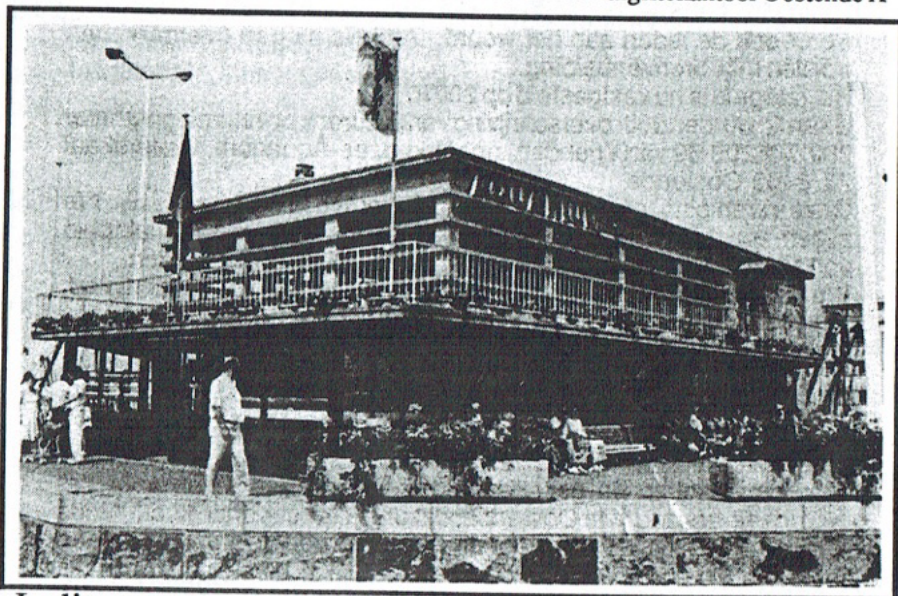


Vriendenkring van het Noordzee-aquarium Oostende

[Bestemming]

Driemaandelijks Tijdschrift - 4de trimester 1990 - nr 2 - afgiftekantoor Oostende X



In dit nummer: : van start * Noordzee-aquarium, voldoende
gewaardeerd? * een zeldzame vangst voor onze kust * van de
zeeduivel gesproken * zeeduivelrecept * goudbrasem voor
onze kust * pekelkreeftje * aanbreng zeebiologisch materiaal
* boek * ons gazetje.

Van start...

De Vriendenkring van het Noordzee-aquarium te Oostende is nu een feitelijke vereniging en heeft geen bindingen met andere verenigingen of politieke partijen. We hopen in de toekomst de feitelijke vereniging te kunnen omvormen tot een vereniging zonder winstgevend doel.

De initiatiefnemers nemen voorlopig het bestuur waar tot er op democratische wijze een bestuur kan gekozen worden. Wie belangstelling heeft kan zich nu al kandidaat stellen voor een of andere bestuursfunctie. Een bestuur wordt samengesteld in de loop van de vierde trimester '90.

Met onze vereniging willen we op de eerste plaats een ruggesteun zijn voor de degelijke werking van het Noordzee-aquarium en dit in samenwerking met het Stadsbestuur en het Aquarium zelf.

Het driemaandelijks contactblad dat naar alle leden wordt gestuurd verhaalt het wel en wee van het Aquarium en brengt tevens artikels over zeebiologie op een volkswetenschappelijk niveau. Graag laten we er ook de leden aan het woord. Artikels mogen overgenomen worden mits bronvermelding.

Het jaargeld is nu vastgesteld op 200 fr.

U kan lid worden door overschrijving van 200 frank op rekeningnummer 280-706209-89 van Vriendenkring Noordzee-Aquarium, Visserskaai 24, 8400 Oostende.

Onze vereniging telt nu al 250 leden. Er komen er nog steeds bij. We zullen een volledige ledenlijst publiceren in het eerste contactblad van 1991. Bij adresverandering: vergeet niet het ons te melden.

We danken het Stadsbestuur, de Rederscentrale, Het Visserijblad, het proefstation, de verenigingen Oostende Platy, de Strandwerkgroep, de O.L.B., K.W. IBIS, VZW Middenkust, BVC Gloria Maris, de Vrienden van het Nationaal Visserijmuseum, de Visserijscholen en allen die daadwerkelijk helpen om de ledenwerving te stimuleren.

Tevens danken we de dag- en weekbladen die de oprichting van onze vereniging kenbaar maakten en er uitgebreid artikels over schreven. Uw lidmaatschap en genegenheid is de feitelijke steun voor het Noordzee-aquarium te Oostende, dat uniek is voor onze kust. Aldus kunnen we samen ijveren voor de verdere groei en uitbouw van een instelling die het leven van de zee een stukje dichterbij de mens brengt.

Robert Coelus
Ere-schoolhoofd K.W. IBIS

Noordzee-aquarium voldoende gewaardeerd?

Duizenden toeristen en honderden zeeklassen vinden de weg naar ons aquarium.

Maar het aquarium is veel meer dan een toeristische troef!

Onze Oostendse bevolking die zo met de zee verbonden is, krijgt hier een kans om een stukje van deze levensgemeenschap wat beter te kennen.

Heel belangrijk is ons aquarium voor onze Oostendse scholen.

Ideeën over onderwijs wisselen nogal eens met veranderingen in maatschappij-visie. Een principe dat reeds eeuwen stand houdt en zeer actueel is, blijft het leren in en door de werkelijkheid! Vandaar de onschatbare waarde van het Noordzee-aquarium!

Wanneer wij spreken over het *nut* van het aquarium verenigen wij de *waarde* enorm. Veel te veel beoordeelt de mens vanuit het nuttig-zijn voor de mens. Dit is dikwijls heel kortzichtig.

Wie komt niet onder de indruk van de sierlijkheid waarmee vissen en andere zeedieren zich bewegen?

De kleurvariaties die in één aquarium "tentoongesteld" worden, zijn niet zomaar door een schilderspalet te vatten.

De enorme variatie in levensvormen die we hier zien is slechts een afspiegeling van de rijkdom van onze Noordzee. Dat al deze planten en dieren een hechte levensgemeenschap vormen, spreekt tot de verbeelding.

Hier in het Noordzee-aquarium besef je dat leren - eren - bewonderen - moet leiden tot betere bescherming.

Hier leren de volwassenen van morgen dat de zee meer is dan een voermiddel, dan een broodwinning, dan een recreatie-oord.

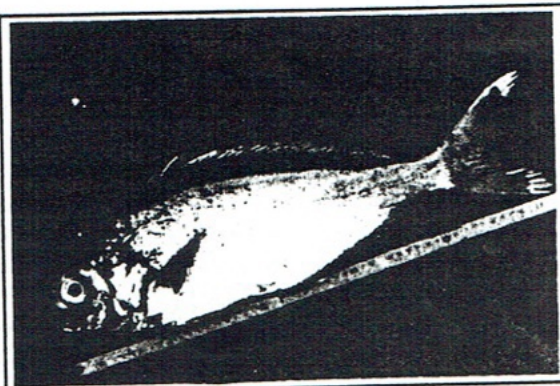
Wanneer de levensgemeenschap van plant en dier beter beschermd wordt, zal dit ook de bovenvermelde aspecten bevorderen.

Is het niet fijn dat mensen uit uiteenlopende takken van onze bevolking als horeca, visserijwereld, onderwijs, natuurliefhebbers enz... elkaar vinden in een gemeenschappelijke bekommernis: ONS NOORDZEE-AQUARIUM?

R. Plaetevoet
direkteur O.L. Vrouwecollege
Kaaistraat Oostende.

Zeer zeldzame vangst voor onze kust

De O.192 is een kusttreiler waarvan de vangsten regelmatig verkocht worden op de vistrap aan de visserskaai van Oostende. Van dit vaartuig kwamen de verkopers, Viviane en Dolores, mij op 15 augustus '90 melden dat er een 'rare' of zeldzame vis in de vangst zat. Op hun vraag naar de naam van de vis moest ik het antwoord schuldig blijven.



Schedophilus ovalis of keizerlijke zwarte vis

Het was voor mij ook de eerste keer dat ik zulke vis zag. Toch deed hij mij denken aan een eerder in 1983 gevangen zeldzaamheid, nl. de 'zwarte vis'. De bemanning van de O.211 en de O.184 hadden die zwarte vis weten te bemachtigen toen ze de spanvisserij bedreven in het visgebied Ravelingen. Bij het determineren van de pas gevangen vis kwam ik al vlug tot de conclusie dat hij verwant was aan de zwarte vis.

Bepaalde typische kenmerken toonden aan dat de zeldzame vis wel degelijk een "*Schedophilus ovalis*" was. Een officiële Nederlandse naam heeft het dier niet. Wanneer we de Franse, Engelse of Spaanse naam vertalen zouden we deze vissoort de naam kunnen geven van 'keizerlijke zwarte vis'. Volgens een boek uitgegeven door de Unesco komt de vis voor in het oostelijk gedeelte van de Atlantische Oceaan, van Spanje zuidwaarts tot Zuid-Afrika met inbegrip van de Middellandse Zee.

De belangrijkste visserij op deze vis gebeurt rond Madeira. Daar is de keizerlijke zwarte vis bekend als een smakelijke vissoort met mooi wit vlees. De tot 80 cm grote vis komt vooral voor in diep water van het kontinentaal plat en rond de oceaaneilanden. De jonge exemplaren leven onder drijvende kwalen en schijnen immuun te zijn voor de netelcellen van de kwalen. Het Portugees oorlogsschip, een erg stekende netelkwal, is eveneens een schuiloord voor de jonge keizerlijke zwarte vissen. Jonge vissen voeden zich vooral met manteldieren.

Volwassen exemplaren zijn te vangen met geaasde haken. Als aas gebruikt men stukken vis en inktvis.

Vermits het hier een vissoort betreft die nog niet eerder op onze kust gevangen werd hebben we het exemplaar diepgevroren en het Koninklijk Belgisch Instituut voor Natuurwetenschappen ervan op de hoogte gesteld. Dat Instituut kan over de vis beschikken voor eventuele verdere studie.

Eddy Eneman
gids-promotor.

Van de zeeduivel gesproken...

Een lelijke, afzichtelijke, wanstaltige of onooglijke vis, voor sommigen toch mooi en in ieder geval voor ons waardig genoeg om de pas uitgegeven lidmaatschapskaarten van de vriendenkring te sieren. Telkens ik een nieuw lid voor onze vereniging kan inschrijven vallen mijn ogen op het zeeduiveltje van de lidmaatschapskaart en denk ik met spijt en ook met trots terug aan de periode 1980-1983, want toen was het Noordzee-aquarium van Oostende de unieke en gelukkige bezitter van een levende zeeduivel.

Bij onze vissers wordt de zeeduivel ook roggevreter genoemd, misschien wel omdat hij met zijn brede muil ook een rog kan opslokken. Eveneens omwille van zijn brede bek geven de Nederlanders hem de naam hozebek of hozemond. Wij kennen het best de naam staartvis of kortweg 'stêrt'. Deze naam komt natuurlijk door het feit dat we in onze vismijnen de volledige vis bijna nooit te zien krijgen, want alleen het staartstuk van de zeeduivel wordt als consumptie-artikel aangevoerd. De grote kop wordt op zee afgesneden. Het staartstuk bevat het fijne vlees en zo is het niet moeilijk raden waarom de Nederlanders de naam 'hozemondhamme' eraan geven. Bij ons is ook de naam 'lotte' erg in gebruik gekomen. Dit is een afkorting van de Franse benaming 'lotte de mer'.

Voor de wetenschappers is de zeeduivel 'Lophius piscatorius'. De zeeduivel is werkelijk een uiterst fijne en dure vissoort die als delicatessen aangeprezen wordt op de spijkskaarten van vele restaurants. Waarschijnlijk begon men ongeveer tachtig jaar geleden deze vis bij ons te verhandelen. Geleidelijk werd hij bekender en de laatste jaren neemt de vraag ernaar nog toe. De zeeduivel heeft nu de derde plaats veroverd op de lijst van de dure vissoorten.

In de Middellandse Zee en in het oostelijk gedeelte van de Atlantische Oceaan van Noord-Afrika tot de Barentssee, met inbegrip van de Ierse Zee, het Bristol- en Engels Kanaal, de Noordzee en de Oostzee wordt de zeeduivel aangetroffen. Op de Belgische kust is hij eerder zeldzaam en alleen kleine exemplaren worden door onze kustvissers gevangen. Uitzonderingen bevestigen de regel, want enkele jaren geleden heeft de O.190 voor onze kust een kanjer van een zeeduivel bovengedaald. Dat beestje woog niet minder dan dertien kilogram.

De zeeduivel is een typische bodemvis en komt vooral voor op zand- en grintbodem vanaf de kustzone tot op een diepte van meer dan vijfhonderd meter. Over het algemeen wordt hij niet groter dan 1,2 m, maar er zijn uitzonderlijke exemplaren gevangen van 2 m lang.

Tweederden van het lichaam van de zeeduivel wordt ingenomen door de kop en deze wanstaltige verhouding geeft aan het dier zijn gedrochtelijk uitzicht. Vooraan midden op de grote kop zit een losstaande vinstraal met daaraan een klein lapje vel. Daarmee kan onze staartvis hengelaar spelen en als een prooi is aangelokt wordt deze vliegensvlug opgeslokt.



Vraatzuchtig is de lotte zeker en al meerdere keren werd vastgesteld dat duikende zeevogels ook op zijn menu staan.

In de lente en de vroege zomer worden door het zeeduivelwijfje eieren in grote lange slierten afgezet. Het eiertapijt kan gemakkelijk 8 m op 3 m groot zijn. De jongen leven eerst pelagisch en pas nadat ze tenminste 6 cm groot zijn gaan ze over tot het bodemleven.

Aangetrokken door het monsterachtig uitzicht hebben wetenschappers zich ook tamelijk beziggehouden met de zeeduivel als studieobject. Zo wisten de geneesheren Frederick Banting (1891-1941) en John Macleod (1876-1935) uit de alvleesklier van de zeeduivel insuline te bereiden. Met dit experiment behaalden die vorsers in 1923 de Nobelprijs voor geneeskunde. Insuline is het hormoon dat de suikerstofwisseling bij de mens regelt. Bij tekort aan dit hormoon ontstaat suikerziekte en suikerzieken of diabetici moeten insuline toegediend worden. Zo zie je dat de zeeduivel niet alleen een culinaire, maar onrechtstreeks ook een geneeskundige waarde heeft.

Sedert 1983 ontbreekt de zeeduivel in de levende Kollektie van ons Noordzee-aquarium. Herhaaldelijk werd door de bemanningen van de O.427 en Z.92 geprobeerd levende zeeduiveltjes voor ons aquarium aan te voeren. De levensduur van die exemplaren was telkens zeer kort. Nog onlangs kregen we voor de tweede keer een staartvis van de Z.92. Dit zeeduiveltje was gevangen op de Doggersbank en zag er ogenschijnlijk zeer gezond uit, alleen de staartvin was lichtjes gezwollen. Helaas hebben bezoekers van ons aquarium het dier maar een drietal dagen kunnen bewonderen, niettegenstaande we ons hielden aan de raadgevingen van Dr Samuelsen, konservator van het Aquarium van Bergen in Noorwegen. In zijn schrijven wijst hij er ons op hoe men een bepaalde infectie kan behandelen.

Uit het werk van Tor J. Samuelsen 'Lophius Piscatorius in captivity' halen we volgende passage:

In de omgeving van bergen is de zeeduivel vrij gemakkelijk te krijgen. Wij nemen daarvoor contact op met lokale vissers. De meeste exemplaren die wij op die manier bekomen, worden in netten gevangen en in hun strijd om vrije komen lopen de dieren verwondingen op aan hun slijmvliezen en zelfs aan hun huid, vooral aan het einde van de staartvin. Een infectie ontwikkelt zich dan volgens een welbepaald patroon. Het eerste teken is dat de staartvin dichtgevouwen blijft. De staartvin wordt iets meer naar boven gericht en de kleur wordt donkerder. Op deze plaats komt een opzwellen en in de loop van een week komt het besmette vlees los van de vinstralen. Vanaf dit stadium zijn er nog geen exemplaren er weer bovenop gekomen. Aangezien ongeveer 90% van de in netten gevangen zeeduivels die infectie krijgen werden verscheidene pogingen ondernomen om ze te genezen. Bij behandeling van deze vinverrotting met formaline, kopersulfaat, malachietgroen en verschillende soorten antibiotica kwam men niet tot volledige genezing.

Later werd een behandeling met een lager zoutgehalte geprobeerd. Een

zeeduivel met gezwollen staartvin werd in een bak lopend zee- en zoetwater geplaatst. Het zoutgehalte was 17 delen op duizend, bij een temperatuur van ongeveer 8 graden Celsius. Dit water was bijna isotoon (gelijke osmotische druk) met de lichaamsvloeistof van de vis. Daarop reageerde hij niet negatief en na twee dagen werd hij reeds met levende bot gevoerd. Nadien nam hij ongeveer om de twee dagen voedsel aan. Na een week was de vin minder gezwollen en na veertien dagen zag de vin er normaal uit. In een verloop van twee dagen werd het zoutgehalte teruggebracht op het normale peil van 34 deeltjes per duizend. Later werd hij naar een andere bak overgeplaatst, waarin hij nu reeds zes jaar leeft. (Intussen is dit 12 jaargelden n.v.d.r.)

Zeeduivels gevangen door duikers met een pastieken zak krijgen echter nooit vinverrotting. Zonder vinverrotting zijn zeeduivels dus zeer gemakkelijk te houden. Het best leven ze op een gemengde voeding van levende en dode vis. Af en toe is het mogelijk dat ze in hongerstaking gaan voor een maand.

Met de hulp van onze vissers hopen we dat er ooit terug zo'n mooie, gezonde lelijkerd in ons Noordzee-aquarium zwemt en met de wetenschap voor ogen dat de zeeduivel voorzichtig wenst behandeld te worden zal dat mogelijk wel eens lukken.

Eddy Eneman
gids-promotor

Wangen van de zeeduivel

Tijdens mijn vakantie naar Bretagne ging ik eens op een vroege morgen neuzen in de vismijn van Douarnenez. Daar stond een partij van vijftien kisten zeeduivel te koop. Wat mij verwonderde was dat de dieren volledig waren, dus met kop en staart. Wat verderop in het uitstalraam van een viswinkel lagen lottekaakjes (mooie vaste witte schijfvormige visstukjes) te koop. Ook liet ik me wijsmaken dat de zeeduivelkoppen verder gebruikt worden om visbouillon te trekken voor de overbekende Franse vissoepen.

's Avonds heb ik op hotel de zeeduivelkaken geproefd en ik kan je verzekeren dat ze zelfs fijner smaken dan de staart.

Wanneer onze mensen wat gesensibiliseerd zouden zijn voor de Franse werkwijze is het in de toekomst misschien mogelijk dat in onze vismijnen de hele zeeduivel met kop en staart te koop wordt aangeboden. Voorlopig is er nog geen vraag naar lottekaakjes en lottekoppen voor visfumets. (R.C.)



De zeeduivel heeft geen enkele commerciële waarde

Deze zin hebben we gelezen op de laatste bladzijde (p.324) van het boek 'Vissen van de Europese kustwateren en de Middellandse Zee' door John en Gillian Lythgoe in een Nederlandse bewerking van J.C. Niesthoven en Fr. de Graaf.

Het boek verscheen bij Moussault's uitgeverij BV Baarn/Antwerpen Standaard uitgeverij 1976.

We dagen de auteurs van bovenstaand boek uit om een kijkje te nemen in de vismijnen, de viswinkels en de restaurants en ook in vele kookboeken om hun verkeerde bewering aan de werkelijkheid te toetsen.

.Als ze dan nog niet overtuigd zijn van de grote commerciële waarde van de zeeduivel. (R.C.)

Naamverwarring

De Franse benaming 'Lotte de mer' voor de zeeduivelvis geeft dikwijls aanleiding tot verwarring.

Nederlandstaligen gebruiken veel de Franse benaming, maar korten die meestal af tot 'lotte'.

De naam lotte is tamelijk ingeburgerd in ons taalgebruik. Sommigen worden zich op een bepaald ogenblik bewust dat het een Franse naam is en gaan de vertaling van die afkorting ergens opzoeken in een woordenboek en vinden voor lotte 'kwabaal'. Deze vertaling is volkomen juist, maar kwabaal is geen synoniem voor zeeduivel. De kwabaal is een totaal andere soort vis, die behoort tot de kabeljauwachtigen en leeft in het zoet water van rivieren en meren. Daarom geven we hieronder een namenrijtje van de twee vissoorten:

1. *Lophius piscatorius*:

Nederlands: zeeduivel, hozemond, hozebek, hengelaar, staartvis.

Frans: baudroie, lotte de mer

Duits: Seeteufel, Angler

Engels: Angler, Frog-fish

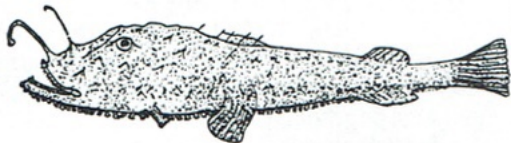
2. *Lota Lota* L. of *lota vulgaris*:

Nederlands: kwabaal

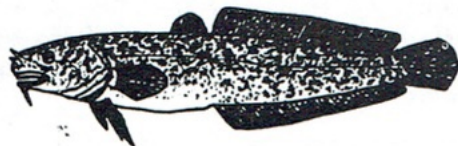
Frans: lote of lotte, lotte de rivière

Duits: aalquappe, aalrutte

Engels: burbot.



Zeeduivel



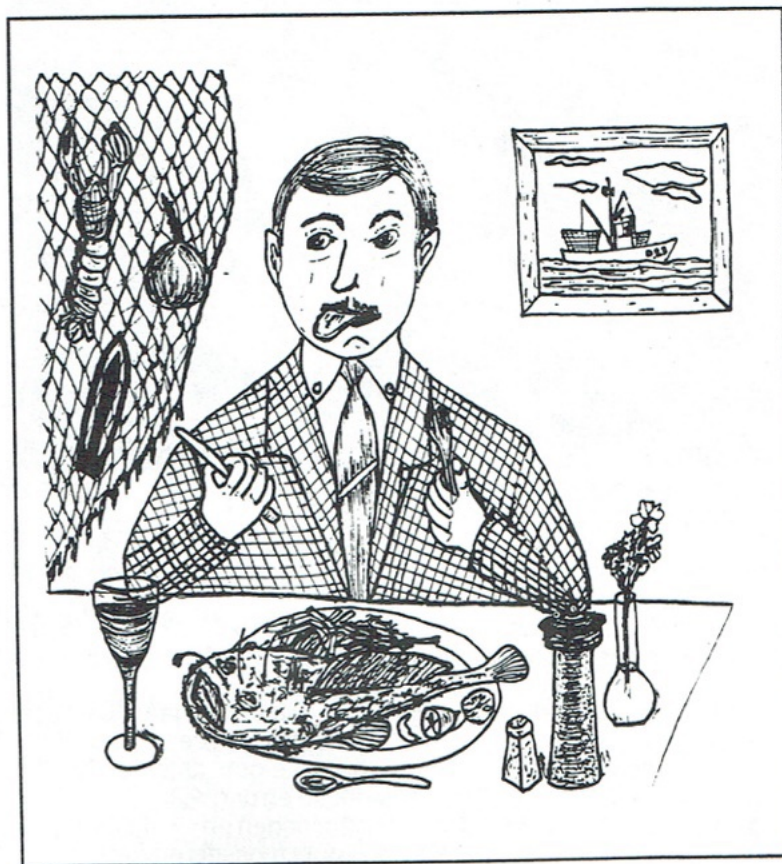
Lota lota of kwabaal

Zeeduivel met pittige saus (Een recept van een huisvrouw)

Ingrediënten voor vier personen: 1 kg à 1,5 kg schoongemaakte staartvis, een drietal grote uien, vier eetlepels olijfolie, 500 gram verse tomaten, 200 gram ontpitte zwarte olijven, zout, peper, tijm, laurier, verse peterselie en 2 dl droge witte wijn. Vooraf wordt de saus bereid. Pel de uien, hak ze fijn en laat ze in de olijfolie glanzen, op een zacht vuurtje. Pel de tomaten en snij ze in stukjes. Voeg nu de olijven, de tomaten en de kruiden bij de glanzende uien en leng aan met de wijn. Laat deze saus gedurende een twintigtal minuten goed doorkoken.

Na de sausbereiding wordt de vis in moten gesneden. Ontdoe de vis niet van de kraakbeengraat, want tegen de graat zit het smakelijkste vlees. Laat de vis gedurende tien minuten in de pittige saus pocheren. Dien op met ongepelde gekookte rijst.

Ik heb dit recept geproefd en de helse zeeduivel smaakte hemels. (R.C.)



Goudbrasem op onze kust

Op 3 juli 1990 kregen we van de bemanning van de kusttreiler O.62 een 34,5 cm grote goudbrasem. Het dier heeft een gouden band tussen de ogen en vandaar de naam. Jammer genoeg overleefde het aangevoerde exemplaar de reis naar ons aquarium niet en werd het na een kort onderzoek in de diepvriezer opgeborgen, om dan ter beschikking te stellen van het Koninklijk instituut voor Natuurwetenschappen te Brussel. Daar kunnen ze de vis prepareren, want het natuurhistorisch museum heeft geen enkel exemplaar ervan in de kollektie zeevissen van de Belgische kust.

De goudbrasem is zeer uitzonderlijk in onze kustwateren en het is ook de eer-



ste keer dat zijn aanwezigheid met zekerheid is vastgesteld. Daarom zijn we de bemanning van de O.62 bijzonder dankbaar.

Eigenlijk komt de vis meestal voor in de Middellandse Zee en de Atlantische Oceaan van Ghana tot de Engelse zuidkust. In deze streken is het een zeer gezonde en gewaardeerde vissoort.

Volgens de schrijvers van het boek 'Vis, Schelp- en Schaaldieren' (Spectrum-uitgave) wordt deze soort ook in viskwekerijen gehouden bij de kerncentrale van Doel.

De mannetjes van de goudbrasem zijn vanaf één à twee jaar volwassen, terwijl de wijfjes maar de volwassenheid bereiken vanaf het derde jaar. Een pikant detail is wel dat de goudbrasem hermafrodiete eigenschappen heeft, d.w.z. veranderlijk van geslacht is; eerst is hij mannetje en dan wijfje.

De goudbrasem voedt zich vooral met kreeftachtigen en weekdieren.

Door middel van zijn sterke tanden kan hij gerust mossels kraken.

De goudbrasem verdraagt niet goed de koude en kan er zelfs van sterven. Misschien is ons exemplaar door het warme zeewater van dit jaar naar onze kust afgedwaald.

E. Eneman

Gids

Indien vissers of andere geïnteresseerden voor het zeeleven bepaalde organismen niet op naam kunnen brengen, mogen ze steeds beroep doen op de gids van het Noordzee-aquarium. Misschien kan de aan-gebrachte soort dadelijk gedetermineerd worden of kunnen we het opzoeken in literatuur.

Uitzonderlijke vangsten of vondsten zijn steeds de moeite waard om er een artikeltje aan te wijden in ons ledenblad.

Ook in dit verband kan en wordt samengewerkt met de aquarium-vereniging 'Oostende Platy', de 'Strandwerkgroep' vereniging voor marienebiologie, het Proefstation voor de Zeevisserij, de VZW Centrum Middenkust en het KBIN te Brussel.

Even voorstellen:

het pekelkreeftje!

Eén van de eerste vragen die de beginnende aquarist stelt is: wat eten deze vissen? Een korrekte voeding van de aquarium-organismen is ongetwijfeld één van de belangrijkste factoren om een gezond aquarium te houden!

Ondanks het feit dat het aanbod van de diverse soorten artificiële voedsels enorm groot is, blijkt het dat, bij het kweken van bepaald vissoorten *levend voedsel* onontbeerlijk is. Een bij de aquariumliefhebbers zeer bekend en geliefd voedselorganisme is het pekelkreeftje, ook luisterend naar de wetenschappelijke naam *Artemia salina*.

Pekelkreeftjes zijn verkrijgbaar in aquariumwinkels in diverse 'vormen': levend of diepgevroren, als larven of volwassen dieren, en ook onder de vorm van eitjes die we zelf kunnen laten ontluiken en opkweken als voedsel voor onze (zowel zoet- als zoutwater) aquariumvissen. Het is dit kweken van pekelkreeftjes, die op zichzelf een boeiend aspect is van de aquariologie, die we graag zouden toelichten in een kleine reeks bijdragen voor dit prachtig initiatief van het Oostendse Zeeaquarium.

In deze bijdrage vertellen we graag iets over de algemene biologie van deze fascinerende diertjes. In de volgende stukjes leggen we enkele eenvoudige kweektechnieken uit.

Zoals duidelijk uit hun naam blijkt, behoren de pekelkreeftjes tot de kreeftachtigen. Ze zijn dus verwant met de welbekende garnalen en kreeften.

In dit verhaal begint de levenscyclus van *Artemia* bij de eieren, ook nog rusteieren of cysten genoemd. Deze beide laatste termen kunnen verklaard worden door het feit dat deze eieren omgeven zijn door een dikke schaal en gedurende jaren droog bewaard kunnen worden. Wanneer

deze eieren in zeewater gebracht worden, komen er na ongeveer één dag kleine larven tevoorschijn. De larven zijn dan ongeveer 0,5 mm groot en hebben een bruin-oranje kleur. Tijdens hun eerste levensdag eten de *Artemia*-larven niet en leven uitsluitend op de reserves aanwezig in de dooierzak. Nadien echter beginnen ze te eten en groeien zeer snel. In een periode van ongeveer 8 dagen ondergaan ze een aantal vervellingen (zoals alle kreeftachtigen) en worden ze volwassen. De pekelkreeftjes zijn dan ongeveer 8 mm lang en kunnen nog verder groeien tot een maximale lengte van 20 mm. In menselijke termen zijn pekelkreeftjes een zeer kort leven beschoren: ze worden maximaal 2 a 3 maanden oud!

De mannelijke diertjes zijn herkenbaar aan hun grote 'grijparmen', nodig om het wijfje vast te grijpen bij het liefdesspel. De wijfjes hebben een 'buikje': een broedzak waarin de eitjes (voor een tijdje) bewaard worden. In optimale omstandigheden kan zo'n moedertje het leven schenken aan (maximaal) 75 larven... per dag! In minder goede omstandigheden, zoals in water met een lage zuurstof- of hoog zoutgehalte, produceren de wijfjes rusteieren.

Deze eieren wachten dan tot de omstandigheden in het milieu beter worden om te ontluiken en zo een nieuwe levenscyclus te beginnen.

Fijnproevers zijn de pekelkreeftjes niet, het zijn niet-selektieve filtervoeders, of in verstaanbare taal: op de rug zwemmend filteren ze alles uit het water wat ze tegenkomen (en door hun mond kan). Meestal zijn dat bacteriën, kleine wiertjes of afvaldeeltjes.

Artemia kan in principe overal waar zoutwater is voorkomen. Maar, omdat ze eigenlijk toch wel een beetje slappelingen zijn en zich niet kunnen verdedigen tegen roofdieren (zoals andere kreeftachtigen en vissen) hebben ze zich teruggetrokken in speciale milieus. Dit zijn meestal milieus met een zeer hoog zoutgehalte, waarin *Artemia*'s belagers niet kunnen leven. Het zoutgehalte van dergelijke habitats is meestal 2 tot 3 hoger dan dat van normaal zeewater.

Zo, nu kennen we deze fascinerende diertjes iets beter. Niet naar zee trekken met uw netje om ze te vangen (want daar vind je ze niet.) Wel, de volgende keer terug op het appèl zijn, want dan gaan we ze op een eenvoudige manier kweken.

Collin Janssens
marine-bioloog



A: mannelijk pekelkreeftje, B: vrouwelijk pekelkreeftje

Aanbreng van zeebiologisch materiaal

Periode van 1 juni '90 tot 15 september '90

Datum	Schip/persoon	Soort zeemateriaal
9 juni	O.64 O.192	voedsel voor onze aquariumdieren (visvoer) een tiental heremietkreeften, zeesterren en een ruwe haai
10 juni	Z.507 O.192	een kleine gladde gevlekte haai eistrengen van de pijlinktvis
15 juni	O.101	visvoer
18 juni	O.455	14 exemplaren van de koning van de poon/ 1 zeebaars
19 juni	O.455	één pijlstaartrog een tweede pijlstaartrog werd binnengebracht (schenker onbekend)
21 juni	Z.92	6 paardemossels, 2 zeeappels, 2 zeeekomkommers, 1 snotdolf
25 juni	O.468	een zeeoester (paardevoet) ook de O.172 had een grote zeeoester gevangen, maar helaas was het aquarium dicht.
1 juli	O.101	een dode grijze trekkervis
3 juli	O.62	een dode goudbrasem
7 juli	O.190	visvoer (ongeveer 15 kg)
8 juli	O.190 en O.191	visvoer
10 juli	Z.92	5 noordhoorns, 6 paardemossels, 1 snotdolf, 2 zeewolven, 2 roggen, 1 zeeanemoon (zeedahlia), een drietal dodemansvuisten
29 juli	O.533	een kleine pijlstaartrog, zeenaalden en enkele kleine palinkjes
31 juli	Z.92	een zeeduiveltje, 2 pelagische wulken, een noordhoorn, 4 zeemuizen, 4 takkoralen, een zeedahlia
1 aug	O.192	een grote spinkrab van de Kwintebank
5 aug	fam. Vandepitte	3 groene zeedonderpaden, 2 slijmvissen, 3 zeebaarsjes, 1 krabbetje
11 aug	O.64	een dode grijze trekkervis
13 aug	O.468	een grote spinkrab
15 aug	O.101	visvoer
	O.211	visvoer
17 aug	Z.183	12 heremietkreeftjes via F. Annys
24 aug	O.100, O.172 & O.190	visvoer
26 aug	O.190	60 liter zeewater
29 aug	O.23	dode trekkervis (48cm lengte)
	O.100	visvoer en een zeldzame zwemkrab (liocarcinus marmoreus)

30 aug	Z.92	4 augustinuskrabben, 4 zeedahlia's, 1 dodemansvuist, 3 zeeappels, 25 kg visvoer
	O.100	20 kg visvoer
1 sep	O.192	een grote spinkrab van de Kwintebank
	O.190	visvoer
5 sep	O.468	een grote spinkrab
	O.190	visvoer
	O.29	J. Germonprez, leraar J. Bauwensschool bezorgt een grote spinkrab
10 sep	O.62	kleine pijlstaartrog
12 sep	O.192	30 zeeanjelieren
	O.62	een pitvis, twee zeebaarzen
13 sep	O.481	een grietje, 4 tarbotjes, 1 harnasmannetje, een palinkje
14 sep	O.481	5 harnasmannetjes, 3 pitvissen, 4 kleine pietermannen, een tarbotje

We danken hierbij de reders, schippers, bemanningen en partikulieren die onbaatzuchtig en met veel genegenheid het Noordzee-aquarium bevoorraden. Het is immers zo dat sommige zeedieren in het aquarium geen lang leven beschoren zijn en er steeds opnieuw moet aangevuld worden met nieuw leven. Het is ook mogelijk dat buiten onze wil om iemand in de lijst vergeten werd. Soms gebeurt het ook dat iemand iets aanbrengt en zich niet kenbaar maakt; deze mensen danken we eveneens van harte en doen beroep op hen om in de toekomst een klein berichtje achter te laten, zodat we ook hen kunnen vermelden in de lijst.

Boekbespreking

Het Noordzee-aquarium beschikt over een eigen boekuitgave waarin niet minder dan 45 vissoorten van onze Noordzee beschreven worden, alsook enkele kreeftachtigen, weekdieren, holtedieren en stekelhuidigen.

De uitgave werd gedrukt op glanzend papier (60 pagina's, 22x15).

Van ieder zeedier is er een duidelijke wit-zwarte afbeelding en worden de kenmerken, levenswijze en voortplanting bondig beschreven. Het boek is niet alleen een catalogus voor de bezoeker aan het aquarium, maar tevens een handig naslagwerkje voor alwie wat meer wil weten over de belangrijkste vissoorten van de Noordzee.

Het boek werd samengesteld door E. Eneman, gedrukt door drukkerij 'Nieuwsblad van de Kust' en uitgegeven door het Oostendse Stadsbestuur. Het werk is niet in de handel verkrijgbaar en wordt enkel verkocht in het aquarium zelf, en dit voor de luttel prijs van 130 frank. Gezien de geringe prijs wordt het boek eigenlijk verkocht zonder de minste winst.

Vergeet niet bij een bezoek aan het aquarium dit boekje aan te schaffen. Het mag zeker niet ontbreken in uw bibliotheek.

Wie het wil bestellen kan dit ook doen door een overschrijving van 150 frank (boek + portkosten) op rekening 280-0706209-86 van Vriendenkring Noordzeeaquarium, Visserskaai 24, 8400 Oostende.

Ook u kunt meehelpen het aquarium meer bekendheid te geven!

Geef dit tijdschrift door aan een
vriend, een buur, een familielid...
en overhaal hem/haar ertoe ook lid
te worden van de Vriendenkring
van het Noordzee-aquarium

(leden storten 200 frank op rek.: 280-0706209-86 van
Vriendenkring Noordzee-aquarium, Oostende)