menigte dezer visschen die jaarlijks gevangen worden, door de opgave dat alleen in het jaar 1876 230 millioenen kilogrammen van deze visschen gevangen werden. Versch is de menhaden aangenaam van smaak, maar hij wordt bovendien gezouten en zoo naar de westersche eilanden gezonden, waar hij een voornaam voedsel der negers is. Ook in olie, op de wijze der sardines, wordt hij bewaard.

Niet zelden is de hoeveelheid gevangen menhaden zoo groot, dat men hem ook als voedsel voor schapen, varkens, kippen en kalkoenen aanwendt. Sedert eenige jaren maakt men in opzettelijk daartoe ingerichte fabrieken er ook groote hoeveelheden olie van. De wijze van deze te bereiden is zeer eenvoudig. De visschen worden in water gekookt en de bovendrijvende olie afgeschept, geperst en geklaard en vervolgens in groote, ondiepe vergaarbakken gepompt en daarin door de zon gebleekt. Deze olie heeft een menigvuldig gebruik en wordt reeds overal heen, ook naar Engeland en Frankrijk gezonden. Het van de visschen, na de inzameling der olie, overblijvende, wordt verwerkt tot een meststof, de "vischguano" die, wegens de hoeveelheid stikstof en phosphorzuur die daarin voorhanden is, door de landbouwers zeer wordt op prijs gesteld.

Over den menhaden en zijn gebruik is onlangs te New-York een uitvoerig werk verschenen, getiteld: *The Menhaden, being a History of the Fish, by* BROWN GOODE; *with an account of the agricultural uses of the Fish, by* W. O. STRATER.

Misschien zullen onze haringvisschers daarin eenige nuttige wenken kunnen vinden.

HG.
