SAGO TE SINGAPORE.

Belangrijk is een eigenaardige tak van nijverheid voor Singapore, namelijk de bereiding van de *witte Sago* uit het ruwe produkt, dat van de noordwestkust van Borneo en de noordoostkust van Sumatra wordt aangevoerd. Bijna alle echte sago, die in den handel voorkomt, wordt hier, en dat wel uitsluitend door Chinesche werklieden bereid. Zoo als bekend is, wint men de sago uit het merg van onderscheidene palmen, vooral uit *Sagus Rumphii* en *Sagus laevis*, welke soorten eene tamelijk begrensde verspreiding hebben en niet, zooals b. v. de kosmopolitische kokosboom, in alle keerkringslanden der oude en nieuwe wereld te huis zijn.

Wanneer hij omgehouwen is, vertoont zich de stam dezer sagopalmen als een cylinder van ongeveer 20 duim in dwarsche doorsnede en 15 tot 20 voet lengte; van de houtachtige vezels ontdaan, levert hij ongeveer 700 pond zetmeel. Men kan zich eenig denkbeeld vormen van deze buitengewoon groote opbrengst, wanneer men weet, dat drie sagopalmen even zoo veel voedingsstof leveren als een Engelsche morgen [1]) lands met tarwe beteeld; een met Sagopalmen beteeld stuk land, ter grootte van één Engelsche morgen, levert ongeveer 318,000 pond sago of zooveel voedingsstof als 163 acres tarweland. Daar de sago echter niet even smakelijk en voedend is als rijk in opbrengst, zal zij nergens, waar rijst groeit, dit voedsel verdringen.

De grootste sagofabriek te Singapore, waar de ruwe sago gewasschen, geroosterd en in zoogenaamde *gepareld Sago* veranderd wordt, levert daarvan jaarlijks 100,000 centenaars.

Dit berigt komt voor in de reisbeschrijving van het Oostenrijksche fregat *Novara* (deel II, bl. 112). H. v. H.

[1]) Een *acre*, ongeveer 2/5 bunder.