

WEEKDIEREN IN DE PERS.

Van een oesterkwekerij op Ameland.

In de Leeuwarder Courant van zaterdag, 3 oktober 1959 schreef S.J. van der Molen over een vorstin van Oranje die oesters kweekte op Ameland. We ontlene daaraan:

-Op-

"Op al die plaatsen op het haar toebehorende eiland Ameland, waar zij gewoon was zich door middel van aanplakborden tot de bevolking te richten zullen de Amelanders enkele dagen na de 18de oktober 1717 van -Maria Louise, furstinne van Orange, Vrouwe van Amelant, Douariere van syn Hoogheyt den Heer Johan Willem Friso glorieuser memorie, Prince van Oranien en Nassau, Erfstadhouder en Capitain general van Frieslandt- een te Kassel opgesteld plakkaat hebben kunnen lezen, waarin het volgende bekend gemaakt werd: "Dat alsoo wij aan de suiidoostkant van ons slot Ballum op onse vrije en erf Heerlijkheit Amelandt aan het strant met een inham hebben doen maecken een oesterbanck tot aenqueekinghe ende conservatie van Engelse oesters, niemant het sij ingesetenen of vreemdelingen hun sullen verstouten om daer aen eenige turbe of schade te doen, veel minder oesters te vangen of weg te nemen bij poene om als een dief daarover gestraft te sullen worden; ordonneeren ook en verbieden allen en een iegelijk, wie het mag sijn, omme altoos op het land anderhalfhondert treden van de voorschrevene Oesterbanck af te blijven en aen de seekant een musketschoot, bij poene van twee ponden groot, in cas van contraventie aen de Heerlykheijt te verbeuren"

We ontleen voorts aan dit artikel dat omstreeks die tijd oesters uit Wales in Zeeland werden geïmporteerd, in Zierikzee door de heer van Verden. Bij Oost Duiveland had deze oesterkweker een grote hoeveelheid zeer kleine, uit Jutland afkomstige oesters laten deponeren.

Uit het artikel blijkt vervolgens dat de Amelandse kweek van oesters uit Wales mislukte. Er is n.l. een advies "om een veertigh ton (oesters) tot een proefje van Zierikzee te laeten haelen". Omstreeks 1721 gaf de vorstin opdracht 70 ton Colchester oesters in te kopen, de soort "die men groen baertjes noemt om rouw te eeten en 40 ton Beversomse oesters om te braeden en te zoden". Een Engelsman Tomas Elws werd bereid gevonden de oesterteelt in Ameland op te zetten. Deze verklaarde bij aankomst "d'Oesterbank hier op Ameland gezien hebbende, -dat deselve niet kan worden verbeetert- en dat hij geen beter constructie van oesterbank in Engeland heeft gezien".

In 1718 was de oesterkwekerij op de zuidoostkant, in 1721 op de zuidwestkant van het slot te Ballum op de Grie.

Verdere literatuur: Oesterteelt op Schiermonnikoog. Leeuwarder Courant van 6 mei 1959. H.W.F. Aukes, 1955: Het voorgeslacht van Kardinaal De Jong, Utrecht.

De Mosselparasiet.

Uit onderzoeken is gebleken, dat de mosselparasiet (*Mytilicola intestinalis*) uit het Groninger Wad bezig is naar het westen op te dringen. *Mytilicola* gaat nu de mosselpercelen op het Friese wad bedreigen. Om dit gevaar te keren zal een mosselvrije zone tussen Groninger en Friese Wad worden gemaakt. Alle in de zone voorkomende mossels zullen naar Zeeland worden vervoerd, of indien ze niet van deugdelijke kwaliteit zijn, worden vernietigd. Harlinger mosselaars hebben percelen op de Schildknopen onder Schiermonnikoog. Deze percelen worden zodanig bedreigd dat overwogen wordt ze prijs te geven. De Harlingse ondernemers zullen dan nieuwe percelen meer westelijk krijgen aangewezen. Tot nog toe kwam de parasiet op het Friese Wad niet voor.

Harlinger Courant 31 juli 1959.

Een Kokkelvloot.

"Kokkels, kersvers op zee toeberaid" Met deze slagzin wordt door het Harlingse kokkelbedrijf K. Tot & Zn. op de Engelse markt reclame gemaakt en met deze reclame wordt niet teveel gezegd. Inderdaad werden tot nog toe de kokkels door dit bedrijf direkt na de vangst op zee gekookt en verpakt. Maar in de toekomst zal dit op een veel doeltreffender en hygiënischer manier gaan gebeuren. Door het bedrijf is in Dordrecht een dekschip aangekocht, 'n soort zeer grote zolderschuit, die thans als drijvende fabriek zal worden ingericht. Het schip krijgt als kentekens de letters HA 69. De kokkels zullen er eerst in worden verwaterd - na zeer vele proefnemingen is gebleken, dat het verwateren in een speciaal verwaterschip in de praktijk het allerbeste voldoet - daarna worden gaargestoomd, hetgeen een veel hygiënischer bereidingsmethode is dan het koken in de grote kookpotten en vervolgens in plastic of in bussen met azijn worden verpakt. Zo krijgt de consument de kokkels in het vervolg rechtstreeks vanuit zee op tafel !

Harlinger Courant, 18 sept. 1959.