

---

### ZINGIBER OFFICINALE Roscoe.

*Zingiber officinale*, de Gember (de geslachtsnaam afgeleid van het Indische woord »Ingie») is een tot de *Zingiberaceae* behorende plant met knolvormigen wortelstok, doch slechts tweejarig. De stengel bereikt circa 1 meter hoogte en wordt geheel door de bladscheeden bedekt. De bloemen zijn klein met een binnenste 3-lobbige lip, die purper gekleurd is. De plant bloeit van Augustus tot October en wordt in vele tropische landen gekweekt ter wille van den wortelstok, de bekende gember. In Britsch-Indië reikt de kultuur van het Himalaya-

gebergte (tot bijna 2000 meter hoogte) tot het uiterste zuidelijke punt van het vasteland.

De volkomen ontwikkelde wortelstok wordt geschild en geschraapt en daarna gedroogd, dit is de *witte* gember; de wel geschilde maar niet geschraapte wortel is de *zwarte* gember. — Volgens AINSLIE is de gember in China inheemsch, volgens JOEBEL in Guinea. — Het juiste vaderland der plant is niet met zekerheid bekend.

Volgens dr. WRIGHT zijn er twee variëteiten (planten), de witte en de zwarte. In Jamaica wordt gesproken van *gele* en *blauwe* gember.

De Malabar gember wordt hoofdzakelijk uit Calicut geëxporteerd en komt uit het district Shernaad, waar de plant het best gedijt. — De grond mag nl. niet te vast en ook niet moerassig zijn. De kultuur begint gewoonlijk midden Mei, nadat de grond sterk geploegd en gespit is.

Bij het begin van de moesson worden bedden aangelegd van circa 3 meter lang en 1 meter breed; in deze bedden worden kleine gaten gemaakt op afstanden van circa 30 centim. van elkaar, en met mest gevuld. De wortels tot dien tijd onder een afdak in den grond bewaard, worden uitgegraven en de goede er uit gezocht; deze worden in stukken gesneden en in de gaten gelegd; de bedden worden dan met een dikke laag nog groene bladeren bedekt. Deze houden de overmatige regen in de maanden Juni en Juli van de planten af. Er moet steeds tegen overstroming der bedden worden gezorgd.

Sommige soorten van bladen bevatten bijna altijd eieren van insecten, die de geheele kultuur in korten tijd vernietigen; er wordt dus steeds zorg gedragen dat er voor dekking bladeren gebruikt worden, die geheel zuiver zijn. Indien zich insecten in den grond bevinden, is de oogst eveneens als verloren te beschouwen. De verbazende ontwikkeling van deze dieren onder den invloed der tropische temperatuur spot met alle middelen ter verdelging.

De wortelstokken, wanneer zij zoo pas uit den grond worden genomen, zijn van binnen rood en worden in jongen toestand in suiker gelegd. Dit is de gember in suiker, die in de winkels te koop wordt aangeboden. Gember-essence wordt verkregen door de gember in alcohol te brengen. Deze essence bevordert de spijsvertering. Gember wordt aangewend tegen long- en catarrhale aandoeningen. Hoofdpijn wordt dikwijls gestild door het aanwenden van gember-schijfjes op het voorhoofd gelegd. In Indië wordt de gember uitwendig bij verlamming en rheumatismus, inwendig met andere middelen vermengd tegen tusschenpoozende koorts aangewend.

De gember van Malabar wordt als de beste beschouwd.

Op Jamaica groeit de gember weelderig tot circa 700 meter hoogte op de toppen van de »Blue Mountains». De boven aangehaalde blauwe en gele soorten zijn ook bekend als »turmeric» en »flint». De wortelstok van de blauwe soort is hard en vezelig, levert minder poeder, is minder prikkelend en daarom dan ook van minder handelswaarde.

De gember wordt in Maart en April geplant, de stukken wortelstok worden in gaten in den grond gebracht met ongeveer 30 centim. afstand tusschen de gaten. Bij veel regen verrot de wortel. Toch moet de plant tamelijk veel water hebben en kan verscheidene jaren achtereen op dezelfde plaats gekweekt worden. Van Maart tot December wordt de »ratoon» gember verzameld, in December of Januari de »panted» gember. Van Januari tot Maart is het »gember seizoen». Wanneer de stengels verwelken, worden de wortels met een vork uit den grond gehaald. De handvormige worden op hoopen geworpen, de vezels verwijderd en de wortels zelve schoongemaakt; wanneer dit niet geschiedt, worden zij zwart. Gewoonlijk worden zij dadelijk in water gebracht en geschild met de hand door middel van een »gember mes», bestaande uit een smal lemmer met handvat. Onder de buitenste wortelschil zijn verschillende lagen kurkachtige cellen, waaronder zich vele oliehoudende cellen bevinden; deze oliecellen zijn het talrijkst op plaatsen waar zich jonge uitspruitsels bevinden. De verse olie is bijna kleurloos, zeer prikkelend en buitengewoon aromatisch. De geschildte wortel, in water gewasschen, zal des te witter zijn, naarmate het water zuiverder is en in grootere hoeveelheid wordt gebruikt. Na gewasschen te zijn wordt de wortel in de zon gedroogd, hetzij op een plaveisel van cement (*barbecue* genaamd), hetzij op bladen en stokken (*mat* genaamd). In 6 tot 8 dagen is de wortel geheel droog. Dan wordt de voorraad op hoopen te zamen gebracht en verkocht op zoogenaamde »gember dagen». Voor export worden de wortels in vaten verpakt. In 1896 werden 1.960.609 Eng. pond gember van Jamaica verscheept, waarvan meer dan de helft direct naar de Vereenigde Staten. De opbrengst per *acre* is ongeveer 1000 tot 1500 Eng. pond. De waarde is per *acre* ongeveer 300 dollar, terwijl de uitgaven ongeveer 260 dollar bedragen. Er is dus eene groote uitgestrektheid gronds noodig om flinke winst van deze kultuur te kunnen verwachten.