

Zeeland sche Mosselen !...

Et mosselen, echte Zeeuwsche mosselen. Er is geen beter en goedkoper voedsel. Een emmer met 5 K.G. kost 15 ct. en één zoo'n emmer mosselen is, met aardappelen, voldoende voor een middagmaal van man, vrouw en drie kinderen."

Dit is geen aanbevelende straatroep van een of anderen mosselventer. Geen aanplakbiljet of advertentie van een Zeeuwschen handelaar. Het is, lezer, niets meer of minder dan de aanhef van een officiële circulaire van de Algemeene Commissie tot Steun, om de aandacht te vestigen op de voortreffelijke voedingswaarde van de mossel.

De Rotterdamsche bevolking kent de mossel. Als lekkernij, als speciale volkslekkernij. In die maanden van het jaar dat zij het best is, klinkt vooral 's avonds door de stille straat het geroep, met altijd dezelfde, zingende cadans. Die cadans, die klank, die rhythmus van den roep, ze zijn één met de mossel. Woorden zijn niet te onderscheiden. Alleen als ge het weet, kunt ge met moeite den roep volgen, den roep, die bij iederen venter dezelfde is: „Zeeland-



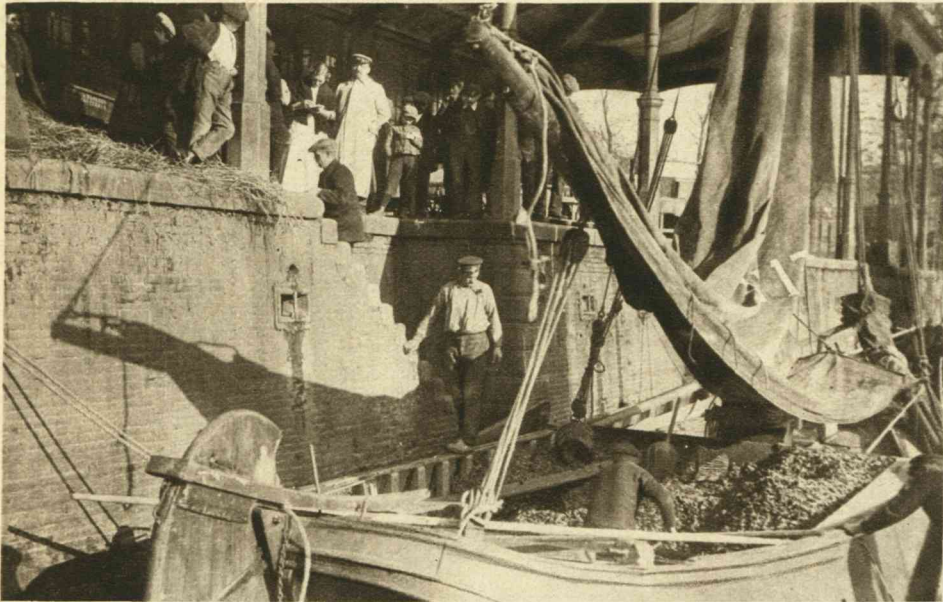
FIJNPROEVERS.

of margarine; alles pl.m. 10 minuten zachtjes koken en het vocht binden met wat aardappelmeel. Men kan ook wat azijn (1 theekopje) erbij voegen en meekoken.

Bakken. De gekookte mosselen aan een dun stokje rijgen, bestrooien met peper, wikkelen in azijn, door wat bloem halen, bakken in heete boter of margarine.

Beter introductie heeft het nederige schelpdier niet kunnen vinden! De verspreiding van de mosselen werd opgedragen aan de werklozen, die zich daarvoor alras in grooter getale, dan vereischt was, aanmeldden. Een groen-wit-groene emmer en later een band om den arm toonde aan, dat zij Steun-comité-mosselen verkochten, wat gelijk staat met gekeurde mosselen van puike, Zeeuwsche kwaliteit.

Met dat al is er ook voor de Zeeuwen een goede kant aan. Moeizaam wordt de mossel gewonnen. Na „uitgezaaid" te zijn is er een jaar of drie noodig om op kwaliteit te komen. Dan worden ze opgevischt (ieder huurt een stuk van de Scheldewateren) weer voor een paar dagen „uitgezet" en opnieuw opgevischt. De volgeladen schuit zoekt dan haar bestemming.



Van elke schuit, door het Steun-comité aangekocht, wordt nauwkeurig controle gehouden over elke mand die „opgedragen" wordt voor de venters.



Hoeveel miljoenen worden er wel verorberd? Dit is slechts een deel van een schuit. Misschien een vijfde. En elke week komen er tientallen aan de markt!

sche mosselen... (noot Zeeuwsche), Groooote... 15 cente per emmer". Maar de echte smuller heeft maar een halven klank noodig; de emmer mosselen wordt gekocht en 'n kwartiertje later smullen allen van de „Zeelandsche", met deuren en ramen dicht.

De lekkernij is ook buitenshuis te genieten. Op vaste plaatsen heeft Rotterdam zijn mosselwagens. Een groote, dampende ton met mosselen, 'n welgedane, veelgerokte vischvrouw, kommen voor azijn, vormen de installatie. Twee, zegge twee centen per portie van ongeveer twintig mosselen, azijn toe! Dit laatste niet te vergeten, want 't eind van de twee-centen-smulpertij is altijd het leegdrinken van het azijn-kommetje, waarin de mosselen gedoopt zijn. Niet zelden knapt die azijn een stevigen kater op, nadat de mosselen een onderlaag gelegd hebben!

Maar nu ineens heeft de Commissie tot Steun de mossel gelanceerd als voedingsmiddel. Meer dan lekkernij dus. En uit de bijgevoegde analyse blijkt, dat 5 K.G. mosselen met schalen (gelijkstaande met 7 ons gepelde mosselen) die men voor 15 ct. koopt, evenveel eiwit bevatten als 6½ ons mager rundvleesch, kostende pl.m. 60 cts. en als 6 ons paardevleesch van 43 cts.

Dat wat de voedingswaarde betreft. Maar de Commissie begreep, dat ook smaak een factor is, die meetelt. Zij verspreide daarom ook een circulaire met recepten voor koken, stoven en bakken. En daar verscheidene lezeressen en lezers waarschijnlijk niet weten, hoe zij het onooglijke schelpdier echt smakelijk kunnen toebereiden, volgen hier een paar van die recepten.

Koken. Na grondig schoonmaken der schelpen en nazien of er geen opengaande „slikmosselen" bij zijn (die verwijderen!),



De Belgische vluchtelingen zijn trouwe klanten van de mosselverkoopster.

opzetten zonder water met wat gesneden ui en selderij. Koken pl.m. 5 minuten.

Stoven. Mosselen koken als boven. Uitpellen, dan (de 7 ons opzetten, f 0.15) met pl.m. ½ L. taptmelk (f 0.02), voor 1 ct. selderij en peterselie erbij en wat noot; daarbij ½ ons boter

En in gewone omstandigheden is België een enorm afzetgebied. Maar dat staat nu stil. Dood zou de handel zijn wanneer Rotterdam nu geen flinke afnemer was. Geregeld komen dan ook de schuitjes vanuit Ierseke, Tholen, Bruinisse naar Rotterdam zeilen, zijn daar in een paar dagen haar lading kwijt en keeren weer om nieuwen voorraad terug. Net een week gaat er zoowat mee heen en al naar de groote van het schuitje besommen ze 120, 150, soms 200 gulden. Waar dan ook alles afmoet, schuit, knecht, huur van „akker", levensonderhoud, zaadgeld enz.

De pogingen, waaraan vooral de heer de Bij een werkzaam aandeel had, slaagden zeer naar wensch. Rotterdam aanvaardde grif de „Steun-Comité-Mosselen" en verorbert er wekelijks honderden balen à 100 K.G. van. Geen straat, waarin niet het „groooote" weergalmt. Zelfs in de deftige buurten is de invasie van het democratische beestje doorgedrongen. Als oesters worden ze per telefoon besteld en bijna als gelijkwaardigen behandeld. Wanneer Rotterdammers elkaar ontmoeten is, na de oorlogs-inleiding en de weerpraatjes, de eerste vraag: „Heb je al mosselen gegeten?" Waarlijk wie dit nog niet deed, hij is in deze dagen geen Rotterdammer.

Andere steden volgen. Schiedam, Dordt, Gouda.

En zelfs „Het Haagje" had een groote bestelling bij het Steun-Comité opgegeven, zooals de heer LEYDEKKER, de hulpvaardige marktmeester, mij inlichtte. En ook de Belgen smullen. Aan de stalietjes treft men ze herhaaldelijk aan en ze verlangen er zooveel te harder naar, om ze weer ongestoord in Antwerpen naar hun smaak te kunnen verorberen.



Verscheidene werklozen zijn happig op een vrachtje mosselen, waarmee ze in deze dagen een aardig daggeld kunnen verdienen.



Twee cents per portie. De smulpertij aan den mosselwagen.