DE AARDAPPEL,

een onzer voornaamste Voedingsmiddelen

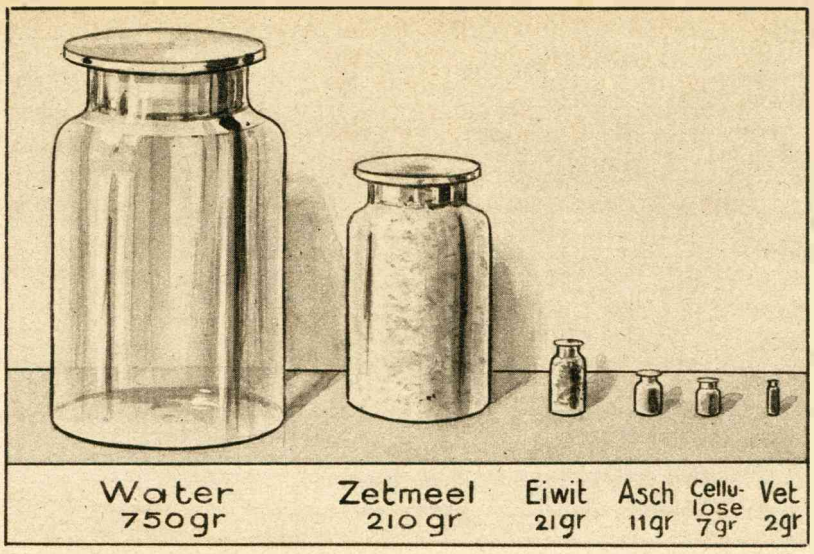


De aardappelplant.

U het vraagstuk der aardappelvoorziening zoozeer de belangstelling van 'n ieder heeft, meenen wij onzen lezeressen en lezers een genoegen te doen met hun een en ander over de aardappelen te vertellen.

De aardappel is de knol van de Solanum-tuberosum. De familie, waartoe deze plant behoort, is die der Solaneeën of Nachtschaden, een familie, die, zooals dat ook bij de families onder ons menschen voorkomt, nogal wat onsympathieke leden bevat. En dit in den vorm van giftige planten. Maar wij vergeven haar dit graag, omdat zij behalve aan die giftige bloed verwanten, — waarmee wij trouwens maar heel weinig omgang hebben, en dus zoo goed als geen narigheid van beleven, — ook het aanzien heeft geschonken aan een zoo sympathiek, een zoo algemeen bemind wezen als den aardappel, den door arm en rijk, jong en oud, pro-Duitsch en pro-Engelsch, in het kort door elk menschelijk schepsel gewaardeerden aardappel.

Maar de aardappel, hij moge dan nog zoo algemeen bekend en gewaardeerd zijn, is met dat al van vreemden oorsprong. Wanneer we, huiselijk en intiem met ons gezin om den vriendelijken middagdisch geschaard, ons van de zoo door-en-door Europeesche, ja, Hollandsche, potatters bedienen en wellicht denken zeer oorspronkelijk en zeer nationaal te werk te gaan, bevroeden wij niet dat we daar midden in dat vaderlandsch decor een vrucht van de meest tropische afkomst verorberen, want die zelfde aardappel, hij moge er dan nog zoo in-, invaderlandsch uitzien, komt — schrikt niet, lezers — oorspronkelijk uit Chili. Vanuit Chili is hij verder verspreid over Amerika. Maar daarbij bleef het niet, — zooals u allen reeds lang begrepen hebt, — en in het laatst van de 16e eeuw werd hij door 'n zekeren, of liever: een onzekeren John Hawkins, n.b. iemand, die heelemaal niet in de groenten was, maar in de slaven branche, naar Europa, n l. naar Ierland overgebracht. Veel notitie werd er echter niet van genomen. Eerst recht plezier scheen men erin te krijgen, toen in 1584 admiraal Raleigh en in 1585 admiraal Drake ze opnieuw naar Engeland meebrachten. De aardappel, uit de hand des slavenhandelaars niet aangepakt, werd terecht uit de hand der admiralen met graagte aanvaard. En had succes. Eerst verbouwde men ze in tuinen, en het ging best. Een paar jaar later geraakte de aardappel in zoo mogelijk nog aanzienlijker handen, en wel in die van den Leidschen professor Clusius; en het aankweeken van dien handvol potatters is het begin van den aardappelbouw in ons land. Allengs werd de aardappel nu ook in andere Europeesche landen ingevoerd. In het begin kon men de menschen er met geen stok toe krijgen, een aardappel te eten, daar men meende, dat hij giftige bestanddeelen bevatte, maar toen bleek, dat hij in dat opzicht zoo onschuldig was als een pasgeboren kind, werd de aardappel voor eens en voor altijd verheven tot volksvoedsel, naast het brood.



Statistiek van de verhouding der voedingsbestanddeelen in 1000 gram aardappelen.



Rond den schotel met aardappelen. — Naar de schilderij van Jozef Israëls.

Er bestaan thans natuurlijk honderden van aardappelen. Zij worden ingedeeld naar vorm en grootte, naar de kleur van het vleesch, naar de kwaliteit van de schil, enzoovoorts. In Holland kent men drie typen aardappelen, de klei-, de zand- en de duinaardappelen.

De eischen die de menschen aan goede aardappelen stellen, zijn zeer verschillend. In ons land geeft men gemeenlijk de voorkeur aan de langwerpige, geelvleezige aardappelen van middelgrootte, maar in andere landen zijn de wenschen weer anders; de ten onzent niet dan in uitersten nood gegeten witvleezige aardappelen zijn in sommige andere landen daarentegen weer in trek. Hoezeer de aardappelen bij ons volk geliefd zijn, men heeft er de bewijzen van kunnen zien, dit jaar bij de onlusten in de groote steden, toen de schuiten vol piepers door de vrouwen bestormd en geplunderd werden.

De aardappel is dan ook in werkelijkheid een zeer belangrijk element in de volksvoeding.

Zijn voedingswaarde ontleent hij aan het sterke zetmeelgehalte. Bij den gemiddelden goeden aardappel is dat minstens 21%; men vergelijke verder hierbij onze grafische voorstelling van de verhouding der bestanddeelen.

Het verbouwen der aardappelen geschiedt zooals men weet, door aardappelen in den grond te steken, ze te poten.

Dat poten doet men met een pootstok, liever nog met een pootboor, of, wat het grootbedrijf betreft, door ze achter den ploeg in de voren te leggen, of met de pootmachine, een met paarden bespannen wagen, die de aardappels langzaam bij het voortrijden op gelijke afstanden den grond in brengt. Bij ons te lande is de poottijd einde Maart tot begin Mei. De aardappelen worden onderscheiden in de vroege, middelvroege en late soorten, al naar den jaartijd, waarop zij rijp worden. De eerste soort is in 80, de tweede in 140 en de derde in 180 dagen rijp.

De verzorging bestaat slechts hierin, dat men den bodem wat loshoudt en goed het onkruid wiedt. Ook worden in vele streken de aardappelen aangeaard, d.w.z. men legt aarde tegen de rijen aan; wat den groei der vruchten bevordert en het rooien vergemakkelijkt. Het rooien gebeurt ten onzent in September en October.

Men woelt de aardappelen met de hand of met de spade los, of wel met een rooimachine, een door paarden getrokken werktuig, dat, den grond opwerkend, de aardappelen blootwoelt als met reusachtige vingers.

Behalve voor de menschenvoeding wordt de aardappel ook gebruikt voor veevoeder, tot het maken van aardappelmeel, druivensuiker, stroop, spiritus, enz.

Ge ziet, de aardappel behoeft wat nuttigheid betreft, voor niets of niemand uit den weg te gaan.

Hij is een van onze nobelste en zooals reeds gezegd, meest geliefde voedingsmiddelen.

Laten we hopen dat wij ze nog lang in vrede en gezondheid mogen verorberen bij ons middagmaal.

Want we zouden ze slechts noode kunnen missen. Daar gaat geen aardappel vanaf.

Wat ook wel niet noodig zal zijn, gelukkig! Want wat zouden we moeten beginnen zonder aardappelen, en wat zouden onze huismoeders op tafel moeten brengen, indien de aardappel haar eens in den steek liet?

Wie 't weet, mag 't ons zeggen!

Kyf-Kyf.



Het rooien van aardappelen.



Machinaal poten van aardappelen.