

De bloeitijd is waarschijnlijk niet op alle plaatsen dezelfde. Wij vonden boomen in rijken bloei in de maand Januari, en vrijwel rijpe vruchten in November en December.

Verschillende stammen staan steeds in stoelen bijeen en hangen onder den grond met elkaar samen. Blijkbaar heeft een groote vermenigvuldiging door uitloopers plaats. Kiemplanten vonden wij, de rijke vruchtvorming in aanmerking nemende, weinig.

Evenals vele andere palmsoorten van moerassige standplaatsen (zie het artikel over *Pholidocarpus sumatrana*, Tropische Natuur, 1926, no. 9 en Dr. LAM, Ademwortels bij palmen, in Handelingen van het 3de Ned.-Ind. Natuurw. Congres, 1924) heeft de boeging ademwortels of pneumatophoren <sup>1)</sup>. Op afbeelding 4 krijgt men een idee ervan, hoe deze loodrecht van afstand tot afstand uit de gewone wortels naar boven groeien en op geregelde afstanden witte ringen vertoonen. Deze witte kleur is te danken aan de lucht, die hier de zeer fraaie cellen opvult. Deze ringen zijn de plaatsen, waar de lucht kan binnendringen (pneumathoden) en vandaar zich door de wortels kan verspreiden.

De wortels zelf hebben een vaste kern, waarin de vaatbundels liggen en een zeer losse luchthoudende buitenlaag, die maakt dat de wortels min of meer als een spons ingeknepen kunnen worden.

De economische beteekenis van de boeging schijnt gering te zijn. Het eenige, wat de ernaar ondervraagde Atjehers ons konden mededeelen, was dat de stammetjes wel voor heggepalen werden gebruikt. Sterk zijn ze in ieder geval niet; met een paar parangslagen waren ze gemakkelijk door te slaan.

Medan, December 1926.

S. C. J. JOCHEMS.

---

<sup>1)</sup> Andere palmen met ademwortels zijn o.a. de sago-soorten (*Metroxylon* sp.), en de wilde salak; *Zalacca conferta* GRIFF.

## IETS OVER MANGGA'S

In het welvoorziene Indische fruitkorfje is een der meest bekende vruchten de *Mangifera indica*, die door den geheelen Archipel gekweekt wordt, hetzij onder den naam van mangga, hetzij onder dien van pelèm, palam, amplen, ampelam, mampelam enz.

Met zijn dichte, ronde kroon en smalle leerachtige bladeren, zijne eironde, groene of gele vruchten wordt de boom allerwege aangetroffen, en eveneens zijne onderscheidene variëteiten. Prof. VETH noemde dezen boom „eindeloos variëerend”, en inderdaad had de Inlander namen voor 44 verscheidenheden <sup>1)</sup>. Vele daarvan waren vertegenwoordigd in eene afdeeling van 's Lands Plantentuin, die men den Mangga-tuin zou kunnen noemen. Doch in den grond van Buitenzorg aardden de ananassen beter dan de mangga's; deze laatsten zouden hier nimmer dien fijnen smaak en dien graad van voortreffelijkheid verkrijgen als elders op Java, met name te Cheribon.

Met haar goudgeel vruchtvleesch, sappig en aromatisch, was de mangga van ouds geliefd bij inboorling en Europeaan, en er werd van de teelt veel werk gemaakt in het oude Batavia. Niet alleen in de kampongs, maar ook in de „thuynen” en op de erven der Europeesche bevolking. De regeering zelve bezat een aanplant; het Dagh-register van het kasteel Batavia van 1661 vermeldt, dat de Compagnie's manggaboomen verpacht werden voor 110 rijksdaalders 's jaars. Eene acte van 1682, gepasseerd voor den notaris DISPONTIJN

---

<sup>1)</sup> FILET, Plantkundig Woordenboek voor Ned. Indië.

betrof eene overeenkomst waarbij de moeder van den lateren gouverneur-generaal JOAN VAN HOORN de manggaboomen in haren „thuyn” of hofstede boven Jakatra voor één seizoen verpachtte voor 300 rijksdaalders. Zooveel voordeel zat er op den verkoop dier gezochte vrucht op de Bataviasche markten. DS. VALENTIJN die geen doerian kon verdragen, prees uit eigen ervaring de mangga met haar dunne groene schil, die bij de geheel rijpe vrucht geel werd, en schreef er van:

„Men schilt er deze schil af en dan vertoont zig rondom een groote platte korf, en een byzonder zappig, draadig en zeer aangenaam vleesch, dat men er niet af eeten kan zonder dat het zap ymand langs de handen en armen loopt. De lekkernij van deze gemeene soort van Mangga's, onder welke nogtans de grootste de beste zijn, is met geen woorden uit te drukken, en als men die regt ryp en goed aantreft, zo kan men zig daaraan naauwlyks verzadigen, zijnde ten deele zeer aangenaam zoet en ook iets van 't rynsche hebbende, dat zeer verquikt, behalven dat men er ook een aangename geur bij ontwaart, die zig alomme door 't Bosch, of daar die Vrugt is, verspreid.”

Zulk een bosch of plantsoen bevond zich op Hila (Ambon) en bij het kasteel Victoria, ter hoofdplaats aldaar. Verder in het sultanaat Bantam, van waar de vruchten somtijds in zoo'n overvloed naar Batavia gevoerd werden, dat men voor eenige tientallen slechts een schelling behoefde te besteden. Ze werden ook in 't zout gelegd, en waren dan zoo goed als Portugeesche olijven; of gekonfijt, of verwerkt tot een dier vruchtenmoezen en geleien, waarvan het Indische keukenboek eene respectabele hoeveelheid en verscheidenheid wist op te noemen. In zijne schets van het oudhollandsch familieleven verhaalt Mr. JACOB VAN LENNEP hoe 't konfijten en inmaken van vruchten een taak was, welke de Hollandsche huismoeder nimmer aan het dienstpersoneel overliet, maar met behulp van hare dochters en logées zelve verzorgde. Persoonlijke herinneringen gaven hem hier de regels in de pen:

„O heerlijke moezen en geleien, 't zij de geurige bramboezen of aardbeziën, 't zij de sappige bessen en morellen, 't zij de malsche abrikozen uw bestanddeelen vormden! O verfrisschende en krachtvolle morellen, perzikken en abrikozen op brandewijn! O gij vooral, in 't koperen bekken gekonfijte oranjebloesem, aan welks balsemgeur zelfs het Patriotsch verhemelte van een Hooft of Camerling geen weerstand bood; enz. <sup>1)</sup>).

Doch de Indische huismoeder stond hierin bij de Hollandsche niet ten achter, en hare inmaakproducten overtroffen waarschijnlijk zoowel in kwantiteit als in kwaliteit de vaderlandsche. Had Mr. JACOB VAN LENNEP ooit mangga-gelei geproefd, hij had daarvoor allicht zijne gekonfijte oranjebloesem laten staan. Ook hierin verschilden de Indische dames van de Hollandsche, dat zij mede van de onrijpe vrucht voordeel wisten te trekken. Zij verwerkten onrijpe mangga tot chutny, of gebruikten ze door bereiding met azijn en groene peper bij wijze van augurken, bij visch of vleesch. Over het inmaken van de rijpe vrucht schreef JOAN NIEUHOF:

„De mangga's worden ook in zuiker ingeleit en bewaert, wanneer ze eerst gezoden zijn en verstrekken het vrouwelijk geslacht, die gaerne thee drinken, mede voor eene van hare voornaemste lekkernyen. Men doet de buitenste schel en binnenste kern wegh, en stooft dan de rest met zuiker, boter en eyeren als appelpop of kruisbessen, hetwelk een aengenaem en lekker dischgerecht op de tong, en gezont voor de mage is”.

Alle soorten eigenden zich echter geenszins voor zulk een gerecht. De smaken liepen ver uiteen; een fijne tong was niet noodig om het onderscheid te proeven tusschen eene mangga uit Cheribon, eene mangga golèk, of madoe, of aroem manis uit Oost Java,

<sup>1)</sup> Leven van Mr. Cornelis v. LENNEP. bl. 222.

en eene *Mangifera foetida*, welke door haren terpentijnsmaak bijna oneetbaar is. De Engelschman, die een doerian vergeleek bij „een krenge ingelegd in vlade”, sprak ook van zulk eene mangga als van een bol hennep gedrenkt in terpentijn. De vrucht, door de Inlanders batjang of kwèni (*Mangifera odorata*) genoemd, groeide vooral in West Java aan een vrij hoogen boom. De onrijpe vrucht, pakèl genaamd, was scherp genoeg om in de mondholte ontsteking te veroorzaken; evenals het sap uit den stam inflammatie op de huid teweegbracht. Het werd echter gezegd dat deze sterkriekende vrucht genietbaar was voor oudgasten, die zich eenmaal aan den smaak gewend hadden en dezelfde proef doorstaan, die immers ook bij den doerian vereischt werd. De wrangzoete vruchten van een andere soort, genaamd kemang (*Mangifera caesia*), werden ondanks den onaangename reuk door de Inlanders gaarne gegeten, terwijl zij de jonge bladeren, en de gedroogde en geraspte zaden, als toespijs bij de rijst verorberden.

De auteurs van HOBSON JOBSON vermeldten over den doerian dat „the offensive odour of the fruit procured for it the inelegant Dutch nickname of *stancker*”. Doch VALENTIJN beschreef als de vrucht van den „Stinkerboom” deze varieteit van de mangga, donkergroen van buiten, van binnen met een groote pit en grofdradig bleek vruchtvleesch, „zijnde in verre na zo aangenaam niet als de Mangga-vrugt, maar rynsch van smaak en wat harsagtig, zijnde ook onaangenaam en zeer sterk van reuk, in zo verre dat het verveelt, 't geen ook de reden van deze hare benaming is, alzo men niet eigenlijk zeggen kan dat zij stinkt, maar wel dat zij zeer zwaar van reuk is”.

JOAN NIEUHOF schreef dat sommige mangga-boomen zoo hoog en zwaarvertakt waren als de grootste eikenboomen in Europa. Voorts dat de meeste boomen slechts om het andere jaar vrucht droegen. Het hout was nagenoeg onbruikbaar; de bast leverde echter een afkooksel, waarmede men aan vlechtmateriaal eene groene kleur kon geven.

Ofschoon WALLACE schreef dat de mangga's van Ternate door die van geen ander gewest overtroffen werden, zoo bleef de Cheribonsche soort toch geruimen tijd aan de spits van de vele varieteiten. Op de tentoonstelling te Samarang in 1914 trokken pronk-exemplaren van deze soort in het Gebouw voor Inlandsche Gewassen zeer de aandacht. Doch deze reputatie werd danig in de wijk geschoten sedert de Inlandsche kweekers zich zoozeer toelieden op eene snelle en groote productie, hetgeen schaadde aan de kwaliteit. Zoozeer ging deze cultuur achteruit, dat de regeering in Cheribon, evenals in Pasoeroean, eene Gouvernements manggakwekerij oprichtte, waarbij gezorgd werd voor veredeld plantmateriaal en de cultuur onder deskundig beheer kwam. Ook in Bantam, vroeger eene bekende voorraadschuur voor de Bataviasche markt, verminderde de soort in kwaliteit. Door de snellere verbindingsmiddelen met de hoofdplaats werden de Inlanders er toe gebracht zich meer toe te leggen op directe groote opbrengst dan op hoedanigheid. Zij plukten de vruchten nog halfrijp, en lieten ze dan in den grond of elders eenigen tijd broeien, waardoor de smaak ontaardde. Op die wijze ging de kwaliteit van een der beste soorten in de afdeeling Serang, de van ouds bekende *s a n g i r p a n d a n*, danig achteruit.

Gelijk op Java de Bantamsche en Cheribonsche mangga's, zoo waren in de Molukken die van Ternate en Ambon het meest gewild. Het mangga-plantsoen op Hila, waarvan VALENTIJN gewaagt, was door een der Gouverneurs van Ambon aangelegd en in den loop der jaren tot een bosch gegroeid, dat niet alleen rijk aan vruchten, maar ook aan wild was. „Ik heb”, zoo schreef de naartijge chroniqueur, „de tijd beleefd dat een groot geselschap van Heeren en Juffers op 't midden van den dag, onder de frissche lommer deser boomen,

niet alleen van de hitte der sonne bevryd saten, maar ook 't vermaak hadden om de hartebeesten en boschverken, die wij van het nabij gelegen gebergte en ongemeene lustige heuvels zagtiens afdreeven, voorbij zich henen, onder en door dit Mangga-bosch, verbaast na de Zeekant te zien loopen, en dan dezelve daar te zien vangen en nederschieten".

Volgens denzelfden schrijver voorzag dit mangga-bosch de hoofdplaats Ambon overvloedig met het goudgele ooft; voor den „Stinkerd-boom" was hier geen plaats. De productie werd intusschen, zoowel hier als op Java, somtijds verminderd door de verwoestingen, welke zekere soort van snuitkevers onder de bloesems aanrichtten. Deze legden hunne eieren in het vruchtbeginsel, waarna de larven op den bloesem teerden en de vrucht in de kiem vernietigden. Op Java beschermden de kweekers te Tjilintjing en elders hun aanplant op deze wijze tegen de vraatzuchtige insekten, dat ze mieren op de boomen brachten welke op deze larven aasden. De mierennesten werden daarvoor uit het bosch gehaald en met de noodige voorzorgen naar het plantsoen overgebracht, waarna de diertjes spoedig met hun verdelgingswerk begonnen. Ten einde hen op de plaats te houden en eene verhuizing te beletten, werd van tijd tot tijd het kreng van een leguaan of eene andere mierendelicatesse in de boomen opgehangen. Deze wijze van vruchtboombescherming was reeds zeer oud; vóór eeuwen was ze bereids in gebruik bij de Chineesche vruchtenkweekers in den omtrek van Canton.

De Engelschen noemden de mangga „mango", en verklaarden die voor „one of the best and richest fruits in the world". Doch gedachtig aan de inferieure of sterkkriekende soorten, voegden ze er bij: indien van goede kwaliteit. Sommige oude schrijvers beweerden dat degene, die zich in de schaduw van een mangga-boom te slapen legde, daarvan de koorts op 't lijf kreeg; doch hetzelfde werd ook verteld van de tamarinde, en in heviger graad van den in Europa zoo beruchten oepas-boom. Voor de vruchten echter werd door anderen uitbundig de loftrumpet gestoken, en b.v. gezegd dat ze de appelen uit den tuin der Hesperiden overtroffen. Hetgeen men intusschen ook maar van hooren zeggen had, aangezien niemand die gouden appelen ooit had gezien, of daarvan eene beschrijving gelezen. In de Engelsche koloniën kende men van het woord *mango* sommige samenstellingen. Zoo was 'n soort van wiewaal (*Oriolus aureus*) bekend onder den naam van „mango-bird", en zijn geroep werd in sommige streken van Hindostan beschouwd als een voorbode van groote hitte. De „mango-fish" (*Polynemus paradiseus*) was een zeer gezocht gerecht voor vischwellustelingen, en gold te Calcutta als het puikje van de vischmarkt. De naam werd in verband gebracht met den tijd van de vangst, samenvallend met den tijd waarin de mangga's rijp werden. En „mango-showers" noemde men de regenbuien in 't voorjaar, wanneer de mangga's begonnen te rijpen en van groen geel te worden.

Men placht ook van den „mango-trick" te spreken als van een der meest bekende toeren der Indische goochelaars.

Hetzij dat deze in staat waren de toeschouwers in een staat van zinsbegoocheling te brengen, hetzij dat zij het geheim van een versnelden groei kenden of over nog onbekende krachten beschikten, zij slaagden er steeds in uit eenige zaden en een weinig aarde binnen korten tijd een vruchtdragend mangga-boompje te laten groeien. Deze goocheltoer of deze gedaanteverwisseling, hetzij door zinsbedrog of door geheime kracht, was in Hindostan reeds van ouds bekend. Verscheidene reizigers, TAVERNIER, BERNIER, FRYER, OVINGTON, e.a. waren daarna getuige, maar geen hunner wist de zaak te verklaren. Evenmin VALENTIJN, die leefde in een tijd, toen de O.I. Compagnie nog hare factorijen in Hindostan bezat, in Bengalen, op Ceylon, de kust van Malakka, de kust van Koromandel, enz.

Veel had hij over dien miraculeusen mangga-groei gehoord van Comp. dienaren, welke uit die oorden teruggekeerd waren en daar de fakirs aan 't werk hadden gezien; zelf had hij dien nimmer aanschouwd. Doch in zijne „Beschryving van de kust van Choromandel” wist hij zijnen lezers de zaak wel uit te leggen, haast zoo goed alsof hij er bij geweest was. In zijn verhaal over de goochelaars en koordedansers op die kust schreef hij:

„Men heeft er ook, die iemand een korf van een Mangga-vrucht of wel maar een houtje toonen, en vragen of men die vrucht of dat houtje eens wil zien planten en in korten tijd er een boom af groeien, die vruchten draagt; nadat er ja op geantwoord is, bewoelen zich de koordedansers in een deken, steken dit houtje in de aarde en stolpen er een mande over henen, of bedekken die voor een tijd; weer oplichten, en dan ziet men dat hetzelfde begint uyt te spruyten; daarna stolpen zij er de mande weer over, bedekken zich nog eens, en na verloop van eenigen tijd ligten zij die weder op, en dan ziet men een klein boomken voor den dag gekomen, daar zij dan eenige glossen tot vermaak der aanschouwers over maken.

„Daarop dekken zij zich weer, of stolpen er de mande weer over, die zij na eenigen tijd weder oplichten, en dan ziet men eerst onrijpe, en, na nog eens er de mande over gestolpt en ze weer opgeligt te hebben, volkomene rijpe Mangga-vruchten, die zij er af plukken en aan de omstanders, zoo zij die hebben willen, te eeten geven, gelyk ik lieden gesproken hebbe, die zulk een Mangga-vrucht aangenomen en er af geproeft hebben”.

VALENTIJN trachtte zich de zaak te verklaren, door de gansche vertooning op rekening te stellen van eene „gaeuwe behandeling en gezwinde begoocheling der oogen”. Hij repte ook van personen, die getracht hadden om de goochelaars met een aanzienlijk bedrag om te koopen, ten einde het geheim van dien snellen mangga-groei te weten te komen. En deze lieden zouden ervaren hebben, dat de mystieke kracht gelegen was in het bloed van den fakir. De laatste boorde zich onder de oksels eene opening in de huid en bevochtigde met het te voorschijn komende bloed de mangga-pit, waarna deze in den grond gestoken werd en telkens op nieuw met het bloed gedrenkt. Dit alleen veroorzaakte den miraculeusen groei. „Aldus”, zoo voegde de geleerde predikant er bij, „werd het van zeker schrijver, die 't gezien heeft, bevestigd; dog dit kan mij niet bewegen om het daarom te geloven”.

Op eene andere manier dan door omkoopning trachtten een paar jonge Engelsche officieren het geheim van den „mango-trick” op te lossen. De auteurs van het HOBSON JOBSON-woordenboek, YULE en BARNELL, verhalen dat deze officieren het besluit hadden genomen om de fakirs staande hunne vertooning te betrappen, en daarvoor de handeling plotseling te onderbreken. Terwijl de juggler pas op de helft van zijne proefneming was, greep een der officieren hem onverwachts vast, terwijl de ander de bedekking, waaronder de man werkte, ophief en naar de plant greep. Doch toen bleek het dat hij een mangga-stekje **met den wortel** uit den grond had gerukt — en het geheim was duisterder dan ooit.

't Scheen wel, dat juist de mangga zich het best tot dit kunstje leende. Doch in den O.I. Archipel zag men zulke wonderbaarlijke dingen niet gebeuren; of de oude kroniekschrijvers, VALENTIJN zelf in de eerste plaats, zouden er wel van gewaagd hebben.

De faam van deze en andere Indische vruchten was ook tot het vaderland doorgedrongen, ofschoon men daar met al die Maleische en Javaansche namen niet zoo goed over weg kon. De een vergeleek de mangga met een pruim, wat den smaak betrof; de ander verklaarde dat ze naar wortelen smaakte, hetgeen een vaderlandsch publiek juist geen hoog denkbeeld van het aroma moest geven. De vrucht werd onder een anderen naam ter sprake gebracht in het oude liederenboekje *De Oost-Indische Theeboom*, waar de

kreupeldichter den bekenden weg van Jakatra bezong en hetgeen daar te zien was in de „thuynen” van vermogende personen, welke aan dien weg gelegen waren. Hij getuigde daarvan:

Zag schoone boomen staan  
Met haar vrugten aangenaam;  
Klappers, pisank.  
Ook arak tot pinank,  
Anasse, soorak en drioen  
Zag men zeer sierlyk bloeyen,  
Ook pempelmoesen en pompoen  
Aan alle kanten groeyen,  
En mangelen seer veel,  
Mangelstangen ten deel. Enz

De volksdichter verwarde hier arak met Areka; met soorak bedoelde hij zuurzak, met drioen doerian, met mangelstangen mangistan, terwijl hij voor de mangga het hem zooveel gemeenzamer woord mangelen (amandelen) gebruikte.

S. KALFF.

## RADJOENGANS

De best bekende eetbare krab hier in Indië is de kepiting, *Scylla serrata*. In manden vol kunnen we ze dagelijks op de vischmarkt aantreffen, de machtige scharen stevig dichtgebonden met een tali roempoet. Zonder dezen voorzorgsmaatregel zouden ze niet alleen ons maar ook elkaar leelijk toetakelen. Vooral bij de mannetjes zijn de scharen krachtig ontwikkeld en daar ze natuurlijk ook meer spieren, dus vleesch bevatten dan bij de wijfjes, zijn zij ook op den Pasar Ikan meer in tel. De kepiting (zie fig. 1) leeft in ondiep water langs de kust en in de zeevischvijvers en wordt daar druk met kleine hengels gevangen. Heeft de krab zich door het aas uit zijn holletje laten lokken, dan wordt hij met een schepnetje behendig en voorzichtig opgeschept. Niet ten onrechte wordt de kepiting in noordelijk

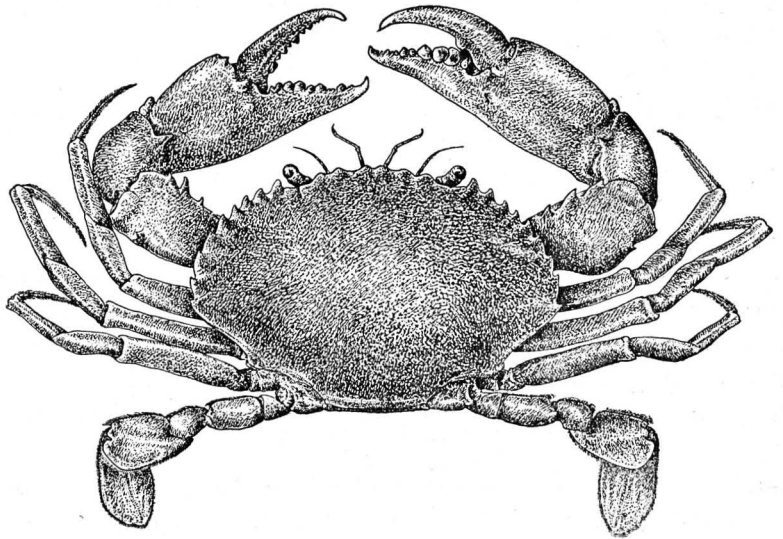


Fig. 1. Kepiting, *Scylla serrata* ♂.  $\times \frac{1}{2}$ .

Australië „mangrove-krab” genoemd. Maar wij willen het hier niet verder over den kepiting hebben, geven een afbeelding en verwijzen verder naar hetgeen daarover in „Uit de Tropische Natuur” is gezegd.

Er is nog een andere krab, die dagelijks op den Pasar Ikan is aan te treffen, en die een willigen afzet bij de Inlandsche koopers vindt. Wel bedingt zij een minder hoogen