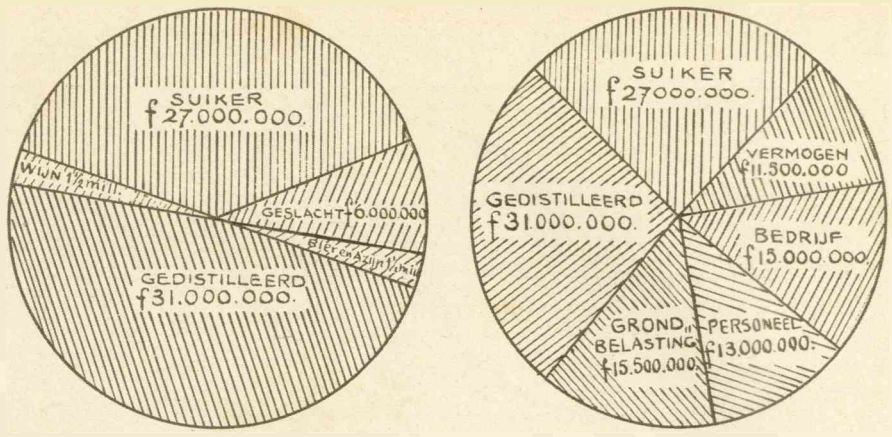
Suikerverbruik per hoofd per jaar		Suikerbelasting per 100 K.G.
Engeland	43 K.G.	f 2.20
Denemarken	38 K.G.	f 7.
Amerika	36 K.G.	f 10.
Zwitserland	35 K.G.	f 5.
Duitschland	20 K.G.	f 8.40
Frankrijk	18 K.G.	f 13.50
België	17 K.G.	f 10.
Nederland	16 K.G.	f 27
Italië	4 K.G.	f 33

Een treffend staatje van de verhouding tusschen suikerverbruik en -belasting.

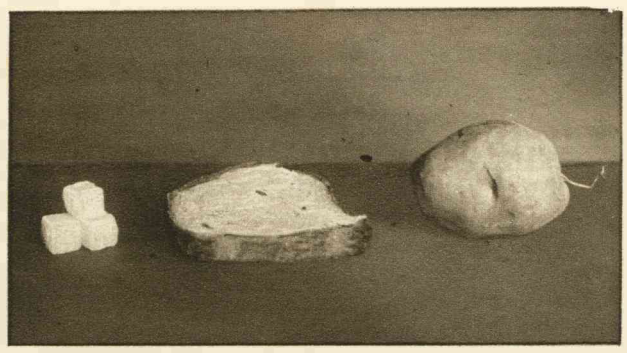


Links: de suikeraccijns in vergelijking met andere accijnzen (voor den oorlog). Rechts: De suikeraccijns vergeleken met de voornaamste andere belastingen.

Een praatje over Suiker

„Regeeringszorg voor suiker!" hoorden we verontwaardigd een oud heertje zeggen, „dan kunnen ze waarachtig ook wel voor regeerings-oesters en regeerings-kaviaar gaan zorgen!" Hij wilde chargeeren, 't oude heertje, zeker. Maar tòch... Hoe velen hebben feitelijk datzelfde begrip: suiker is luxe; louter een genotmiddel, waaraan we gewoon, gehecht zijn, waarvan we met schrik de prijzen zagen stijgen, waarvan we met een voorgevoel van opoffering, schaarschte, ja nood voorzagen... Hoe weinigen zijn er, die beseffen, dat het tevens een voedingsmiddel is van ongekende waarde!

We zullen dit laatste niet aantoonen met een verhandeling over de voedingsleer voor den mensch. Maar in een kort bestek kunnen we toch wel eenigermate aanduiden, dat het sceptisch staan van zoo velen tegenover de voedingswaarde van suiker een verouderd begrip is. Suiker toch is een stof, die vrijwel geheel bestaat uit koolhydraten, welke immers met vet en eiwit de drie hoofdbestanddeelen uitmaken, waarop onze voeding berust en welke bestanddeelen in meerdere of mindere mate zijn terug te vinden in het uiteenloopende voedsel, dat we elken dag tot ons nemen en die in prachtige combinatie, waartoe de mensch intuïtief gekomen is, het lichaam onderhouden. Van die drie stoffen heeft een mensch, naar wetenschappelijke onderzoekingen, aan koolhydraten noodig plm. 500 gram. Niet elke stof bevat evenveel koolhydraten, zoodat b.v. die 500 gram verkregen wordt uit 2,5 K.G. aardappelen of uit plm. 1 K.G. brood of boonen of uit 625 gram rijst... of uit 505 gram suiker. Waaruit niet afgeleid moet worden, dat een mensch dus volstaan kan met verorbering van $^1/_2$ K.G. suiker om zijn lichaam de noodige kwantiteit koolhydraten te verschaffen. Want de genoemde voedingsstoffen bevatten ook nog andere nuttige bestanddeelen, terwijl ook de hoeveelheid voedsel, ter voldoening aan het verzadigingsgevoel, een woordje meespreekt. Echter, zulke hoeveelheden zijn niet te verorberen, vandaar dat suiker met haar geringer volume zoo'n prachtige aanvullingsstof is. Waarbij nog een andere factor van gewicht komt: de zeer gemakkelijke verteerbaarheid, zoodat vrijwel de geheele hoeveelheid haar nuttig rendement voor de menschelijke machine levert, terwijl er geen krachts-verlies is voor de vertering zelve. Er zijn interessante proeven genomen, welke de waarde van suiker demonstreeren bij zware lichaamsoefeningen (sport, manoeuvres). Want juist dan heeft het lichaam het meest behoefte aan koolhydraten. Daarbij bleek een sneller herstel van vermoeienissen, een grooter uithoudingsvermogen, beter bestand zijn tegen honger. In de legers der strijdende landen is dan ook suikerverschaffing algemeen ingevoerd.

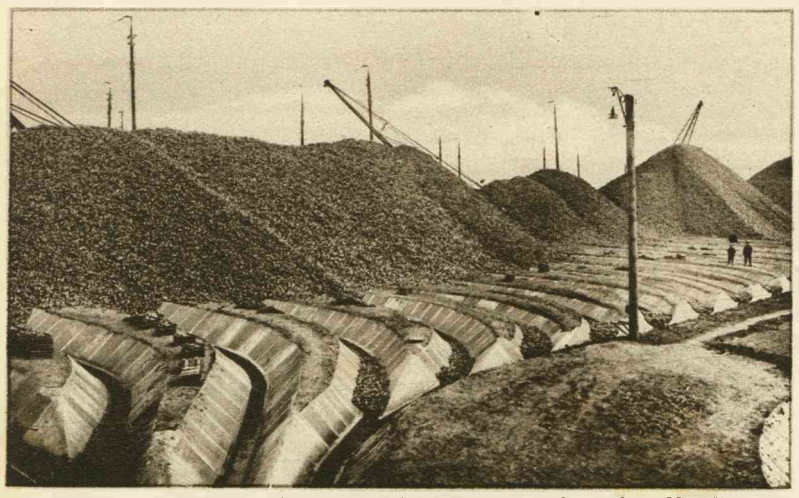


Drie klontjes suiker (25 gram) bevatten evenveel koolhydraten als een stevige boterham (55 gram) en als een flinke aardappel (125 gram).

Blijkt suiker dus doeltreffend bij zulke excessen, dan ligt het voor de hand, dat zij in het gewone leven een belangrijke plaats dient in te nemen. Dient in te nemen, want waarlijk, de aanvullende plaats, welke zij verdient, neemt zij in ons land nog lang niet in. Door den hoogen prijs, die haar méér genot- dan voedingsmiddel doet zijn, is het verbruik lang niet zoo groot als het kon en moest zijn. En die hooge prijs ligt niet aan dure grondstoffen of kostbare bereiding, doch aan den hoogen accijns, die ten onzent van suiker geheven wordt. Een accijns die den prijs meer dan verdubbelt! Dat de accijns en daarmee de prijs het verbruik drukt, dat er m.a.w. een nauw tegengesteld verband bestaat tusschen deze beide factoren, blijkt uit cijfers der verschillende landen, die wij hier overzichtelijk in een schema'tje hebben weergegeven.

En is het niet treffend, dat juist Engeland met z'n lagen accijns en groot verbruik het land der taaie, krachtige typen is?

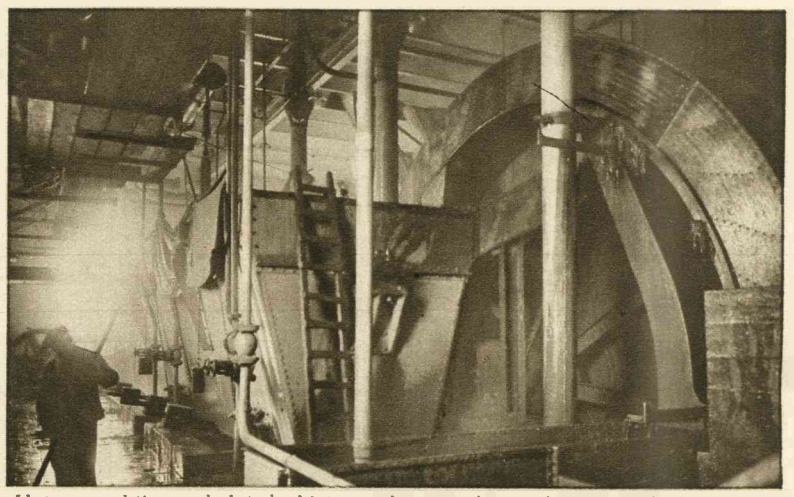
Geen wonder, dat de mannen van de wetenschap, die het belang van suiker als voedingsstof inzagen, op verlaging, eventueel afschaffing van den accijns gingen aandringen Zoolang het genotmiddel was... soit Maar de verbreiding als voedsel mocht men niet in den weg staan. In principe zeer juist, doch wanneer men nagaat, welke belangrijke inkomsten de Staat hiervan heeft, dan zal men tevens beseffen, dat tot een vermindering in dien geest, noode overgegaan zal worden. De Anti-Suikeraccijnsbond maakt inmiddels onvermoeid propaganda voor dit beginsel, daarbij een fellen strijd voerend tegen het suikersurrogaat saccharine, dat wel de plaats inneemt als zoetsmakend genotmiddel, doch qua voeding niet in de schaduw van het kleinste kristalletje suiker kan staan. „Leugen-suiker" noemde Dr. Greshoff, die den strijd aanbond, dan ook saccharine. En niet ten onrechte.



De enorme stapels bieten die onophoudelijk aangevoerd worden. Hier ligt een hoeveelheid, die zeker 10.000.000 K. G. uitmaakt.

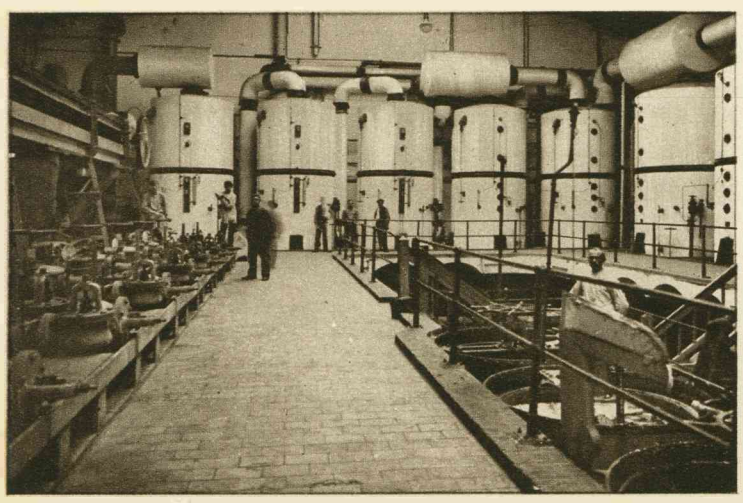


De fijngesneden bieten komen ter uitlooging in de diffuseurs.

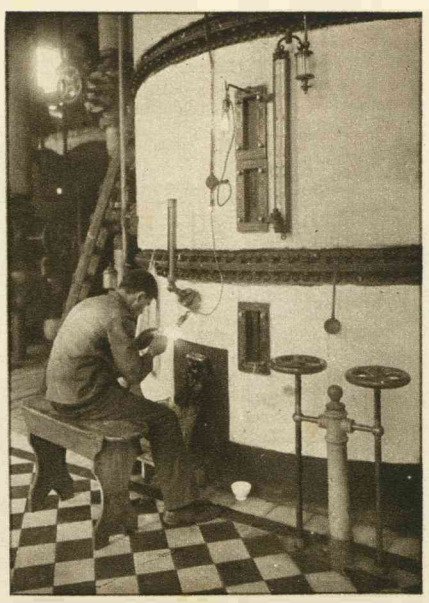


Het reusachtige rad dat de bieten schoonmaakt en hen voortdrijft naar de snijmachine ter verdere bewerking.

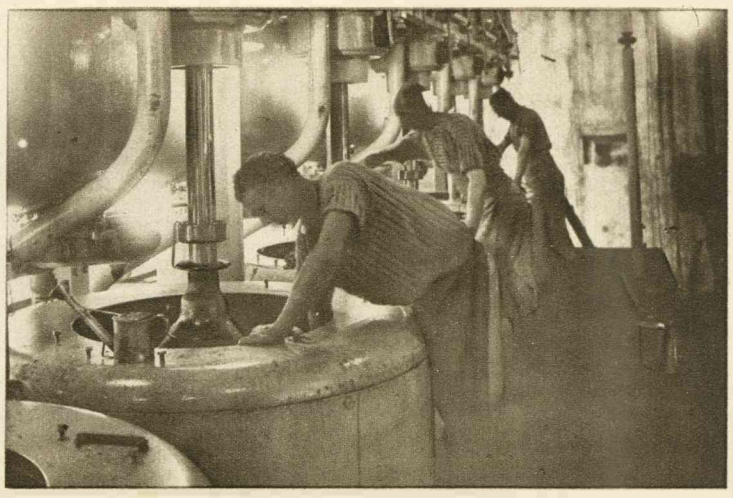
De suikerbiet, de grove, weinig-ooglijke vrucht, welig tierend op de „zavelige, zandige kleigronden", voorziet ons land van suiker. Echter niet dan na een serie bewerkingen, zoo veel-omvattend, zoo productief, zoo ingenieus, zoo intens, dat het schijnt alsof hier de wetenschap èn de industrie hun meest schitterende combinatie gevormd hebben. In October begint de bereiding, „de campagne" zooals het technisch heet. Dan zijn in de natte herfstmaanden de wegen van Brabant en Zeeland en de Zuidhollandsche eilanden één doorploegde modderpoel van de zware karren met bieten, die onophoudelijk af- en aanrijden naar de fabrieken. Duizenden, tienduizenden kilo's per dag worden uitgestort. De bieten-hoopen worden tot bieten-bergen en inmiddels voeren toch steeds de kanalen met stroomend water, kanalen die de bergen ondermijnen, bieten af naar de fabriek. Daar worden ze door een reusachtig rad opgevoerd naar den schoonmaak-trog, waar een as met spaken, aldoor in wrikkende beweging, hen schoon wrijft, zoodat ze blank en rein naar de snijmachine gedreven worden.



De diffusie-batterij, welke door diffusie de suiker uit de cellen der fijngesneden bieten scheidt van het overige.



De beoordeeling van het „grein", om te controleeren hoever de suikerstroop is ingekookt, n.l. of zij al zoover is, dat ze kristalliseeren kan.



De laatste bewerking, de centrifuges, die ten slotte de grove suiker teweeg brengen door enorm snelle draaiing.