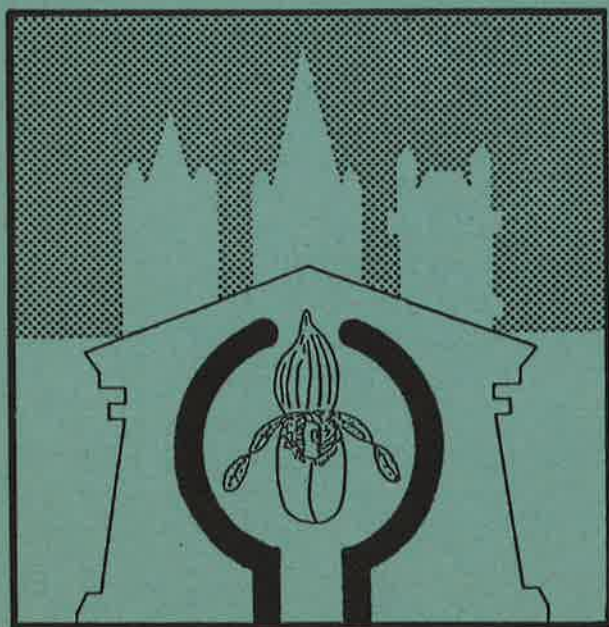


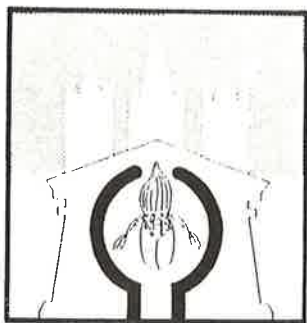
De
VRIENDEN van de PLANTENTUIN



driemaandelijks tijdschrift
zevende jaargang
nr 2 juni 1988

De
VRIENDEN van de PLANTENWERELD

CONTENTS



maandelijkse tijdschrift
zevende jaargang
nr 2 juni 1988

VAN CACTUSSEN EN
"ANDERE SUCCULENTEN" blz. 3

UIT ONZE TAALTUIN
GEKONFIJTE EN
ANDERE VRUCHTEN 15

BOEKENNIEUWS 19

R E D A C T I E :

dhin. Prof. Dr Van der Veken
Lenaerts Jan
Goetghebeur Paul
Plus Marcel

Van cactussen en de "andere succulenten".

Ja, ook op de meest droge en onherbergzame plekken van onze aarde treffen we fascinerende planten aan, met de meest uiteenlopende vormen, opvallende gedaantes, prachtige bloemen, mooi gekleurde doornen, enz... Sommigen noemen ze "PLANTAARDIGE SURREALISTEN VAN DE WILDERNIS"! Wetenschappelijk worden ze in 't algemeen XEROFYTEN OF DROOGTEPLANTEN genoemd: ze bezitten zodanige eigenschappen dat ze min of meer lange droogteperiodes en extreme temperaturen kunnen overleven en tevens spontaan (dus: van nature) kunnen groeien en bloeien en zich vermenigvuldigen in de meest verscheidene dorre gebieden en in woestijnen. De meeste xerofyten kunnen we ook SUCCULENTEN noemen, in de mate dat ze weefsels en organen bezitten die kunnen dienen voor opslag van water; hierdoor zijn ze voor een deel vlezig en sappig, zodat we in het nederlandse spreken van vetplanten, sappige planten!

We kunnen droogteplanten of xerofyten in eerste instantie in twee grote groepen indelen:

- de voor ons meest evidente eerste groep is die van de CACTUSSEN: zij vormen één grote familie: de CACTACEAE. Alle soorten cactussen zijn min of meer succulent, maar niet alle succulenten zijn cactussen.
- we spreken dus van een tweede grote groep "de ANDERE SUCCULENTEN". Dit zijn de droogteplanten die we terugvinden in verschillende

plantenfamilies, zoals de Aloë's bij de liliaceae; Echeveria bij de crassulaceae; enz..

Het vaderland van de cactussen is Amerika.

Ze groeien er van 't noorden van Canada tot in Patagonië, helemaal ten zuiden van Z. Amerika. Maar het meest talrijk zijn zij in de zuidelijke staten van N. Amerika (Arizona o. a.) in Mexico, in Midden-Amerika en in Z. Amerika. Ze hebben ook een vertikaal verspreidingsgebied van 1.200 m tot 4.000 m boven de zeespiegel.

De "Andere succulenten" zijn over de gehele wereld verspreid.

Maar we vinden ze vooral weelderig in het hete, droge Afrika en zijn eilanden; ook in N. en Z. Amerika, in Azië, Australië en op de eilanden van de Stille Oceaan; zelfs de meest zuidelijke landen van Europa hebben een weelderige succulentenflora.

Aan de hand van de organen die cactussen en "andere succulenten" bezitten om water op te slaan, kunnen we drie types onderscheiden:

1. De bladsucculenten zoals Echeveria en Sedum.

2. De stamsucculenten waaronder de meeste Cactussen.

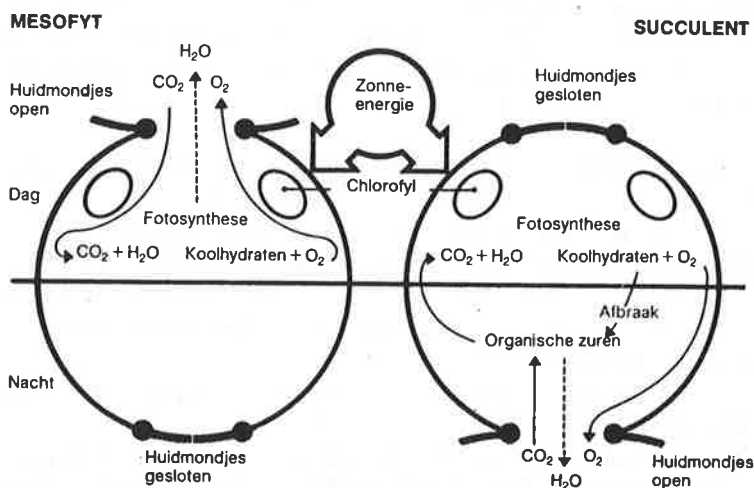
3. De stronksucculenten zoals Dioscorea Elephantipes of Olifantspoot.

Stronksucculenten bezitten een caudex dat een gezwollen wortelknol, een gezwollen stengelbasis of beide kan zijn. Ze onderscheiden zich van stamsucculenten doordat ze vrijwel nooit groen, geleed of van ribben of knobbels voorzien zijn (wat wel kenmerkend is voor stamsucculenten).

Cactussen en de "Andere succulenten" bezitten een hele reeks eigenschappen en bijzonderheden

die tot doel hebben de verdamping en het uitdrogen te beletten, wat we ook bij onze gewone planten of mesofyten kunnen waarnemen.

Maar het specifieke en unieke in het levenspatroon van cactussen en andere succulenten, ligt in het feit dat het voedings- of assimilatieproces, of de "fotosynthese" iets anders verloopt bij de cactussen en andere succulenten dan bij de gewone planten of mesofyten.



De dagelijkse levensgang van een mesofyt (dus van wat wij meestal een gewone plant noemen) is weergegeven links van het diagram.

De dagelijkse levensgang van een succulent, vindt je rechts op het diagram.

En je merkt het al : bij succulenten blijven de huidmondjes gesloten overdag (omdat het dan buiten gewoonlijk veel te droog en te heet is) maar 's nachts zijn ze geopend.

Het koolzuurgas (CO_2) komt dus alleen bij donker binnen en wordt direkt chemisch gebon-

den met de organische zuren die tijdens de ademhaling uit de koolhydraten zijn gevormd. Overdag worden die zuren weer afgebroken tot $\text{CO}_2 + \text{H}_2\text{O}$, welke stoffen dan onmiddellijk voor de fotosynthese worden gebruikt. Bij dit proces wordt dus het koolzuurgas CO_2 in gebonden vorm bewaard, omdat het overdag niet beschikbaar komt.

SUCCULENTEN KUNNEN ALLEEN DAN BLIJVEN LEVEN, WANNEER ER EEN MOGELIJKHEID BESTAAT HET KOOLSTOFDIOXYDE (CO_2) 'S NACHTS CHEMISCH TE BINDEN OM HET OVERDAG VOOR DE FOTOSYNTHESE TE KUNNEN GEBRUIKEN.

Of Cactussen gemakkelijk te onderscheiden zijn van de andere succulenten?

- Het meest kenmerkend voor cactussen zijn de AREOLEN: viltachtige kussenvormige verhevenheden die in feite de tot kortloten groeiende zijloten zijn, waarop de doornen en ook de bloemen staan.

- De doornen van de cactussen zijn omgevormde bladeren.

- de stengels zijn meestal groen, succulent en nemen de functie over van de ontbrekende bladeren.

- Cactussen hebben ribben en knobbels.

- De bloemen van cactussen zijn meestal alleenstaand, zittend, fel gekleurd, betrekkelijk groot en kortbloeiend.

- De vruchten zijn sappige bessen of doosvruchten en de zaden zijn meestal zwart.

Cactussen zijn overblijvende planten; ze zijn tweezaadlobbig en ze zijn phanerogaam (= ze hebben bloemen en vruchten en ook zaden).

De groeiwijze van cactussen is zeer verscheiden. Zelden blijven ze onvertakt. Als de areolen tot langloten (zijloten) uitgroeien,

ontstaan de struikachtige Pereskiaee (loofcactussen), de Opuntiaee (vijgecactussen) en de Cereeeae (toortscactussen). Ook boomvormige maar vaker bolvormige of kort zuilvormige groeiwijzen komen voor. Veel Mammilaria's hebben neiging tot een pol uit te groeien. Een verbreding van het vegetatiepunt leidt tot bandvorming, een soort hanekamvorm van het lichaam. Dan spreken we van cristaten. Door een onregelmatige vorming van zijloten en ribben ontstaan monsterachtige groeivormen. Er zijn ook epifytische en slingerende cactussen die vaak luchtwortels vormen.

Laten we nog eventjes stilstaan bij het nut en het gebruik van deze meer dan stekelige planten.

Ja, zeker, voor ons zijn cactussen en "andere succulenten" vooral sierplanten en ze maken deel uit van een boeiende en fascinerende hobby. Maar in de streken, waar droogteplanten een belangrijk deel van de natuurlijke vegetatie uitmaken, worden ze voor veel uiteenlopende doeleinden gebruikt. Sommigen zijn zelfs van levensbelang voor de bevolking ter plaatse, omdat ze voedsel, drank, veevoeder, beschutting, geneesmiddel, export- en industrieartikel en andere grote weldaden schenken.

Een paar voorbeelden?

VOEDSEL

Wat zou je zeggen van een geurig cactussoepje? En heb je al geproefd van pannekoeken gebakken uit cactusmeel? Frisse nagerechten van sappige cactusvruchten zoals cactusvijgen of tunas, zijn ook niet te versmaden! En dan zijn er nog de pittige wijntjes en kanjers

"ANDERE SUCCULENTEN"



Stapelia grandiflora

Echeveria agavoides,



Kalanchoë tomentosa,

Crassula obliqua

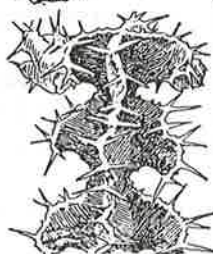


Sempervivum arachnoideum



Aloë variegata

Haworthia fasciata,

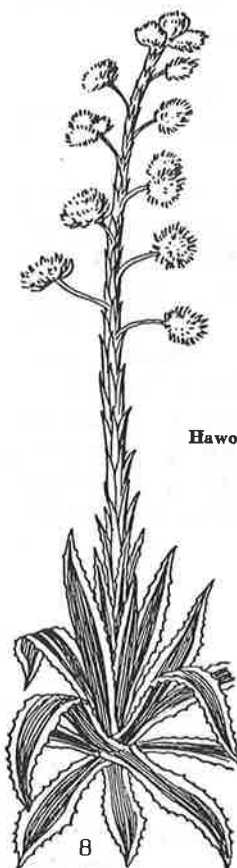


Euphorbia grandicornis

Argyrodema octophyllum



Aeonium arboreum
var. *atropurpureum*



Agave americana var. *marginata*

van jenevers die vlijtig uit cactus- en succulentensappen gegist zijn, zoals de Tequila en de Pulque van de Mexicanen (uit bepaalde agavesoorten getrokken) en de Colonche (uit bloemen en vruchten van opuntia's).

En wist U dat de vijgecactussen en in 't bijzonder de *Opuntia ficus indica* zo belangrijk zijn voor de Mexicaanse Indianen, dat ze alles in de steek laten wanneer de tijd van de rijpe vruchten er is; dan trekken ze met z'n allen naar de berghellingen, die weelderig met *Opuntia*'s zijn bezaaid, om er de voedselbrengende vruchten te plukken.

In Arizona, waar de Saguaro cactussen (*Carnegie gigantea*) groeien, vierten bepaalde Indianenstammen "Nieuwjaar" bij de pluk van de eerste vruchten van deze indrukwekkende reuzen. Uit de gegiste sappen van deze vruchten brouwden de Apachen een koppige drank.

Het eetbare sappige vlees van de grote bolcactussen (*Echinocactus* o.a.) heeft er vroeger voor gezorgd dat menige reiziger in de woestijngebieden niet omkwam van de dorst.

Al gehoord van de *Myrtillocactus* of bosbescactus waarvan de blauwe bessen of Garambullos, vers of gedroogd als rozijnen worden gegeten of verwerkt in smakelijke jam?

In Mexico wordt het geconfijt vruchtvlees van *Echinocactus* en *Ferocactus* tot snoep verwerkt als de zo geliefde cactus-candy (een economisch zeer rendabel produkt dat in fabrieken wordt geproduceerd).

GENEESMIDDELEN

Van oudsher bekend is het bittere, slijmerige sap van *Aloë*bladeren die, gedroogd tot poeder, als purgeermiddel werd gebruikt. In reepjes gesneden bladeren, verhelpen bij jeuk

en genezen brandwonden. In onze huidige wereld worden ze toegepast bij brandwonden veroorzaakt door radioactiviteit.

DRUG

Nooit gehoord van de kleine bolcactus Lophophora williamsii, één van de zeldzame cactus-
sen zonder doornen? Lang voor de ontdekking van Amerika bestond er in Mexico, bij de Azteken en andere indianenstammen een geheimzinnige eredienst rondom deze cactus, die een goddelijke verering genoot (de Heilige cactus van Mexico). Lophophora, bekend onder de indiaans-Mexicaanse naam "peyote" of "peyotl" bevat vooral mescaline, een hoogwerkzame alkaloïde die "de ogen in verrukking brengt"; maar bij overdosis treden ernstige verlammingen op en zelfs schijndood. In de V. Staten en veel andere landen is de cultuur van Lophophora voor o.a. verzamelingen door de wet verboden.

INDUSTRIE

Er is een tijd geweest dat de Opuntia Nopalea coccinellifera een zeer renderende cultuur was! De Indianen hadden gevonden dat de cochinilleluis (een schildluis) die leeft op deze Opuntiasoort, de mooie scharlakenrode kleurstof leverde voor 't verven van hun kleurrijke doeken. De Spanjaarden zagen daar wel geld inzitten. De cochinillekleurstof werd een belangrijk exportartikel en de wereldproduktie steeg tot meer dan 3 miljoen kgr. per jaar. De invoering van de anilinekleurstof en van synthetische producten hebben echter de cochinilleproduktie een zware slag toegebracht. Cochinille wordt

evenwel nog altijd gebruikt in de cosmetica, als kleurstof in lippenstiften.

BESCHUTTING EN BOUW

Enorme toorts-, zuil- en boomcactussen en reuze Euphorbia's, worden gebruikt om palissaden en afsluitingen te bouwen; niet alleen rond priveëigendommen, maar ook als beschutting van hele dorpen!

de Cereus marginatus in Mexico, bijvoorbeeld, is zo sterk dat hij eeuwenlang goed bestand is tegen vocht en hitte, zo dat de Mexicanen van de zware zijtakken planken zagen, roeiriemen en deur- en vensterkozijnen vervaardigen.

De Carnegiea gigantea in Arizona, levert licht, zacht, zeer sterk hout op dat mooi gepolijst kan worden; dit hout bewijst er grote diensten vooral in de bouw van huizen.

Ja, alle onderdelen van cactussen kunnen op de een of andere manier nuttig zijn: van kortere doornen maakt de Mexicaan tandenstokers; van langere doornen van reuze zuilcactussen, maken de Indianen van het hoogland van Peru, breihaakvormige gebogen doornen die uitstekende vishaken zijn ten gebruike van de inboorlingen; cactussen uit het Andesgebergte zijn zo sterk behaard dat de Indianen ze gaan plukken als vezels voor 't spinnen van draden en 't weven van doeken.

En hoeveel cactussen en succulenten worden niet gebruikt als veevoeder, andere als brandhout, nog andere als leveranciers van vezels ja, als zoveel, dat er hele boeken kunnen over geschreven worden!

En wat kunnen we vertellen in verband met het



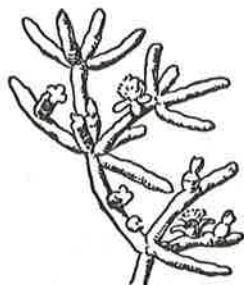
1. Bladcactussen



2. Loofcactussen



3. Kerstcactussen



4. Koraalcactussen



5. Vijgcactussen



6. Toortscactussen



9. Egels



7. Weekvlezige, vertakte cactussen



8. Kogelcactussen



10. Tepelcactussen

verzamelen en kweken van cactussen en "andere succulenten".

Cactussen waren eertijds in onze streken volslagen onbekend. De Spanjaarden en de Portugezen brachten ze voor het eerst uit de Nieuwe Wereld naar onze streken: Christoffel Colombus en zijn matrozen van de Santa Maria maakten als eersten kennis met de meloencactussen (Melocactus) en het is zeer waarschijnlijk, dat zich onder de kostbaarheden en curiositeiten, die Colombus als geschenken voor koningin Isabella van Castilië meebracht, er zich ook cactussen bevonden. Wie toen 'n paar exemplaren van deze bizarre planten in z'n bezit kon krijgen, werd algemeen geacht en was zelfs een bevoorrecht man. De cactussen waren dus een plant voor de elite, ze waren een statussymbool, en letterlijk en figuurlijk waren ze ook goud waard. De eerste cactussen die gekweekt werden, groeiden in kloostertuinen en bij apothekers, omdat er genezende eigenschappen aan toegeschreven werden. Stilaan vormden zich zowat overal in Europa groepjes liefhebbers, verzamelaars en kwekers; er werden meer en meer planten, en altijd nieuwe soorten, naar hier overgebracht.

Het gevolg van dit alles? In hun land van herkomst, werden meer en meer cactussen en "andere succulenten" met uitroeiing bedreigd. Verschillende landen zijn dan ook verplicht geweest om export en import van planten van cactussen en succulenten aan banden te leggen.

Voor wie echt van cactussen houdt en er een fascinerende hobby wil aan beleven, is het veel verstandiger en heel wat effectiever de planten uit zaad te kweken: zaailingen lijken helemaal niet op volwassen planten, ze hebben

een heel aparte charme; dus: genieten maar!!

Wie onder de lezers nu echt met cactussen verzamelen wil beginnen, geef ik de raad allereerst het artikeltje te lezen in n° 4 december '86 van "VRIENDEN VAN DE PLANTENUIN" dat gaat over cactustuintjes.

En wil je er alles over weten dan kan ik wel zeggen dat er geen tekort bestaat aan boeken en boekjes die minder of meer uitgebreid vertellen hoe 't kweken van cactussen best kan lukken. Daarbij geven de diverse verenigingen van verzamelaars ook soms 'n tijdschriftje uit: even informeren dus.

Sterk aanbevolen: het "Groot Succulentenboek" van Moussault; "Cacteëen" van W. Bartholt, uit de serie groenboekerij, uitgegeven bij Zomer Keunig Wageningen (uitgave 1978) biedt ook heel wat informatie. In de serie Thieme's tuinvaria vind je een handig boekje met als titel "Cactussen en andere Succulenten". Het is geschreven door Dr Hans Hecht en in 't Nederlands vertaald en bewerkt door Mw. C. E. Roberts (1981)

Alvast veel succes, maar "bezint eer ge begint". Een citaat ontleend aan het vermoedelijk oudste boek over planten "De Plantis" van Aristoteles luidt als volgt: "Iedere plant van welke soort dan ook, heeft behoefte aan vier zaken, namelijk: een soort eigen zaad, een geschikte plaats en water en lucht naar behoren. Wanneer aan deze vier voorwaarden is voldaan, zal een plant groeien en zich vermeerderen; maar als ze niet met elkaar in evenwicht zijn zal de plant geleidelijk verzwakken".

Elisabeth DE WULF.

Aktiviteiten

1988

AUGUSTUS:

27 en 28/8 : OPENDEURDAGEN IN DE PLANTENTUIN van de R.U.G.
Van 9 - 17 uur.

SEPTEMBER:

4/9 : 9u30 : Algemene rondleiding in de Plantentuin R.U.G.
10u : Thematische wandeling:
De planten uit de bijbel in de Plantentuin.
18/9 : 9u : 2de Ruildag.

OKTOBER:

1 tot 7/10 : Paddestoelententoonstelling
1 en 2/10 : Paddestoelenfestijn vanaf 12 uur.
2/10 : 10u : Thematische wandeling:
De Paddestoelen.

NOVEMBER:

5/11 : Kursus: Creativiteit met droog materiaal.
Van 9 u tot omstreeks 18 u.
6/11 : 9u : Rondleiding in de Plantentuin.
26/11 : 15u : Jaarlijkse algemene ledenvergadering.

OPENDEURDAGEN IN DE PLANTENTUIN VAN DE R. U. G.

Het laatste weekend van augustus stellen de Plantentuinen en Arboretums van België hun deuren wijd open en is de toegang overal gratis.

In Gent zullen de Cactus-, Bromelia, Varen-serre en de grote kassen toegankelijk zijn van 9 tot 17 uur.

Rondleidingen worden zowel de zaterdag als de zondag gehouden door de gidsenploeg van de Vrienden van de Plantentuin.

Wil U er mee voor zorgen dat onze Plantentuin meer bekend en bezocht wordt? Er zijn nog tienduizenden Gentenaars die er nog nooit een voet hebben binnengezet. Daar kunt U wat aan doen. Spreek Uw vrienden of geburen eens aan!

PADDESTOELENTENTOONSTELLING

Van 1 tot en met 7 oktober !

Een bezoek zeker waard !!!!!!!.....

Zondag 18 september 1988:

**2de PLANTENRUILDAG voor de VRIENDEN VAN DE
PLANTENTUIN.**

Van 9u30 tot 12 uur kunt U Uw overvloedige planten, zowel kamer- als tuinplanten ruilen of gewoon afstaan aan medeleden en vrienden! Het is weer een gratis service voor onze leden!

Wij verwachten U.

Zaterdag 1/10 en zondag 2/10:

P A D D E S T O E L E N F E S T I J N !!!...

In het volgende tijdschrift komen we er op terug. Nu reeds zeker vrij houden!!!...

KURSUS: CREATIVITEIT MET DROOG MATERIAAL!

Op zaterdag 5 november 1988 gaat terug voor onze leden de cursus "Creativiteit met Droog Materiaal" door in de Plantentuin.

Deze cursus voorstellen is onnodig na de demonstraties tijdens de Gentse Feesten en de vroeger reeds tentoongestelde werken. De cursisten gingen steeds verrijkt en gelukkig terug naar huis.

Ook deze maal zullen we U leren met allerlei droog materiaal uit de natuur te werken om diverse bloemstukjes, collages, landschapjes, enz te verwezenlijken.

Voor de leden die in deze les-werk-dag belang stellen:

AFSPRAAK: zaterdag 5 november 1988 om 9 uur.
Einde is voorzien rond 18 u.

WAAR: Plantentuin, refter personeel. Ingang
langs de poort in de Merelstraat.

INSCHRIJVING: 800 fr. te storten op onze rekening
nr. 001-1192154-03.

In deze som is begrepen: diverse basisbehoeftes,
droog materiaal, kursustekst, enz.
Voor 's middags stellen we voor de pick-nick
mee te brengen. Wij zorgen voor de drank
(natuurlijk gratis). Een middagpauze van
omstreeks 1 uur is voorzien.

Gelieve in de mate van het mogelijke volgende
zaken mede te brengen: eventueel Uw eigen
droog materiaal, vulmateriaal: schelpen, keien,
bonen, kleikorrels, e.d., scherp mes,
bloemenschaar of snoeischaar, recipiënten
(oude thee- of koffiepoteau, leuke vaas, mandje,
blikken bus, e.d., eventueel een ikebana-
prikker, plankje om stengels op te snijden,
draadtang (nijptang), tekenlat, potlood,
regel, stanley-mes, elastiekjes, penseel,
tekenpapier (wit, zwart of anders gekleurd).

Zoals elk jaar is ook deze maal het aantal
deelnemers beperkt. Dus zal vlug inschrijven
noodzakelijk zijn.

Tot dan!!!!

Voor alle inlichtingen betreffende onze activiteiten :

secretariaat: PLUS M.

Driesstraat 35
9218 GENT/LEDEBERG.

tel.: 091/31 03 71
rek nr. 001-1192154-03.

uit onze
taaltuin

gekonfijte en andere vruchten

Het latijnse werkwoord conficere - een afleiding van facere - betekent "maken, bereiden". Het daaruit gegroeide Franse werkwoord confire werd speciaal toegepast op fruit en betekent dus: vruchten inmaken, inleggen. Middelnederlands confijt gaat dus rechtstreeks terug op Oudfrans confit, het voltooid deelwoord van confire, zoals de Mnl. bijvorm confect direkt herinnert aan het Latijnse participum confectum: het gekonfijte, dus gekonfijte, ingelegd ooft. Het Duitse woord Konfekt kreeg een afgeleide betekenis: fijne suikerwaren, snoep. De Konfekthändler beantwoordt aan de Franse confiseur, die wij met een goed Nederlands woord suikerbakker noemen. Het huis waar suikergoed bereid wordt of de winkel waar suikerwaren verkocht worden, heet in het Frans een confiserie, in het Nederlands een suikerbakkerij. Lat. confectum evolueerde in het Italiaans normaal tot confetto. Zo een confetto was een suikerbol, een dragee, een bonbon. Het meervoud van confetto is confetti. Maar wat hebben die bonbons met onze huidige confetti

te maken? Op volksfeesten is en was het wel meer gebruikelijk dat snoep rondgestrooid werd. De Gilles van Binche gooien tijdens hun carnavalfeest zelfs sinaasappelen. De Italianen gooiden met carnaval blijkbaar suikerballetjes en later erop gelijkende gibsen balletjes. Bij ons werden deze balletjes vervangen door goedkopere, kleine ronde, gekleurde papiersnippertjes.

Een andere afleiding van confire is het Franse confiture, dat oorspronkelijk niets anders betekende dan: gekookte en in suiker bewaarde vruchten. Het Nederlandse woord confituren - steeds in het meervoud - heeft nog altijd deze betekenis: in suiker gelegde, gekonfijte vruchten. We spreken van confiture(n)gebak, confiture(n)taart. Later kreeg het Franse woord confiture de huidige betekenis van jam als broodbelegsel. De Franse zoeterigheid heeft in Vlaanderen altijd een goed afzetgebied gevonden en zo smeren de Vlamingen nog altijd confituur op hun boterhammen. Maar nu niet meer de Vlamingen alleen. Hollandse jamfabrikanten zagen in het Franse, en dus chiquere woord, een kwaliteitslabel voor de betere jam. Zo maakte het merk Hero op de televisie reclame met de slogan: "Dit is geen jam, dit is confiture" want confiture - in de Franse vorm! - is in Nederland recentelijk het woord geworden voor de duurdere jam. Het woord confiture blijft er evenwel beperkt tot de taalkring van de winkel; de winkelier moet weten of je jam of confiture wenst te kopen. Aan tafel smeert iedereen jam op zijn boterham, uit het jampotje.

Een andere soort jam is geleï (spreek uit: zjelei). Ook dit woord komt van het Frans, nl. gelée, wat werkelijk betekent: het gevro-

rene. Zo heet consumptieijs in het Zuydduits (b.v. Oostenrijk) Befrorenes en in het Italiaans gelati, meervoud van gelato, een voltooid deelwoord van latijn gelare. Met ijs heeft geleï n.l. het stollingsproces gemeen. Gelei wordt dus alleen gezegd van ingedikt en stijf geworden sap van met suiker gekookt fruit. We kennen vooral appelgelei, aalbessegelei, kweeperengelei.

Ook die lillende geleï van kalfsbeenderen of vis is geleï. Zo een koude, gekruide vis- of vleesgelei heet in culinaire taal aspic. Daarvoor, of om de pudding mooi stijf te maken, gebruiken we wel gelatine, vaak in de vorm van bladen. Gelatine is vanzelfsprekend een afleiding van het voltooid deelwoord van Latijn gelare. Een verkorting van gelatine is gel: neerslag van een colloïdale oplossing. Het woord werd voor het eerst gebruikt in 1904 door Whetham.

Tenslotte is er nog de marmelade, die in de 16de eeuw nog marmelaete of mermelade heette. Het woord komt van het Spaans of Portugees: marmelada, mermelada; dat gaat dan weer terug op marmelo: kweeper. Marmelo kunnen we etymologisch dan weer terugbrengen tot Latijns melimelum of Grieks melimelon, waarin we mel of honing herkennen. Een kweeper was dus een honingappel en marmelade oorspronkelijk een jam van kweeperen. Volgens de GVD is de eerste betekenis van marmelade: "spijs bestaande uit vruchten die met suiker (en specerijen) gekookt en warm in glazen potten gedaan wordt". Bij die marmelade blijven de vruchten zoveel mogelijk in hun geheel. Maar in het gewone gebruik (en dit is de tweede betekenis bij de GVD) is marmelade - net als de Engelse

marmelade - een sinaasappelmarmelade, met stukken en schillen van sinaasappels. Die wordt ook wel oranjemarmelade genoemd. In het Duits is Marmelade evenwel het gewone woord voor jam en is Konfitüre een soort marmelade, dus met hele vruchten. Zo zie je maar hoe grillig het taaleigen kan zijn.

Frans DEBRABANDERE.

Overgenomen uit: Nederlands van Nu.
Mei/juni 1987.

BOEKENNIEUWS !

Van KLUWER ALGEMENE UITGEVERIJEN - BELGIË
ontvingen we het pas heruitgegeven boek "HET
LEVENDE BOS" van Stephen DALTON. Het is een
uitgave van ZOMER EN KEUNIG - EDE/ANTWERPEN.

Stephen Dalton is misschien 's werelds beste
en bekendste natuurfotograaf. Zijn foto's
zijn werkelijk pareltjes van opnamen, maar
tonen ook zijn geduld, foto- en natuurkennis.
In dit fascinerend fotoboek neemt hij ons mee
naar verborgen schoonheden in de natuur. Is
dit boek terug een vertaling uit het Engels
(hebben wij zulke personaliteiten niet in ons
Vlaanderen?), de foto's zijn universeel. Of
het nu gaat over dit OAKWOOD of het gaat over
een bos van bij ons de gefotografeerde to-
neeltjes kunnen zowel ook hier bij ons plaats
vinden. De prachtige haarscherpe foto's geven
ons een beeld hoe kleurrijk een bos kan zijn.
Met oog voor het detail laat Stephen Dalton
zien dat het bos in lente, zomer, herfst en
winter gonst van het leven, dikwijls een
verborgen leven. Elke foto is een belevenis
op zichzelf, of het nu een wegrennend dier,
een kronkelende plant of een verschrikte
opvliegende vogel is, telkens weet hij het
beeld op het juiste tijdstip vast te leggen.
De flora en fauna zijn weergegeven door
foto's met een perfecte scherpste, een

evenwichtige compositie en een prachtige kleurenopbouw. De fotograaf, die vaak onder moeilijke omstandigheden zal gewerkt hebben, verstaat de kunst de juiste foto's, de juiste beelden op het juiste moment vast te leggen. De bijpassende teksten, van Jill Bailey, zijn op sobere, doch zeer gevoelige en duidelijke wijze toegevoegd.

Het levende bos is een boek dat de natuur tot leven brengt zelfs in de huiskamer en waarmee een reeks herinneringen van soms zelfbeleefde bijna identieke tafereeltjes, terug opgewekt worden.

Natuur en boek zijn beide een rijk bezit.

Dit briljante boek van 's werelds beste natuurfotograaf, is verkrijgbaar in elke boekhandel die het en eer vindt zulke boeken aan de man te mogen brengen.

HET LEVENDE BOS, de verborgen schoonheid in de natuur van Stephen Dalton, met teksten van Jill Bailey, met 160 blz. 21½ x 28 cm en 144 kleurenfoto's kost slechts 595 fr.

Wie zou het daarvoor willen missen.

De VRIENDEN van de PLANTENTUIN GENT



driemaandelijks tijdschrift
zevende jaargang
nr 2 juni 1988

verantwoordelijke uitgever:

M. PLUS
Driesstraat 35
9218 GENT-LEDEBERG
tel. 091-31 03 71

afgiftekantoor
LEDEBERG 1