

**NR. 18 MAJ 74**

**N**

**E**

**P**

**T**

**B**

**U**

**L**

**N**

**A**

**D**

**E**

**T**



**Medlemsblad for  
Lystfiskerforeningen**

**NEPTUN**

Andet steds i bladet kan man læse, at der har været et forslag fremme om graduering af kontingentet i forhold til medlemstal til Danmarks Sportsfiskerforbund. Samme sted står der også, at dette forslag blev taget af bordet. Når man så samtidig tager med, at Danmarks Sportsfiskerforbund er gået ind i en kraftig hvervekampagne, er tendensen klar.

Resultatet vil blive, at de små foreninger vil forsvinde, de eksisterende store foreninger vil blive noget større, mens en stor del medlemmer fra de nedlagte små foreninger vil melde sig direkte ind i forbundet, for ikke at melde sig ind hos de tidligere "konkurrenter", hvilket vil betyde en meget stort forbund.

Man ville nu fra forbundets side, ved at trække i nogle få tråde, meget let kunne dirigere hele foretagendet uden at skulle regne med nærgående forslag fra opponerende klubber.

NEPTUN skulle nu nok have klaret sig, for mon ikke vi igennem Fiskeringen på en måde ville kunne have saboteret dette forslag. NEPTUN kunne have meldt sig ud af forbundet, og i stedet kunne Fiskeringen have tilmeldt sig som en forening. På den måde ville vi have opnået et billigt kontingent og samtidig vores selvstændighed.

Disse betragtninger om vor egen lille forening gør dog ikke, at forslaget kommer til at virke mere rimeligt.

I dag hvor man taler om nærdemokrati og decentralisering ser det i mine øjne helt forkert ud, at forsøge at fremme større enheder.

Vi skal i stedet stræbe hen imod et bedre samarbejde mellem de bestående foreninger, og her vil Fiskeringen kunne fremtræde som et skoleeksempel for kredse af foreninger rundt om i landet. Disse steder ville man endda blive fri for at begå de fejl som Fiskeringen, da det var et helt nyt initiativ, uværligt har begået.

Lad os håbe, at vi ikke i fremtiden skal stifte bekendtskab med mere af den slags makværk.





# FRA

# BESTYRELSEN

## MØDET DEN 7. MARTS 1974.

Fra generalforsamlingen i kreds 6 blev det refereret, at et forslag om forhøjelse af kredskontingentet med 5 kr. blev nedstemt, samt at det var ganske klart, at initiativer fra kredsbestyrelsen blev direkte saboteret af Skaaning, Lystfiskeriforeningen og af Gabriel Sørensen.

Kassereren henstillede, at juniorerne ikke ringer til ham angående rene junioranliggender.

Et forslag om gradueringsordning af DSF-kontingentet i forhold til medlemstal blev indgående drøftet. Alle var enige om, at forslaget vedtagelse ville betyde "slagtning" af små foreninger.

Også DSF's (ufine) hvervekampagne i Sportsfiskeren blev drøftet.

## MØDET DEN 4. APRIL 1974.

Redegørelse fra Isefjordens Ørredsammenslutning for udsætningsplanerne. Underskudet var bragt ud af verden, og man takkede for velviljen. Man enedes om, at man som hidtil sender kr. 50 som bidrag.

Fra kredsrepræsentantskabsmødet blev det oplyst, at forslaget angående gradueret kontingent til DSF var taget af bordet. DSF's formand havde redegjort for hvervekampagnen i Sportsfiskeren. Kassereren havde kritiseret denne på mødet.

Fortsættes næste side

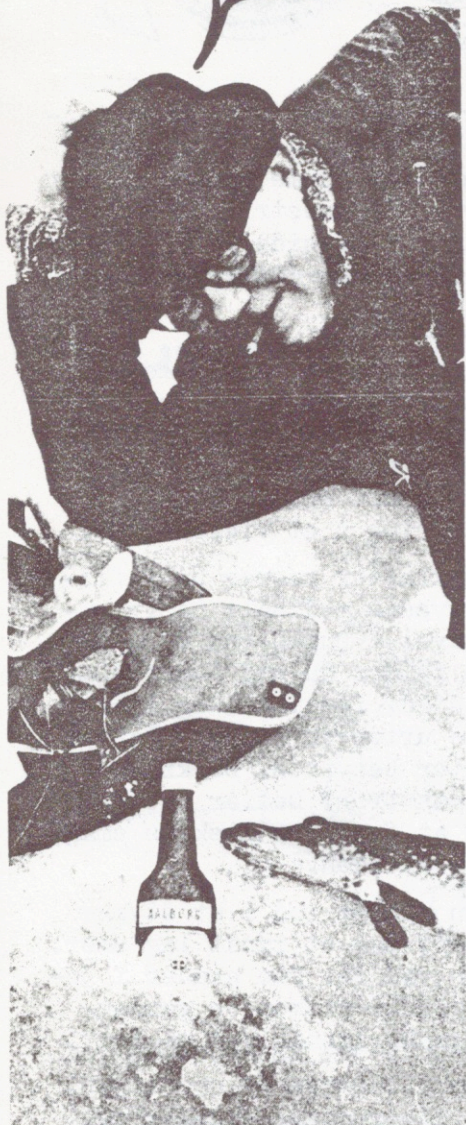






DET TÆNKER MANDEN!

Du skal nok komme til at svømme endnu engang!

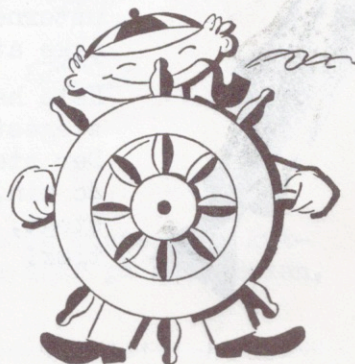


Ja, dette var hvad manden tænkte. Han tænkte selvfølgelig også meget andet, men ovenstående er, hvad dommerkomiteen fandt som det bedste blandt de indsendte forslag.

Den heldige vinder, der allerede har fået overrakt sin velfortjente flaske blev vor sekretær

Jørgen O. Rasmussen,  
Danmarksvej 42 A,  
2800 Lyngby.

Redaktionen ønsker hjertelig tillykke, og takker samtidig de 2 andre medlemmer fra bestyrelsen der var med i denne spændende og morsomme dyst, og dermed muliggjorde dens gennemførelse.







I sidste nummer efterlyser fru Hanne nogle madindslag, så der også var læsestof for "spinnesiden". Af samme grund bringer jeg her en delvis "hjemmestrikket" opskrift. Den kulinariske side af sagen har i høj grad min interesse også.

#### OVNSTEGT ØRRED MED FYLD.



Fisken renses grundigt, skrubbes med en lille stiv børste ved benene under rindende vand. Hoved, hale og finner må ikke skæres af! Evt. slim fjernes ved at skrubbe med lidt groft salt. Grundig skylning og aftørring i et viskestykke.

Rigelig med smørklatter smøres ud i fiskens bug. Der drysses med salt og friskkværnet peber såvel i bugen som uden på fisken. I bugen fyldes nu små bundter af krydderurterne dild, fennikkel og fransk esdragon. Friske urter er bedst. Pas på hvis tørrede urter benyttes. De krydrer kraftigere end man tror! Det er netop urternes opgave at fremhæve fiskens smag, ikke at skulle kvæle den.



Hele herligheden pakkes ind i et stykke stegestaniol smurt med et tyndt lag smør. Der steges i ovn ved ca. 200 grader i 30-40 min. En god regel: Fisken er gennemstegt, når rygfinnen løsnes ved et let træk!

Fortsættes næste side



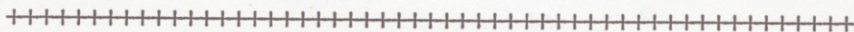
Fisken serveres hel på fad med små pillede kartofler til. Kraften fra stegningen bruges til opbugning af en remouladesauce. Drys med friskhakket persille.

Et glas (eller to) tør hvidvin eller rhinskvin gør denne ret fuldendt!

Opskriften har jeg personlig sammensat og afprøvet på mine grønlandske fjeldørred. Det var et måltid for guder og godtfolk. Med passende modifikation vil opskriften sikkert kunne anvendes på andre fiskearter, f.eks. tunger og pighvar.

Velbekomme!

Jørgen O. Rasmussen

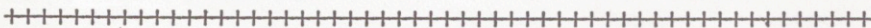


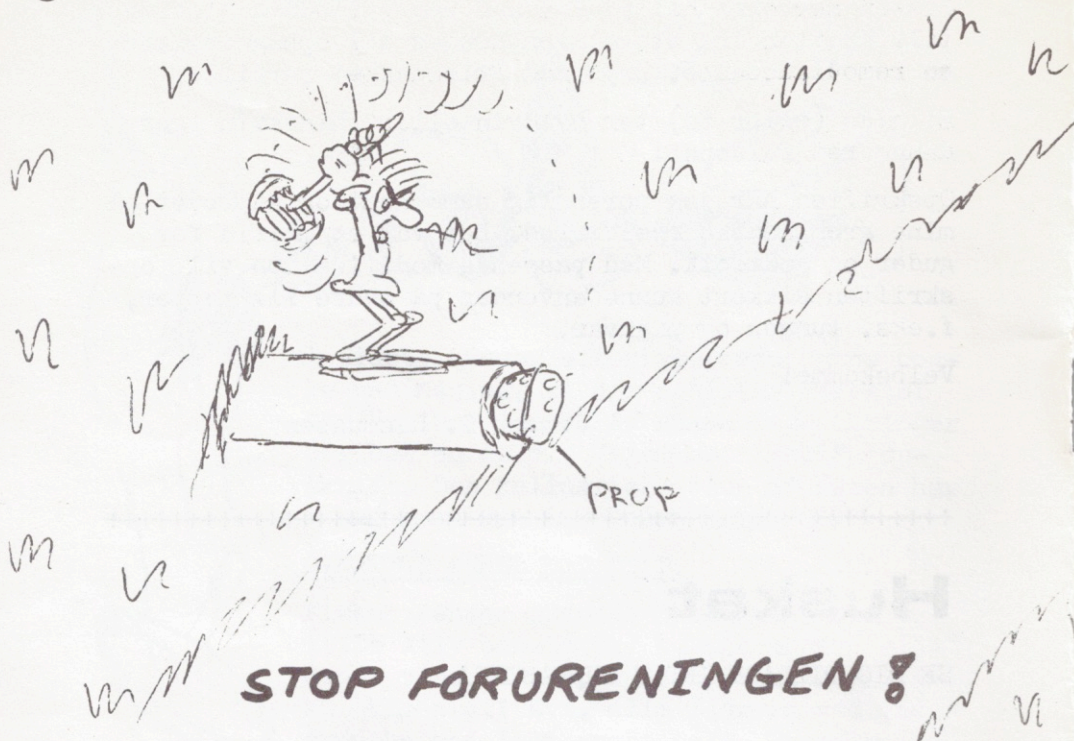
## Huskat

SE DIG TILBAGE INDEN DU KASTER!



Det gælder især når vi er på havet og kaster fra kutteren, men så sandelig også når du står på havnemolen, ved kysten eller i mosen.





.....



.....

Redaktion:  
Flemming Jacobsen,  
Langebjerg 12, I, tv.,  
2850 Nærum.

Telefon:  
42 15 15 Lokal 316  
Mellem kl. 8 og 16

.....