

DE VRIENDEN VAN DE PLANTENTUIN GENT



Driemaandelijks tijdschrift
Jaargang 26 - nr. 4 - december 2007
ISSN 0777 - 8821

Bestuur 2007

Voorzitter

Paul Goetghebeur
Ledeganckstraat 35
9000 Gent
tel. 09-264 5055
fax 09-2645334
Paul.Goetghebeur@UGent.be

Secretaris

Ferdinand Cobbaut
Fuchsiastraat 105
9000 Gent
☎ 0497-848882
Ferdinand.cobbaut@advalvas.be

Penningmeester

Léonard Cobbaut
Willy Maststraat 51
9032 Wondelgem

Leden

Harald Evrard, 9050 Gentbrugge
Cyrilla Gillis, 9940 Evergem
Hilde Mortier, 9051 Sint - Denijs - Westrem
Karel Reusens, 9051 Sint - Denijs - Westrem
Hilde Van Crombrugge, 9820 Merelbeke
Em. Prof. P. Van der Veken, 9052 Zwijnaarde

Website

<http://www.plantentuin-gent.be> (Vrienden)
<http://www.plantentuin.ugent.be> (Plantentuin)

Leden ex officio

Prof. Dr. Paul Goetghebeur
Directeur, Plantentuin

Ing. Chantal Dugardin
Hortulana, Plantentuin
Ledeganckstraat 35
9000 Gent
tel. 09-264 5073
Chantal.Dugardin@UGent.be

Maartnummer: teksten ten laatste tegen 1 maart 2008 bij de redacteur

Titelplaat: Hill A.W. (1906). The morphology and seedling structure of the geophilous species of *Peperomia*, together with some views on the origin of monocotyledons. *Annals of Botany*, London, 20(80): 395-427, ill.
BL: *Peperomia pedicellata* (Guatemala) BR: *Peperomia mexicana* (Mexico)
OL: *Peperomia parvifolia* (Bolivia) OR: *Peperomia peruviana* (Peru)

DE VRIENDEN VAN DE PLANTENTUIN GENT

Driemaandelijks tijdschrift
Jaargang 26 - nr. 4 - december 2007
ISSN 0777 - 8821

Inhoud

Redactioneel	p. 130
Agenda 2008	p. 131
De Bourgoyen-Ossemeersen	p. 132
De geheimen van het snoeien	p. 133
Expeditie <i>Peperomia</i> deel 1 - Mexico	p. 134
Tuinreis Ierland	p. 152
Zaadlijst 2007	p. 153
Pompoen Proeven	p. 160
Beschermende en Steunende leden 2007	p. 162
Jaarverslag 2007	p. 168
Lidgeld 2008	p. 171
Colofon	p. 172

Redactioneel

Beste lezer,

Aan het einde van dit jaar 2007 (alweer een heel jaar voorbij...) was er onze Algemene Vergadering, waarop zoals naar gewoonte weer veel van onze leden aanwezig waren. We hadden daarvoor het geluk om een eminente en bijzonder boeiende spreker te kunnen uitnodigen. Wie erbij was heeft zeker genoten van de zeer levendige voorstelling ons gebracht door Prof. Denis De Keukeleire, die ons daarna met kennis van zaken liet proeven van enkele biersoorten met zeer verschillende smaken. En dit laatste was dan weer vergezeld van de fijne hapjes en schoteltjes en toastjes, die door onze "vaste traiteur" Rosette Heynderickx met veel zin voor esthetiek en uitstekende ingrediënten waren voorbereid.

Dank u Denis, en dank u, Rosette, voor deze heel aangename zaterdagmiddag.

Tijdens deze vergadering heb ik ook verslag uitgebracht over de nieuwe activiteiten die in de Plantentuin mogelijk worden dankzij de steun van enkele plantvriendelijke sponsors. En net zoals op de vergadering wil ik ook hier graag een warme oproep doen naar mogelijke nieuwe sponsors, die met hun kleine of grote bedragen, naar ieders vermogen, deze Plantentuin verder willen helpen in haar ontplooiing tot een goed uitgebouwd centrum voor de studie van planten in al haar diversiteit.

In dit boekje zal u een boeiend verslag vinden van een botanische studiereis naar Mexico, waarin een doctoraatsstudent haar indrukken van dit verblijf weergeeft. Komend uit België wordt de bezoeker overweldigd door dit enorme land met zijn ongekende en naar onze normen grenzenloze biodiversiteit. Levende stukjes van de *Peperomia*-populaties zijn overgebracht naar hier en leven goed verder in onze collectie, dankzij een met zeer veel moeite verkregen toelating (waarbij onder andere ook een tussenkomst van de minister van (nu : lopende) Buitenlandse Zaken).

Intussen is deze aflevering weer goed gevuld, in die mate zelfs dat het derde en laatste deel van de VVV reeks is verplaatst naar het eerste nummer van volgend jaar...

We wensen u veel leesplezier !

Uw redacteur, Paul Goetghebeur

Agenda 2008

Januari		
Zo 13	13u30	De Bourgoyen-Ossemeersen (zie p. 132)
Zo 20	10 uur	Snoeiles (zie p. 133)
Februari		
Zo 3	10 uur	Gratis rondleiding in de Plantentuin
Zo 17	10 uur	Tweede snoeiles
Maart		
Zo 2	10 uur	Gratis rondleiding in de Plantentuin
April		
Zo 6	10 uur	Gratis rondleiding in de Plantentuin
Zo 13		Lentebeurs
Mei		
Do 1		Wandeling in Leupegem
Zo 4	10 uur	Gratis rondleiding in de Plantentuin
?		Tuinen en duinen in Wetteren
Do 29 tot 1 juni		Vierdaagse tuinreis naar Ierland
Juni		
Zo 1	10 uur	Gratis rondleiding in de Plantentuin
?		Orchideeën en geologie in de Boulonnais
Zo 29		Tuinengordel
Juli		
Zo 6	10 uur	Gratis rondleiding in de Plantentuin
	12 uur	Eetfestijn
Za 19		Begin Gentse Feesten
Augustus		
Zo 3	10 uur	Gratis rondleiding in de Plantentuin
Za 30		Fietstocht
September		
Zo 7	10 uur	Gratis rondleiding in de Plantentuin
?		Dahlia, strandreservaat en krekens
Oktober		
Zo 5	10 uur	Gratis rondleiding in de Plantentuin
Za 25		Herfstkleuren
November		
Zo 2	10 uur	Gratis rondleiding in de Plantentuin
December		
Za 13	14.30 uur	Algemene ledenvergadering

De Bourgoyen – Ossemeersen

Zondag 13 januari 2008 om 13u30.

Opnieuw gaat deze winterse en frisse-neuzen wandeling door in januari. Het wordt weer genieten van dit schitterende gebied, deze parel aan de Gentse Natuurkroon, en van de observatie van de ontelbare pleisterende vogels.

Deze verkwikkende namiddagwandeling in hartje winter geeft ons weer een flinke scheut zuurstof die we soms te kort komen door ons vele binnenzitten en is als dusdanig niet te versmaden en kan ons alleen maar deugd doen.

Een grote droom is stilaan de realiteit.

De reeds uitgevoerde werken geven ons nu een ander beeld van de vroegere Schapenweide; we zien ter plaatse wat er allemaal veranderd is en het is onvoorstelbaar qua resultaat.

Wie wel kan genieten van de ingrijpende veranderingen zijn de vele vogels: we hopen weer een aantal van de vele wintergasten en anderen te kunnen zien.

Alhoewel de herfst té warm en de winter wat later begint...zijn er op dit eigenste ogenblik al verschillende soorten aanwezig, dus dat belooft weer.

Het wordt weer genieten in het veld om daarna op te warmen met een drankje en wat na te keuvelen als je wil, in de Cafetaria van De Grutto! (Mahatma Gandhistraat).

Wanneer: Zondag : 13 januari 2008 13u30

Afspraak en vertrek: *Opgelet* : afspraakplaats is dus weer !!!

De Parking van de Sporthal in de Driepikkelstraat, Gent

Let op : na een langere vriesperiode en bij dikke mist en/of ijzel gaat de tocht niet door. (bij twijfel neem contact op met Cyrilla tel: 09/357.44.51) Het kan al dan niet zeer koud zijn, het is winter!! Voorzie aangepaste kledij en schoeisel.

Nuttig om mee te nemen: verrekijker en / of telescoop, vogelgids, enz.

Uw bereidwillige gidsen: Cyrilla Gillis en Harald Evrard

De geheimen van het snoeien

Voor tuinliefhebbers, jong en oud. Marc Geens, praktijkman en lesgever, zal ons verder op weg zetten om onze sierstuiken, kleinfruit en fruitbomen een mooie vorm te geven.

Zal deze vorm ook de bloei en de vruchtzetting gunstig beïnvloeden? Het is wel de bedoeling!

Praktisch

Waar en wanneer: de lessen gaan door op de zondagen 20 januari en 17 februari 2008, telkens van 9u30 tot 11u30. Ze omvatten een deel theorie en een deel praktijk.

Afspraak in het ingangsgebouw van de Victoriakas in de Plantentuin.

Inschrijven: door vóór 10 januari 2008 het bedrag van 10 euro per persoon over te schrijven op rekening 001-1192154-03 van De Vrienden van de Plantentuin, met vermelding "snoeien". Het aantal deelnemers is beperkt tot 25.

Organisatie en verdere informatie: Hilde Mortier tel. 09 222 73 72.

Het bestuur van 'De vrienden van de Plantentuin Gent' wenst haar leden en lezers een vreugdevol jaar 2008.

Expeditie *Peperomia*

Deel 1: Mexico

Marie-Stéphanie Samain
Onderzoeksgroep Zaadplanten

Drie juli 2007 was ongetwijfeld een regenachtige en kille zomerdag toen Guido Mathieu en ikzelf in de late namiddag in Zaventem het vliegtuig namen naar Madrid. In Madrid hadden we afgesproken met onze Duitse collega Lars Symmank die ten gevolge van een treinstaking maar nét zijn vliegtuig had gehaald. Rond één uur 's nachts vertrokken we naar Mexico: een lange vlucht over de Atlantische Oceaan, die slechts werd opgeluisterd door saaie Hollywood-films en smake-loze vliegtuigkost. Onderweg herkenden we de contouren van Hispaniola (Haïti en de Dominicaanse Republiek) en bij de landing in de internationale luchthaven Benito Juárez midden in Mexico City rond 6 uur 's morgens lokale tijd, zagen we hoe duizenden auto's zich voortbewogen als mieren in vier kolonnes over de wirwar van talrijke straten...

*Maar hoe komen wij nu eigenlijk in Mexico terecht? Wel, een drietal jaar geleden kon u in dit tijdschrift al eens lezen over de studie van het genus *Peperomia* (Piperaceae) in de Onderzoeksgroep Zaadplanten. Ondertussen zijn er meerdere wetenschappelijke publicaties verschenen, hebben we samenwerkingen van Duitsland tot de USA en maakten we ons werk bekend op symposia in Wenen, Bonn en Aarhus. Maar er zijn nog steeds talrijke vragen over dit genus die onbeantwoord blijven en voor verder onderzoek was financiële steun nodig... Begin 2006 dienden we een projectaanvraag getiteld "Biodiversiteit en evolutie van het reuzengenus *Peperomia* (Piperaceae)" in bij het Fonds voor Wetenschappelijk Onderzoek-Vlaanderen. En ongelooflijk maar waar, dit project werd goedgekeurd met een budget voor moleculair labowerk, een salaris voor een fulltime laborant en de mogelijkheid om planten in te zamelen in Mexico, Bolivia en Peru!!! In deze drie landen komen namelijk knolvormende *Peperomia*'s voor, de focus van ons project. Deze soorten zijn slecht gekend: in Mexico zal blijken dat we verschillende nieuwe soorten ontdekken. De knolpeperomia's groeien in tegenstelling tot de meeste andere epifytische *Peperomia*'s op rotsen of gewoon in de grond.*

En hoe gaan we nu precies te werk? De voorbereiding van een expeditie gebeurt aan de hand van informatie op herbariumetiketten. Op basis hiervan beslissen we welke gebieden interessant zijn om in te zamelen. We maken dan een ruwe planning van verschillende kortere trips waarna we telkens naar Mexico City terugkeren om het ingezamelde materiaal te ordenen. Alle lange trips doen we met een auto van de Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), telkens met een Mexicaanse plantkundige aan het stuur en als gids. Enkele kortere trips doen we met lange-afstands-bussen en dan hebben we meestal ter plaatse met iemand afgesproken. Tijdens het veldwerk verzamelen we levende planten voor de *Peperomia*-collectie in onze Plantentuin, drogen we specimen als herbariummateriaal en zamelen we voor de moleculaire studie een aantal blaadjes in die we dan in papieren zakjes met silicagel stoppen. Alles wordt gedocumenteerd met gedetailleerde beschrijvingen van de planten en de locatie, aangevuld met foto's en coördinaten bepaald met behulp van GPS. Elke collectie krijgt een uniek nummer dat wordt vermeld op de herbariumspecimens en in publicaties, maar dat ook wordt gebruikt tijdens het labowerk. De levende planten levend houden is een serieuze opdracht.

's Avonds worden de wortels of knolletjes van de planten met vers mos ingewikkeld en wordt alles vastgemaakt met brede tape waarop het volgnummer wordt geschreven. Gedurende de dag zitten de planten in plasticen dozen en 's avonds krijgen ze water. Telkens we naar Mexico City terugkeren, worden ze overgeplaatst op TerraCottem (een mengsel van waterkristallen en nutriënten) tot we naar België terugkeren.

Na onze aankomst in Mexico werden we al meteen meegesleurd voor een typisch Mexicaans *desayuno* (ontbijt) van met (véél) *chile* op smaak gebrachte *huevos a la mexicana* (eieren op zijn Mexicaans), een enorme keuze aan verse vruchtensappen, *pan dulce* (zoet gebak) en zelfs *chicharrón* (gefrитуurde varkenshuid: het klinkt afschuwelijk maar het is echt verrukkelijk). Onze eerste dagen in Mexico City waren goed gevuld met talrijke bezigheden. Terwijl Guido en Lars de *Peperomia*'s in het herbarium van de universiteit bestudeerden, fotografeerden en identificeerden, besprak ik met onze twee Mexicaanse gastvrouwen-professoren, Helga Ochoterena en Hilda Flores, de planning van de reis en werkten we de administratie van mijn inzamelvergunning af. Een van de voornaamste problemen bij het verkrijgen van dit laatste was het feit dat ik geen Mexicaans belastingsnummer heb, maar dat kan je enkel krijgen als je een Mexicaan bent.

Tussendoor probeerden we talrijke culinaire specialiteiten uit die zonder uitzondering zeer lekker waren. Vermeldenswaard zijn een visspecialiteit uit de staat Veracruz waar de vis in de aromatische bladeren van *Piper sanctum* (Piperaceae) wordt gewikkeld; *mole*, een Mexicaanse *salsa* met chocolade, *chiles* en kaneel die bijvoorbeeld bij kip wordt opgediend, en *sopa azteca*, een tomatensoep met *tortillas*, tomaten, kaas, zure room, *chile pasilla*, avocado en *chicharrón*. Natuurlijk waren er steeds de obligate *tortillas* (pannenkoek van maïsmeel die meestal wordt gegeten ter vervanging van brood), *tacos* (opgerolde en gevulde *tortillas*) en *quesadillas* (*tortillas* met bv. kaas, champignons, *nopales* (zie verder) of varkensvlees roodgekleurd met *achiote*, *Bixa orellana* (Bixaceae)). Een van de bekendste Mexicaanse specialiteiten is waarschijnlijk *guacamole*, een mengsel waarvan de voornaamste ingrediënten avocado, rode *serrano chiles* en witte uien zijn. Net zoals de *chiles en nogada* (zie verder) kan dit beschouwd worden als een nationaal gerecht: niet enkel omdat het veel gegeten wordt maar omdat in deze *salsa* de kleuren van de Mexicaanse vlag zitten: groen – wit – rood. Elk gerecht met deze kleuren krijgt het achtervoegsel ‘*a la mexicana*’. Merkwaardig is ook het uur waarop de gemiddelde Mexicaan gaat lunchen: tussen 14.00 en 18.00.

De enorme variatie in voeding in Mexico weerspiegelt een zeer rijke en gevarieerde cultuur, maar dat kan bijna niet anders met meer dan 60 nog gesproken talen en 62 Indianen-groepen. Een taal die door 1,5 van de 80 miljoen Mexicanen nog gesproken wordt is het Azteekse Náhuatl, waarvan verschillende woorden wereldwijd in talrijke talen zijn binnengedrongen: chocolade (xococ, zuur en atl, water; aanvankelijk maakten de Azteken een zure drank van gefermenteerde chocolade in water), tomaat (tomatl), avocado (ahuacatl) zijn maar enkele voorbeelden.

En wat Bloemplanten betreft behoort Mexico tot de tien soortenrijkste landen ter wereld. Als gevolg van de complexe topografie, de grote hoogteverschillen en de ligging over verschillende breedtegraden, zijn in dit land ook diverse klimaat- en vegetatiezones vertegenwoordigd. Het land bevindt zich in de overgangszone tussen twee biogeografische zones, de Nearctis (Noord-Amerika) en de Neotropis (Centraal- en Zuid-Amerika). Gedurende het Pleistoceen vonden er in dit gebied sterke klimatologische veranderingen plaats waardoor de tropische soorten werden teruggedrongen in de zogenaamde refugia. Dit heeft geleid tot het ontstaan van een groot aantal nieuwe soorten die dus recent en endemisch zijn voor Mexico (endemisch wil zeggen dat ze enkel in Mexico voorkomen).

Na drie dagen vertrokken we voor onze eerste trip naar Pátzcuaro, een magische stad in de staat Michoacán. Daar had ik afgesproken met Dr. Jerzy Rzedowski, een gerenommeerde hoogbejaarde Pools-Mexicaanse plantkundige die curator is van het herbarium in Pátzcuaro en steeds veel interesse voor *Peperomia* heeft getoond. Bij aankomst waren we enigszins gedesoriënteerd geraakt doordat we niet wisten dat de bus niet stopte in het busstation maar op de centrale *zócalo* (plein). Na een kwartier wandelen en nog eens tien minuten met een minibusje – en dat met onze bagage en expeditie-uitrusting – kwamen we op exact dezelfde plaats uit als waar we onze zoektocht naar een hotel gestart waren! Bleek dan nog dat veel hotels volzet waren maar uiteindelijk vonden we toch nog een hotel met vrije kamers. Ik probeerde Dr. Rzedowski te bereiken, maar hij nam op geen van beide telefoonnummers die hij mij gegeven had af. Na tientallen keren proberen en ondertussen het stadje bezocht te hebben had ik hem nog altijd niet aan de lijn gehad en begon ik toch wel ongerust te worden dat we voor niets naar Pátzcuaro gekomen waren. Ik vroeg dan maar aan Señora Rosi, de eigenares van het hotel *La Casita de Rosi*, of ze Dr. Rzedowski niet toevallig kende, en toevallig was een vriendin van haar ook een goede vriendin van de Rzedowski's en had ze die vriendin al eens met de auto naar hun huis gevoerd. Señora Rosi bood ons vervolgens aan naar het huis te brengen. Daar was echter niemand thuis, dus liet ik een briefje achter dat ik aan het hek vastbond met een draadje dat ze ook toevallig in haar auto liggen had.

Pátzcuaro is een typisch Mexicaans stadje met koloniale gebouwen gelegen aan één van de mooiste meren in het land, Lago de Pátzcuaro. Er wordt iedere dag een markt gehouden door de P'urhépecha-indianen: groenten en fruit, met bloemen geborduurde kledij, gereedschap, geneesmiddelen uit de natuur, enz. Men eet er tamales (gestoomd maïsmeeldeeg met een vulling van bv. kip en salsa, gewikkeld in bananenbladeren of maïskolflbladeren) terwijl men naar live muziek optreedt met mariachi en trio kijkt en luistert. Later op de avond is er steeds een indrukwekkend vuurwerk (waarbij het geluid afkomstig lijkt te zijn van reusachtige kanonnen en er nauwelijks iets te zien valt) gevolgd door muziek afkomstig van een authentiek 'hoempapa'-orkest dat wel 30 man sterk is. Pátzcuaro is beroemd om de spectaculaire viering van de Día de los Muertos (dag van de doden) op 1 november waarbij men op begraafplaatsen offers brengt aan de doden en gans de nacht al zingend bij kaarslicht bij de grafzerken waakt.

De volgende dag konden we dan eindelijk beginnen met ons werk in het herbarium van Pátzcuaro, nadat Dr. Rzedowski ons bericht had aange-

troffen. We bestudeerden de grote collectie *Peperomia* in het herbarium en noteerden een aantal interessante vindplaatsen die we zeker in ons reisschema moesten opnemen. Er werd ons gevraagd om de studie van het genus (inclusief beschrijvingen en identificatiesleutel) te verzorgen voor de *Flora del Bajío* (de centraal gelegen staten Michoacán, Guanajuato en Querétaro) die door het instituut wordt uitgegeven. Tussendoor probeerden we ook nog iemand te vinden die ons de volgende twee dagen in de omgeving kon meenemen in het veld om *Peperomia*'s in te zame-len. Guido had voor we vertrokken al Victor Steinmann gecontacteerd. Die was echter net op een symposium in Chicago en had laten weten dat zijn vriendin ons wel wou meenemen in het veld. Jammer genoeg had hij geen contactgegevens van zijn vriendin doorgegeven, dus er zat niets anders op dan weer gebruik te maken van de diensten van onze lokale detective, Señora Rosi. Zij kon ons dit keer echter niet helpen, en dus probeerden we een nog radicalere aanpak. Ik belde met Stefan, onze andere Duitse collega die op dat moment ook in Chicago verbleef, en vroeg of hij op het mededelingenbord van het symposium een bericht kon plaatsen voor Victor, met de vraag of hij zijn vriendin kon laten weten dat wij op zoek naar haar waren. Resultaat de volgende dag: wij vertrokken met Yocupitzia Ramírez op zoek naar onze eerste knolpeperomia, meteen al een soort nieuw voor de wetenschap! Na een tijdje zoeken op verschillende locaties vonden we de plant met heel mooi rood generfde bladeren, groeiend op rotsen op een steile helling in een Eiken-Dennenbos!

Terug in Mexico City deden we eerst twee dagtrips met Hilda en Helga. De eerste dag trokken we naar de hellingen van de vulkanen ten oosten van Mexico City, *Popocatepetl* ('Popo') en *Ixtaccihuatl* ('Izta'), respectievelijk 5452 m en 5285 m hoog. Daarvoor trotseerden we het hectische verkeer en de files in de stad en daarbij ook nog eens de talrijke *topes* (verkeersdrempels) onderweg. We reden zowat de hele dag vruchteloos rond op zoek naar een knolpeperomia maar we vonden gelukkig wel een andere interessante *Peperomia*, *P. hintonii*. Uiteindelijk was het bijna tijd om terug te keren naar Mexico City toen we nog een laatste keer in een *barranca* (canyon, ravijn) zochten, en fantastisch, we vonden de plant die we zochten, alweer een nieuwe soort. De oevers van het kleine stroompje in de *barranca* stonden er zowat vol mee. Voor we terug naar beneden reden, reden we nog even verder naar de 3800 m hoge *Paso de*

Cortés tussen de twee vulkanen, waarlangs de Spaanse conquistador Hernando Cortés in 1520 de *Valle de México* binnenviel.

De namen Popocatépetl en Ixtaccihuatl komen van een Azteeks Romeo-en-Julia-verhaal. Popocatépetl (rokende berg) was een oorlogsstrijder en Ixtaccihuatl (witte dame) was zijn minnares, de bloedmooie dochter van de keizer. In de overtuiging dat Popocatépetl in de strijd gesneuveld was, stierf Ixtaccihuatl van verdriet. Toen hij echter levend terugkeerde van de oorlog legde hij haar lichaam op de berg en houdt eeuwig de wacht bij haar met een brandende toorts. 'Popo' is sinds 1994 terug actief en toen wij er waren lag er op zijn helling hier en daar as op de grond.

De tweede dag reden we naar een droog gebied ten noordoosten van Mexico City voorbij Teotihuacán, de stad met de beroemde Zon- en Maan-pyramides. Deze getuigen van een rijke beschaving die op haar top-punt was gedurende de eerste eeuwen van onze jaartelling. We vonden op deze dag verschillende knolpeperomia's op droge plaatsen die overdag zeer warm en 's nachts vrij koud worden, o.a. *P. monticola* en *P. gracilima*. Hier groeiden ook veel *Acacia*'s en *Opuntia*-soorten (schijfcactussen). Bijzonder is dat naast de vruchten ook de stengels (schijven) van deze cactussen worden gegeten. Hoewel bijna alle *Opuntia*'s eetbaar schijnen te zijn, zijn de meeste *nopales* afkomstig van *Opuntia ficus-indica*.

Daarna begonnen we aan een zesdaagse trip naar het zuiden met Hilda. Onze reis startte in de staat Guerrero, ten zuiden van de hoofdstad Chilpancingo. Guerrero is ten gevolge van drugshandel samen met de eveneens aan de Stille Oceaan gelegen buurstaat Michoacán een van de gevaarlijkste gebieden in het zuiden van Mexico. In de bergen ver van de bewoonde wereld zijn er namelijk uitgebreide plantages en toevallige voorbijgangers zijn niet gewenst. Bij veldwerk is het dus oppassen geblazen en wanneer de avond valt dient men ervoor te zorgen dat men veilig in een stad zit. De politie doet wel patrouilles in de bossen en een keer werden we zowat onder schot genomen door acht tot aan de tanden gewapende agenten onder het commando van een imposant uitziende commissaris. En wij dan maar met onze planten in de hand uitleggen wat we daar in de bossen aan het uitspoken waren! Gelukkig was er het logo van de universiteit op onze auto. De UNAM is bekend bij iedere Mexicaan en boezemt meestal veel ontzag in. Onderweg waren er ook af en toe leger-

controles en soms moesten we uit de auto en werd al de bagage uitgebreid geïnspecteerd. Hierbij kon vooral de silicagel op veel belangstelling rekenen...

Op gans deze trip doorheen Guerrero en nadien terug in Mexico vonden we ongelooflijk veel knolvormende *peperomia*'s. Voor sommige planten moesten we urenlang zoeken terwijl we andere al zagen staan voordat we de deur van onze auto openzwaaiden! We logeerden telkens in hotels in vrij grote steden en in Taxco, de zilverstad van Mexico, verbleven we in de prachtige koloniale *Posada de la Mision* (door onderhandelingen van Hilda met de hotelmanager zelfs voor de helft van de prijs!). We verorberden er ons avondmaal in een authentiek en zeer Spaans uitziend interieur met een live *mariachi*-optreden op de achtergrond. Daarentegen was het avondmaal in het bijzonder aftands hotel van Ixtapan de la Sal (met in de entree een opgezette leeuw) zonder meer het culinaire dieptepunt van ons gehele verblijf. Als voorgerecht kregen we een trillend gelatinepuddinkje, het mijne was paars en dat van mijn reisgenoten was roze. Daaropvolgend aten we halflauwe *tortillas* met kip en een ondefinieerbare saus, dit alles vergezeld van fletse chocolademelk.

Onderweg reden we ook door Temascaltepec, de geboortestad van José Mariano Mociño, de eerste Mexicaanse plantkundige, die samen met de Spaanse botanicus Martín Sessé in de jaren 1795-1804 zijn land (toen nog de Spaanse kolonie *Nueva España*) verkende. We zijn er trouwens in geslaagd een locatie waarop dit beroemde duo een bijzondere *Peperomia* met pluimvormig bloemgestel (een onbeschreven soort verwant aan *P. resediflora*) heeft verzameld terug te vinden! Ik vond het wel een bijzondere ervaring om als jonge plantkundige op exact dezelfde plaats te staan als waar bijna tweehonderd jaar voordien deze beroemde botanici waren! Een andere bijzondere plaats waar we op deze trip verzamelden was de vulkaan *Nevado de Toluca*. Op bijna 4000 meter hoogte raakten we totaal verkleumd door de koude *chipi-chipi* (miezerige regen in het Náhuatl) en een felle wind op zoek naar een piepkleine knolpeperomia die op rotsen tussen graspollen groeide. Achteraf blijkt dat dit dezelfde (onbeschreven) soort is als de plant die we verzamelden op de vulkaan *Popocatepetl*.

De daaropvolgende reis ging naar Guadalajara, de hoofdstad van Jalisco en de tweede grootste stad van het land (deze keer een busrit van bijna

zeven uur), alwaar we afgesproken hadden met Marco Martínez, een plantkundige die recent een doctoraat heeft afgewerkt over de vruchten van *Peperomia* en nu in een bosreservaat werkt. Ook in Guadalajara verbleven we eerst een halve dag in het herbarium en daarna gingen we met Marco en zijn echtgenote Hilda, een plantkundige gespecialiseerd in cactussen, naar een gebied ten noorden van Guadalajara. Op deze plek spendeerden we een aantal uren met vruchteloos zoeken naar onze planten in een landschap dat zo kon fungeren als decor voor een western, te meer er daar ook cowboys te paard rondreden. Het was al tegen de avond en op de terugweg naar de stad toen we een knolpeperomia met bladeren met een prachtig wit nerfpatroon vonden, opnieuw een nieuwe soort. De volgende dagen reden we naar het zuiden van Jalisco, telkens langs een enorme half uitgedroogde lagune waar trekvogels uit het noorden van Amerika ieder jaar komen overwinteren. Op één van de locaties waar we inzamelden werden we aangevallen door een zwerm enorme zwarte en donkerbruine muggen die ons Belgisch bloed wel lustten! De velduitrusting van Marco viel vooral op doordat hij zijn alledaagse bril had ingeruild voor een soort enorme vliegeniersbril die hij ook 's avonds op restaurant ophield, maar daar keek eigenlijk niemand van op. Het volgende heeft totaal geen verband met de vorige zinnen maar ik kon het niet laten om dit op te schrijven. Tijdens een korte wandeling door het koloniale centrum van Guadalajara zagen we in een slagrij een grote bak met verse varkensneuzen!

Na een viertal dagen in Jalisco namen we terug een bus naar Michoacán voor het vervolg van onze trip. Vanuit Uruapan, een uurtje rijden van Pátzcuaro waar we al eerder waren, vertrokken we met een geograaf aan het stuur en als gids naar het zuiden van de staat. Deze streek is – zoals reeds eerder gemeld – gevaarlijk ten gevolge van drugssmokkel vanuit de havens aan de Stille Oceaan. Er worden af en toe ook wegbarricades opgeworpen waarbij de onschuldige voorbijganger wordt overvallen. Niemand was dus erg happig om ons daarheen te vergezellen en de reis is enkel veilig met Mexicanen die de lokale situatie zeer goed kennen en zeer snel kunnen reageren wanneer er toch iets misgaat. Op één plaats spanden de bewoners de weg af met een touw en vroegen geld, maar dat hebben we niet betaald. Onderweg reden we door Apatzingán waarvan ik later hoorde dat hier nog steeds de afstammelingen wonen van een groep Belgen die samen met keizer Maximilian en zijn Belgische echtge-

note Charlotte (een dochter van Leopold I) naar Mexico kwamen. Ik heb echter niet kunnen achterhalen hoe deze groep nu precies in deze stad is terechtgekomen, op toch 400 km van de hoofdstad waar het keizerlijk echtpaar van 1864 tot 1867 hun paleis had op de *Chapultepec* (sprinkhanenheuvel in het Náhuatl).

Onze eerste tussenstop maakten we in Tepalcatepec waar we op zoek gingen naar een etablissement om iets te eten. In deze streek zijn de restaurants eerder rudimentair en niet veel meer dan families die een tafel voor hun huis zetten en bij aankomst van de klanten beginnen te kokkerellen. Het kookteam bestond hier aanvankelijk uit twee vrouwen, maar op korte tijd en op bijna mysterieuze wijze kwamen daar steeds meer mensen bij (het klantenbestand zwol gelijktijdig ook serieus aan) zodat we toch vrij snel een soort soep met stukken geitenvlees en vers gebakken *tortillas* kregen voorgeschoteld.

Waarschijnlijk denkt u nu al bijna dat wij de hele tijd aan het eten waren in plaats van te werken! Maar veldwerk vraagt soms zware inspanningen: we beklimmen steile hellingen bij warme en vochtige omstandigheden, we staan 's morgens vroeg op en gaan laat slapen, vaak eten we om geen tijd te verliezen maar twee keer per dag en leven we overdag op botanas mexicanas (snacks, zoals bv. nootjes op smaak gebracht met chile en limoen).

Deze tweedaagse trip deden we met een pick-up waarbij enkel Guido en ikzelf (samen met de chauffeur) konden binnen zitten en Lars met de bagage (in grote zwarte plastic zakken gewikkeld tegen de regen) in de laadbak. Ondertussen was het bijna ongemerkt tropisch warm geworden en moest ik haastig mijn levende planten redden die in hun plasticen doos in een zwarte zak in de laadbak meereisden. De rest van deze korte reis hield ik de planten dus op mijn schoot en voorzag ze regelmatig van drinkwater. Ook op deze trip vonden we alle planten die we zochten, en zelfs nog meer, al moesten we hier en daar wel eens langer zoeken. Zonder twijfel een van de merkwaardigste vondsten was opnieuw een *Peperomia* met pluimvormig bloemgestel die we vonden nadat we met de reeds eerder ingezamelde gelijkaardig uitziende plant een lokale kruidenier binnengingen en vroegen of ze zoiets al gezien hadden. En inderdaad, op de plaats die men ons aanwees ontdekten we deze plant! Die nacht was het

hotel eerder bizar: de eigenaar had ontzettend veel kleine kippen die op stokken en rennen zaten die aan onze kamers paalden en die al om 12.00 's nachts begonnen te kakelen. Om dan nog te zwijgen van de haren die rond 3.00 ruzie kregen met elkaar! De daaropvolgende ochtend, toen ik terugkwam van de lokale winkel waar ik onze voorraad voor de dag had ingeslagen, werd ik dan nog bijna aangevallen door een kleine haan die aan mijn voeten vervaarlijk kraaide en als een soort waakhond optrad! Omdat we op deze trip alle planten gevonden hadden die we zochten, hebben we als beloning pootje gebaad in de Stille Oceaan en dronken we op het strand kokosmelk met een rietje rechtstreeks uit de kokosnoot! De daaropvolgende dagen hadden we geen gids en trokken we er zelf op uit met een taxichauffeur die we per dag betaalden. Een keer zamelden we zelfs een *Peperomia* die in dennennaalden groeide en die we hadden gezien toen de taxi stilstond in een file!

*Minder bekend over Michoacán is dat de beroemde fel oranje-zwart gekleurde monarch vlinders hier in naalddwouden met *Abies religiosa* (Pinaceae) komen overwinteren. Ieder jaar in oktober komen naar schatting honderd miljoen vlinders na een reis van meer dan 6000 km uit het noorden van de USA en het zuiden van Canada en verblijven hier gedurende 5 maanden tot ze in maart terugkeren naar hun geboorteplaats om zich voort te planten.*

De langste trip van ons verblijf in Mexico ging begin augustus naar de zuidelijke staten Chiapas en Oaxaca, samen met Esteban Martínez, een van de beste plantkundigen in Mexico. Esteban werkt ook aan de UNAM en heeft meer dan 25 jaar veldervaring in deze twee staten. Hij woonde in de jaren '80 zelfs vier jaar in een hut in het tropische *Selva Lacandona* (Lacandonia-regenwoud) in Chiapas en ontdekte toen een merkwaardige monocotyle mycotrofe plant (samenlevend met een schimmel) met centraal geplaatste meeldraden omringd door de stampers. Hij beschreef deze soort als *Lacandonia schismatica* in de nieuwe familie Lacandoniaceae, maar recent werd aangetoond dat deze soort tot de Triuridaceae behoort en dat de merkwaardige positie van de meeldraden een mutatie binnen het genus *Triuris* betreft.

De eerste dag vertrokken we rond de middag en reden door tot 10 uur 's avonds, slechts één keer onderbroken door een gecombineerde *comida-cena* (lunch-diner). Tijdens de rit voelden we de temperatuur en

vochtigheid toenemen van het aangename eeuwige-lente-klimaat van Mexico City tot het tropisch vochtige klimaat van het zuiden van het land. De volgende dag reden we nog een viertal uur tot onze eerste locatie in het zuiden van Tabasco, de staat die in november 2007 zwaar getroffen werd door overstromingen van de *Río Grijalva*. Opvallend in deze staat is dat er nog bijzonder weinig overblijft van de oorspronkelijke vegetatie. Grote delen van het regenwoud zijn gekapt en omgezet tot weiden, iets wat we nadien ook in Veracruz zouden zien. De *Peperomia* (*P. clavigera*) die we hier ontdekten heeft een heel bijzonder spoelvormig bloemgestel (in tegenstelling tot de muizenstaart-achtige bloemgestellen van de meeste andere *Peperomia*'s) en groeide op een enorm steile rotshelling waarvoor we ook al een gammele hangbrug over een riviertje hadden overgestoken. Die avond passeerden we ook nog in het historische Palenque met ruïnes van *Maya*-pyramides in het regenwoud. Omdat een *Peperomia* met *Dorstenia*-vormig (*Moraceae*) bloemgestel (*P. dorstenioides*) bekend is uit Guatemala aan de grens met Mexico beslisten we de volgende dag naar het zuiden van Chiapas te rijden evenwijdig met de Mexicaans-Guatemalteekse grens. We verbleven die avond in een landelijk gelegen hotel waarvan de eigenares ook een *rancho* in de buurt bezat. Die nacht was het opnieuw bloedheet en zelfs met een ventilator aan het voeteneinde was de hitte ongelooftlijk. 's Morgens dronken we er verse melk van de *rancho*-koeien!

De volgende dag hadden we echter wat minder geluk met onze vondsten, we vonden de speciale *Peperomia* niet en het duurde zelfs bijna tot de avond vooraleer we enkele epifytische *Peperomias* zagen (o.a. *P. alpina* en *P. rotundifolia*). Onderweg spraken we met *Mayas*, zagen we Guatemalteekse grenspalen en in de verte een *Maya*-tempel. We zochten ook langs een meer, maar daar moesten we op een bepaald moment opletten voor *cocodrilos* (krokodillen)! Hoewel er verondersteld werd dat het hier regenseizoen was, was het op sommige plaatsen erg droog en bloeiden er niet veel planten. Die nacht overnachtten we in een hotel in een grensstad waaruit we de volgende dag terug de grens verlieten en in noordwestelijke richting dwars doorheen de *Sierra Madre* reden. We hadden die dag meer succes en we vonden verschillende interessante *Peperomias* (o.a. *P. pedicellata*, *P. hintonii* en *P. hispiduliformis*). 's Namiddags waren we voor *P. pseudoasarifolia* op zoek naar een dorpje dat Honduras noemde, maar belandden we in een verlaten gebied en

brak er een tropisch onweer los dat urenlang duurde. We reden verschillende keren door rivieren en onze auto slipte twee keer op de modderige weg in de bergen. Het was opnieuw al 10 uur 's avonds vóórleer we aankwamen in onze eindbestemming van die dag.

De volgende dag verzamelden we in de buurt van de koffieplantage *Finca Custepec*, waar *Peperomia mexicana* groeit, een soort die je toch zou moeten inzamelen als je naar Mexico gaat! Maar..., we vonden wel *P. succulenta* en *P. lignescens* maar niet de *P. mexicana*. Achteraf zou blijken dat deze soort hier waarschijnlijk zelfs helemaal niet voorkomt en dat onze informatie dus fout was! Die avond reden we verder naar het noorden tot Tuxtla Gutiérrez, de hoofdstad van Chiapas, 1000 km van Mexico City, maar wij hadden dan al bijna 4000 km gereden! De meest memorabele locatie in Chiapas waar we *Peperomia* inzamelden was ongetwijfeld de *Sumidero Yochib*, een grot gelegen in een Tzeltal-dorp ten noorden van San Cristóbal de la Casas, de tweede stad van Chiapas met prachtige koloniale gebouwen (die we slechts vanuit de auto zagen tijdens alweer een tropische stortbui waarbij de straten met 30 cm onder water stonden). We waren met veel moeite weggeraakt bij onze vorige locatie doordat de auto slipte op een steile modderige helling en pas na vele malen de weg vragen belanden we in een zeer armoedig dorp waar we veronderstelden de *Sumidero* te kunnen vinden. We wisten eigenlijk niet goed wat we konden verwachten, maar het was wel duidelijk dat dit een speciale plaats was die voor de lokale bevolking een bijna mystieke betekenis heeft. Het pad er naar toe bevond zich op het marktplein tussen twee huizen en tijdens de steile afdaling waadden we aanvankelijk enkelhoog tussen het afval. We hoorden het ruisen van een rivier en naarmate we er dichterbij kwamen verminderde het afval. Toen we beneden aankwamen werden we met verstomming geslagen: dit was een enorme grot waar een ondergrondse rivier doorstroomde en de vegetatie was er nog totaal ongeschonden, en dat zo dicht bij het dorp. Toen we in de grot gingen vielen we bijna achterover: hier groeiden twee *Peperomias*, *P. tuerckheimii* en een nog onbeschreven soort. Deze plek was inderdaad bijna magisch en we rukten ons met véél moeite los om terug naar boven te gaan tussen al dat afval. Die avond was het alweer ver voorbij middernacht toen we in Tuxtla in ons bed vielen...

Op weg naar Oaxaca voor het tweede deel van onze trip doorheen het zuidelijkste deel van Mexico reden we naar een aantal interessante locaties in het zuiden van de staat Veracruz. We kwamen opnieuw in een zeer landelijke streek terecht waar de wegen niet geasfalteerd noch bewegwijzerd waren en dat voor vele honderden kilometers. Het gebied waar we moesten zijn bestaat uit een heleboel kleine dorpen die allemaal nummers in plaats van namen hebben, gaande van 1 tot 16. Onze locatie bevond zich in *Poblado Once* (11) en we waren wel een paar uur zoet met het dorp te zoeken gezien de vele splitsingen op de weg, de totale afwezigheid van elke vorm van bewegwijzering en zelfs onze GPS die ook al het noorden kwijt leek te zijn. Het leek ons dus zeer verstandig om met een lokale gids het veld in te gaan. Zoals reeds gezegd is er ook in Veracruz nog weinig van de oorspronkelijke bossen over, maar in de verte op een heuvelrug leek het bos er toch nog goed uit te zien. Urenlang gingen we door weiden, kropen we over en onder prikkeldraad, trotseerden we nieuwsgierige koeien en staken beekjes over, dit alles bij enorme hitte en zonder drinkwater. Uiteindelijk kwamen we aan de voet van de helling en na opnieuw een rivier te hebben overgestoken waren we plots in een prachtige omgeving en vonden we ook nog een knolpeperomia die recent beschreven is als *P. hobbitoides*. Ons geluk kon niet meer stuk! Op zoek naar de *P. striata* die we daar ook nog wilden vinden begonnen we aan de steile klim, maar uiteindelijk moesten we die dag opgeven omdat we anders zelfs niet eens voor het donker zouden terugzijn bij onze auto. 's Avonds verbleven we in een zeer *basic* hotel en aten we in een lokaal restaurant verrukkelijke *camarones* (steurgarnalen) *a la mexicana*.

De volgende dag reden we verder in de richting van Oaxaca, de hoofdstad van de staat Oaxaca, maar door de enorme afstanden en het feit dat er niet in elke stad hotels zijn, moesten we na een aantal locaties weer naar het noorden rijden omdat de grotere stad Tuxtepec dichterbij was dan Oaxaca. In deze stad moest ik ook nog eens geld afhalen en daarbij kwam het goed van pas dat ik een plantkundige ben. Het ticket (gelukkig niet de bankkaart) rolde helemaal op voor de gleuf van de automaat, maar dat was snel opgelost met een pincet! Tijdens de rit naar Oaxaca reden we weer een enorm steile bergrug op en onderweg zamelde we o.a. *P. lancifolia* in, een *Peperomia* die meer dan 1 m hoog kan worden, evenals *P. macrandra* met een rhizoom! We aten die namiddag bij vrienden van Esteban een verrukkelijke *tostada preparada* met *guanábana*.

na-sap (zuurzak, *Annona muricata*, Annonaceae). De *tostada preparada* is een gefrituurde *tortilla* van wel 30 cm diameter gegarneerd met vlees, kaas en verschillende groenten. De planning van de rest van de dag bespraken we in een bureau met uitzicht op de beboste bergen! We reden door Oaxaca, naar het schijnt een van de mooiste steden in Mexico, maar er was geen tijd voor zelfs maar een kort bezoek! We reden die dag door tot Santa Maria Tlaxiaco, waar we 's avonds ooggetuige waren van een bijzonder schouwspel dat in het zeer katholieke Mexico niet zeldzaam blijkt te zijn. Op het centrale marktplein voor de kerk stonden wel honderd met bloemen versierde taxi's allemaal met geopende motorkap klaar voor een wijding! Dit ging gepaard met feestelijke muziek en veel vuurwerk.

Onze laatste veldwerkdag in Oaxaca reden we eerst nog naar het zuiden in Triqui-gebied waar we in enkele *barrancas* alweer een nieuwe knolpeperomia verzamelden. Op weg naar het noorden verzamelden we *P. bracteata* in zeer droge *matorral*, een vegetatietype waar veel verschillende soorten cactussen voorkomen. De volgende dag gingen we in Veracruz, vooraleer we terugreden naar Mexico City, opnieuw in een gigantische *barranca* die met een 500-tal trappen naar beneden te bereiken was (en dan moesten we natuurlijk ook terug naar boven, en dat in een tropische hitte). Hier verzamelden we opnieuw *P. tuerckheimii*. Op deze dag reden we ook nog op de steilste helling van Mexico. De auto's die naar beneden rijden moeten, wanneer ze aan de buitenkant van de bocht komen, links in plaats van rechts rijden om te voorkomen dat al te veel chauffeurs bij te hoge snelheid het ravijn in storten. Met pijn in het hart reden we (althans ik toch) terug naar de hoofdstad. Tijdens deze trip reden we 6500 km doorheen prachtige en zeer gevarieerde landschappen. Ik denk dat het tijdens deze reis was dat ik mijn hart aan Mexico verloren heb, want terwijl ik in de eerste maand de dagen tot onze terugkeer naar België aftelde in de stijl "zucht, nog 45 dagen, dat is toch nog lang" begon ik nu te tellen als "oh nee, nog maar 20 dagen"!

Na een rustdag in Mexico City vertrokken we opnieuw naar Veracruz, deze keer met Helga Ochoterena aan het stuur. De eerste dagen spendeerden we opnieuw aan een zoektocht naar de felbegeerde *Peperomia mexicana*, maar we vonden haar nog steeds niet. Het probleem was eigenlijk dat we eerst een locatie genoemd *Mirador* moesten vinden. Maar in een Spaanstalig land net die ene *Mirador* vinden die je nodig hebt is zowat ge-

lijk aan het zoeken naar een 'Molenhoek' in Vlaanderen: om de paar dorpen vind je een dergelijk toponiem! We zochten dan maar naar gebieden waar nog veel bomen stonden, maar als we dat vroegen aan de lokale bevolking bleek dat wij een verschillende perceptie van 'natuur' hebben. Zo antwoordde een man op onze vraag hoeveel bomen hij op zijn eigendom had staan, dat hij er toch wel 22 had! Op zoek naar *Mirador* reden we ook op de hellingen van de vulkaan *Orizaba*, met zijn 5746 m de hoogste berg in Mexico. Maar ook daar was ontzettend veel bos gekapt en vonden we enkel vrij algemene *Peperomia*'s, zoals *P. blanda* en *P. alpina*. Uiteindelijk gingen we zelfs bij de toeristische dienst van *Orizaba* vragen waar we nog oorspronkelijke vegetatie konden vinden en het bleek dat er zelfs in de stad nog een heuvelrug was waar we ons geluk konden beproeven. En inderdaad, vlakbij een kapel op de *Cerro del Borrego* met uitzicht op de stad troffen we een (nieuwe?) knolpeperomia aan. Het was dan wel niet *P. mexicana*, maar het maakte de frustraties van de voorbije dagen toch goed. Later die dag gingen we ook nog naar een grote *barranca* genaamd *Quinientos Escaleros* (500 trappen, dat zegt waarschijnlijk al genoeg?) en reden we in de richting van *Zongolica*, waar we ook nog een aantal *Peperomia*'s inzamelden. We verbleven telkens in het stadje *Fortín de las Flores* waar onze nachtrust om de paar uur verstoord werd door het gefluit van een goederentrein die midden door de stad reed...

De Duitser Carl Christian Sartorius kocht in 1826 de hacienda El Mirador in het dorpje Huatusco op 30 km ten noorden van Fortín de las Flores en maakte ervan de uitvalsbasis voor alle Europese onderzoekers en ontdekkingsreizigers die Mexico in de negentiende eeuw bezochten. Keizer Maximilian werd hier zelfs ontvangen en ook verschillende Belgische plantkundigen verbleven hier, onder hen Jean Linden en Henri Guillaume Galeotti. Beiden verzamelden Peperomia mexicana specimens, maar doordat de locatie op het herbariumetiket enkel als Mirador of Xalapa (stad op 50 km ten noorden van Huatusco) beschreven is, maar het toch duidelijk om dezelfde plaats gaat, is deze moeilijk terug te vinden.

Vervolgens reden we naar *Los Tuxtlas*, het biologisch station van de UNAM gelegen aan de Golfo de México, een inham van de Atlantische Oceaan. Dit station is bijzonder goed uitgerust met een herbarium, een laboratorium en gastenkamers en wordt als uitvalsbasis gebruikt voor zowel botanisch als zoölogisch onderzoek in het gebied dat 644 hectare

groot is. In Los Tuxtlas is er een rijke fauna: 561 vogelsoorten waaronder toekans, van de zoogdieren spreken vooral de luipaard en de brulapen tot de verbeelding. En ook de flora is er zeer divers: naar schatting 943 soorten van 545 genera van 137 families komen hier voor in het tropisch regenwoud. Van de familie Piperaceae komen er bijna 30 soorten voor, en raad eens wat we hier vonden: *Peperomia mexicana*!!! Je kunt niet zeggen dat we er geen moeite voor gedaan hebben om hem te vinden, en ook deze laatste etappe was een serieuze inspanning. Urenlang gingen we bij zowel hoge temperaturen als hoge vochtigheid door de steile, glibberige, grotendeels uitgedroogde rivierbedding die vol lag met grote lavablokken. Op de steile hellingen aan de oever was het bijna onmogelijk te gaan omdat deze nog glibberiger waren dan de lavablokken en we ons ook niet aan de takken van de bomen en struiken konden vasthouden omdat die bijna allemaal vol stonden met stekels en doornen! De mascotte van onze reis bloeide jammer genoeg niet. In Los Tuxtlas is er ook een zeer giftige slang waarvan de beet binnen de 10 minuten dodelijk is en we moesten dus constant met antigif in onze rugzak rondlopen. In de eetzaal van het biologisch station werden we drie keer per dag verwend door de lokale kokkin die diverse Mexicaanse specialiteiten klaarmaakte. Zeer lekker waren de *jamaica* (een paarse thee van gedroogde *Hibiscus*-bloemen die ijskoud gedronken wordt) en de roze *mamey*-pudding (*Pouteria sapota*, Sapotaceae).

Onze laatste locatie van deze trip was gelegen op twee uur rijden ten zuiden van Mexico City: Tepoztlán, een historische stad in de staat Morelos gelegen in een smalle vallei omringd door vulkanisch gebergte. Hier waren we op zoek naar een reusachtige knolpeperomia (gelijkend op de Boliviaanse *P. cyclaminoides*) die sinds 1900 niet meer was ingezameld. Na (alweer) een steile klim op de bergen ten noorden van de stad bereikten we een tempelcomplex, maar de speciale *Peperomia* hadden we niet gevonden. Het was pas bij het terug naar beneden gaan dat we plots op de verticale rotswand langs de uitgesleten trappen een paar meter hoger dan het pad de forse succulente stengels van deze plant opmerkten. Opgetogen na deze 'vangst' trakteerden we onszelf op een andere Mexicaanse delicatess, mijn lievelingsgerecht nr. 1: *chiles en nogada* (gevulde pepers met walnotensaus).

Met de Día de Independencia (viering van de onafhankelijkheid op 15 september, door Mexico uitgeroepen in 1810, maar pas na een oorlog in 1821 door Spanje erkend) in aantocht begint eind augustus alles de drie kleuren van de vlag aan te nemen. De basis voor chiles en nogada is de weinig pikante groene chile poblano die gegrild en vervolgens gevuld wordt met een verrukkelijk mengsel van vlees, vruchten, noten, rozijnen, kaneel en acitrón (geconfijte biznaga of Echinocactus stengels). De witte walnotensaus wordt gemaakt met uiterst fijngemalen walnoten, suiker, kaas en zure room. Het gerecht wordt koud geserveerd en afgewerkt met de rode vlezige zaden van granaatappel. Omdat walnoten enkel in de late zomer en vroege herfst en dus in de periode rond de onafhankelijkheidsvieringen beschikbaar zijn werd chiles en nogada het nationale gerecht van Mexico.

Terug in Mexico City werkten we een ganse week aan de universiteit in het herbarium en worstelde ik door de administratie van onze trip. Tijdens die week kwam de orkaan Dean aan in Mexico en werden we overstelpt met ongeruste berichten van het thuisfront. In de hoofdstad merkten we daar, op een tropische regenbui die de ganse dag duurde na, weinig van. Doordat Mexico City omringd is door hoge vulkanen geraken orkanen nooit over de bergen.

UNAM is met 300.000 studenten de grootste universiteit van Mexico en zelfs van heel Latijns-Amerika. De campus waar het Instituto de Biología en de Jardín Botánico zijn gelegen bevindt zich in het zuidelijk gelegen district Coyoacán en noemt men Ciudad Universitaria (universitaire stad) en dat is inderdaad een correcte omschrijving. Naast een heleboel faculteiten en instituten, het rectoraatsgebouw en de centrale bibliotheek zijn er hier het Olympisch Stadion, verschillende theaters, musea en twee metrostations. Er is zelfs een intern busvervoer en een eigen veiligheidsdienst. De ganse site is sinds juni 2007 geklasseerd als werelderfgoed van de UNESCO.

Na het werk en in het weekend verkenden we Mexico City en ging ik o.
a. kijken naar een optreden van het Ballet Folklórico in het *Palacio de las Bellas Artes*, een Art Nouveau gebouw opgetrokken in wit Italiaans marmer. Tijdens het optreden kregen we zowel hedendaagse, oude als precolumbiaanse muziek en dans uit de verschillende staten te horen en te zien. Verder bezocht ik het *Museo Nacional de Antropología*

(antropologisch museum). In 12 enorme zalen bevindt zich hier de mooiste en uitgebreidste archeologische verzameling van Mexico, geheel gewijd aan de oude en recente inheemse beschavingen zoals de Azteken, Tolteken en Maya's.

Eind augustus verjaarde Hilda en dit vierden we met een grote mangoslagroom taart en we zongen *Las mañanitas* (de ochtendlieden), een traditioneel Mexicaans verjaardagslied. Ik ging eens met Hilda en haar moeder inkopen doen op een markt en ook daar zag ik vruchten en groenten die ik nog niet kende. Merkwaardig waren hier de *huitlacoche*, de vruchtlichamen van de roestzwam *Ustilago maydis* die op de graanvruchten van maïs groeien en met look, ajuin en *epazote* (*Chenopodium ambrosioides*, Chenopodiaceae) worden klaargemaakt en wordt gegeten met *tortillas* of in soep. Ook speciaal is de *jicama*, de knol van *Pachyrhizus erosus* (Fabaceae), die rauw in schijfjes wordt gesneden en als aperitiefhapje wordt gegeten, bestrooid met *piquin*-poeder (*Capsicum annuum*, Solanaceae) en besprenkeld met limoensap.

Onze allerlaatste trip ging opnieuw naar de staat Veracruz, dit keer naar Xalapa, een 5 uur durende busrit door een prachtig berglandschap. We werkten daar één dag in het herbarium en de tweede dag gingen we voor de laatste keer op zoek naar *Mirador* en de nabijgelegen *barranca*. Het was al in de namiddag wanneer we ze eindelijk vonden en het was zonder meer de grootste en breedste canyon die we gedurende de reis zagen. Na lang zoeken vonden we oude, uitgesleten trappen naar beneden in de rotsen, maar na ongeveer een uur afdalen was het pad totaal overwoekerd en moesten we opgeven... De historische locatie van *Peperomia mexicana* hebben we dus jammer genoeg niet gevonden. We eindigen ons veldwerk in Mexico met 125 collecties van een 60-tal soorten, waarvan naar schatting een 15-tal nieuw voor de wetenschap.

Het laatste weekend bracht ik nog een bezoek aan *La Ciudadela*, een markt waar bevolkingsgroepen uit het ganse land traditioneel handwerk verkopen en at ik *pozole*, een traditionele precolombiaanse soep met o.a. gedroogde maïs, varkensvlees, *chile*, kool, koriander, radijs, sla, avocado en limoensap. Op zondag pakte ik al mijn levende planten in en vulde de laatste gaatjes in mijn rugzak en koffer met Mexicaanse lekkernijen voor het thuisfront. De laatste avond hielden we een afscheidsfeest met

soep met *flores de calabazas* (pompoeنبloemen), *tamales* en *sopes* (taartjes van maïsdeeg met kruidige vullingen zoals bv. *chorizo* en kaas). We spoelden ons verdriet door met *palomas* (*tequila* verdund met pompelmoessap) en *micheladas* (bier verdund met limoensap). Ah, *México lindo y querido*.... (mooi en lieflijk Mexico; een populair liedje).

De planten doen het heel goed in de *Peperomia*-serie in onze Plantentuin en de eerste resultaten van het labowerk zijn reeds beschikbaar voor een voordracht tijdens onze Piperales-workshop in Göttingen (Duitsland) in april 2008. Op 6 januari 2008 vertrekken we voor zes weken naar Bolivia.

Hasta luego! ((Tot ziens!))

Met dank aan het Fonds voor Wetenschappelijk Onderzoek-Vlaanderen (FWO), de Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG) en de Vakgroep Biologie, Universiteit Gent, voor de financiële ondersteuning van deze expeditie.

Referenties

- CEULEMANS, N. (2006). Jean Linden – Explorateur – Père des orchidées. Mercatorfonds, Brussel: 237 p.
- FISHER, J. (2004). The Rough Guide to Mexico. Rough Guides: 912 p.
- KENNEDY, D. (2003). From my Mexican kitchen: techniques and ingredients. Clarkson Potter Publishers, New York: 320 p.

Aansluitend bij dit verslag kan vanaf 15 december 2007 tot eind februari 2008 een fotoreportage gedownload worden van de volgende site:
<http://users.ugent.be/~msamain/>

Tuinreis Ierland 29 mei - 1 juni 2008

Onze tuinreis 2008 naar Ierland, aan de leden aangekondigd als bijlage bij de uitnodiging voor de Algemene Vergadering van 12 december 2007, was binnen de week volledig geboekt.

Het spijt ons dat wij het aantal deelnemers niet kunnen uitbreiden. Eind oktober 2007 waren er voor eind mei 2008 voor groepen nog 48 plaatsen beschikbaar in Newgrange; wij hebben ze onmiddellijk geboekt.

Zaadlijst 2007

Beste leden,

Ook dit jaar steunde u weer de werking van onze Plantentuin. Onze dank daarvoor drukken we elk eindejaar uit met o.a. deze zaadlijst.

In het beste geval is dat onze steun aan de 'werking' van uw eigen tuin.

Struin met uw fantasie door deze lijst. U vindt hier zeker planten die u zullen boeien omwille van hun vorm, kleur, geur of hun smaak.

Tussen onze 'klassiekers' die we blijven promoten zijn weer een aantal nieuwkomers geslopen.

Wat dacht u van o.a. een klimmende Monnikskap (nr 15), een verfijnd smakende bottelroos (nr 8), een vrij makkelijke en indrukwekkende Cobralalie (nr 22) of een heel aparte vorm van onze Grote weegbree (nr. 54)?

Het blijft moeilijk een plant in één zin te vatten. Daarom koos ik deze keer eerder voor een *om*- dan een *be*-schrijving. Een oneliner prikkelt misschien meer uw nieuwsgierigheid dan een formele beschrijving. U kan ook hier ter plekke de aangeboden soorten komen bekijken. Maar loopt u ondertussen de tuiniers niet voorbij; zij weten meestal uw vraag snel en vakkundig te beantwoorden!

Het zaaitijdstip vindt u terug via de lettercode (A,B,C,D,E) met volgende legende:

A : ter plaatse zaaien in voorjaar

B : ter plaatse zaaien, vanaf half mei, of voorzaaien in koude kas

C : ter plaatse of in potjes zaaien in juli, bloei in volgend jaar

D : koudkiemers, onmiddellijk zaaien in koude kas, verspenen, afharderen en uitplanten

E : zaaien in lente, verspenen en uitplanten

Marc Libert
Plantentuin

Heesters en bomen

1 *Chimonanthus praecox* 'Luteus', Gele winterzoet ; Specerijstruikfamilie (E)

Heerlijk geurende struik die je uit je winterslaap haalt.

2 *Cissus striata* ; Druivenfamilie (E)

Groenblijvend wijnrankje voor de 'veranda', in alles miniatuur, maar snel-groeiend.

3 *Cornus officinalis* ; Kornoeljefamilie (D)

Als de gele kornoelje, maar met meer bloemen en vruchten, goed voor gelei !

4 *Daphne tangutica* ; Peperboompjesfamilie (D)

Charmant groenblijvend heestertje, witte bloei en rijkbeladen met rode vruchten.

5 *Dipelta yunnanensis* ; Kamperfoelifamilie (D)

Minder bekende maar klassiek ogende sierheester, weelderig ogende bloemen.

6 *Ginkgo biloba*, Ginkgo ; Ginkgofamilie (D)

Zaai uw eigen tempelboom, droog de waaivormige blaadjes, en rooster de eetbare zaden.

7 *Myrtus communis*, Mirte ; Mirtefamilie (E)

Een echte mediterrane struik met subtiele witte bloemen, donkergroene kleine blaadjes en prachtige schors.

8 *Rosa villosa* var. *pomifera*, Bottelroos ; Rozenfamilie (D)

een grote-bottels-vormende roos, speciaal voor de fijnste rozenbottelgelei!

9 *Stachyurus praecox*, Japanse staartaar ; Staartaarfamilie (D)

De nog steeds te weinig verspreide grote sierheester met paasgele bloeiaartjes rond ...Pasen...

10 *Staphylea trifolia* ; Pimpernootfamilie (D)

Opgaande hoge heester, met paternosterbollekes in z'n opgeblazen vrucht.

Eénjarigen

11 *Eschscholzia californica*, Slaapmutsje ; Papaverfamilie (A)

Geel-oranje bloemen zwevend boven lentegroen, een zaaigewasje met zomerse uitstraling.

12 Ipomoea purpurea, Morning glory ; Windefamilie (B)

Tover een lelijke omheining om tot een exotische bloeiende wand, komt ter plekke terug via zaad.

Vaste planten

13 Acaena ovalifolia, Stekelnootje ; Rozenfamilie (D)

Schattige matvormende bodembedekker met langhoudende decoratieve vruchtjes.

14 Acanthus mollis, Zachte acant ; Acanthusfamilie (E)

Een zuiders ogende, grote plant; indrukwekkend blad en forse bloeiwijzen, voor de halfschaduw.

15 Aconitum tanguticum ; Boterbloemfamilie (D)

Heel apart, deze Aziatische windende monnikskap met grijs-blauwe bloemen.

16 Aconitum vulparia, Gele monnikskap ; Boterbloemfamilie (D)

Sterk als andere Aconitums, maar met lichtgele bloemen; stijlvol !

17 Adenophora coelestis ; Klokjesfamilie (E)

Makkelijke, rijkbloeiende en doorzaaiende Campanula-gelijkende soort.

18 Allium cristophii, Sterrenlook ; Lookfamilie (E)

Indrukwekkende bloeiwijze, als verstild vuurwerk , goed voor droogboeketten.

19 Althaea rosea 'Nigra', Zwarte stokroos ; Kaasjeskruidfamilie (E of C)

Een ware 'tappe à l'oeil', deze eksterzwarte versie van de stokroos, bijna doorlevend.

20 Apocynum androsaemifolium Zijdeplantfamilie (D)

Love it or hate it, sterke ijle en geometrisch opgebouwde soort met subtiële bloei.

21 Arisaema thunbergii, Japanse cobralelie ; Aronskelkfamilie (E)

Spectaculaire, vroegbloeiende Japanse soort, voor de verzamelaar met een beschaduwde koude kas

22 Arisaema tortuosum ; Aronskelkfamilie (E)

Een Arisaema uit de Himalaya. Onder optimale omstandigheden wordt deze plant 150 - 200 cm hoog ! Heeft een groen schutblad met een paarse spadix. Makkelijker dan voorgaande.

23 Aristolochia rotunda, Rondbladige pijpbloem ; Pijpbloemfamilie (E)

Schattige, niet klimmende soort met guitige zwarte pijpjes tegenover

blauwgroene, ronde blaadjes; voor een warm en droog bordertje of een trog.

24 *Artemisia absinthium* , Absintalsem ; Asterfamilie (E)

Opgaande grijsbladige en zeer aromatische soort, de zeer bittere wortel werd o.a. medicinaal gebruikt.

25 *Asclepias incarnata* ; Zijdeplantfamilie (D)

Naar vanille geurende, rozerood bloeiende, stevige en hoge vaste plant. Levert niet alleen mooie snijbloemen, maar ook wonderlijk gevormde zaaddozen voor droogboeketten.

26 *Asphodeline lutea*, Gele asfodeline ; Asfodelusfamilie (E)

Vanuit een rozet met lijnvormige bladeren komen de stevige bloeistengels met gele bloei.

27 *Aster divaricatus* ; Asterfamilie (E)

Maak herfstig kantwerk met deze sterke, halfhoge en niet woekerende aster.

28 *Aster macrophyllus*, Grote aster ; Asterfamilie (E)

Een buitenbeentje bij de asters: hier vertelt het grote ronde blad de grote helft van het verhaal.

29 *Atropa bella-donna*, Wolfskers ; Nachtschadefamilie (E)

De 'femme fatale' van uw tuin; aantrekkelijk blinkende, maar giftige besen !

30 *Aurinia saxatilis* ; Kruisbloemenfamilie (E)

Nog een grijsbladige voor de droge tuin, in het voorjaar overladen met gele kruisbloemetjes.

31 *Berkheya purpurea* ; Asterfamilie (E)

Een Zuidafrikaans aristocraatje; een distelachtig rozet ondersteunt de subtiel lichtpaarse bloemhoofden.

32 *Bomarea edulis* ; Alstroemeriafamilie (E)

Als een slang windt deze incalelie zich om z'n steun, de knollen vragen winterschut.

33 *Bryonia dioica* , Heggenrank ; Komkommerfamilie (D)

Nog zo'n meegroeiende klimmer, ter verrijking van een houtwal, of achterom een saaie struik geplant.

34 *Caccinea strigosa* ; Ruwbladigenfamilie (E)

massa's vlezig, ruw, grijsblauw blad op liggende stengels, bernagie-achtige blauwe bloemen

35 *Carex pendula* , Hangende zegge ; Cypergrassenfamilie (E)

Forse plant voor de waterkant met wisselend niveau: verdraagt vocht en droogte !

36 Clematis recta 'Purpurea' ; Boterbloemfamilie (D)

Een niet rankende soort, vraagt wat steun; diep paarsrood bij de uitloop.

37 Crambe maritima, Zeekool ; Kruisbloemenfamilie (E)

De jonge scheuten van de plant worden gebleekt en zijn een lekkernij.

38 Dianella intermedia ; Dagleliefamilie (E)

Zoek een beschutte plaats voor deze zeldzaamheid, ze beloont u met staal-blauwe vruchten.

39 Dianthus knappii ; Anjerfamilie (E)

Inderdaad knap: een hoge anjer met verrassend gele bloemen.

40 Eremurus himalaicus, Naald van Cleopatra ; Asfodelusfamilie (D of E)

Uit een enorme groeipunt schiet elk jaar een bloeispeer de hoogte in.

41 Eupatorium cannabinum, Koninginnenkruid, Leverkruid ; Asterfamilie (E)

Forse en sterke vaste plant voor achter in de border en later op het jaar.

42 Hemerocallis middendorffii ; Dagleliefamilie (E)

In tegenstelling tot de naam: levenslang genieten van helder oranje.

43 Leucojum aestivum, Zomerklokje ; Narcisfamilie (D)

Sterk bolgewas dat ondanks zijn naam in de lente bloeit, met het wit-groen kleurpalet van winterse sneeuwkllokjes !

44 Libertia caerulea ; Irisfamilie (E)

Hemelsblauwe bloemen op deze misschien wel bijna winterharde Libertia.

45 Lilium regale, Koningslelie ; Lelifamilie (E)

Ja, verwacht u maar aan geur en maagdelijk wit, maar ook aan leliehaantjes...

46 Malvastrum lateritium ; Kaasjeskruidfamilie (E)

Nog zo'n liggende soort, bestrooid met zalmkleurige bloemen met oranje hart.

47 Mirabilis longiflora ; Nachtschonefamilie (E)

Minder bloeirijk dan de gekende Mirabilis jalapa, maar subtiel met de oneindig lange buisbloemen.

48 Papaver atlanticum, Oranje papaver ; Papaverfamilie (A)

Doorlevend papavertje in scherp oranje, zoekt via zaad z'n eigen plaatsje in uw tuin.

49 Paris quadrifolia, Eenbes ; Melanthiumfamilie (D)

Een juweel van onze voorjaarsflora; en veel sterker als tuinplant dan haar zeldzaamheid doet vermoeden.

50 Penstemon digitalis ; Weegbreefamilie (E)

Ietwat stijve Penstemon, maar met delicaat witte tot roze bloemen.

51 *Phaiophleps nigricans* ; Irisfamilie (E)

Moeilijk op z'n plaats te houden, maar altijd mooie bladplant met zachtgele bloemen.

52 *Phlomis russeliana* ; Lipbloemenfamilie (E)

Als een zuiderse Dovenetel; met massa's grijs blad en kransjes van gele lipbloemen op de stevige bloemstengel.

53 *Phlomis samia* ; Lipbloemenfamilie (E)

Elegantier dan de vorige, maar met wat meer afwezige vuilroze bloemen.

54 *Plantago major* 'Rosularis' ; Weegbreefamilie (E)

Helemaal niet saai ! De bloeiaar is omgevormd tot een schattig decoratief bladrozetje.

55 *Sanguisorba officinalis* 'Tanna' ,Grote Pimpernel ; Rozenfamilie (D)

Rijkbloeiende dwergvorm van de soms te uitbundige soort.

56 *Sanicula europaea* , Heelkruid ; Schermbloemenfamilie (D of E)

Witte minischermjes sieren dit sobere soortje van onze eigenste bosflora.

57 *Seseli montanum* , Bergseseli ; Schermbloemenfamilie (D of E)

Sterk en langlevend; witte schermen op een zacht bedje van grijsgroen diep ingesneden blad.

58 *Sisyrinchium californicum* ; Irisfamilie (E)

Kortlevend maar zelfuitzaaiend, dit lage soortje met guitig gele bloempjes.

59 *Sorghum halepense* , Wilde sorgo ; Grassenfamilie (E)

Fors gras met wijdgeopende pluim; eerder voor de wilde tuin.

60 *Succisa pratensis* , Blauwe knoop ; Kaardebolfamilie (E)

Ideaal voor de wilde berm, blauwe 'knopen' op hoge stengels in de zomer.

61 *Triteleia laxa* ; Tritelleiafamilie (E)

Rijk en vroeg bloeiend bolgewas, sterft bovengronds vroeg af, dus zorg voor uitgroeiende buurplanten.

62 *Tulipa urumiensis* ; Liefefamilie (D)

Knalgeel en laag botanisch tulpje.

63 *Verbascum blattaria* , Mottenkruid ; Helmkruidfamilie (C of E)

Pareltje van onze inheemse flora; liggend rozet met hoge bloeistengel omgeven door vuilwitte bloemen.

64 *Vincetoxicum scandens* , Klimmende engbloem ; Zijdeplantfamilie (D of E)

Windende soort met onooglijke bloepjes, maar grote, met zijde gevulde zaaddozen.

65 Viola labradorica ; Viooltjesfamilie (E)

Somber roodbruin blad als contrasterende achtergrond voor dit helderpaarse viooltje.

66 Zantedeschia aethiopica, Witte aronskelk ; Aronskelkfamilie (E)

Geef een beetje winterschut aan deze forse plant met immer modieus ogende bloeiwijze.

Hoe bestellen

U kan gratis bestellen, maar **vergeet niet een aan uzelf gerichte en gefrankeerde envelop** toe te voegen (54 cent).

Niet-leden kunnen enkel van dit aanbod genieten als ze zich alsnog lid maken. Zij worden dan als nieuw lid voor 2008 opgenomen (zie tijdschrift voor info lidmaatschap).

Strookje afknippen en opsturen naar **De Vrienden van de Plantentuin, Ledeganckstraat 35, 9000 Gent.**

Ik wens volgende soorten, (enkel nummer noteren): / / / / / (maximum 6 soorten)

Eventuele vervangers bij uitputting voorraad: / / / / / / / / / /

Ik ben wel / nog niet lid (doorhalen wat niet past)

Naam :

Adres :

Pompoen Proeven

Op 7 oktober hebben 30 personen de verschillende hapjes met pompoen geproefd. En er was geen soep bij! Zoals altijd vroegen ze naar de recepten, maar die zijn voorbehouden voor de leden.

Terrinne van pompoen en rode biet

Deze terrine kan je makkelijk een dag op voorhand bereiden, hij vraagt wel wat werk en zorg. Het resultaat is echter prachtig.

Bereidingstijd : 55' (+ minstens 2 u koeltijd)

Ingrediënten:

200 g pompoen - 200 g rode biet - 2 zoete appels - 2 dl room - 6 eetl. agar-agarvlokken - 1/2 k.l. rozemarijnpoeder - muskaatnoot - peper - (kruiden)zout

Bereiding:

Maak de groenten schoon en schil de appels. Snij de biet in kleine stukjes. Stoom de biet gaar en voeg op het laatst de appels toe. Stoom in een andere pan de pompoen gaar. Laat de groenten zeer goed uitlekken alvorens ze verder te verwerken. Hou het kookvocht apart. Mix de pompoen fijn en roer er rozemarijnpoeder (pepermolen), (kruiden)zout en een scheutje room door. Neem 1/2 van de hoeveelheid agar. Los de agarmengsel op in 2 dl kookvocht van de pompoen en laat het enkele minuten koken tot het volledig opgelost is. Roer het mengsel door de pompoenpuree. Spoel een tulband in koud water en leg er een laagje pompoenpuree in. Laat 1/2 u opstijven in de koelkast. Mix ondertussen de biet met de appels fijn. Maak de rode biet met de agar af, net zoals bij de pompoen. Leg een gladgestreken laagje bietenpuree op de pompoenpuree. Laat ook het bietenlaagje opstijven. Serveer de terrine op een bedje van krulsla.

Pompoenbrood

Ingrediënten:

1 kg bloem, 200 g okkernoten, 1/2 kg pompoen, 1 à 2 eieren, 100 g rozijnen, 50 g olie, 1/2 koffielepel kaneel, 20 g verse gist, zout, 1/4 l water

.Bereiding:

Pompoenpuree bereiden. Hiervoor moeten we de pompoen zacht laten worden in het water en (met het vocht) door een roerzeef draaien. Met de bloem en de andere ingrediënten mengen.

Afwerken zoals gist- of zuurdesembrood.

De okkernoten worden in vier verdeeld en door het deeg gemengd.

Gevulde peren met pompoen

Ingrediënten (6 personen)

6 stoofperen, 1 l rode wijn, 4 eierdooiers, 600 g pompoen, 200 g amarettikoekjes, waarvan 6 hele voor de garnering, 20 g pijnboompitjes, 20 g rozijnen, kaneel, eventueel likeur

Bereiding

1. Kook de peren circa 1 uur in de wijn met suiker en kaneel. Laat ze afkoelen, verwijder de klokhuizen maar probeer de vruchten zoveel mogelijk intact te houden.

2. Bereid intussen in 1 1/2 uur de pompoen in de oven op 150° C en bestrooi hem af en toe met suiker. Sprenkel er eventueel af en toe likeur over.

3. Zeef de pompoen. Zeef daarnaast ook het klokhuis van de peer en voeg de rozijnen, verpulverde amarettikoekjes, grof gemalen pijnboompitjes en een beetje kaneel toe en breng, indien nodig, het geheel op smaak met zout.

4. Bind het mengsel met 4 eierdooiers en vul de peren. Leg bovenop de vrucht een amarettikoekje gedrenkt in likeur en glaceer de peren met het eigen kookvocht.

Pompoenpraline

Ingrediënten:

Pompoen (type hokkaido), honing, halfzoete witte wijn (moelleux), walnoten, chocolade puur 72%.

Bereiding:

Snij van de pompoen een snede van ongeveer 1,5 cm dikte. Ontdoe ze van schil en zaden.

Doe in een pan evenveel lepels honing als witte wijn – voldoende om de pompoen onder te dompelen – en breng dit mengsel aan de kook. Leg de snede pompoen in de pan gedurende 1 minuut en laat afkoelen. Na afkoeling wordt dit herhaald: vocht op kookpunt, pompoen erin en afkoelen.

De afgekoelde pompoen in blokjes snijden en terug in het kokende vocht brengen. De pompoen mag niet gaar worden (moet met een kaas-prikker uit de pan kunnen gehaald worden). In de pan laten afkoelen. Ondertussen de walnoten breken, roosteren en fijnmalen.

De afgekoelde stukjes pompoen in de gemalen noten wentelen, op een kaas-prikker brengen en deze op bv. een reep isomo prikken. Plaats het geheel gedurende enkele uren in de diepvriezer.

De chocolade met een weinig water in de microgolfoven (of bain-marie) tot een smeùige pasta laten smelten, de blokjes diepgevroren pompoen bij de kaas-prikker vastnemen en de pompoen in de warme chocolade dompelen. Prik de praline terug vast en bewaar ze (niet te lang) in de koelkast.

Met de kaas-prikker opdienen samen met de rest van de fles witte wijn.

Beschermende en Steunende leden 2007

Beste Vrienden,

Mag ik hier mijn beste DANK uitspreken voor uw bijzonder gewaar-deerde steun aan onze Plantentuin.

Met uw hulp is het voor ons mogelijk om nieuwe planten aan te kopen voor onze collecties, om nieuwe, mooie bordjes aan te maken in de Plantentuin, en nog veel meer. In de jaarverslagen die elk jaar door onze secretaris worden opgemaakt, en telkens in het laatste nummer worden gepubliceerd, kan u een overzicht vinden van wat mogelijk is geworden dankzij deze financiële ondersteuning.

Stuk voor stuk lijken ze misschien niet zo fenomenaal, hoewel af en toe een substantiële steun niet achterblijft, maar zoals u al lang weet : vele kleintjes maken één groot.

Daarom willen we u vragen om uw inzet verder te uit te bouwen, en meer specifiek om uw vrienden en collega's en familieleden te overtuigen om mee te helpen aan het uitbouwen van deze mooie, aangename Plantentuin.

Tot volgend jaar !

Paul Goetghebeur

Mevr. M. Acke, 9940 Evergem
De H. P. Ameloot, 8200 Brugge
Mevr. C. Ardinois, 9270 Laarne
De H. A. Baert, 9000 Gent
De H. & Mevr. Bensch - Gillis, 9940 Evergem
De H. & Mevr. Biebauw - Cools, 9000 Gent
De H. L. Blontrock, 8904 Boezinge
Mevr. K. Bonte, 9830 Sint-Martens-Latem
Mevr. M. Borms, 9991 Adegem
De H. Bossant, 9000 Gent
De H. & Mevr. Boulvain - Hebbelinck, 9051 Afsnee (Gent)
Mevr. J. Breemeersch, 9000 Gent
De H. & Mevr. Bruynooghe - De Vos 9040, Sint-Amandsberg (Gent)
De H. A.B. Bruyns, NL 4541 AL Sluiskil, NEDERLAND
De H. J. Buysse, 9040 Sint-Amandsberg (Gent)
De H. & Mevr. Buysse - Bruggeman, 9031 Drongen (Gent)
De H. J. Buytaert, 9100 Sint-Niklaas
De H. K. Camelbeke, 3150 Wespelaar (Haacht)
Prof. F. Cardon, 8530 Harelbeke
De H. G. Claeysens, 9032 Wondelgem
De H. & Mevr. Claeysens - Van Lierde, 9000 Gent
De H. F. Cobbaut, 9000 Gent
De H. L. Cobbaut, 9032 Wondelgem
Mevr. L. Colin, 9032 Wondelgem
Mevr. L. Colombeen, 9000 Gent
Mevr. G. Comhaire - Neyt, 9000 Gent
De H. M. Coppens, 9040 Sint-Amandsberg (Gent)
De H. & Mevr. Corné - De Bal, 9900 Eeklo

De H. Cornelis, 9050 Ledeborg (Gent)
 De H. E. Craeynest, 9031 Drongen
 Mevr. G. d'Haenens, 9040 Sint-Amandsberg (Gent)
 De H. W. D'Haese, CA 92 131 San Diego California, USA
 De H. C. D'hondt, 9031 Drongen
 De H. P. Danneels, 9031 Drongen
 Mevr. V. De Backer, 1651 Lot (Beersel)
 Mevr. R. De Baets, 9000 Gent
 Mevr. M.L. De Beer, 9860 Scheldewindeke
 Mevr. A. De Block, 9000 Gent
 De H. W. De Boom, 9630 Zwalm
 Mevr. L. De Bruyckere, 9270 Laarne
 De H. & Mevr. De Caluwé - De Cock, 9000 Gent
 De H. M. De Cleene, 9040 Sint-Amandsberg (Gent)
 De H. T. De Clercq, 9230 Wetteren
 Mevr. A. De Clercq, 9000 Gent
 De H. & Mevr. De Graeve - De Loose, 9240 Zele
 Mevr. A. De Groote, 9000 Gent
 De H. & Mevr. De Loose - Depicker, 9820 Schelderode
 De H. H. De Meulenaere, 9000 Gent
 Mevr. S. De Mey, 9042 Sint-Kruis-Winkel
 Mevr. V. De Mey, 9840 Zevegem
 De H. H. De Meyer, 9920 Lovendegem
 De H. G. De Mil, 9040 Sint-Amandsberg (Gent)
 Mevr. H. De Pauw, MD 21 228 Catonsville, USA
 De H. C. De Permentier, 9070 Heusden (Destelbergen)
 De H. P. De Poorter, 9000 Gent
 De H. J. De Prez, 9041 Oostakker
 De H. A. De Proft, 9280 Lebbeke
 De H. E. De Regge, 9000 Gent
 Mevr. B. De Simpelaere, 9040 Sint-Amandsberg (Gent)
 Vic. Ph. De Spoelberch, 3150 Haacht - Wespelaar
 Fam. De Vis, 9000 Gent
 De H. & Mevr. De Vos - De Blaere, 9050 Gentbrugge
 De H. L. De Vuyst, 9041 Oostakker
 Mevr. D. De Waele, 9000 Gent
 Mevr. J. De Wilde, 9052 Zwijnaarde

De H. & Mevr. Dedrie - Van De Putte, 9040 Sint-Amandsberg
(Gent)

Mevr. M.J. Dentandt, 9000 Gent

Dr. P. Deschepper, 9250 Waasmunster

Mevr. A. Desmet, 9000 Gent

Mevr. A. Devriese, 8670 Koksijde (Oostduinkerke)

Mevr. I. Doornaert - Vanderstraeten, 9790 Ooike (Wortegem - Petegem)

De H. D. Duytschaever, 9840 De Pinte

De H. D. Everaert, 9620 Zottegem

De H. H. Evrard, 9050 Gentbrugge (Gent)

De H. Ph. Flachet, 9000 Gent

De H. & Mevr. Geens - Crauwels, 9930 Zomergem

De H. J. Geerts, 9000 Gent

De H. L. Geiregat, 9000 Gent

Prof. E. Geraert, 9040 Sint-Amandsberg (Gent)

De H. & Mevr. Germonpre, 9840 De Pinte

Mevr. M. Gillis, 9052 Zwijnaarde (Gent)

De H. P. Goetghebeur, 9000 Gent

De H. A. Gorissen, 8300 Knokke-Heist

De H. A. Govaert, 9290 Overmere

Mevr. L. Hacquaert - Verlae, 9000 Gent

Prof. J.P. Henriët, 9270 Laarne

Mevr. M. Hundhausen, 9031 Drongen

De H. A. Huttert, 9830 Sint-Martens-Latem

Mevr. Chr. Huttert, 9830 Sint-Martens-Latem

De H. H. Huys, 9041 Oostakker

Mevr. D. Keij, 9052 Zwijnaarde

De H. W. Keppens, 9000 Gent

Dr. I. Kerremans, 9000 Gent

De H. & Mevr. Kluyskens - De Clercq, 9000 Gent

Mevr. F. Köse, 9000 Gent

De H. E. Laroy, 9920 Lovendegem

De H. W. Latte, 9810 Eke (Nazareth)

De H. R. Laureyns, 9900 Eeklo

De H. B. Lemaire, 9070 Destelbergen

De H. E. Lievens, 9000 Gent

Mevr. C. Linseele, 9032 Wondelgem (Gent)

Mevr. B. Maes, 9820 Schelderode
 De H. D. Mangeleer, 9070 Destelbergen
 De H. & Mevr. Markey - Van Herzeele, 9041 Oostakker
 De H. & Mevr. Martens - Demeester, 9920 Lovendegem
 Prof. em. J. Maton, 9790 Wortegem - Petegem
 De H. & Mevr. Meersschaut - Van de Putte, 9830 Sint-Martens-Latem
 De H. & Mevr. Makers - De Waele, 9800 Deinze
 De H. B. Messiaen, 9940 Sleidinge
 De H. D. Mestdag, 9080 Lochristi
 De H. & Mevr. Meyvaert - Burghgraeve, 9920 Lovendegem
 De H. L. Moens, 9000 Gent
 Monumentenwacht O-Vlaanderen, 9000 Gent
 Mevr. S. Monville - Devreese, 9810 Nazareth
 Mevr. M.H. Moortgat, 9000 Gent
 Mevr. M.-A. Neirinckx, 9300 Aalst
 Mevr. M. Neiryndck, 9000 Gent
 Mevr. E. Neiryndck, 9070 Destelbergen
 Mevr. L. Olsen, 9090 Melle
 De H. W. Panis, 9000 Gent
 De H. & Mevr. Parewijck - Schockaert, 9860 Moortsele
 Mevr. Parmentier, 9000 Gent
 Dr. A. Peleman, 9070 Destelbergen
 De H. & Mevr. Peremans - De Bruyn, 2040 Berendrecht
 Mevr. M. Peuteman, 9000 Gent
 De H. A. Philips, 9800 Deinze
 De H. J. Platteeuw, 9032 Wondelgem
 Mevr. G. Postelmans, 9000 Gent
 De H. A. Rammeloo, 2920 Kalmthout
 De H. R. Redele, 9820 Merelbeke
 Fam. A. Remouchamps, 9830 Sint-Martens-Latem
 Mevr. M. Saey - Martens, 9041 Oostakker (Gent)
 De H. & Mevr. Samain, 9820 Merelbeke
 De H. C. Scheiris, 9040 Sint-Amandsberg (Gent)
 Mevr. F. Serbruyns, 9000 Gent
 Mevr. A.L. Simoens, 9052 Zwijnaarde
 Mevr. L. Snoeck, 9185 Wachtebeke
 Mevr. Sonnevillie - De Block, 9860 Scheldewindeke (Oosterzele)

Fam. Y. Speeckaert, 9000 Gent
 De H. G. Spruit, NL 4411 RE Rilland, NEDERLAND
 De H. R. Steurbaut, 9051 Sint-Denijs-Westrem (Gent)
 Stichting Arboretum Wespelaar, 3150 Wespelaar
 De H. M. Suffys, 9820 Merelbeke
 Ir. & Mevr. Tas - De Vos, 8400 Oostende
 De H. & Mevr. Theylaert - De Saeger, 9000 Gent
 De H. & Mevr. Tuytte - Dhondt, 9000 Gent
 Mevr. N. Vaernewyck - Wangermée, 9070 Heusden
 De H. P.R. Van Assche, NL 4535 BP Terneuzen, NEDERLAND
 Mevr. A. Van Ballaer, 2140 Borgerhout
 De H. X. Van Belle, 9031 Drongen
 De H. & Mevr. Van Cappellen - Eckeman, 1780 Wemmel
 De H. S. Van Coppenolle, 9060 Zelzate
 Mevr. H. Van Crombrugge, 9820 Merelbeke
 De H. F. Van den Abbeel, 9000 Gent
 De H. A. Van den Bavière, 9160 Lokeren
 Mevr. D. Van den Bergh, 9052 Zwijnaarde
 Mevr. V. Van den Bossche, 9000 Gent
 Mevr. N. Van den Hende, 9041 Oostakker
 Mevr. A. Van der Straeten - De Meyer, 9070 Heusden
 Prof. P. Van der Veken 9052 Zwijnaarde
 De H. & Mevr. Van Haudenhuyse - Anteunis, 9050 Gentbrugge
 De H. R. Van Kerckhove 9032, Wondelgem (Gent)
 Mevr. G. Van Langenhove, 9820 Merelbeke
 De H. & Mevr. Van Loock, 9270 Laarne
 Mevr. E. Van Malderen, 9300 Aalst
 Dr. E. Van Oostende, 9051 Sint-Denijs-Westrem (Gent)
 De H. & Mevr. Van Oostveldt, 2900 Schoten
 Mevr. M.C. Van Parys, 8755 Ruiselede
 Fam. R. Van Vlierberghe, 9052 Zwijnaarde
 Mevr. M. Van Wesemael, 9000 Gent
 De H. E. Vandenbossche, 9830 Sint-Martens-Latem
 De H. J. Vandenbulcke, 9000 Gent
 Mevr. C. Vanhoutte, 1703 Schepdaal
 De H. & Mevr. Vanhoutte - Roels, 9290 Overmere
 Mevr. M. Varlez, 9030 Mariakerke
 De H. & Mevr. Velghe, 9090 Melle

De H. & Mevr. Verbeke - Seeuws, 9831 Deurle
De H. L. Vercammen, 9052 Zwijnaarde
De H. D. Vercammen, 9820 Bottelare
De H. R. Verhelst, NL 4551 HM Sas-van-Gent, NEDERLAND
Mevr. S. Vermeire, 9971 Lembeke (Kaprijke)
De H. & Mevr. Vermeulen - François, 9160 Lokeren
Mevr. J. Verraes, 9270 Kalken (Laarne)
De H. R. Vervenne, 9080 Lochristi
De H. L. Vervloesem, 2600 Berchem
Mevr. S. Viaene, 9052 Zwijnaarde (Gent)
De H. A. Vrijdaghs, 3001 Heverlee
De H. H. Walter, 9050 Gentbrugge
De H. & Mevr. Waterinckx - De Vuyst, 9000 Gent
Mevr. V. Watty, 9040 Sint-Amandsberg (Gent)
De H. & Mevr. Wauters - Colbrandt, 9000 Gent
De H. G. Willekens, 9000 Gent
Mevr. Gh. Ysebaert, 9991 Adegem

Jaarverslag 2007

Beste leden, Vrienden van de Plantentuin,

Tijdens de zeer drukke eindejaarsperiode vinden we toch eventjes de tijd om stil te staan bij het voorbije jaar. Wat hebben we zoal gedaan, wat is er gebeurd. Gelukkig meestal positief nieuws.

De grote vraag was, wat na het jubileumjaar, kan het nog beter???

We zullen zien en het is aan jullie, trouwe leden, alsook onze nieuwe leden om een oordeel te vellen. Is het positief vertel het verder, merkte je iets op dat kan verbeteren, laat het ons weten.

Zoals altijd waren er de gidsbeurten tijdens de eerste zondag van de maand. Ze waren terug een aanrader. De gidsen brengen af en toe een thema zodanig dat de mensen die regelmatig komen luisteren niet altijd dezelfde weetjes horen. Natuurlijk zijn er ook steeds gidsen aanwezig die een algemene rondleiding geven. Hierna een kort overzicht.

Thema maart: Succulenten door Cyrilla Gillis
 Thema april: Lentegebeuren door Harald Evrard
 Thema mei: Vezelplanten door Rita Carron
 Thema juli: Planten en hun naam door Joost Buysse
 Thema augustus: Klimplanten door Werner Latte
 Thema september: Vaste betrekkingen in de natuur door Hilde Van Crombrugge

Thema oktober: Herfstgebeuren en groenblijvers door Gerda Postelmans, gevolgd door proeverij met pompoen door Hilde Mortier.

Thema november: Naaktzadigen door Jean De Prez

Tijdens de Gentse feesten werden volgende thema's behandeld :

Dinsdag	17/07/07	Succulentenkas door Cyrilla Gillis
Woensdag	18/07/06	Vezelplanten door Rita Carron
Donderdag	19/07/06	Planten en hun naam door Joost Buysse
Vrijdag	20/07/06	Klimplanten door Werner Latte
Zaterdag	21/07/06	Post bellum gallicum door Hilde Van Crombrugge
Zaterdag	21/07/06	Waterplanten, avondwandeling door Jean De Prez
Zondag	22/07/06	Bijbelse planten, zien en proeven door Hilde Mortier
Zondag	22/07/06	Waterplanten, avondwandeling door Jean De Prez

We zijn dit jaar ook terug buiten "onze" Plantentuin een kijkje gaan nemen.

Hierna volgt een opsomming van onze excursies. Voor indrukken, reisverslagen, ervaringen, emoties, verwijs ik graag naar ons ledenblad.

Zaterdag 13 januari 2007, de Bourgoyen-Ossemeersen

Vrijdag 13 april 2007, avondlijk bezoek aan de Volkssterrenwacht Armand Pien

Zondag 15 april 2007, fietstocht naar Assels en Sint-Denijs-Westrem

Maandag 1 mei 2007, wandeling te Leupegem

Zaterdag 12 mei 2007, privé-tuinen in Brasschaat en omgeving

Zaterdag en zondag 16 en 17 juni 2007, tweedaagse uitstap naar Engeland

Zaterdag 27 oktober 2007, Herfst in het Bosmuseum en Herkenrode.

Zo, voldoende over onze activiteiten buiten de Plantentuin.

Naast de gidsbeurten zijn er nog tal van activiteiten binnen de Plantentuin die de Vrienden hebben georganiseerd of waar ze hun medewerking aan verleend hebben.

Op zondag 28 januari 2007 en zondag 11 februari 2007 konden geïnteresseerden een cursus volgen waar de basistechnieken van het snoeien werden uitgelegd.

Van vrijdag 13 juli tot en met maandag 16 juli 2007 werkten we mee aan de Orchideeëntentoonstelling.

Op vrijdag 17 en zaterdag 18 augustus 2007 werkten we mee aan de Eerste Internationale Hydrangea Conferentie.

Zaterdag 8 september 2007 hielden we ons jaarlijks eetfestijn, culinaire continentenwandeling.

Zaterdag 8 december 2007: Algemene vergadering.

Onze redactieploeg maakte dit jaar terug 4 prachtige ledenbladen. We bedanken hier onze redacteur, Paul Goetghebeur, en de coördinator, Karel Reusens, alsook alle personen die meehielpen aan de teksten en instonden voor de verzending en afwerking van het ledenblad.

Dit jaar steunden we ook de Plantentuin. Niet enkel door hem nog meer naambekendheid te verschaffen tijdens de gidsbeurten of de persoonlijke contacten van onze leden met andere mensen, maar ook door enkele zaken te financieren. Zo kochten we dit jaar een sandwichbord om aan de ingang van de Plantentuin te plaatsen, tevens kochten we een prachtige collectie orchideeën aan en betaalden we een etiketteertoestel dat gebruikt wordt voor de labels bij de verschillende planten in de Plantentuin.

Je merkt het, we helpen de Plantentuin daadwerkelijk. Maar dit alles is enkel mogelijk dank zij jullie steun. Vorig jaar telden we 609 betalende leden, dit jaar zijn dit er 594. We dalen dus met 15 eenheden maar dit is niet veel in vergelijking met sommige voorgaande jaren. Wel jammer dat dit jaar terug 107 leden hun lidmaatschap niet hernieuwden. Positief is dus dat er 92 nieuwe leden werden gewonnen.

Iedereen proficiat en bedankt. Dat 2008 nog beter mag worden.

Jullie Secretaris,

Ferdinand Cobbaut

Lidgeld 2008 (geldig voor een gezin)

Gewoon lid	11 euro
Beschermend lid	15 euro
Steunend lid	25 euro

Te betalen op rekening 001-1192154-03 van de Vrienden van de Plantentuin Gent, p/a Willy Maststraat 51 9032 Wondelgem, met als vermelding "lidgeld 2008" en "naam van het lid".

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

Meerjarig lidmaatschap

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

Gewoon lid, 5 jaar	50 euro
Beschermend lid, 5 jaar	75 euro
Steunend lid, 5 jaar	125 euro

Lidmaatschap voor het leven (vanaf 50 jaar)

Gewoon lid voor het leven	200 euro
Beschermend lid voor het leven	350 euro
Steunend lid voor het leven	550 euro

Men kan ook lid worden door aankoop van het boek 'Planten-Odysee', inclusief een waardebon voor lidmaatschap, aan de prijs van 20 euro (+ 4 euro verzendingskosten). Dit bedrag kan overgeschreven worden op rekening 001-1192154-03 van Vrienden Plantentuin met vermelding 'Planten-Odysee'.

DE VRIENDEN VAN DE PLANTENTUIN GENT

Driemaandelijks tijdschrift
Jaargang 26 - Nummer 4 - december 2007
ISSN 0777- 8821

Redactie en lay-out

Redacteur: Paul Goetghebeur. Coördinator: Karel Reusens

Aan de samenstelling van dit nummer hebben meegewerkt: Ferdinand Cobbaut, Cyrilla Gillis, Paul Goetghebeur, Marc Libert, Hilde Mortier, Karel Reusens, Marie-Stéphanie Samain

Onze welgemeende dank gaat ook uit naar: alle vrijwillige medewerkers die zorgden voor plooi-, kleef-, en transport-activiteiten, die het verschijnen van het vorige nummer mogelijk hebben gemaakt.

© De Vrienden van de Plantentuin Gent, 2007

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

Digital Print Center

Brussels - Ghent



SPECIALIST IN GROTE VOLUMES

Elke soort van afwerking
Snel en verzorgd werk
Kopiëren van hoogstaande kwaliteit

Digitaal:



- Kleurenkopieën & prints tot A0
- Kopieën in zwart/wit
- Planalddruk tot A0 in kleur

Heistraat 26
9052 Zwijnaarde
Tel. 09 245 02 25
Fax 09 245 03 35
Info@atlascopy.be
printing@atlascopy.be

www.atlascopy.be





Hubo

V o o r e l k e d o e - h e f - z e l v e r

Ottegemsesteenweg 248 9000 Gent TEL 09/222.26.63

Hundelgemsesteenweg 25 9820 Merelbeke TEL 09/230.46.16

Industrieaan 5 9620 Zottegem TEL 09/361.81.92



Driemaandelijks tijdschrift
Jaargang 26 - nr.4 - december 2007
ISSN 0777 - 8821
afgiftekantoor GENT 1

v.u. Paul Goetghebeur
K.L. Ledeganckstraat 35
9000 Gent

België - Belgique

P.B.

3/6124

9000 GENT 1

Erkenningsnummer P608176
