

De
VRIENDEN van de PLANTENTUIN
GENT



driemaandelijks tijdschrift
negentiende jaargang
nr. 3 september 2000

De Vrienden van de Plantentuin Gent, Bestuur 2000

Voorzitter : Prof. P. Goetghebeur, Ledeganckstraat 35, 9000
Gent, tel. 09-264 5055
email : Paul.Goetghebeur@rug.ac.be

Secretaris : Ferdinand Cobbaut, Korteheerweg 7, 9041
Oostakker, tel. 09-251 3321
email : Ferdinand.Cobbaut@advalvas.be

Penningmeester : Léonard Cobbaut, Willy Maststraat 51, 9032
Wondelgem

Leden :

Konraed Camelbeke, 9000 Gent
Harald Evrard, 9050 Gentbrugge
Cyrilla Gillis, 9940 Evergem
Henk Leyseele, 9000 Gent
Hilde Mortier, 9051 Sint-Denijs-Westrem
Caroline Van den heede, 9040 Sint-Amandsberg
Marie-Thérèse Van den Hove, 9820 Merelbeke
em. Prof. P. Van der Veken, 9052 Zwijnaarde

Leden ex officio :

Prof. R. Viane, Directeur, Plantentuin, Ledeganckstraat 35, 9000
Gent
N.n., Hortulanus, Plantentuin, Ledeganckstraat 35, 9000 Gent

Website :

http://users.belgacom.net/vrienden_plantentuin_gent

(Illustratie omslag : Paul Hellebosch)

De

VRIENDEN van de PLANTENTUIN

GENT

driemaandelijks tijdschrift
negentiende jaargang
nr. 3 september 2000
ISSN 0777 - 8821

Inhoud

Redactioneel(tje)	2
Lente in de herfst : <i>Tricyrtis formosana</i>	3-5
Een heerlijk misverstand	6-22
Lidgeld 2000	23
Agenda 2000	24
Suikerfabriek van Moerbeke en herfstwandeling	25-26
Het Europees verhaal van de "biet"suiker	27-33
Ikebana Ohara : najaarsprogramma	34-35
Dodonaea Activiteitenkalender 2000	36-37
Oorsprong van gebruiken en rituelen rond Kerstmis (3)	38-43
Herfstrecepten	44-47
Colofon	48

Redactioneel(tje)

Beste lezer,

Wat ik had gevreesd, is uitgekomen : zoals elk jaar rond deze periode is er een veelheid aan activiteiten die alle tegelijk op mij afkomen, en die maken dat dit nummer twee weken te laat bij de drukker wordt ingeleverd.

En waardoor u dit boekje weer iets te laat in uw brievenbus vindt.

Door het wat te grote aanbod van artikels heb ik enkele niet-tijdsgebonden bijdragen uitgesteld naar een volgend nummer (met mijn welgemeende excuses voor de auteurs), en verder is ook in dit nummer het Lezersforum weggefallen.

Van onze Gilberte heb ik wel volgend bericht dat ik graag hier opneem.

Op aanvraag van diverse leden volgt hier de referentie van een boek(je) met verklaring van wetenschappelijke namen :

Allen J. Coombes, A-Z of plant names. Chancellor Press, Hamlyn Guides. ISBN 1 - 851 52 53 35.

De tuinliefhebbers onder u (wie niet ?) worden van harte uitgenodigd op de ruilbeurs in Merelbeke, die binnenkort doorgaat en waarover u meer kan lezen op het binnengeschoven losse blaadje.

Op deze ruilbeurs is ook uw vereniging aanwezig met een infostand, en we vinden het altijd plezierig als u even langsloopt, voor een babbeltje, een plantje, een groet !

We treden zo stilaan de herfst binnen, vooral het aantal spinnen en hun wwwebben wijzen duidelijk in die richting.

Volgens sommigen "begint het leven in de herfst", en daar schuilt een grond van waarheid in, zeker wat tuinen betreft : veel planning start inderdaad tijdens de herfst, de nieuwe lente moet nu worden voorbereid !

Zien we u op onze jaarlijkse Algemene Vergadering ?

Uw redacteur,



Vrienden 19 (3) : 2 (september 2000)

Lente in de herfst : Tricyrtis formosana

Marc LIBERT
Plantentuin

Over de weiden waren weer de eerste nevels, en kieviten, spreeuwen, zwaluwen en eenden vliegen groepsgewijs; het wordt stilaan herfst. In de tuin is alles volgroeid, de vruchten zijn gevormd; alles lijkt volbracht, er heerst een rijkelijke rust.

Nu, eind augustus kreeg ik op een kwekerij een toch wel merkwaardige vorm van seizoensverwarring. In een schaduwhal schitterde een bedje van *Epimedium* met zuiver witte, ranke bloemen, net wat je elfjes zou kunnen noemen (*Epimedium* = Elfenbloem). En toen was dat logge laatzomergevoel even omgetoverd in een sprankelende voorjaarservaring.

Zo een fris ogende laatbloeiende plant moest mee naar huis, natuurlijk, en om haar alle eer aan te doen zocht ik een paar geschikte buurplanten, ja zelfs met de idee dat lente-in-de-herfst-gevoel te versterken.

Eén ervan wil ik u graag voorstellen.

Tricyrtis formosana

De Paddelolie of *Tricyrtis formosana* is de bekendste van een klein geslacht in de grote Liefamilie.

Het zijn allen kruidachtige doorlevende planten met een kort of wat langer rhizoom.

De groeiwijze van dat rhizoom kan je vergelijken met de beter bekende Salomonszegel.

De bloeiwijze echter is heel anders en zeer opvallend. Drie van de zes bloemblaadjes hebben aan de basis een soort zakjes, daar waar je sporen zou verwachten.

Daarmee is de naamsverklaring van *Tricyrtis* gegeven : het Griekse *treis* staat voor drie, en *kyrtos* vertalen we als convex of bolrond, verwijzende naar de bovengenoemde zakjes.

De overkomst van deze Aziatische soorten naar Europa is pas laat begonnen en voor de intussen toch wijdverbreide Paddeliele moeten we op ons vasteland wachten tot 1950. Dit heeft grotendeels te maken met de geschiedenis van het eiland Taiwan, het vroegere Formosa.

Toen eind 1800 de Japanezen Formosa afhandig maakten van China, kwamen heel wat plantensoorten vrij, t.t.z. ze werden meegenomen naar Tokyo om er in de keizerlijke botanische tuin te worden gekweekt.

In 1912 bereikte een zaadmonster de botanische tuin van Kew, en van daaruit was het weer nog enkele tientallen jaren wachten. Hoedanook is *Tricyrtis formosana* nu ruim verkrijgbaar in onze kwekerijen.

Arme-lui-orchidee

Het in verschillende talen terugkerende 'pad' in Paddeliele benadrukt een ander aspect van *Tricyrtis*. Bijna alle soorten zijn in hun bloemen van de bovenzijde bekeken gevlekt. Meestal een wittige achtergrond met daarop, als pokken op een pad, roodbruine stippen. Maar ook de opvallende zes meeldraden die naar het eind toe naar buiten plooiën, kregen dit pakkige uitzicht.

Sprekender nog vond ik de volkse benaming in een Vlaams kataloogje: arme-lui-orchidee. De gestileerde vorm met de toch vreemde kleurpatronen van de bloem en zelfs de totale plant heeft hier de woordkunstenaar voor de orchideevergelijking doen kiezen. Het chique ding groeit echter zo vlot in de tuin dat het eerder in de volkse dan in de adellijke tuin past.

Als tuinplant heeft de Paddeliele vele kwaliteiten.

Vooreerst is het in tegenstelling tot haar ranke verschijning een sterke plant. Ze groeit, geplaatst in halfschaduw en in rijke grond, met haar wortelstokken uit tot grote pollén. Aan de ranke stengels verschijnen de bijna stengelomvattende langwerpige bladeren en dat alles wordt beloond met zoals gezegd een sprinkelende najaarsbloei.

Omwille van de wat exotisch ogende bloemen wint ze aan schoonheid in een eerder klein tuinhoekje, in de plantenmassa's van een border gaat dat unieke gauw verloren.

Andere soorten

Voor die locatie, de border, bestaat er de forse *Tricyrtis hirta*. Een rijke en langdurig bloeiende plant, want uit bijna alle bladoksels verschijnen er nieuwe bloemen. Ze is echter minder sierlijk, maar dat euvel werd verholpen met de cultivar 'Myazaki'. Deze heeft overbuigende stengels, zodat alle bloemen mooi 'gepresenteerd' worden.

Vroeg in de zomer bloeit *Tricyrtis latifolia*, een soort met inderdaad een veel breder blad. Verrassend is hier de gele bloemkleur.

Voor de verzamelaar zijn er de moeilijk vindbare gele soorten met klokvormige bloemen.

Zo zagen we in de alpiene kas in Kew *Tricyrtis macranthopsis*. Als een hoorn des overvloeds groeide de plant uit haar pot en een waterval van vlezig zachtgele bloemen deed ons besluiten : om te hebben.

Om toch weer bij de soort *T. formosana* te eindigen vermeld ik nog de cultivars 'Hotogogisui' en 'Tojen', beide cultivars waarbij de stippen zijn weggeselecteerd en een blauwige basiskleur is ontstaan.

De in onze tuin aanwezige soorten duiden we voor u aan op ons informatiepaneel.

Zaden

Alle *Tricyrtis*-soorten zijn vlot te zaaien. Ze kiemen snel, maar zijn zeer teer. Vooral jonge plantjes zijn zeer in trek bij slakken, dus vragen die wel de nodige aandacht.

Kijkt u uit naar onze zaadlijst, we verzamelen de rijk gevulde langwerpige zaaddozen van enkele soorten !

Een heerlijk misverstand

Bernard SYMOENS
Oude Burg 16, 8000 Brugge

Dikwijls getuigt de naam die men voor een plant bedacht heeft van veel verbeelding en originaliteit. Vooral de volksnamen die in de loop der tijden tot stand kwamen zijn werkelijk pareltjes van vindingrijkheid. Soms kan de naam ons ook informatie geven over de periode waarin ze tot stand kwam, of over de mensen die erbij betrokken waren. Maar af en toe blijft de naam een moeilijk te ontrafelen mysterie en kan men zich alleen maar afvragen waarom er ooit zo'n naam gekozen werd. Zeker als het om een regelrecht misverstand blijkt te gaan.

Neem bijvoorbeeld de Kaapse Jasmijn, een naam die gegeven werd aan een plant die 1) niet van de Kaap afkomstig is, en 2) die zeker géén Jasmijn is. Het misverstand blijkt trouwens internationaal, want in het Engels is het *Cape Jasmine* en in het Frans *Jasmin du Cap*.

Bij ons is deze plant wellicht beter bekend met haar genusnaam *Gardenia*, want het is meestal onder de verouderde naam *Gardenia jasminoides* dat ze als kamerplant aangeboden wordt.

Deze gevuldbloemige vorm van de soort die oorspronkelijk *Gardenia florida* gedoopt werd, maar nu *Gardenia augusta* moet genoemd worden, werd net als de wilde, enkelbloemige soort in 1754 vanuit China naar Europa gebracht, en behoort tot een genus waarin een 200 soorten uit tropisch en subtropisch Azië en Afrika ondergebracht worden. De wilde *Gardenia augusta* is inheems in China, maar zowel de enkelbloemige als de dubbelbloemige vorm worden verwilderd aangetroffen in verschillende gewesten van China en Japan.

Het was de eerste soort *Gardenia* die in Europa geïntroduceerd werd en het heeft wel iets weg van een wonder dat ze levend Europa bereikte, want in die tijd moesten deze exotische, voor Europa totaal onbekende planten, een lange en moeilijke reis doorstaan, waarbij ze tweemaal de evenaar kruisten en daardoor onderworpen werden aan allerhande klimaatswisselingen.

Immers, het Suezkanaal was er nog niet, en de reis verliep langs Java, Kaap de Goede Hoop en Sint-Helena. Misschien kan hier een uitleg gevonden worden voor de benaming Kaapse Jasmijn. Het gedeelte "Kaapse" verwijst naar Kaap de Goede Hoop, en soorten die nadien gevonden werden, o.a. *Gardenia thunbergia* (1773), waren inheems in de Kaapprovincie. Vermits ook *Gardenia florida* via de Kaapprovincie Europa bereikte, is het misverstand wellicht op die manier te verklaren. Het gedeelte "Jasmijn" zou dan eerder te maken hebben met de geur die sterk doet denken aan de geur van *Jasminum officinale* of nog meer de geur van *Jasminum sambac*.

Waarschijnlijk kan de oorsprong van de naam Kaapse Jasmijn gevonden worden in de 8ste editie van *The Gardener's Dictionary* van Philip Miller (1691-1771). In dit werk dat in 1768 verscheen bespreekt Miller deze plant onder de naam *Jasminum capense*. Het is de zevende soort *Jasminum* die hij vermeldt. Naast een algemene beschrijving van de plant waaruit blijkt dat het om een gevuldbloemige vorm gaat, geeft hij ook enkele korte maar interessante details over de manier waarop de plant Europa bereikte :

" The seventh sort was brought from the Cape of Good Hope, by Captain Hutchinson of the *Godolphin*, who discovered it growing naturally, a few miles up the land from the sea, being drawn to it by the great fragrancly of its flowers, which he smelt at some distance from the plant which was then in full flower, and after having viewed the plant, and remarked the place of its growth, he returned thither the following day with proper help, and a tub to put it in, and caused it to be carefully taken up, and planted in the tub with some earth on the spot, and conveyed on board his ship where it continued flowering great part of the voyage to England, where it arrived in good health, and has for some years continued flowering, in the curious garden of Richard Warner, Esq., at Woodford in Essex, who was so obliging as to favour me with branches of this curious plant in flower ..."

Dat het hier wel degelijk de plant betrof die uiteindelijk de naam *Gardenia* kreeg, wordt door Miller zelf aangestipt :

" Dr. Linnaeus has been induced from what has been printed in *The Transactions of the Royal Society*, to alter the title of this plant to *Gardenia*, but ..."

In de *Philosophical Transactions* 51 : 934 (1760), krijgen we hiervan de lakonieke bevestiging :

" The professor has agreed to adopt this new genus by the name of *Gardenia*."

Maar Miller is het daar dus blijkbaar niet mee eens en voert een hele reeks argumenten aan om deze plant toch bij het genus *Jasminum* onder te brengen. De geschiedenis geeft hem ongelijk. Ook wat betreft de herkomst van deze plant, want alle latere auteurs zijn het eens over de Chinese oorsprong van deze eerst ingevoerde *Gardenia*. Het blijft echter een vreemd verhaal en Miller zelf had er trouwens bedenkingen bij :

" This plant seems not to have been known to any of the botanists ... but it is surprising that this plant should be unknown to the people at the Cape of Good Hope, for there was not one plant of it in their garden, nor could the captain see any other plant of it but that which he brought away ..."

Later werd de zaak nog eens aangekaart in *Curtis' Botanical Magazine* (London, 1826), ter gelegenheid van de beschrijving van een variëteit met ovale bladeren (Pl. 2627 : *Gardenia florida* var. *ovalifolia*) :

" *Gardenia florida* is commonly known in the nurseries by the name of the Cape Jasmine, and was first published by Mr. Phillip Miller, from a plant which flowered in Mr. Warner's garden at Woodford. It was brought from the Cape of Good Hope, by Captain Hutchinson, but is probably, however, not a native of that country, but according to the *Hortus Kewensis* [= samengesteld door William Aiton en gepubliceerd in 1789, BS] of Cochinchina, China, Japan, and the South Sea Islands. "

Men kan zich natuurlijk afvragen of het verhaal van Captain Hutchinson volledig waar is.

Hij was één van de vele kapiteins die planten vanuit China en Indië naar Europa brachten, ook omwille van de financiële vergoeding die het transport hen opleverde.

E.H.M. Cox schrijft in zijn *Plant hunting in China* (1945) voor de periode van de 18de eeuw hierover het volgende :

" In most cases it is not known who despatched the plants or seed from China. Apparently the Company [= East India Company, BS] was broadminded where plants were concerned. The captains of the Indiamen were complacent but careless until they found that money was to be made by the carriage of plants. These were packed in cases and carried on deck so that they got as much light and air as possible ... One episode will show that the successful introduction of live plants was a tricky matter with a large element of luck. About 1758 an Indiaman under the command of a Captain Hutchinson carried amongst other cargo a plant of *Cycas revoluta*, consigned to Richard Warner of Woodford in Essex. Unfortunately the vessel was attacked by the French on the voyage home. It escaped but not before a shot had cut the head of the *Cycas* clean off. Luckily the stem was not thrown overboard, and by the time England was reached the plant had produced several heads which were removed and propagated."

Het klinkt als een sterk verhaal, maar het mag ook niet bestempeld worden als een regelrecht verzinsel. De vermelde historische omstandigheden kloppen, maar anderzijds kunnen deze verhalen moeilijk gecontroleerd worden. Ook is het niet duidelijk of Miller het verhaal over de *Gardenia* rechtstreeks van Captain Hutchinson vernam, dan wel uit een tweede of derde bron ...

Feit is dat in de 18de eeuw heel wat planten uit het Verre Oosten via de Kaap de Goede Hoop Engeland bereikten door tussenkomst van deze kapiteins.

Anderzijds blijkt dat deze Richard Warner (1713-1775), die tevens correspondent was van Linnaeus, een aantal planten via deze weg uit China ontving. Dat de dubbelbloemige *Gardenia* hierbij was wordt bevestigd door een iconografische getuigenis van de hand van Georg Dionysius Ehret (1708-1770).

Deze in Duitsland geboren schilder verwierf veel faam als botanisch illustrator (o.a. voor de *Hortus Cliffortianus* van Linnaeus). Vanuit London ging hij meermaals op stap om planten te zien en te tekenen die voor de eerste maal in Engeland tot bloei kwamen. Zo ook in 1758 naar Woodford in Essex om de bloei van *Gardenia* vast te leggen. Deze prent werd samen met

een reeks afbeeldingen van andere exotische planten opgenomen in zijn *Plantae et Papiliones Rariores*, een reeks platen door Ehret zelf getekend en gegraveerd tussen 1748 en 1759.

Tot nu toe was er vooral sprake van de dubbelbloemige vorm van *Gardenia florida*. Hoe de botanische, enkelbloemige soort in Europa terecht kwam, is minder duidelijk. Hoewel dezelfde datum, 1754, opgegeven wordt, is het niet zeker dat dit via dezelfde weg verliep. Het spoor is troebel, maar enkele indirecte aanwijzingen kunnen een idee geven over de omstandigheden waarin de soort in Engeland bekend werd. In *Curtis' Botanical Magazine* van 1834 verscheen er een afbeelding van *Gardenia florida fl. simplicis* (Single-flowered Cape Jasmine) met volgende begeleidende tekst :

" This delightfully fragrant shrub flowered in June of the present year, in the noble gardens of Wentworth, where it was received from the East Indies, and is treated as a stove plant; and was obligingly communicated by Mr. Cooper, with the remark that it is probably different from the single-flowered state of *Gardenia florida*. In this doubt I partake myself, for it differs from the only figure I am acquainted with, taken from the recent plant, namely, that of Mr. Ker, in the *Botanical Register*, - chiefly, however, in the greater length of the tube of the corolla, and in the leaves being much more crowded towards the extremities of the branches. Still I dare not venture to make it a new species, without an examination of the fruit, but prefer considering it a long-flowered var. of the *Gardenia florida*."

De Mr. Cooper waarvan sprake is Joseph Cooper, tuinman van Lord Fitzwilliam in Wentworth House, Yorkshire, tussen 1820 en 1840. In de *Botanical Register* van 1836 wordt hij als volgt omschreven :

" Mr. Cooper is one of the most zealous and successful cultivators of rare plants in this kingdom."

De *Botanical Register* was een publicatie die verscheen tussen 1815 en 1847 en die gekleurde platen bevatte van exotische planten gekweekt in Britse tuinen. Tussen 1815 en 1824 werd de editie ervan verzorgd door John Bellenden Ker, vanaf 1826 werd de redactie overgenomen door John Lindley.

De verwijzing naar Cooper en Ker laat vermoeden dat de bloei van de enkelbloemige *Gardenia florida* pas lange tijd na de introductie van de plant iconografisch geregistreerd werd. Immers, nieuwe, exotische planten werden pas afgebeeld wanneer ze in bloei stonden.

Waarom dit zo laat gebeurde, veel later dan de dubbelbloemige vorm, is een kwestie van speculatie. De vermelding van " *recent plant* " i.v.m. de afbeelding in de *Botanical Register* zou er op kunnen wijzen dat de eerst ingevoerde plant, wellicht door verkeerde behandeling, verloren ging, nog voor ze in bloei kwam.

Dit gold trouwens voor heel wat nieuw ingevoerde planten, waarvan men meestal niet de juiste groei-omstandigheden, vooral wat betreft temperatuur, in het land van oorsprong kende. Heel wat nieuwe planten gingen op die manier verloren. Het was echter niet ongebruikelijk dat eenzelfde plant meermaals ingevoerd werd. Waarschijnlijk was de enkelbloemige *Gardenia* al een hele tijd in verschillende collecties aanwezig, maar liet de bloei door onaangepaste kweek op zich wachten.

Een andere mogelijkheid, maar daarvan kon geen enkele concrete aanwijzing gevonden worden, is dat de plant uit zaad opgekweekt werd. Naast levende planten werden namelijk ook zaden van exotische planten verzameld en naar Europa verstuurd. En dit niet alleen via de Kaap.

Een andere route (de zgn. karavaanroute) liep vanuit Peking over Sint-Petersburg naar Parijs en andere Europese steden. In de loop van de 18de eeuw verbleven er een aantal missionarissen (o.a. Scheutisten) als "technisch adviseur" aan het keizerlijk hof te Peking. Sommigen hadden ook belangstelling voor de planten die ze er in de plaatselijke tuinen vonden.

Een van de bekendste was Pierre Nicholas le Chéron d'Incarville (1706-1757). Naar hem werd de *Incarvillea* genoemd. Hij was een leerling van Bernard de Jussieu en verbleef in China van 1740 tot 1756. Hij verzamelde een aantal planten in de buurt van Peking en Macao.

Naast gedroogd herbariummateriaal stuurde hij echter ook veel zaden naar de Jussieu in Parijs, Philip Miller in London en Dr. Gmelin in Sint-Petersburg.

Een bekend voorbeeld is de Hemelboom (*Ailanthus altissima*) die via deze route Europa bereikte in 1751.

Ook Peter Collinson (1694-1768), een amateur-botanicus uit London, ontving zaden via deze route. Niet alleen van de genoemde d' Incarville maar ook van een andere missionaris, namelijk Père Héberstein. Als correspondent van Linnaeus was deze Collinson een belangrijke schakel bij het doorspelen van informatie en plantenmateriaal uit Azië en Noord-Amerika. Hij had een soort plantentuin in Mill Hill waar hij vooral Noord-Amerikaanse planten verzamelde. Deze ontving hij onder andere van John Bartram, maar ook van anderen, zoals bijvoorbeeld Dr. Alexander Garden.

Deze Dr. Alexander Garden (1730-1791) ligt aan de basis van de genusnaam *Gardenia*. Hij verbleef vooral in Charles Town, South Carolina, van waaruit hij tochten ondernam om inheemse planten te verzamelen die hij nadien doorstuurde naar Engeland. Tegelijk correspondeerde hij hierover met Peter Collinson, John Ellis en Linnaeus. Hijzelf had echter niets te maken met de introductie van de Chinese plant die nadien *Gardenia* genoemd werd.

Het was (is) blijkbaar niet ongebruikelijk dat er jaren verstreken tussen de "ontdekking" van een plant en de uiteindelijke beschrijving met bijhorende wetenschappelijke naam. Evenmin ongebruikelijk was dat een naam meermaals werd voorgesteld voor totaal verschillende planten.

Zo werd onder de naam *Gardenia* door John Bartram een andere plant die door Alexander Garden in South Carolina gevonden werd naar Peter Collinson in Londen gestuurd. Maar door Linnaeus werd voor deze plant de genusnaam *Fothergilla* gekozen.

Oorspronkelijk zou de naam *Gardenia* echter bedacht zijn door Jane Colden, dochter van Cadwallader Colden, een andere correspondent van Linnaeus. Zowel John Bartram als Alexander Garden waren vriend aan huis bij de Coldens in New York en ze wisselden onderling botanische informatie uit.

De nieuwe vondsten werden doorgestuurd naar London, naar Peter Collinson en nadien John Ellis (1705-1776), eveneens een amateur-botanicus. Zij op hun beurt correspondeerden met Linnaeus en op die manier werden de nieuwe Amerikaanse planten door Linnaeus met een eigen naam in zijn publicaties opgenomen.

Ook planten uit het verre Azië kwamen op deze wijze onder de aandacht van Linnaeus.

Het is blijkbaar op voorstel van deze John Ellis (in de *Philosophical Transactions of the Royal Society* 51 (2) : 935) dat de Kaapse Jasmijn definitief door Linnaeus in de tweede editie (1762-1763) van zijn *Species Plantarum* met de naam *Gardenia* bedacht werd. In *Curtis' Botanical Magazine* (London, 1826) wordt dit op de volgende wijze nog eens vermeld :

" The name of *Gardenia* was first given to this genus which belongs to the natural order of Rubiaceae, by Mr. Ellis, in honour of Dr. Garden, formerly an eminent physician and naturalist at Charles-Town, South-Carolina."

Hoewel Ellis als soortnaam *Gardenia jasminoides* koos, werd het bij Linnaeus *Gardenia florida*.

Nadien kunnen beide namen lange tijd in verschillende publicaties als synoniem aangetroffen worden, maar de voorkeur gaat duidelijk in de richting van *Gardenia florida*. Tenslotte werd het echter *Gardenia augusta*, dit op basis van het *Herbarium amboynense* (1741-1755) van G.E. Rumphius, geïnterpreteerd door E.D. Merrill (1876-1956).

De Duitse botanicus en geneesheer Georg Eberhard Rumpf (1628-1702) bestudeerde als één van de eerste de fauna en flora van de Molukken. Hij was als consul en koopman in dienst van de Oost-Indische Compagnie te Amboina (Indonesië) werkzaam en liet ons over dit gebied een aantal publicaties na.

Zijn belangrijkste werk blijft nog steeds het *Herbarium Amboynense, plurimas complectens arbores, ...* of : *Het Amboinsch kruidboek* :

" Dat is, beschrijving van de meest bekende boomen, heesters, kruiden, land- en waterplanten, die men in Amboina en de omleggende eylanden vind."

Johannes Burmann vertaalde het oorspronkelijk in het Nederlands geschreven werk in het Latijn. Hij voegde er een "*Auctuarium*" en een index aan toe (1755).

Op basis hiervan werd uiteindelijk door E.D. Merrill de naam *Gardenia augusta* vastgelegd voor de soort die tot dan toe als *Gardenia florida* of *Gardenia jasminoides*, zowel met enkele als met dubbele bloemen in Europa bekend werd.

Tegenwoordig wordt de plant daarom als volgt vermeld (o.a. bij D.J. Mabberley in "*The Plant-Book*") : *Gardenia* Ellis. -*G. augusta* (L.) Merr. (*G. florida*, Cape jasmine, China).

De verspreiding in Europa bleef natuurlijk niet beperkt tot Engeland. Al vlug volgde Frankrijk en niet veel later ook ons land. De manier waarop de plant verder verspreid werd is weerom een zaak van vermoedens eerder dan van zekerheden.

Ook de Fransen hadden, sinds de 17de eeuw, handelsposten in het Verre Oosten. In 1664 werd een Compagnie des Indes Orientales opgericht, met vestigingen in Madagascar, later Pondichéry, Siam, Chandernagore, enz. Dit in voortdurende strijd met Hollanders en Engelsen. De handel betrof o.a. peper, porselein en geweven stoffen. Dit impliceerde een min of meer regelmatig scheepsverkeer tussen het moederland en de kolonies.

Zo zouden er in de periode 1747-1756 vanuit Frankrijk 180 schepen vertrekken naar de handelsposten van de Compagnie, waarvan er 108 schepen terugkwamen naar het moederland.

Daarnaast waren er in de loop van de tweede helft van de 18de eeuw een aantal wetenschappelijke expedities, gesponsord door de Franse regering (o.l.v. onder andere de Bougainville en de Lapérouse). Op die manier kwamen er een aantal nieuwe exotische planten, hetzij als herbariummateriaal, hetzij levend of onder de vorm van zaad in Frankrijk terecht. Met als voornaamste bestemming de Jardin des Plantes in Parijs.

Ook privé-verzamelingen genoten echter van de oogst van nieuwe planten. De bekendste was deze van Joséphine de Beauharnais, gemalin van Napoleon Bonaparte. Onder haar leiding, en mits zware financiële inspanningen, werd er in La Malmaison (vanaf 1798) een tuin aangelegd met een bijzonder rijke collectie exotische planten, en vooral rozen.

De vele soorten kwamen uit diverse bronnen, zoals de Jardin des Plantes, maar ook uit Kew en andere Europese centra, en natuurlijk ook uit de gebieden die door haar man veroverd werden. Blijkbaar beschikte zij tevens over de middelen om zelf enkele plantenjagers op pad te sturen.

Intussen waren er in de loop van de 18de eeuw, zoals reeds eerder vermeld, ook een aantal Franse missionarissen werkzaam als adviseurs aan het keizerlijke hof te Peking. Sommigen van hen stuurden herbariummateriaal en zaden via Sint-Petersburg naar Parijs. Het is best mogelijk dat op die manier zaden van *Gardenia florida* in Frankrijk terecht kwamen.

Maar *Le Bon Jardinier* van A. Poiteau en Vilmorin uit 1830 vermeldt "des Indes" voor *Gardenia florida*, in tegenstelling tot "de la Chine" voor *Gardenia radicans*. Het zou een aanwijzing kunnen zijn dat de *Gardenia florida* niet vanuit China, maar eerder via één van de handelsposten in Indië naar Frankrijk gebracht werd.

Tegelijk leert deze publicatie ons dat op dit tijdstip (1830 en eerder) zowel de enkelbloemige als de dubbelbloemige vorm van *Gardenia florida* in Frankrijk aanwezig waren. Voor beide vormen worden afzonderlijke kweekmethodes beschreven. Voor de enkelbloemige vorm wordt in de eerste plaats opkweek uit zaden vermeld.

Hoe dan ook, de informatie over nieuwe planten afkomstig van zowel deze missionarissen als van de kolonies en de wetenschappelijke expedities werd langzamerhand bekend via een aantal, soms heel rijk geïllustreerde publicaties.

Zo zou er, in 1773, in *Histoire naturelle du règne végétal* van Joseph Pierre Buchoz bijvoorbeeld een afbeelding te vinden zijn van *Gardenia florida*.

Ondanks alle vijandelijkheden tussen Frankrijk en Engeland, bleven er contacten bestaan, zeker wat betreft de uitwisseling van planten tussen enthousiaste verzamelaars. Niet alleen Joséphine de Beauharnais ontving langs deze weg een aantal nieuwe planten.

Een ander voorbeeld wordt ons gegeven door Karel Van Hulthem (1764-1832) in zijn *Discours sur l'état ancien et moderne de l'agriculture et de la botanique dans les Pays-Bas* (Gand, 1817, 1837) :

" Me trouvant alors à Paris, j'eus aussi le bonheur d'être de quelque utilité au jardin [= Plantentuin van Gent, BS]; tous mes soins tendoient à lui procurer les végétaux qu'il ne possédoit pas encore. A cet effet je visitois souvent le jardin des plantes, le plus grand et le plus riche établissement en ce genre de l'Europe, j'y fis la connoissance de ses savants professeurs, MM. André Thouin, Desfontaines et de Jussieu, je dus à l'amitié du premier un grand nombre de plantes pour la serre chaude, des graines de toutes espèces et une collection de six cents espèces ou variétés d'arbres fruitiers, recueillis pendant plus de trente ans avec des soins infinis de toutes les parties de la terre. Je fis la connoissance de tous les amateurs; je parcourus tous les environs de la capitale : l'Impératrice Joséphine eut la bonté de me donner les plantes les plus rares de sa belle collection de Malmaison; madame Lemonnier qui possède la riche collection de plantes, d'arbres et d'arbustes, formée à Montreuil près de Versailles par son oncle, le célèbre Lemonnier, premier médecin de Louis XV et de Louis XVI, me donna des plantes rares et un nombre considérable de graines des Indes orientales, du Cap de Bonne Espérance et de la nouvelle Hollande qu'elle recevoit chaque année de l'Angleterre ..."

Mede door zijn politieke activiteiten verbleef Van Hulthem meermaals te Parijs. Zo ook in de periode 1805-1807.

Hij volgde er lessen in de plantkunde bij Desfontaines en ging botaniseren met de Jussieu. Intussen organiseerde hij recepties om de Belgische kunstenaars die in Parijs verbleven meer in de kijker te plaatsen (onder hen de beroemde Pierre-Joseph Redouté). Deelnemers aan deze recepties waren o.a. Mevrouw Lemonnier, de gebroeders Thouin, enz.

Hij had ook vriendschappelijke contacten met Joséphine de Beauharnais, die ervan hield zich met hem te onderhouden, vooral op het gebied van de plantkunde. Van haar ontving hij een verzameling van vijftig zeldzame en waardevolle planten (volgens Charles Morren in : *Journal d'agriculture pratique de Belgique*, 1852). Jammer genoeg preciseert Van Hulthem niet welke planten hij van elk van deze verzamelaars of kwekers ontving.

Wel bestaat er een handschrift van Van Hulthem met de titel : "*Supplément au catalogue des plantes du jardin botanique ou hortus gandavensis. Edition de L.P. Couret-Villeneuve, ... ou tableau de toutes les plantes acquises au dit jardin depuis l'an 10 jusqu'au 1 xbre de l'an 1806, fait par J.H. Mussche, jardinier en chef*" (Gand, 1806).

Dit is een niet genummerd handschrift, dat ingeschoven werd in het gedrukte werk V.H. 29.639 A dat zich in de Koninklijke Bibliotheek te Brussel bevindt. In deze lijst wordt ook een *Gardenia florida* vermeld. Hoewel moeilijk te bewijzen, is het toch waarschijnlijk dat een deel van de planten uit dit "*Supplément*" het resultaat zijn van de oogst exotische planten die Van Hulthem tijdens zijn verblijf te Parijs verzamelde en doorstuurde naar de Plantentuin van Gent.

Indien de vermelde *Gardenia florida* daarbij hoorde, dan kan dit betekenen dat de plant, via bijvoorbeeld Mme Lemonnier, vanuit Engeland in Frankrijk en vervolgens in ons land belandde.

In elk geval was de *Gardenia* rond dit tijdstip, naast de Plantentuin in Gent, ook aanwezig in minstens één andere collectie, wat blijkt uit :

"*Catalogue d'une riche et nombreuse collection d'arbrisseaux, arbustes et plantes exotiques et indigènes, recueillis et cultivés depuis un grand nombre d'années, par Mr. J.B. Villebon, à Bruxelles. Dont la vente s'en fera les Lundi et Mardi 12 et 13 Juin 1809...*".

Nummer 199 vermeldt een *Gardenia florida, flore simplici* ; nummer 200 een *Gardenia florida, flore pleno*.

Met al deze voorgaande informatie wordt het niet eenvoudiger om het spoor van de *Gardenia* tot bij ons correct in te schatten. Zeker niet als men weet dat er ook tussen de Lage Landen en Engeland, sinds eeuwen rechtstreekse contacten waren. Die trouwens in de loop van de 19de eeuw nog zouden toenemen, zeker wat betreft de aankoop van nieuwe exotische planten.

De vermeldingen van *Gardenia florida* en een rits andere *Gardenia*-soorten nemen in elk geval toe, om het even of ze nu uit Frankrijk of uit Engeland aangevoerd werden.

Zo vermeldt een andere veilingscatalogus uit 1825, elf verschillende soorten *Gardenia*.

Het betreft hier een *Vente générale, pour cause de départ, d'une belle collection de plantes de serre chaude, serre tempérée et orangerie, recueillies par les soins de M.J.A.G. Ducorron de Moignies, propriétaire à Bruxelles.*

Daartussen ook de *Gardenia radicans*, een soort uit China die ruim verspreid werd en op zeker ogenblik zelfs *Gardenia florida* verving omdat deze soort zich blijkbaar gemakkelijker liet voortkweken en ook overvloediger bloeide. Aldus toch *Curtis' Botanical Magazine* (London, 1816). Bij Pl. 1842 wordt het volgende over deze Rooting *Gardenia* verteld :

" In the way that *Gardenia radicans* is treated in our stoves, the stems show no disposition to put forth roots; but probably would, were they suffered to come in contact with the earth. It is doubtful, whether it has ever been seen in this country, or even in China, with a single flower. There is great affinity between this species and *Gardenia florida*, from which it differs very little, except in the lesser size of its flowers and leaves, which last are narrowed at both extremities. The flowers have nearly the same fragrant smell, and the plant flowering more freely and being more easily propagated than the true Cape Jasmin, it has of late very much taken the place of this last, and is frequently sold for it."

De plant werd een eerste maal beschreven door Carl Peter Thunberg (1743-1828), onder andere in zijn *Flora Japonica* van 1784. Als datum van invoer wordt algemeen 1804 opgegeven.

De plantenjager hiervoor verantwoordelijk was William Kerr (?-1814), een in de Kew Gardens opgeleide tuinman die met nauwkeurige instructies van Joseph Banks en W.T. Aiton in 1803 naar Canton gezonden werd om er nieuwe planten te verzamelen.

Hij bleef er tot 1812, maar kreeg geen kans om verder dan de onmiddellijke omgeving van Canton te exploreren. Vlakbij de stad bevonden zich echter de Fa-tee tuinen, een aaneenschakeling van kleine plantenkwekerijen.

Hier vond hij een hele reeks planten die bij de Chinezen als sierplant geliefd waren. Waaronder dus ook de dubbelbloemige *Gardenia radicans*, die hij in 1804, samen met een aantal andere planten naar Kew stuurde. Zijn naam wordt herdacht met de genusnaam *Kerria*, waarvan de soort *Kerria japonica* in onze tuinen veel aangeplant wordt.

Praktisch gelijktijdig werd de plant ook bij ons bekend. Zo leert ons toch de *Messenger des Sciences et des Arts*, door een lijst met als titel : *Description déposée à la Société royale d'Agriculture et de Botanique de Gand, des plantes, arbres et arbustes introduits en Belgique, et répandus dans le commerce, de 1800 à 1824*. Daarin wordt voor het jaar 1804 ook *Gardenia radicans* vermeld.

Een andere aflevering van de *Messenger des Sciences et des Arts* (Gand, 1826) vertelt ons dat er rechtstreekse contacten waren met het Verre Oosten, zo bijvoorbeeld met Thomas Beale, handelaar te Macao, die niet alleen planten en zaden naar Engeland verstuurde, maar dus ook naar Gent :

" La société royale d'agriculture et de botanique de Gand, qui compte M. Th. Beale au nombre de ses membres correspondants, vient de recevoir de lui une deuxième liste de plantes et de graines du Pecq Kao Chaa, expédiées de Macao le 18 Janvier 1826, et transbordées sur le navire Cornelia Henrica, cap. Spikes, en retour de Batavia pour Amsterdam."

Het is echter niet zeker dat op een gelijkaardige manier *Gardenia radicans* bij ons belandde, want er wordt ook vermeld dat bijvoorbeeld van deze zending in 1826, slechts één plant overleefde, nl. *Chloranthus inconspicuus*, die bij aankomst ondergebracht werd in de Plantentuin.

De kans op slagen was heel wisselend, en het was duidelijk dat de zeekapiteins hierbij een belangrijke rol speelden. Verder wordt in het artikel dieper op die kwestie ingegaan :

" Peut-être la société royale d'agriculture et de botanique de Gand, en faisant connaître plus généralement qu'elle accorde aussi des primes d'encouragement aux marins qui transportent pour elle en Europe des plantes des pays lointains, et qu'elle remet ou fait remettre en son nom une médaille d'honneur aux Capitaines qui ont veillé à leur conservation, pourrait faire espérer que dans ces sortes d'expéditions l'on sera un jour aussi heureux à Gand qu'à Londres."

Van al de in de loop van de 19de eeuw ingevoerde soorten *Gardenia*, blijken er tegenwoordig nog heel weinig vermeld te worden als kamerplant of kasplant. Zelfs *Gardenia radicans* komt nauwelijks nog ter sprake.

Meestal worden enkel *Gardenia augusta*, en enkele variëteiten van deze soort besproken. Zo bijvoorbeeld de var. *fortunei*, (soms ook aangeduid als *fortuneana*) die in alle delen groter zou zijn dan de soort, vooral dan wat betreft de dubbele bloemen.

Deze variëteit werd in China gevonden en naar Engeland gestuurd door Robert Fortune (1812-1880). Hij verzamelde planten in opdracht van de Horticultural Society in London. In 1844 bezocht hij de stad Soo-chow-foo. Hij moest zich kleden als Chinees om die stad en vooral de plaatselijke kwekerijen te kunnen bezoeken.

In zijn *Three years' wanderings in the northern provinces of China* (London, 1847) schrijft hij hierover het volgende :

" The number of nursery gardens in this city had been exaggerated by my Chinese friends at Shanghae, but nevertheless there were several of considerable extent, out of which I was able to procure some new and valuable plants. Among these I may notice in passing a white *Glycine*, a fine new double yellow rose, and a *Gardenia* with large white blossoms, like a *Camellia*. These plants are now in England, and will soon be met with in every garden in the country."

Later, in 1850, bij een hernieuwd bezoek aan één van de kwekerijen rond Shanghai, zag hij de plant weerom, zoals we vernemen uit zijn *A journey to the tea countries of China* (London, 1852) :

" This garden contains many of the beautiful plants introduced by the Horticultural Society of London from 1843 to 1846. Amongst some pots at the entrance there were fine plants of the now wellknown *Weigelia*, the pretty *Indigofera decora*, *Forsythia viridissima*, and a fine white variety of *Wistaria sinensis*. Round the sides of the ditch were many magnificent specimens of *Edgeworthia chrysantha*, and *Gardenia florida* *Fortuniana*, growing in the open ground. Some of the *Gardenias* were 4 feet high and 15 feet in circumference. When covered with its large camellia-looking blossoms it is extremely handsome, and at all times forms a pretty evergreen bush."

Elders vermeldt Fortune, in een opsomming van de verschillende Chinese thee-soorten, dat een welbepaalde en bijzonder dure thee geparfumeerd wordt met *Gardenia* :

" Souchong is the finest of the stronger black teas, ... The finest kinds of Souchong are sometimes scented with the flowers of the *Chloranthus inconspicuus*, and *Gardenia florida*; and they cannot be obtained, even among the Chinese, except at dear prices."

Andere bronnen vertellen dat de zaden van de wilde *Gardenia* in China gebruikt worden bij de bereiding van een gele kleurstof en ook als geneesmiddel tegen hepatitis, als sedatief, diureticum, enz.

Van zaden gesproken, indien er Vrienden zijn die het willen wagen om een wilde *Gardenia* met enkele bloemen zelf op te kweken, dan kunnen ze contact opnemen met het bovenstaande adres. Niet zo lang geleden werden er mij zaaddozen van de *Gardenia augusta* toegestuurd. Het proberen waard.

Hoewel, wie snelle resultaten wenst, kan beter naar de plaatselijke bloemenzaak gaan, want daar wordt regelmatig de dubbel-bloemige vorm van deze soort aangeboden, soms zelfs aan heel redelijke prijs. Het resultaat is schitterend, want deze plant zal u met glanzende, diepgroene bladeren en grote ivoorwitte en heerlijk geurende bloemen zowel tijdens de zomer als op andere tijdstippen van het jaar verrassen.

Mits goede zorgen kan de plant flink uitgroeien en steeds meer bloemen produceren. De meeste boeken geven als goede raad : zure grond en af en toe wat mest, vochtig houden, zeker tijdens de bloei, dus ook af en toe de bladeren besproeien, en verder veel licht, maar niet teveel zon.

Spijtig genoeg missen wij hier het geschikte subtropische klimaat om de plant buiten in volle grond te planten. Waar dit wel mogelijk is, worden verschillende *Gardenia*-soorten veelvuldig als tuinplant aangewend en worden ze ook veel groter.

Niets houdt ons echter tegen om de plant tijdens de zomer als kuipplant op het terras te zetten en op die manier een vleugje sfeer uit het Verre Oosten op te snuiven.

Als besluit nog iets over een ander gebruik.

In de loop van de 19de eeuw en het begin van de 20ste eeuw was het voor heren de mode om in het knoopsgat van de jas een bloem te dragen. De *Gardenia* was lange tijd favoriet, hoewel ook andere bloemen (zoals anjers of orchideeën) voor dit doel gebruikt werden. Gardenias werden speciaal gekweekt louter om aan deze vraag te voldoen. Vooral in Engeland en Frankrijk was deze mode ingeburgerd en waren er zelfs regels over welke bloem gepast was voor bepaalde gelegenheden.

Nu ziet men enkel nog bij huwelijken heren met één of ander bloemstukje in het knoopsgat rondparaderen.

Jammer toch, of niet soms ?....

Bibliografie

Balis, J. (e.a.) (1964). Karel Van Hulthem 1764-1832. Brussel.

Coats, A.M. (1984). The book of flowers. New York.

Cox, E.H.M. (1945). Plant hunting in China. London.

Curtis' Botanical Magazine (1816, 1826, 1834). London.

Desmond, R. (1977). Dictionary of British and Irish botanists and horticulturists, including plant collectors and botanical artists. London.

Fortune, R. (1987). A journey to the tea countries. London.

Fortune, R. (1847). Three years' wanderings in the northern provinces of China. London.

Hadfield, M. (1969). A history of British gardening. London.

Index Londinensis (1930). Oxford.

Loudon, J.C. (1839). Hortus Britannicus. London.

Messenger des sciences et des arts de la Belgique (1825, 1826). Gand.

Miller, Ph. (1768). The Gardeners Dictionary, 8th ed. London.

Poiteau, A. ; Vilmorin (1830). Le bon jardinier. Paris.

Reveal, J.L. (1992). Gentle conquest. Washington D.C.

Stafleu, F.A. (1971). Linnaeus and the Linnaeans. Utrecht.

Van Hulthem, Ch. (1837). Discours sur l'état ancien et moderne de l'agriculture et de la botanique dans les Pays Bas. Gand.

Beste Vrienden,

Als u deze aflevering van ons tijdschrift ontvangt, dan bent u bij de goeien ! U heeft uw bijdrage voor 2000 betaald. Proficiat, dank u ten zeerste, en doe zo verder !

Wie nu nog geen lidgeld heeft betaald (na een persoonlijke brief met herhaalde vraag), die is lid-af, en ontvangt dit nummer niet meer.

Mogen we u vragen om onze Plantentuin en deze vereniging bij uw vrienden, buren, familie, kennissen meer kenbaar te maken. Er zijn nog altijd te veel Gentenaars die deze Plantentuin niet kennen.

Voor nieuwe leden, de bijdrage is nu :

Gewoon lid : 400 F

Beschermend lid : 600 F

Steunend lid : 1000 F

Te betalen op onze bankrekening 001 - 1192154 - 03 van De Vrienden van de Plantentuin Gent, met de vermelding "lid 2000".

Wil u aub de *naam en adres van het lid* vermelden, indien deze verschillend is van de betalende persoon. Beste dank !

Een *meerjarig lidmaatschap* is mogelijk (inflatie-bestendig !), onder de voorwaarden hieronder beschreven : warm aanbevolen !

Gewoon lid, 5 jaar : 2000 F

Beschermend lid, 5 jaar: 3000 F

Steunend lid, 5 jaar : 5000 F

En tenslotte kan u lid voor het leven worden (vanaf 50 jaar)

Gewoon lid, v.h. leven : 7500 F

Beschermend lid, v.h. leven : 12500 F

Steunend lid, v.h. leven : 25000 F

U kan ons ook bijzonder goed helpen door zelf *één of meerdere nieuwe leden* aan te brengen, door onze Plantentuin meer bekend te maken, door met andere verenigingen hier op bezoek te komen, enz. Men zegge het voort !

Agenda 2000

Oktober

Zondag 1 oktober, om 10 u, aan de luifel in de Plantentuin.
Gratis rondleiding door de gidsengroep.
Extra thema : rondleiding in de paddestoelententoonstelling.

Zaterdag 21 oktober. Paddestoelenwandeling te Moerbeke, en
bezoek aan de plaatselijke suikerfabriek.
Informatie op p. 25-26.

November

Zondag 5 november, om 10 u, aan de luifel in de Plantentuin.
Gratis rondleiding door de gidsengroep.
Extra thema : herfst in het land, o.l.v. Harald Evrard.

December

Zaterdag 9 december. Algemene Ledenvergadering.
Dit jaar is Prof. Dr. M. De Cleene onze gast, met een
voordracht over Rituele planten in een Europees kader.
De leden worden hiervoor persoonlijk aangeschreven

Verklaring van de Foto's

1. *Tricyrtis latifolia*, de eerste soort die hier in bloei komt, en ze is verrassend geel!
2. Een paars-bewaasde vorm van *Tricyrtis formosana*
3. *Astrantia major* 'Shaggy', met een extra groot sterrenscherm (zie vorige aflevering)
4. Een dieprode selectie van *Astrantia major* 'Ruby Wedding' (zie vorige aflevering)





Suikerfabriek van Moerbeke en herfstwandeling

Ferdinand COBBAUT
Korteheerweg 7, 9041 Oostakker

Beste vrienden en vriendinnen,

Zoals aangekondigd zullen we de suikerfabriek van Moerbeke bezoeken en tevens een herfstwandeling maken in de bossen te Moerbeke.

Voor alle duidelijkheid zeg ik jullie onmiddellijk dat de datum verschoven is. Het bezoek gaat niet door op 7 oktober maar op zaterdag 21 oktober 2000.

In de voormiddag wandelen we in het Heidebos te Moerbeke.

Een mooie herfstwandeling met ook oog voor de eventueel nog residerende paddestoelen.

In het tweede ledenblad kan je al lezen hoe mooi en rijk het gebied is aan planten, maar in een ander seizoen zijn er natuurlijk weer andere zaken te bespeuren. Een aanrader voor leden die reeds de excursie van 27 augustus meemaakten om even de verschillen te komen bekijken.

Zij die het Heidebos nog nooit gezien hebben krijgen nu de kans om dit bos te exploreren alweer met Cyrilla Gillis in hoogsteigen persoon.

Na de wandeling van een tweetal uren zullen we omstreeks 12.30 u onze boterhammetjes opeten in een plaatselijke herberg of taverne.

Nadat we rustig onze boterhammen of kleine snack hebben verorberd trekken we met zijn allen naar de suikerfabriek van Moerbeke. Deze fabriek zal op dat moment in werking zijn. We zullen zien hoe de suikerbieten worden aangevoerd en welke bewerkingen zij ondergaan om tot het eindproduct suiker te komen.

Wij zullen warm verwelkomd worden in de fabriek, met eerst een kleine videomontage, en daarna een rondleiding met gids doorheen het bedrijf. Op deze manier zien we hoe de vruchten van moeder natuur worden omgevormd tot energierijk voedsel voor de mens.

Een boeiende tocht doorheen de wereld van de biologie, chemie, economie en landbouw.

Alles nog eens op een rijtje.

Zaterdag 21 oktober 2000 GEWIJZIGDE DATUM !

We vertrekken om 9.15 u aan de Plantentuin van de Universiteit Gent, waar we ons verdelen over de aanwezige auto's.

Leden die rechtstreeks willen komen verzamelen om 10 u op de parking van het Peenehof (baan Wachtebeke - Moerbeke).

Aangepaste kledij en schoeisel zijn een vereiste. Verrekijker en paraplu (bij regen) kunnen nuttig zijn.

Honden zijn in het gebied *niet* toegelaten (zelfs niet aan de leiband).

Na de middagonderbreking begeven we ons naar de suikerfabriek, waar we om 14 u worden verwacht.

Het bezoek aan de suikerfabriek duurt ongeveer 2 u.
(Minimum leeftijd van de deelnemers is tien jaar.)

Nadien gaan we met zoete zin terug huiswaarts, waar we de lekkernijen uit de kast kunnen halen en verwonderd zijn over moeder natuur.

Het einde van de uitstap is voorzien rond 16.30 u.

Deze uitstap is voor de leden volledig GRATIS !

Het Europese verhaal van de "biet"suiker

Marc GEENS
Bauwerwaan 62, 9930 Zomergem

Tijdens een zoektocht in wat oudere literatuur kwam ik het hiernavolgende artikel tegen. Omdat er blijkbaar, zoals ikzelf, nogal wat mensen suikerbieten associëren met Napoleon heb ik dit artikel vertaald, aangepast en ingekort. Dit verhaal zou wel eens een ander licht op deze 'suiker' kunnen werpen.

Het kan niet met zekerheid gesteld worden wanneer suiker bekend werd in Europa, maar verschillende klassieke auteurs (zoals Theophrastus, Plinius, Paulus Aegineta,...) laten er geen twijfel over bestaan dat een suikerrietsap, ingekookt tot siroop, bekend was en gebruikt werd als een medicijn door de meeste oude volkeren.

Nog vroeger bleek de kennis om suiker te maken reeds bekend bij de Chinezen. Alexander von Humboldt vermeldt oude Chinese porselein schilderijen die meerdere werkmethodes afbeelden om sap uit suikerriet te winnen.

Azië is zonder twijfel het vaderland van de suiker, van waaruit het eerst door de Turken naar Cyprus werd gebracht in de 9de en 11de eeuw, vermoedelijk ook naar Rhodos, Sicilië, Kreta en de rest van het Middellands zeegebied.

Nadien werd het door de kruisvaarders en de Venetianen ook naar de meer westelijk gelegen landen gebracht. Later, vermoedelijk in de 15de eeuw, vond suikerriet zijn weg via Madeira en de Canarische eilanden naar Brazilië. In de zestiende eeuw werd het op de West-Indische eilanden geïntroduceerd. Er bestaat geen twijfel over dat het verbouwen van suikerriet op grote schaal eerst werd geïntroduceerd in Amerika en later in West-Indië door de Europeanen.

Wij zullen warm verwelkomd worden in de fabriek, met eerst een kleine videomontage, en daarna een rondleiding met gids doorheen het bedrijf. Op deze manier zien we hoe de vruchten van moeder natuur worden omgevormd tot energierijk voedsel voor de mens.

Een boeiende tocht doorheen de wereld van de biologie, chemie, economie en landbouw.

Alles nog eens op een rijtje.

Zaterdag 21 oktober 2000 GEWIJZIGDE DATUM !

We vertrekken om 9.15 u aan de Plantentuin van de Universiteit Gent, waar we ons verdelen over de aanwezige auto's.

Leden die rechtstreeks willen komen verzamelen om 10 u op de parking van het Peenehof (baan Wachtebeke - Moerbeke).

Aangepaste kledij en schoeisel zijn een vereiste. Verrekijker en paraplu (bij regen) kunnen nuttig zijn.

Honden zijn in het gebied *niet* toegelaten (zelfs niet aan de leiband).

Na de middagonderbreking begeven we ons naar de suikerfabriek, waar we om 14 u worden verwacht.

Het bezoek aan de suikerfabriek duurt ongeveer 2 u.
(Minimum leeftijd van de deelnemers is tien jaar.)

Nadien gaan we met zoete zin terug huiswaarts, waar we de lekkernijen uit de kast kunnen halen en verwonderd zijn over moeder natuur.

Het einde van de uitstap is voorzien rond 16.30 u.

Deze uitstap is voor de leden volledig GRATIS !

Het Europese verhaal van de "biet"suiker

Marc GEENS
Bauwerwaan 62, 9930 Zomergem

Tijdens een zoektocht in wat oudere literatuur kwam ik het hiernavolgende artikel tegen. Omdat er blijkbaar, zoals ikzelf, nogal wat mensen suikerbieten associëren met Napoleon heb ik dit artikel vertaald, aangepast en ingekort. Dit verhaal zou wel eens een ander licht op deze 'suiker' kunnen werpen.

Het kan niet met zekerheid gesteld worden wanneer suiker bekend werd in Europa, maar verschillende klassieke auteurs (zoals Theophrastus, Plinius, Paulus Aegineta,...) laten er geen twijfel over bestaan dat een suikerrietsap, ingekookt tot siroop, bekend was en gebruikt werd als een medicijn door de meeste oude volkeren.

Nog vroeger bleek de kennis om suiker te maken reeds bekend bij de Chinezen. Alexander von Humboldt vermeldt oude Chinese porselein schilderijen die meerdere werkmethodes afbeelden om sap uit suikerriet te winnen.

Azië is zonder twijfel het vaderland van de suiker, van waaruit het eerst door de Turken naar Cyprus werd gebracht in de 9de en 11de eeuw, vermoedelijk ook naar Rhodos, Sicilië, Kreta en de rest van het Middellands zeegebied.

Nadien werd het door de kruisvaarders en de Venetianen ook naar de meer westelijk gelegen landen gebracht. Later, vermoedelijk in de 15de eeuw, vond suikerriet zijn weg via Madeira en de Canarische eilanden naar Brazilië. In de zestiende eeuw werd het op de West-Indische eilanden geïntroduceerd. Er bestaat geen twijfel over dat het verbouwen van suikerriet op grote schaal eerst werd geïntroduceerd in Amerika en later in West-Indië door de Europeanen.

De eerste import van suiker in Europa die specifiek gekend is, dateert van 996 in Venetië. In het jaar 1319 brachten de Venetiërs een lading van 50 000 kg suiker en 5000 kg ruwe kandjsuikerbrokken naar Londen. De eerste suikerraffinaderij in Europa werd in Augsburg gebouwd in 1573 door ene mijnheer Roth. Een andere werd gebouwd in Dresden in 1597.

Terwijl suiker in de aanvangsperiode enkel gekocht kon worden in 'Apothekerijen' en gebruikt werd als medicijn, is het nu een kruideniersproduct geworden en een noodzakelijk product na vlees (sorry vegetariërs) en bloem.

De eerste ontdekking van bietsuiker werd gepubliceerd op 3 maart 1747 door de Pruisische chemist Margraaf, voorzitter van de filosofische sectie van de Academie voor Wetenschappen in Berlijn, die er een essay voorlas voor de algemene vergadering, waarin hij bewees dat er rietsuiker zat in veel wortelvruchten die 'thuis' gekweekt werden.

Hij stelde dat er meest suiker kon gevonden worden in de Silesische biet, maakte stalen en specificeerde de methode hoe hij de suiker bekwam, en bewees niet enkel dat het makkelijk was om bietsuiker te maken, maar ook dat het winstgevend kon zijn om dit op grote schaal te doen.

Gelieve even in het achterhoofd te houden dat het toen oorlogstijd was, waardoor de gebruikelijke transportmiddelen beperkt waren en er weinig geld voorhanden was om producten te importeren. Dit betekent dat de suiker relatief duur was, maar zogauw de vrede "uitbrak", werden de prijzen opnieuw lager en de aanvankelijke interesse om 'thuis' suiker te gaan produceren verdween snel.

Maar zogauw er opnieuw oorlog kwam, werd het onderwerp van suikerproductie uit bieten weer actueel.

Kort na 1790 bouwde Achard op een domein (Cunern) in Silezië, dat de Pruisische koning hem voor dit doel had geschonken, de eerste suikerbietraffinaderij. In deze fabriek verwerkte hij 3500 kg bieten per dag, daarbij gesteund door de Pruisische regering en onder controle van een regeringsmedewerker. Hij bekwam hieruit 6 % ruwe suiker of 5 % witte suiker.

In november van 1799, zorgde van Mons ervoor dat er een brief van Achard bij de Franse regering terecht kwam, waarin hij zijn resultaten publiceerde van zijn suikerfabriek in Cunern. Hij stelt dat de kostprijs van ruwe suiker 65 centimes per kilogram is (ongeveer 5 van onze franken), naast de bietenpulp, bietenbladeren en melasse. De eerste gebruikt hij als veevoeder, het laatste om alcohol te maken.

Deze gegevens werden enthousiast onthaald in Frankrijk en alle kranten publiceerden ze. Dit enthousiasme was te begrijpen als een reactie op de hoge suikerprijzen die waren ontstaan als gevolg van de afschaffing van de slavernij in de Franse koloniën.

Als gevolg hiervan stelde het Nationale Franse Instituut een eerbiedwaardig scheikundige aan om dit nieuwe proces te evalueren. Mijnheer Deyeux maakte een rapport in 1800 waarin hij stelde dat de voordelen te bekomen uit de suikerbietindustrie sterk waren overdreven. Toch werden twee experimentele fabrieken gebouwd in de omgeving van Parijs, een in St. Rouen, de andere in de oude abdij van Chelles.

Geen van de twee bereikte resultaten die konden tippen aan deze van Achard. Ze werden om die reden dan ook weer gesloten, en waren voor een lange tijd het onderwerp van allerlei grappen.

Ondertussen waren twee nieuwe bedrijven gebouwd in Duitsland, één door Baron von Koppy in Silezië, de ander door de beroemde Mathusias nabij Althandesleben (bij Maagdenburg).

De publiciteit die werd gegeven aan de resultaten van de drie Duitse suikerbiet-fabrieken bracht het onderwerp opnieuw onder de aandacht van de Franse regering en nieuwe pogingen met de Duitse methode om de suiker uit de biet te extraheren werden ondernomen in 1810 door Deyeux en Derosne, en in 1811 door Barrud en Isnard. Ditmaal bleken de resultaten veel geruststellender.

De oorlog vernielde Duitsland in 1813, 1814 en 1815 en liet het land volledig uitgeput achter, een situatie waarvan het slechts na jaren zou herstellen. De industrie in het algemeen was verlamd, en er werden geen pogingen ondernomen om het systeem van suikerfabricatie te verbeteren.

In Frankrijk was de situatie volledig anders. De nieuwe impuls die gegeven was aan scheikunde en ontwerpen, begon resultaten op te leveren voor de suikerfabrieken. De procedures werden sterk verbeterd, één van de grote stappen was het gebruik van dierlijke kool.

In 1828 waren er 103 fabrieken die suiker produceerden in Frankrijk, die samen 3 300 ton suiker fabriceerden, in het jaar 1836-1837 was dat 55 000 ton, maar als gevolg van een nieuwe taks die werd uitgevaardigd viel de productie het jaar nadien terug tot 25 000 ton.

De suikerbietproductie in Duitsland (of in het Zollverein) maakte weinig vorderingen tot in 1836, maar heeft sindsdien een dusdanige dimensie bereikt dat er ruim voldoende was voor de thuismarkt en dat er tevens kon geëxporteerd worden, zodanig zelfs dat met de tropische rietsuiker geconcurrereerd kon worden op de Nederlandse en Engelse markten.

In 1867 waren er 296 suikerfabrieken actief in het Zollverein, het productiecijfer overtrof dat van 1836-1837 reeds met een factor 142 ! Van deze fabrieken waren er 257 in Pruisen (en zijn provinciën), de rest stond in de andere staten van het Zollverein. De groei was hoofdzakelijk in Pruisen waar het aantal bedrijven verdrievoudigde gedurende die 32 jaar. De heffing in 1840-1841 van ± 24 fr / centner (= 51.45 kg) groene bieten, verminderde het aantal actieve suikerfabrieken van 152 tot 145. In 1842-1843 werd de taks verdubbeld en als gevolg daalde het aantal werkende suikerfabrieken verder tot 98.

De kleine en vaak pover opgezette bedrijven konden niet concurreren tegen de nieuwere en grotere bedrijven, noch met de suikerrietraffinaderijen, waarvan de eigenaars kost wat het kost trachtten de bietsuiker uit de markt te houden. Aldus moesten ze hun activiteiten staken.

Toch waren deze fabrieken in 1843-1844 opnieuw aan het werk, een jaar later werd de taks nogmaals verhoogd en werd het aantal actieve bedrijven tot 96 gereduceerd.

Vanaf 1846-1847 nam de productie een definitieve start.

Het aantal bedrijven nam elk jaar toe, en ze maakten zich vrij van de rietsuiker-raffinaderijen door direct melasse of witte broodsuiker te maken van het bietensap, zonder het eerst in ruwe suiker om te zetten.

Dit maakte dat toen in 1850-1851 de taks op suikerbiet opnieuw verdubbelde, het niet kon voorkomen dat er nieuwe fabrieken werden gebouwd.

Tegelijk met het aantal suikerfabrieken nam het volume verwerkte bieten in een veel sneller tempo toe.

We moeten er hierbij rekening mee houden dat er slechts vanaf 1840 officiële cijfers bestaan ten behoeve van de heffingen van de taks.

In de periode van 1840 tot 1866 werden aldus 950 % meer bieten verwerkt.

De taks betaald op de bieten nam toe van 0,1 fr naar 3,2 fr, terwijl het actuele taksinkomen steeg van 40,2 daalders naar 12 678,18 daalders (daalder = ± 31 fr).

Verder volgt een analyse van de verschillende gebruikte methodes en of het niet interessant zou zijn om deze techniek ook in de USA op te starten. Er waren al proeven uitgevoerd om na te gaan of de in Europa gebruikte bieten het ook zouden doen in de USA.

Interessant is het om te zien dat de auteur ook extra aandacht schonk aan de eigenaars van de bedrijven :

“ In Rusland is 45 % van de fabrieken in handen van de adel, en 55 % wordt beheerd door grootgrondbezitters. In Oostenrijk is ‘slechts’ 38 % in handen van de adel, 36 % wordt beheerd door landeigenaren en 26 % zijn coöperaties. In Frankrijk is de meerderheid in handen van vennootschappen. In het Zollverein is 65 % in private handen terwijl 45 % beheerd wordt door coöperaties. Zowel in Frankrijk als het Zollverein worden slechts enkele fabrieken door edelen beheerd. Het succes van deze bedrijven en de vooruitgang in optimalisatie van de gebruikte technieken zijn omgekeerd evenredig wanneer in beheer door de adel, waarbij Oostenrijk, Zollverein en Frankrijk er misschien wel gelijke kansen op vooruitgang bestaan gedurende de laatste 15 jaar ”...

" Voor het opzetten van een fabriek moet men er rekening mee houden dat de heffingen de grootste kost zijn, brandstoffen en lonen bedragen elk voor ongeveer een derde van deze heffingen of de aankoop van de bieten. Intresten en afschrijvingen zijn lager dan brandstofkost of lonen.

Men moet wel aandacht hebben voor de locatie van de fabriek, met name dat men geen grote afstanden moet overbruggen voor de aanvoer van de bieten, dat er voldoende mest wordt geproduceerd in de regio om de grond op sterkte te houden, tezelfdertijd kan dan het afvalproduct gebruikt worden als veevoeder ..."

" Het is ook belangrijk dat men de grond diep bewerkt, zonder de onderliggende grondlagen naar boven te brengen. Ook moet er een rotatie van bieten en graan worden toegepast. Indien deze technieken in de USA ingang vinden zal de opbrengst vergelijkbaar worden ..."

" In Europa is reeds heel wat (duur) onderzoek gedaan naar rassenkeuze, optimale bemesting om tot een maximale opbrengst en suikergehalte te kunnen komen ..."

Verder vinden we heel wat gegevens en een pleidooi om ook in de USA te starten met een suikerbietenverbouwing zodat ze, analoog aan de meeste Europese landen, onafhankelijk worden van het buitenland omdat ze toch een grote suikerverbruiker waren, maar amper wat produceerden.

We vinden in dit rapport ook volledige kosten-details van de (toen) meest succesrijke coöperatieve fabriek, waaruit ik u volgende cijfers niet wil onthouden :

De totale kostprijs om een ton bieten te verwerken lag op ± 440 fr, waarvan de lonen ongeveer 10 % uitmaakten.

Er werkten 110 mensen overdag en 100 tijdens de nacht, en zowel mannen, vrouwen als kinderen.

Enkele verdiensten :

- * jongens die de bieten raspten : 8 fr
 - * voor het aandragen van bieten : (man) 13,5 fr
 - * om bieten te sorteren : 8 fr (meisje)
 - * voor toevoegen kool aan het sap : (man) 19,5 fr
- (deze job was het best betaald in de fabriek).

De tarieven voor de nacht waren gelijk aan deze voor de dag. De portier en verpleegster verdienden toen bijna 15 fr per dag (van 12 uur wel te verstaan).

Van een verbruik van 2,1 kg per inwoner in 1840, steeg dit tot 4,5 kg in 1866 in het Zollverein. In Oostenrijk ging dit van 0,8 kg naar 2,4 kg in dezelfde periode. Dit is enerzijds een stijging van resp. 100 % en 300 % in 25 jaar. En het suikerverbruik werd toen als een indicator gezien van de welvaart van de natie.

De auteur merkte toen op dat het verbruik in de Verenigde Staten zeker zou gaan toenemen in een verhouding gelijk aan deze van Oostenrijk of het Zollverein ...

Of hoe suiker van een medicijn een steeds belangrijker bestanddeel werd in ons dagelijks leven ...

Referentie

Gennert, Theodore (1869). Report on beet sugar in Europe,
Commissioner of Agriculture : 158-171.

Godelieve VANDEN HEUVEL - JANSSENS
Van Praetlei 133, 2170 Merksem

Ikebana Ohara, Studiegroep Vlaanderen, Afdeling Plantentuin
Gent organiseert volgende activiteiten :

16 september

a.m. : de tuin vol bloemen, we maken een hana isho naar keuze

p.m. : vrije keuze uit het Ohara-lesprogramma

28 oktober

a.m. : heika met herfstmateriaal

p.m. : vrije stijl met de chrysant als leidmotief

18 november

a.m. : YOSSOOI, een duo-schikking in vaas en schaal

p.m. : vrije keuze uit het Ohara-lesprogramma

2 december

a.m. : san-shu-ike met Nephrolepis

p.m. : bunjin-rimpa-heika winterlandschap; u kiest wat u het
meest aanspreekt of wat u wilde inoefenen

Speciale Ikebanadag, zondag 8 oktober

Annik Gendrot, grootmeester in de Oharaschool van Tokyo en Parijs, auteur van het boek " L' esprit poétique de l' Ikebana " komt naar België.

We zijn te gast in het palmarium van de Plantentuin van de Universiteit Gent. De Plantentuin vormt de hoek van de Ledeganckstraat en de Emile Clauslaan, tegenover het ICC aan de rand van het Citadelpark.

Programma

11.30 u verwelkoming

12 u - 13.30 u demonstratie door Annik Gendrot

13.30 u lunch :
 u brengt uw eigen picknick mee
 wij zorgen voor gratis drank

14 u - 16.30 u workshop onder leiding van de master

* u maakt een schikking in lijnvorm

* u brengt mee :

- een lange schaal, rechthoekig of ovaal
 (drie kleine schaaltes naast elkaar kan ook)
- drie kenzans
- schaar, handdoek, notitieboekje

* alle takken en bloemen krijgt u ter plaatse
 (in de prijs inbegrepen)

Uw plaats is verzekerd als wij uiterlijk op 20 september uw inschrijvingsgeld hebben ontvangen (1300 BEF voor leden, 1500 BEF voor niet-leden), op rekeningnummer 310-0975585-45 van Hana Chapter of Belgium, met vermelding "Gent 8 oktober".

Verdere informatie op tel. & fax 03 - 645 71 98



Koninklijk
Natuurwetenschappelijk
Genootschap
Dodonaea

K.L. Ledeganckstraat 35, B-9000 GENT, Belgium.

tel.: 09/264 50 85; fax.: 09/264 53 34

email (secretaris) : Frederik.Leliaert@rug.ac.be

website : <http://allserv.rug.ac.be/~fleliaer/dodonaea/>

Activiteitenkalender 2000

- di 10-10 Voordracht door Prof. Dr. Gerard van der Velde
(K.U. Nijmegen, NL) :
**‘Rivieren als verspreidingsroutes van aquatische
exoten’**
- di 14-11 Voordracht door Dr. Gaëtan Borgonie (RUG,
Vakgroep Biologie) :
**‘Snel, sneller, snelst. Embryonale evolutie bij
nematoden’**
- di 28-11 Voordracht door Prof. Dr. Eric Van Ranst (RUG,
Vakgroep Geologie en Bodemkunde) :
**‘Veranderingen van bodems en bossen in Europa
door deposities uit de atmosfeer’**



Koninklijk
Natuurwetenschappelijk
Genootschap
Dodonaea

K.L. Ledeganckstraat 35, B-9000 GENT, Belgium.
tel.: 09/264 50 85; fax.: 09/264 53 34
email (secretaris) : Frederik.Leliaert@rug.ac.be
website : <http://allserv.rug.ac.be/~fleliaer/dodonaea/>

Activiteitenkalender 2000 (vervolg)

za 09-12 **Vogelexcursie** naar de IJzervallei o.l.v. Koen Devos (I.N.)

di 12-12 Jaarvergadering met voordracht door Prof. Dr. Eckhart Kuijken (I.N.) en Dr. ir. Koen De Smet (AMINAL, Afdeling Natuur) :
‘Natuurbehoud in Vlaanderen: plaats van onderzoek en beleid’

Voordrachten gaan door in Auditorium 4, K.L. Ledeganckstraat 35, Gent (18.15 u) : GRATIS !

Vertrek excursies aan de hoofdingang van het HIKW, K.L. Ledeganckstraat 35, Gent.
Aanmelden bij de secretaris !

Gilberte COMHAIRE-NEYT
Hofmeierstraat 8, 9000 Gent

9. Waarom hangen kinderen op kerstavond een kous op ?

Onverwacht antwoord : omdat Sint-Nicolaas drie knappe zusters redde van een leven als prostituee. Misschien onwaarschijnlijk, maar deze oude legende lijkt toch op waarheid te berusten.

Sint-Nicolaas kwam uit een erg rijke familie : zijn ouders stierven allebei tijdens een epidemie en als jongeman werd hij plotseling vreselijk rijk doordat hij alles erfde.

Hij was een goed christen en besloot zijn fortuin weg te geven aan diegenen die het nodig hadden. Hij reisde veel, maar vermomd omdat hij klaplopers vreesde. Hij zorgde ervoor dat zijn giften altijd anoniem werden gegeven.

Op een keer hoorde hij van een man die al zijn geld was verloren door slechte investeringen. De man had drie dochters, maar hij was niet in staat om hen een bruidschat mee te geven, zodat ze waarschijnlijk nooit aan een echtgenoot zouden geraken.

Hij kon ze niet bij zich houden en dus waren ze gedoemd om als prostituee te werken. Nicolaas wachtte tot het donker was. Hij ging naar het huis van de man, en gooide een zak met goud door het open venster van een van de meisjes. Hij deed hetzelfde voor de tweede dochter. De vader was zo verbaasd en wou de milde schenker kennen. Hij verborg zich in de buurt van de kamer van de derde dochter. Toen Nicolaas voorbijkwam zag hij voor het open raam van de derde dochter haar sokken te drogen hangen en deponeerde daar een zak met goudstukken in.

De vader greep hem bij de arm en stond erop hem persoonlijk te bedanken. Nicolaas drukte hem op het hart zijn identiteit niet te onthullen, maar de vader was zo overweldigd door de gulhartigheid van Nicolaas dat hij zijn mond niet kon houden. Nicolaas werd al gauw beroemd, en werd later uitgeroepen tot de beschermheilige van de ongehuwde meisjes.

Omdat hij geld gaf aan de mensen werd hij ook de patroon van de pandjesbazen die zijn drie goudzakken tot hun handelsmerk kozen.

Toen Sint-Nicolaas later in nauw verband kwam te staan met het kerstfeest kregen de kinderen te horen dat, als ze hun sok op kerstavond ophingen (voor Sint-Nicolaas of voor de Kerstman), deze ze zou komen vullen met geschenkjes.

Vergelijk : de (kerst)kous is bedoeld voor échte cadeaus, terwijl de schoen (met Sinterklaas) alleen met snoep en kleingood wordt gevuld.

10. Waarom komt Sinterklaas door de schoorsteen ?

Kinderen krijgen meestal te horen dat, wanneer de kerstman of Sinterklaas hun huizen bezoekt, hij door de schoorsteen naar binnen komt. Op zijn minst een vreemde manier om een huis binnen te komen. Er zijn verscheidene ideeën geopperd om daar een verklaring voor te geven.

Het binnenkomen langs de schoorsteen blijkt van (noordelijk) Finse oorsprong.

Even het decor van een modern huis wegdenken en een Laplandse woning voorstellen. De vroegere Lappen woonden in kleine igloovormige tenten bedekt met rendiervachten. Ze waren deels in de grond verzonken, alleen het bovenste deel was zichtbaar. De ingang was een gat in het dak waar ook de rook van het vuur ontsnapte, m.a.w. de deur was ook de schoorsteen. Dus wanneer de Kerstman of Sint-Nicolaas door de deur binnenkwam, dan kwam hij vanzelf door de schoorsteen.

11. Waarom dromen we van een witte kerst ?

Een heel onverwacht antwoord : omdat er in de eerste acht levensjaren van Charles Dickens een witte kerst was. Met deze bijzondere sneeuwrijke jeugd in gedachten schreef hij zijn beroemde verhaal "*A Christmas Carol*", uitgegeven in december 1843. Het onvergetelijke beeld dat hij schiep leidde tot de mythe dat een goede kerst altijd wit zou moeten zijn. Sneeuwtaferelen zijn ook de standaardillustratie van kerstproducten.

Precies 100 jaar later, in 1943, tijdens de oorlogsjaren bracht Hollywood de kerstfilm met Bing Crosby en Fred Astaire "*Holiday Inn*" met daarin de song "*I'm dreaming of a white Christmas*". Midden in WO II maakte dit een grote indruk op de wereld, die hunkerde naar vrede die door de kerstgedachte werd gesymboliseerd.

In 1954 kwam er een vervolg op die film, eveneens met Bing Crosby en met dezelfde song "*White Christmas*". Volgens onze weerkundige diensten zijn er in de 20ste eeuw slechts een zestal eerste kerstdagen geweest met een dik pak sneeuw.

Volgens de klimatologische experts is een witte kerst werkelijk een mythe. Voor en na Kerstmis is er meestal een zonnige, rustige periode tussen het slechte winterweer. Een witte kerst blijft dus een droombeeld, tenzij men op wintersport gaat.

12. Wat is het joelfeest ?

Het joelfeest is een oud-Germaans midwinterfeest dat wellicht honderden jaren ouder is dan het kerstfeest. In Zweden noemt men trouwens het kerstfeest nog steeds joelfeest.

Men vierde de terugkeer van de zon met een reeks rituelen, bedoeld om de natuur te wekken en om het nieuwe jaar te beginnen.

Dat feest werd altijd gevierd op het tijdstip van de zonnewende, de kortste dag en de noordelijke langste nacht.

Het feest bestond uit lekker eten, drinken, zingen, vertellen van traditionele verhalen en oude legenden. Men bracht offers aan Odin en Thor. Er werden grote vreugdevuren aangestoken en ceremoniële houtblokken verbrand, als symbool van de terugkeer naar de warmte van de zomer.

Even uw aandacht voor het volgende :

Jul	: Deens, Zweeds, Oud-Noors = kerstmis
joli	: Frans (eigenlijk : feestelijk)
jolly	: Engels
jolijt	: Nederlands

Al deze woorden hebben een gemeenschappelijke herkomst.

13. Oorsprong van het joelblok

Een belangrijk onderdeel van het vroegere midwinterfeest was het binnenhalen en verbranden van een reusachtig houtblok. Dat moest gedurende de midwinterfeestdagen voortdurend blijven branden, alleen de ouderwetse open haarden waren breed genoeg voor gigantische houtvuren.

Voor de oude volken in Noord-Europa en vooral in het koude Scandinavië was warmte in de winter van vitaal belang en voor velen een kwestie van overleven. Daarom is het niet vreemd dat ze één maal per jaar een vuurritueel hielden, en dat gebeurde als volgt.

Op midwinteravond had men een geschikt houtblok gezocht. Dat was vaak van een oude eik en zou lang branden. Het blok werd afgezaagd en met touwen naar binnen gesleept in de haard. Het blok werd gezegend, met wijn besprenkeld, op de vuurplaat gelegd, en met een stuk hout van het vorig jaar aangestoken (dat doet een beetje denken aan de ceremonie met de Olympische Spelen).

Dat alles gebeurde voor het avondeten op midwinteravond. Het blok moest met veel zorg geplaatst worden want het moest 12 dagen blijven branden. Bij het einde van de feesten werd het vuur gedoopt en er moest nog een deel van het blok overblijven om volgend jaar het joelblok aan te steken. De asse werd nadien gebruikt als bescherming tegen boze geesten en als geneesmiddel. Een restant van het joelblok kennen we dankzij de Franse bakkers die een replica maakten van het joelblok "Bûche de Noël", Kerststronk met paddestoelen in marsepein en namaakhulst.

14. Waarom steken we met Kerstmis kaarsen aan ?

Vroeger hadden de heidenen van Noord-Europa de joelkaars die de hele kersttijd (alias midwinterfeesten) bleef branden ter ere van de zonnegod, om het licht van de zon aan te moedigen snel terug te komen.

Voor het christendom was Christus het licht van de wereld.

Helder licht suggereert de ster van Bethlehem. Men zette kaarsen voor het raam om de geest van Christus naar het huis te leiden, zo ook in de kerstboom, wat vaak tot rampen leidde.

Nu zijn er overal elektrische namaakkaarsjes, die werden voor het eerst gemaakt in 1882 in de USA door de Edison Electric Light Company.

15. Waarom hangen we een krans aan de deur ?

Een gebruik dat zeer populair was in Noord-Amerika en naar hier kwam onder invloed van de film.

In het oude Rome was het bij de nieuwjaarsvieringen gebruikelijk om geschenken uit te wisselen onder allerlei vormen.

Oorspronkelijk waren dat takken van groenblijvende bomen, de zogenaamde "*strenae*", ter ere van Strenia, de godin van de gezondheid.

Om ze mooier te maken werden ze gebogen tot een ring of krans. Om te laten zien dat men een geschenk gekregen had werd die aan de deur gehangen.

Nu vervaardigen de meesten die zelf, maar volgens de Romeinse traditie mag men de krans alleen ophangen als men hem gekregen heeft.

Die krans of adventkrans hangt men op in de voorbereiding tot Kerstmis. In de Scandinavische landen viert men in die periode Sint-Lucia. Een in het wit gekleed meisje krijgt dan een lichtkrans op het hoofd om de komende lente te begroeten. Die krans wordt gemaakt van gevlochten dennentakken of gevlochten brood.

16. Nog meer gebruiken rond Kerstdag.

De Germanen omwonden de appelbomen met stro (dat beloofde vruchtbaarheid en welstand).

Nu is stro geliefd als kerstversiering met de christelijke achterliggende gedachte, de stal van Bethlehem.

Ook rijshout had een dergelijke functie. Op kerstavond werd op de dorsvloer een ongebruikte bezem van berkenrijshout gelegd om een goede oogst af te smeken van de goden.

Wanneer we nu een stalbezem versiert met lint aan de voordeur zetten is dit geen teken van welkom maar bijgeloof.

Er werd verteld dat op de kerstnacht de dieren konden praten, en dat de imker die zijn oor aan de korven legde, dat hij de bijen kon horen zoemen.

De dieren in de stal (al of niet pratend!) kregen extra voer of een stuk brood.

Wanneer we nu in de afdeling dierenvoeding van de warenhuizen kijken zijn er extra ingeblikte kerstmenu's voor hond en kat. Kerstspeeltjes tot zelfs een kerstkous voor honden!

Wijst dit op decadentie door de weelde ?

17. Waarom serveren we noten met kerstmis ?

Momenteel kan men het hele jaar door noten eten, maar een grote schaal gemengde noten met notenkraker is toch meer iets voor de gezellige kerstdagen.

Dat gebruik is weer specifiek in verband met de midwinterfeesten van de Romeinen.

Noten werden als geschenk gegeven, de kinderen speelden ermee. In hogere kringen ging men ze zelfs vergulden, en ze werden als versiering ten geschenke gegeven.

Voor de Romeinen hadden noten een bijzondere betekenis :

- 1) hazelnoten : om hongersnood te voorkomen,
- 2) okkernoten : deze betekenden overvloed en welvaart, en ze werden als medicijn tegen gif gebruikt,
- 3) amandelen : waren bijzonder in trek als bescherming tegen de gevolgen van het drinken : men nam enkele noten vooraf, om veel te kunnen drinken.

Hilde MORTIER
Leiepark 7, 9051 Sint-Denijs-Westrem

Hieronder volgen enkele september-recepten die zijn gebruikt bij de voorbereiding van de herfstproeverij op zondag 3 september ll.

Enkele andere recepten zijn nu niet meer uitvoerbaar, wegens gebrek aan (natuur)materialen, en deze zullen volgend jaar in het juni-nummer van dit tijdschrift worden opgenomen.

Veel succes toegewenst, en smakelijk !

Pompoenbrood

Ingrediënten

1 kg bloem
200 g okkernoten (in vier gedeeld)
1/2 kg pompoen
1-2 eieren
100 g rozijnen
50 g olie
1/2 koffielepel kaneel
20 g gist
zout
lauw water

Eerst wordt de pompoenpuree bereid. Hiervoor moeten we de pompoen zacht laten worden in een bodempje water en dan door een roerzeef draaien.

Met de bloem en de andere ingrediënten mengen.

Dit deeg vraagt minder vocht.

Afwerken zoals ander brooddeeg.

Kweepeergelei en kweepeerpasta

Ingrediënten - gelei

2 kg kweeperen

800 g suiker per liter sap

sap van 1 citroen per liter sap

Ingrediënten - pasta

1/2 kg pulp van het vruchtvlees

1/2 kg suiker

Voorbereiding

Indien u kweeperkaas of -pasta wil maken, dan is vooral de manier van bereiden van het vruchtvlees belangrijk.

De kweeperen worden geschild en de klokhuizen worden verwijderd, maar *alles* moet worden gebruikt. Uit ervaring blijkt dat het gebruik van twee kookpotten gemakkelijk is.

In de eerste doe ik het vruchtvlees en ik overgiet het met water tot alles net onder water staat.

In de tweede doe ik hetzelfde met de schillen en de klokhuizen.

Beide potten laat ik op het vuur zacht sudderen tot het vruchtvlees gaar is (ongeveer een uur) : het vruchtvlees mag niet uiteenvallen.

Ik pers eerst het vruchtvlees en daarna de schillen en klokhuizen door een neteldoek, het uitgeperste vruchtvlees wordt afzonderlijk bewaard.

Bereiding

Voor de gelei :

Meet de hoeveelheid vocht van beide persingen samen, en maak gelei op de gebruikelijke manier : sap laten koken, suiker en sap van citroen bijvoegen en laten koken tot de gelei in gordijnvorm van de schuimspaan loopt.

Giet de gelei in zuivere potten, en sluit af.

Voor de kaas en pasta :

Draai het afzonderlijk gehouden vruchtvlees doorheen de roerzeef tot moes.

Neem daarna kleine hoeveelheden moes (maximum 50 g) en evenveel suiker.

De suiker bevochtigen met twee eetlepels water, en laten smelten tot de kleur goudgeel is, of tot er zich draden spinnen als u de siroop van de schuimspaan laat lopen.

Op dat ogenblik laat u voorzichtig de moes in de siroop glijden. Pas de warmte aan en blijf roeren (dit doe ik met een lange houten lepel, handschoenen en lange mouwen : spatten !), tot op het ogenblik dat het volgende gebeurt : neem een eetlepel pasta uit de pot en laat die er terug in vallen. Als de vorm behouden blijft is de kaas of de pasta klaar, en blijft nog de afwerking.

Afwerking

Voor de kaas :

Vul kleine bokaaltjes, die u afsluit en minstens drie weken bewaart, of beter nog langer bv. tot Kerstmis.

Te gebruiken bij kaasschotels of koude vleeschotels.

Voor de pasta :

Vul een ondiepe (1 cm) met alufolie beklede schotel met pasta en laat een tweetal weken drogen.

Deze pasta draait u dan om, op een plank, en u snijdt dan de pasta in blokjes van 1-2 vierkante cm.

Wentel deze blokjes in kristalsuiker (zoals kroketten in kruimels). De besuikerde blokjes laat u weer twee weken drogen.

Daarna kunnen ze opgestapeld worden tussen vetvrij papier in een goed gesloten doos. Hoe langer, hoe beter.

Verstop ze minstens drie maand, voor een zalig Kerstfeest.

Gelei van Sleedoorn

Ingrediënten
sleedoornvruchten
per kilo vruchten 1 kg geleersuiker

Verzamel de sleedoornvruchten na de eerste vorst, of na het verzamelen bewaart u de vruchten in de diepvries.

Voor het gebruik laten ontdooien.

Overgiet de vruchten met kokend water, en laat ze 24 u staan.

Zeven, het vocht koken en over dezelfde vruchten gieten.

Opnieuw 24 u laten staan. Nog éénmaal herhalen.

Meet het gezeefde vocht, en bereid met geleersuiker, volgens de richtlijnen die op de verpakking staan.

Giet in bokaaltjes, en sluit af.

Appel-munt chutney

Ingrediënten
4,5 dl ciderazijn
2 eetlepels mosterdpoeder
75 g rozijnen
450 g suiker
450 g schoongemaakte appelen
225 g verse muntblaadjes
2 middelmatige uien
zout naar smaak

Appelen, uien en munt fijn snijden

Azijn, suiker en mosterdpoeder in een kookpot zachtjes laten warmen tot de suiker gesmolten is.

Appelen, uien en munt toevoegen en 10 minuten laten sudderen.

Rozijnen en zout toevoegen en nog 5 minuten laten sudderen.

Alles in zuivere bokalen scheppen, en afsluiten met deksels die niet door azijn worden aangevreten.

Enkele weken laten rusten.

Ongeopend bewaart deze bereiding lang !

De

VRIENDEN van de PLANTENTUIN GENT

**driemaandelijks tijdschrift
negentiende jaargang
nr. 3 september 2000
ISSN 0777 - 8821**

Redactie :

Paul Goetghebeur, K.L. Ledeganckstraat 35, 9000 Gent

tel. : 09 - 264 5055 of 5056, fax : 09 - 264 5334

email : Paul.Goetghebeur@rug.ac.be

Aan de samenstelling van dit nummer hebben meegewerkt :

Koen Camelbeke, Ferdinand Cobbaut, Gilberte Comhaire-Neyt, Cyrilla Gillis, Frederik Leliaert, Marc Libert, Hilde Mortier, Bernard Symoens, Godelieve Van den heuvel-Janssens.

Onze welgemeende dank gaat ook uit naar Ferdinand & Léo Cobbaut, Gilberte Comhaire-Neyt, Chris De Permentier, Henk Leyseele, Marie-Thérèse Van den Hove, voor de copieer-, plooi-, kleef-, sorteer-, en transport-activiteiten, die het verschijnen van het vorige nummer mogelijk hebben gemaakt.

© De Vrienden van de Plantentuin Gent, 2000.

Overname van artikels is alleen mogelijk ná schriftelijke toestemming van de redacteur.

Lidgeld 2000

U kan uw bijdrage overschrijven op rekening 001 - 1192154 - 03 van De Vrienden van de Plantentuin Gent, met de vermelding : lid 2000 **(en graag naam + adres van het lid !)**.

Gewoon lid : 400 BF
Beschermlid : 600 BF
Steunlid : 1000 BF

*Omdat vrijwilligerswerk mede
aan de basis ligt van ons maat-
schappelijk welzijn zijn alle
medewerkers van Eurotuin
Merelbeke fier een bijdrage te
kunnen leveren aan de inzet en
inspanningen van zovelen door
middel van deze advertentie !*

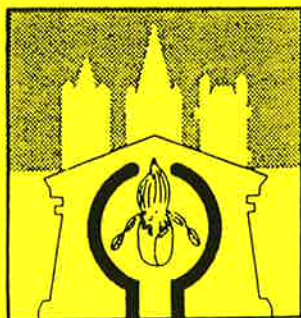


Euro Tuin®

Merelbeke

Fraterstraat 111 - 9820 Merelbeke - Tel: 09/232 13 31
Iedere dag open van 9 tot 19 uur doorlopend.
Open op zondag, dinsdag gesloten.

De
VRIENDEN van de PLANTENTUIN
GENT



driemaandelijks tijdschrift
negentiende jaargang
nr. 3 september 2000
ISSN 0777 - 8821



3/6124	9050 Ledeberg 1
P.B.	
Belgie-Belgique	

v.u. Paul Goetghebeur
Ledeganckstraat 35
9000 Gent

afgiftekantoor
9050 Ledeberg 1