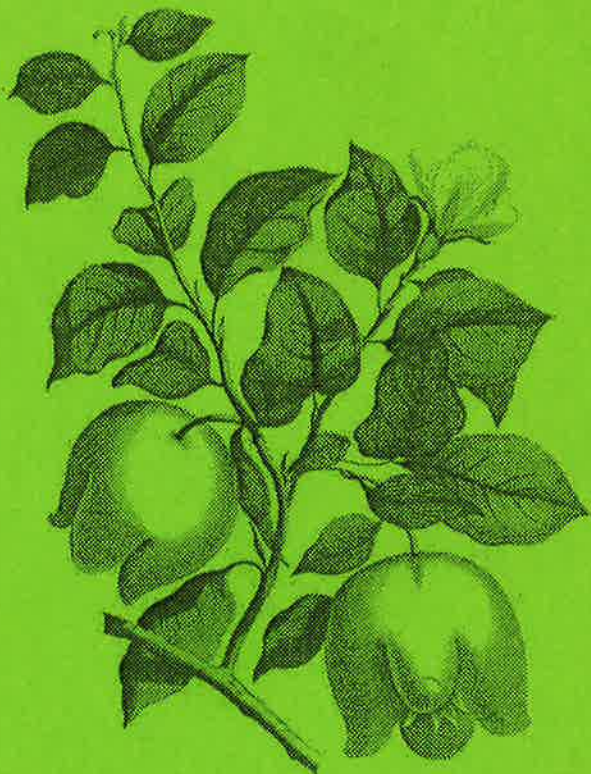




de
vrienden
van de
plantentuin



driemaandelijks tijdschrift
21° jaargang - nr. 3 - september 2002
ISSN 0777 - 8821



Voorzitter

Paul Goetghebeur
Ledeganckstraat 35
9000 Gent

tel. 09-264 5055

fax 09 - 264 5334

Paul.Goetghebeur@rug.ac.be

Secretaris

Ferdinand Cobbaut

Willy Maststraat 51

9032 Wondelgem

tel. 09-258 0591 of

0497-84 88 82

Ferdinand.Cobbaut@advalvas.be

Penningsmeester

Léonard Cobbaut

Willy Maststraat 51

9032 Wondelgem

Leden

Harald Evrard, 9050 Gentbrugge

Cyrella Gillis, 9940 Evergem

Henk Leysele, 9000 Gent

Hilde Mortier,

9051 Sint-Denijs-Westrem

Karel Reusens,

9051 Sint-Denijs-Westrem

Marie-Thérèse Van den Hove,

9820 Merelbeke

em. Prof. P. Van der Veken,

9052 Zwijnaarde

Website

http://users.belgacom.net/vrienden_plantentuin_gent (Vrienden)
<http://www.plantentuin-gent.be> (Plantentuin)



1696, fol. 31, fig. 6.

beschrijving der aardgewassen,

uit *MUNTING*, Nauwkeurig

Malus cydonia fructu cornutu

● **Figuur op omslag**

Chantal.Dugardin@rug.ac.be

tel. 09-264 50 73

Ledeganckstraat 35, 9000 Gent

Hortulana, Plantentuin,

Ing. Chantal Dugardin,

Directeur, Plantentuin

Prof. Dr. Paul Goetghebeur,

Leden ex officio



de vrienden van de plantentuin

'de vrienden van de
plantentuin'

driemaandelijks tijdschrift
21° jaargang - nr. 3
september 2002
ISSN 0777 - 8821

Inhoud

Redactioneel	p. 98
De Verleiding	p. 99
Lidgeld	p. 117
Agenda	p. 118
Dodonea	p. 123
Recept met noten	p. 124
Tweedaagse...	p. 126
Zomerbloeiende Heesters	p. 131
Lezersforum	p. 134
<i>Datura innoxia</i>	p. 137
Tervuren...	p. 140
Barranco...	p. 142
Colofon	p. 144

Redactioneel

Planten in ontvangst nemen, waarvoor onze beste dank aan Peter & Els!

Het tweede deel van de dag stond in het teken van de geschiedenis, van kort geleden, de Tweede Wereldoorlog, tot wat verder terug in de tijd, in het Middelenwse dorp Walravens-Yde. Van loopgraf en bunker tot bedstee en haardvuur, met echte gids of met audio-gids, in volgende of zelfstandig ...

Om dit duidelijk te stellen: wie er niet bij was, die heeft wat gemist, met andere woorden: de afwezigen hadden (zèér) ongelijk!

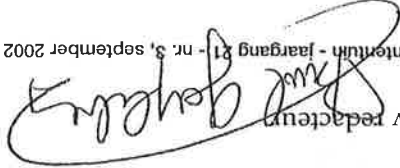
Dit alles is vanzelfsprekend bedoeld om u de kwaliteit van onze extra-muros activiteiten (= uitstap-pen = excursies) aan te prijzen.

We bieden u ook extra comfort aan: u moet niet zelf rijden, u wordt ter plaatse gebracht, en (ongeveer) op tijd teruggebracht naar de ingang van de Plantentuin.

Binnenkort wordt het nieuwe programma voor 2003 samengesteld, en daarbij worden uw voorstellen voor uitstappen en andere activiteiten met veel belangstelling ontvangen, per brief, (Lede-ganckstraat 35, 9000 Gent), telefonisch (09-264 5055), per fax (09-264 5334), of via e-mail

paul.goetghebaur@rug.ac.be.

Uw redacteur



Beste lezer

Naar een

klassiek geworden gebruik

met andere woorden

naar gewoonte

wordt dit stukje geschreven

(in de "moderne" equivalent)

als laatste deeltje van

wat het nieuwste nummer

van uw tijdschrift

moet worden

Meer bepaald op de avond van 31 augustus, de laatste dag van de zomervakantie.

En wat hebben bijna vijftig

Vrienden van de Plantentuin op die dag meegemaakt? Een schitterende

uitstap, onder een stralende hemel, naar onze kustprovincie West-

Vlaanderen!

De voormiddag hebben we do-

rgbetracht in de wel zeer bijzondere plantenkwakeerij Aquabotanica,

waar we hartelijk werden ontvangen door de bezierer Peter De

Coninck, die ons entoesiast zijn kindjes voorstelde: planten die de

zeewind hebben ondergaan, en zo gehard zijn tegen het leven op een

winddierig terras of onder andere barre omstandigheden. De Planten-

tuin mocht daarenboven een gulle schenking van enkele ongewone

De Verleiding

Planten hebben
er soms een handje van weg
om
ons oog
en
hart
te strelen en te stelen

Om als het ware
te proberen
ons met allerhande
heerlijke
vormen, kleuren en geuren
in verleiding te brengen

Ik vermoed dat de ongetwijfeld goedmenende denkers onder ons hun neus zullen optrekken bij dit soort benadering. Want straks ga ik misschien ook nog beweren dat de planten ons met opzet verleiden, al was het maar om op die manier de soort in stand te houden. Een gedurfde hypotese, zeker, maar zeg nu zelf, hoeveel planten(soorten) zouden er tot op de dag van vandaag overleven als de mens geen enkele belangstelling zou tonen voor het uiterlijke van al die prachtige exotische planten die hij ooit fanatiek zocht, verzamelde én vermenigvuldigde, en enkel aandacht zou hebben voor het nut van planten als voedselbron of houtreserve? Ik geef toe, het is een nogal

dubbelzinnige vraag... waarvoor het antwoord niet zomaar voor de hand ligt, zeker als men ziet hoe willekeurig en cynisch er met de natuur omgesprongen wordt. Er kunnen trouwens heel wat meer verklaringen (ook heel prozaïsche) gevonden worden voor het soms merkwaardige optreden van mensen rond planten. Maar persoonlijk vind ik de gedachte van de opzettelijke verleiding de meest bekoorlijke...

Dit alles om te zeggen dat ik zelf niet zo lang geleden in de verleiding gebracht werd om een artikeltje te schrijven over een plant die ons al eeuwen gezelschap houdt: de Kwee of *Cydonia oblonga*. Eigenlijk begon het allemaal met een nichtje uit dezelfde familie. Ze stond al een maand of zo naar mij te lonken met haar schitterende gloeiende ogen. Ach, het was een prille lente en ik kon niet anders dan het spel meespelen. Ik maakte zelfs omwegen om haar te ontmoeten en van dichtbij te leren kennen. Haar naam is *Chaenomeles* (Sierkwee). Maar over deze verleidster en haar vele listen heb ik het een volgende keer. Eerst dus iets over de Kwee. Gezien de locatie en de respectabele leeftijd van het exemplaar dat ik weet staan, was er niet direct sprake van aanzet tot flirten. Maar de grillige takken en opvallende witroze bloemen die

zich iedere lente in april over de begijnhofmuur in het water spiegelen, hebben al altijd mijn aandacht getrokken. Uit wat volgt zal trouwens blijken dat het een dame is die ons heel wat te vertellen heeft over verleidings.

Hoewel niet zo opvallend aanwezig als kersen, peren, appels of pruimen, is de kwee een vruchtbare boom die al sinds de oudheid aan-geplant werd en zeker ook veelvuldig vermeld werd in de literatuur. Het is echter niet duidelijk waar de plant oorspronkelijk vandaan kwam. Alphonse de Candolle vermeldt in zijn "*Origine des Plantes Cultivées*" (1886) spontane groei in het noorden van Perzië aan de Kaspische Zee, in het zuiden van de Kaukasus en in Anatolië. Nikolai I. Vavilov verwijst in zijn "*The origin, variation, immunity and breeding of cultivated plants*" (1949) naar het Nabije Oosten (Klein-Azië, Transkaukasie, Iran en Turkmenistan). De grens tussen spontane groei en verwilderde planten is bijvoorbeeld eenvoudig vast te leggen. In elk geval werd de plant al heel lang geleden aangeplant in het Middellandse-Zeegebied omwille van de vruchten. Zo ook in Griekenland, waar de plant zeer goed gedijt en de naam van Cydonische appel kreeg, verwijzend naar een variëteit met betere kwaliteit dan de wilde kwee, afkomstig van de stad Cydonia op Kreta. Meteen geeft dit ons dan de oorsprong van de Latijnse naam van het

We vinden de vrucht van de kwee terug als een attribuut van Aphrodite, godin van de liefde. Volgens sommige bronnen moeten de gouden appels die een rol spelen in de verhalen uit de Griekse mythologie in verband gebracht worden met de goudkleurige kweeper, de enige toen bekende goudkleurige vrucht. Vermits die verhalen echter krioelen van wonderbaarlijke toestanden en gebeurtenissen is dat niet zo zeker. Later, bij de Romeinen en in de Middeleeuwen, zou trouwens de appel (of één van de toen bekende variëteiten) eveneens als attribuut voor Aphrodite (Venus) gelden. De toekenning en verklaring van deze en andere attributen is niet eensluidend bij alle auteurs. Maar deze verhalen over goden, halgoden, monsters en ook gewone sterrelingen, hebben wel invloed gehad op latere gebruiken en zelfs voor-schriften rond het huwelijk. Zo vermeldt één van de teksten opgesteld door Solon (Atheens zakenman, dichtster en wettenmaker, 7de-6de eeuw v.C.) het gebruik dat de bruid voor het betreden van de bruidskamer mer openbaar een kweeper moet eten om zo de gunst en bescherming van Aphrodite in te roepen.

Wellicht is het interessant om deze verhalen uit de mythologie even kort te herhalen. Ik zeg kort, want meestal zijn het breed uitgesponnen en ingewikkelde verhalen

met heel wat dubbele bodems (en mogelijkheden tot uiteenlopende interpretaties). Verhalen waarin naast de liefde ook heel wat herkenbare minder fraaie "menselijke" trekjes te vinden zijn, zoals naijver, bedrog, wraak, jaloersheid, enz...

Het eerste verhaal draait rond de bruiloft van Peleus en de Nereïde Thetis. Eris, godin van twist en rivaliteit, werd niet uitgenodigd en wierp uit wraak een gouden appel tussen de gasten, met het opschrift "*voor de schoonste*". Hera, Athene en Aphrodite wedijverden om deze titel te veroveren. Er werd besloten de Trojaanse herder Paris als scheidsrechter te laten beslissen. De drie godinnen poogden met beloftes Paris voor zich te winnen. Hera beloofde hem macht, Athene wijsheid en roem en Aphrodite beloofde hem de mooiste vrouw van de wereld. Paris besliste in het voordeel van Aphrodite en deze gaf hem zijn beloning: Helena, de vrouw van Menelaüs. Dit gaf op zijn beurt echter aanleiding tot de Trojaanse oorlog...

Het tweede verhaal heeft eveneens een wedstrijd als thema, ditmaal om de hand van Atalante te veroveren. Ik geef het in de versie zoals terug te vinden in de Metamorfosen van Ovidius, waarin het verhaal verteld wordt door Venus (Aphrodite) aan haar geliefde Adonis. Atalante leefde diep in de bossen van Arkadië van de jacht en

werd vooral bekend om haar moed en snelheid. Gewaarschuwd door een goddelijk orakel wees ze iedere man die haar benaderde af. Tenzij hij haar zou overwinnen in het hardlopen. Maar als hij verloor moest hij sterven. Hippomenes werd verliefd op haar en aanvaardde de uitdaging. Hierbij werd hij geholpen door Aphrodite, die hem drie gouden appels gaf. Gedurende de uitputtende wedstrijd wierp Hippomenes telkens een appel voor de voeten van Atalante. Ze werd door de mooie gouden vruchten afgeleid en vertraagd, zodat uiteindelijk Hippomenes de wedstrijd won, en Atalante werd zijn vrouw. Maar Hippomenes vergat Aphrodite op gepaste wijze te danken en de godin veranderde beiden in leeuwen...

Waarschijnlijk werd mede door de Romeinen de kweeper, ook als een symbool van liefde en verleiding, in de rest van het door hen veroverde Europa verspreid. Tot in de Middeleeuwen is de kwee terug te vinden bij huwelijksrituelen. Maar eveneens als medicinale plant, en vooral als onderdeel van culinaire bereidingen. Wat de vraag doet rijzen over de smaak van de vrucht. Want hoewel de kweeper een mooie kleur en bovendien een leukere geur heeft, is de wrange smaak niet echt aantrekkelijk te noemen. Deze vaststelling zet dan weer vraagtekens bij deze vrucht als symbool van de liefde in huwelijksgebruiken. Eén mogelijke uitleg zou bij

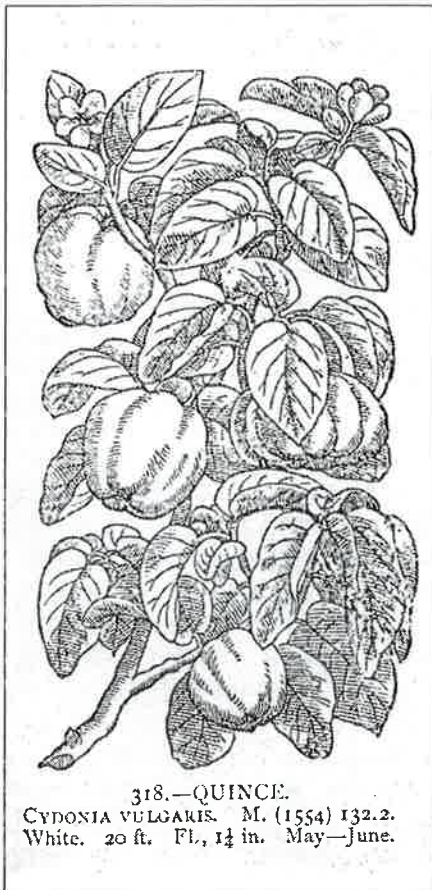
Plutarchus (47-120 A.D.) te vinden zijn. Volgens hem zou de kweepeer niet alleen de vreugde maar ook het leed in het huwelijk symboliseren. Een andere uitleg zou te maken hebben met klimaatstandigheden. In zuidelijker en vooral zonniger streken (zoals Griekenland) zou de kweepeer zich ontwikkelen tot een sappige zoete vrucht. Wat er ook van zij, in noordelijk Europa werd de vrucht enkel verwerkt in marmelades en dergelijke. Vandaar wellicht dat de vrucht nooit het succes kende van appels, peren en andere vruchten die wel rauw te eten zijn. Dit neemt niet weg dat in de Middeleeuwen deze vruchtboom een vast onderdeel was van kloostertuinen en kasteeltuinen.

Voor de latere Middeleeuwen is

Kloostertuinen van de meeste gepubliceerde en geciteerde werken over tuinbouw de *Liber ruralium commodorum* van Piero de Crescenzi, geschreven tussen ongeveer 1304 en 1309. Het is een synthesewerk waarin de auteur zijn eigen observaties en beschouwingen verwerkt met de kennis die hij bij oudere auteurs haalde (Columella, Albertus Magnus, Virgilius, Cato, enz.). Nadien werd dit werk meermals gecopieerd in soms rijk verluchte handschriften en ook vertaald als *Libre des proffits ruraux*. Later kwamen er dankzij de boekdrukkunst talrijke gedrukte en met houtblokken verluchte uitgaven in omloop. Deze handleiding bevatte twaalf boeken, waarvan het achtste boek ons iets meer vertelt over de "Vergier". Daarin komen we te weten dat in die periode ook in de kleinere tuinen van burgers de kweepeer geplant werd (R.G. Calkins: *Medieval Gardens*, p. 172).

"Book VIII, Chapter 2. Concerning medium gardens and of people of moderate means.

According to the means and dignity of their persons, let the space of their garden be set apart ...; let kweepeer zijn (J. Dutt: *Der Karolin-Gudunarius* vermeldde boom zou de gaan op de *Capitular de villis*. De als van 14 bomen zou trouwens teruggewenste vruchtbomen. Deze lijst met naamaanduidingen voor de doende als kerkhof) uitgetekend ook een boomgaard (tegelijk dienstgroenten- en kruidentuin werd er gebouwen als tuinen. Naast een ster met aanduiding van zowel aalbeeld voor een te bouwen klosterplan gaan dat moest dienen als ide-Gallen (ca. 820). Het zou om een bron is het kloosterplan van St. in zijn *Capitular de villis*. Een andere ten die Karel de Grote liet opstellen en hun inhoud, door de voorschrijft-weten we heel wat over deze tuinen Voor de vroege Middeleeuwen



prent uit Petrus Andreas Matthiolus,
Commentarii in
libros sex Pedacii Dioscoridis,
 Venetië, 1554.

*them be surrounded by ditches
 and hedges of thorns or roses,
 and, moreover, in warm places
 make a hedge of pomegranates
 and in cold places of nuts or plums
 and quinces. Again, let it be ploughed
 and raked with hoes or spades*

and made flat on all sides, afterwards with a cord let a wide space be marked out where trees are to be planted in their rows, pears, apples, and palms, and, in warm places, lemons. Again, mulberries, cherries, plums, and such noble trees as figs, nuts, almonds, quinces, and suchlike, each according to their kinds, but spaced twenty feet apart more or less, according to the pleasure of the master ..."

Hieruit kan afgeleid worden dat de kwee in die periode een welbekende vruchtboom was, niet dat het een veelvuldig gebruikte vrucht was.

Andere bronnen, zoals kookboeken uit die tijd kunnen hierover wellicht meer informatie geven. Wat ik tot nu toe kon vinden, wijst er echter op dat de kweeper zeker niet zo frekwent verwerkt werd bij de bereiding van spijzen als de alomtegenwoordige appels (in verschillende variëteiten) of zelfs peren en kersen. Maar het gebruik van de kwee bleef natuurlijk niet beperkt tot de keuken.

Ook medicinaal speelde deze plant een rol. In elk geval vinden we de plant terug in talrijke kruidenboeken en andere tractaten vanaf de vroege 16de eeuw.

Eén voorbeeld is te vinden in *Een Tractaet van Planten ende Greffien* uit 1513 (W.L. Braekman: *De Vlaamse Horticultuur in de vroege 16e eeuw*, p. 50):

"Que appelen zyn goet, ende men maect daer goede spise af. Dese figure die daer onder is ende daer si op rust."

Of hoe men op een originele manier de verleiding nog kan ver-groten... Iets om uit te proberen, vrienden!!! Ik vermoed dat er zich tusschen ons mensen met een heel rijke fantasie bevinden... Of anders kan men zich laten inspireren door suggestieve voorbeelden uit vroegere tijden (zie afbeelding van de *Malus cydonia fructu cornuto*). Ook bij Lobelius (Matthias De Lobel, 1538-1616) vinden we deze aandacht voor grote vruchten. In het tweede deel van zijn *Kruidboek* of *Beschrifvinghe van allerleye Ghewassen, Kruideren, Hesteren, ende Gheboomten*, uitgegeven te Antwerpen in 1581 bij Christoffel Plantijn, vinden we volgende informatie over de Que-boom (p. 180-181):

"De Que-boom is over al zeer vruchtbaer / maer principaelijck inde hoven ende open plaetsen vande heete landen / waer dat hy gheladen is met schoonder / gout-giele oft honich-verwighe vruchten / die met een sacht wolleken becleet zijn ende lieflijck van reucke / waer af vleesch der maghen zeer nuttende goet is. Wy hebben in Nederlandt Quee-spise / maer tsap vanden appels is podt, so wort die groot ende wast metter Queeden inden aerden queede bloeyt, so buycht den tack figure die ghi wilt. Ende als die menschen aensicht hebbe, oft wat maken, die op den bodem eens en, so laet v eenen aerden podt wilt ghy conste daer mede bedrijsen. So wort die zeer groot. Maer laet die Queedeappel daer in was-graef dien podt in daerde, ende wast, in eenen aerden podt, ende Queedeappel aen hangt ende als hi ghebloeyt heeft, daer die Buycht eenen Queedeappel tack, deappelen groot wassen.

"Wat men doen sal dat die Quee-de appelen groot wassen.

In die tijd had men blijkbaar ook belangstelling voor het verkrijgen van zo groot mogelijke vruchten, want er worden in deze tractaten allerhande middelen beschreven om grotere vruchten te kweken. Bijvoorbeeld in *En Nyuwe ende Profijtelijck Plantboecxken* uit 1538 (W.L. Braekman: id., p. 102). Onder de titel "*Vanden Queedenboom*" volgt onder andere:

"Wat men doen sal dat die Quee-de appelen groot wassen.

crachtigher / ende stopt meer om inde medicijnen te ghebruycken."

Volgt een opsomming van de kracht en werking van zowel de vruchten als de bloemen van de Kwee bij diverse kwalen. Daarbij verwijst Lobelius naar Dioscorides en Plinius. De kleine houtsnede die de tekst illustreert toont een tak met tegelijk blad, bloem en vrucht. Iets wat toen heel gebruikelijk was, want we vinden gelijkaardige illustraties bij o.a. Rembert Dodoens in zijn *Cruijdeboeck* (1554), Petrus Andreas Matthiolus in zijn *Commentarii in Sex Libros Pedacii Dioscoridis Anazarbei* (Venetië, 1554 en 1569) of John Gerarde in zijn *The Herball, or General Historie of Plants* (London, 1597).

Opvallend is echter de uiteenlopende vorm van de afgebeelde vrucht. Wat er op kan wijzen dat er een aantal verschillende variëteiten in omloop waren. Hoewel dat niet altijd duidelijk op te maken valt uit de geraadpleegde kruidenboeken uit deze periode. Het zou evengoed verband kunnen houden met de variabele vorm van de vrucht bij deze soort (aangestipt door o.a. V. Heursel-De Meester in: *Archéologie végétale des Simples*). Dit onderscheid naar vorm zou reeds te vinden zijn in de werken van Theophrastes (ca. 371-286 B.C) en Plinius (23-79 A.D.): *Struthia* (Kweepeer) en *Chrysomela* (Kweeappel). Bij Gaspard Bauhin (1560-1624) wordt het verschil aangeduid als *Malus cotonea sylvestris*

major (Kweepeer) en *Malus cotonea sylvestris minor* (Kweeappel). Bij Dodoens (1554) worden deze verschillen naar vorm als volgt vermeld:

"Tbloeyssel es purpurachtich met wit vermenght ende daer naer volghen die vruchten die van ruecke liefelijck sijn/ ende van fatsoene som ront ghelijck een appell/ som lanckworpich ghelijck een peere/ van buyten met een geele scelle bedeckt die met dun wit wolleken ghelijck cattoen becleet es (...). Die ronde vruchten worden gheheeten van sommighen Poma citonia (Queappelen). Die andere vruchten die ghelijck peeren ghefatsoeneert sijn worden van Galeno ghenamt Strutea. Ende worden gheheeten hier te lande Quepeeren/ van sommighen Pira citonia."

Tenslotte worden meerdere toen gebruikte Latijnse namen voor de Kwee gegeven. Bij Dodoens (1554) gaat de voorkeur naar *Malus cotonea*, maar hij geeft ook de Griekse naam, nl. *Melea Cydonia*. De Latijnse naam *Malus cotonea* vinden we ook terug in zijn latere publicaties, zoals de *Stirpium historiae Pemptadis* van 1616. Matthiolus (1569) geeft in het opschrift bij de houtsnede *Cotonea malus*, maar vermeldt in de bijhorende tekst ook de namen *Cydonia malus/mala* en *Mala cotonea*. Bij Lobelius (1581) vinden we *Cotonia* en *Cidonia mala*, en in de Index van zijn *Kruydtboeck* *Cotonea mala*. Deze

Cotonia of *Cotonea* sluit duidelijk aan bij de namen gebruikt in de eerdere vermelde middeleeuwse bronnen. Het is een Latijnse vervorming van het Griekse *Cydonia*.

In de loop van de 17de eeuw vinden we gelijkaardige naamcombinaties, waaruit blijkt dat men de Kwee vooral met de appel (*Malus*) in verband bracht. Tegelijk bleven de vormverschillen voor twijfel zorgen (twijfel die zou blijven duren tot en met Linnaeus: hij en zijn volgelingen brachten de Kwee onder bij het geslacht *Pyrus*). In elk geval blijft deze vruchtboom een vast onderdeel van boomgaarden in de 17de eeuw. Er zijn talrijke vermeldingen van de Kwee te vinden, in handel-dingen of in inventarissen, zoals deze uit 1644 van de tuin van apotheker F. Ricart uit Rijsel, waarin de Kwee vermeld wordt als *Cotonea mala* en *Malus Cytonia*. Een gelijk-aardig voorbeeld vinden we in de plantenlijst (1652) van de tuin van apotheker Johann Hermann te Brussel. Daarin worden zowel *Malus cytonia* als *Cotonea malus* vermeld. Maar hier is het evenmin duidelijk of het om dezelfde plant gaat of om een verschillende variëteit of vorm.

Ook in Nederland was de Kwee een vast onderdeel van de boomgaard. In *Den Nederlantsen Hovenier* van Jan van der Groen (ca. 1635-1672) vinden we de Kwee terug als één van de veelvuldig aangeplante

vruchtbomen. Deze handleiding over aanleg en onderhoud van tuinen, schreef Jan van der Groen als tuinman van de Prins van Oranje. Het boek geeft tegelijk een goed beeld van de toen gekende en gekweekte planten, zowel voor de sieruin als voor de boomgaard. Nederland stond in de 17de eeuw trouwens internationaal bekend als bron van nieuwe soorten en variëteiten die door meerdere ervaren kwekers aangeboden werden. Ook in Engeland wist men dat, en het was dus vanzelfsprekend dat John Tradescant (1570-1638) in opdracht van Robert Cecil, first Earl of Salisbury, voor de aanleg van de tuin van Hatfield House in Hertfordshire, naar Nederland reisde om daar de meest geschikte planten uit te zoeken. Uit de rekeningen die hij bijhield, valt op te maken dat hij in Delft bij kweker Dirryk Hevesson een groot aantal fruitbo-

men kocht, waaronder:

the Ratie Ripe portingall quince
the lions quince tree
the portingall quince trees

Blijkbaar ging het om nieuwe variëteiten van de kwee, afkomstig van Portugal en Lyon. Ze behoren tot de zes variëteiten die nadien door John Parkinson in zijn *Paradisus in Sole Paradisus Terrestris* (1629) opgesomd werden. Een andere bron waarin we kennis maken met de

toen bekende vormen of variëteiten van de kwee is het boek van John Rea (ca. 1620-1677): *Flora, Ceres and Pomona... or a complete Florilege, furnished with all requisites belonging to a florist*, uitgegeven in 1665. Dit is één van de vele werken die in deze periode het licht zagen, handelend over zowel tuinaanleg als onderhoud en kweken van de toen beschikbare en gezochte planten. In het vermelde boek van John Rea worden eveneens 6 variëteiten van de kwee opgesomd: "The English Apple quince" (ongelijk en hard fruit), "The Portugal Apple quince" (groot, geel en rauw te eten), "The Portugal Pear quince" (geel, excellent om te bakken en te bewaren), "The Barbary quince" (een kleinere versie van de vorige), "The Lion's quince" (groot, diepgeel, geribd en met een uitgeholde kroon), en ten slotte "The Brunswick quince" (groot en rond, witter dan de andere).

Uit deze opsommingen mag niet zomaar afgeleid worden dat al deze variëteiten in alle tuinen uit deze periode te vinden waren. Het zijn werken die in de eerste plaats een zo volledig mogelijke informatie wilden brengen van wat bekend en beschikbaar was, vooral dan wat betreft de "nieuwe" variëteiten. Informatie die er wellicht voor zorgde dat het boek verkocht geraakte aan belangstellende bezitters van tuinen. Waarschijnlijk was het in de praktijk zo dat men ten hoogste twee (een kwee-appel en een kwee-

peer) van deze variëteiten kon aantreffen in de boomgaarden, naast natuurlijk de vele andere fruitbomen zoals appels, peren, pruimen, enz. die trouwens in veel meer variëteiten beschikbaar waren. Maar ondanks deze overvloed aan ander fruit, bleef de belangstelling voor het nut van de vrucht van de kwee constant. Ook bij ons blijft deze vrucht blijkbaar een gegeerd onderdeel van de boomgaard. Een veel herdrukt werkje uit deze periode kan hiervan getuigen. Het is *Den Verstandighen Hovenier over de twaelf Maenden van 't Jaer*, uitgegeven te Antwerpen (o.a. in 1665), waarin vooral aandacht besteed wordt aan het medicinale gebruik van de kwee (Quee-appel oft Quee-peer). Trouwens niet alleen voor wat betreft de vrucht, want:

"De keirenen, Blaeden, en Bloemen zijn seer goet, men maeckt van de Queen Confituren, Conserven, Sappen, Syropen en Olien."

Zo vernemen we dat:

"'t Sap versterkt het herte, en stopt de loop. Queen ghegheten, versterckt de Maghe, stilt het braken, en maeckt vers bloedt, ..."

Na een hele rits andere toepassingen als medicijn, volgen instructies voor het verwerken van de vrucht:

Een gelijkaardig recept vinden we in de *Waare Oeffening der Planten*... Beschreeven door Abrahamus Munting (Amsterdam, 1682). Hij was de zoon van Henricus Munting die door Lobelius in de plantkunde ingewijd werd, en die de grondlegger was van de Groningse kruidentuin. Abraham Munting (1626-1683) studeerde in Groningen en Frankrijk en werd nadien zelf hoogleraar medicijnen in Groningen. Een volledig herwerkte en rijk geïllustreerde editie van zijn *Waare Oeffening* verscheen in 1696 onder de titel *Nauwkeurige beschrijving der aardgewassen*... Uit dit werk komt de sprekende illustratie van de *Malus Cydonia Fructu Cornuto*. In de hier geciteerde tekst uit 1682 vinden we enkel de twee toen gebruikelijke vormen of variëteiten van de kwee:

“Deze welbekende Boom wordt in ’t Latijn genoemt *Malus Cydonia*, ofte hartgebakkene steenen pot Queen, legtze in een groot glas neemt dan de opgezoodene koude na het zelfde gansch koud worden, men tot op de helfte zieden, daar geweest zijn, ende laat het te zaquaad, smiltze al te zaamen in het gebruiken kan by, waar ook niet ne Queen, die men doch niet waaren daar ook stukken van kleiden; neemt dan alle de schillen, ende die uitgenoomene korlen, al dan daar uit, ende laatz op een zoode daar over gaan, neemt ze ende laatz even opwellen, ofte de regenwater, als het in ’t zieden is, ve, legtze dan in een pot met dien daar zuiver ende wel uit, dat ende het witte of de huiskens van ken, ende neemt alle de korlen, in ’t midden door in ’t twee stukwilt, schildtze dunnejesat, snijdtze len, ofte Queepeeren, zoo veele gy

"Deze welbekende Boom wordt in 't Latijn genoemd Malus Cydonia,

ende giet het nat zoo lange gekokt zijnde daar over, dat zy daar in bedekt koomen te leggen, zetze dan op een drooge plaatze, ende neemt daar uit, als het u believen en goed dunken zal; doch met geen handen, maar een leepel, zonder daar in te aazemen, vermits door het zelfve het nat lichtelijk verandert."

In de loop van de 18de eeuw blijft de belangstelling voor de vrucht van de kwee ongewijzigd. Tenminste, dit is de indruk die men krijgt aan de hand van de literatuur over fruitkweek uit deze periode. Dat de kwee niet altijd en overal dezelfde aandacht kreeg, kan wellicht afgeleid worden uit een tekst van de hand van Louis Liger. In zijn *Oeconomie Generale de la Campagne ou Nouvelle Maison Rustique* (Amsterdam, 1701) krijgen we volgende bedenking:

"Pour obliger bien des gens à élever plus de Coignassiers qu'ils ne font, je commenceray d'en décrire les vertus, & d'en dire les qualitez que leur fruit tient de la nature, & l'usage enfin qu'on en fait tous les jours... (volgt een hele reeks medicinale wenken, waarna hij aandacht schenkt aan de bereiding van dranken op basis van de kwee).

Ce fruit sert a composer de deux sortes de boissons...

Il semble que je n'aurois pas du mettre icy la maniere de composer

ces boissons; mais voulant montrer, pour ainsi dire, la nécessité qu'il y a d'avoir des Coins dans une Maison de Campagne, je me suis persuadié qu'il falloit en dire tout le merite, afin qu'on ne dédaignât plus après cela de s'en fournir autant qu'on le jugera à propos."

Volgen twee recepten voor het samenstellen van *l'Eau de Coin* en *le Vin de Coins*. Vermits het eerste recept aansluit bij wat Munting daarover schrijft, volgt hieronder enkel het recept voor het bereiden van Kwee-wijn.

"De la manière de faire le vin de Coins:

Pour faire le vin de Coins, on attend que les Vendanges soient arrivées; puis dans ce tems on prend dix à douze livres de Coins accomodez de la même manière que j'ay dit cy-dessus: on les jette dans cinquante ou soixante pintes de moust sortant du pressoir, & de la premiere goutte; & après q'ils ont été ensemble dans un vaisseau pendant trente jours, & que cette liqueur a bouilli, on la passe dans un autre vaisseau, que l'on bouche bien, puis on le met dans un lieu pour être conservé pendant tout le tems qu'on en aura pour s'en servir."

Het is jammer dat Liger niet preciseert welke vorm of variëteit er in aanmerking komt voor de bereiding van deze wijn. Maar uit andere

bronnen blijkt dat de beschikbare variëteiten zowat dezelfde zijn als in de 17de eeuw. Zo vinden we in de *Fructologia* van Johann Hermann Knoop (Leeuwarden, 1763) volgen de lijst onder de Beschryving van de Quee-Boom:

1. Ronde Quee, of Quee-Appel
2. Lange Quee, of Quee-Peer
3. De Vroege of Portugalse Quee-Peer
4. De zoete eetbare Quee-Peer
5. De kleine wilde Quee-Peer

Hij geeft de voorkeur aan de derde soort "die 'waardigst is by ons gequeekt te worden" en geeft vervolgens aanwijzingen voor het gebruik van deze vrucht in "Welgestelde Huishoudingen":

"De Quee-Peeren verstreken niet alleen voor Medicynen, maar ook voor een aangename Spyze in wel-gestelde Huishoudingen; worden-de tot dien einde op verschieder-hande wyze in de Keuken toebe-reid, als, Gestooft, 't zy alleen of met Peeren gemengt; en tot Compot, Marmelade, Taarten, etc. De Queeën worden ook veel geconft in Zuiker of in Honig."

Deze waardering voor de derde soort vinden we ook terug bij Philip Miller in zijn *Gardeners Dictionary* (London, 1768). Hij onderscheidt volgende "Species":



prent uit John Gerarde
The Herballs
or
General Historie of Plants,
London, 1597.

1. Cydonia (Oblonga): Quince-tree with oblong oval leaves, woolly on their under side, and an oblong fruit lengthened at the base.
2. Cydonia (Maliforma): Quince-fruit. Commonly called the Apple Quince.

3. *Cydonia (Lusitanica)*: Quince-tree with obverse oval leaves, wolly on their under side. Broad-leaved Portugal Quince.

"The Portugal Quince is the most valuable, the pulp of it turning to a fine purple when stewed or baked, and becomes much softer and less austere than the others, so is much better for making marmalade..."

There are some other varieties of this fruit which are propagated in fruit-gardens, and in the nurseries for sale, one of which is a soft eatable fruit; there is another with a very astringent fruit, and a third with a very small fruit, cottony all over, and is scarce worth keeping: these I suppose to be seminal variations, but the three sorts before enumerated, I take to be distinct species, having propagated them by seeds, and have not found them to vary."

Terloops vermeldt Miller ook het standpunt van Linnaeus wat betreft de naamgeving. Standpunt waar Miller trouwens niet mee instemt:

"Dr. Linnaeus has joined this genus, and also the Apple to the Pear, making them only species of the same genus..."

Zo vinden we de kwee bij Linnaeus (*Genera Plantarum*) en zijn volgelingen (bijv. J.A. Murray,

Systema Vegetabilium, 1784) terug onder de naam *Pyrus Cydonia*. In deze kwestie zou Miller echter uiteindelijk gelijk krijgen en zo is dus nu nog de kwee bekend onder de naam *Cydonia oblonga* Miller.

Ook in Frankrijk werd de kwee uit Portugal als de meest waardevolle gezien. Zo blijkt toch uit *L'Ecole du Jardin Fruitier* van M. de la Bretonnerie (Paris, 1784), Tome Second, p. 211:

"Il y a deux espèces de coignassier comme des autres arbres, l'une sauvage, dont le bois et le fruit sont petits, & l'autre cultivé dont le fruit est plus gros. Le Coignassier de Portugal qui a la feuille beaucoup plus large, & qui est le plus beau & le plus rare est celui qui porte aussi les plus beaux fruits. Mais le terrain contribue beaucoup à la beauté de ces fruits... Le meilleur plant pour ce pays-ci se tire d'Orléans, de Nevers ou de Lyon."

Het is pas in de loop van de 19de eeuw dat de kwee sporadisch ook enige aandacht krijgt als sierplant, wel nog steeds met de nadruk op de vrucht en het gebruik ervan. Zo lezen we in de *Traité de la Culture des Arbres Fruitiers*, van William Forsyth (Paris, 1805) het volgende:

"C'est un très bel arbre quand il est fleuri, et en automne quand le fruit est mûr... La meilleure espèce à planter dans un potager, est le

aantal heel leesbare artikels vol
 nieuwwe tuintideën publiceerde. In
 haar boek *Wood and Garden: notes and
 thoughts, practical and critical*, of a
working amateur (London, 1904)
 lezen we omtrent de kwee het vol-
 gende:

"How seldom does one see
 Quinces planted for ornament, and
 yet there is hardly any small tree
 that better deserves such treat-
 ment. Some Quinces planted
 about eight years ago are now per-
 fect pictures, their lissome bran-
 ches borne down with the load of
 great, deep-yellow fruit, and their
 leaves turning to a colour almost
 as rich and glowing. The old
 English rather round-fruited kind
 with the smooth skin is the best
 both for flavour and beauty - a
 mature tree without leaves in win-

ter has a remarkably graceful,
 arching, almost weeping growth.
 The other kind is of a rather more
 rigid form, and though its woolly-
 coated, pear-shaped fruits are lar-
 ger and strikingly handsome, the
 whole tree has a coarser look, and
 just lacks the attractive grace of
 the other. They will do fairly well
 almost anywhere, though they pre-
 fer a rich, loamy soil and a cool,
 damp, or even swampy place."

Een gelijkaardige, al even posi-
 tieve waardering krijgen we te
 horen van Vita Sackville-West (1892-
 1962), die vooral bekend werd
 omwille van de prachtige tuin die zij

*Coignassier du Portugal. Son fruit
 est plus propre que celui de l'espè-
 ce ordinaire, pour être cuit ou
 bouilli... La variété oblongue et le
 Coing-Pomme se plantent aussi
 dans des jardins à fruit; et il y a plu-
 sieurs autres variétés cultivées
 dans les pépinières près des villes,
 et plantées dans les bosquets et
 bordures pour la variété et l'orne-
 ment."*

Een andere aanwijzing voor de
 toepassing als sierplant vinden we
 in *Le Bon Jardinier* van Poiteau en
 Vilmorin (Paris, 1830):

"*Le coignassier de Portugal, et
 celui de la Chine, figurent aussi
 très-bien parmi les arbres d'agré-
 ment.*"

Wellicht heeft de invoer van een
 aantal Aziatische soorten (later
 ondergebracht bij *Chaenomeles*) in de
 eerste helft van de 19de eeuw ertoe
 bijgedragen om de gewone kwee bij
 wijlen eveneens als sierplant te
 bekijken. Het is een nieuwe benade-
 ring die ook voor andere fruitbomen
 geldt (bv. *Malus*). Toch krijgt de
 gewone kwee nooit de status van
 een volwaardige, gezochte of popu-
 laire sierplant. Enkel goed geïnfor-
 meerde en enthousiaste tuintuinhed-
 bers blijven deze plant voor haar
 vele kwaliteiten waarderen. Een
 blijk hiervan vinden we bijvoor-
 beeld bij Gertrude Jekyll (1843-1932)
 die op het einde van de 19de en bij
 het begin van de 20ste eeuw een

samen met haar man Harold Nicholson in Sissinghurst creëerde. Ook zij schreef een groot aantal originele artikels vol praktische tuintips. Een deel werden nadien gepubliceerd in boekvorm. Iets over de kwee vinden we in het boek *In Your Garden* (London, 1952), waarin ze haar bedenkingen als een soort dagboek presenteert. Onder de datum October 30, 1949 vertelt ze het volgende:

"It always surprises me that we in this country should neglect to plant some of the fruits which are now seldom to be seen save as survivals in some old garden. For example, the common quince. In some parts of France you see it growing as a hedgerow plant, its great yellow pear-shaped fruits heavily hanging for any thrifty villager to pick and turn into jelly or Quince-cheese. It grows in the hedgerows there as thick as blackberries in an English lane. Why don't we plant it in our gardens here, as our grandfathers did ?

It is of the easiest possible cultivation, and will do in almost any type of soil, though naturally it will be happiest in a nice light loam with plenty of humus. It appreciates moisture...

It makes all the difference to stewed apples or to an apple-pie. It can, and should, be turned as I have said into delicious jelly, marmalade, or cheese...

To this catalogue of excellences,

add that it is very beautiful, both in May when it flowers and in October when it ripens, and you will not wonder that I should demand a revival of planting the common quince.

So far as its beauty goes, I think there are two ideal situations to choose for it. One would be near water, so that the branches would hang over and be reflected in a pool, a stream, or even a pond. The other would be immediately beneath a bedroom window, so that in the spring you could look down into the wide upturned faces of the shell-pink blossom amongst the young leaves and the wiry tangle of very black twigs, and in the autumn on to the fat golden fruits. Only the occupant of that upper room could tell the delight of observing the quince throughout the cycle of the seasons."

Deze bijna poëtische benadering van de kwee mag ons niet doen vergeten dat deze fruitboom buiten Europa, in zonniger klimaten, omwille van de rijke oogst meer succes kende.

Een klein berichtje uit *La Belgique Horticole*, Tome XXV (Liège, 1875) kan dit illustreren. Het maakt deel uit van een artikel van de hand van G. Delchevalerie, Chef du Service des Cultures du Khédive d'Égypte à Ghézireh : *"Statistique des arbres fruitiers et de la production fruitière en Égypte"*.

"Cognassier (Cydonia vulgaris), Serfargal des Arabes: Arbrisseau cultivé pour ses fruits employés surtout à faire des confitures. Le Cognassier à gros fruits fructifie abondamment et donne d'excellents fruits sous le climat d'Egypte. On cultive 25.000 cog-nassiers, dont les trois quarts au Caire et aux environs et le reste dans la basse Egypte, et on peut évaluer la récolte des coings à mille quintaux, à peu près tous consommés dans le pays."

Dit is tevens een illustratie die ons vertelt dat de introductie van nieuwe planten niet eenzijdig richting Europa gebeurde. Door de koloniale expansie van verschillende landen (Portugal, Spanje, Nederland, Engeland, Frankrijk, enz.) werden talrijke traditionele voedselplanten van hier (fruit, groenten, granen) dikwijls onder de vorm van zaden vanuit Europa naar andere continenten gebracht. Zo werd onder andere ook op het Amerikaanse continent de kwee sinds de 17de eeuw met succes geïntroduceerd en verder gekweekt met als resultaat zelfs een aantal nieuwe variëteiten die nadien op hun beurt naar Europa overgebracht werden. Zo bv. de "Champion", een nieuwe variëteit uit Amerika die door Fr. Burvenich, vader, in het Tijdschrift over Boomteeltkunde, Bloementeel en Moeshovenierderij (Gent, 1887) aangetreft werd:

"Wanneer deze nieuwe variëteit uit Amerika is aangekomen, hebben wij, in het Tijdschrift, er melding van gemaakt. Thans dat zij meer bekend is, mogen wij onze zienswijze bevestigen. Deze variëteit uit Connecticut herkomstig, geeft vruchten welke grooter en breder zijn dan deze van de kweeboom van Portugal die algemeen hier gekweekt wordt. De vrucht is schoon, glanzend, van goede hoe-danigheid en bewaart wel. De boom is van eene wonderbare vruchtbaarheid. De variëteiten Meech's Prolific, de Bourgeaut, Rea's Mammoth hebben aan de verwachtingen der Amerikaanse oeffenings beaantwoord."

Aan de hand van de *Plantenwinder* voor de Lage Landen kan vastgesteld worden dat deze en andere variëteiten van de kwee nog steeds te vinden zijn. Er worden in deze gids een twaalfal variëteiten opgesomd, meer dan voldoende, vermoed ik, voor ieder die van deze veelzijdige vruchtboom wil genieten! En gezien de tot nu toe vermeldde kwaliteiten van deze boom, meer dan voldoende reden om zich door minstens één van deze kwee-variëteiten te laten verleiden.... !!!

Bibliografie

Arber, A. (1990). HERBALS, THEIR ORIGIN AND EVOLUTION. Cambridge.

- Bartelink, G.J.M. (1969). MYTHOLOGISCH WOORDENBOEK. Utrecht.
- Bogaert-Damin, A.M. (1992). LIVRES DE FRUITS DU XVI^e AU XX^e SIÈCLE. Namur.
- Boom, B.K. (1980). NEDERLANDSE DENDROLOGIE. Wageningen.
- Braekman, W.L. (1989). DE VLAAMSE HORTICULTUUR IN DE... 16^e EEUW. Brussel.
- Calkins, R.G. e.a. (1986). MEDIEVAL GARDENS. WASHINGTON D.C.
- Campbell-Culver, M. (2001). THE ORIGIN OF PLANTS. London.
- de Candolle, A. (1886). ORIGINE DES PLANTES CULTIVÉES. Paris.
- de la Bretonnerie, M. (1784). L'ÉCOLE DU JARDIN FRUITIER. Paris.
- De l'Obel, M. (1581). KRUYDTBOECK OFT... Antwerpen.
- Desmond, R. (1977). DICTIONARY OF BRITISH AND IRISH BOTANISTS... London.
- De Wildeman, E. (1950). NOTES POUR L'HISTOIRE DE LA BOTANIQUE... Brussel.
- Dodoens, R. (1554, 1968). CRUIJDEBOECK. Antwerpen.
- Duft, J. (1998). DER KAROLINGISCHE KLOSTERPLAN... Rorschach.
- Forsyth, W. (1805). TRAITÉ DE LA CULTURE DES ARBRES FRUITIERS. Paris.
- Hadfield, M. (1969). A HISTORY OF BRITISH GARDENING. London.
- Hart, S. (1995, e.v.). PLANTENVINDER VOOR DE LAGE LANDEN. Zutphen.
- Hatton, R.G. (1960). HANDBOOK OF PLANT AND FLORAL ORNAMENT. New York.
- Hedrick, U.P. (1972). STURTEVANT'S EDIBLE PLANTS OF THE WORLD. New York.
- Heursel-De Meester, V. (1912). ARCHÉOLOGIE VÉGÉTALE DES SIMPLES. Ypres.
- Hunt, J.D. (1988). THE DUTCH GARDEN IN THE SEVENTEENTH CENTURY. Washington
- Hyams, E. (1971). PLANTS IN THE SERVICE OF MAN. London.
- Jekyll, G. (1904). WOOD AND GARDEN... London.
- Knoop, J.H. (1763). FRUCTOLOGIA OF... Leeuwarden.
- Krüssmann, G. (1965). DIE LAUBGEHÖLZE. Berlin.
- Leith-Ross, P. (1998). THE JOHN TRADESCANTS... London.

Liger, L. (1701). OECONOMIE GÉNÉRALE DE LA CAMPAGNE... Amsterdam.

Loudon, J.C. (1839). HORTUS BRITANNICUS. London.

Miller, Ph. (1768). THE GARDENERS' DICTIONARY. London.

Munting, A. (1682). WAARE OEFFENING DER PLANTEN... Amsterdam

Murr, J. (1890, 1960). DIE PFLANZENWELT IN DER GRIECHISCHEN MYTHOLOGIE.

Ovidius (1966). LES MÉTAMORPHOSES. Paris.

Phillips, R. (1991). BOMEN VAN DE GEMAAITGDE STREKEN. Utrecht.

Poitau & Vilmorin (1830). LE BON JARDINIER. Paris.

Sackville-West, V. (1952). IN YOUR GARDEN. London.

Stæfau, F.A. (1971). LINNAEUS AND THE LINNEANS. Utrecht.

Vandamme, L. e.a. (1997). UITGELEZEN BLOEMEN. Brugge.

Vavilov, N.I. (1949). THE ORIGIN, VARIATION, IMMUNITY, ... Waltham.

Vogellehner, D. e.a. (1989). JARDINS ET VERGERS EN EUROPE... Auch.

Bernard Symoens
Oude Burg 16
8000 Brugge

LA BELGIQUE HORTICOLE (1875). T. XXV. Liège.

TJDSCHRIFT OVER BOOMTEELTKUNDE, BLOEMENTEELT EN ... (1887). Gent.



Lidgeld 2002

Beste Vrienden,

*Mag ik het hier nogmaals herhalen:
Uw hulp is écht van groot belang
voor de Plantentuin, door uw finan-
ciële steun, maar ook en vooral
door uw actieve bijdrage aan het
onderhoud van deze verzameling
van levende planten !*

Als u in de tuin wil komen hel-
pen werken, graag een telefoontje
naar:

*Chantal Dugardin (Plantentuin)
op nummer
09 - 264 50 73.*

Voor nieuwe leden, de bijdrage is
nu:

Gewoon lid: 10 Euro
Beschermd lid: 15 Euro
Steunend lid: 25 Euro

Te betalen op onze bankrekening
001 - 1192154 - 03
van
De Vrienden van de Plantentuin
Gent
met de melding "lid 2002".

*Wil u aub de naam en adres van
het lid vermelden, indien deze ver-
schillend is van de betalende per-
soon. Beste dank !*

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

Gewoon lid,
5 jaar: 50 Euro
Beschermd lid,
5 jaar: 75 Euro
Steunend lid,
5 jaar: 125 Euro

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

Gewoon lid, v.h. leven:
200 Euro
Beschermd lid, v.h. leven:
350 Euro
Steunend lid, v.h. leven:
550 Euro

*U kan ons ook bijzonder goed hel-
pen door zelf één of meerdere
nieuwe leden aan te brengen, door
onze Plantentuin meer bekend te
maken, door met andere verenigin-
gen hier op bezoek te komen, enz.*

Doen !

Agenda 2002

September

- Zondag 1 september, om 10 u, aan de luifel in de Plantentuin. Gratis rondleiding door de gidsengroep. Thema-wandeling: De drie serres, de drie zaligheden, o.l.v. Ferdinand Cobbaut.

- Zondag 3 november, met een begeleid bezoek aan het Koninklijk Museum voor Midden-Afrika, en het Geografisch Arboretum o.l.v. Paul Goetshebeur. Informatie in het september nummer van ons tijdschrift op p. 140.

December

- Zaterdag 14 december: Algemene ledenvergadering.

Alle leden ontvangen een persoonlijke brief, met de agenda, en een korte voorstelling van de extra activiteit. Nadien volgt een verzorgde receptie.

- Oktober
- Zondag 6 oktober, om 10 u, aan de luifel in de Plantentuin. Gratis rondleiding door de gidsengroep.

November

- Zondag 3 november, om 10 u, aan de luifel in de Plantentuin. Gratis rondleiding door de gidsengroep. Thema-wandeling: Het Herfstgebeuren, o.l.v. Harald Eyraud.





Magnolia grandiflora 'Galissoniere'
toont voor het eerst in onze tuin
z'n reuzebloemen



Hydrangea aspera ssp. *villosa*:
een elegante *Hydrangea*,
zowel in blad als in bloei



Acanthus mollis 'Jeffalbus': de witte
vorm met groengrijze kelk



Acanthus mollis:
schitterende
kleurcombinatie
van kelk en kroon

Nog een pareltje in de border
bij de Parasolden: *Aristolochia*
rotunda



Acanthus dioscoridis :nog geen
bloei dit jaar, maar wel reeds het
typische niet ingeneden blad





Campsis radicans met z'n lange, buis-
vormige trompetten



Campsis grandiflora,
een zeldzame soort te herkennen
aan z'n diep ingesneden
kelk en wijde kroon



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/](http://allserv.rug.ac.be/~fleliaer/dodonaea/)

Activiteitenkalender 2002

De in-door activiteiten gaan
door in Auditorium 4, om 18.15 u.

● Zaterdag 28 september:

Excursie o.l.v. Kristien Van der
Mijnsbrugge (IBW), Arnout
Zwaenepoel (WVI), Tim Adriaens
(IN), West-Vlaams Heuvelland: eco-
logie, ecosysteem en autochtone
bomen en struiken.

● Dinsdag 8 oktober:

Carlo Heip (RUG & NIO-CEMO),
De bodem van de zee : de grootste
biotoop op aarde.

● Woensdag 16 oktober:

Excursie o.l.v. Steven Degraer
(RUG), Boottocht op de Zeeleeuw.

● Dinsdag 22 oktober:

Ron Verhagen (RUCA), Studie van
de variabiliteit van zoogdieren in
hun patronen en speciatie- en aan-
passingsprocessen.

● Dinsdag 5 november:

Guy Joos (RUG), Allergieën, een toe-
nemend probleem, en wat er aan te
doen.

● Dinsdag 19 november:

Leo Vanhecke (Nationale Planten-
tuin), Framed by archaeologists, six
years of botany at Sagalassos
(Turkey).

● Zaterdag 23 november:

Dodonaea symposium, Habitatfrag-
mentatie.

● Dinsdag 3 december:

Patrick Van Damme (RUG),
Etnobotanische alternatieven voor
genetische manipulatie.

● Dinsdag 17 december

Jaarvergadering, Iris Leinfelder
(RUCA), Het sociale leven van de
mantelbaviaan : vrouwelijke subti-
liteit als antwoord op mannelijke
opvallendheid.

Recepten met noten

Zoals beloofd op de gidsbeurt met proeverij van 4 augustus geef ik hieronder de recepten van de geproefde hapjes.

In het nazorg van de nocturne met proeverij van tropische vruchten hebben de recepten een zuiders of exotisch tintje

Dan voegen we een deel van het kookvocht van de pasta toe tot we een smeugige saus bekommen. Er nog de pesto aan toevoegen en de saus is klaar:
Verdeel de pasta op de borden, en overgiet met de saus of meng in een warme schotel de pasta met de saus en dien op.

In Maleisië aangespoelde rabarber

Ingrediënten:

250 g zachte kaas, 40 g bruine suiker (of ander zoetmiddel), 1 the-
lepel gemberpoeder, 250 g rabarber,
1 bakbanaan (of 2 gewone bananen),
geroosterde amandelschilfers.

Bereiding:

De in stukjes gesneden rabarber
koken we tot moes. Als deze bijna
gaar is voegen we de in schijfjes
gesneden banaan toe. We mengen
goed en gebruiken eventueel een
pureestamper. We voegen de suiker
toe vóór het afkoelelen (voor andere
zoetmiddelen: zie de gebruiksaan-
wijzing).

Het mengsel laten afkoelelen.
Dan roeren we er de zachte kaas
door en plaatsen we het gerecht in
de koelkast.

Vegetarische notenpasta

Dit is een zeer snel bereide en
lekkere maaltijd. Voorzie nog een
sla naar keuze.

Ingrediënten:

pasta voor 2 personen, 50 g
noten (walnoten, pinda- of hazel-
noot, eventueel gemengd), 100 g
pesto, Peterselie of bieslook, 3 cl
olijfolie.

Bereiding:

We koken de pasta en vangen
een deel van het kookvocht op. We
houden de pasta warm.

Ondertussen maken we de saus
klaar. De droog gewogene noten heb-
ben we vooraf enkele uren laten
weken in water. De uitgedrupte no-
ten worden gemalen.

Bij het opdienen het dessert op schoteltjes verdelen, en versieren met geroosterde amandelschilfers.

Walnootkoekjes batata

Ingrediënten:

225 g zelfrijzende bloem, 120 g ongezoeten boter, 120 g blonde suiker, 200 g puree van zoete aardappel (de geschilde aardappel koken zoals andere aardappel, afgieten en door de roerzeef halen), 50 g gemalen noten (op voorhand geweekt), 1 groot ei op kamertemperatuur, 1/2 theelepel zout, 1/4 theelepel gemalen muskaatnoot, 1/4 theelepel vanillesuiker, 1 eetlepel geraspte sinaasappelschil.

Bereiding:

De boter en de suiker roeren we tot een zachte room (eventueel met behulp van een keukenrobot). We voegen hierbij het ei, de zoete aardappelpuree, de vanille en de geraspte sinaasappelschil.

In een tweede kom mengen we de bloem, het zout, de nootmuskaat en de noten. Dit droge mengsel roeren we nu door het botermengsel tot we een homogene massa krijgen. Deze massa lijkt goed op een cake-deeg.

We verwarmen de oven tot 200 graden (warme lucht oven 170 graden), met een koffielepel vullen we vormpjes met een torentje en plaatsen ze op een bakblik. De aangegeven hoeveelheden zijn goed voor 36

koekjes.

Dit 12 à 15 minuten laten bakken tot ze bruin worden.

We laten ze ontvormd afkoelen op een rooster en bewaren ze in een gesloten doos. Asceten kunnen ze enkele dagen bewaren.

Hilde Mortier

Leiepark 7

9051 Sint-Denijs-Westrem



Tweedaagse...

Tweedaagse geen-eind-aankomende trip

Eerst en vooral een kleine recht-zetting. Door een spijtige misgreet is via een folder betreffende bovenstaande car uit 1989 op de redactie terecht gekomen. Er zal dus wel een beetje sleet op het vehikel gekomen zijn sedertdien, zodat voorgaande beschrijving met een kruimelhje roest moet ingeslikt worden.

Na een fatsoenlijk aantal kilometers te hebben afgemaald werd een eerste keer halt gehouden voor een bezoek aan Hay-les-Roses.

Jongens, jongens, hier in deze rozentuin hadden we, alhoewel slechts 1,52 ha groot, het hele week-end kunnen aan spenderen. Overweldigend die pracht van geuren en kleuren. Om u "au parfum" te zetten enkele typische namen van merkw

waardige rozen:

- Baron Girod de l'Ain (mysterie)
- Frau Karl Druschki (wees op uw hoede)
- Bel Ange (we zweven)
- Rêve d'Or (we zijn vertrokken)
- Eugène Fürst (une rose parmi les roses)

Half bedwelmend door de indringende en opdringgerige geuren stonden we - niemand kon zich herinneren hoe we er geraakt zijn - voor de Roseraie à la Française. bezorgden ons onderhevig reisverhaal.

Met uitzondering dat dit technisch vernuft net geen driehonderd kilometer per uur bereikte, kliefde het toch door het landschap en avanceerden we als met zevenmijlslaarzen. Alleen al aan dit vijfletterig woord voelt u de snelheid aan waarmee we via Artesie en Picardie het diepe "douce France" in doken.

Zo zijn ze vertrokken - weggeleden is juist - de dag na "la Saint Jean", de dag van de zonnewende. We hebben ze nagestaard, de "changards", en op de lip gebeten. We konden niet mee, brute doorde-weekse pech. "C'est loupe", een volgende keer zal het ons niet meer overkomen.

Onze reporters ter plaatse - we

In Frankrijk zijn er wel meer van die dingen "à la française". We wisten, in het geheim, niet wat denken. Een gezegde dat ons plots te binnenschoot was, vrij vertaald, "schoonmaken met ne Franse slag". Er zijn er nog. Maar in onze overdreven ijver om over alles en nog wat te willen vertellen zouden we natuurlijk één van de mooiste realisaties vergeten te vermelden, nl. de Rozen op Stam. Ongezien prachtig!

Na de "pique-nique" zijn we schoorvoetend verder getrokken dieper het land inwaarts naar Fontaine-les-Côteaux waar we het Arboretum de la Fosse binnengestapt zijn. Het is een 25 ha groot privé domein dat een bewonderenswaardige collectie bomen herbergt. Opvallend waren in het bijzonder de machtige Sequoia's, de torenhoge Parasoldennen, een reusachtige Ceder, en nog vele anderen. Ze allemaal vermelden zou pedant worden. Het stulpje dat er door de excentrieke eigenaar bewoond wordt mag er wezen... amai!

Nadat we deze tuin minutieus doorkruist hadden zijn we naar Tours en de kasteelrijke Loire-vallei afgezakt. Tijdens deze trip vonden wij de tijd om vlug een paar wetenswaardigheden te noteren, zoals bv.

- De "s" van Tours wordt niet uitgesproken. Waarom niet? Joost mag het weten.
- De inwoners van Tours noemen zich héél bescheiden "Tourangeaux", niet mis hé.

- Tours ligt aan de Loire, de langste stroom van Frankrijk: 1020 km.

- Tours is de stad van Sint-Maarten die er de helft van zijn "cape" wegschonk. De andere helft wordt angstvallig bewaard in een bijgebouwtje van de katedraal, dat later door verbastering van "cape" tot "chapelle" werd vervormd.

- Tenslotte mogen we de wielerfanaten onder ons niet vergeten. Inderdaad, Tours is de eindmeet van de wielersklassieker Parijs-Tours, en meteen ook het einde van het hardrijdersseizoen.

Ziezo, dat weten we dan alweer. Trouwens: "Wij reizen om te léeeeren ... en hebben als wij kéeeeren ..." nietwaar?

Intussen waren we schier ongemerkt, opgeslorpt door het noteren van al die indrukken, opgedaan tijdens de voorbije dag, bij het hotel aangekomen waar we zouden overnachten. Na een uitgebreid avondmaal zijn we het historisch centrum van Tours gaan inspecteren.

De blauwe verlichting van de Loire-oeveren en van een reusachtige brug miste haar effect niet. De brug, een kunstwerk van jewelste prikkelde onze nieuwsgierigheid. Vijftien pijlers, onderling verbonden met sierlijke arcades uitgevoerd in natuursteen, zijn er nodig om beide

Tweede dag

De croissanfjes waren "plutôt décevants". Maar het schijnt nu eenmaal dat Vlamingen nogal schrokken zijn... wat doe je daartegen? De koffie was zo zwart als Felix zijn kat, om maar te zeggen wat we die morgen opgeslurpt hebben, toegegeven, het was een heerlijke "breuvage". Per slot van rekening hebben we onze gezonde honger ruimschoots kunnen stillen.

Met frisse moed zijn we die morgen weer op stap gegaan, niet wetende wat er ons te gebeuren stond. Het zit nl. zo dat bij het uitstappen te Villandry we een folder in de knuisten gestopt kregen, opgesteld in loepzuiver Nederlands! Bij sommigen brak ei zo na, de avond voordien inachtig, paniek uit, denkende dat ze die morgen de verkeerde bus in de verkeerde richting waren ingekropen. Wees gerust, beste lezers, alles is in de juiste plooiën gevallen. Om toch maar even te illustreren hoe verraderlijk de Franse wijnen soms kunnen zijn.

Intussen hadden we een biografie van Le Nôtre (met "accent circonflexe") op de kop kunnen tikken. Na gulzig lezen is de zoveelste jongensdroom aan diggelen gegaan.

In dat boekje wordt betwisteld of Le Nôtre wel de ontwerper is van de vele tuinen die hem toegedicht worden. Zo wordt alles nog maar eens in vraag gesteld. Waar gaan we naartoe? Als u het ons vraagt, wij rijden naar Azay-le-Rideau, maar eerst nog

oever van de traag vliedende, ondiepe stroom met elkaar te verbinden. Hier had Paul Van Ostaïen moeten zijn. Hij zou zeker zoiets in het genre van "Traag schoof de lûie stroom onder de arcades..." etc. gedicht hebben en nog veel meer moois. "Gelukkig hij die door de Muzen wordt bemind."

Oh ja, Irène, onze Vlaamse gids, heeft het beste van haarzelf gegeven bij de uitleg betreffende de XV-, XVI- en XVII-eeuwse gebouwen die de binnenstad rijk is. Fascinerend, je zweemt er als het ware in de late Middeleeuwen, zoniet in de Renaissance.



even verwijlen in de magische tuinen van Villandry.

We hebben - maar dat weten onze trouwe lezers al lang - een zwak voor magie, toverij en andere geheimzinnige dingen, maar dat je met het aanplanten van allerlei dagdagelijkse groene groenten zo kon goochelen, wat kleurschakeringen betreft, liet ons verbluft staan: "pan-tois". En dit was nog maar het begin van het "eskamoteren" met bloemen en planten om ze om te toveren in adembenemende tuinen en perken overlopend van symboliek.

Neem nu bv. het thema Liefde: "l'Amour" ("Mais oui l'amour, j'en ai fait tout le tour..." dixit Jean Gabin). De liefde uitgeplant in al zijn facetten: Tedere liefde, Waanzinnige liefde, Wispelturige liefde, Tragische liefde.

Hier was Le Nôtre nooit veraf en de mathematische geest van Descartes was lijfelijk aanwezig in de streng geometrisch aangelegde perken. Strakke rechte lijnen gaan over in sierlijke voluten via rechthoekige bochten. Een lust voor wiskundig ingestelde geesten en ook andere.

Na dit festijn voor oog en geest zijn we wederom almaar verder getrokken. In dit geval dus naar Azay-le-Rideau.

Azay is vooral bekend voor zijn "Spectacle Nocturne". We hebben ons echter beperkt tot een bezoek binnen het goed gemeubeld kasteel. Hier viel vooral de slaapkamer met

baldakijnbed bijzonder op. Een kerel had opgemerkt dat het hemelbed rondom met "flochen" was afgeboord. Dat deed hem aan zijn kwajongensjaren en de kindermolen herinneren, waar je een ritje gratis mocht rijden als je maar behendig genoeg was om de dansende floche te grijpen. Het aantal kwasten tellende deed hem ontvallen dat het hier nogal een mallemolen moet geweest zijn. Hm. Hm.

Eén iemand beweerde zelfs dat, toen hij langs de muziekkamer voorbij sloop, hij duidelijk Jean-Philippe Rameau had horen musiceren, op zijn clavecimbel dan nog wel. Het werd hoog tijd dat we deze fantasierijke wereld verlieten!

Na al die bezoeken reclameerde de maag haar deel, en daarop ingaande zijn we te Chinon een langdurig middagmaal gaan gebruiken, Chinon, het stadje waar "La Pucelle d'Orléans" haar moedeloze koning Charles VII wist te overhalen om de strijd tegen de Engelsen weer op te nemen.

We zijn dan in 1428, en de Honderdjarige Oorlog is dan al 90 jaar oud.

Met een beperkte groep en onder de leiding van Irène zijn we het stadje met de vele vakwerkhuisjes binnengedrongen. Dit terwijl een groot deel van de reisgenoten nog lekker zat te smullen.

Nog geen twee passen verder, zoals de folder vermeldt, lag "La Cave Monplaisir".

Hier heeft menigeen zijn hartje opgehaald. En dan nog niet zodanig de proevers dan wel Prof. emeritus Paul V.d.V. Stel je maar eens voor dat hij daar, in die uit de rotssteen gehouwen "celliers" paddestoelen ontdekte die hij nog nooit in levende lijve gezien had, "un vrai régai". Om naar huis te nemen voor een grondige expertise. We hebben hem met aandrang bij de mouw moeten trekken om hem uit de unieke groten te krijgen.

Anderen hebben proviand opgeslagen waarbij enkelen rijkelijk van de occasie profiteerden.

Een laatste anekdote willen we u beslist niet onthouden. Men vertelt dat tijdens Wereldoorlog II een derde van de goudvoorraad van de Franse Staat verstoort zat in één van de vele uitgehouwen rotsen. De Nazi's hebben deze belangrijke buit echter nooit kunnen vinden.

Indien wij dat te weten waren gekomen zou het andere koek geweest zijn... het zij zo.

Na deze bedenking zijn we huiswaarts gekeerd, niet zonder in de stilaan verplichte "file" te hebben gestaan.

Aldus is de tweedeaagse uitstap zelfs uitgeroeid tot een driedaagse trip: op maandag 24 juni, om 1.30 u exact stopte de bus bij de zo vertrouwde gietijzere poort van de enige echte Plantentuin.

Dank aan Hilde, Paulette en Fer-

L. Havik
Plantentuin



Tot een volgende keer... Ahoi !

Zomerbloeiende Heesters

Vreemd hoe vroeg
de seizoenen wisselen

Daarnet nog
half augustus
bij een zoektocht
naar enkele zomerbloei-
ers die hier straks
de revue gaan passeren

kon ik niet voorbij
aan
een aantal herfstfenomenen

Zowat overal bengelen vruchten
in allerhande kleuren en vormen aan
boom, struik en kruiden. Ik moet me
zelfs wat bedwingen om ze u nu niet
op te noemen.

Neen, het thema deze keer is die
groep van houtige gewassen die laat
in de zomer pas aan 't bloeien gaat
en in die zin nog voor de nodige ver-
rassingen zorgt.

We geven een kleine lijst van
planten die in de buitencollecties
winterhard blijken te zijn. Het
spreekt voor zich dat het bloeisei-
zoen tot laat in de herfst kan gerekt

worden met orangerieplanten; maar
die komen dus niet aan bod.

Onvermijdelijk in de lijst is de
grote groep van de *Hydrangea*'s.
Maar één ervan kaapt toch wel de
hoofdvogel weg en dat is de
Hydrangea aspera type *villosa* bij het
ingangsgebouw. Massa's bloemen
staan kantwerkgewijs boven het
behaarde langgerekte blad. En dat
alles wordt gedragen door een
prachtige takkenstructuur die pas in
de winter goed tot z'n recht komt.
Het is een forse plant die makkelijk
enkele vierkante meter vult en gauw
naar de twee meter hoog groeit.

Ook uitbloeiend nog de moeite
en de naam tuinplantklassieker ze-
ker waard.

Voor het eerst bloeit onze nu
toch al 10 jaar oude *Magnolia grandiflora*
'Gallissonière' op de systema-
tiek van de tweezaadlobbigen. Deze
bladhoudende boom is een echte
zomerbloeiër. Hij ontwikkelt reuzen-
bloemen die zeer sterk geuren, maar
kort leven.

Het type 'Gallissonière' is ge-
kend om z'n winterhardheid en z'n
rossig behaarde bladonderzijde.

Niet ver er vandaan, bij de Wolfsmelkfamilie groeit onder de quasi onuitspreekbare naam *Securinea suffruticosa* een sobere struik die half augustus overladen van bloeiwijzen één van de oogappels wordt. Nogal wat wolfsmelkachtigen hebben groenige bloemen en hier moet u het ook stellen met een gelig 'Granny Smith' timbre. *Securinega* groeit parasolvormig uit en biedt nog plantplaats tot tegen de voet. U vindt er bij ons het halfheestertje *Andrachne colchica* met een schattig lentegroen-blijvend blaadje.

Bij de Clematissen, we blijven letterlijk in de buurt, wachten we elk jaar op de late bloei van *Clematis isphaniica*. Deze forse, warrige klimmer met fijn gedeeld blad verbaast ons elk jaar weer met z'n massa's kleine, mooi roodgroene bloempjes.

Aan de voet zijn dan de late kruidachtige Clematis-soorten uitgebloeid. U vindt er bv. *Clematis stans* met zacht blauwe buisvormige bloemen, naar onze mening zeker even mooi als de veel beter bekende *Clematis heracleifolia*.

We verlaten even het houtige plantentrijk om u toch *Aptos americana* van de Vlinderbloemigen te kunnen voorstellen. Deze kruidachtige klimmer windt zich vanuit langwerpige knollen jaarlijks een paar meter hoog om er vanaf half augustus met dieprode bloeitrosjes te pronken. Zou niet misstaan op een trellis bij een terras...

In de plaats komt de bovenvernoemde *Hephtacodium*, een bladverliezende heester die vrij recent pas onze conterein bereikte. Het is een mooie aanwinst, met grote witte, geurende bloeiwijzen die tot tegen de herfst de forse struik sieren. Aan z'n voet staat de immer doorbloeiende *Abelia x grandiflora*. Deze lage, uitbuigende heester is bijna volledig bladhoudend. Zelfs de kelkjes van de uitgebloeide bloemen zijn een sieraad op zich.

We beëindigen onze tocht in het mediterrane gedeelte achter het ingangsgebouw, waar nu ook de vleesetende planten hun stek vonden.

In het kleine driehoekje achter de zitbank, hebben we al enkele jaren de Zuidafrikaanse *Melianthus major* aan de groei.

Het is een halfheester die winterhard genoeg is als je bij de aanplant enkele stengels liggend in de grond stopt.

Vandaar uit ontwikkelen de weelderige blauwgrijze samengestelde bladeren en laat in de zomer de wel twee meter hoge bloeistengels. Deze dragen grote bruinrode buisvormige bloemen.

Erachter, tegen de stapelmuur klimmen twee Trompetklimmers (*Campsis*) naar een verdieping hoger.

De kleinste is de minder gekende en verspreide *Campsis grandiflora*, afkomstig van China. Deze soort werd rond 1850 gekruist door de broers *Tagliabue* met z'n Amerikaanse tegenhanger, *Campsis radicans*. Zo ontstond de zeer populaire groei- en bloeikrachtige *Campsis x tagliabuana*.

Deze kruising vindt u bij ons aangeplant naast z'n Chinese ouder; maar ook bij de luifel aan het ingangsgebouw vindt u een exemplaar, samen met z'n andere, Amerikaanse ouder.

En is dat nu net niet één van de functies van een botanische tuin: het aantonen van de botanische verwantschappen van die soms meer bekende cultuurgewassen...

We wensen u nog veel bloei vooraleer de herfst in te duiken.

Marc Libert
Plantentuin Gent



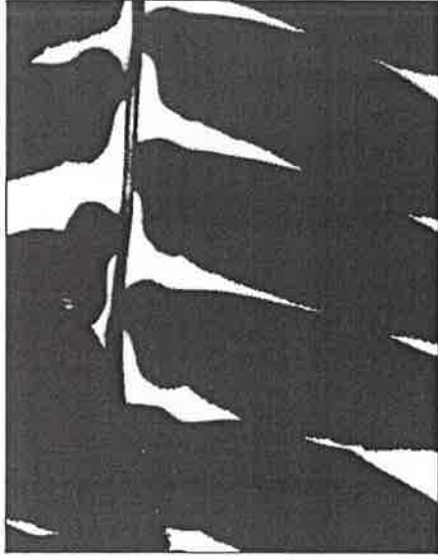
berichten
vragen en nieuws
van & voor
de leden.

Kent iemand het nieuwe adres van?

Opnieuw is één exemplaar van het vorige nummer teruggekeerd, met de melding "verhuisd". Kan u ons helpen om deze "verloren schapen" terug te vinden?

Het "oud" adres:

Mevr. C. Louwagie,
Karreveldlaan 20,
1080 Sint-Jans-Molenbeek



Lessen en excursies gaan door telkens op zaterdagvoormiddag van 9 u tot 12 u.

Het programma:

- 5 oktober 2002:
Plantentuin Gent, Les Morfolgie,
Paul Goetghebeur
- 26 oktober 2002:
Excursie Herkenrode te Haacht,
Verkleuring, Herlinde De Jaek
- 16 november 2002:
Plantentuin Gent, Les Anatomie,
Sandra Dhooghe
- 14 december 2002:
Excursie Hof ter Saksen te Beveren,
Winterkenmerken, Jan Van Boggaert
en Christa Maes

● 1 februari 2002:

Plantentuin Gent, Les Nomenclatuur en Systematiek, Paul Goetghebeur

● 22 februari 2003:

Plantentuin Gent, Les Bloemanalyse, Sandra Dhooge en Paul Goetghebeur

● 15 maart 2003:

Plantentuin Gent, Les Autochtone bomen, Christine Vander Mijnsbrugge, Arnout Zwaenepoel en Els Coart

● 19 april 2003:

Excursie Arboretum Groenendaal, Frederik Vaes

● 17 mei 2003:

Excursie Arboretum Het Leen, Eeklo, Jan De Langhe

● 7 juni 2003:

Excursie Arboretum Kalmthout, Bram Rammeloo

● 21 juni 2003:

Excursie Nationale Plantentuin, Meise, Dirk De Meyere

Maximum 25 inschrijvingen per les/excursie.

Totale inschrijvingsgeld = 100 Euro

Inschrijven voor ganse cursus tussen 15 en 30 september 2002, op GSM 0473 27 60 85 van Hortus ter Saksen vzw.

Inschrijven per afzonderlijke les kan ook, doch slechts vanaf 1 oktober maar... het inschrijvingsgeld per les/excursie is 10 euro.

Activiteiten rond planten !

Hier volgen enkele berichtjes over verenigingen en/of plantentuinen en/of arboreta waar interessante activiteiten plaatsvinden.

Zaterdag 14 - zondag 22 september, Plantentuin Gent: Aquariana 2002, georganiseerd door de Aquarianen Gent.

Wie de vorige tentoonstellingen heeft gezien, die komt terug !

Meer info op de website

www.aquariana.be.

Zondag 22 september, Reinaertpark, Destelbergen: Eerste Plantenbeurs voor Liefhebbers.

Van 10 u tot 17 u vindt u een twintigtal liefhebbers, met hun aanbod aan tuinplanten.

Ook de Vrienden van de Plantentuin nemen deel. Kom ons een bezoekje brengen !

Zondag 6 oktober, Arboretum Kalmthout: Plantendag. Goede wijn behoeft geen krans, maar voor wie deze "Dag" nog niet kent : meer info op hun website www.arboretum-kalmthout.be.

Zondag 20 oktober, Gemeentehallen, Merelbeke: Ruilbeurs.

Een klassieker, waar we bijna elk jaar aanwezig zijn, en veel leden ("oude" en "nieuwe" mogen verwelkomen. Hier vindt u een zeer ruim aanbod aan tuinplanten en

afgeleide producten (kweeperen-
lei !).
Zie ook de bijgevoegde folder.

De Nationale Proeftuin (Nederland)

De pas opgerichte Nederlandse
stichting (zowat = vzw) "De
Nationale Proeftuin" wil iedere tui-
nier in staat stellen om een daad-
werkelijke bijdrage te leveren aan
het behoud van ons biocultureel erf-
goed.

Een eerste project van de stich-
ting is het aanbieden van bijzondere
zaden en het stimuleren van zaden-
ruil.

Meer info op hun website
www.denationaleproeftuin.nl.

Meer nieuws ?

Verder zijn geen bijzondere mel-
dingen ontvangen !
Heeft u interessant nieuws, dat
voor de andere leden nuttig kan zijn,
laat het weten aan de redacteur, dan
kan uw bericht in een volgend num-
mer worden opgenomen



Datura innoxia

Datura innoxia (*D. meteloides*)
nieuw...
maar terug
van weggeweest

Een *Datura*
met grote witte
recht opstaande bloemen
en
half winterhard

Er zijn *Datura*'s met hangende en *Datura*'s met opstaande bloemen. De botanici hebben ze nu gesplitst: de soorten met hangende bloemen worden nu *Brugmansia* genoemd.

Hier volgen hun belangrijkste verschillen i.v.m. dit onderwerp :

1. In tegenstelling met *Brugmansia* verschijnt bij *Datura* de bloem eindstandig, dus staat de bloemknop aan de top van de stengel en ontstaan de vertakkingen er onder. Door deze groeiwijze ontwikkelen er zich bij *Datura* steeds meer bloemen naarmate het seizoen vordert.

2. *Brugmansia*'s zijn niet zelffertil, bijgevolg ziet men bij hen zelden vruchten verschijnen, bij *Datura*'s daarentegen produceert

praktisch elke bloem een vrucht. Vermits planten bloemen vormen om zaad, hun nageslacht, te verzekeren zal de energie van de plant meer en meer naar de zaadvorming gaan en zullen er nadien minder nieuwe bloemen gevormd worden. Wil men een steeds rijkere bloei bekomen dan moet men de verlepte bloemen telkens, met het vruchtbeingsel, verwijderen. Indien men toch zaad wil dan laat men slechts één vrucht tot ontwikkeling komen, dat levert al gauw meer dan 200 zaden op!

3. Bij *Brugmansia* blijven de bloemen wel één week hangen maar bij *Datura* verwelken zij (helaas) reeds de tweede dag. Deze plant wordt wel steeds bloeirijker wanneer men de verlepte bloemen stelselmatig verwijdt.

Datura

Onze flora heeft één *Datura*, de Doomappel (*Datura stramonium*), die is echter weinig decoratief en is zoals alle *Datura*'s giftig.

In tuinen ziet men soms *Datura metel*, een eenjarige plant, circa 80 cm hoog met zuiver witte kelken van acht tot tien cm diameter. Eens geplant verschijnen er elk jaar overal zaailingen. Onze plant, *Datura*

innoxia, heeft bloemen van vijftien cm diameter en wel twintig cm lang, ook wit maar wanneer men goed toekijkt is de rand heel lichtjes paars gekleurd, en de bloem verspreidt een zachte fijne geur. De plant vormt vlezige wortels en is bijgevolg een vaste plant, maar in ons klimaat is hij half winterhard. In de literatuur van honderd jaar geleden stond deze plant wel vermeld, en werd er aangeraden hem als een Dahlia te overwinteren. Nadien werd hij bijna baar door de tuinbouw vergeeten.

Mijn ervaring met de teelt van *Datura innoxia*

Zoals bij alle *Datura*'s kiemen de zaden heel traag. De eerste zaailingen verschijnen zelden de eerste maand en er ontwikkelen zich maandenlijks steeds nieuwe zaailingen in de zaaitel, zelfs het jaar nadien verschijnen er nog veel! Daar vond ik wel iets op: door de zaden twee dagen te laten weken in water waarin ik enige druppels gibberelline-zuur had gevoegd kiemen zij reeds de tweede week! (Ik gebruikte het handelsmerk PROVIDE, 21 gr/1 a.s. *Gibberelline A41A7* die in fruitteelt gebruikt wordt).

Wil men een heel mooie rijk bloeiende plant bekomen, dan is er maar één standplaats: de volle zon en in volle grond, solitair of ten minste zonder concurrentie binnen een straal van 60 tot 70 cm. In een kuip



In het najaar, wanneer het kouder wordt sterven de stengels af. Men knipt ze dan weg en dan moet men ook een winterbescherming aanbrengen, maar men kan deze plant ook uitsteken en als een Dahlia overwinteren. Dit levert meer voordelen op. Hij overwintert dan in de kluit waarmee men hem heeft uitgestoken, vorstvrij maar hij mag zeker niet uitdrogen. Haal echter ook zoveel mogelijk de afgestoken vlezi-ge wortels uit de grond om ze nadien in het voorjaar te stekken. Zij ontwikkelen dan een kransje scheutjes op de cambium ring!!! Zoals men het bij Dahlia meestal doet, kan men vanaf februari de overwinterde plant in een kuipje reeds in groei brengen en later, na afharding, een reeds mooi uitgegroeid gewas uitplanten dat vlugger zal bloeien dan een plant die ter plaatse is blijven staan.

Indien een plant ter plaatse zonder winterbescherming is gebleven, dan kan het bovenste gedeelte in de grond bevroren zijn, maar de dieper liggende wortels zullen toch nog uitschieten. Beter is deze wortels dan uit te graven om ze wat hoger te planten.

Parasieten

Mijn ervaring is nog te kort om dit onderwerp te kunnen behandelen, maar slakken zijn wel verzot op de jonge scheuten van de plant die ter plaatse bleef staan. Ik had een

bevredigend resultaat door telkens 's avonds de plant af te dekken met een omgekeerd geplaatst kuipje waarvan de rand even in de grond werd gedrukt. Tevens was dit een goede bescherming tegen late nachtvorst.

Hoe ik aan deze *Datura* kwam

Enige jaren geleden ontdekte ik deze plant in de tuin van een liefhebber. Hij had in Tunesië een vrucht geplukt van een plant die hij daar zo mooi vond. In een eerste fase dacht ik dat het *Datura metel* met zijn kleinere witte bloemen was (die ik kende en daarmee noemde ik dit exemplaar 'Grandiflora'), maar toen ik hem zelf had en vaststelde dat hij vlezi-ge wortels enz. vormde, moest ik nog meer rechtzetten: de eenjarige met de kleinere witte bloemen was niet *Datura meteloides* maar wel *Datura metel*, terwijl deze nieuwe grootbloemige geen 'Grandiflora' was maar de echte *Datura meteloides* van de oude nomenclatuur, nu *Datura innoxia*! Inderdaad een nieuw siergewas, terug van weg geweest.

Veel succes ermee, hij is echt de moeite waard. Het is een mooie aanwinst!

Charles Declerck
Ere-leraar diensthoofd Bloementeel-
Horteco (Rijkstuinbouwschool)
Vilvoorde
maart 2002

**Midden-Afrika
&
Noord-Amerika
ten oosten van Brussel**

**Op zondag 3 november
gaan de Vrienden
héél vreemd**

Onder leiding van Paul Goet-
ghebeur, een ervaren gids "van ter
plaatse" kijkt u een overzicht van
de vegetatiezones en woudvegeta-
ties, van Noord naar Zuid in Noord-
Amerika.

We starten in de koude wouden
van Alaska, dalen langzaam af
langsheen de Pacifische kust, en
komen terecht in het warme Cali-
fornie.

De boomloze prairies worden in
sneltempo genomen, van west naar
oost, en zo komen we terecht in de
weldoeende Atlantische regenwou-
den, met de vele loofhoutsoorten die
in de herfst zorgen voor een oneven-
aarbare "Indian Summer"!

**Vandaar het thema van deze dag:
kleuren en vormen.**

Al deze opmerkelijke verschijn-
selen zullen tijdens de rondleiding
worden voorzien van de nodige uit-
leg, en hopelijk wordt hierdoor een
en ander wat meer duidelijk voor u!

Het parcours zal in november
meer dan waarschijnlijk behoorlijk
modderig of regennachtig zijn, en we
wandelen doorheen hoog gras en
modderige plaatsen.

retum van Tervuren.

De namiddag wordt gevuld met
een bezoek aan het (opnieuw i)
wereldberoemde geografisch arbo-

ge mate aanwezig).
(snacks ter plaatse zijn in zeer gerin-
een drankje in de lokale cafetaria
zelf meegebrachte lunch genieten bij
's Middags kunnen we van de

Deze rondleiding duurt van
ongeveer 10.30 u tot 11.45 u.

benijd !

tie die ons landje wereldwijd wordt
zameling bezocht, een unieke collec-
gids wordt deze uitsonderlijke ver-
Onder leiding van een museum-
maskers, opgezette dieren, enz.

met zijn schatten aan etnobotanica,
seum voor Midden-Afrika (KMMMA),
het wereldberoemde Koninklijk Mu-
In de voormiddag bezoeken we

Daarom deze verwittiging: breng laarzen of gelijkaardig schoeisel mee, vergezeld van een regenjas en/of paraplu.

Practisch

Zondag 3 november:

- Samenkomst aan de ingang van de Plantentuin, 9 u.
- 'sVoormiddags een bezoek aan het KMMA
- Het middagmaal nuttigen we ter plaatse
- 's Namiddags is er een rondleiding in het Geografisch Arboretum Tervuren

Inschrijving door betaling van
20 Euro per persoon
op ons rekeningnummer
001-1192154-03
van
De Vrienden van de
Plantentuin
Gent,
met vermelding: Tervuren.



Barranco...

tiental km van de overbekende Playa de las Americas, waar trouwens dit vakantietoerisme administratief toe be-

hoort.

We waren er dus in februari 1994, bij wat men de toegang zou kunnen noemen, werden we onmiddellijk ver-rast door een groepje succulenten. Benevens een *Opuntia dillenii* met rode vruchten en een blauwe *Agave americana* was er een zuiver geel bloeiende *Aloe vera*, goed tegen zonnbrand en ander kwaaltjes. Deze plant bevat 160

al dan niet geneeskrachtige substan-ties, of, op zijn zachtst uitgedrukt, heilmiddeltjes. De plant stamt uit Zuid-Afrika, en is door toedoen van de mens wijd verspreid in Centraal- en Zuid-Amerika, op de West-Indische eilanden, en op andere "Spaanse" gebieden. Vermoedelijk werd ze na de conquistadores door missionarissen meegevoerd, als heil-middel in geval van nood tijdens hun "beschavingswerk". Dit even terzijde. Ons pad voer deels over bonkige

rotswanden, grotendeels onbereik-baar, droegen immense groepen van de dicht struikvormige Wolfsmelk-soort *Euphorbia canariensis*. Halfweg de hel vonden we *Opuntia monacantha* en de struikvormige endemische *Euphorbia atropurpurea*. We waren intussen op het diepste punt gekomen

De Barranco del Infierno in Adeje

In februari 1994 was ik naar aan-

leiding van het carnaval (een copie van Rio de Janeiro, Brazilië) ander-maal in in Tenerife. Het is een tijdstip waarbij men op botanisch vlak een en ander bloeiend kan aantreffen. Men spreekt immers toch altijd over de eilanden der eeuwige lente wanneer de Canarische eilanden aan bod

Barranco staat voor kloof, en infierno voor hel, of ook anders gezegd: "het ravijn van de hel" of "hellekloof". Het is botanisch gezien, evenals de barranco van Masca (meer toeristisch uitgebaat), het Anaga- en Tenogebied (o.a. met *Aeonium tabuli-forme*), en de Ladera van Güimar, een bijzonder belangrijk gebied. Men vindt er succulente planten en ook endemische soorten, die dus op de andere eilanden niet voorkomen. Het omgekeerde is ook waar, bijvoorbeeld op het meest westelijke eiland Palma is de vindplaats gelegen van de enige roodbloeiende soort *Aeonium* namelijk *A. nobile*.

Wat Masca betreft vindt men de succulenten op de pashoogte naar het piratendorp toe. Waarop "hel" betrekking had, was mij vóór juli 1995 niet echt duidelijk. Later meer daarover. Die plaats is gelegen net boven het dorp Adeje, een

en hoorden waarempel een klaterend beekje. De begroeiing werd drastisch verschillend van het eerste gedeelte.

De kloof werd dan immer smaller, de niet zo hoogstaande februarizon kon ons niet meer bereiken. Het werd fris en we trokken een trainingspak aan. Hier groeit ook wellicht de enige klokjesbloem die men op de eilanden kan vinden. Een bijzonder mooi rood-bloeiende *Canarina canariensis*, die inderdaad tot de Klokjesfamilie (*Campanulaceae*) behoort, wat duidelijk is aan haar synonieme naam *Canarina campanulata*.

's Winters is de bloei van deze soort ook te bewonderen in de collectiekassen van de Plantentuin. Het is geen succulent, evenmin als de *Senecio*-soorten die men er aantreft, bijvoorbeeld *Senecio webbii* en *S. cruentus*. Laatstgenoemde is één van de stamouders van de bij ons gehybridiseerde *Cineraria*'s, die we kennen als éénjarige en éénkleurig rode of blauwe tuinplanten, of als meerkleurige kamerplanten. Ondanks de aanwezigheid van gele *senecio*'s is men er nog niet in geslaagd om gele *Cineraria*'s te kweken.

Het klaterende beekje dat een ware openbaring was in het anders zo aride zuiden van Tenerife begeleidde ons tot het einde van de hel. Om dat einde te bereiken moest men letterlijk een beetje gaan klauteren over rotspartijen, en het pad liep dood op een kleine waterval dat in twee vervallen van een tiental meter hoogte komt. Het klauteren had mij dorstig gemaakt en we dronken van het koude water.

Het zou mij nog rouwen.

In juli 1995 waren we er opnieuw. Mijn vrouw keerde na nog geen tien minuten op haar stappen terug. De zon stond als een gloeiende koperen plaat vrijwel in het zenith en vormde daardoor nauwelijks schaduw. Er was geen zuchtje wind. Heel snel werd mij de benaming "*Barranco del Infierno*" (= ravijn van de hel) duidelijk. De 'koperen ploert' boven mij brandde ongenadig op mijn inmiddels met een petje beschermende hoofd. Het zweet gutste bij iedere inspanning (stijging van het pad). De struiken *Euphorbia canariensis* bloeiden overmatig, iets wat ik vroeger nauwelijks had vastgesteld omdat ik steeds op de Canaren was buiten de zomerperiode. Ik vermoedde, gezien het tijdstip van het jaar, dat veel planten bovengronds zouden zijn afgestorven. Inderdaad werd dat meer en meer het geval.

Mijn by-pass operatie van toen vier jaar geleden indachtig wou ik geen verdere risico's nemen, en ook ik keerde toen op mijn stappen terug. Mijn wederhelft had postgevat op het schaduw-rijke terras van een bar vlakbij de hel. Het was er zalig (!), en ik dronk een warme thee.

Na een halfuurtje was ik gekomen van de inspanning, en toen besepte ik heel goed wat "*Infierno*" betekende. Ook dát is Tenerife. We krasselden op en wendden ons naar de bushalte in de dorpskom. Ik keek nog even om, en de hel ... zij brandde voort.

Eric J.M. Piens
Verlorenbroodstraat 27
9820 Merelbeke

VRIENDEN van de PLANTENTUIN GENT

Onze welgemeende dank gaat ook
uit naar:

Mathi Bensch, Désiré Carton,
Ferdinand Cobbaut (met moeder en
vader!), Gilberte Comhaire, Cyrilla
Gillis, Henk Leyseele, Tilly Purnot,
en Ingrid Wiescher, voor de plooi-,
kleef-, en transport-activiteiten, die
het verschijnen van het vorige num-
mer mogelijk hebben gemaakt.

Onze bijzondere dank aan

Hilde Mortier en Karel Reusens
voor de vijftig huis-aan-huis verde-
ling van de flyers over de nocturne
"Exotisch Vlees en Fruit" op
woensdag 10 juli !

© De Vrienden van de Planten-
tuin Gent, 2002.

Overname van artikels is alleen
mogelijk na schriftelijke toestem-
ming van de redacteur.

Aan de samenstelling van dit
nummer hebben meegewerkt:
Koën Camelbeke, Ferdinand
Cobbaut, Gilberte Comhaire-Neyt,
Charles Decléck, Cyrilla Gillis, L.
Havik, Frederik Leliart, Marc
Libert, Hilde Mortier, Rik Neirynck,
Eric Pien, Karel Reusens, Bernard
Symoens, Ingrid Verdegem.

Lay-out :
Rik Neirynck,
Koningin Astridlaan 159,
9820 Bottelare
tel.: 09 - 362 7662
email: Rik.Neirynck@pi.be

Redactie
Paul Goetghbeur,
K.L. Ledeganckstraat 35,
9000 Gent
tel.: 09 - 264 5055 of 5056
fax: 09 - 264 5334
email : Paul.Goetghbeur@rug.ac.be

driemaandelijks tijdschrift
eenentwintigste jaargang
nr. 3 september 2002
ISSN 0777 - 8821

Omdat vrijwilligerswerk mede aan de basis ligt van ons maatschappelijk welzijn zijn alle medewerkers van Euro Tuin Merelbeke fier een bijdrage te kunnen leveren aan de inzet en inspanningen van zovelen door middel van deze advertentie !



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

Euro Tuin[®]
Merelbeke