

BUITEN

4^E JAARGANG N^O. 18.

ZATERDAG 30 APRIL 1910.



Foto F. Rothier.

CHAMPAGNE.

EEN IN DE KRIJSTEEN UITGEHOUWEN TUNNEL, DIENENDE ALS KELDER.



INHOUD:

OVERZICHT VAN DE WEEK.	BLZ. 206
DE ATHABASCA OP MET DE PELSHANDELAARS (SLOT)	„ 206
LIMBURGSCHS SAGEN EN LEGENDEN, DOOR B.	„ 207
CHAMPAGNE, DOOR E. RUEMPOL, GEÏLL. BLZ. 205 EN 208—211	
LIJSTERS, DOOR W., GEÏLLUSTREERD	BLZ. 212
VARIA.	„ 212
HET FEEST VAN SINT JORIS, DOOR A. F. VAN BEURDEN	„ 213
STRAATPLANTEN, II, DOOR GARJEANNE, GEÏLLUSTREERD	„ 214
NOG EENS ZIJDECULTUUR IN NEDERLAND, DOOR P. FRANSSEN JZN.	„ 215
OVER TWEE VREEMDELINGEN, DOOR F., GEÏLLUSTR.	„ 216

BERICHTEN VAN REDACTIE EN UITGEVERS.

Alle kopij ook die met illustraties, zoomede afzonderlijke illustraties (fotografieën, teekeningen, enz.), gelieve men te zenden aan de redactie, Rokin 74—76, Amsterdam. Duidelijke naam en adresvermelding wordt verzocht ook achter op de foto's.

De uitgevers verzoeken beleefdelyk dit blad te noemen als men naar aanleiding van eene advertentie, een aanvraag of een bestelling aan een adverteerder doet.

Het auteursrecht voor den inhoud van dit blad wordt verzekerd overeenkomstig de Wet van 28 Juni 1881, Stbl. No. 214.



OVERZICHT VAN DE WEEK.

17 APRIL. De Nederl. Journalistenkring neemt een motie aan, waarin hij zijne teleurstelling uitspreekt over het afwijzend advies der regeering op het door den heer Sijthoff, uitgever van het *Rott. Ntbl.*, ingediende verzoek om gratie.

Een luchtballon van de Bitterfelder luchtvaartvereniging verongelukt, waarbij de vier inzittenden om het leven komen.

18 APRIL. De Iersche parlementsleden besluiten, voor de begrooting te zullen stemmen.

19 APRIL. Staatsraad mr. T. M. C. Asser gehuldigd bij het halve-eeuwfeest zijner promotie.

Mr. H. A. van de Velde benoemd tot lid der Grondwetscommissie, ter vervanging van wijlen jhr. van Asch van Wijck.

20 APRIL. De Amsterdamsche gemeenteraad benoemt tot wethouder den heer L. Serrurier.

Benoeming eener Staatscommissie in zake drinkwatervoorziening.

De Nederlandsche regeering vestigt de aandacht der Britsche regeering op de onjuiste beweringen in het prospectus der Anglo-Dutch Java Plantations Cy., die den eigendom heeft verkregen van de Pamanoekan- en Tjiassemlanden, en verklaart dat zij (onze regeering) zich het recht voorbehoudt, die landerijen te ontegenen.

Bezoek van prins Hendrik aan de Wadden-eilanden.

Een aantal Nederlandsche letterkundigen richten tot den minister van binnenlandsche zaken een adres tegen de vereenvoudigde schrijftaal.

Groote overstrooming in Servië, waardoor veel schade wordt aangericht en het spoorwegverkeer gestremd wordt.

21 APRIL. De heer D. Tollenaar benoemd tot directeur van Binnenlandsch Bestuur in Indië.

De stoomboot „Sommelsdijk” van de Holland-Amerika-lijn verbrandt in de haven van Rotterdam.

Woelige tooneelen in het Britsche Lagerhuis, naar aanleiding van het debat over de onthulling van sir Robert Anderson, oud-chef der geheime politie, dat hij de schrijver is geweest van de artikelen over „Parnellisme en misdaad”, die in 1887 in de *Times* verschenen.

Aankomst van oud-president Roosevelt te Parijs.

22 APRIL. Eerste oefeningstocht van een Duitsche luchtvloot, bestaande uit drie bestuurbare ballons, van Keulen naar Homburg in den Taunus.

Dood van den Amerikaanschen humorist Samuel L. Clemens, bekend onder zijn schuilnaam Mark Twain.

23 APRIL. De wereldtentoonstelling te Brussel door koning Albert geopend.

24 APRIL. In Frankrijk hebben de algemeene verkiezingen plaats, die onder ongewone kalmte worden gehouden.

Volgens berichten uit Konstantinopel is de toestand in Albanië weer zeer ernstig geworden.

25 APRIL. Het luchtschip „Zeppelin II” rukt zich van zijne ankers los en komt geheel vernield neer bij Weilburg a.d. Lahn.

DE ATHABASCA OP MET DE PELSHANDELAARS.

(Slot).

TUSSCHEN de Brule en Grand Rapids, een afstand dus van meer dan twintig mijlen, is de rivier betrekkelijk vrij van stroomversnellingen, en de booten schieten dus flink op. Even voor den eigenlijken Grand Rapid krijgt men over een afstand van twee of drie mijlen een zeer snel stroomend water, dat doorgaans de „Little Rapid” genoemd wordt en hier is het dan ook meestal noodzakelijk het aantal trekkers te verdubbelen.

De Grand Rapid verdient zijn naam, want hier valt de rivier over nog geen halven mijl zestig of zeventig voet, en stort zich schuimend en ziedend over een bedding, bezaaid met reusachtige rotsblokken. De vallei is ongeveer driehonderd voet diep en de westelijke oever verheft zich als een bijna loodrechte rots, die een laag van een paar honderd voet zandsteen laat zien, met een tweede laag van een honderd voet leisteen en bruinkool hier weêr bovenop.

Midden in de stroomversnelling ligt een eiland van een kwart mijl lang. Vroeger was het met dicht bosch bedekt, doch helaas is het grootste gedeelte hiervan door boschbrand vernield. Door een paar rotsblokken uit de betrekkelijk ondiepe rivierbedding te verwijderen, heeft men een geul verkregen die een veiligen doortocht van en naar het bovengedeelte van het eiland verschaft. Een tramlijn aangelegd en bediend door de Hudson's Baai Compagnie loopt over de geheele lengte van het eiland en vergemakkelijkt het overbrengen van goederen zeer.

Bij het stroomafwaarts komen, worden de schouwen boven aan het eiland gelost, en dan terug geboomd naar de landingsplaats bij het punt waar het water zijn snelheid begint te verkrijgen. Dan worden zij de rechtsche vaargeul afgevoerd, waar de strooming, daar zij over een langeren afstand dan in de westelijke vaargeul gaat, minder krachtig is. Dit is een opwindend, gewaagd tochtje, dat slechts door de meest ervaren gidsen ondernomen wordt. Zeer dikwijls blijft er een boot op de rotsblokken vastzitten, en kan eerst na uren arbeidens afgebracht worden.

Onder aan de stroomversnelling worden de booten door den sterken stroom voorbij het eiland gesleurd, doch door zorgvuldig te sturen worden zij geleid in een reusachtige draaikolk, die zich dicht bij den rechteroever vormt. Ondertusschen zijn de goederen met behulp van den tramwagen naar het benedeneinde van het eiland overgebracht. Om de ledige schouw de rivier over te krijgen naar de landingsplaats, bezigen de bootslui een listiggevonden hulpmiddel. Men laat een reusachtigen dobber, waaraan het uiteinde van een sterke lijn bevestigd is, van de punt van het eiland naar de draaikolk afdrijven, waar hij door de wachtende boot opgevischt wordt. Vervolgens valt het den mannen op het eiland gemakkelijk de boot te sleepen naar de plaats waar haar lading haar wacht. Bij het stroomopwaarts gaan worden de booten op dezelfde wijze naar het eiland gebracht, en na gelost te zijn, worden ze naar de draaikolk teruggeroeid. Vervolgens worden ze door dubbele ploegen een voor een de vaargeul opgetrokken, en boven aan het eiland geladen. Met dit overbrengen van de lading der zeven of acht booten waaruit de „brigade” bestaat, gaan nagenoeg twee dagen heen, doch daardoor heeft men de ladingen dan ook niet een voor een het ruwe pad langs de stroomversnelling af te dragen.

Tien mijlen boven de Grand Rapid, steekt de „brigade” over naar den westelijken oever om de monding der House Rivier te vermijden. Een klein eindje verder verheft zich een steile zandsteen-oever uit de rivier, wat weder moeilijkheden oplevert. Indien de rivier laag is, kunnen de trekkers den smallen, ondergelopen oever onderaan de zandsteenrots volgen, doch bij hoog water moeten ze zoo goed en zoo kwaad als 't gaat voortklauteren langs den rotswand, waar overhangende boomen en struiken het voortgaan bijna onmogelijk maken. Na zich hier doorheen geworsteld te hebben, komt men aan een goed begaanbaar stuk oever, waardoor de verloren tijd gemakkelijk wordt ingehaald.

Des Zondags wordt er niet gereisd. Er wordt een kamp opgeslagen op een geschikte plaats en de dag wordt doorgebracht in rust of wat doorgaat voor rust, naar de verschillende temperamenten der verschillende individuen. Aan het eene einde van het kamp houden de Protestanten in den loop van den dag hun godsdienstoefening. Terzelfdertijd houden wellicht ook de Katholiken haar in hunne tenten, terwijl de voyageurs in een uitgezocht hoekje in troepjes liggen te kaarten, begeleid door de muziek der inlandsche trommen of tom-tom. Deze tom-tom, die bestaat uit een stuk perkament, dat gespannen is over een hoepel, is dikwijls een bron van ellende voor den reiziger. Het eentonige geluid duurt dikwijls den geheelen nacht door, en houdt iedereen, behalve de zwaarste slapers, wakker. Soms gelukt het den een of ander, die erg op stilte gesteld is den tom-tom te verdonkeremanen, en zich aldus te ontdoen van tenminste één vervelenden factor, totdat de mannen een nieuwe kunnen bemachtigen.

De Athabasca-vallei wordt druk bezocht door zwarte beren. In het voorjaar is het niets ongewoons er verscheidene te zien

ronddolen over de door brand geteisterde heuvelen, zoekend naar wortelen of op de oevers bij de draaikolken azend op gestrande visch. In den herfst vinden ze ruimschoots bessen aan de struiken langs de rivier. De boschbessen vormen dan hun voornaamste dessert, doch ook op frambozen zijn ze bijzonder verzot, en ook versmiden zij geenszins de witachtige besjes van een soort kornoelje waarvan op sommige plekken dikke boschjes de oevers bedekken. Het lawaai, waarmede het voorbijtrekken eener brigade schouwen gepaard gaat, doet de dieren verschrikt de vlucht nemen, zoodat men ze, in aanmerking nemende dat ze in vrij grooten getale voorkomen, zelden vanaf de booten te zien krijgt; doch het gebeurt zeer dikwijls, dat de jagers er in den loop van een dag een of meer kunnen doodden, door eenvoudig een uur of zoo eerder op weg te gaan dan de schouwen en kalmpjes de oevers te volgen.

Ook elanden komen nogal dikwijls voor, doch men ontmoet ze zelden, hoewel er in den loop van den Zondag wanneer er halt gehouden wordt, nu en dan wel eens een geschoten wordt door de meer ervaren voyageurs.

Ongeveer 40 mijlen boven de Grands Rapids komen de Pelican Rapids. Zowel de rapids als de rivier, die hier in de Athabasca valt, ontleenen hun naam aan den witten pelikaan. Een kleine kolonie dezer vogels nestelt ergens in het bovengedeelte van dezen stroom; zij visschen graag in de poelen die zich op deze plek dicht bij de rivier bevinden. Eerige mijlen verder ligt Pelican Portage, bestaande in een klein aantal blokhutten, die aan het begin liggen van een overdraagplaats naar de bovendeelen der Pelikaan Rivier.

Het benedendeel van dezen stroom is, evenals de meeste zijner zijrivieren, onbevaarbaar, wat zijn oorzaak vindt in het groote verval nadat hij het plateau waar hij ontspringt, verlaten heeft. Deze overdraagplaats is van groot gewicht, daar er landinwaarts langs de hoofdriever een aantal handelsfactorijen liggen.

Op verscheidene plaatsen langs de Athabasca vindt men natuurlijke gasbronnen. Hierdoor wordt de aanwezigheid van petroleumbronnen bewezen geacht en verscheidene geologen hebben boringen aanbevolen om de zaak te onderzoeken. Eindelijk werd er in 1897 bij Pelican Portage een schacht geboord tot op een diepte van 837 voet. Op deze diepte ontmoette men een zwaren gasstroom, doch ongelukkigerwijs waren de pijpen zoo verstopt door de teer die er door de drukking uitgeperst werd, dat de zaak verder opgeschort moest worden. Na dien tijd heeft er voortdurend gas uit de vijfduims-pijp gestroomd en als het aangestoken is, schiet de vlam tot een hoogte van vijftien of twintig voet de lucht in. Onder gunstige omstandigheden kan men haar op meer dan een halve mijl afstand hooren loeien, en 's avonds levert zij een schoon en indrukwekkend schouwspel op. De hitte dezer vlam belet verscheidene voeten in 't rond allen plantengroei, doch buiten dezen kring ontspruit het gras en de wilgen en andere struiken wel drie weken eerder dan buiten de invloedssfeer.

In het begin van dit opstel heb ik gezegd, dat de Hudson's Baai Compagnie op deze rivier geen stoomer in de vaart heeft. Een paar jaar geleden echter, placht de „Athabasca”, een groote achter-schep-rad-boot tusschen het Klei-Slanen-Meer boven Athabasca Landing naar Pelican Portage te varen, totdat ze omstreeks 1900, terwijl ze te Athabasca Landing in winterkwartier lag, verging in een ongewoon hooge voorjaars-overstroming. In 1904 is er een nieuwe boot, de „Middernacht-Zon”, behoorende aan particulieren, ter dispositie van het publiek gesteld, doch de Hudson's Baai Compagnie heeft er nog slechts een zeer gering gebruik van gemaakt om de reeds meergenoemde redenen dat, daar het noodzakelijk is er een groote vloot schouwen op na te houden voor het benedengedeelte, zij ze evengoed voor de geheele reis kan bezigen.

Van Pelican Punt naar Athabasca Landing valt er gewoonlijk niets bijzonders voor. Bij gunstig weder werken de mannen lang door en leggen van twintig tot vijfentwintig mijlen per dag af, zoodat de tocht zelden langer dan vijf dagen duurt. Iedereen hunkert er naar de poort, die toegang geeft tot de beschaafde wereld, te bereiken; de dagreizen worden vergeleken en zorgvuldig nagegaan hoeveel men opschiet. Eindelijk vernemen we, dat de mannen zullen probeeren morgen de „Landing” te „halen”, hoewel 't een lange dagmarsch zal worden. Wij gaan vroeg op weg, de rusttijden voor de maaltijden worden bekort en alles wordt er op gezet. De mijlen vliegen voorbij en eindelijk, als de schaduwen zich beginnen te rekken, zijn we op een paar mijlen van het einddoel gekomen. Bij de laatste rustplaats voor het noemaal trekken de voyageurs schoone kleeren aan en doen hun kleurigste sjerpen om, want de „half-breed” komt graag kranig voor den dag als hij op een post aankomt.

Eindelijk, als we een bocht omkomen, krijgen de voorste mannen de gebouwen van Athabasca Landing in 't gezicht. Zij heffen een luide juichkreet aan en de krachtige stemmen van 'n vijftig voyageurs met goede longen worden door den echo weerkaatst. De booten worden tot tegenover de landingsplaats opgehaald en na aan boord gesprongen te zijn, grijpen de jongens hunne riemen, steken de snel-stroomende rivier over en de lange moeilijke reis is volbracht. En nu volgt er een tooneel van luidruchtige begroetingen en hartelijke handdrukken. En dan, zoo het ten minste nog licht genoeg is, worden de booten gelost en de pelzen veilig in het reusachtige magazijn geborgen.

Den volgenden morgen beginnen dan de reizigers Athabasca Landing te verlaten om zich naar hun verschillende plaatsen

van bestemming te begeven en weldra zal de lading zuidwaarts gezonden worden, de „half-breed” voyageurs zullen zich verspreiden naar hun haardsteden in den omtrek, en binnen enkele weken zal Athabasca Landing weder rusten in winterslaap.

Limburgsche Sagen en Legendes.

SCHATBERG, KRONENBERG, DE MEIR EN SCHENKENBURG
ONDER SEVENUM.

EEN echt ouderwetsch, welvarend boerendorp, waar de landlieden hun oude gewoonten nog behouden hebben, waar 's winters nog gesponnen wordt, de huismoeders haar garen nog naar den wever brengen, waar de mannen nog manchester verkiezen boven nieuwerwetsch laken voor de ruime kleeren en de bruiloften nog met oude zangwijzen en eetpartijen gevierd worden zonder brasserie . . . dat is *Sevenum*, in het midden van Limburg, tegen de Peel gelegen. Daar ziet men nog huizen en stallen, groot en ruim op eigen erf in den boomgaard liggen en het tingerei, het koperwerk, de oude staande klok, de klaptafel, de groote eikenhouten kisten in het voorhuis staan. En klokslag twaalf uur 's middags komt het eenvoudige middagmaal dampende op tafel, terwijl in den zomer daarna alles gaat „ungeren” of dutten.

Maar zóó dom is de boer niet, of hij is den vooruitgang van den landbouw, der zuivelbereiding en der kippenfokkerij trouw gevolgd en bijgebleven; hij is goed op de hoogte van 't gebruik der kunstmeststoffen en der coöperatie. Daarom mogen wij van *Sevenum* spreken, evenals van *Horst* en *Maasbree*, als van een welvarende gemeente.

Maar de oude spreektaal, het dialect, de oude zangdeunen, de zangwijzen van den trouwen koningszoon, van het jongmensch, dat niet voor lieven, noch voor liefde vatbaar scheen en toch ten slotte bezweek, de oude plaatselijke sagen, zij leven er nog voort.

Plaatselijke kleur, misschien met een geschiedkundigen ondergrond, hebben de sagen over den Schatberg en den Kronenberg.

Waar de bodem over het algemeen zóó vlak is, is een heuvel gauw een berg en aldus noemt men een der vreemdleurige, witgele zandduinen aan de Peel, den Schatberg. Hij is hooger dan de omliggende. Links liggen diepe moerassen, broekgronden langs welke randen dennenbosschen welig groeien.

Rechts, het eindeloos schijnende, te ontginnen stuk Peel, dat reeds omgeploegd is en spoedig in cultuur gebracht zal worden. Hier en daar in de Peel, ver van ons af, tusschen een groep boomen als een miniatuur-oase in de bruinzwarte vlakke, een oude halfvervallen schaapskooi, dateerende uit den tijd, toen het schapenhouden nog loonde.

Verder aan den horizon bosschen, torens, fabrieksschoorsteenen, een boortoren, die de langzaam maar zeker komende omzetting der Peel in bewoond en winstgevend terrein aankondigen.

Wij zitten op den Schatberg, en denkt er aan, dat als een boer ons nu ziet zitten, hij voor zich heen mompelen zal: „ze zullen zoeken, maar ook niets vinden”. Want in dezen Schatberg is veel gezocht, getuige de groeven in de flanken en de gaten in den top.

Een officier van hooge komaf ligt hier begraven, hij heeft zijn gouden degen naast zich liggen en een schat, dien hij moest bewaren. Hij sneuvelde hier, hoe dat weet men niet, maar werd door zijne volgelingen hier in de buurt begraven. Ook dezen volgden hem echter in den dood. En aldus ligt hij hier te wachten. De één vertelt u, het was een Romein, een ander dat het een Spanjaard was, maar ieder heeft toch wel eens in den Schatberg gegraven en oud en jong zijn op den wonderheuvel geklommen. De schat echter, hij is nog evenmin gevonden als de „Kroon” op het gehucht Kronenberg, dat ge een weinig meer rechts op Horst ziet liggen, waar men sporen vond van oude bevestigingen, muurwerk, gebroken vaatwerk en aardewerk. Wat er ook van zij, vaststaat de meening bij het landvolk, dat er op den Schatberg en op Kronenberg vreemde dingen geschied zijn, die nog steeds op verklaring wachten.

Op de „Meir”, een vierkant met wallen en grachten omgeven stuk grond, waar men nog brokstukken van muren vindt, woonde in oude tijden een pastoor. Hij kwam af en toe naar het dorp en had een ouden schimmel, een wonderbeest. Des avonds steeg zijn bezitter in het zadel en zeide dan: „In einen keer tot in het Meer.” De schimmel verhief zich en draafde door de lucht tot in het meer. Waarom, wie weet 't?

Ook de oude Schenkenburg, bij het dorp, thans verdwenen, wordt als eene geestenplaats aangezien. De Schencken van Nijdeggen hebben eene met vele wisselingen doorweven geschiedenis. Hun kasteel Schenckenburg zag soms rare dingen. De laatste der Schencken, die steek en degen droeg, was danig aan den drank en passeerde elken dag het Sint Antonius kapelletje, door zijne voorouders gesticht. Telkenmale ging hij spottende voorbij, tot men hem 's morgens na een zwelgpartij, dood vond in het kapelletje. In zijn laatste uur had hij Sint Antonius toch nog bezocht. Toen het kasteel nog in wezen was, moest de ophaalbrug elken avond te negen uur opgehaald worden. Vergat men het, dan kwam er een groote zwarte hond op de brug liggen, die iedereen met vurigen klauw en oogen weerde. Omdat er ook het „paard zonder kop” rond waarde, brak men het kasteel af, maar de daardoor gevormde weide is nog als bedorven en er groeien slechts distelen en doornen.

B.



Foto F. Rothier.

EEN WIJNGAARD IN CHAMPAGNE.

CHAMPAGNE.

TINTELEND en wuft, gelijk de geheele Fransche geest, zóó is de goudgele godendrank, welke schuimt en prikkelt in de fijne glazen, wanneer het hart den mensch drijft tot een bijzondere genieting. De teere kelken, waaruit de champagne wordt gedronken, passen bij het vroolijke, bruisende, dat door een aangename kitteling van den smaak de somberste gedachten doet vervluchtigen, een reeds opgewekten zin licht tot uitgelatenheid brengt. Zóó is de champagne onafscheidelijk verbonden aan gezellige dinertjes, al dan niet en cabinet particulier, moet hij — na bij den aanvang den geest te hebben wakker- en los-geschud — weer aan het einde de wat vermoeide en door den degelijk-zwaren Bourgogne neergedrukte geestvermogens weer opmonteren en stemmen op een hooger accoord, opdat de herinnering licht en luchtig zij.

Is het wonder, dat in Frankrijk, sedert den dichter d'Andely, in de twaalfde eeuw, tot in onze dagen — gaande langs la Fontaine, Voltaire, Scribe, Victor Hugo — alle licht-gevoerde penen, alle hoog-gestemde zangersluit bezongen hebben:

Les flots légers, les flots vivants, la blonde écume
Du Champagne, à travers la chanson des goulots!

De lof van den wijn is te vinden bij de grootsten onder de dich-

ters, de schilderkunst heeft evenzoo zijn aanbedding vereeuwigd — wel zijn de heidensche goden dood met hunne drinkgelagen en plengoffers, Bacchus wordt niet meer verheerlijkt, maar de wijn zelf heeft nog altijd zijn slaven en aanbidders. En dat zal wel zoo blijven tot in lengte van dagen, waar immers reeds de Bijbel op de eerste bladzijden gewaagt van den wijn en zijn benevelende eigenschappen, gelijk Noach ondervond.

Door de eeuwen heen hebben de opvolgende geslachten elkaar de kunst overgeleverd van het kweken van den wijnstok en van het bereiden van den drank. Langen tijd echter bleef deze cultuur binnen enge grenzen beperkt, omdat men nog niet wist hoe den wijn te bewaren en te verzenden. Wat bijzonder den champagne betreft, het planten van den wijnstok in het departement van de Marne — het geboorteland van dezen over de geheele wereld door alle fijnproevers zoo hoog gewaardeerden drank — klimt op tot in de grijze oudheid. Geschiedschrijvers ten minste verhalen, dat Probus, Romeinsch Keizer van 276—282, in tijd van vrede zijn soldaten aan het werk zette om, in de streken van Reims en Châlons, de wijnstokken weer te planten, die verwoest waren op bevel van Domitianus (81—96), omdat deze vreesde, dat door het genot van den wijn de Barbaren naar Gallië zouden worden gelokt.

Maar eerst in de veertiende eeuw nam de verbouw van den wijnstok in deze streken een groote vlucht, hoewel reeds Cato de Oudere gewaagde van het overbrengen naar Italië van den wijnstok uit Gallië. Men zegt, dat onder het bewind van Frans I en Hendrik II de wijn uit het Marnegebied in hoog aanzien stond aan het Fransche hof. Bij de kroning van Karel II werd er ruimschoots gebruik van gemaakt; men beweert, dat Karel V, Frans I, Hendrik VIII, koning van Engeland, Leo X te Ay een bijzonder „commissie-huis” hadden om zich de beste merken te doen overzenden — zelfs moet Hendrik IV den titel hebben aangenomen van Heer van Ay... alleen om aanspraken te kunnen doen gelden op de daar verbouwde wijnen, die het hoogst in aanzien stonden. Maar vast staat, dat de bloeitijd van den Champagne samenvalt met de regeering van Lodewijk XIV. Deze moet, in het laatst van zijn leven, ondermijnd door wroeging en berouw over zijn slechtheden, een bijzonder liefhebber zijn geweest van Champagne frappé. Hij dronk er dagelijks van, totdat hem door Fagon de raad werd gegeven den Champagne te vervangen door



Foto F. Rothier.

HET WEGEN EN PERSEN VAN DE DRUIVEN.

Bourgogne en . . . twee jaren later was de Roi-Soleil dood! Friedrich Wilhelm I, koning van Pruisen, werd op een goeden dag nieuwsgierig naar het geheim, hoe de champagne toch zoo mouseeerde. Men antwoordde hem, dat het het best zou wezen rapport daarover te vragen aan de leden der Academie. En dezen, ook niet van gisteren, antwoordden na rijp beraad, dat een nauwkeurig onderzoek noodig was, reden waarom zij een mand met zestig flesschen vroegen. Het antwoord van den Koning moet niet zeer parlementair geweest zijn: „Laat ze naar den drommel loopen! Ik heb ze niet noodig om mijn wijn te drinken en ik wil liever mijn heele leven niet weten, waarom de wijn mouseeert, dan voor hun plezier er een druppel van te verliezen.” De champagne-wijn echter dankt vooral zijne groote bekendheid aan den Markies de Sillery, die er den smaak van wist te doen waardeeren aan de soupers van Madame du Barry. Aan deze soupers vergat de Regent de stijve vormen van het hof, de samenzweringen van Spanje en zijn voorgevoel van den ondergang van het land en van het wankelen van den troon.

Het schijnt, dat het de ontdekking van het mouseeeren van den Champagne-wijn te danken is aan een toeval.

Het was tegen het laatst van de zeventiende eeuw, dat een monnik Dom Pérignon, keldermeester in het klooster Hautvillers, voor eigen gebruik in de kelders eenige flesschen van een zeer goed oogstjaar afgezonderd had gehouden, om er het volgend jaar van te kunnen genieten. Maar bij het binnenkomen in den kelder, wordt hij op een goeden dag verschrikt door een soort ontploffing, de flesschen barsten en een stroom wijn wordt over zijn pij gegoten. Zonder eenigen twijfel — zoo redeneerde men toen — was de duivel in de flesschen getrokken, om den lekkerbek te straffen voor zijn te groote voorliefde voor het edele nat! De keldermeester maakt beenen en vertelt het geval aan den abt en deze wil de overige flesschen van den duivel verlossen. . . . De mouseeerende wijn was ontdekt!

Deze zelfde Dom Pérignon bedacht de toepassing van de kurk, in plaats van den met olie gedrenkten hennep, welken men toen nog bezigde om de flesschen af te sluiten.

Dit gebeurde in het laatst van de zeventiende eeuw, maar nog moesten er ongeveer honderd jaar verlopen, voor men op voordeelige en praktische wijze zijn nut wist te doen met deze belangrijke ontdekking.

In Champagne verbouwt men het meest de blauwe druiven. De wijnen, die men hiervan wint, zijn krachtiger van smaak dan van de witte druiven. De witte druif geeft een wijn van fijner, frisscher smaak, maar in bepaalde verhoudingen door elkaar gemengd, geven de twee soorten den fijnsten wijn.

De meening ligt voor de hand, dat witte wijnen uitsluitend afkomstig zijn van witte druiven, maar niets is minder waar. Wel maakt men geen gebruik van sommige soorten van blauwe druiven, omdat het sap hiervan te sterk gekleurd is, maar over het algemeen wint men de witte wijnen zoowel van blauwe als van witte druiven.

De groote kunst om goeden wijn te verkrijgen is zeer eenvoudig: men heeft zorg te dragen voor goede soorten wijnstok. De aard van den bodem, het klimaat, het weer van het jaar oefenen grooten invloed uit op de gesteldheid van den stok. De gewone of middelsoort-wijnstok wordt in Champagne streng geweerd en dit is wel het geheim van den uitstekenden naam, welken de wijnen van Champagne zoovele jaren hebben weten te bewaren en waarop men daar natuurlijk zeer jaaloersch is. Lang, en ook langs wetenschappelijken weg, heeft men gezocht naar de beste stoken en de ondervinding heeft met de jaren tot een bepaalde keuze geleid.

In Champagne verkoopen de meeste eigenaars hun druiven als zoodanig aan den wijnhandelaar; verkoopen zij hun druiven niet, dan doen zij het met de soorten wijn. In het eerste

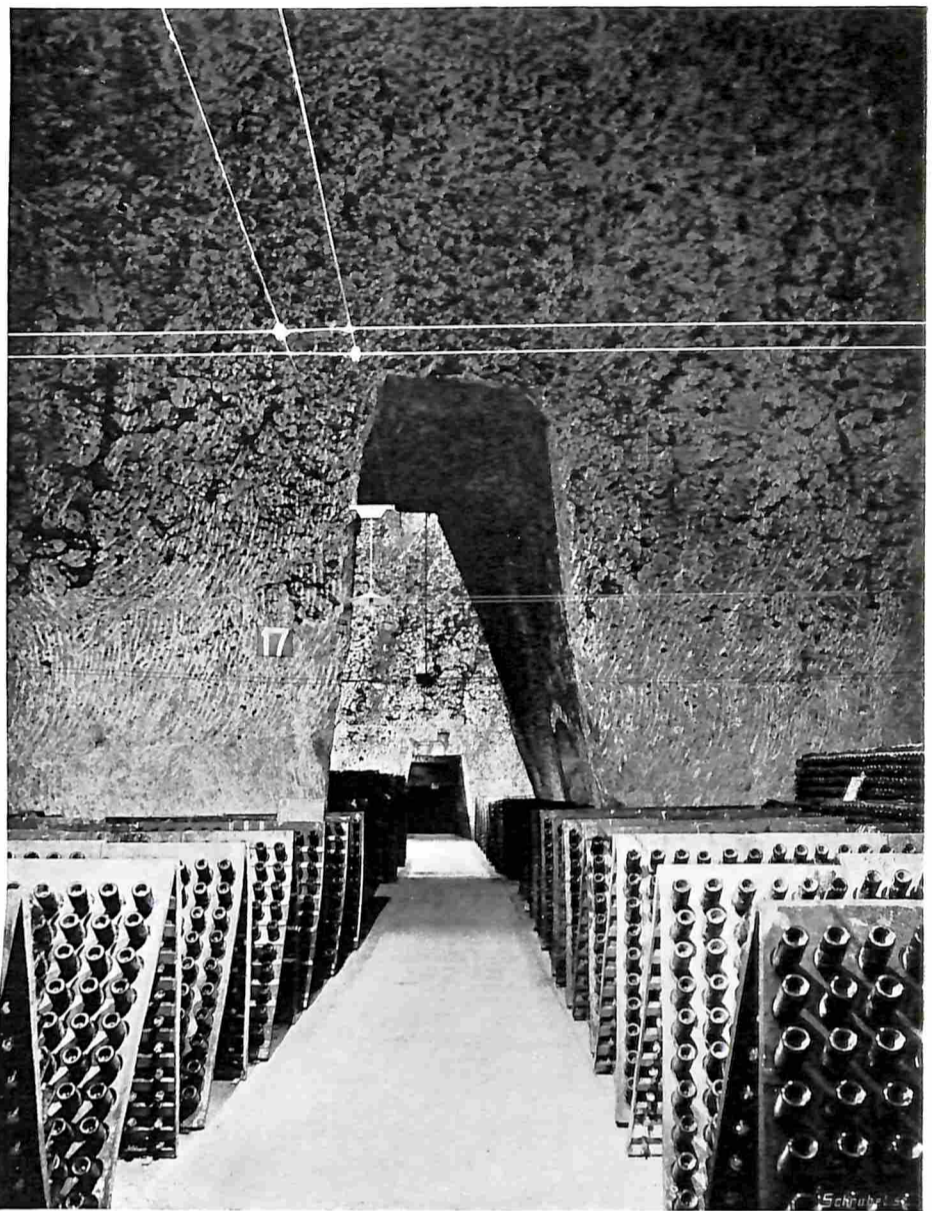


Foto F. Rothier. CHAMPAGNE. KIJK JE IN DE CATACOMBEN.
DE FLESSCHEN STAAN MET DE KURK NAAR BENEDEN OM DEN WIJN
TE LATEN BEZINKEN.

geval geschiedt de oogst, in het tweede de persing onder het toezicht van den handelaar. De prijzen schommelen naar de hoedanigheid en de hoeveelheid van den oogst en naar de behoefte van den handel.

De druiven worden geplukt en hoewel, gelukkig, de Romein-



Foto F. Rothier.

DE OOGST VAN HET JAAR BIJ ZIJN AANKOMST.



Foto F. Rothier.

HET OP FLESSCHEN BRENGEN VAN DEN CHAMPAGNE.

sche Bacchus-feesten en zwelgpertijen reeds lang tot het verleden behooren, is nog altijd de oogsttijd een tijd van dolle vreugde. Eenige weken lang genieten de plukkers en pluksters bijna volstrekte vrijheid, wijn en druiven naar hartelust. Met een schaar worden de trossen geknipt en in mandjes gelegd, die geleidigd worden in korven, welke weer door dragers worden gestort in groote, op karren staande, kisten. De uitgelatenheid en darterheid kennen in die dagen geen grenzen, mannen en vrouwen zijn in een doorlopenden roes van vrolijkheid, waartoe behalve het ongebonden leven gedurende eenigen tijd in de koesterende zon, zeker ook het genot van de gesnopte vruchten meewerkt — maar tot uitpattingen komt het nooit. Vooral wanneer de laatste tros geplukt is, wordt het feest, en in enkele streken wordt het gevierd met volksspelen en illuminaties.

De geplukte druiven worden dan geperst; vroeger geschiedde deze bewerking door mannen met bloote voeten, die zelfs door een vrolijk deuntje op een viool werden opgewekt en aangewakkerd. Maar sedert de hygiëne ook hier haar invloed deed gelden, geschiedt het persen mechanisch en zoo spoedig mogelijk, om het gisten van de druif en de kleuring van den wijn te voorkomen. Het sap van de eerste drie persingen leverf later de fijnste soorten wijn. De vierde persing is reeds licht gekleurd en scherp van smaak — deze wijn wordt de gewone landwijn. De most uit de persen wordt gedaan in groote kuipen, waar hij 12 tot 24 uur in blijft om helder te worden, daar de zware bestanddeelen zinken en de lichtere stoffen als een schuimende korst aan de oppervlakte komen te drijven. Enkelen behouden de goede gewoonte om dit schuim te spanen, alvorens het vocht af te tappen.

Men tapt het sap af in tonnen, die te voren gezwaveld zijn, omdat dit een goeden invloed heeft op de kleuring van den wijn, wanneer die niet heel helder uit de pers is gevloeid, wat weer een gevolg is van het overrijp zijn der blauwe druiven. Eindelijk wordt daardoor de gisting nog belemmerd, wat van nut is, daar de most van de pers vervoerd moet worden naar de kelders van den handelaar, die vaak op enkele mijlen van den wijnberg gelegen zijn. De tonnen hebben een inhoud van twee Hectoliter; in de kelders plaatst men ze op eenigen afstand van den grond om ze gemakkelijker te kunnen nagaan en om beter te kunnen aftappen.

Het gistingsproces in de tonnen laat niet lang op zich wachten: de temperatuur heeft hierop grooten invloed. De suiker wordt omgezet in alcohol, die in de vloeistof blijft en in koolzuur, dat ontsnapt door de niet volkomen sluitende spon. De gisting bedaart langzamerhand, door de eerste koude dagen tegengewerkt — de vloeistof heet nu van most: wijn.

Tegen de tweede helft van December begint men de eerste hoeveelheid af te tappen, d.w.z. men scheidt den wijn van zijn droesem door hem over te gieten in een anderen ton. Zooveel moge-

lijk geschiedt dit op een drogen dag, als het wat vriest. Nu wordt het tijd om den wijn te versnijden.

Dit geschiedt niet, als door zoovele melkboeren en gewetenlooze wijnhandelaren met water, maar door vermenging van wijnen van verschillende oogsten om den voor elk land van bestemming bijzonderen smaak te verkrijgen. Enkelen immers geven de voorkeur aan zeer zoeten Champagne, anderen drinken liever ouden wijn, *sec*. Deze versnijdingen gebeuren in een groot vat, waarin een menginrichting is aangebracht om een innige menging te krijgen. Dit mengsel heet *cuvée* en om een goede *cuvée* te krijgen, is groote zorg en kunst noodig. Men zal dit begrijpen, als men weet, dat van de nauwkeurige samenstelling van het mengsel zeer nauwgezet boek wordt gehouden voor de archieven van het huis!

Zijn de wijnen na een dag of veertien weer zuiver-helder, dan worden zij overgebracht in andere vaten, waarin ze blijven tot ze in de flesschen worden afgetapt, wat geschiedt tegen einde Maart of begin April, zoodra de tweede gisting in de lente, na afloop van de winterkoude, opnieuw gaat beginnen. Dan wordt de wijn weer met groote zorg afgetapt en in vaten met een menginrichting gegoten om den wijn te vermengen met de zoete stroop, die dan moet worden bijgevoegd.

Eigenaardig is, dat van de witte wijnen bij uitstek de Champagne de suiker lang bewaart en wat de gisting betreft, deze kan doen tegenhouden. Het is zelfs moeilijk, de Champagnewijnen niet-mousseerend te bewaren en zelfs na twee of drie jaar „werken” zij nog voortdurend door hun suiker-gehalte.

Wil men mousseerende wijnen maken, dan is de eerste eisch te weten hoe groot de hoeveelheid suiker in den wijn is op het oogenblik, dat men dezen in de flesschen aftapt. Is de wijn, door de gisting in den herfst, niet genoeg suikerhoudend, dan is het mousseeren onvoldoende; is er te veel suiker, dan is de werking hevig en loopt men gevaar, dat de flesschen barsten en springen. Vóór 1836, toen een apotheker het middel bedacht om de suikerhoeveelheid te bepalen, was het aantal gebroken flesschen vaak wanhopig. Zoo worden nu nog voorbeelden aangehaald: in 1746 hield een handelaar van 600 flesschen er nog maar 120 over, in 1747 brak een derde deel en men gewaagt zelfs van 95 pct. breken — terwijl tegenwoordig het breken tot de zeldzaamheden gaat behooren.

De wijn wordt, met een hoeveelheid suiker, die de vereischte *mousse* waarborgt, volkomen helder in flesschen afgetapt. De flesschen zijn nieuw en met bijzondere zorg door middel van glazen kogeltjes gereinigd — ze worden stevig gekurkt en de kurk met een ijzerdraad vastgemaakt. Zoo worden ze opgestapt. In de stapelplaats wordt de temperatuur warmer, de gisting neemt toe en de suiker wordt omgezet in alcohol en koolzuur.



Foto F. Rothier.

EEN DER LOKALEN VAN HET HUIS FOMMERY TE REIMS.

Daar de flesschen luchtdicht gesloten zijn, kan het koolzuur niet ontsnappen en de wijn mousseert.

Van het welslagen hiervan wordt men verwittigd door het breken van enkele flesschen en door een afscheiding, welke in de flesch is waar te nemen. Dan worden de flesschen naar kelders gebracht, in een koudere temperatuur en hier blijven ze anderhalf, twee jaar of langer, naar de behoefte zich doet gevoelen. Tijdens dit verblijf in de kelders blijft het gistingsproces aan den gang en in de maanden Juni, Juli en Augustus treft men het, dat te zwak-geblazen flesschen er . . . het loodje bij leggen. Ook gebeurt zulks meer dan wenschelijk is bij storm en onweer — en deze kans op breken helpt mede den Champagne-wijn duur te houden.

Wanneer het oogenblik is aangebroken om de flesschen wijn te verzenden, plaatst men deze eerst met den hals naar beneden in gaten op tafels, of in groote rekken, in den vorm van een omgekeerde V. Deze gaten zijn zoo groot, dat men de flesschen er eerst plat in kan leggen, daarna meer hellend en eindelijk loodrecht. Bij elk van deze bewegingen wordt iedere flesch door een bijzonder daarvoor aangewezen knecht snel een keer of wat om haar as gedraaid: hierdoor wordt, zonder dat de wijn zelf te veel geschud wordt, het bezinsel gebracht in den hals, op de kurk. Het duurt een zes weken, twee maanden, vóór het bezinsel daar heelmaal is bijeengebracht.

Nu volgt een lastig, veel handigheid vereischend werkje. Op een zeer bijzondere wijze wordt de flesch ontkurkt, om daardoor het bezinsel te verwijderen en volkomen helderen wijn over te houden. Met het verwijderen van de kurk spuit natuurlijk wat wijn er uit, deze jaagt het bezinsel weg, maar gaat zelf ook verloren. Wel heeft men nu in de flesch overgehouden een mousserende, heldere wijn, maar tevens is de suiker die in den wijn aanwezig was, toen die op flesschen werd afgetapt, volkomen vernietigd. De Champagne is *zoo sec* geworden, als men maar eenigszins denken kan. Men moet dus nu, in kleiner of grooter hoeveelheden, naar den smaak van den verbruiker, weder suiker toevoegen door ingieten van een siroop, waarvan de samenstelling verschillend is naar gelang men in het land, waarvoor de wijn bestemd is, gesteld is op Champagne *sec* of minder.

Engeland is het land, waar men gesteld is op Champagne zonder siroop, dus *Champagne nature*, of op Champagne met zeer weinig suiker: *Extra Dry*. Deze wijnen moeten, willen zij hun fijnsten smaak hebben, verscheidene jaren in de kelders bewaard blijven. Op Engeland volgen de Vereenigde Staten, waar de voorkeur gegeven wordt aan Champagne met 3 à 6 pct. siroop; de

wijnen voor Duitschland en Rusland bevatten 10 à 15 pct. Deze soort Champagne heeft het groote voordeel zeer „jong” te kunnen worden verzonden en gedronken — maar hij moet zeer koud gedronken worden!

Is de Champagne op smaak gebracht, dan komt de flesch terecht in de handen van den kurker, die er machinaal een voor de opening veel te groote kurk in drijft — een kurk van bijzondere kwaliteit om het ontsnappen van het gas tegen te houden en zoo veel mogelijk den bijsmaak van kurk aan den wijn te vermijden. Nu rest alleen nog het vasthechten van de kurk met ijzerdraad en het schudden van de flesch om de siroop zich goed te doen mengen met den wijn. Door het liggen gedurende een paar weken wordt deze vermenging inniger en dan is het oogenblik aangebroken om de flesschen te voorzien van zilver- of goudpapier, ze te wikkelen in een gekleurd vloe en ze te verpakken in kisten of manden, om ze naar alle deelen van de wereld te verzenden. Echter, de wijn wordt niet aan den handel afgeleverd — het beste tijdstip valt in de lente of in den herfst om te groote warmte of te strenge koude te vermijden — alvorens flesch voor flesch is nagezien, of de wijn de vereischte helderheid heeft behouden en de kurk goed houdt.

* * *
Bij millioenen worden jaarlijks flesschen Champagne-wijn naar binnen- en buitenland verzonden, om overal vrolijkheid en genot te brengen. Deze industrie is een der voornaamste en voordeeligste van Frankrijk — natuurlijk, dat slimme vogels zich van den naam „Champagne” meester maakten, om een goedkoop en slechter product op de markt te brengen. In 1884 zagen de werkelijke handelaars in echten Champagne zich gedwongen daartegen gezamenlijk zich te verweren. En dit geschiedde met succes, want herhaaldelijk werden vonnissen gewezen, die het goed recht van den naam Champagne uitsluitend voor den wijn uit het Marne-gebied verzekerden.

Een der merkwaardigheden van Reims, een wonder, dat ter wereld haast geen wedergade heeft, zijn de kelders in de krijtbergen, waar het geheele bedrijf haast wordt uitgeoefend. Eeuwen geleden haalden de toenmalige bewoners krijtblokken uit den grond om er hun huizen van te bouwen. Was een diepte van 30 Meter verkregen, dan werd de opening weer dichtgemaakt en ging men een eind verder aan het graven. Zoo ontstonden tal van „catacomben”, die slechts aan enkelen bekend waren en die in tijden van beroering gebezigd werden als veilige toevluchtsoorden. In het midden van de negentiende eeuw werd het krijt niet meer voor woningbouw gebezigd en groeiden weldra de

enkele open putten dicht. In 1862 kwam een wijnhandelaar op de gedachte zijne kelders onder te brengen in een put, die nog te zien was. Hij liet gangen graven en ontdekte toen de verschillende „zalen”: de catacomben waren gevonden en men had slechts gaanderijen te breken om de mooiste en tevens merkwaardigste kelders te hebben. Dit werd bekend en verschillende groote huizen kochten uitgestrektheden van den grond, waar ze hun kelders deden graven. De mooiste zijn die van de firma Pommery, 1) waar niet zonder talent bas-reliefs met toepasselijke voorstellingen in verden uitgehouwen.

Zoo is Reims, vooral ook vanwege den Champagne-wijn, een merkwaardige stad.
E. RUEMPOL.

1) Het was deze firma die ons de foto's verschaftte voor bijgaande illustraties.

LIJSTERS.

....The Thrush, a spendthrift of his powers,
Enrapturing heaven and earth....

MONTGOMERY.

TEGENWOORDIG zitten 's morgens al vóór zessen de merels uit volle borst te zingen in de hooge eiken van den hoteltuin aan den overkant. Al heel in de vroegte, toen de rand van de zonneschijf den Oostelijken horizon nauwelijks raakte, en toen de eerste morgenschemering een zwaren strijd voerde met het nachtelijk duister, klonk reeds het vér-klinkende juichen van den vlijtigen zanger door de morgenstille, en nog als de zon is ondergegaan, en de sterren prijken aan het firmament, jubelt de gitzwarte vogel zijn vroolijk lied in de stille avondlucht. Toen hij pas begon, klonk het nog aarzelend en langzaam, dan al luider en luider, tot er ten slotte een tweede door ontwaakt, en het dadelijk tegen nummer één opneemt. Een prachtig duo! Verbazend luidruchtige vogels, die merels. Er kan niet het geringste in hunne nabijheid komen, of met een nijdig, luiddinkend tsieng...tsieng...tsieng bekijft de zwarte vogel met den goudgelen snavel den vijand. Komt er b.v. een kat of ander roofdier in uw tuin, onmiddellijk wordt ge door de merel gewaarschuwd, die zenuwachtig op een tak staat, den staart bedrijvig in de lucht. Misschien waren de altijd wakkere koolmeezen hem al vóór geweest met hun opgewonden si-si-trärrrr, maar als die er niet zijn, dan is de merel uw tuinbewaker, ook voor de groote-stadsmenschen, want wie tegenwoordig een klein tuintje zijn bezit kan noemen, zij het ook vaak een gehuurd bezit, heeft ook de merel, na de musschen en meezen de stadsvogel bij uitnemendheid. Dat is een typische verschijning, de „Zug zur Stadt”, zooals de Duitschers zeggen, die het er nogal vaak over hebben. Ik ben overtuigd, dat, wanneer Lafontaine in plaats van voor een paar eeuwen, in onzen tijd zijne fabels had geschreven, hij niet de „veldrat en de stadsrat”, doch zeker de „boschmerel en de stadsmereel” tot onderwerp genomen zou hebben. Wat de vogels voor beweegredenen hebben om hunne bosschen en groote buitenplaatsen vaarwel te zeggen, en de kleine stadstuintjes er voor in de plaats te kiezen, weet ik niet. Zou het de vooruitstrevende cultuur zijn? Maar daar hebben de lijsters toch betrekkelijk weinig van te lijden. De meezen en andere hollenbroeders veel meer, door het weghakken van oude holle boomen met geschikte nestgelegenheden. Doch waarom de lijsters, en speciaal de merel, want de zanglijster houdt zich tot nu toe nogal op een afstand, zulke echte stadsvogels geworden zijn, is mij een raadsel. In elk geval is het een feit, dat er 's winters in onze steden massa's merels zijn, vooral waar zij gevoederd worden, en dat zij er 's zomers in vrij grooten getale broeden ook. Na de eerste week van April kunt ge het eenvoudige nest met de vier à zes grauwoegroene eieren vinden, meestal niet hoog boven den grond, in de klimop of in een heg. Dit jaar zat er in onzen tuin een boven op een berceau van rozen, klimop, kamperfoelie en goudenregen. Het nest zat prachtig, een waar vogel-dorado.

Reeds sinds de derde week van Januari hoor ik de merel geregeld, eerst 's morgens in de vroegte, nog een beetje schuchter, maar zij was er toch al goed uit te kennen, en een week later ook 's avonds. Er zijn misschien lezers, die het 'n bijzonder vroegen datum vinden, en die direct denken aan den zachten winter van dit jaar, maar die heeft er weinig of niets mee te maken. Elk



BROEDENDE MEREL.



BROEDENDE ZANGLIJSTER.

jaar kun je de merel in Januari al te hooren krijgen, en in Februari hoor je ze overal, vooral 's avonds, tegen 'n uur of vijf. In den regel is de zanglijster haar echter nog de baas, en daarom heb je vaak te doen met een zanglijster, als je zoo vroeg in 't jaar een vogel hoort zingen. Haar gezang staat heel wat hooger, na den nachtegaal zelfs het hoogste van de Nederlandsche vogels. Elken avond hoor ik haar, altijd in denzelfden boomtop, ja, zelfs op denzelfden tak van de acacia. Een minuut of vijf verder zit er nog één, en in den tuin van een villa aan den overkant huizen een paar merels. Voeg hierbij nog een stelletje spreeuwen, die altijd boven in den kalen kruin van den plataan zitten te fluiten, dan hebt ge een karakteristiek April-avond-concert, dat iedereen, ook de groote-stadbewoner, met een klein beetje moeite te hooren kan krijgen. Ik weet b.v. heel zeker, dat alle drie de genoemde vogelsoorten in het Vondelpark voorkomen, en er in 't geheel niet zeldzaam zijn, maar ik weet ook heel zeker, dat er verscheidene Amsterdammers zijn, die de merel en de zanglijster niet van elkaar kunnen onderscheiden.

Wat is het gezang van de laatste verbaazend ver hoorbaar. Het jubelende lied wedijvert in klanken-schoonheid met dat van den nachtegaal, en vooral in dezen tijd, waar de laatste nog in het warme Zuiden toeft, nemen wij er gaarne de zanglijster voor in de de plaats. Haar gezang verschilt in vele opzichten van dat van de merel. Zij legt veel meer gevoel, uiting en lentevreugde in de jubelende tonen, dan de meer ernstige zwarte lijster, wier lied een eenigszins weemoedig karakter draagt, en ook niet zoo luid klinkt. Maar de zanglijsters-motieven schateren zóó spontaan over een heel park, over een halve stad, als wilde zij menschen, dieren en planten opwekken tot nieuw leven en voorjaarsgeluk.

Wat zijn onze gevederde vrienden * * * blij en opgeruimd in dezen tijd van het jaar; zelfs onder het werk vinden ze nog den tijd om zich even over te geven aan de heerlijke uitingen van rein lentegevoel. De zanglijster, die in het natte gras aan het wormen zoeken is, houdt plotseling op, als bezon zij zich, en staat nu, den kop schuin omhoog, zoo maar op den grond hare welluidende strophen te zingen, doch thans niet zoo luidruchtig als 's avonds en in den ochtend. Dan gaat zij weer door met haar werk, om na 'n kwartier opeens op den top van een klein dennetje te vliegen, en nu roept en fluit de opgeruimde vogel wel een paar minuten achtereen, zoodat zijn nicht de merel, die ook in de buurt aan het werk is, met haar gespit en gewroet in de slijmerige bladeren eindigt, even luisterend met den kop schuin omhoog staat, zich ten slotte ook niet meer bedwingen kan, en eveneens begint te zingen. Zulke interessante vogelscenes kun je elken dag wel te zien en te hooren krijgen, in de maand April. Je behoeft er nog niet eens uitgestrekte wandelingen voor te maken, want, zooals ik reeds zeide, elke tuin en ieder park van eenige beteekenis herbergt zijn paartje van zang- of zwarte lijsters, en als je maar uit de oogen kijkt, zullen ook de intiemste tafereeltjes uit het poëtische vogelleven u niet ontgaan. Maar een klein beetje moeite moet er natuurlijk altijd voor gedaan worden, en dat is niet te veel gevegd ook, vind ik.

W.

VARIA.

VERGIFTIGING DOOR KAMPERFOELIE.

Het is misschien niet overbodig er op te wijzen, dat kamperfoelie vergiftig is. Herhaaldelijk komt het voor, dat kinderen door het eten van de bessen ongesteld worden; de verschijnselen zijn krampen, hevige diarrhee en overvloedig zweeten. Ook de bloemen zijn vergiftig.

Oudtijds werden alle deelen van *Lonicera periclymenum* in de geneeskunde gebruikt als diureticum en zweetdrijvend middel. Dioskorides deelt er van mede, dat de bast als diureticum wordt gebruikt en dat na zes dagen gebruik de urine bloederig wordt.

HET FEEST VAN SINT JORIS.

EEN OUD GRENSSTADJE.

BOIRHEIM! Wie heeft daar in Holland ooit van hooren spreken. Van dat wereldje in 't klein, op nog geen driehonderd meter van de rood-wit-blauw omslingerde grenspalen der „administratie van in- en uitgaande rechten”, waar vóór de nieuwgebouwde kommiezen-woningen de Pruisische „piepvogel” zijn magere vleugels en klauwen uitspreidt als een uil op een boerenschuurdeur. Dadelijk ziet ge aan allerlei opschriften, dat ge in Germanje zijt en dat de „Commissie, stuurbeambte of grensafzeere”, zooals de bewoners van den „Zelfkant” ze noemen, macht over U hebben.

Wanneer ge niet te veel sigaren, tabak, speelkaarten of andere belastbare zaken meeneemt en niet beproeft deze ter sluiks binnen te smokkelen, dan zijn deze in ambtenaren herschepen oudsergeanten, muzikanten of administranten schappelijk genoeg. Enkele Oost-Pruisen bij het corps blijven overal en altijd stroef, bij het lompe af; doen als ze ongelukkig ontvanger zijn aan letterknechterij, houden zich aan de wet en schrijven met een gerust geweten een bewijs van invoer voor een pond „Wurst von Fleisch von Vieh”.

Wij gaan nu op weg naar het oude Boirheim. De „Königlich Preussische Zollnehmer und Kassenrendant” met de gouden passanten op de schouders, en de groote groene pet met het onnoozel kleine klepje staat buiten vreedzaam te rooken.

Hij slaat op militaire wijze aan en buigt en neigt knikkebolend. Waarom?

's Avonds in het Posthaus, het oude, massieve, witte gebouw tegenover de kerk, waar wij sinds enkele weken onze tenten op sloegen, zit hij mee aan den Stammtisch met den schepen, den doctor, den apotheker, den gepensionneerden kruidenier, den ridder van het ijzeren Kruis, ook als autoriteit van het stedeke.

Wij staan nu voor de poort. Ze heeft aan het bovineinde der straat nog eene jongere zuster, die, hoewel eerbiedwaardig van uitzicht, toch niet dateert uit den tijd, toen kruit en lood nog niet boven persoonlijke dapperheid gingen. Boven het breede gewelf van den Gothischen boog hebben de wind en het vogelenheer zaadkorreltjes gebracht, en zoo prijken daar op de afgebrokkelde kanteelen onder een vlierboom, en een olmenstruik allerlei roode en paarse bloemen tusschen het vastgewortelde gras. In het front prijkt een wapenschild met den Guliksch leeuw, naar den ouden trant mager, slecht gevoed op een poot zwevend, zoodat de Boirheimer apotheker met recht durfde te beweren, dat deze leeuw door „ein sctoovepiep” 1) gekropen was.

Door de poort komt men in de rechte, omhoog loopende hoofdstraat, waaraan kerk, gemeentehuis, winkels, boerenwoningen en enkele voornaam doende gebouwen liggen, terwijl men recht toe de andere poort ziet, een hoog gebouw met leien dak, ramen met sterk, ijzeren traliewerk afgesloten, dat zich naam heeft gemaakt bij het landvolk als de plaats, waar in den Oudejaarsnacht de „dame zonder kop” spookt.

HOSPES EN GASTEN.

Ook ons hotel draagt den Pruisischen adelaar. Want de hospes Haesen is eigenlijk ook ambtenaar van den Staat in zijne hoedanigheid van Kgl. Kaiserl. Posthalter. Hij is echter niets geen Pruis en heeft zijn uniform netjes tusschen laagjes tabak in de kist liggen, om de mot er uit te houden. Komt er eens een „hooge oome” uit Keulen, dan trekt hij 't pak aan en men kan 't komieke schouwspel zien, dat de postbode voor zijn baas aanslaat en hij teruggroet met een stijve handbeweging; want dan houden ze zich aan het „reglemang” en voelen hunne staatswaardigheid aan het drukken van de nauwe uniform. Want Haesen is een van die weinige menschen, die liever een gewonen rok aan hebben, dan de nauwsluitende uniform. 't Zou hem ook slecht passen in zijn gewone doen, want den tijd die overblijft tusschen de komst der twee gele postkarren 's morgens en 's avonds, gebruikt hij zeer nuttig.

Hij bakt brood in zijn bakkerij, helpt zijn klanten aan kolen, bedient zijn gasten van bier en „plekdrupkes” 2), of „zeute”, of „sjupkes beer” 3), neemt telegrammen aan, die hij op een oud Morsetoestel, een ding als een koperen sigarenkistje, verder de wereld in tikt, drijft een voordeeligen handel in honig en andere zoetigheden, helpt zijn vrouw, als die het met de „kinger” 4) te druk heeft, biefstuk bakken, Sauerbraten maken, en aardappelschijven opwarmen, gaat op tijd naar kerk en akker, vindt nog gelegenheid om zijn eigen provisie Hollandsche kaas over de grens te smokkelen — en is dan ook 's avonds gewoonlijk gaarne vroeg te bed. Zoodat hij, als de Kgl. Kaiserliche Einnehmer zijn derde stokpijp stopt, de doctor zijn slaapmutsje drinkt en de apotheker zijn laatste oude mop getapt heeft, onrustig met de stoelen gaat rammelen, om beleefdelijk de gasten aan 't uur van vertrek te herinneren. Hij is dan „pampeug”, zegt hij. Haesen vond steeds veel goeds in de Hollanders, maar enkele dingen bevielen hem niet, evenmin aan de heeren van den Stammtisch.

De schutterij, thans gelukkig vervangen door de vaderland reddende landweer, met haar weinig militair voorkomen, de hooge successie of overgangsrechten van ouders op kinderen bij ver-

sterf, de in hun oog schandelijk hooge verblijfprijzen in den Haag en Amsterdam, het niet behooren van Limburg tot aan de Maas bij het „grosze Vaterland”, waren voor hen afkeurenswaardige dingen. Ook nog, dat de militaire veeartsen in Holland officier en geen feldweibel waren, dat zuurkool bij ons slechts in den winter en dan nog maar eens in de week op tafel kwam, dat de pastoors in Holland geen plaatselijk schoolopzieners waren, dat de Hollanders niet verlangden Pruisen te zijn, of minstens Duitschers waren, voor allen klare bewijzen, dat de Hollander nog wel wat ten achter was.

Dat waren nummers, die avond op avond behandeld werden en mij gelegenheid gaven, de eigenaardige begrippen der Pruisen over sommige onderwerpen in eigen brein te verwerken en mijn kennis van Germanje's taal te verbeteren en te verrijken met tal van eigendommelijke wendingen, vormen en beelden, waarvan wij op de schoolbanken slechts vaag het bestaan konden vermoeden. Uit beleefdheid sprak men Hoogduitsch — omdat men dacht, dat ik met 't „plat” niet zoo goed terecht kon en zij geen Hollandsch kenden.

Wanneer 't gesprek 's avonds goed in gang was, het gezelschap in den blauwen damp uit de apothekerlijke, doctorale en de ontvangerlijke pijpen gehuld waren, had 't gezelschap veel van een stuk Doema, waarbij de steeds tegenstrevende kruidenier en schepen de jong-Russen vertegenwoordigen kon, terwijl doctor en apotheker de oud-Russische conservatieven zouden moeten voorstellen.

Als de leden van het gezelschap na omvangrijke plichtplegingen hun „klap” (5) opzochten, sloot Haesen de ijzeren vensters en deuren en lagen wij te rusten vlak onder den toren van het stedeke, waarin de baszingende, lang nabrommende klok het uur verkondde.

Dan werd alles stil, zoo plechtig stil, als het in die kleine stedekens alleen zijn kan. Tegenover op het kleine kerkhof blonken op de kleine grafheuveltjes der kinderen in den maneschijn de witte kransjes met de zilveren kruisjes; het windvaantje op de pastorie schitterde als een ster boven den puntgevel en verderop lagen de huizen in zwarte geheimzinnige schaduwen tusschen de groote kastanje- en beukeboomen, die lichtelijk susden in hunne kronen. Alleen hoorde men af en toe het gieren der lange wieken van den standaardmolen, die op de wallen stond, als de mulder het druk had en 't koren gemalen moest hebben voor den postdirecteur-bakker en andere goede klanten, maar de burgemeester verbood op een goeden dag, om gewichtige, geheime, geheel onbekende oorzaken, dat nachtelijk malen bij „Ordnungsstrafe” 6). Want de burgemeester Holzbauer was wel goed, maar men moest „geine gek van St. Merte” 7) maken. Als hij dacht of dát vermoedde, dan trad hij op, en sprak op geheel anderen, strenger, afgemeten toon, dan thuis of op zijn bureau. Hij wilde gekend zijn.

Hij, die geen al te hooge eischen stelt aan zijne omgeving en zich weet te schikken naar de gewoonten en zeden van het volk, kan er op rekenen, dat de grensbewoners hem met voorkomendheid en vriendelijkheid bejegenen. Spoedig went men aan den Stammtisch en het ontgaat niemand, die zijn ooren en oogen open houdt, als er iets vreemds op til is.

En zóó had ik op een Septemberavond, toen de apotheker plechtig opstond en met een majestueus handgebaar allen het zwijgen oplegde, ook gedacht, dat ons iets te wachten stond.

FEEST.

Hij verhief zijn stem en sprak als voorzitter der Sanct Georgius-Ritterbroederschap, die sinds 600 jaar in het stadje bestond, inkomsten trok uit landerijen, het vischrecht bezat in de sinds langen tijd uitgedroogde stadsgrachten en in de drabbige beek, en uit den hof onder de Linden in 't Meezerveld, drie malder rog, drie malder weit, drie hammen, drie worsten, drie vaten bier, drie schapen, waaronder één zwart trok, ter eere der Drie Heilige Koningen Caspar, Melchior en Balthazar den Zwarte, die naast Sint Georg met den draak op het groote zijden gildevaandel geschilderd stonden.

Hij riep alle notabelen-leden op, om den anderen dag mede ter kerke te gaan en dan met generaal, en kozakken op te trekken en in het gildehuis bij „Keimesch”, aan de Veldpoort bij de beek, aan den feestdisch aan te zitten, waarvoor de Linderhofboer tijdig de substantie geleverd had.

Daarna zich tot mij wendend, sprak hij met lovende woorden den onderdaan van „der lieben, jungen Königin Wilhelmine” over en nodigde mij uit het feest als gast mede te maken.

Hoe gaarne ik de plechtigheid ook van nabij zoude zien, boven langs de koningsbaan op Hollandsch gebied, wapperden en wenkten de gekleurde signaaltjes en lieten geen „plenken” 8) toe. Maar zóó goed kon ik niet praten, of ik moest beloven in den namiddag te maaltijd te komen. De zitting werd opgeheven, de slaap kwam op fluweelen vleugelen en drukte de oogen toe, en onbewust sliepen wij tot den volgenden dag in, den dag van de Sint Georg Ritterbroederschaapseestviering.

(Slot volgt).

A. F. V. BEURDEN.

1) kachelpijp, 2) zoete, plakkende borreltjes als anisette, pepermint, enz., 3) halve glazen bier, 4) kinderen, 5) bed, 6) boete, 7) geen misbruik maken, 8) opschorten van werk.



Foto A. J. M. Garjeanne STRAATGRAS-PLUIMEN.

STRAATPLANTEN.

II.

ZOO'N wandeling op een binnenplaatsje lijkt een tamelijk saaie onderneming, meestal is men er, zowel op botanisch als ander gebied, gauw genoeg uitgekeken en 't kan best gebeuren, dat er heelemaal niets groeit. 't Hangt af van allerlei omstandigheden. Hoe ouder en verwaarloosder de schutting, 't dak van 't schuurtje en 't plaveisel zijn, des te beter en des te meer groeien en verspreiden de onkruidjes er zich.

Zelden komt er zich een grootere plant vestigen. Op onze plaats te Hilversum stond, tegen de schuur, één exemplaar van een basterdwederiksoort. Dat zijn overblijvende planten en ieder jaar kwam ze dan ook terug, groeide tegen alle verdrukking, in den vorm van schrobben en boenen, in en bracht in den zomer de aardige, rose bloempjes op de lange vruchtbeginsels gezeten. Later stoven dan de pluizige zaadjes rond, maar hoewel er genoeg basterdwederikken in den tuin stonden, wilde er toch op de binnenplaats geen enkele meer opkomen.

Toen we het bewuste huis met de flinke binnenplaats betrokken, was 't Augustus. Uit onze vorige woning had ik een paar lange vruchtaren van de gewone toorts meegebracht, waarvan al de doosvruchtjes vol zaten met fijne bruine zaden.

In een onbezonnen oogenblik heb ik die lange vruchtaren als een „aspergillum” rondgezwaid en er mijn heele tuin mee „gezegend”. 't Resultaat was, al naar men 't nemen wil, schitterend of treurig. Want overal, letterlijk overal kwamen de kleine viltige toortskiemplanten op. Ze groeiden tusschen steenen en kieren, op den mesthoop en in een keldergat, ja zelfs in een oude deurmat en natuurlijk ook op de binnenplaats. 't Heeft lang geduurd, eer we de toortsen weer kwijt waren en 't heeft heel wat moeite gekost! Maar, zooals gezegd: zulke „grooten” moet je eigenlijk op geen binnenplaats zoeken. Er is meer kans voor de kleinere soorten, bijv. vetmuur, straatgras, steenleverkruid, verschillende mossen e.a.

Straatgras verdient zijn naam ten volle. 't Groeit ook wel op bouwland en in tuinen („ja, helaas!” zullen de tuinbezitters hier wel verzuchten), maar 't is toch een zeer karakteristieke straat- en plaveiselbewoner. Dan brengt 't plantje 't nimmer tot een

eenigszins toonbaren omvang en hoogte, maar 't bloeit toch en brengt flinke, kiemkrachtige zaden voort.

't Spreekt vanzelf, dat ge dit grasje óók op uw plaats hebt groeien. En op een goeden dag vervelen u die groene biezen tusschen de steenvoegen en de meid of uw zoontje wordt aan 't wieden gezet. Wie weet, doet ge 't zelf. Er verzamelt zich voor uw vlijtig werkende handen een heele grashoop, „met aarde en al”. Wanneer deze wiedenpartij nu maar eindigt met een opvegen en in de vuilnisbak werpen van den geheelen grasoogst, dan heeft ze haar nut gehad. Maar....!

Als je zoo een uurtje voor kikker gespeeld hebt en op je hurken bent rondgehuppeld, dan is 't héél prettig om er uit te scheiden en dan denk je bij je zelf: „kom, die rommel ruim ik morgen wel op”. Maar juist in dien nacht waaien er wel een paar plantjes van de hoop en die schieten in onbegrijpelijk korten tijd weer wortel. Of er zijn rijpe graszaadjes uitgeregend en die bezorgen u spoedig een nieuwe grasplaag. Hetgeen allemaal bewijst, dat 't straatgras er op ingericht is, om aan hevige vervolging 't hoofd te bieden.

Van de bloempluimpjes van dit gras gaat hier een fotografische afdruk bij, men zal daar den lastpost wel uit kunnen herkennen. In dezen zachten winter is 't geen oogenblik uit den bloei geweest: in gewone jaren, „staakt” 't alleen omstreeks Kerstmis en Nieuwjaar.

Hoe nederig, om den geijkten term te gebruiken, 't straatgras ook is, toch overtreft 't in afmetingen nog verre de talrijkste bewoners van uw plaats. Zoo ontbreken er wel nooit een of meer soorten van mossen. Gedeeltelijk groeien ze, als 't straatgras, tusschen de steenen, de rest heeft een plaatsje gevonden op de schutting of 't afdak.

In dezen tijd zien ze er wel aardig uit. De gewoonste soort doet denken aan een groen kussentje, met talrijke, dikkoppige spelden bestoken. Die speldenkussentjes worden vooral door twee soorten gevormd: 't hoorntandmos en 't muurmos. 't Hoorntandmos (of, om 't maar in eens zijn bekenden latijnschen naam te geven: *Ceratodon purpureus*) is een over de geheele wereld op alle mogelijke en onmogelijke standplaatsen voorkomend mos, dat aan de roode stelen van de mosvruchtjes of sporogoniën en 't smalle, donkergroene blad wel te herkennen is. De roodgesteelde mosvruchtjes staan zóó dicht op elkaar, dat ze heele plekken rood kleuren. De andere soort, 't muurmos (*Barbula* of *Tortula muralis*) heeft nog meer eigenaardigheden. 't Eigenlijke plantje is lager dan bij de vorige soort, doch de blaadjes zijn breeder en hebben den vorm van een tong. Met de loupe zien we gemakkelijk de dikke middelnerf en ook, dat deze aan den top van 't blad uitloopt in een lang, wit aanhangsel. 't z.g. glashaar. Zoo'n glashaar hebben zeer vele mossen, die op droge plaatsen groeien en 't is dus ook wel begrijpelijk, dat de bewoners van muren en daken ook zulk een aanhangsel bezitten. Kweekt men een mossoort, die aan haar bladeren glasharen draagt, in een volkomen vochtige omgeving, dan verdwijnen de glasharen heelemaal of bijna.

Als er tusschen de mosvruchten, die ge nu voor u hebt, al rijpe zijn, moet ge eens 't „huikje” ervan afhalen en 't „deksel” verwijderen. Wat we met die twee beschrijvende termen bedoelen, blijkt voldoende, wanneer men werkelijk zoo'n mospolletje met sporogoniën er op vóór zich heeft.

Is 't deksel er af, dan blijkt de rand van 't mosvruchtje bezet te zijn met tamelijk lange aanhangsels, die hier, bij 't muurmos, tot een spiraal in elkaar gedraaid zijn. Dat heele ding is z.g. peristoom, het speelt een rol bij de verspreiding van de sporen, de fijne korrels, die in 't mosvruchtje besloten zijn. Hoe dat hier in zijn werk gaat, kunnen we zonder mikroskoop niet nagaan, maar 't is zeker, dat ook deze verspreiding zeer doelmatig is voor een plantje, dat op een oud dak of een muur resideert.

Wanneer de schutting niet regelmatig en zorgvuldig wordt schoongemaakt, levert ze ons nog een „vondst” op. Kijk maar eens op uw muur, waarmee ge zoeven, bij toeval, langs een der planken geveegd hebt. Een gedeelte van den groenen aanslag der plank is er op overgegaan en we herkennen in dat groene goedje wel hetzelfde groen, dat boomstammen zoo gevaarlijk maakt, om er, met goede kleeren aan, tegen te leunen. Met 't bloote oog is er heelemaal niets aan te zien en met de loupe kunnen we alleen uitmaken, dat de groene stof poedervormig is. Dit groene poeder nu bestaat uit talrijke, zeer kleine en laag georganiseerde plantjes, die tot de algen of wieren behooren. Ze leven van lucht en water, een kunstje, dat 't mensdom nog niet heeft kunnen aanleeren.

't Mikroskoop zou, wanneer we ten minste over voldoende sterke vergroo-ting beschikken, ons kunnen laten zien,



Foto A. J. M. Garjeanne. TOORTS.

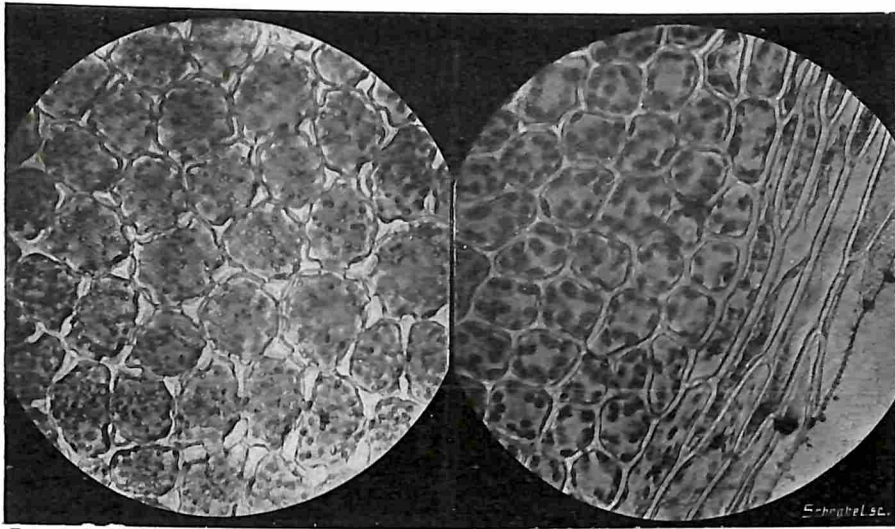


Foto A. F. M. Garjeanne.

STUKJES VAN VERSCHILLENDE MOSBLADEN. (250 maal vergroot).

dat dit wier uit niets anders bestaat dan groene bolletjes, die vaak tot groepjes samenhangen. Dit doet een gemeenschappelijke oorsprong vermoeden. Dat dit juist gedacht is, zien we bij nauwkeuriger toezien spoedig genoeg, want er zijn altijd cellen te vinden, die zich deelen, maar waarbij de dochtercellen nog in samenhang zijn.

De beteekenis van deze en andere miniatuurplantjes mag niet onderschat worden, op den duur oefenen ze op hun omgeving heel wat invloed uit. Wanneer zij en hun collega's onder de bacteriën, zwammen en korstmossen kalm hun gang kunnen gaan, dan beteekent dat voor de schutting een begin van ondergang. En ze kunnen nog wel heel andere dingen dan tuinschuttingen afbreken. Dat is een kwestie van tijd en daar hebben de verschillende opvolgende generaties geen gebrek aan. Tijdsgebrek kan één enkel individu wel hebben, de geheele soort heeft tijd in overvloed.

Al die kleine plantjes zijn alleen voor 't bloote oog onaanzienlijk. Er schijnt werkelijk „niets aan”. Meestal zien zulke kleintjes er veel aantrekkelijker uit, wanneer men ze door 't mikroskoop bezien kan of ten minste wanneer de loupe er bij gehaald wordt. Dat blijkt o.a. uit 't bijgevoegde foto'tje van stukjes mosblad, die ongeveer 250 maal vergroot zijn.

Met de bovenstaanden zijn we nog wel niet aan 't einde van 't lijstje der binnenplaatsplanten. Doch we ontmoeten nog enkele soorten bij de inspectie van oude muren. Die muurflora is evenwel interessanter en we zullen meer moeite doen, om er een eenigszins complete indruk van te krijgen. 't Beste is, om dan de excursie niet te zeer te beperken, doch zooveel mogelijk muren en muurtjes af te zoeken. Dat geeft een heelen oogst!

GARJEANNE.

Nog eens zijdecultuur in Nederland.

IN den tweeden jaargang van „Buiten” gaf ik eenige beschouwingen ten beste omtrent de „Zijdecultuur in Nederland”, hopen daardoor deze cultuur meer bekend en inheemsch te maken. Ik deed zulks naar aanleiding der proefnemingen van Mevrouw C. Vermeulen-Bouman, die haar op kleine schaal, en, naar mijn oordeel, gelukkig, beoefende. In genoemd artikel deelde ik mede, dat bedoelde dame duizenden cocons had gezonden naar Mevrouw Balaban, Directrice van de Industrijschool te Bucharest, welke school onder hooge protectie staat van de Rumeensche Koningin, bij ons algemeen bekend als Carmen Sylva. Ik eindigde mijn opstel met deze woorden: „Mochten er onder mijne lezers zijn, die er belang in stellen, dan wil ik met genoegen den uitslag in dit blad mededeelen.”

Welnu, aan die belangstelling heeft 't mij niet ontbroken. Reeds dadelijk ontving ik van verschillende zijden vragen om inlichtingen omtrent deze cultuur, welke aantal daardoor reeds tot tweehonderd geklommen is, en nog dagelijks brengt de post mij brieven. Uit deze omstandigheid neem ik aanleiding, om, met toestemming der Redactie, aan mijne belofte te voldoen. En dan moet ik aanvangen met de treurige tijding, dat Mevrouw Vermeulen-Bouman geheel onverwacht het tijdelijke met het eeuwige verwisseld heeft en hare collectie te niet gegaan is. Vóór haar dood mocht zij echter nog het genoegen smaken een portret van Koningin Elizabeth te ontvangen en de mededeeling, dat hare zijde goed was. Dit laatste was echter niet volkomen juist. Men had er zich niet verder over uitgelaten, om der oude dame geen verdriet te doen. Het product was van inférieure kwaliteit. Het is moeilijk uit te maken, aan welke oorzaken dit moet worden toegeschreven. Mijns inziens is de omstandigheid, dat zij met bladeren van den *zwarten* moerbezieboom voederde, daarop van grooten invloed geweest. Een onderzoek zou daaromtrent wellicht meer licht brengen. Misschien is deze gedeeltelijke mislukking mede toe te schrijven aan het feit, dat Mevrouw Vermeulen-Bouman niet de *Bombyx Mori* voor hare proefnemingen gebruikte, daar deze soort al heel slecht bestand is tegen ons noordelijk klimaat. Dit bezwaar zou men thans wellicht kunnen onderwerpen. De Heer C. W. R. van Oostrem, consul van Rumenië te Amsterdam, toch schrijft mij, dat men in Bucharest een zeer

goede kruising verkregen heeft van *Bombyx Mori* met een inlandsche rups, die een minder milde luchtgesteldheid gemakkelijk verdraagt en waarschijnlijk ook hier ingevoerd zou kunnen worden. 't Was in allen gevalle te beproeven. Dat de zijde-cultuur in ons land kan slagen, staat bij mij vast, sedert de Heer N. C. van Heurn, Kolonel-commandant van „Bronbeek” mij schreef: „Op Bronbeek is door mij eene proef genomen, als door u beschreven; maar ik had een drietal jaren vooraf *witte* moerbezieboomen geplant. Witte moerbezieboomen zijn noodig, om zijde van goede kwaliteit te verkrijgen. Algemeen dacht men, dat de aanplant niet slagen zou. Maar ziet! De boomen liet ik komen uit Italië en Duitschland. Zij werden geplant door niet-deskundigen, op slechten grond — Veluwe — en het slaagde uitstekend.”

En dan laat de Heer van H. daarop volgen: „Waarom kan deze cultuur, waarvoor zoo weinig kapitaal en ook niet zoo bijzonder veel kennis noodig is, hier in Nederland niet worden ingevoerd? Er zijn zooveel jongelui met kapitaal, doch weinig studie-aanleg, waarom zoo iets niet aangevangen?”

Zie, deze vraag heeft ook mij dikwijls bezig gehouden. Naar mijne bescheiden meening moet de proef slagen, indien slechts eenige mannen van het kapitaal en het initiatief de handen ineenslaan. Mochten er zulken in ons land nog gevonden worden, en daaraan twijfel ik in geen deele, dan zouden zij daardoor een nieuwe bron van welvaart openen. Ik word in deze overtuiging gesterkt door een artikel van den heer van Oostrem, die mij de vrijheid gaf het volgende te plaatsen, waarvoor ik Z.E. dank zeg:

„Het klimaat en de bodem van Rumenië zijn beide gunstig voor de ontwikkeling en den groei der moerbezieboomen, en dientengevolge ook voor het telen van zijdewormen. Deze industrie werd dan ook reeds in het begin der vorige eeuw in Rumenië gedreven, doch eerst in 1845 begon de Regeering er zich op toe te leggen. In dat jaar liet zij 60.000 moerbezieboomen planten en later, in 1864, richtte zij 5 kweekerijen op in Walachije en 2 in Moldavië. Om dezen tijd bloeide de zijdeteelt in Rumenië, want het was het eenige land, waar de Pébrine — ziekte der zijdewormen — hare verwoestingen nog niet had aangericht. Men exporteerde toen jaarlijks groote hoeveelheden eieren van zijdewormen tegen een prijs van 1000 lei (francs) per Kilogram en cocons tegen 30 francs. In 1863 bracht de zijdecultuur 3.625.032 lei op. De Pébrine trad echter ongelukkigerwijze ook in Rumenië op, zoodat de geheele uitvoer en cultuur ophield. In 1867 trachtte het gouvernement deze industrie te doen herleven. Uit Italië werd een specialiteit op dit gebied, de Markies Crivelli, naar Rumenië geroepen, teneinde de middelen te bestudeeren, die het kwaad moesten keeren. Opnieuw werden met zorg moerbezieboomen aangeplant. Geholpen door een andere specialiteit, den Heer M. I. Balle, directeur van het Zijdecultuur-station te Görtz in Oostenrijk, werden in de dorpen cursussen gehouden en vele nieuwe stations opgericht voor het uitzoeken der eitjes volgens het systeem *Pasteur*.

„Op kosten der Regeering werden een twaalfstal personen naar Italië, Frankrijk en Oostenrijk uitgezonden, om hen theoretisch en praktisch de zijdecultuur te doen bestudeeren, terwijl ook een school met atelier werd opgericht voor jonge meisjes, die zich in de zijdecultuur willen bekwamen. De cursussen aan deze school duren vier jaren, het laatste jaar wordt geheel gebruikt voor de practijk in spinnen en weven. De school wordt druk bezocht, thans door 75 meisjes, wier leergeld door haar gemeente of provincie wordt betaald.

„Niet alleen de Regeering moedigde deze herlevende industrie aan, maar ook het particulier initiatief droeg veel bij tot den nieuwen bloei. In 1905 richtte H. M. Koningin Elizabeth de vereniging „*Tzessetovaria*” op, met het doel zijdewormen te telen. Deze vereniging heeft reeds 600 Kilogrammen eieren uitgedeeld, die uit Frankrijk, Italië en Oostenrijk werden ingevoerd. Ook liet zij 10.000 moerbezieboomen en 100.000 stekken uit Italië afkomstig, planten. Om dit te kunnen doen, gaf zij in 1905 ongeveer 40.000 lei en in 1906 en 1907 telkens 70.000 lei uit.

„Op de lijst der inkomsten van de vereniging staat bovenaan H. M. Koningin Elizabeth, met een gift van 45.000 francs.

„Volgens de officieele statistiek van het Ministerie van Landbouw bestonden er in 1907 624.820 moerbezieboomen van verschillende leeftijd. Terwijl men in 1895 slechts 125 telers van zijdewormen telde, is dit aantal nu reeds gestegen tot 45.000, die in 1907 een oogst maakten van 436.000 Kilo cocons. Hieruit ziet men, welk een groote vlucht deze cultuur in Rumenië neemt.”

Aldus de Heer van Oostrem.

Als men nu in genoemd land zulke gunstige resultaten ziet, zou dat in Nederland dan niet mogelijk zijn, vooral wanneer de mannen van het initiatief gesteund werden door de Regeering?

De Heer van Oostrem, consul van Rumenië, die met de vereniging „*Tzessetovaria*” in geregelde correspondentie staat, zal stellig niet weigeren zijne medewerking te verlenen, waar die noodig blijkt, en in zijn bereik ligt.

En als ik nog eenmaal mocht zien, dat ons *klein* Vaderland zich hier, waar 't zulks kan, wezenlijk *groot* toont, dan zal 't mij niet berouwen de denkbeelden verbreid te hebben eener edele vrouw, die daar in stilte leefde en werkte in het kleine Enkhuizen.

P. FRANSEN Jzn.

OVER TWEE VREEMDELINGEN.

DE gehate, gevreesde en verachte spinnen, die geboren schijnen, om maar weer zoo spoedig mogelijk gedood te worden, behooren, niettegenstaande de algemeene vervolging, waarvan zij de slachtoffers zijn, tot de merkwaardigste en verstandigste onder de insecten.

Natuuronderzoekers, die met aandacht hare levenswijze, hare zeden en gewoonten hebben bestudeerd, zijn een en al bewondering over de kunstvaardigheid en het overleg dezer alom geminachte dieren.

„De spinnen”, zegt FLANCHARD, „behooren in 't oog van den waarnemer tot de belangrijkste schepselen der levende wereld. Bij de meest volkomen vertegenwoordigers dezer klasse, vinden wij, in een betrekkelijk kleine ruimte, een rijkdom van organisatie, die tot de grootste anatomische wonderen behoort.

Daarmede is het merkwaardigste instinct verbonden, en dikwijls is men zelfs getuige van handelingen, die 't uitvloeisel zijn van verstandelijk overleg”.

FÉE meent, dat er onder alle jagende dieren geen is, dat zich laat vergelijken bij de spin en dat de kunst om haar netten te maken, teneinde haar prooi te bemachtigen, ongeëvenaard is. En, om maar niet meer te noemen, zegt SCHEITLIN: „Wanneer wij de dierenladder van beneden naar boven nagaan, dat bevinden wij, dat de spinnen een reeds zeer hooge sport bereikt hebben, en wij zijn bijna geneigd te gelooven, dat geen ander dier een nog hooger trap zou kunnen innemen”.

Nu is er al zooveel over de *inheemsche* spinnen en hare eigenschappen en hoedanigheden geschreven, dat wij zouden vreezen in herhalingen te vervallen, indien wij dit onderwerp ook thans weer gingen behandelen. Liever vragen wij voor een oogenblik de aandacht onzer lezers voor een paar soorten van de familie der Buissspinnen (*Tubitelae*) welke in zuidelijk Europa of in de tropische gewesten leven, die niet alleen grooter en krachtiger, maar ook fraaier geteekend zijn dan onze inlandsche.

Merkwaardig zijn de valdeur- of metselspinnen (*Cteniza fodiens*). Ze hebben een roodbruin, bijna onbehaard lichaam en lijken wel eenigszins op onze kelderspinnen. De beide staartjes aan 't uiteinde van het achterlijf zijn tastervormige, geen draad voortbrengende, spintepels, die waarschijnlijk een rol spelen bij der angshikking der draden. Deze valdeurspin weeft zich geen web, doch graaft zich een soms wel 6½ a 7 c.M. lange horizontale gang in den grond, zóó wijd, dat ze er zich met alle gemak in bewegen kan. Al naar den aard van den bodem richt zich de vorm van deze schuilplaats; doch overal wordt ze naar een zelfde type vervaardigd. Meestal zijn de nesten gelegen op vochtige, beschaduwde plaatsen, of op hellingen, alwaar ze door puin, grint of een weelderigen plantengroei aan het oog onttrokken zijn. Ze worden aan de binnenzijde met een zacht, fijn spinsel bekleed.

Deze nesten zouden onze bewondering niet of in mindere mate opwekken, indien de toegang niet afgesloten werd door een kunstig gemaakte deur, welke samenstelling ons een hoog denkbeeld doet krijgen van de verstandelijke ontwikkeling dezer spin. Ze heeft den vorm van een cirkelrond deksel en bestaat uit fijne klei, door spinsel aan elkaar gelijmd. Deze deur is zeer dik, van boven breder dan van onder, zoodat ze de opening goed afsluit. Aan den buitenkant is ze plat en ruw, niet van de omgeving te onderscheiden. De binnenvlakte is evenals de woning met een zijde-achtig spinsel behangen. Deze deur bezit, net als iedere fatsoenlijke deur, behoorlijk een scharnier en een slot. Het eerste, vervaardigd van zeer dichte en vaste zijde, bevindt zich aan den bovenkant, zoodat de deur, na geopend te zijn, door haar eigen zwaarte weer dicht valt. Aan de onderzijde is het slot aangebracht, voorgesteld door een aantal kleine gaatjes. Nadert er gevaar, dan tracht de valdeurspin de deur gesloten te houden. Zij steekt daartoe de klauwen van de achterpooten in het bekleedsel van de gang, die van de voorpooten in de

zijden binnenbedekking van het deurtje, en trekt dit naar zich toe. Gaat ze des nachts op roof uit, dan beurt ze deur op en laat deze weer achter zich toevallen, evenals wij 't doen met die van zolder of kelder. Komt ze terug, dan tilt ze haar met de pooten op en laat zich in haar nest glijden. De Engelschman MOGGIDGE, die de levenswijze dezer spin bestudeerd heeft, raakte eens met de punt van een pennemes de bovenzijde van zoo'n deur aan. Dadelijk werd ze langzaam naar beneden getrokken, op dezelfde wijze als wij 't een mossel hare schelp zien doen. Niettegenstaande de spin den hevigsten tegenstand bood, opende hij de deur, en zag toen, hoe de spin, op den rug liggende, en de pooten vastgehaakt in het zijden omkleedsel, dit met alle kracht zocht te beletten. Hij merkte tevens op, hoe de kleine gaatjes, zich aan de benedenzijde van het deksel bevonden tegenover het scharnier, juist waar ze moeten zitten, om aan het doel te beantwoorden. Kan de spin haar woning niet gesloten houden, dan vlucht ze naar het diepste van het hol. Hier bewaart zij hare eieren en verzorgt ze later hare jongen in het eerste levensstadium met de teederste zorgvuldigheid. De grootste en meest gevreesde onder de spinnen is de uitsluitend in de heete gewesten levende vogel- of worgspin (*Mygale avicularia*), waarvan wij hierbij een afbeelding geven. Hare lichaams lengte kan soms 5 c.M. en meer bedragen, terwijl ze met haar dikke, ruig behaarde pooten 18 c.M. kan overspannen. De spin is pekwart, met zwartbruine haren bekleed. Een koperkleurig rood vilt bedekt het breede, plat gedrukte eindlid van den poot, dat twee verborgen, ongetande klauwen draagt. De pooten zijn stevig, lang en dicht



Foto B. Reekers. DE VOGEL- OF WORGSPIN. (*MYGALE AVICULARIA*).

behaard. Aan het tweede scheenlid der voorste bevinden zich twee gekromde haken. Langen tijd heeft men gemeend, dat het verhaal, als zou deze spin ook vogels tot haar prooi kiezen, tot het rijk der legende behoorde.

Wanneer men echter let op de groote, sterke kaakspieren, die dreigend boven het voorhoofd uitsteken, dan zal men graag willen gelooven, dat ze met behulp daarvan in staat is, niet enkel de grootste insecten, maar zelfs hagedissen en kleine vogels te bemachtigen. Trouwens de reiziger BATES vertelt het zelf gezien te hebben. In de nabijheid van den Amazonestroom trof hij er een aan, die met uitgestrekte pooten zeven en zonder twee c.M. lang was. De spin was met sterke, grijze en roodachtige haren bezet. Hij vond het monster in de nabijheid van een diepe spleet in een boom, waarvoor een dicht wit net van spinsel gesponnen was. Het onderste gedeelte van

het web was gebroken en twee vogeltjes waren er in verward geraakt. BATES zag ze voor vinken aan. De eene was dood, de andere lag, nog half levende, onder de spin, bemorst met vuil speeksel. De reiziger joeg de spin weg, greep het vogeltje, doch dit gaf spoedig den geest.

Het aantal soorten dezer spinnen is in Brazilië vooral zeer groot. Ze bouwen hare woningen onder steenen, in de holten der rieten daken of graven tunnels in den grond. De *Mygale Blondii*, welke soms 65 m.M. lang is, roodachtig bruin van kleur, met haren bedekt, graaft een twee voet lange tunnel in den grond, welke zij met een prachtig, zijdeachtig weefsel bekleedt. Alleen 's nachts gaat ze op roof uit. Kort voor zonsopgang kan men haar in de opening van haar hol vinden, waar ze de wacht houdt, doch haastig naar binnen vlucht, indien ze een zwaren tred hoort naderen. Voorbij loopende insecten worden verraderlijk door haar overvallen. De inboorlingen noemen ze *Aranhas carangueijares* of kreeftspinnen. Ofschoon ze heelemaal geen vrees voor deze dieren hebben, veroorzaken de haren, als men ze aangrijpt, een pijnlijke ontsteking. De jongens vangen ze, binden ze een draad om het lichaam en loopen er mee door het huis, als met een hond aan een touw. In 1862 werd er te Danzig een gevonden bij het lossen van een kolenschip, dat uit Engeland gekomen was. Men hield haar een jaar lang in het leven door haar te voeden met insecten, kikvorschen en rauw vleesch.