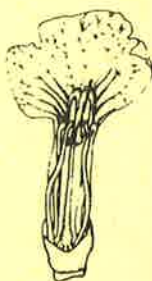
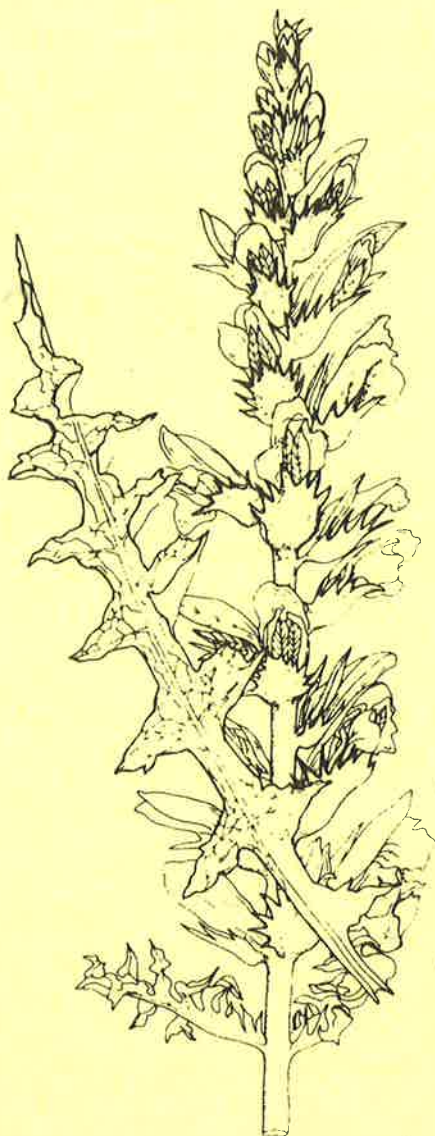


De

VRIENDEN van de PLANTENTUIN

GENT



1991

driemaandelijks tijdschrift
tiende jaargang
nr 3 september 1991



De

VRIENDEN van de PLANTENTUIN

GENT

driemaandelijks tijdschrift
tiende jaargang
nr. 3 september 1991

ISSN 0777 - 8821

Inhoudstafel

Redactioneel	2
Geuren en kleuren	3
Spelen met skeletten	11
Glycerineren	12
Kreativiteit met kinderen	14
Paddestoel à la carte	15
Champignons extra	27
Vegetatieve voortplanting	33
Acanth (<i>Acanthus mollis</i>)	40
Gidsen in de Plantentuin	44
Lezersforum	45
Landschapsexcursie	46
Arboretum Trompenburg	46
Agenda	47
Redactie	48

Beste lezers,

Nogmaals wil ik u van harte danken voor de talrijke inzendingen van artikels voor ons tijdschrift.

Hierdoor, en alleen hierdoor is het mogelijk geworden om ook dit nummer op te bouwen rond een aangepast -en voor de hand liggend-tema, de herfst.

U vindt meteen een aantal bijdragen over geuren en kleuren in dit mooie seizoen, en twee artikels over de binnenkort opduikende, mysterieuze zwammen.

Ook de Plant van het Jaar 1991 ontbreekt niet, u krijgt in dit nummer de verklaring van de figuur op de omslag !

Aan uw vragen uit een vroeger Lezersforum wordt tegemoet gekomen : in dit nummer verschijnt het eerste deel van een artikel over het stekken van planten, in een volgend nummer komen artikels over schaduwtuinen, de mythologie in het Plantenrijk, de aanleg van tuinvijvers, ...

Het nieuwe Lezersforum bevat opnieuw een aantal nuttige mededelingen, en als u zelf eens een bericht wil laten opnemen, dan zal dat zo snel mogelijk gebeuren.

U bereikt op die manier méér dan 500 geïnteresseerde personen !

En tenslotte, een klassiek berichtje voor de huidige en toekomstige medewerkers : uw bijdragen voor het volgende nummer worden verwacht vóór 1 december.

Beste dank !

A handwritten signature in black ink, reading 'Paul Goetghebeur'. The signature is fluid and cursive, with a large loop at the end.

Paul Goetghebeur

In geuren en kleuren.

Bernard SYMOENS
Van Hammelaan 34, 8210 Loppem

Herfst, het woord alleen roept al een apart sfeerbeeld op. Vallende bladeren, herfststormen, koude nachten, mistige dagen...

In een verstedelijkt landschap is er soms nog weinig van die sfeer te merken, zeker niet als de lente- en/of zomermaanden door een gelijkaardig nat weertype gekenmerkt worden.

Maar goed, wie rond oktober-november de stad verlaat en de nog resterende bossen intrekt, zal zeker "iets" merken. Al was het maar de geur van verdorde bladeren. Vooral eikebladeren zorgen voor die sterke "herfstgeur".

Maar er is natuurlijk meer. Wat wellicht bovenal opvalt is het verkleuren van de bladeren. Niet alle planten zorgen voor een even spetterende vertoning op dit punt. Het zijn vooral de bomen met hun machtige kruinen die het landschap in vuur en vlam zetten. Soms met rijk rood en oranje, soms met goud en brons. En als de zon met haar getemperde stralen nog een handje wil toesteken dan heeft men de indruk dat dit seizoen echt de kroon spant.

Maar net als voor de andere seizoenen zijn die prachtige kleuren die het landschap zo rijk kunnen maken dikwijls afkomstig van uitheemse planten. Vooral Noord-Amerika en Japan hebben onze tuinen en bossen met herfstkleuren gevuld.

Ook in de Plantentuin kan dit kleurenfeestje bewonderd worden. Best bezoekt men de Plantentuin op verschillende tijdstippen in de loop van het seizoen, want niet alle bladeren verkleuren op hetzelfde ogenblik. Een kort overzicht geeft een idee van wat men zoal aan rijke schakeringen kan aantreffen.

Voor de tinten rood en oranje : *Acer palmatum*, *Acer japonica*, *Acer rubrum*, *Acer ginnala*, *Acer cissifolium*, *Oxydendron arboreum*, *Amelanchier arborea*, *Fothergilla major*, *Enkianthus campanulatus*, *Quercus coccinea*, *Quercus palustris*, *Quercus marilandica*, *Crataegus prunifolia*, *Parrotia persica*, *Prunus sargentii*, *Euonymus alatus*, *Viburnum furcatum*, *Viburnum sargentii*, *Viburnum roseum*, *Cornus sanguinea*, *Berberis thunbergii*, *Aronia arbutifolia*, *Stranvaesia davidiana*, *Parthenocissus quinquefolia*, *Cotinus coggygria*, *Parthenocissus tricuspidata*, ...

Voor gele tinten : *Ginkgo biloba*, *Hamamelis virginiana*, *Liriodendron tulipifera*, *Betula papyrifera*, *Acer cappadocicum*, *Cercidiphyllum japonica*, *Zelkova serrata*, ...

De pracht en rijkdom van een herfstlandschap wordt wellicht nog het best beschreven door het penseel van een schilder. Eén van deze kunstenaars die speciaal oog had voor landschappen en planten was Marianne North (1830-1890). Ze reisde met haar schetsboek en penselen de wereld rond, en vond zowel in de USA als in Japan prachtige herfsttaferelen die ze ondanks de vaak erg barre weersomstandigheden met veel geduld schilderde, en die nog altijd een afzonderlijke galerij in de Royal Botanic Gardens in Kew bewonderd kunnen worden. Zo schilderde ze bijvoorbeeld in de White Mountains (New Hampshire, USA) de vuurrode en gouden tinten van Esdoorn en Fluweelboom (in 1871).

" Voor we de kust verlieten kregen de Sumach-bladeren een geraniumrode kleur en een kleine heuvel vlakbij leek wel in vlammen te staan. Ook de rode Berberis-struiken hadden een mooie tint ... Het was zo koud dat ik blij was met de 2 miles lange wandeling terug naar huis, nadat ik half bevroren raakte tijdens een ganse dag schetsen."

En ook Japan bezocht ze (in 1875) op het ogenblik dat de herfst het landschap deed oplichten in felle kleuren.

" De spoorweg volgde de beroemde Tokada Road... Er was veel variatie in het gebladerte, veel bomen kregen de warmste kleuren : diep purperen Esdoorns en citroenkleurige Ginkgo's met stammen van 1 yard in diameter. De kleine soort *Ampelopsis* klom overal tegen de bomen op... Na een ganse dag schetsen tussen de dode bladeren en de witte rijm 's morgens was ik nauwelijks in staat om recht te staan wegens de stijfheid en de opkomende reuma, zodat ik me moest vasthouden aan een boom tot ik weer mijn voeten kon gebruiken."

Op kleinere schaal kunnen we één en ander van deze herfstschatten terugvinden in de Plantentuin. Hier kunnen we in elk geval in detail enkele van de opvallend verkleurende planten uit deze verre regionen bewonderen. Trouwens niet alleen wat betreft kleur, want sommige van deze planten hebben ook opvallende geureigenschappen.

Zo staat er in de afdeling Systematiek Dicotylen een *Rhus aromatica* (kaart p. 10) die net als de andere soorten *Rhus* (*R. typhina*, *R. glabra*) mooi verkleurt in de herfst, maar bovendien aromatisch geurende bladeren heeft. Deze kleine boom is afkomstig uit Noord-Amerika. Dit geldt ook voor *Liquidambar styraciflua* die we in de Plantentuin in het bosgedeelte (kaart p. 10) kunnen vinden. Deze boom werd al in de 17de eeuw in Europa ingevoerd en precies omwille van de prachtige herfstkleuren en de aromatische geur van hout en blad aangeplant. Het hars dat deze boom afscheidt wordt gebruikt in de parfum-

industrie, hoewel daarvoor eerder een beroep wordt gedaan op *L. orientalis* waarvan er een exemplaar staat in de Systematiek Dicotylen (kaart p. 10). Deze struik komt uit het Midden-Oosten en is tegenwoordig een bron voor de zogenaamde storax, die vroeger afkomstig was van *Styrax officinalis*. Vloeibare storax wordt toegevoegd aan aftreksels van geurende planten om duurzaamheid te geven aan de bereiding.

Naast bladverkleuringen zijn het vooral de vruchten van sommige bomen en heesters die in de herfst opvallen. Niet alle vruchten hebben een rode kleur, maar het is wel die kleur die het meest opvalt. Onze aandacht wordt dus vooral getrokken door Rozebottels en bessen van *Berberis*, *Cotoneaster*, *Pyracantha*, *Ilex*, *Crataegus*, *Skimmia*, ... Er zijn natuurlijk nog meer planten die opvallende vruchten dragen in de herfst (voor zover de vogels er geen beslag op gelegd hebben).

Eén enkele maal vallen de vruchten ook op door hun geur. Dat is bijvoorbeeld het geval bij *Chaenomeles japonica* (en enkele cultivars). De gele vruchten van deze Japanse Kwee verspeiden bij het rijpen een intense zoete geur. Vooral als ze in groep aangeplant worden is de geur sterk en al van ver waarneembaar. In de Systematiek Dicotylen vindt men *Chaenomeles japonica* cv. "Boule de Feu" (kaart p. 10) met grote rode maar geurloze bloemen in de vroege lente. In het bosgedeelte staan ook *C. sinensis* en *C. speciosa* (kaart p. 10). Ook de vruchten van *C. sinensis* hebben een aromatische geur en volgens E.H. Wilson in "A Naturalist in Western China" (1913) wordt de vrucht van *C. sinensis* precies omwille van de geur op olie gezet en in huis als ornament bewaard door de Chinezen.

Afhankelijk van de weersomstandigheden kan het begin van de herfst nog het karakter van een late zomer hebben met relatief hoge temperaturen. Deze nazomer vindt men zowel in Noord-Amerika (bekend als Indian Summer) als in Japan (Ko Haru of Kleine Lente). Ook bij ons zijn er typische namen voor deze periode, bv. Sint-Michiels-zomer.

Een gevolg van deze gunstige temperaturen is dat een aantal planten herbloeien of doorbloeien alsof er niets aan de hand is. Dit kan men ook vaststellen bij de ingang van onze Plantentuin waar veel perkplanten (*Begonia*, *Salvia*, *Tagetes*, ...) blijven bloeien tot aan de eerste vorst.

Er zijn enkele van die planten die het ook goed doen als kuipplant, eventueel in combinatie met andere planten. Bovendien verspreiden enkele een heerlijke geur, zoals *Heliotropium arborescens* uit Peru, *Petunia*-hybriden (vooral paars en wit), *Verbena*-hybriden (sommige met roze of blauwe bloemen). Er zijn bij deze planten meer hybriden zonder geur dan met, zodat alleen zelf speuren naar de geschikte

variëteiten het gewenste resultaat zal geven. Zelfs *Heliotropium*-zaailingen kunnen wat betreft geur teleurstellen zijn, en wie ooit een sterk geurende Heliotroop onder de neus kreeg zal zich zeker niet tevreden stellen met een willekeurige zaailing voor de plantenbak op het terras.

Het houden van kuipplanten is geen nieuwe mode, hoewel er tegenwoordig weer meer aandacht aan besteed wordt. Al bij het begin van de invoer van exotische, weinig winterharde planten werden ze in afzonderlijke potten of kuipen opgekweekt om ze 's winters in een beschutte ruimte onder te brengen. In de 17de en 18de eeuw werden zelfs speciale gebouwen (zgn. orangerieën) ontworpen voor het herbergen van zo'n kollektie kuipplanten. Gezien de kost van zo'n verzameling zeldzame exoten was het een liefhebberij voor de meer gegoeden.

In de loop van de 19de eeuw werden kuipplanten echter ook aangewend voor versiering van terras of balkon. Het aantal beschikbare en betaalbare exotische planten was intussen sterk toegenomen, zodat een Citrusboompje of Oleander, een Heliotroop of een andere geurende plant uit verre regionen door meer en meer liefhebbers in huis gehaald werd.

Er zijn tegenwoordig zeer veel planten die in aanmerking komen als kuipplant, maar wellicht niet zo heel veel met geurende bloemen in de herfst.

Naast Heliotroop die nog wat nieuwe bloemschermen kan vormen in het najaar, zou in elk geval *Osmanthus* vermeld kunnen worden. Meest verspreid is waarschijnlijk de Schijnhulst, *O. heterophyllus* (syn. *O. aquifolium*). De bloei is onopvallend, maar de okselstandige bloembundels hebben een zoete geur. De groenblijvende bladeren doen sterk denken aan hulst, vandaar ook de naam. De plant is inheems in Japan en Taiwan en werd door Frans van Siebold in 1843 in Nederland ingevoerd. Zowel in het bosgedeelte als in de Systematiek Dicotylen kunnen we deze plant vinden. Alleen al omwille van het blad een aan te raden plant, ook voor de tuin, want deze soort is voldoende winterhard.

Nog beter wat betreft geur, maar zeker niet winterhard bij ons is *Osmanthus fragrans* uit China. Jammer, want in China zelf is het één van de planten die precies omwille van de geur het hoogst geprezen en het meest aangeplant werd (en wordt). De bloemen zijn geelachtig wit en de bladeren langwerpig spits.

Reizigers in China zagen en beschreven dikwijls deze plant want ze werd veel rond tempels en in partikuliere tuinen aangetroffen. Zo bvb. E.H. Wilson tijdens zijn bezoek aan de tempel van Tsung-tung-chee aan de voet van de berg Wa-wu in Laolin :

” Rond de tempel stonden vele prachtige *Castanopsis*-bomen en het mooiste specimen van de interessante *Tapiscia sinensis* dat ik ooit te zien kreeg. Deze boom is 80 feet hoog en heeft een omvang van 12 feet. Vele mooie Kuei-hwa-bomen (*Osmanthus fragrans*) werden in het tempeldomein aangeplant en stonden in volle bloei en de ganse omgeving was doordrongen van hun geur... ”

Ook Robert Fortune zag tijdens zijn reizen door China deze plant in volle bloei :

” Nadat ik een smal houten brugje overstak, betrad ik het derde gedeelte van de kwekerij, bestaande uit een kollektie van algemeen voorkomende inheemse struiken. Op de oevers van een sloot waar het water van eb en vloed door stroomde stond er een rij van *Olea fragrans* [= *Osmanthus fragrans*]. Dit is de beroemde Kwei-wha van de Chinezen en van hun meest geliefde bloemen. Het is een goed gevormde struik met de omvang van een sering en ze bloeit in de herfst. Er zijn 3 of 4 variëteiten, het belangrijkste onderscheid betreft de kleur van de bloemen. Deze met bruingele bloemen zijn de mooiste en worden door de Chinezen het meest op prijs gesteld. Deze struiken worden in de nabijheid van alle dorpen in de noordoostelijke provincies van het keizerrijk aangetroffen en zijn alomtegenwoordig in tuinen en kwekerijen. Wanneer ze bloeien in de herfst is de atmosfeer in hun nabijheid letterlijk geladen met een heerlijk parfum. Eén struik is genoeg om een hele tuin te doen geuren.”

Duidelijker kan het niet. Er is trouwens nog een soort met sterk geurende bloemen in de herfst die naar R. Fortune genoemd werd nl. *Osmanthus fortunei* uit Japan. Deze soort heeft net als *O. heterophyllus* hultachtige bladeren, maar is bij ons niet winterhard. Toch zouden *O. fragrans* en *O. fortunei* als kuipplant toegepast kunnen worden. Maar ze zijn niet gemakkelijk te vinden. Nog even aan toevoegen dat de bloemen van *O. fragrans* in China gebruikt worden om thee te parfumeren.

Eveneens uit Japan afkomstig en beter geschikt voor ons klimaat is een soort Olijfwilg, *Elaeagnus pungens*. Deze plant kan men in de Plantentuin in de afdeling Systematiek Dicotylen vinden (kaart p. 10), en is wat betreft geur zeker een bezoek waard. Rond half oktober bloeien de witachtige bloemen, maar ze zijn nogal klein en zitten verborgen in de oksels van de bladeren. Toch is de geur opvallend, en samen met het wintergroene blad is dit een goede reden om de struik aan te planten. Ook als een informele haag geeft deze plant goede resultaten. *Elaeagnus pungens* kwam in ons land terecht samen met een scheepslading andere planten die F. van Siebold in 1830 vanuit Japan meenam toen hij verbannen werd op verdenking

van spionage. Deze kollektie van 485 soorten planten bracht hij persoonlijk naar de Gentse Plantentuin. De soort *E. pungens* werd in de loop van de jaren als tuinplant echter verdrongen door de hybride *Elaeagnus x ebbingei* (*E. macrophylla* x *E. pungens*). Ook deze plant bloeit in de herfst met sterk geurende bloemen. De bloei is echter niet altijd even uitbundig en kan soms lang op zich laten wachten. Maar ons geduld wordt dan ook ruimschoots beloond door de aangename en doordringende geur.

Ook het Amerikaanse continent heeft onze tuinen verrijkt met een aantal planten die in de herfst bloeien, maar weinig met een uitgesproken geur. Asters, Rudbeckia, Dahlia, ... er zijn veel planten die in de herfst (nog) bloemen dragen, en een aantal hiervan kan men zeker terugvinden in de Plantentuin. Maar het zijn planten waarbij vooral de felle kleur onze aandacht trekt. Toch zouden een paar Amerikaanse soorten kunnen vermeld worden omwille van geureigenschappen. Zo wordt soms de Amerikaanse Sering, *Ceanothus* als geurende plant beschreven. De bloei van de wilde soorten situeert zich vooral in het voorjaar en de zomer. Maar de bloei van de cultivar *Ceanothus x delilianus* "Gloire de Versailles" uit 1891 loopt door tot diep in de herfst en het is precies deze soort die volgens sommige auteurs geurende bloemen zou hebben. Een kwestie van persoonlijk oordeel, maar gezien het bloeitijdstip zeker een aanwinst voor iedere tuin.

Eveneens uit Noord-Amerika afkomstig is *Magnolia grandiflora*. Hoewel geen typische herfstbloeier is het toch een plant die vanaf de zomer tot in de herfst grote, witte en sterk geurende bloemen heeft, zeker als het om een herfst met zachte temperaturen gaat. Deze prachtige boom wordt echter zelden aangeplant, want het duurt erg lang voor de boom begint te bloeien en ook de winterhardheid zorgt voor problemen. Tenzij ze als kuipplant opgekweekt worden, zoals in de Plantentuin, waar ze 's winters in de Palmenkas bewaard worden. Toch kan deze *Magnolia* soms op een beschutte plek in openlucht aangetroffen worden. Een oud, mooi uitgegroeid exemplaar staat bvb. op een binnenkoer aan het Simon Stevinplein in Brugge. Deze soort werd al in 1711 in Frankrijk ingevoerd, maar bleef lange tijd een zeldzaamheid als tuinplant. Voor Luigi Castiglioni die in 1785-1787 de Verenigde Staten bezocht, is *M. grandiflora* ongetwijfeld de mooiste boom van Noord-Amerika:

"Ze groeit in de vochtige en moerassige terreinen van Zuid-Carolina en Georgia. Deze mooie Magnoliasoort is enkel inheems in de warmere streken van de V.S., maar in cultuur is ze winterhard in open grond in Pennsylvania, in Frankrijk en in Engeland."

Van al de planten die ook, na de hoofdbloei in de zomer, tot diep in de herfst geurende bloemen dragen, zijn de meest opvallende wellicht de rozen. Echter niet alle rozen, want het zijn vooral de gekweekte variëteiten die deze eigenschap om te herbloeien bezitten. Dit bloeien van rozen in het najaar is immers iets dat pas sinds de 18de eeuw, na de invoer en het kruisen met Chinese soorten kon verwezenlijkt worden. Voordien bloeiden de meeste soorten en variëteiten slechts in het begin van de zomer. Maar door inbreng van de gekweekte Chinese variëteiten, die men vooral rond Kanton gevonden had, konden nieuwe kruisingsresultaten met langere bloeitijd bekomen worden.

Maar niet alle hybriden bloeien even lang en even gelijkmatig. En niet alle doorbloeiende rozen hebben een geur. Het assortiment is heel uitgebreid en liefhebbers zullen bij een rozenkweker zeker een variëteit vinden die de najaarstuin met geur en kleur vult.

Een wilde soort die ook in de herfst nog geurende bloemen heeft is de Rimpelroos, *Rosa rugosa*. Ze werd op vele plaatsen in ons land aangeplant (o.a. langs snelwegen). Ook in de Plantentuin staat deze struik, in de Systematiek Dicotylen (kaart p. 10).

Wanneer men zich beperkt tot informatie uit allerhande boeken, dan zijn er blijkbaar heel wat meer planten met geurende bloemen in de herfst. Deze informatie is echter geen waarborg dat het om planten gaat met een uitgesproken geur die door iedereen geapprecieerd kan worden.

Om enkele veelbelovende maar nog niet uitgeteste voorbeelden te geven : *Discaria discolor* uit Chili, *Comptonia paniculata* en *Comptonia tomentosa* uit Noord-Amerika, *Clematis rehderiana* uit China, *Clematis dioscoreifolia* uit Japan, *Amaryllis belladonna* uit Zuid-Afrika, *Polianthes tuberosa* uit Mexico, *Azara microphylla* uit Chili, ...

Verder speuren kan ons dus enkele aangename verrassingen bezorgen.

Bibliografie:

- Castiglioni, L. (1983). Viaggio.
Syracuse University Press, N.Y.
- Fortune, R. (1987). A Journey to the Tea Countries.
Mildmay Books, London (herdruk).
- North, M. (1980). A vision of Eden.
Webb & Bower, Exeter.
- Wilson, E.H. (1986). A Naturalist in Western China.
Cadogan Books, London (herdruk).

Spelen met skeletten...

Gilberte COMHAIRE-NEYT
Hofmeierstraat 8, 9000 Gent

Een **bladskelet** is wat overblijft van een blad nadat al het groene bladmoes is verwijderd, m.a.w. alleen de hoofdnerf, zijnerven en verdere fijne nerfjes, die samen vaak een fraai, kantwerken figuur vormen.

De werkwijze is bijzonder eenvoudig, maar niet toepasselijk op alle bladeren.

Zonder problemen lukt deze techniek bij *Magnolia*, een vrij groot geslacht met wereldwijd een 125 soorten.

De meest bekende en gekweekte 'soort' is de hybride *Magnolia x soulangeana*, een kruisingsprodukt van *Magnolia denudata* en *Magnolia liliiflora*. De naam van het geslacht, *Magnolia*, is een eerbewijs aan Pierre Magnol, directeur van de plantentuin van Montpellier, in het begin van de 18de eeuw.

De grote sierwaarde van de struik schuilt in de bloemen (geur en kleur), maar wij gaan gebruik maken van de bladeren.

Die moeten we plukken wanneer ze helemaal volgroeid zijn, ongeveer eind augustus tot begin oktober, vóór de sapstroom stopt, en bij voorkeur bladeren die in de volle zon gegroeid zijn. Schaduwbladeren zijn te vermijden.

Neem een grote pan, en vul die voor 3/4 met water. Voeg 2 grote soeplepels waspoeder toe, en breng aan de kook. Leg de bladeren erin -niet te veel tegelijk (dit is niet de bereiding voor savooikool)- en laat het water net op kooktemperatuur, zoals bij het pochieren van kookvis, gedurende ongeveer 10 minuten.

Vis de bladeren er voorzichtig uit, leg ze in de afwasbak, en spoel het bladmoes uit met een plantspray waarvan de straal niet te fijn is geregeld.

Dit verwijderen van bladmoes kan ook met de sproeikop van een douche, of met een tandenborstel die men voorzichtig op het blad laat dansen.

Als er nog bladmoesresten achterblijven, dan moet u nog even herbeginnen met pochieren, en daarna ook het spoelen herhalen, tot alle bladmoes is verdwenen.

Daarna haalt men de skeletten door water waaraan een flinke scheut bleekwater is toegevoegd, om deze nerven mooi wit te maken.

Het drogen van de skeletten kan op drie wijzen :

- a) gewoon plat leggen drogen op een doek,
- b) tussen vloeipapier,
- c) oprollen rond een potlood of een cilindervormig voorwerp, om de skeletten krulvormig te laten verharden.

Indien gewenst, kan men de skeletten kleuren met Dylon (te verkrijgen bij de drogist), of bespuiten met een of andere lakverf.

Met bladskeletten kan men aan de vaak doffe droogboeketten een fijne, lichte noot geven. Samen met enkele droge grasjes en een gedroogde bloem kan men een corsage maken voor een donker kleedje. Gekleefd op een donkere achtergrond, en even ingekaderd levert het een leuk kadootje, enz.

Laat uw verbeelding aan de macht !

Glycerineren

Gilberte Comhaire-Neyt
Hofmeierstraat 8, 9000 Gent

September en begin oktober is de beste periode om de **glycerine**-bewaartechniek toe te passen, net vóór het stoppen van de sapstroom.

Het is een heel eenvoudige methode die zeer goede resultaten levert, met veel en diverse soorten bladeren en bloemen.

Maak een mengsel van 1 deel technische glycerine^(*) (gezuiverde is veel duurder) en 2 delen kokend water, roer goed, en breng dit mengsel in een warmtebestendige pot of vaas. Kokend water is nodig om het mengsel beter in het te behandelen materiaal te laten doordringen. Men kan er een greepje keukenzout of een antisepticum aan toevoegen om schimmelvorming tegen te gaan.

Een gebruikt mengsel kan na filteren opnieuw gebruikt worden, zelfs wanneer het verkleurd is, maar iedere keer moet het worden opgewarmd vóór gebruik.

Zet de stengeluiteinden van de bebladerde takken in een 10-15 cm van het mengsel. Controleer dit niveau tijdens de behandeling, en vul aan indien nodig !

De handelingstijd duurt enkele dagen tot een maand, afhankelijk van het materiaal, en van de gewenste verkleuring. Hoe langer in het mengsel, des te donkerder wordt de verkleuring.

Gewoonlijk zijn de bladeren voldoende behandeld wanneer de nerven aan de onderzijde zichtbaar met glycerine zijn doordrongen. Wanneer ze te lang in het mengsel blijven, vertonen zich kleine druppeltjes glycerine op de bladeren. Die kan men eenvoudig wegwassen door de takken heel kort in een kom water met wat detergent onder te dompelen, en dan wijd uiteen te drogen hangen.

Gladder bladeren lenen zich beter dan ruwe voor deze methode. Pluk vooral niet te jong, de nazomer tot het begin van de herfst is de goede periode. Later op het jaar gaat het minder goed omdat vanaf oktober tussen twijg en blad een kurklaagje wordt gevormd, wat het doordringen van de glycerine ernstig bemoeilijkt.

Wanneer onvolgroeide bladeren aan de top van de tak weigeren mengsel op te nemen, worden ze gewoon weggesneden.

Groenblijvende bladeren kan men ten alle tijde glycerineren, zoals de bladeren van bvb. kamerplanten als *Ficus*, *Aspidistra*, enz.

Sommige plantedelen geven een beter resultaat wanneer ze in het mengsel worden ondergedompeld, bvb. varens, *Bergenia*, *Hosta*, Klimop, Meiklokjes, bladeren van Viooltjes, enz. Men kan ze makkelijk ondergedompeld houden door ze te verzwaren met een stuk alufolie. Wanneer de bladeren van kleur veranderen, worden ze uit het bad genomen, de overmaat mengsel wordt weggehaald met absorberend papier, en men laat ze dan verder drogen tussen vloeipapier.

Ook bloemen kan men glycerineren, bvb. *Hortensia*, *Molucella*, Heidekruid. Kleurveranderingen zijn hier onvermijdelijk. Wanneer ze naar uw smaak te fel zijn verkleurd, kan u ze achteraf nog altijd met goud of zilver bespuiten.

Geglycerineerd materiaal kan worden opgeborgen in dozen of plastic zakken. Bladeren moet u plat stockeren, en zorg ervoor dat ze in een niet te vochtige omgeving worden bewaard, anders is het gevaar voor beschimmelings erg groot. Beschimmelde of vuil geworden bladeren kan heel even door water met detergent halen.

Kreativiteit voor kinderen van 8 - 12 jaar

Deze herfst brengen we u een nieuw type activiteit, voor de kinderen of kleinkinderen van onze leden, nl. creatief werken met natuurlijke vindmaterialen.

In de komende periode kunnen ze heel veel verschillende natuurlijke materialen verzamelen, zoals beukenapjes en beukenootjes, eikenapjes en eikels, wortelstronkjes, gedroogde bladeren, kegels van naaldbomen, keien en keitjes, schelpen, ...

Allemaal verzamelen !!!

Op zaterdag 23 november, van 9.30 u tot 11.30 u wordt dan dit materiaal verwerkt, in het werklokaal achteraan in de Plantentuin (ingang Merelstraat !), onder begeleiding van Mevr. Maenhout, Gilberte Comhaire-Neyt, en Marc Libert.

Inschrijven :

**tijdens de herfstpaddestoelententoonstelling
(3 - 9 oktober) aan de ingang,**

**of telefonisch bij de sekretaris, Paul Goetghebeur
(091 - 64 5059).**

Voor de steekbasis en een plantenschaaltje vragen we de bescheiden prijs van 100 F.

Johan TAELEMAN

Seminarie voor Nederlandse Taalkunde en Vlaamse Dialectologie,
Universiteit Gent

Inleiding

Leken benaderen (een stuk) van de zakelijke realiteit vaak heel anders dan wetenschappers. Zij hanteren soms totaal andere criteria om die zakelijke realiteit te ordenen, en dat komt doorgaans direct tot uiting in hun taalgebruik. Een prachtig voorbeeld daarvan biedt de wereld van de zwammen en het Nederlandse woord *paddestoel*. In de Grote Van Dale (1985 : 2094) wordt dat laatste woord als volgt omschreven :

” niet-wetenschappelijke naam van groepen van zwammen die zich onderscheiden door een op een steel geplaatste schijfvormige of meer bolle hoed, ongeveer overeenkomend met de orde der Vlieszwammen (*Hymenomycetes*). ”

Paddestoel is dus een overkoepelende lekenbenaming voor alle zwamsoorten die naar de vorm gekenmerkt worden door een steel en een hoed. In de Nederlandse/Vlaamse dialecten heeft er zich voor dat (leken)begrip een bijzonder bonte waaier van benamingen ontwikkeld die de laatste decennia evenwel door het vlug toenemende authenticiteitsverlies van de dialecten en door de voortschrijdende vervreemding van de natuur verschaald is tot hooguit een paar (AN-)termen : *paddestoel* zelf, *champignon*, en eventueel nog *kampernoelie*. Bij de laatste twee benamingen heeft er zich zelfs nog een begripsverenging voorgedaan in die zin dat ze eigenlijk alleen naar eetbare soorten paddestoelen (doorgaans *Agaricus bisporus*) verwijzen.

Op het vroeger veel bontere gamma van “paddestoel”-benamingen wordt ons echter nog een uitstekende kijk geboden door de Reeks Nederlandse Dialectatlassen, die tussen 1925 en 1982 uitgegeven werd door de Gentse hoogleraren-dialectologen E. Blancquaert en W. Pée. Voor Vlaanderen en de aangrenzende Nederlandse gebieden -waarover het in deze bijdrage gaat- is deze monumentale dialectmateriaalverzameling van 30 (voor Limburg) tot 65 (voor Klein-Brabant) jaar oud. Onder nr. 20 is er o.a. gevraagd naar de dialectbenaming(en) voor “de paddestoel”. In elk van de ongeveer 1000 bezochte plaatsen is er doorgaans maar één benaming opgegeven, maar toch zijn er zo'n 10 % enquêteplaatsen met twee of drie termen (doorgaans met een specificering van de paddestoelsoort

of van het sociale profiel van de taalgebruikers, bvb. jongeren tegenover ouderen).

In wat volgt bespreek ik allereerst de verschillende benamingstypes die op de bijgaande kaart voorkomen. Vervolgens (paragraaf 2) zeg ik iets meer over de aard van de variatie in de plaatsen waar meer dan één term opgegeven werd, en tenslotte (paragraaf 3) ga ik wat nader in op het zich nu heel snel voltrekkende proces van dialectverlies.

1. De verschillende benamingstypes

Op de bijgaande kaart (p. 24-25), die gebaseerd is op de gegevens uit de Dialectatlas, en dus de toestand van zo'n 30-60 jaar geleden reflecteert, komen er een 30-tal verschillende benamingen voor "de paddestoel" voor. Van elk type bespreek ik kort de verspreiding en de oorsprong.

1.1. Paddestoel

Deze AN-term is erg ongelijk over de kaart verdeeld. In Noord-Brabant, Antwerpen, een groot deel van Vlaams-Brabant en in Noord-Limburg neemt hij bijna een monopoliepositie in, er is m.a.w. een echte gebiedsvorming. Elders komt hij maar sporadisch voor, vaak naast een andere, lokale benaming. In die gevallen moeten we een onderscheid maken tussen het westen en het oosten. In Oost- en West-Vlaanderen blijkt *paddestoel* geen andere betekenis te hebben dan de andere lokale benamingen; het is er gewoon een recente(re) infiltrant, wellicht vanuit de standaardtaal én vanuit de Brabants-Antwerpse dialecten. Significant in dat opzicht is de totale afwezigheid van *paddestoel* in Frans-Vlaanderen, waar (zoals bekend) het dialect al sedert verscheidene eeuwen gestagneerd is en zeker niet meer vatbaar is voor vernieuwende impulsen vanuit de bovengewestelijke Nederlandse taalvariëteiten. In de dialecten van Zuid-Brabant is *paddestoel* doorgaans een algemenere benaming dan *kampernoel(i)e* (= bepaalde eetbare soorten, meestal de Weidechampignon) en in Zuid-Limburg staat *paddestoel* (= vergiftige soorten) tegenover het type *champignon* (= eetbare soorten).

Op fonetisch vlak zijn er twee opvallende varianten te vermelden: *parrestoel* in zuidelijk Frans-Vlaanderen, West-Brabant en de aangrenzende Denderstreek (waar ook *berre* = bedde, *schirren* = schudden) en *pattestoel* in enkele Vlaams-Brabantse plaatsen.

Het woord *paddestoel* kwam al in het Middelnederlands voor, en berustte ongetwijfeld op het volksgeloof dat padden soms op het schijfvormige hoedje gingen zitten. Als dat gebeurde, was de paddestoel fataal giftig. Die associatie van padden met (giftige) paddestoelen is in die zin niet 'onlogisch' dat padden bij acuut gevaar

inderdaad een wittig gif uit de paratoïden (klierwratjes op de rug) afscheiden...

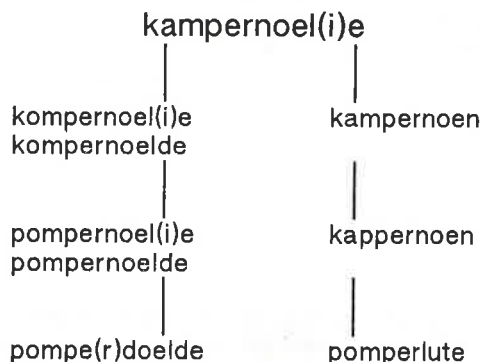
1.2. Champignon

Op de kaart is er enkel in Zuid-Limburg een zekere gebiedsvorming (vorm : *sjampeljon(g)* , *sjabbeljon(g)*). Verder naar het westen duikt deze benaming doorgaans enkel in de stadsdialecten op (zoals bvb. Brussel, Mechelen, Lier, Antwerpen, Sint-Niklaas, Aalst, Geraardsbergen, Zottegem, Gent, Kortrijk, Tielt, Brugge), bijna altijd naast een andere (en oudere) benaming. In die gevallen is de *champignon* -variant vergezeld van de specificatie "in blik" of "burgertaal" (zie verder).

Champignon is een ontlening aan het Frans (culinaire term), die pas in de 18de-eeuwse geschreven bronnen opduikt (volgens het Woordenboek der Nederlandse Taal, deel 3 (1916), kol. 2003, het eerst bij de Haarlemse schrijver Pieter Langendijk, omstreeks 1720).

1.3. Kampernoel(i)e en varianten

In deze alinea groeperen we een aantal benamingen die op een Middelnederlandse oervorm *kampernoel(i)e* teruggaan, en o.i. in het volgende stamboompje van fonetische om- en vervormingen weer te geven zijn :



De basisvorm *kampernoel(i)e* , die we al in het Middelnederlands aantreffen, en ook nog als een verouderd AN-woord voor allerlei eetbare paddestoelen van de Agaricales-orde mogen beschouwen, gaat volgens het Nederlands Etymologisch Woordenboek van J. De Vries (1971 : 299) terug op een Noordfranse (Pikardische) vorm van het Oudfranse *champignol* / *champaignuel* , dat zelf terug te voeren is op Galloromeins * *campaniolus* (uit *campania* = vlak land).

Kampernoel(i)e en varianten confronteren ons op het eerste gezicht met een erg versnipperd kaartbeeld :

- *Kampernoel(i)e* : in Zuid-Brabant (met een sterke concentratie in het Brusselse en het Pajottenland, en ook in de driehoek Diest-Tienen-Sint-Truiden), in enkele polder- (nu haven-)dorpen ten noorden van Antwerpen, en sporadisch in de buurt van Kortrijk.
- *Ka(m)pernoen* : sporadisch in het noorden van de Antwerpse Kempen (bij de grens met Noord-Brabant).
- *Kompernoel(i)e* ¹ / *kompernoelde* : enkele keren in de omgeving van Kortrijk, en ook in Ninove en enkele omringende plaatsen.
- *Pompernoel(i)e* / *pompe(r)doelde* : in enkele plaatsen aan de grens tussen Oost-en West-Vlaanderen (o.a. Kleit, Lotenhulle, Wielsbeke en Vichte), en ook in een gebiedje tussen Ninove en Geraardsbergen.
- *Pomperlute* ² : in een vrij geconcentreerd gebiedje ten zuiden van Brugge.

M.i. kan dit verbrokkeld landschap er alleen maar op wijzen dat *kampernoel(i)e* (en varianten) vroeger in een veel groter, samenhangend (Brabants + Vlaams) gebied gebruikt werd, maar nadien terrein prijs moest geven aan allerlei (wellicht jongere) benamingen (in Antwerpen + Brabant vooral aan *paddestoel*, in Vlaanderen aan allerlei types die verderop nog besproken worden).

1.4. Foens(j)

Na *champignon* en *kampernoelie* is dit het derde en wellicht het meest verrassende Romaanse woord dat we op onze Zuidnederlandse paddestoelkaart aantreffen.

Het gaat terug op het Latijns *fungus* (cf. Italiaans *fungho*). Het hoeft ons dan ook niet te verwonderen dat we het in de buurt van de

¹ Uit deze variant ontstond ook de familienaam *Compernelle*.

² Van deze variant ben ik niet helemaal zeker of hij in z'n geheel op het archetype * *kampernoel(i)e* teruggaat. Vooral het tweede deel *-lute* roept nogal wat problemen op. Zowel in De Bo's Kruidwoordenboek (1888) van J. Samijn als in De Vlaamsche Volksnamen der Planten (1896) van E. Paque vinden we *pomperlute* als de Westvlaamse benaming voor Watervinkel. Hebben we hier met een of andere vorm van contaminatie te maken ?

taalgrens terugvinden, meer bepaald in (het zuiden van) het Pajottenland, een gebied waar Romaanse leenwoorden werkelijk heel koerant zijn. In z'n al vermelde studie (1896) signaleert Pacque *foens(ië)* ook in noordelijker Brabantse en Antwerpse dialecten, maar daar verwees het naar een specifieke soort van (grote) eetbare paddestoelen, Eekhoortjesbrood (*Boletus edulis*).

1.5. Paraplutje

Deze benaming vinden we met een redelijke frequentie in het zuidoosten van West-Vlaanderen (streek van Kortrijk) en sporadisch ook aan de benedenloop van de Dender, en in West-Zeeuws-Vlaanderen (o.a. Breskens). Het is een erg doorzichtige benaming (naar de vorm), die overal wel kon opduiken, vooral in kindertaal.

1.6. Samenstellingen met -(t)eten, -brood, -kaas en -vlees

In het défilé van Zuidnederlandse paddestoelbenamingen zijn er totnogtoe overwegend neutrale termen opgestapt. Deze alinea brengt daar grondig verandering in, want hier worden een 15-tal benamingen met een bepaald negatieve bijklank behandeld: ze situeren de paddestoel helemaal in de sfeer van het magische en zelfs van het diabolische. Formeel zijn het allemaal samenstellingen met als tweede element een voedselbenaming: -(t)eten, -brood, -kaas of -vlees. Het eerste element verwijst naar een levend wezen waar lang niet altijd een positief beeld mee geassocieerd wordt, integendeel zelfs:

- a) *du(i)vels-*
- b) *toveresse(n)-* en *hekse(n)-*
- c) *spoke(n)-*
- d) *honde(n)-*, *dolle honde(n)-*, *wolve(n)-* (met de varianten *wulven-* en *wulgen-*), en *katten-*
- e) *padde(n)-*
- f) *jode(n)-*

Dit erg kleurrijke maar soms nogal macabere amalgaam van "voedselbenamingen" dankt ongetwijfeld z'n ontstaan aan de giftigheid en de vermeende magische kracht van sommige paddestoelsoorten. Al wie daarvan at, veranderde in een duivel/toveres/heks/spook/wolf/dolle hond, enz. of kwam in de ban van hun macht. Deze talige situering van de paddestoel in de sfeer van het magische en het diabolische vinden we ook in de ons omringende talen en dialecten terug, bvb. Engels *devil's corn* (zie o.a. Teirlinck I., *Flora diabolica* (1934) voor een boeiend overzicht). Ook in de oudere fasen van het Nederlands treffen we al zulke

negatief gekleurde benamingen aan : *duivelsbrood* in het befaamde Cruydeboek van Dodoens (1554), en *duyvelskaese* in het niet minder befaamde woordenboek Etymologicum van Kiliaen (1599).

Op de kaart hebben we dit soort termen met allerlei driehoekige symbolen weergegeven. De voornaamste worden hier kort besproken.

- *Paddebrood* (en *parrebrood*) : heeft een hoge frequentie in de westelijke helft van West-Vlaanderen en in Frans-Vlaanderen. Op grond van dat laatste mogen we deze samenstelling een behoorlijk hoge ouderdom toekennen.

- *Toveresse(n)brood* : treffen we vooral aan in het Meetjesland, de streek rond Gent, en het Oostvlaamse gebied tussen Schelde en Leie.

- *Spoke(n)brood* : komt occasioneel voor in het noorden van het Meetjesland, en is de prototypische benaming op Zuid-Beveland.

- *Wolve(n)brood* : vormt een vrij hecht gebied tussen Schelde en Dender, en duikt ook sporadisch op in het noorden van Oost-Vlaanderen.

- *(Dolle) honde(n)brood* : is nogal schimmig vertegenwoordigd in het Meetjeslandse poldergebied en aan de westrand van het Waasland.

- *Du(i)velsbrood* : duikt geregeld op in het Waasland, Oost-Zeeuws-Vlaanderen, het Land van Axel, de Zeeuwse eilanden, het zuidwesten van Noord-Brabant, en sporadisch in de Denderstreek en het Pajottenland. Een merkwaardige variant hier is *du(i)vebrood*, die we aantreffen in het Land van Axel, op Walcheren en op Tolen, allemaal gebieden met een overwegend protestantse bevolking, die - zoals bekend- het woord 'duivel' niet lichtvaardig in de mond neemt, en duivel- dan maar door duive- vervangen heeft³.

- *Du(i)velskaas, paddekaas, kattekaas, jode(n)vlees* (alternerend met *jodenoor*), *duivelsvlees* en *hekse(n)kaas* komen sporadisch voor in Belgisch en Nederlands Limburg, maar verwijzen (daar) doorgaans wel naar vergiftige paddestoelsoorten. Voor de eetbare gebruikt(e) men in het noorden vooral *paddestoel* en in het zuiden *kampernoel(i)e* of *sjampeljong*.

³ Bijzonder instructief in dat verband was de atlasopgave voor Achthuizen op het noordelijker eiland Overflakkee : daar wordt ook *duivelsbrood* vermeld, maar met de opmerking 'enkel R.-K.'.

1.7. Oosjepik

Deze laatste benaming troffen we enkele keren aan op de Zeeuwse eilanden (op onze kaart Noord-Beveland en Tolen). Het Woordenboek der Zeeuwse Dialecten van H.C.M. Ghijsen (1974 : 655) leert ons dat (*j)loosje* en *oosjepik* eigenlijk bijnamen zijn voor de duivel (afkomstig van Joost), zodat we hier weer met denigrerende paddestoelbenamingen te maken hebben, die nauw aanleunen bij *duivelsbrood*, *duivelskaas* e.d. (zie vorige alinea). Op de noordelijker eilanden komt trouwens ook *oosjesbrood* voor.

2. Lokale variatie

In ongeveer 10 % van de voor de Dialectatlas bewerkte Zuidnederlandse plaatsen werd er meer dan één paddestoelbenaming opgegeven. Die variatie slaat ofwel op verschillen in de zakelijke realiteit (diverse soorten paddestoelen) ofwel op verschillen in het taalgebruikersprofiel (en bijgevolg op verschillen qua stijl/gevoelswaarde).

2.1. Heteronymie op zakelijke gronden

Als een onderscheid tussen diverse soorten paddestoelen talig uitgedrukt wordt door de coëxistentie van twee of meer termen in ons Atlasmateriaal, dan gaat het maar hoogst zelden om wetenschappelijk herkenbare groepen zwammen (bvb. in Berg bij Tongeren : *boevies* voor stuifzwammen met bloedstelpend vermogen tegenover *sjampeljong* voor eetbare paddestoelen in het algemeen). De gewone taalgebruiker is nl. geen botanicus, maar op de eerste plaats een potentiële consument van paddestoelen. Vandaar dat de heteronymie op zakelijke gronden bijna altijd betrekking heeft op het onderscheid eetbare vs. vergiftige paddestoelen. Naar de eetbare types wordt in die gevallen verwezen met *champignon* (en varianten), *kampernoelie* (en varianten), of *paddestoel* (en varianten). Waar twee van die woordtypes tegenover elkaar staan, is de situatie (doorgaans) als volgt :

- a) *Champignon* vs. *kampernoelie* : allebei voor eetbare soorten, maar (met uitzondering van Zuid-Limburg) *champignons* specifiek voor de ingeblikte, zo bvb. in Brussel (anno 1930 !).
- b) *Champignon* vs. *paddestoel* : in Zuid-Limburg zijn *champignons* eetbaar, en *paddestoelen* vergiftig. Elders worden beide

termen gebruikt voor eetbare soorten, maar de *champignons* zijn ingeblikt.

- c) *Kampernoelie* vs. *paddestoel* : het eerste woord verwijst vaker naar eetbare soorten (vooral in Zuid-Brabant).

Paddestoel is enkel hét specifieke woord voor eetbare soorten wanneer het vermeld is naast een van de "subjectieve" benamingen met negatieve bijklank (bvb. *paddebrood*, *duivelsbrood*, *wolvenbrood*, *duivelskaas*, enz.).

2.2. Heteronymie op stilistische/sociale gronden

In enkele tientallen plaatsen met heteronymie is er geen sprake van een referentieel verschil maar van een stilistische differentiatie (samenhangend met het sociaal profiel van de taalgebruiker). Meestal krijgt de ene term het etiket "nieuw/jonger" mee, en de andere term is dan "ouder/archaisch". Enkele voorbeelden :

- Stene (Oostende): *paddebrood* is ouder, *paddestoel* jonger.
- Hamme (Oost-Vlaanderen) : *wolvenbrood* is archaisch, *paddestoel* gewoon.
- Denderleeuw : *parrestoel* is van vroeger, *kampernoelie* jonger.

Soms (maar zelden) treffen we nog wel eens een andere registerspecifiëring aan :

- Tielt : *paddestoel* is gewoon, *champignon* burgertaal.
- Menen : *paddestoel* is gewoon, *parapluitje* jongenstaal.
- Helkijn : *parapluitje* is gewoon, *kampernoelie* beschaafder.
- Lotenhulle : *pompernoelde* is volwassen, *paddestoel* kindertaal.
- Massemen : *wolvenbrood* is gewoon, *toveressebrood* kindertaal.

3. Vroeger en nu

De hierboven besproken taalkaart heeft ons met een bijzonder gevarieerd en kleurrijk arsenaal van Zuidnederlandse dialectbenamingen voor "de paddestoel" kennis laten maken. Ik haast me echter om hieraan toe te voegen dat dit kaartbeeld teruggaat op een 30-65 jaar oude materiaalverzameling, die dan nog opgevraagd werd bij informanten die nu gemiddeld ruim 100 jaar oud zouden zijn. Bijgevolg mogen we onze dialectkaart geen actualiteitswaarde meer toekennen, integendeel. Uit een bondige na-enquête (vooral via studenten in de Germaanse filologie) en uit een grondiger sociolinguïstisch onderzoek in mijn geboorteplaats (Kleit) en mijn woonplaats (Landegem), allemaal uitgevoerd in 1990-1991, blijkt nl. dat van die bonte waaier van benamingen voor "de paddestoel"

nagenoeg niets meer overblijft. Alleen *paddestoel*, *champignon* (dan nog enkel voor de eetbare soorten *Agaricus*), en in heel beperkte mate *kampernoelie* (met name in Zuid-Brabant) worden nu nog in de Vlaamse streektaalen gebruikt.

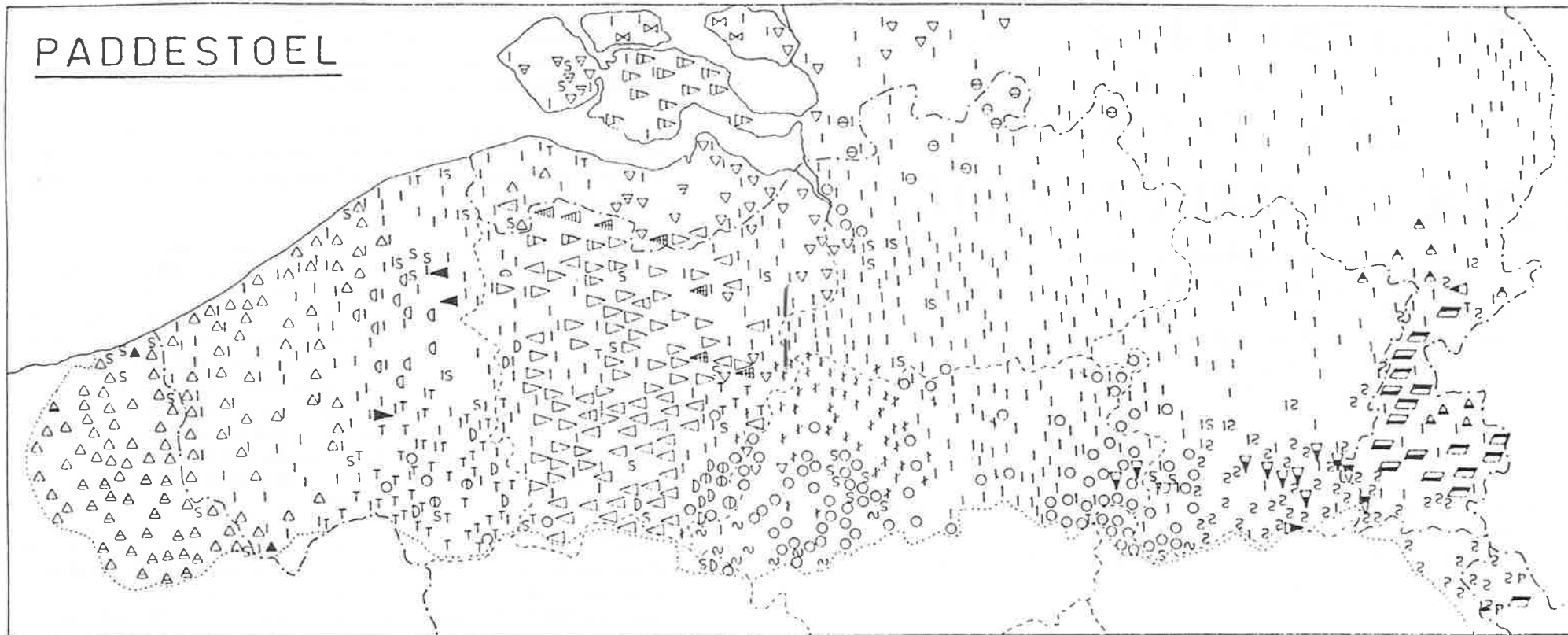
Die toch wel erg spectaculaire terminologische verschraling in onze Zuidnederlandse dialecten tijdens ± de laatste halve eeuw kan m.i. aan twee gecombineerde factoren (een algemene en een specifieke) toegeschreven worden.

Algemeen moeten we wijzen op een bijzonder snelle achteruitgang van het dialect in de laatste decennia, zowel kwantitatief als kwalitatief: er wordt door steeds minder mensen in steeds minder situaties dialect gesproken, en als men het nog gebruikt, dan sijnpen er steeds meer elementen uit het prestigieuzere AN in het sociaal steeds minder gewaardeerde dialect binnen (authenticiteitsverlies), het eerst en het meest op het vlak van de woordenschat. Nu kunnen we dat dialectverlies toejuichen of betreuren⁴, maar het hangt (bijna) fataal samen met ingrijpende maatschappelijke veranderingen die een enorme schaalvergroting van de sociale contacten meegebracht hebben. Daarbij is er steeds minder 'Lebensraum' voor taalvariëteiten die samenhangen met kleinschaligheid, solidariteit, e.d.

Specifiek ging het in deze bijdrage over (oude) dialecttermen voor dingen uit de natuur, waarvan de gemiddelde taalgebruiker tegen een turbotempo aan het vervreemden is. Uit tal van studies over dialectverlies (cf. o.a. verscheidene licentiaatsverhandelingen aan de Universiteit Gent, Seminarie voor Nederlandse Taalkunde en Vlaamse Dialectologie) komt minstens één constante bevinding naar voren: de authentieke dialectwoordenschat wordt het eerst/snelst opgegeven in die domeinen van de werkelijkheid waarvan men feitelijk het sterkst vervreemd is. De laagste dialectscore treffen we dan ook aan voor veel realia uit de natuur zoals de vlinder, de meikever, de salamander, de kikker, de egel, de paardebloem, de klaproos, enz. De verdringing van 'natuur' door 'cultuur' is al zo oud als de mensheid zelve, maar in de geïndustrialiseerde landen heeft dat proces in de laatste (halve) eeuw een spectaculaire stroomversnelling gekend. Ook de taalfeiten bewijzen dat: nooit hebben Vlamingen meer champignons gegeten dan nu, maar de in de natuur groeiende "paddestoel" kunnen ze geen dialectnaam meer geven.

⁴ Zelf ben ik tot de 'betreurders' gaan behoren, nu we beginnen in te zien waardoor het authentieke dialect in Vlaanderen vervangen wordt/is, nl. dat kleurloze en stijloze tussentaaltje, dat zeker niet zal leiden tot een betere AN-kennis maar integendeel een bijzonder nefast proces van AN-normverlaging in gang gezet heeft.

PADDESTOEL



I paddestoel
 r parrestoel
 t pattedoel

S champignon
 2 { sjampeljon(g)
 { sjabeljon(g)

O kampernoel(i)e
 @ ka(m)pernoen
 @ kampernoel(i)e
 D pompernoel(i)e
 D pompe(r)doelde
 D pomperlute

∞ foens(j)
 T paraplu(utje)

▭ jode(n)vlees
 ▭ jode(n)oor

⊠ oosjepik
 p pil(t)s

△ paddebrood
 △ parrebrood
 ▽ wulvenbrood
 ▽ wulgenbrood
 ▽ hondenbrood
 ▽ dolle-hondenbrood

▽ toversebrood
 ▽ spokebrood
 ▽ duivel-/duiveltjesbrood
 ▽ duivebrood

▲ padde(t)eten

◄ wolve(t)eten

► toveresse(t)eten

△ paddekaas

◄ kattekaas

▭ liekse(n)kaas

▽ duivelskaas
 ▽ duivelsvlees
 ▲ taatervlees

THEATRUM FUNGORUM O F T HET TOONEEL DER CAMPERNOELIEN

Waer inne vertoont wort de gedaente, ken-teeckens, natuere, crachten, voetsel, deught ende ondeught; mitsgaders het voorfichtigh schoonmaken ende bereyden van alderhande Fungien: en blijk-teecken en van de gene die vergiftighe gegeten hebben, met de ghe-neesmiddelen tot foodanigh ongeval dienende: beneffens eene nau-keurighe beschrijvinghe vande *Aerd-buylen, Papis, Tarracouffli, Arti-chiocken onder d'aerde*, ende dierghelijcken gewalfchen.

Waer by ghevoeght is een cort Tractaet vande binderlycke Cruyden van dit Landt, als wilde Petereelie, ende andere, met de teghen middelen teghen foodanigh vergif.

Alles met neerstigheyt, lanck-duerige ondervindinghe, ende ijverigh ondersoecken vande scriften der ervarenste cruyt-kenders vergaerd ende beichreven door

FRANCISCUS VAN STERBEECK Priester.

Verstert met veelte belden van alle ghedaenten van Campernoelien ende andere Cruyden, dienende tot dit werck: alles naer het leven in koper ghescneden.



† ANTWERPEN, By Ioseph Jacobs, inde Borle-straet, boven op de Borle, 1675.
Met Gratie ende Privilegie.

Fig. 1. Titelpagina van Franciscus van Sterbeek, 1675, Het Tooneel der Campernoelien.

Champignons extra

Bernard Symoens
Van Hammelaan 34, 8210 Loppem

Het gebruik van paddestoelen voor een ander doel dan culinair genot is wellicht niet zo voor de hand liggend. In de loop der tijden echter werden paddestoelen wel degelijk voor andere, soms merkwaardige doeleinden gebruikt. Misschien denken sommigen dan meteen aan de toepassing als vergif. Dat is natuurlijk één mogelijkheid. Het geval van de Romeinse keizer Claudius die stierf na het eten van paddestoelen die door zijn vrouw Agrippina klaargemaakt werden, is wel het meest bekend. Hoewel, het is niet meteen duidelijk of het ging om giftige paddestoelen, dan wel om eetbare paddestoelen waar "iets" aan toegevoegd werd. Tegenover die nogal drastische toepassing staat het gebruik van de paddestoel als geneesmiddel. Dioscorides vermeldde al paddestoelen in zijn medische geschriften. Zo werd in de oudheid *Polyporus officinalis* (= *Fomitopsis officinalis*) gebruikt bij oogaandoeningen en huiduitslag, *Agaricus eleodes* (= *Hypholoma elaeodes*), *Agaricus fascicularis* (Gewone Zwavelkop, = *Hypholoma fasciculare*) en *Agaricus sublateralis* (Rode Zwavelkop, = *Hypholoma sublateralium*) als braak- en purgeermiddel, *Agaricus phalloides* (Groene Knolamaniet, = *Amanita phalloides*) tegen de cholera, en *Agaricus piperatus* (Gepeperde Melkzwam, = *Lactarius piperatus*) bij teringlijders. Ook in de moderne geneeskunde worden de werkzame bestanddelen van sommige paddestoelen (en schimmels) gebruikt. Wat betreft schimmels is het bekendste voorbeeld de bereiding van penicilline uit de Groene Broodschimmel (*Penicillium notatum*).

Met deze korte opsomming van min of meer bekende toepassingen is echter niet alles gezegd. Soms vindt men in oude boeken vermeldingen over de praktische aanwending van sommige paddestoelen bij de fabricage van bepaalde producten. Zo werden paddestoelen ooit gebruikt als kleurmiddel, vooral bij het verven van textiel, bvb. *Polyporus igniarius* (Vuurzwam, = *Phellinus igniarius*) (zwart), *Polyporus hispidus* (Ruike Weerschijnzwam, = *Inonotus hispidus*) (kastanjebruin, ook bij zeemleer), Boleten (geel), *Polyporus sulfureus* (Zwavelzwam, = *Laetiporus sulphureus*) (geel), *Polysaccum crassipes* (Verfstuifzwam, = *Pisolithus arhizus*) (bruin), *Russula* (rood), *Tremella lutescens* (Gele Trilzwam, = *Tremella mesenterica*)

(donkerbruin), *Coprinus* (Inktzwam) (zwart bij inktbereiding). Verder werd (wordt ?) er ook in de parfumerie gebruik gemaakt van paddestoelen : *Agaricus suaveolus*, *Agaricus odoratus* (= *Tricholoma odorum*), *Trametes odorata* en *Boletus suavis*. In Zweden zou *Polyporus nidulans* (Kussenvormige Houtzwam, = *Hapalopilus rutilans*) omgevormd worden tot kurken, en er wordt ook vermeld dat *Daedalea quercina* (Doolhofzwam) kan gebruikt worden als roskam, hoewel niet gepreciseerd wordt waar dit gebruik vandaan komt. Evenmin als uitgelegd wordt hoe *Polyporus squamosus* (Zadelzwam) en *Polyporus betulinus* (Berkezwam, = *Piptoporus betulinus*) aangewend worden bij de vervaardiging van aanzetrijmen (Encyclopédie Roret, 1947). Misschien is het gebruik -eertijds- van *Polyporus fomentarius* (Tonderzwam, = *Fomes fomentarius*) als tonder of tondel (Frans : amadou) nog enigszins bekend gebleven, als een licht ontvlambare stof, samen met een vuurslag bewaard in een tondeldoos. Sprekender en ongetwijfeld nuttiger als informatie is het eeuwenoude gebruik van *Amanita muscaria* (Vliegenzwam) als vliegengdoder. Daartoe werden stukjes van de hoed in melk gelegd.

Vliegenzwam kent echter nog een ander, zij het minder bekend gebruik. Al in de Oudheid was deze soort (en de aanverwante Panteramaniet, *Amanita pantherina*) namelijk als roesverwekker een onderdeel van sommige rituelen (bvb. deze ter ere van Bacchus). Ook recenter werden sporen van dit gebruik gevonden (bvb. bij volksstammen in Siberië). Het eten van de Vliegenzwam was blijkbaar een hulpmiddel om in extase te geraken. De verslagen die de symptomen beschrijven liegen er niet om. In zijn "Kinderen der Duisternis" geeft A. van der Ploeg volgende beschrijving :

" Het veroorzaakt één tot vier uur na 't gebruik, in de meeste gevallen zinsverbijstering, gepaard met een uitbundige vrolijkheid of ook wel een soort dronkemans waanzin. Gezichtsstoornissen treden op en dan volgt spoedig een diepe slaap met fantastische dromen of visioenen".

Ook R.E. Schultes in " Hallucinogens of Plant Origin " vermeldt de symptomen :

" Een uur na het eten van de paddestoelen is beven van de ledematen merkbaar, gevolgd door een periode van goed humeur en lichte euforia, gekarakteriseerd door macroscopia (vervorming van het waargenomen beeld, groter dan natuurlijk), visioenen met bovennatuurlijk karakter en groetheidsillussies".

Dit roept vage herinneringen op aan een verhaal waarin een meisje een levendige droom heeft en in die droom van een paddestoel eet en als gevolg hiervan groter en kleiner wordt. De meeste onder ons kennen wel het verhaal "Alice in Wonderland" van Lewis Carroll. De speciale mengeling van gekke situaties, vreemde wezens en nonsensikale gesprekken heeft er immers een bestseller van gemaakt. De paddestoel krijgt er weliswaar geen hoofdrol in maar toch een sleutelrol, want het is dank zij het meester worden van het juiste gebruik van deze paddestoel, dat Alice tenslotte toegang krijgt tot de prachtige tuin waar ze vanaf het begin zo verlangend naar uitkeek. Maar er is geen enkele aanwijzing die ons toelaat te veronderstellen dat deze paddestoel een Vliegenzwam zou zijn, en nog minder dat de schrijver L. Carroll (schrijversnaam van C.L. Dodgson, 1838-1892, docent wiskunde in Oxford) af en toe zelf op zo'n stukje paddestoel zat te kauwen.

De Vliegenzwam is echter niet de enige paddestoel met roesverwekkende eigenschappen. Sinds honderden jaren gebruiken Indiaanse volksstammen in Zuid-Amerika een "heilige" paddestoel die hen eveneens in extase brengt. Al in de 16de eeuw waren er berichten over, o.a. van de hand van Fray Bernardino de Sahagún, in zijn "Algemene Geschiedenis van de Zaken van Nieuw-Spanje"

"Het eerste wat op het feest gegeten werd waren zekere zwarte paddestoelen, die zij nanacatl (of theonanacatl) noemen en die dronken maken en visioenen verwekken... Deze nanacatl bedwelmt en brengt in de war... Het maakt ook droevig en neerslachtig... Wie er veel van eet, ziet veel zaken die hem bang maken of doen lachen..."

Het duurde wel een tijdje voor men kon achterhalen van welke paddestoel er precies sprake was. Het is pas in de jaren vijftig dat een expeditie onder leiding van Prof. Roger Heim, directeur van het Muséum d'Histoire Naturelle in Parijs het raadsel definitief kon oplossen. Het ging niet om één enkele paddestoel maar om minstens een twintigtal soorten met hallucinogene eigenschappen, behorend tot diverse geslachten als *Conocybe*, *Panaeolus*, *Psilocybe* en *Stropharia*. Vooral *Psilocybe mexicana* werd weerhouden. Prof. R. Heim bracht een aantal van deze paddestoelen mee naar huis, kweekte ze verder in zijn laboratorium, en at er tenslotte 32 stuks. Hier volgen enkele van zijn waarnemingen :

” Het is dan dat, met mijn ogen wijd open, de fluïditeit van mijn omgeving ontstaat en overdreven toeneemt, de omtrekken van de beelden worden beweeglijk als golven... Er is geen vast element meer in de mij omringende wereld... Als ik de ogen sluit zie ik een opeenvolging van beweeglijke kleuren... Ik voel me gelukkig en helder van geest... Een waarneming die de herinnering oproept van de buitengewone ervaring die volgde op de inname van *Psilocybe mazatecorum* [= *Psilocybe caerulea*] tijdens de eerste nachtelijke rituele seance die ik bijwoonde in Huautla de Jimenez bij de curandera Maria Sabina. ”

Wellicht het meest tot de verbeelding sprekend is het gebruik van sommige paddestoelen als lichtbron. Het fenomeen van lichtend hout werd al in de Oudheid beschreven, en uit 1652 stamt het bericht dat men in het Hoge Noorden langs de weg stukken rottende eikebast als lichtbakens plaatste. Het licht wordt veroorzaakt door het mycelium van de Honingzwam (*Armillaria mellea*). Dit gaat door zolang het mycelium groeit, dus zolang het hout vochtig blijft. De kleur van het licht is wit met een blauwachtig groene tint. Deze opvallende eigenschap is echter niet beperkt tot een enkele soort. In zijn "Un Naturaliste Autour Du Monde" (1955) beschrijft Roger Heim verscheidene van deze natuurlijke "lichtbakens". Over *Pleurotus olearius* (= *Omphalotus olearius*) of *Pleurotus phosphoreus* (= *Omphalotus olearius*) die hij aantrof in de Provence, Normandië en de Ardennen schrijft hij het volgende :

” Soms kon ik, toen ik ze meebracht naar mijn kamer, duidelijk lezen bij het schijnsel dat ze uitstraalden. ”

Trouwens, er zijn meldingen van veelvuldige observaties van soldaten die tijdens de Eerste Wereldoorlog in de loopgraven de brieven van hun familie lazen bij het schijnsel van Honingzwam.

Ook in Australië vond R. Heim lichtgevende zwammen. Bij een bezoek aan het Nationaal Park vond hij *Pleurotus lampas* (opnieuw = *Omphalotus olearius*), en op weg naar Mont-Mou in Nieuw-Caledonië deed hij nog een andere vondst :

” Enkele dagen voor mijn bezoek aan Mont-Mou, werden we door een hevig onweer tussen twee rivieren geblokkeerd. Dit was vlakbij Hienghène en Poindimié, op de oostkust van Nieuw-Caledonië. We schuilden in een oude autobus, daar achtergelaten na een ongeluk. De volgende ochtend, toen we na een zware stortbui onze schuilplaats

verlieten, ontdekten we onder de autobus, schitterend met een hevig groen vuur, een kleine witte paddestoel, waarschijnlijk verwant met *Pleurotus lux* . ”

Heim verzamelde bij dit bezoek aan Mont-Mou in 1949 *Mycena rorida*, *Mycena decipiens*, *Mycena manipularis* (= *Filoboletus manipularis*) en *Mycena illuminans*, allen lichtgevend.

Hij vermeldt ook de waarneming van de ontdekkingsreiziger Jules Garnier uit 1871, toen hij een oogstfeest van de inheemse bevolking bijwoonde. Garnier zag hier en daar op hun hoofd en in hun haren een soort fosforescerende bloem schitteren die niets anders was dan een kleine paddestoel. Ook op Tahiti en Bora Bora werd dit gebruik van een lichtgevende paddestoel als kapselverversiering geobserveerd, maar hier werden ze eerst in een bloem gestopt. Hetzelfde gebruik werd ook vastgesteld in Laos :

” Ook mijn korrespondent Poilane meldde mij dat hij, tijdens een feest nabij Louang-Prabang, gezien had hoe de jonge meisjes een fel oplichtende witte paddestoel aanbrachten in hun haar, oren en handen. ”

Heim geeft een korte opsomming van de soorten die als lichtgevend bekend staan en dikwijls heel passende namen hebben : *Pleurotus igneus* (= *Agaricus igneus* ?) (Ambon), *Pleurotus noctilucens* (= *Nothopanus noctilucens*) (Manilla). In Australië : *Pleurotus lampas* (= *Omphalotus olearius*), *Pleurotus candescens* (= *Omphalotus olearius*), *Pleurotus incandescens* (= *Omphalotus olearius*), *Pleurotus illuminans* (= *Omphalotus olearius*), *Pleurotus phosphorus*. Verder *Pleurotus prometheus* (Hong-Kong), en *Pleurotus illudens* (= *Clitocybe illudens*) (Noord Amerika). Ook bij *Mycena* vinden we voorbeelden : *Mycena cyanophos* (blauw licht), *Mycena chlorophos* (groen licht) en een vorm van *Mycena rorida* (Ceylon, Maleisië, Nieuw-Caledonië). De Europese vorm van deze *Mycena* zou geen licht afgeven. Ook bij *Panellus stipticus* is er op dit punt verschil tussen die uit Europa (zonder licht) en die uit Amerika (lichtgevend).

Laten we als besluit nog even op stap gaan met Roger Heim :

” Er was geen maanlicht ... Maar de gids kende blijkbaar iedere oneffenheid in het terrein, elke holte, elke rots. Ik volgde hem in stilte, zoekend naar een schittering in de ondoordringbare duisternis. Zodra mijn ogen zich wendden aan de donkere omgeving, merkte ik een vage weerschijn, fosforkleurig, met onduidelijke omtrekken. Onder het licht van de zaklamp zag ik een rottende tak, wellicht omgeven

door lichtgevende bacteriën. Nog verder zag ik een onderbroken fonkelend licht dat bij nader onderzoek toebehoorde aan een lichtgevende rups.

Tenslotte vonden we een onzeker, dof licht, nog altijd blauw-groen, in de vorm van een zwam, onze eerste vondst van een *Mycena* die volledig met licht verzadigd was. ”

Bibliografie

Allegro, J.M. (1970). The Sacred Mushroom and the Cross.
Hodder and Stoughton Ltd, London.

Brunet, R. (1947). Champignons et Truffes.
Encyclopédie Roret, SFELT, Paris.

Carroll, L. (1942). Alice in Wonderland, Through the Looking Glass,
etc.
J.M. Dent & Sons Ltd, London.

Heim, R. (1955). Un Naturaliste Autour Du Monde.
Editions Albin Miche, Paris.

Postma, W.P. (1961). Paddestoelen in Kleuren.
JM. Meulenhoff, Amsterdam.

Schultes, R.E. (1969). Hallucinogens of Plant Origin.
Science 163 : 245-254.

Van der Ploeg, A. (1951). Kinderen der Duisternis.
N.V. W.J. Thieme & Cie, Zutphen.

Vogel, V.J. (1973). American Indian Medicine.
University of Oklahoma Press & Ballantine Books, N.Y.

Vegetatieve vermenigvuldiging

André LEMAN
Polenplein 9, 8755 Ruiselede

Om planten te vermeerderen, te vermenigvuldigen, of van 1 plant meerdere exemplaren te kweken, kan men dit doen 1) op generatieve (geslachtelijke) wijze, of 2) op vegetatieve (ongeslachtelijke) wijze.

Bij geslachtelijke voortplanting hebben we eerst bloemen nodig met enerzijds vruchtbeginsel en zaadknoppen en anderzijds meeldraden en stuifmeel, dus de vrouwelijke en de mannelijke geslachtscellen. Hieruit kunnen na bevruchting zaden uitgroeien, die we kunnen gebruiken om te vermeerderen, en waaruit men, zeg maar, soms oneindig veel nieuwe planten kan kweken.

Men zal wel opgemerkt hebben dat het hier gaat om Hogere Planten, die bloemen dragen.

Hou ermee rekening dat de erfelijkheidsregels hier een belangrijke rol spelen en dat alle individuen genetisch, hetzij door kruising, hetzij veelvormigheid van eigen genetisch materiaal, van elkaar kunnen verschillen.

Bij ongeslachtelijke of vegetatieve vermenigvuldiging is dat niet zo. Hier zullen alle planten vermeerderd door bvb. scheuren of stekken, volledig en ook genetisch aan de moederplant gelijk zijn.

Een eerste tip is dus dat de plant (moederplant) waarvan we er meerdere willen kweken, alle gewenste goede eigenschappen moet bezitten.

Naast het stekken zijn nog vele andere vormen van vegetatieve vermenigvuldiging, zoals scheuren, delen, afleggen, enten, enz. Ook meristeemcultuur hoort in dit rijtje...

Wat hier verder komt zijn enkele tips bij het stekken, geordend onder de volgende punten :

- algemeenheden,
- soorten stekken,
- beste tijdstip om stekken te snijden,
- waar stekken plaatsen,
- gebruik van groeistoffen,
- tips bij soorten voorkomend bij liefhebbers.

1. Algemene regels.

Bij het snijden van stekken let men erop dat de wonden die men maakt zo gaaf en zo klein mogelijk zijn, vooral het gedeelte dat in de aarde moet. Daarom snijdt men onderaan horizontaal door juist onder een oog, en bovenaan wat schuin boven een oog. Zo kan men ook altijd bovenkant en onderkant onderscheiden : wat omgekeerd geplaatst is, kan niet in groei komen ! Men gebruikt ook best een goed snijdend mes, en voor planten met nog sap erin een mes van roestvrij staal.

2. Soorten stekken.

A. Planten in rust, zonder bladeren.

- Gewone stekken (fig. 1).

Deze snijdt men op ongeveer 20 cm lengte van gezonde sterke twijgen, niet te gulzige maar ook geen flauwe takken. Het bovenste gedeelte is meestal te flauw. Dit soort stek is van toepassing bij vele sierheesters en ook bessenstruiken.

- Stek met hiel (fig. 2).

Ongeveer dezelfde lengte als voorgaande, maar waar onderaan een stukje overjaarshout aanblijft dat van tak of stam mee afgesneden wordt. Men kan ook deze twijgen afscheuren (afrukken) en dan wat bijsnijden (zie fig. 2b). Deze stek is te gebruiken bij planten die op gewone stek het minder goed doen. Meestal is er veel merg in de stengels aanwezig, vb. Stekelbes, Moerbei. Fig 2b laat ook zien dat van 1 twijg soms meerdere stekken kunnen gesneden worden.

- Eénoogstek (fig. 3).

Hier is de stek zo kort dat er slechts 1 oog aanwezig is. Ook weer onderaan horizontaal snijden en bovenaan wat schuin. Dit wordt gebruikt bij druiven, maar dan wel onder glas.

B. Planten in groei.

- Kopstekken.

De groeikoppen worden van de moederplant afgesneden op ongeveer 5-15 cm lengte. Altijd lang genoeg waar de stengel reeds voldoende gevormd is.

De stek kan kruidachtig zijn zoals bij *Pelargonium* en andere sierplanten, of houtachtig zoals bij *Aucuba*, *Buxus*, *Rhodendron*, enz. Ook bij vele Coniferen van toepassing.

- Gewone stek.

Deze zijn gewoonlijk veel korter dan onder A besproken, ± 10 cm. Bij planten in groei zijn er bladeren aanwezig, de onderste neemt men weg en laat de bovenste staan. Dit kan bij *Pelargonium* en andere, ook bij houtgewassen zoals bij *Ligustrum*, *Forsythia* en dan op het einde van de groeiperiode augustus en september, onder glas.

Deze vorm van stekken zou bij *Forsythia* betere resultaten geven dan winterstekken.

Besluit : tussenvormen zijn steeds mogelijk. Een voorbeeld, om bij Kamerlinde (*Sparmannia*) goed te slagen is nodig kopstek, halfrijp hout en hiel of voet.

Vergeet ook niet dat in handelskwekerijen minder en minder vermeerderd wordt door stekken. Veel werk gebeurt in laboratoria in flesjes door middel van meristeen-cultuur, maar daarover gaat het hier niet.

3. Tijdstip om stekken te snijden.

A. Kruidachtige stekken.

Afhankelijk van licht en warmte kan het hele jaar door gesneden en gestekt worden, vb. *Pelargonium*.

B. Halfhoutachtige stekken.

Zijn meestal houtgewassen waarvan men bijna volgroeide, maar nog niet verharde twijgen in stukken snijdt. Het tijdstip is dan juli tot eind september, bvb. vele sierheesters maar ook bladhoudende planten als *Aucuba*, *Rhododendron*, enz.

Bij de twee genoemde stekwijzen is geen bewaartijd mogelijk, men plaats ze snel of na zeer korte tijd in het stekmedium.

C. Houtachtige stekken.

Van allerhande sierheesters, ook bessen, enz. snijdt men stekken in volle rustperiode, t.t.z. wanneer alle plantensappen naar winteropslagplaatsen (wortels-stengels) zijn teruggekeerd. Dit tijdstip ontstaat na eerste vorst of koude periode, laat ons zeggen rond Nieuwjaar.

Hier is dan wel een bewaarperiode nodig, daar de stekken maar op hun plaats geplant worden in de lente. Men bewaart ze best in kleine

bundels, licht schuin, tot 3/4 in een losse grond ingegraven op een plaats waar geen zon kan op schijnen.

Het kan voorkomen dat in de lente (maart, april) wanneer moet geplant worden de eerste wortels al zichtbaar zijn.

4. Stekken planten.

Hierbij moet men met verschillende factoren rekening houden, afhankelijk van soort, tijdstip, groeiplaats, vocht, pH, enz.

Algemene regel.

Voorkom te snelle verdamping, d.w.z. belet uitdrogen, gebruik een lichte, niet bemeste grond, en een standplaats waar iets minder licht doorkomt dan in normale groeiomstandigheden. *Pelargonium* bvb., een plant uit het zonnige zuiden zal meer licht verdragen, zelfs nodig hebben dan *Rhododendron*, een plant van de noorderkant van loofbossen die bij stekken zeker geen zon verdraagt. Liefhebbers stekken *Pelargonium* beter in augustus dan in september-oktober.

Vroeger moesten sommige stekken geplaatst worden onder glas en daarbij met de toppen het glas raken, nu is dat gemakkelijker door er doorschijnend plasticfolie over te leggen. Deze methode is zelfs zeer nuttig om uitdrogen te voorkomen, echter opletten met soorten die zacht of rotgevoelig zijn. Hierbij elke dag goed luchten, en de condensdruppels laten afvloeien.

Als stekmedium of grondsoort is een luchtig substraat gewenst. Een turfachtig mengsel, weinig of niet bemest, en met toevoeging van grof rivierzand geeft meestal goed resultaat. Soms werden dennenaalden en vroeger ook sintels (as) met goede uitslagen gebruikt.

Van planten die een lage pH waarde eisen als *Rhododendron* zal dit bij het stekken ook vanzelfsprekend zijn.

Men kan stekken planten buiten in volle grond, dit is het geval voor winter-houtachtige stekken. Anders in koude bak (plat glas) al dan niet nog bedekt met doorschijnende plastic. Bij *Rhododendron* ook buiten en enkele met plastic afgedekt. Het kan ook in serre en dan meestal weer afgedekt met folie volgens soort en tijdstip, en met of zonder bodemwarmte. Een andere veel gebruikte methode bij kwekers en gespecialiseerde bedrijven is onder waternevel en met bodemwarmte.

Als laatste misschien, de eerder genoemde meristEEKKULTUUR gebeurt in gesloten glazen flessen of bokalen.

5. Het gebruik van groeihormonen.

Het zijn stoffen die de groei bevorderen, in de natuur voorkomen, en ook kunstmatig kunnen aangemaakt worden om ze dan in hogere concentraties te gebruiken. In ons geval zullen we deze gebruiken die de wortelvorming stimuleren. Ze zijn vermengd met talk of koolstof, en hebben een beperkte bewaringtijd. Bij gebruik moet men het onderste deel van de stekken even in het poeder dompelen en dan het overtollige afschudden, te veel is ook niet goed.

Gebruik van hormonen geeft geen waarborg op goed resultaat. Men beweert wel dat altijd gebruiken uiteindelijk betere resultaten geeft. Ik heb zelf er nooit veel gebruik van gemaakt, zeker geen vergelijkende proeven gedaan. Dus kan ik niet voor of tegen zijn.

6. Praktische tips voor de liefhebber.

Tot nog toe zijn in enkele gevallen voorbeelden aangehaald. Wat hier volgt zijn praktische gegevens volgens soort of groep.

A. Bladverliezende sierheesters.

Buddleja, Cornus, Deutzia, Kerria, Ligustrum, Philadelphus, Ribes, Spiraea, Symphoricarpus, Tamarix, Weigelia, enz. zijn te vermeerderen door gewone houtachtige winterstek. Tijdstip en bewaring is vroeger aangehaald.

B. Bessenstruiken.

Witte, rode en zwarte trosbessen, ook stekelbessen, door winterstekken als voorgaande, alhoewel -en dit zeker voor stekelbessen met veel merg in het hout- stek met voet of hiel te verkiezen is. Voor trosbessen laat men alle ogen staan, omdat bij verdere kweek steeds nieuwe grondscheuten moeten behouden worden. Voor stekelbessen worden alle ogen, ook kleine die op hiel of voet staan verwijderd, behalve bovenste 3 of 4. Deze stekken worden ook wat minder diep geplant, en bij het overplanten ook zo ondiep mogelijk. Op die manier krijgt men een kort stammetje waar niet elk jaar die vervelende grondscheuten moeten weggesnoeid worden.

C. Bladhoudende sierstruiken.

Aucuba, Euonymus, Hebe, Prunus laurocerasus, enz. door middel van kopstekken, wanneer de groei van jonge scheuten wat gesloten is, juli, augustus, en plaatsen onder glas of plastic in halfschaduw.

Rhododendron zit later augustus, september in volle schaduw. Men maakt een kuil in de grond van 1 spadesteek diep, en met deze aarde de rand verhogen. In de kuil brengen we een zure laag aan, bosgrond of turf met zand. De stekken plaatsen en afdekken met stevige plasticfolie, opspannen en de zijanten wat ingraven. Ook vele variëteiten kunnen op die manier vermeerderd worden. Wortelvorming komt dan in de lente van volgend jaar.

Voor *Buxus* ongeveer als bij voorgaande, kan ook onder plat glas en moet nog meer tegen de zon afgeschermd worden. Wortelvorming kan wel nog langer uitblijven.

D. Coniferen.

1. *Abies, Cedrus, Picea, Pinus* stekken bijna niet en worden gezaaid of geënt voor de variëteiten.

Wat wel door stek kan vermeerderd worden :

2. *Chamaecyparis, Cryptomeria, Juniperus, Thuya* als meest voorkomende. Hierbij jonge scheuten in voldoende uitgerijpt gedeelte afsnijden in augustus, september. Soms met een lichte draaiende beweging onderaan de opperhuid wat kraken, en plaatsen onder glas of plastic in half schaduw, zodanig dat de stekken elkaar niet raken.

3. *Taxus*. Deze wil ik afzonderlijk vermelden, niet omdat stekken moeilijk lukt, integendeel, maar vegetatief vermeerderde planten hebben geen opgaande groei wat nadelig is voor gebruik in haag. *Taxus* kan men beter zaaien en heeft dan dit voordeel dat zaailingen meer gelijkvormig zijn van groei dan voorgaande.

E. Kruidachtige planten.

1. *Pelargonium*.

Waarschijnlijk de meest voorkomende plant die bij de liefhebber gestekt wordt. Rekening houdend dat het zonneplanten zijn moet men stekken bij voldoende licht. Dat lukt het best vanaf februari en zo gans de zomer verder. Om planten te kweken tot voldoende grootte om in de meimaand bloembakken mee op te vullen, stekt men best niet te laat in de zomer, zeker voor half september. In licht verwarmde kas kan dat nog een maand later, en dan moeten we de nog bloeiende planten in onze bloembakken niet zo vroeg stuksnijden. Men kan ook de scheuten onder een bladvoet afbreken. Dit lukt wel bij ranken maar moeilijker bij de meeste rechtopgroeïende. Dit heeft als voordeel dat de wond vlugger geneest en ook vlugger en beter beworteling optreedt.

De stekken plaatst men in een luchtige zandige grond, half vochtig, en enkel bij sterke zon wat afschermen. Geen water geven voor het begin van wortelvorming.

Overwinteren op een vorstvrije maar toch zeer klare standplaats.

2. *Fuchsia*, *Passiflora*, *Datura*, enz.

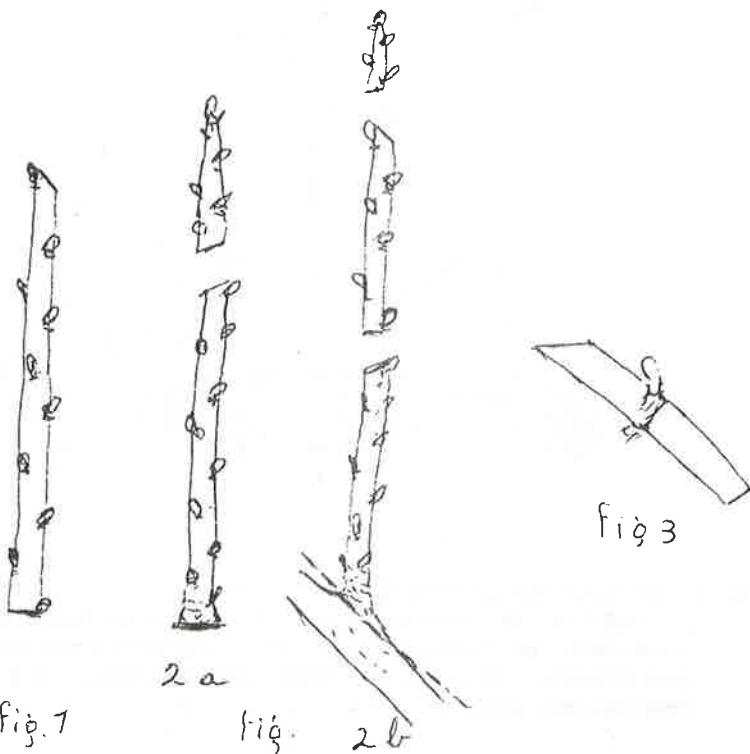
Kunnen ook gans het jaar door gestekt worden, op voorwaarde dat de scheuten voldoende aangegriipt zijn.

3. Andere.

De meeste planten uit tuin of woonkamer, die we door stek willen vermeerderen, mogen geen problemen meer opleveren als we voorgaande regels in acht nemen.

Besluit.

Als al wat hier geschreven staat, kan bijdragen dat onze plantenliefhebbers beter resultaat hebben bij het zelf stekken van hun lievelingsplanten, dan is mijn grote wens ook vervuld. Ik zeg zo maar, doe het, probeer het, en het zal lukken ook.



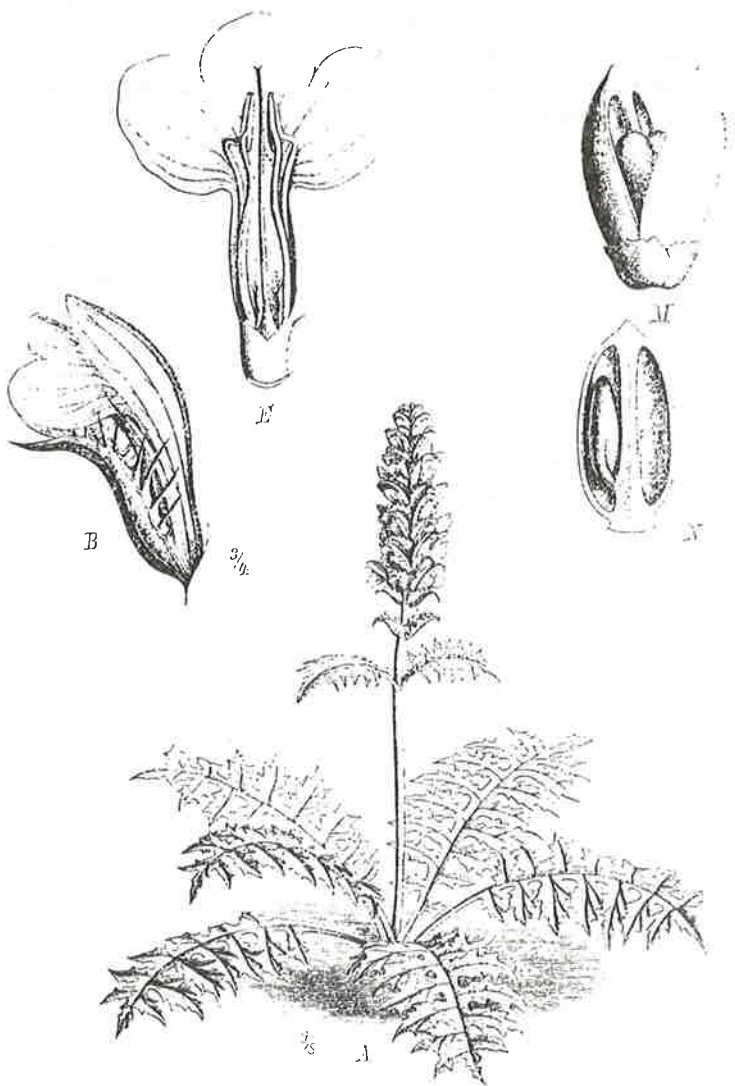


Fig. 1. *Acanth (Acanthus mollis)*.

A : habitus. B : bloem, zijzicht. E : kroon en meeldraden, bovenzicht. M : halfopen vrucht. N : 1 vruchtklep met zaad en zaadsteeltje. (Lindau G., 1895, Acanthaceae. Die Nat. Pflanzenfam. 4(3b).)

Acanth (Acanthus mollis)

Paul GOETGHEBEUR
Plantentuin, Universiteit Gent

De " Plant van het Jaar 1991 " staat nu voor de tweede maal op de omslag afgebeeld. Haar naam moet vallen, ze moet zich nu laten kennen...

U ziet hier voor u de *Acanth*, of Bereklaauw, of *Acanthus mollis*, een van de mooiste sieraden uit het Middellandse Zeegebied in onze Plantentuin. U kan deze plant in levende lijve komen bewonderen in de Systematiek Dicotylen, en in de Mediterranée (kaart p.43). Een tropisch broertje, *Acanthus ilicifolius* (*ilicifolius* = met het blad van de Hulst) groeit in de Victoriakas, achteraan in de moerasrand.

De plant groeit in gezellige dichte groepen, door de vorming van talrijke, laag uitstoelende stengels, en ook wel door snelle, makkelijke kieming van de kwistig rondgestrooide zaden. Het blad is decoratief, en de bloeiwijze nog veel meer : een echte aanrader voor een wat grotere tuin...

De meeste bladeren vinden we laag rond de stengel, eerder wortelstandig, ze zijn diep ingesneden met een groot aantal lobben, eindigend op een tand die echter niet stekelig aanvoelt (vandaar de naam *mollis* = zacht), in tegenstelling tot bvb. een andere Mediterrane soort, *Acanthus spinosus*, met duidelijk en scherp getande bladeren (*spinosus* = gestekeld). Laat u evenwel niet misleiden door dat "zachte", want in de bloeiwijze zet ze haar stekels op !

Hogerop langs de stengel zijn meestal nog 1-2 paar bladeren aanwezig, deze zijn beduidend kleiner en smaller.

Bloeiende stengels kunnen uitgroeien tot bijna 2 m, met een bloeiwijze van ongeveer een meter lengte, de meeste blijven wel kleiner. Let u even op de bloeivolgorde, van onder naar boven, met bloemen in alle verschillende stadia !

De bloemen staan mooi op 4 overlangse rijen langs de stengel gerangschikt, telkens per 2 en kruisgewijs t.o.v. het vorige of volgende paar. Elke bloem staat in de oksel van een groot, opvallend schutblad met randstekels en een eindstekel. De laagste schutbladeren zijn nog groen, maar naar boven toe worden ze alsmaar witter ! Daarenboven vinden we nog twee kleinere blaadjes (zonder randstekels), telkens links en rechts aan de voet van de bloem geplaatst : dit zijn de twee steelblaadjes. Dergelijke blaadjes komen

voor bij veel soorten op de bloemsteel, vandaar hun naam. Hier echter is de bloemsteel bijzonder kort, en daardoor lijken deze twee steelblaadjes wel onderdelen van de bloem zelf.

De eigenlijke kelk is heel vreemd gevormd. Twee hoog vergroeide kelkblaadjes zien we onderaan uitsteken als een lange smalle lip, met twee zware, duidelijke nerven, en aan de top meestal tweetandig. Links en rechts opzij merken we nog twee heel kleine kelkblaadjes, flets licht groen. Het vijfde kelkblad is de grote brede lip bovenaan, met haar vijf zware nerven en een paarsroze kleur.

Ook de kroon heeft een ongewone vorm. Ze is sterk eenzijdig uitgegroeid, alleen de onderlip is goed ontwikkeld tot een witte, drielobbige structuur, het enige deel van de kroon dat van buitenaf tussen de kelk- en schutbladeren zichtbaar is. Een oude, verwelkte bloemkroon kan makkelijk uit de bloem worden gehaald, en alleen dan ziet u de heel zwak ontwikkelde bovenlip, een lichtbruin glanzend bandje. Pas dan ziet u ook dat de basis van de onderlip paarsig is aangelopen.

Samen met de kroon komen ook de meeldraden uit de bloem te voorschijn. Hieruit blijkt duidelijk dat ze met de voet van de kroon zijn vergroeid. De vier helmknoppen zijn flink behaard en staan dicht opeen, waardoor ze een aardig wollig groepje vormen. Als u de grote onderlip van de kroon en de grote bovenlip van de kelk wat uiteendrukt, dan krijgt u ook een mooi beeld van deze helmknoppen. Meteen ziet u ook de frisgroene stijl en de twee stempeltakjes, als een slangetongetje boven dit groepje helmknoppen liggen.

Deze lange stijl verdroogt, en blijft nog geruime tijd als een bruine draad vastzitten op de rijpende vrucht. Deze is eerst nog groen, maar wordt tijdens het rijpen mooi donkerbruin glanzend. Bij volledige rijpheid, meestal vanaf eind augustus, wordt het spectaculair : de vrucht springt met een knal open, de twee kleppen en de vier zaden worden meters ver weggeslingerd.

Deze kracht ontstaat door het ongelijk uitdrogen van de kleppen en de centrale zuil, nog versterkt door het langzaam opspannen van de verhoutende steeltjes waarmee de zaden op de zaadlijst vastzitten. Op warme zonnige dagen drogen de barstensrijpe vruchten verder uit tot de kleppen de inwendige druk niet meer kunnen houden, en dan gaat het knallen... Wat overblijft is de lichtbruine, verhoutte centrale zuil, met de blijvende steeltjes van de zaden.

De zaden vindt u in grote aantallen verspreid in de omgeving van de planten. Ze zijn vrij groot, eerder afgeplat, en roodbruin glimmend.

In de vorige herfst (1990) heb ik er een aantal opgeraapt, en in een bloempot te kiemen gelegd. De hele winter is dit kiembed vochtig gehouden, maar pas in de vroege lente was enige beweging merkbaar. Nu zijn bijna alle zaden gekiemd en intussen uitgegroeid tot flinke, jonge planten met een behoorlijk aantal bladeren. Bloei verwacht ik niet in dit eerste jaar, maar we houden u verder op de hoogte !

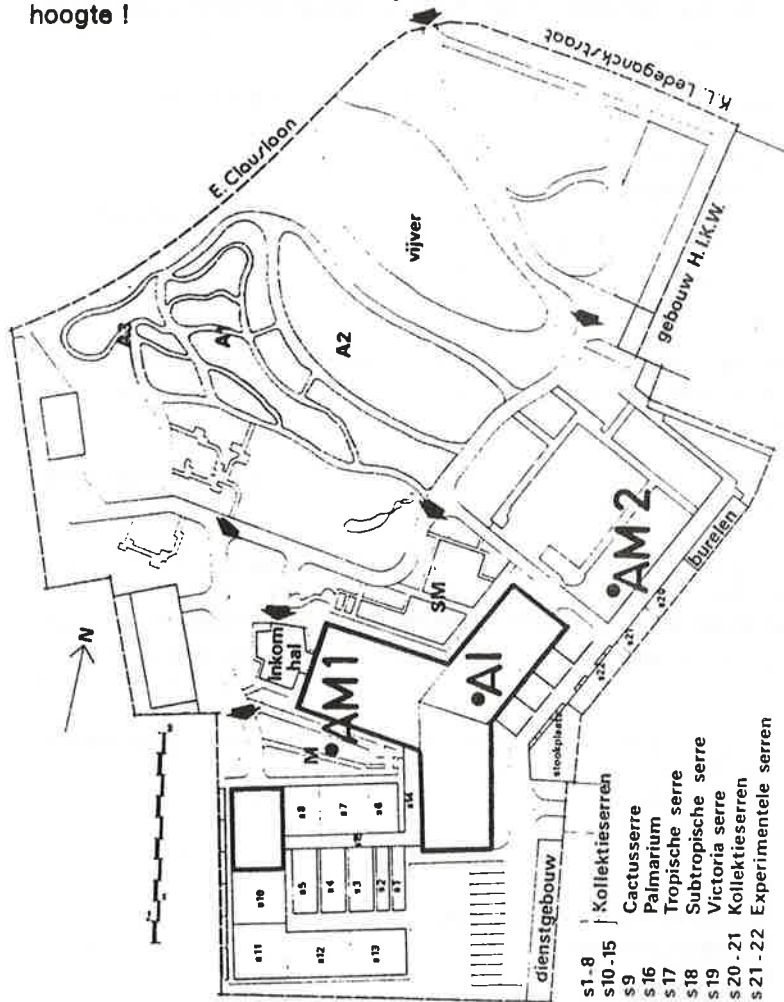


Fig. 2. Plattegrond van onze Plantentuin, met aanduiding van de planten die in dit artikel worden besproken.

AM 1 : *Acanth (Acanthus mollis)* in de afdeling Middellandse Zee. AM 2 : *Acanth (Acanthus mollis)* in de Systematiek Dicotylen. AI : *Acanthus ilicifolius* in de Victoriakas.

Gidsen in de Plantentuin

Op aanvraag van een aantal geïnteresseerde personen wordt voor volgend jaar (januari-maart) een nieuwe opleidingsreeks voor gidsen in de Plantentuin gepland.

Deze lessenreeks zal in principe volgende hoofdstukken omvatten :

- plantenecologie,
- plantenaardrijkskunde,
- indeling en klassifikatie van het Plantenrijk (systematiek),
- vormenleer (morfologie),
- nuttige planten (ethnobotanie),
- gidstechnieken.

Deze inhoud wordt verdeeld over 7 zaterdagvoormiddagen, waarbij telkens een deel theorie wordt gevolgd door een deel praktijk in de serres en tuin.

Voor de syllabus en andere faciliteiten moet een inschrijvingsgeld van c. 1000 F worden betaald.

Deze nieuwe reeks zal worden gestart als hiervoor inderdaad voldoende belangstelling blijkt te bestaan.

De reeks staat open ook voor niet-leden, maar onze leden krijgen wel voorrang als ons een te groot aantal inschrijvingen zou bereiken.

Konkreet : als u hiervoor belangstelling heeft, wil u aub de sekretaris verwittigen. Dank !

Stuur dus uw briefje naar :

Paul Goetghebeur
Plantentuin Universiteit Gent
Ledeganckstraat 35
9000 Gent

Open tuin

Mevr. C. D'haenens wil graag de Plantentuin open zien op zondagnamiddag, tijdens de zomer.

Mevrouw, dit is een heel goed idee, en ook het bestuur van de Plantentuin zou dit zeer graag willen, maar daarvoor ontbreekt ons het personeel, helaas.

Suggesties om dit probleem op te lossen worden met veel belangstelling verwacht door hetzelfde bestuur.

Beschikbaar voor ruil :

Roelfsema E.J.D. (1950). De champignoncultuur.

De Torenlaan, Assen.

Bij Bernard Symoens, Van Hammelaan 34, 8210 Loppem.

Gezocht :

Zaden of (bij voorkeur) stekjes van

Stewartia pseudocamellia,

Boompapaver (*Romneya coulteri*).

Door Ingrid Verdegem, Breughellaan 11, 9840 De Pinte.

Beschikbaar :

Zaden of vruchten van

Scharlei (*Salvia sclarea*),

Reuzenbereklaauw (*Heracleum mantegazzianum*),

Een bronsrode, vertakte Zonnebloem (naam onbekend).

Bij Ingrid Verdegem, adres als boven.

Overlijden

De H. Denis Van Durme meldt ons dat zijn vader Albert Van Durme, een van onze trouwe leden, overleden is op 23 juli 1991.

De vereniging biedt aan de familie en vrienden haar welgemeende deelneming aan.

Landschapsexcursie : De onbekende Scheldevallei

Tijdens de voorbije jaren werd door Prof. Daels en medewerkers een reeks landschapsexcursies (" Het *andere* landschap ") georganiseerd, die een opvallend succes kende, en ook bij heel wat van onze leden belangstelling heeft opgewekt.

Een verslag van een dergelijke excursie is trouwens in dit tijdschrift verschenen, in juni 1989 (vol. 8(2) : 4-11, 2 fig.).

Onze vereniging richt daarom, samen met het Koninklijk Natuurwetenschappelijk Genootschap Dodonaea, een bustrip in naar de Scheldevallei, o.l.v. Prof. L. Daels en Dr. A. Verhoeve, op zaterdag 14 september.

Vertrek : 8.30 u, ingang Plantentuin

Terugkeer : omstreeks 18 u.

's Middags voorzien we een pick-nick in de Ter Biestmolen, Nederzwalm.

Er zal een documentatiemap over dit onderwerp beschikbaar zijn op de bus (prijs : 50 F, te betalen tijdens de excursie).

Inschrijving :

door storting van 300 F

op ons rekeningnummer 001 - 1192154 - 03,

van De Vrienden van de Plantentuin, Gent.

Het aantal plaatsen is beperkt !

Nieuws uit andere plantentuinen

Bij Rotterdam, aan de Honingerdijk 64, bevindt zich een van de meest waardevolle arboreta die Nederland rijk is :

Arboretum Trompenburg.

Dit arboretum is opgericht in 1820, en verder uitgebouwd door 5 generaties van de familie Van Hoey Smith, waardoor het nu meer dan 2000 verschillende soorten en rassen van houtige planten bevat.

Als bijzonderheden vermelden we massieven met de drie bekende Ceder-soorten, een grote collectie Naaldbomen met veel zeldzame soorten, een heidetuin, een kas met vetplanten, veel soorten Esdoorn, Eik, Beuk, Berk, Hulst, enz.

Op zaterdag en zondag 5-6 oktober houdt dit Arboretum een **opendeurdag**, van 9 tot 17 u : toegang gratis !

Een uitzonderlijke kans om deze prachtig oase te gaan bewonderen !

September

Zondag 1

10 u, aan de ingang van de Plantentuin :
Gratis rondleiding in de Plantentuin, door de Gidsengroep.

Zaterdag

8.30 u, ingang Plantentuin :
Landschapsexcursie " De onbekende Scheldevallei ", o.l.v.
Prof. L. Daels & Dr. A. Verhoeve, Universiteit Gent.
Informatie en inschrijving op p. 46.

Zondag 22

10-12 u, in de aanbouwserre :
Herfstruildag voor de leden.

Oktober

Donderdag 3 - woensdag 9 : Paddestoelententoonstelling.

Zondag 6

10 u, aan de ingang van de Plantentuin :
Gratis rondleiding in de Plantentuin, door de Gidsengroep.

November

Zondag 3

10 u, aan de ingang van de Plantentuin :
Gratis rondleiding in de Plantentuin, door de Gidsengroep.

Zaterdag 23

9.30 - 11.30 u, in het werklokaal achterin de Plantentuin :
Kreatief werken met natuurlijke vindmaterialen voor kinderen,
o.l.v. Gilberte Comhaire-Neyt.
Informatie en inschrijven op p. 14.

December

Zaterdag 7

15 u, in het hoofdgebouw van de Ledeganckstraat (ingang via de Plantentuin) :
Algemene Ledenvergadering. (Een persoonlijke uitnodiging volgt !).

De

VRIENDEN van de PLANTENTUIN

GENT

driemaandelijks	tijdschrift
tiende	jaargang
nr. 3	september 1991
ISSN	0777 - 8821

Redactie :
Paul Goetghebeur
Plantentuin
Ledeganckstraat 35
9000 Gent (telefoon : 091 - 64 5059)

Aan dit nummer hebben verder meegewerkt : Gilberte Comhaire-Neyt, Peter Dewulf, André Leman, Karel Otten, Bernard Symoens, Johan Taeldeman, Katleen Van der Gucht, Ingrid Verdegem.

Onze beste dank gaat ook uit naar Christelle VanKerchove en Patricia Rézenne voor het snelle tikwerk, en naar Adelin Van Heuverswijn voor de plooi-, kleef-, en sorteeractiviteiten, die het verschijnen van dit boekje mogelijk hebben gemaakt.

© De Vrienden van de Plantentuin Gent, 1991.

Overname van artikels is alleen mogelijk mits en ná schriftelijke toestemming van de redakteur.

Lidgeld 1991

U kan uw bijdrage overschrijven op rekening 001 - 1192154 - 03 van De Vrienden van de Plantentuin Gent, met de vermelding : lid 1991.

Gewoon lid :	250 BF
Beschermid :	500 BF
Steunlid :	1000 BF