

De aanwinstnummers 92-350 t/m 413 administreren de volgende naturalia: mammoetresten bereiken ons met een grote regelmaat; deze keer een ruggewervel uit opgespoten zand van de 's-Gravenweg in Kralingen (Clarijs). Niet alledaagse aanwinsten zijn een compleet (los) skelet van een poedel en een drietal nekwerfels van een bouvier (Kompanje). Uit Apeldoorn ontvingen we een dwergvleermuis (v/d Waal) en uit Frankrijk een spitsmuis (Gulden). Uit de omvangrijke schenking die Kees Heij mee bracht uit Ambon, kwam o.a. een gewei van een ceramhert (*Muntiacus muntjak*) en een groot aantal Molukse schelpen.

### vogels & vissen

Vogelaanwinsten beperkten zich tot eieren: van een mislukt broedgeval van de zwartkopmeeuw (*Larus melanocephalus*) in Dintelhaven, Europoort bereikte ons een ei (v Swelm). Uit het zelfde gebied kwam ook een aantal eieren/eierschalen met kleur en vorm afwijkingen van zilver- en kleine mantelmeeuwen, en een mislukt legsel van een meeuwenpaar bestaande uit een ♂ zilvermeeuw (*Larus argentatus*) en een ♀ geelpootmeeuw (*L. cachinnans*) (v Swelm). Drie zeekoeteieren uit een IJslandse supermarkt kregen we -compleet met prijskaartje voorzien van de uiterste verkoopdatum- van Erwin Kompanje en Ditty van Duyn. Vogels die al in de veren zaten, waren in de minderheid: graspieper en eidereendkuiken uit IJsland (Kompanje & v Duyn) en een verhongerde zwarte roodstaart (*Phoenicurus ochruros*) uit een Zwijndrechtse fietsenstalling (Punt). Rombout Verhulst zorgde voor een mooie volwassen snoek (*Esox lucius*) -voorzien van 'karper'luizen- uit de Alexanderpolder, Guus Gulden schonk vier vissen die op een diepte van 400m bij de Kaap Verdische Eilanden werden gevangen en Jan Lucas zorgde voor onze eerste vis uit het Oost-Turkse Vanmeer.

### Turkije

Dat Turkije bij onze vaste schenkers een populaire vakantie/verzamelbestemming is,

moge blijken uit: een landschildpadje (*Testudo graeca*) (Menkhorst); een slang (*Coluber* sp.) en 14 landslakkenhuisjes (Lucas); enige monsters mariene schelpen (w.o. *Gibbula* en *Patella* sp.), diverse zoetwatermossels- en slakken, en een zestal medicinale bloedzuigers (Moeliker). Uit het binnenmilieu: broodkevers uit een keukenkastje (v/d Polder) en boktorlarven uit een openhaardhout voorraadje (Reumer). Tussen de strandvondsten van Jan Lucas bevonden zich zoals gewoonlijk ook weer opmerkelijke soorten: dwergpijlintvis (eiersnoeren); 110 dubletten van de schilferige dekschelp (*Pododermis squamula*); het zeer zeldzame heremietkreeftje *Diogenes pugilator* en de zwemkrabsoort *Liocarcinus vernalis* (6 exemplaren en enkele schildjes), die bekend staat als een mediterrane soort. Niet gek voor het strand tussen Katwijk en Noordwijk. Tenslotte zijn, als blijvende herinnering aan de macereeractiviteiten van het duo Kompanje & Post, een paar niet meer al te fris ruikende brogues (die dienst deden als werkschoei- sel) aan de historische collectie toegevoegd.

Kees Moeliker



Historische collectie, aanwinstnummer 92-386; schoenen (ex EJO Kompanje) gebruikt bij maceratie-werkzaamheden filmzaal Villa Dijkzigt 1989-1992.



### De moeder van de biologie

*In den beginne waren er geen winkels. Er was geen bakker, geen melkboer, geen Albert Heijn of Konmar en geen "mag-'t-ietsje-meer-zijn?" slager. In den beginne was er slechts de mens en de hem omringende natuur. De mens kreeg honger en wilde eten. Men eet geen stenen en geen hout, geen wolken en geen sterren, dus richtte de mens zijn blik op de planten en dieren om hem heen. Op de vogelen des velds. Bessen kan men eten, zaden en wortelen, vissen en konijntjes - mits goed voorbereid. Als een bes giftig is, word je misselijk of ga je dood, leerzame voorvallen waarvan je zelf of je nabestaanden profiteren door het consumeren van het betreffende voortaan achterwege te laten. Zo, al etende en drinkende, bouwde de mensheid een grote hoeveelheid kennis op over de natuur. En al vroeg in de geschiedenis bediende men zich van een menukaart waar de onze schamel bij afsteekt. Resten van tientallen verschillende plantesoorten zijn aangetroffen in de magen van veenlijken uit de ijzertijd. Of in de bevroren Oostenrijker uit de bronstijd. Hun kennis van de natuur kwam voort uit de behoefte aan eten en drinken, en zo is dus de gastronomie de moeder van de biologie. Gastronomia mater biologiam est, of zoiets, want de Romeinen konden er ook wat van. Die kweekten zelfs slaapmuizen in speciale aardewerken vaten ten behoeve van de consumptie. En het geldt nog steeds. Gigantische researchinstituten met tienduizenden biologen houden zich wereldwijd bezig met onderzoek naar rijstrassen, zaadveredeling, vleesproductie, sprinkhaanbestrijding, onkruidbeheersing, resistentie, opbrengstvergroting, paprikakleuren, noem maar op. Als we alleen maar konden leven van het eten van gras, was er geen noodzaak ons om de rest te bekommeren en bestond de biologie niet. En bovendien: veel biologen zijn goede koks. Voor het goed kunnen aansnijden van een geurig gestoofd kalkoentje is enige kennis omtrent de anatomie van het vogelskelet beslist een pré. Overigens zijn om diezelfde reden ook veel biologen vegetariër geworden, maar dat terzijde. Dat een appel een klokhuis heeft met vijf vakjes en een perzik één pit; dat een vis graten heeft die a priori op dezelfde plaats zitten als uw ribben; dat je bij het schoonmaken van een vers konijn moet uitkijken voor de galblaas die bij de lever zit; voor al die kennis hoeft je geen bioloog te zijn, maar je wordt er wel één. Er zijn zelfs biologen die kookboeken schrijven.*

Jelle W.F. Reumer

### 11 oktober: wetenschapsdag

Ook dit jaar doet het Natuurmuseum weer mee met de landelijke Wetenschapsdag. Op 11 oktober zal het museum, net als vorig jaar, in het teken staan van 'determineren' en 'prepareren'. Er zijn die zondagmiddag vanaf 12.00 uur doorlopende demonstraties van het opzetten van vogels, het prepareren van vogels en het aanleggen van een herbarium. Als de weergoden het toelaten zullen bovendien op het plein voor het museum de verzameltonnen van een zeebiologische (NIOZ) expeditie naar de Banc d'Arguin voor de kust van Mauretanië geopend worden. Het verzamelde gedierte, voornamelijk vissen, krabben en kreeften, zal worden uitgezocht, gedetermineerd, geëtiketteerd en vervolgens worden 'opgepot'. Er staat ook een team van deskundige conservatoren klaar om al uw natuurvondsten op naam te brengen. Kom dus langs met uw schelpen, schedels, stenen, mineralen, fossielen, botten en andere natuurvoorwerpen. Het depot is ook weer open; onder leiding van een museummedewerker kunnen kleine groepen zich vergapen aan de fraaie schelpencollectie, kasten vol met opgezette vogels en de kleurenpracht van tropische vlinders. De wetenschapsdag eindigt om 17.00 uur. De toegang is gratis.



### herbarium: 3000ste blad gereed

Sinds Gijs van der Voet aan het herbarium begon te werken, heeft hij 3000 bladen geheel opnieuw opgezet, geëtiketteerd, geregistreerd en opgeborgen. Daar is drie en een half jaar aan gewerkt, een tempo van ruim 850 vellen per jaar. Dat mag weinig lijken, maar wie de kwaliteit ziet van het werk van van der Voet, en dus van ons herbarium, zal beamen dat het museum met deze 3000