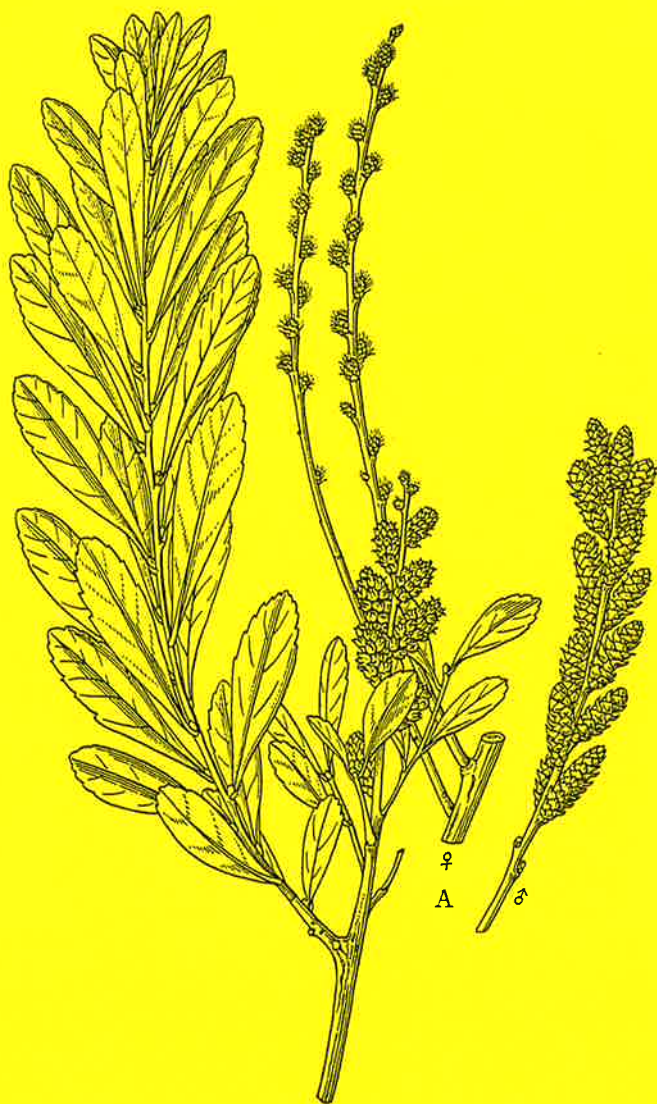


DE VRIENDEN VAN DE PLANTENTUIN GENT



Bestuur 2009

Voorzitter

Paul Goetghebeur
Ledeganckstraat 35
9000 Gent
tel.09-264 5055
fax 09-2645334
Paul.Goetghebeur@telenet.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)

Bankrekening: IBAN- BE21 001119215403
BIC- GEBA BE BB

Juninummer: teksten ten laatste tegen 1 juni 2009 bij de redacteur

Titelplaat: Stella Ross-Craig, 1979, Drawings of British Plants

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

DE VRIENDEN VAN DE PLANTENTUIN GENT

Driemaandelijks tijdschrift
Jaargang 28 - nr. 1 - maart 2009
ISSN 0777 - 8821

Inhoud

Redactioneel	pag. 2
Agenda 2009	pag. 3
Leupegem, een éinig stukje Vlaamse Ardennen	pag. 4
Lente 2009 = de negende Lentebeurs in onze Plantentuin	pag. 6
Fietstocht Damvallei	pag. 8
Boeken en Lenteschoonmaak	pag. 9
Naar het Oosten van het land: Limburg	pag. 10
Musa basjoo: de Japanse vezelboom???	pag. 16
Gagel	pag. 20
Raadgevingen voor bloemschikkers	pag. 32
Een "blog"	pag. 42
Lidgeld 2009	pag. 43

Redactioneel

Beste Vrienden,

Bij het samenstellen van dit nieuwe nummer wilde ik graag enkele gegevens controleren, over de bouw van enkele planten en hun verspreiding, over geschiedenis, over naamgeving, over muzikanten en hun historiek, over de historische bereiding van bier, en dan vergeet ik zeker nog enkele.

En dat werd allemaal on-line gevonden, de meeste zaken direct, met één enkele zoekbewerking, zonder "rommel", voor sommige moest ik naar de tweede bladzijde gaan, maar geen enkele vraag bleef onbeantwoord. Zelfs oude publicaties, die in onze bibliotheken quasi onvindbaar zijn, worden na enkele clickjes opgeladen, en enkele minuten later liggen de gezochte bladzijden uitgeprint op de tafel...

Om maar te zeggen : de hele wereld is of komt digitaal beschikbaar, vandaag, morgen, of heel binnenkort. En daarom is leren omgaan en efficiënt werken met deze gigantische hoeveelheid gegevens zeer nuttig en zeer nodig. En dus zitten we met (bijna) allen dagelijks vele uren te turen naar de almaar fraaier wordende schermen.

Terwijl buiten in onze Plantentuin en in onze verwarmde serres (opmerkelijk aangenaam in deze nog steeds koude tot zelfs gure dagen) duizenden échte, levende planten staan te wachten op uw bewonderende of goedkeurende of geïnteresseerde blik.

Waarbij u ook zeer veel informatie kan vinden, die u helemaal gratis door de planten worden aangeboden en verteld. Misschien één klein probleem, deze planten spreken een eigen taal, het *botanisch*. Niet moeilijk om aan te leren, het enige wat u nodig heeft, is een portie geduld. En goed leren kijken, *durven kijken*. Kijken met een onbevangen oog, en patronen leren herkennen, en de onwaarschijnlijke regelmaat opmerken, en de verborgen juweeltjes ontdekken.

Planten worden dikwijls, veel te dikwijls, ondergewaardeerd. Lagere aaihaarheidsfactor ? Trage reacties ? Weerloos ?

En toch, zonder deze planten hadden wij géén leven, absoluut géén leven. Onze hele maatschappij is gestart met behulp van planten, en ze wordt nog altijd helemaal gedragen door planten, direct of indirect. Tijd voor een beetje meer respect voor onze vrienden, de planten !

Uw redacteur,
Paul Goetghebeur

Agenda 2009 *

April

- Zo 5 10 uur Gratis rondleiding in de Plantentuin: thema "lentegebeuren"
Zo 26 Lentebeurs en Erfgoeddag (zie pag. 6)

Mei

- Vrij 1 Leupegem, een éniġ stukje Vlaamse Ardennen (zie pag. 4)
Zo 3 10 uur Gratis rondleiding in de Plantentuin: thema "bomen in de Plantentuin"
Za-Zo 16-17 Tweedaagse tuinreis naar Engeland

Juni

- Zo 7 10 uur Gratis rondleiding in de Plantentuin: thema "kampioenen onder de planten"
Za 20 Fietstocht Damvallei (zie pag. 8)

Juli

- Za 4 Naar het Oosten van het land: Limburg (zie pag. 10)
Zo 5 10 uur Gratis rondleiding in de Plantentuin: thema "succulenten in de ganse tuin"
19-27 Gentse Feesten

Augustus

- Zo 2 10 uur Gratis rondleiding in de Plantentuin: thema "klimplanten en carnivoren"
Za 29 Tuinbezoek

September

- Zo 6 10 uur Gratis rondleiding in de Plantentuin: thema "beweging bij planten"
Za 26 Beurs zeldzame planten Celles
? Bezoek omgeving Aalst

Oktober

- Zo 4 10 uur Gratis rondleiding in de Plantentuin: thema "herfstkleuren"

November

- Zo 1 10 uur Gratis rondleiding in de Plantentuin: thema "herfstgebeuren"

December

- Za 12 Algemene Vergadering

* onder voorbehoud van goedkeuring door de Raad van Bestuur

Leupegem, een éinig stukje Vlaamse Ardennen

Gillis Cyrilla
Asschout 2, 9940 Evergem

De echte lenteklassieker heeft één vaste constante: de datum van 1 mei.

Op deze feestdag zijn de weergoden meestal van goede luim en schijnt een heerlijk lentezonnetje. Maar het kan natuurlijk ook anders en soms behoren voorjaarsbuien erbij. Ze schrikken ons niet af, wij stappen er gezwind op los, alléz zo lang "den asem en de benen" meewillen in dit heuvelachtig gebied, maar wees gerust: het is in ons tempo perfect te doen.

Vanuit Leupegem en de vallei van de Markebeek klimt de wandeling een helling op. Om wat op adem te komen kijken we regelmatig achterom en bij helder weer hebben we een prachtig zicht op de heuvels.

We treuzelen in een eeuwenoude holle weg, een landschapselement in reliëfrijke gebieden, waar we de Paarse schubwortel in al zijn geurigheid bewonderen. We vinden er ook Dagkoeksbloem, Gele dovenetel, Gevlekte aronskelk en vele anderen.

Het is niet het ideale uur om naar de zang van de vogels te luisteren, maar hier is de biotoop van de heggenmus, roodborst, vink, tjif-tjaf enz.

Hellingen op leembodem laten ook nog andere fenomenen ontstaan zoals grondverschuivingen; dat ze spectaculair kunnen zijn: we krijgen een voorbeeld op onze wandeling.

Er wachten ons schitterende vergezichten, we passeren één van de vele kapelletjes die nog steeds in het landschap aanwezig zijn, van de bekende bedevaartplaats Onze-Lieve-Vrouw van Kerselare.

Bij het bereiken van het Hekkenbrugbos, staan we perplex om haar rijke ondergroei van voorjaarsbloeiërs, zoals Kruisbladwalstro, Ge-

vlekt longkruid, Boshyacint, Bosanemonen, Reuzenpaardestaart, en de zeldzamere Voorjaarsganzerik. Even stil zijn en dan onze oren wijddopen en mogelijks horen we de zoetgevooisde klanken van onze gevederde vrienden de vogels. Hier vinden ze voedsel en nestgelegenheid in overvloed.

Indien mogelijk krijgen we misschien de gelegenheid om iets te drinken in de "Galerij Ladeuze" soms lukt het (als er geen feesten zijn). Deze galerij bevindt zich in een oude aangepaste vierkantshoeve, en nog steeds als dusdanig goed herkenbaar.

Bij de oude geklasseerde watermolen spieden we, stil zijnde, of we de gele kwikstaart te zien krijgen, het is hier zijn uitverkoren broed- en voedselbiotoop en misschien hebben we weer eens geluk!

De Donkere ooievaarsbek laat zeker haar prachtige bloei bewonderen en zoals elk jaar zoeken we in het Kleefkruid naar een prachtige kever, de reuzengoudhaan ofte ook wel bloedspuwer genoemd: waarom?

Wel kom gerust meehelpen zoeken en je kan het misschien zelf waarnemen.

De gidsen heten u van harte welkom op deze boeiende wandeling.

Voorzie aangepaste kledij en vooral goed en stevig schoeisel, eventueel laarzen, de wandeling kan op bepaalde plaatsen modderig zijn (bronnengebied).

Practisch

Vertrek van de wandeling op vrijdag 1 mei 2009 om 14 uur.

De wandeling start op het De Sompelplein te Leupegem (het plein bij het ex-stationsgebouw).

Er is voldoende parkeerplaats op het plein.

Zorg jij voor een stevig lentezonnetje? Wij zorgen voor een boeiende namiddagwandeling!

Lente 2009 = de negende Lentebeurs in onze Plantentuin !

Beste plantenliefhebber,

Op zondag 26 april 2009 organiseren wij voor de negende keer onze Lentebeurs. Deze originele ruilbeurs groeide intussen uit tot een niet-commerciële plantenbeurs.

Onze Lentebeurs valt ook dit jaar samen met de Vlaamse Erfgoeddag die dit jaar als thema draagt : "Uit vriendschap ?".

En naar goede gewoonte staan opnieuw tal van thematische activiteiten op ons programma.

Allereerst zijn er drie gratis geleide wandelingen (11 u, 13 u en 15 u) over "Ongewone vriendschappen". Ontdek (de soms zéér verborgen !) vriendschappen in de plantenwereld.

We wijden ook een heuse tentoonstelling aan De Vrienden van de Plantentuin. Het ideale moment om herinneringen op te halen, en om je vrienden en familie te laten kennismaken met de activiteiten van deze dynamische vereniging, die voor de Plantentuin een zeer belangrijke en quasi existentiële betekenis heeft.

Vrienden schenken elkaar bloemen en planten bij feestelijke gelegenheden, nietwaar. In het Palmarium vormen je kinderen en kleinkinderen met hun tekeningen de tentoonstelling "Zet je vrienden in de bloemetjes". Tekeningen en collages kunnen vanaf 20 april 2009 afgegeven worden aan het bureau van de Plantentuin, of ze kunnen op de dag zelf worden opgehangen in de tentoonstelling.

Doorlopend kan je er ook genieten van een 'Vriendschaps'-hapje en drankje, verzorgd door enkele zeer vriendelijke Vrienden en Vriendinnen van de Plantentuin.

Plantenliefhebbers kunnen een stand bekomen in het Palmarium van de Plantentuin.

De plantenbeurs duurt van 10 u tot 18 u.

Het aanvoeren van plantenmateriaal kan gebeuren vanaf 9 u. Tijdens de Lentebeurs is de tuin autovrij. Er kan geparkeerd worden op de parking van het Museumplein of in de parkeergarage van het ICC.

Aan de deelnemende standhouders wordt een bijdrage gevraagd van 5 euro voor een stand van 3 meter. Tafels en stoelen worden ter plaatse voorzien.

Indien u geïnteresseerd bent om deel te nemen, kunt u telefonisch of per email contact opnemen met Chantal Dugardin (Chantal.Dugardin@UGent.be).

Het programma-overzicht is beschikbaar op de website: www.plantentuin.ugent.be.

We hopen van harte om u op 26 april 2009 in de Plantentuin te mogen ontmoeten. Dus : tot binnenkort !

Met "botanische " groeten,
Chantal Dugardin & Paul Goetghebeur

Once in a golden hour
I cast to earth a seed.
Up there came a flower,
The people said, a weed.

Alfred Lord Tennyson, 'The Flower'

Fietstocht Damvallei

Zaterdag 20 juni 2009

Toen rond 10.000 jaar v.o.t., lang voor de mens massaal fossiele brandstoffen gebruikte, er door de klimaatsverandering een einde kwam aan de laatste ijstijd, veranderden er de bestaansmogelijkheden. Dit was ook het geval in de Vlaamse Vallei, een grote depressie die zich van Vlissingen tot Gent uitstreckte, waarin de Schelde samen met de Rupel, de Dender, de Durme, de Leie en de Kale naar de Noordzee vloeide. Ten noorden van Gent kronkelde de Schelde toen nog door een aan voortdurende veranderingen onderhevig landschap dat periodiek onder water stond en daardoor niet echt geschikt was voor permanente bewoning of landbouw. Rondtrekkende jagers en verzamelaars waren vermoedelijk de eerste mensen die hier hun geluk beproefden. In de zomermaanden vestigden ze zich tijdelijk op de hoger gelegen stuifzandplateaus, van waaruit ze een goed overzicht hadden over de Scheldevallei als jachtgebied. De Schelde vormde toen ook de grens tussen het gebied van de Menapiërs en het land van de Nerviers en waarschijnlijk was er niet echt behoefte om het natte, onvruchtbare valleigebied permanent te bezetten. Tot Amandus, een legendarische kluizenaar door Rome gepromoveerd tot zwerfbisschop, de wildernis aan de samenvloeiing van Leie en Schelde introk om er heidenen te bekeren, kloostergemeenschappen te stichten en voor de handelaars een handelspost of portus op te richten. Sindsdien is er nog heel veel veranderd ten noordoosten van Gent.

Heusden, Gentbrugge en Destelbergen evolueerden als gevolg van de industriële revolutie in de 19^{de} eeuw tot idyllische toevluchtsoorden waar de burgerij talrijke kastelen met prachtige tuinen liet bouwen of restaureren. Tegenwoordig vormt Destelbergen met de deelgemeente Heusden een residentiële gemeente met meer dan 17.000 inwoners en op het grondgebied van het verstedelijkte Gentbrugge, dat vandaag meer dan 20.000 inwoners heeft, loopt momenteel het ambitieuze natuurproject

“Groenpool Gentbrugse meersen”. Ook de Damvallei is in Gent en ver daarbuiten gekend als een uniek natuurgebied met een grote biodiversiteit.

In deze groene omgeving langs de Schelde organiseren we een fietstocht van ± 20km. Op het programma staan

- een bezoek aan de Engels geïnspireerde tuin van Dirk Gunst-Van De Velde met een collectie van 350 tuingeraniums gecombineerd met tal van andere prachtige tuinplanten,
- een bezoek aan een deel van het natuurgebied Damvallei,
- onderweg hebben we natuurlijk ook aandacht voor de hedendaagse spontane flora,
- rond de middag stoppen we aan Gasthof 't Haeseveld, een voormalige tuinbouwbedrijf, voor een lekker broodje.

Praktisch

Vertrek: om 9u45 op de Waterkluiskaai aan de Gentbrugge-brug

Inschrijven is noodzakelijk en kan tot 1 juni door overschrijving van 10€ (niet leden 11€) per persoon, te storten op rekening 001-1192154-03 van De Vrienden van de Plantentuin, met de vermelding “fietstocht Destelbergen” en de naam van de deelnemer(s).

Inbegrepen zijn de toegang en rondleiding in de tuin, een half stokbrood en 1 drank.

Boeken en Lenteschoonmaak

Ben je aan het opruimen en staan er boeken of tijdschriften over planten, tuinen of natuur in de weg? Hou ze nog even bij indien je de Plantentuin wil steunen!

Tijdens de Gentse Feesten organiseren De Vrienden van de Plantentuin een tweedehandsbeurs van dergelijke boeken. Jouw boeken zijn er dan welkom.

In ons juninummer verneem je er meer over...

Organisatie: Karel Reusens

Naar het Oosten van het land: Limburg zaterdag 4 juli

Op zaterdag 4 juli verkennen we met de Vrienden van de Plantentuin enkele bijzondere plaatsen in Limburg. Het vertrek is voorzien om 8 uur. We verlaten de Gentse agglomeratie via de E17 naar de ring rond Antwerpen waar we oostwaarts afslaan om de A13/E313 te nemen, tot afrit nr 26, Paal/Beringen. Dan begint een zachte klim in de vallei van de Zwarte Beek, richting het lokaal bekende bedevaartsoord Koersel Fonteintje, aan de grens van de Limburgse “Hoge Kempen”.

De vallei strekt zich uit van Hechtel tot Diest in de Lage Kempen, waar de Zwarte Beek uitmondt in de Demer. In de loop der eeuwen werden twee beken gegraven in verband met waterbeheer: de Oude Beek en de Winter Beek. Het gebied heeft nog bossen, hooi- en weilanden en nog resten van moerassen, heidevelden en wat hoger gelegen duinen. De ondergrond is soms veenachtig en op de valleiflanken komt spontaan grondwater als “kwel” aan de oppervlakte. Bij contact met de zuurstof van de lucht ontstaan er ijzeroxides die er op vele plaatsen de typische roestbruine kleur geven aan het greppel- en beekwater (verwering van glauconietkorrels). Men heeft in de vallei verschillende zeer interessante natuurgebieden kunnen afbakenen, ondermeer door het toegankelijk maken van heidegebieden en landduinen van een groot militair domein (het Kamp van Beverlo).

Het is in de ondergrond van Koersel dat André Dumont de eerste steenkool ontdekte, nu ruim 100 jaar geleden. De uitbating ervan vereiste geschikt mijnhout, sterke rechte stammen om de gangen en zalen te stutten. Op verschillende plaatsen werden proefbossen aangelegd om na te gaan welk hout het meest ge-

schikt was. Uiteindelijk werden op grote schaal bossen aangeplant op de heide en de zandige gronden, die “economisch” toch overbodig waren. Er werd geopteerd voor de Zwarte den (*Pinus nigra*) maar vooral voor de uit de noordelijke gebieden en taigawouden afkomstige Grove den (*Pinus sylvestris*), die nu nog steeds in de Kempische naaldhoutbossen aanwezig is. Het harsachtige hout staat er bekend onder de naam “grenenhout”.

De eerste halte van onze daguitstap is een uniek bedrijf in West-Europa: de Blueberry Fields, Schomstraat 145 te 3582 Koersel (Beringen).

1. Blueberry Fields: bosbessen en blauwbessen

De Bosbes is een geslacht uit de familie van de Heidefamilie (Ericaceae). De Blauwe bosbes (*Vaccinium myrtillus*) komt bij ons vrij algemeen voor op de heide en in het bos, op voedselarme zandgrond meestal met een veenachtige bodem.

Sinds er uit Amerika bosbessenstruiken werden geïmporteerd met veel grotere bessen, is deze plant interessant geworden voor de tuin en voor de kweek. Het betreft de Trososbes (= blueberry) (*V. corymbosum*), een struik die wel 2 m hoog kan worden. De bessen zijn blauw en meestal witberijpt. Selecties van de plant geven bessen met een doormeter tot bijna 2 cm.

Het geslacht *Vaccinium* is vooral soortenrijk op het noordelijk halfrond. Het bedrijf is gespecialiseerd in dit genus en beschikt over praktisch alle ervan bekende planten uit Europa, Azië en Amerika, ook zeldzame soorten, en over vele variëteiten en oude en nieuwe cultivars. De meeste planten worden er ook als containerplanten verkocht.

Op het terrein van Blueberry Fields, ongeveer 10 ha, werd een uniek bosbessenleerpad aangelegd van 1,5 km. Het loopt over

bruggen, langs beekjes en velden, tussen merkwaardige bomen, langs typische hagen en er zijn overal veel bessenstruiken te zien. Tussen de velden liggen er weiden met grazende schapen (Scottisch Blackface) uit de Schotse Hooglanden. Tijdens de wandeling krijgen we een hoop informatie, vooral over de wereld van de blauwbessen. Het is een unieke belevenis, zeker in het plukseizoen dat begint in juli.

De deelnemers aan onze uitstap kunnen ter plaatse kiezen: een begeleide wandeling of zelf het bosbessen leerpad, dat ruim voorzien is van infoborden, verkennen.

In de winkel zijn er allerlei ambachtelijke producten zoals confituur, coulis, wijn, thee enz. tot en met bosbessenkookboeken verkrijgbaar. We zullen er leren dat blauwbessen (en bosbessen) zeer gezond en lekker zijn. Volgens wetenschappelijke onderzoeken bevatten ze, van alle fruitsoorten, het grootste aantal antioxidanten. En die wapenen het lichaam tegen ziekten.

Voor meer info bezoek www.blueberryfields.be

Na een broodjeslunch vervolgen we onze uitstap oostwaarts via de E314 (N719, N72, nr 28 - 31, N76, N744, N730) richting Maasvallei, naar de gemeente As.

2. Jeneverbesreservaat van het Heiderbos

Met wat goede wil zullen we merken dat de weg langs nog zichtbare heideheuvels voert, die kenmerkend zijn voor de Kempen.

Ten noordwesten van het dorp As aan de weg naar Bree bevindt zich het in 1970 gestichte staatsreservaat Heiderbos, op de linker oever van de Bosbeek, te midden van het Kempisch laagplateau (veel zand en grind). In dit natuurreservaat ligt een kleine maar

uiterst waardevolle heidereservaat met jeneverbesstruiken. Het wordt ook jeneverbessenpark of -reservaat genoemd omwille van de jeneverbesstruik die hier nog in het wild groeit, uniek voor Vlaanderen.

De jeneverbes, *Juniperus communis* van de familie Cupressaceae, is een groenblijvende langzaam groeiende tweehuizige conifeer. Vroeger kwam de jeneverbes voor op praktisch het gehele Noordelijke halfrond tot op zeer grote hoogten boven 3.500 m. Meestal zijn het in verschillende gebieden aparte rassen. De verschijningsvorm is van lage struik tot zelfs een boom. Hij gedijt op arme grond, groeit langzaam en wordt meer dan 100 jaar. Door de weersomstandigheden worden vooral oudere bomen getekend en die hebben dan soms wonderlijke vormen.

Reeds in de oudheid was *Juniperus communis* bekend om haar veelzijdige medicinale eigenschappen – die tegenwoordig beperkt zijn tot homeopathie.

Het rijpen van de kegelbes duurt 2 jaar. De kegelbessen bevatten natuurlijke essences, hars, suikers enz. en zijn best geschikt voor het kruiden van spijzen. In Aziatische landen worden takjes van de struik al duizenden jaren verbrand voor het heerlijk aroma. Bij ons worden de takjes op het vuur gelegd tijdens het grillen of roken van vlees of vis.

Grote hoeveelheden bessen worden gebruikt voor de bereiding van jenever, gin, Steinhäger, genevièvre enz.

Het hout is een edelhout voor bijzondere toepassingen bvb. wandelstokken. De speciale geur die van sommige potloden vrij komt bij het slijpen of snijden van een punt wijst op jeneverbeshout.

We plannen een korte wandeling, ongeveer 500 m, over de heide en langs oude wilde jeneverbesstruiken en -bomen.

De terugweg naar Gent loopt over de N 75 van Genk naar Hasselt, waar we halte houden voor het Arboretum van het bekende Provinciaal domein van Bokrijk.

Bezoek ook www.limburg.be

3. Arboretum te Bokrijk

Het domein Bokrijk, dat vroeger bij het vrouwenklooster Herkenrode behoorde ligt rond een kasteel dat uit het einde van de 19^{de} eeuw dateert. Het kende een vrij bewogen geschiedenis en het heeft nu nog een oppervlakte van 500 ha waarvan 150 ha bos. Het werd ingericht als recreatiepark en het is vooral bekend voor het openluchtmuseum waar men een honderdtal plattelandsgebouwen heeft overgebracht of gereconstrueerd. Het hele gebied is nu beschermd als natuurlandschap.

We rijden naar de kasteelparking (Parking 1) en na een korte wandeling van een tiental minuten bereiken we het Arboretum.

Het Arboretum is 18 ha groot en herbergt één van de grootste plantencollecties in Vlaanderen. Het Arboretum weet elke bezoeker te verbazen omwille van de uitzonderlijke collectie sierstruiken en sierbomen.

Het Arboretum is meer dan louter een collectie. Alle planten werden binnen een esthetisch parklandschap geplaatst of ingeplant als toontuinen die elk hun specifiek ontwerp hebben. Men vindt er ondermeer een bostuin, moerastuin, varentuin, bamboetuin en Mediterrane tuin.

Enkele specialiteiten van het Arboretum zijn: rododendron, hulst (de grootste Europese referentiecollectie) en bamboe (nationale bamboecollectie). De winter is het ideale seizoen om de altijdgroe-

ne hulst én bamboe optimaal naar waarde te schatten. In de zomer zijn het vooral de vorm- en kleurenpracht van de bloeiende borders die verrassen.

De collectie van Bokrijk is opgenomen in PLANTCOL (www.plantcol.be) . Bezoekers kunnen hier op zoek gaan naar de juiste naam en variëteit die men in het Arboretum aantreft.

Na het bezoek aan het Arboretum is er nog gelegenheid om iets te eten en te drinken.

Praktisch

- **Vertrek:** zaterdag 4 juli om 8 uur stipt aan de P&P parking (onder de autosnel-wegbrug), Land Van Rodelaan te Gentbrugge. We zijn er terug omstreeks 20u30.
- **Vervoer:** met luxe autocar.
- **Prijs:** de prijs voor de uitstap bedraagt 35 € (niet-leden 38 €) per persoon. In de prijs is begrepen de broodjeslunch met koffie of thee, het gidsen en de busreis.
- **Inschrijven:** is noodzakelijk en gebeurt door betaling vóór 31 mei op het rekeningnummer 001 1192154 03 van de Vrienden van de Plantentuin, met vermelding "Limburg" en de naam van de deelnemer(s).
- **Opgelet 1:** het aantal deelnemers is beperkt tot 40, deelname wordt in de volgorde van de aanmelding ervan genoteerd.
- **Opgelet 2:** vooraleer te betalen, best eerst bellen naar de secretaris Ferdinand Cobbaut (0497 84 88 82), wegens beperking van het aantal deelnemers!
- **Organisatie:** Walter Van Loock

Musa basjoo, de Japanse vezelbanaan ???

"De profundis"

Recent kreeg ik een prachtig, bijzonder didactisch en buitengewoon interessant artikel over deze soort te lezen (Constantine 2008). Dit artikel verscheen in een tijdschrift (The Plantsman) dat ik u van harte kan aanbevelen, tenminste als u zich een klein beetje fanatiek met planten bezig houdt.

Maar tot mijn grote verbazing en zelfs onverholen ongenoegen kwam hieruit duidelijk naar voor dat de plant die in onze Plantentuin en veel andere Vlaamse tuinen als de Japanse (vezel)banaan door het leven gaat helemaal niet Japans is, en helemaal niet als vezelplant wordt gebruikt.

Tot recent werd aangenomen dat deze plant afkomstig zou zijn van de Ryukyu (= Riukiu = Liukiu) eilanden (Turner et al. 2002). Voor deze eilandengroep, gelegen tussen de zuidelijke punt van het zuidelijkste eiland Kyushu en het eiland Taiwan, wordt soms ook de naam Okinawa eilanden gebruikt. Het eiland Okinawa is het grootste eiland van deze reeks, en is in het Westen uitermate bekend geworden door een verschrikkelijke strijd in de nadagen van de Tweede Wereldoorlog, waarbij tienduizenden soldaten het leven lieten, tot welk doel? Deze Ryukyu eilanden vormen een reeks van enkele grotere en vele kleine eilandjes, die zich uitstrekken over meer dan 1200 km. Ze werden pas tegen het eind van de 19^{de} eeuw door Japan geannexeerd.

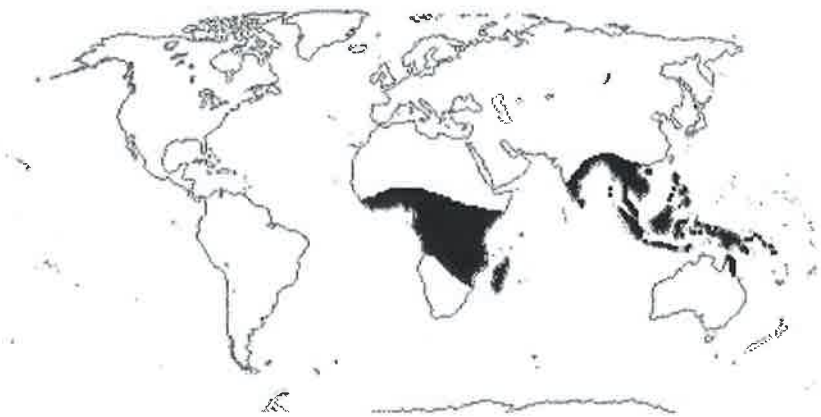
"De feiten"

Feit 1. De soort kreeg voor het eerst de naam *Musa basjoo* in een werk over Japanse nutsplanten, geschreven en gepubliceerd door Philipp von Siebold in 1830.

Deze naam was niet vergezeld van een beschrijving, een illustratie, of een verwijzing naar herbariummateriaal: dit is een *nomen nudum* (letterlijk: een naakte naam), en pas in 1874 is deze naam voorzien van een beschrijving en een illustratie, in een werk van Yokusai Inuma. Omwille van deze formele aspecten wordt de citatie van deze naam dus: *Musa basjoo* von Siebold ex Inuma.

Feit 2. Japan (= de grote eilanden) heeft geen enkele inheemse banaansoort.

Uit de fenomenale fytotheek van de Angiosperm Phylogeny Website (<http://www.mobot.org/MOBOT/research/apweb/welcome.html>) is het hierbij afgedrukte verspreidingskaartje van de familie Musaceae gehaald. Het Afrikaanse areaal wordt ingenomen door het genus *Ensete* (de Valse bananen), dat ook in Azië aanwezig is. Het genus *Musa* is echter exclusief Aziatisch, en is door de mens eerst naar Afrika en dan naar de andere (sub)tropische gebieden gebracht. Dit kaartje is een beetje onvolledig, want het natuurlijk areaal van *Musa* strekt zich uit over Taiwan (*Musa formosana*) én de Ryukyu eilanden (*Musa liukuensis*).



Feit 3. Deze soort (*Musa basjoo*) is niet goed geschikt voor de productie van vezels (behalve misschien of wellicht een artisanale uitzondering).

Op de Ryukyu eilanden wordt (werd ?) inderdaad een vezelbanaan gekweekt, maar dat is een andere soort, *Musa balbisiana*, een soort met een brede, zuidelijke verspreiding van Sikkim tot in Nieuw-Guinea. De Ryukyu plant wordt soms als een aparte entiteit (= een afzonderlijk *taxon*) onderscheiden, als *Musa liukuensis*, of *Musa balbisiana* var. *liukuensis*.

Feit 4. De bewuste *Musa basjoo* is geïntroduceerd in Japan als sierplant, en is oorspronkelijk afkomstig uit Sichuan (China).

Nu zijn nog wilde populaties van deze soort bekend in de provincie Sichuan, maar er zijn sterke aanwijzingen dat het natuurlijke areaal in

China vroeger veel groter was. Deze recente inzichten zijn in sterke tegenstelling tot de vroegere opvattingen waarbij net het omgekeerde werd gesteld, nl. *Musa basjoo* zou een Japanse soort zijn, die als sierplant in China was geïntroduceerd. De "out of China" visie is echter duidelijk meer congruent met het bekende areaal van *Musa*, en zo is evenmin een ad hoc verklaring nodig voor de geïsoleerde positie van deze ene soort op een eilandengroep bij Japan. Tenslotte wordt zo ook de opmerkelijke koudetolerantie van deze soort begrijpelijk, wat niet meteen evident was voor een soort uit de subtropische Ryukyu eilanden.

"De verwarring"

De twee soorten die hier zijn vermeld verschillen duidelijk van elkaar, en daarom lijkt het wat verwonderlijk dat een goed getrainde en ervaren plantkundige als von Siebold dit verschil niet heeft opgemerkt. En ook hiervoor biedt het artikel van David Constantine een overtuigende verklaring.

In het Japans heeft het woord *basho* een algemene betekenis als "banaan". Dit Japans woord heeft zelf haar etymologische orgine in de Chinese aanduiding voor banaan : *ba jiao*. Maar afhankelijk van de context kan dit woord *basjo* (met een verschillend ideogram, maar met dezelfde uitspraak) ook zeer specifiek worden gebruikt voor de banaansoort die in Okinawa wordt gebruikt voor de vervaardiging van een zeer gewaardeerde vezel.

Het lijkt niet waarschijnlijk dat von Siebold de Ryukyu eilanden heeft bezocht tijdens zijn verblijf in Japan (in die tijd behoorden ze trouwens nog niet tot Japan). Bijgevolg heeft hij de Ryukyu banaan niet zelf gezien, maar hij kende wel het gebruik van deze soort als bron van vezel, onder de naam *basho*. Hij kende verder de banaansoort die in zijn Japanse omgeving als sierplant werd gehouden, onder de naam met dezelfde uitspraak *basho*. Zo was hij ervan overtuigd dat het hierbij om één en dezelfde soort ging.

"Deze soorten in onze Plantentuin"

De enige, echte, en onvervalste *Musa basjoo* kan u komen bewonderen in de afdeling Systematiek Monocotylen, waar ze meteen en zeer sterk opvalt door haar enorme omvang, in vergelijking met de andere, eerder frele

planten in deze afdeling. Na de vorige (zeer zachte) winter waren zelfs nog enkele groen gebleven bladeren aanwezig, wat nu (na deze echt koude en lange) winter niet meer het geval is. In de loop van april wordt de bescherming van de stengelvoet weggenomen, en dan begint de groei opnieuw.

De plant is hier elk jaar trouw bloeiend in de nazomer, maar vruchten rijpen meestal amper of niet uit, wegens te ver in de herfst.

De tweede soort, de Ryukyu vezelbanaan of *Musa (balbisiana var.) liukuensis* kan u vinden in de Subtropische kas, aan de grens van het Aziatische gedeelte met Australië. Vorig jaar (2008) heeft ze trouwens voor het eerst gebloeid, met fel en dieprode schutbladen (waardoor het verschil duidelijk was met de eerder lichtbruine schutbladen van *Musa basjoo*). Momenteel worden de vruchten langzaam groter, na een vrijwel stilstand gedurende de voorbije winter.

"Besluitend"

Ik hoop dat u met deze korte verhandeling toch weer opnieuw heeft ervaren dat dankzij een plantkundig probleem u ook op verkenning kunt gaan in de wereld van de geografie, de geschiedenis, ethnografie, taalkunde.

Bibliografie

Baker B.G. (1891). *Musa basjoo*. Native of the Liu-Kiu Archipelago. Bot. Mag. 117 : pl. 7182.

Constantine D. (2008). The origin of *Musa basjoo*. The Plantsman n.s. 7 (3) : 156-161.

Turner J., Mathew B. & Lock M. (2002). *Musa basjoo*. Bot. Mag. 19 (1) : 49-54, pl. 437.

von Siebold P.F. (1830). Synopsis Plantarum Oeconomicarum universi regni Japonici. Verh. Batav. Genootsch. 12.

Wu D.L. & Kress W.J. (2000). Musaceae. Flora of China 24 : 297-313.

Paul Goetghebeur
Plantentuin Universiteit Gent

Gagel

Als we om ons heen kijken is het niet eenvoudig om een juist beeld te vormen van hoe het landschap er uitzag honderd jaren of langer geleden. Zelfs op kortere termijn kunnen er sterke veranderingen optreden in de omgeving. Er wordt immers voortdurend verder uitgebouwd met nieuwe woonkernen, industriezones, wegen, enz. Dit betekent dat het landschap destijds hoe dan ook anders was dan nu. Zo waren er in Vlaanderen tot in de 19de eeuw uitgestrekte heidegebieden, doorspekt met vennen en moerassen. Onbewoond en onontgonnen waren het "woestenijen" die men aanduidde met de naam Veld(t). Iets wat nog terug te vinden is in enkele plaatsnamen zoals Bulskampveld, Maldegemveld, Merkemveld, Beverhoutsveld, ... In de loop van de 19de eeuw werden deze gebieden, voor zover ze niet geschikt waren voor de landbouw, omgevormd tot bossen met hoofdzakelijk naaldbomen. Dit omwille van de houtopbrengst bestemd voor mijnbouw, woningbouw, enz. Op die manier verdwenen de meeste van deze specifieke heidevegetaties. In de Kempen en enkele beschermde natuurgebieden elders in Vlaanderen kan men nog een indruk krijgen van dit toch bijzondere heidelandschap, waar men soms heel merkwaardige en zeldzame planten kan ontdekken.

Zo voerde een wandeling in de Antwerpse Kempen, enkele jaren geleden, naar de Snepkensvijver, ergens tussen Herentals en Retie. Het is een ven aan de voet van een heuvelrug, waar het water lange tijd blijft staan. Rondom ligt een brede moerassige strook waar de bodemomstandigheden zorgen voor een typische vegetatie, met veenmos, dopheide, kleine zonnedauw, veenbes en veenpluis. Opvallend vooral is de Wilde gagel (*Myrica gale* L.) die er massaal voorkomt. Het was toen volop lente, en de gagelstruiken bloeiden overvloedig. Een fantastisch zicht ! Het nodigde uit tot het beter kennis maken met dit inheems struikje waarvan vooral de opengebloeide katjes en de sterk geurende bladeren opvallen. Wilde gagel is een typische plant voor natte en zure heidegrond en voelt zich dus goed thuis aan de rand van vennen en moerassen.

Het is een bladverliezende struik die tot twee meter hoog kan worden. De bladen zijn omgekeerd eirond tot langwerpig, bovenaan getand en tot 4 tot 6 cm lang. Aan de onderzijde bevinden zich klierpunten, wat bij fijnwrijven van de bladen tussen de vingers een sterk aromatische, harsachtige geur veroorzaakt. De bloei bestaat uit katjes die voor de bladen verschijnen, waarbij de mannelijke katjes langer zijn dan de vrouwelijke. De plant is in principe tweehuizig zodat de struiken meestal hetzij mannelijke, hetzij vrouwelijke katjes dragen. Maar soms dragen takken zowel mannelijke als vrouwelijke katjes. De bloei valt in maart-april. De vrucht is een nootje.

In de Atlas van de Flora van Vlaanderen en het Brussels Gewest, uitgegeven door de Nationale Plantentuin van België (2006) vindt men op p. 604 een overzicht van waar *Myrica gale* nog bij ons (en elders in Europa) te vinden is. De kaart wordt begeleid door een verklarende tekst die ons het volgende zegt :

" Wilde gagel groeit in natte heide, aan de rand van vennen en in berkenbroekbossen. Het areaal van de wilde gagel strekt zich uit van Frankrijk en het laagland van de kuststreken van de Atlantische Oceaan, de Noordzee en de Baltische Golf tot de boreale delen van Scandinavië. Ze wordt ook aangetroffen in Midden-Engeland, Ierland, Schotland en Zuid-Zweden. In Zuid-Europa is de soort afwezig.

In Vlaanderen ligt het hoofdverspreidingsgebied in de Kempen. Ten zuiden en zuidoosten van Brugge is eveneens een klein areaal aanwezig. Wilde gagel is in Vlaanderen een vrij algemene, maar achteruitgaande soort. In de Kempen komt ze nog wel regelmatig voor, maar toch is ze ook daar op verschillende plaatsen verdwenen."

Het gaat dus om restanten van een langzaam verdwijnend aspect van het landschap dat er vroeger heel opvallend deel van uitmaakte. Hoe het ooit anders was kan onder andere afgeleid worden uit oude topografische en iconografische documenten. Zoals de Kabinetskaart van de Oostenrijkse Nederlanden die op last van keizerin Maria Theresia en keizer Josef II tussen 1771 en 1778 opgemaakt werd onder leiding van Joseph Jean François, Graaf de Ferraris (volledig online te raadplegen via de website van de Koninklijke Bibliotheek van België). Deze Ferrariskaart geeft een gedetailleerd en kleurrijk beeld van hoe het

landschap er in onze gewesten in de tweede helft van de 18de eeuw moet uitgezien hebben. Het is een soort momentopname, waar de heidegebieden (met vennen en moerassen) verspreid over Vlaanderen duidelijk aangegeven worden.

Ook toen was het landschap al veranderd ten opzichte van vroegere tijden, en het bleef continu veranderen. Niet alleen kaarten vertellen hierover, want andere bronnen (kronieken, reisverslagen, flora's, ...) kunnen dit beeld aanvullen. Zo bijvoorbeeld bij F. Roucel in zijn *Flore du Nord de la France ou description des plantes indigènes...*, Tome second, p. 367-368 (Paris, An XI = 1803). Bij artikel 461 schrijft hij over *Myrica Gale* Lin. (= Piment, Saule odorant, Myrthe du Brabant, Gagel) het volgende :

"Le Piment croît dans les lieux humides des landes; il est très-abondant sur le Maldegem-Veld, et le long du canal de Bruges, ainsi qu'entre Anvers et Breda. Dans les fossés qui entourent les bois-taillis, du côté de Santhoven et de Turnhout, j'ai observé des pieds de Piment qui avoient depuis 6 jusqu'à 8 pieds de haut ..."

Een andere opsomming van vindplaatsen wordt gegeven door H. van Heurck in zijn *Flore médicale belge* van 1864 (p. 363) :

" Bruyères marécageuses, bois humides - Wynendaele, Maldegem, Aeltre, Campine anversoise, Aerschot, Kerckhoven, Assche, Diepenbeek."

Een intussen dus grotendeels verdwenen landschap, maar toch kunnen we nog altijd een idee krijgen van zo'n specifiek heidegebied in de Kempen. De Kempen werden trouwens al in de 16de eeuw vermeld omwille van de overvloedige aanwezigheid van gagel. Zo bij Rembert Dodoens in zijn *Cruijdeboeck* van 1563, een herziene en vermeerderde editie van zijn eerste *Cruijdeboeck* (1554). Onder de titel "Van Gagel", schrijft hij op p. 586-587 het volgende :

"Gagel wast in Brabant op dorre heyden, ende wordt tot veel plaetsen in die Kempen ghevonden. ... wordt ghehaempt in Brabant Gagel, van sommighen Apotekers worddet gheheeten Myrtus, ende die saden daer af Myrtilli, hoe wel nochtans dattet geen Myrtus en es."

De verwijzing naar Brabant moet verstaan worden als het toenmalige Hertogdom Brabant dat een gebied omvatte dat ongeveer overeen komt met de huidige provincies Antwerpen, Vlaams-Brabant, Waals-Brabant, het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, en de Nederlandse provincie Noord-Brabant.

Dit wordt verder bevestigd in zijn *Kruydtboeck* van 1644, een aangevulde vertaling van de *Pemptades* (1583). Op p. 1223-1224 lezen we het volgende :

"Dit ghewas groeyt geern op ongebouwde dorre plaetsen ende heyden/ doch die wat vochtigh oft waterachtigh zijn. Men vindt het in Enghe-landt op verscheyden plaetsen/ ende oock overvloedighlijck ghenogh in Brabant ende Vlaenderen."

Engeland komt eveneens ter sprake bij Lobelius die het zo zegt in zijn *Kruydtboeck*, uitgegeven in 1581 (p. 130-131) :

" De Engelsche vrouwen bringhen in Wedemaent ende Hoymaent de bloeyende tacken te coope..."

Lobelius (Matthias de l'Obel, 1538-1616) verbleef meermaals in Engeland. Dit vanaf 1584, na de dood van Willem van Oranje voor wie hij lijfarts was. Hij werd er kruidkundige aan het hof van James I. Hij ontmoette er tevens John Gerard (1545-1612) en hielp hem gedeeltelijk bij het vertalen van de *Stirpium historiae pemptades sex* van Rembert Dodoens (1583). In 1597 verscheen dan Gerards *The Herball or Generall Historie of Plantes*. Hierin krijgen we meer details over de aanwezigheid van gagel in Engeland. In de herziene en bewerkte versie door Thomas Johnson van 1636, vinden we op p. 1414, onder Chap. 72 "Of sweet Willow or Gaule" een houtsnede met de tekst "Myrtus Brabantica, sive Eleagnus Cordi" en "Gaule, Sweet willow, or Dutch Myrtle tree".

Over de plaats waar deze plant in Engeland groeit zegt Gerard het volgende (de tekst is identiek, afgezien van enkele taalkundige aanpassingen, aan deze van de 1597 uitgave, p. 1228) :

" This Gaule groweth plentifully in sundry places of England, as in the Ile of Elie, & in the Fenny countries thereabouts, wherof there is such store in that countrey, that they make fagots of it and sheaves, which they call Gaule sheaves, to burn and heat their ovens. It groweth also by Colebrooke, and in sundry other places."

Dat het hier om *Myrica gale* gaat, wordt bevestigd door de houtsneden en de verschillende toen gebruikte synoniemen voor deze plant, die we overigens eveneens voor een deel vinden bij de andere kruidkundigen uit deze periode (Dodoens, Lobelius, ...):

" The names : Cordus calleth it Elaeagnus (sive Eleagnus Cordi zoals vermeld bij de houtsnede); Chameleagnus; and Myrtus Brabantica... It hath no name among the old writers for ought we know, unlesse it be Rhus sylvestris Plinij, or Pliny his wilde Sumach of which he hath writen in his 24. booke, 11 chap... It is called in low Dutch, Gagel; in English, Gaule."

De naam Chameleagnus is iets wat Dodoens zelf bedacht heeft (vanaf zijn *Pemptades* van 1583), maar die door de andere kruidkundigen niet overgenomen werd, tenzij als synoniem. In het *Cruydeboeck* van Dodoens, uitgegeven in 1644 lezen we hierover het volgende :

" Naem: In Brabant ende Vlaenderen wordt dit ghewas Gagel gheeten : sommighe noemen 't op 't Latijnsch Myrtus Brabantica, dat is Brabantschen Myrtus... Cordus noemt het Elaeagnus : maer my dunckt datmen 't bequaemer Chamelaeagnus sal noemen... Ende voorwaer desen Gagel en heeft geenen ouden naem die my bekent zy : ten waer datmen hem voor de Rhus silvestris van Plinius soude willen houden ..."

Clusius was blijkbaar eveneens de mening toegedaan dat de plant deze *Rhus silvestris* van Plinius zou kunnen zijn. Iets waar Caspar Bauhin in zijn *Pinax* van 1623 (p. 414) naar verwijst als hij zelf de gagel behandelt onder "Rhus", bij de IVde soort *Rhus myrtifolia* Belgica. Hij vermeldt als synoniemen onder andere Chameleagnus van Dodoens, Eleagnus Cordii, Gagel germanorum, Myrtus Brabantica en tenslotte *Rhus herba Plinii* met een verwijzing naar de *Rariorum plantarum historia* van Clusius (1601). In dit werk geeft Clusius tegelijk de plaatselijk gebruikte namen Gagel (Brabanti & Batavi) en Piment (Galli). Jean Bauhin daarentegen houdt het in zijn *Historia Plantarum Universalis* (1650-1651) bij de Franse benaming voor de plant (= Galé) en vermeldt de plant als *Gale, frutex odoratus, septentrionalium*. Later zou Sébastien Vaillant in zijn *Botanicon Parisiense* (1727) de namen *Gale florifera* en *Gale fructifera* gebruiken.

Dat de wetenschappelijke naam voor Wilde gagele uiteindelijk *Myrica gale* zou worden, is te danken aan Linnaeus. Reeds in zijn *Systema naturae* (1735) vermeldt hij de naam *Myrica* in combinatie met *Gale*. Vervolgens in zijn *Flora lapponica exhibens plantas per Lapponium...* (1737), waarin hij op p. 297 (nr. 373) bij *Myrica* verwijst naar de verschillende andere benamingen die hij bij oudere auteurs vond (Vaillant, Dodoens, Bauhin, Rudbeck). Hij zegt tegelijk iets over de naam zelf : "Myrica nomen antiquum longe praefero Gale, vocabulo belgico vel germanico."

De naam *Myrica* bestond inderdaad al en was bekend bij de kruidkundigen in de 16de en 17de eeuw. Maar voor hen hoorde de naam *Myrica* bij een andere plant, nl. *Tamarix*. Of zoals het bij Dodoens klinkt in zijn *Cruijdeboek* van 1563 (p. 589-590) onder de titel "Van Tamarischboom" : " Naem : In Latijn Myrica ende Tamarix, in sommige goede Apoteken Tamariscus. In Neerduytsch Tamarischboom."

Al eerder vermeldde Jean Ruel (1479-1537) in zijn interpretatie van Dioscorides : *De medica materia libri sex Joanne Ruellio Svesionensi interprete* (Paris, 1537) op p. 37 "Myrica seu tamarix arbor vulgo cognita est."

John Gerard brengt eveneens deze oude Griekse benaming ter sprake in zijn *The Herball* (1597) bij Chap. 51 "Of Tamariske" (p. 1378-1379) : " The Names : They are called in Greeke Myrica, and in Latine also Myrica and Tamarix : in shops Tamariscus..."

Bij Caspar Bauhin is er in zijn *Pinax* (1623) nog meer te vinden omtrent de band tussen *Myrica* en *Tamarix*, want op p. 484-485 geeft hij een uitgebreide opsomming van namen onder de titel "Myrica sive Tamariscus".

Maar Linnaeus heeft dus uiteindelijk voor de Wilde gagele de knoop doorgehakt en gekozen voor *Myrica gale*, de naam die hij in zijn *Species Plantarum* van 1753 (p. 1024) publiceert, samen met een aantal andere soorten *Myrica* die toen vanuit Amerika en Afrika in Europese collecties terecht kwamen. Tegelijk wordt elders in deze publicatie *Tamarix* als afzonderlijk genus behandeld. Daardoor is de naamgeving tot op heden voor deze twee verschillende planten nog steeds dezelfde die door Linnaeus vastgelegd werd.

Tenslotte moet ook iets verteld worden over het gebruik van de Wilde gagel of *Myrica gale* L. De specifieke harsachtige geur van deze plant heeft ervoor gezorgd dat er in de loop der eeuwen diverse toepassingen gevonden werden. De twee voornaamste vindt men al vermeld in de 16de eeuw, nl. bij het brouwen van bier, en als afweermiddel tegen de motten. Dat van de motten zou al bij Plinius te vinden zijn en werd courant door de latere kruidkundigen als toepassing vermeld en dus niet als geneesmiddel want de plant kwam daar blijkbaar niet voor in aanmerking. Dodoens zegt dit in zijn *Cruijdeboek* van 1563 (p. 586-587) als volgt :

" Cracht en Werckinghe : Gagel en heeft gheen waerachtich ghebruyck in die medicynen, maer dient wel om gheleyt te wordene in die cleerscaprayen, want het bewaert die cleederen daert by leyt van motten ende scieters."

Iets gelijkaardigs vinden we ook in het *Kruidtboek* van Lobelius (1581, p. 130-131) :

" De selve wort oock gheleyt in cleerschapraeyen ende kisten/ want sy verdrijft de motten ende schieters/ datse inde cleederen niet en comen."

Bij Lobelius komt tevens de andere toepassing ter sprake, nl. bij het brouwen van bier :

" De selve bloemen worden oock somtijts by gebreke van hoppe/ inde bieren ghedaen vande Noordersche landen : Somtijts oock om de dronckaelts verheucht te maken/ want de Gagel climt in thoofte ende maeckt de lieden blyde van gheeste."

Dodoens zag zich in dit verband als arts echter verplicht om een vermanende vinger op te steken, want hij zegt in zijn *Cruydeboek* (1644, p. 1223-1224) :

" De vrucht selve met eenighen dranck inghenomen is hoofdigh/ ende de herssenen schadelyck. Daerom als die in het Bier ghesoden oft daer mede ghebrouwen wordt 'twelck op verscheyden plaetsen gheschiet dan is dien dranck den hoofde seer lastigh/ in voegen dat hy het hoofd seer ontstelt/ ende den mensche seer haest droncken maeckt."

Voordat hop algemeen toegepast werd bij het brouwen van bier, was Wilde gagel een vast onderdeel van wat men gruit of gruit noemde. Dit was

een mengsel van planten dat toegevoegd werd, niet alleen omwille van de smaak, maar evenzeer omwille van het roesverwekkende effect. De samenstelling van deze gruit of gruit verschilde van streek tot streek en was onder andere afhankelijk van de beschikbare ingrediënten. De meest vermelde planten naast gagel of *Myrica gale* zijn duizendblad of *Achillea millefolium*, salie of *Salvia pratensis* en moerasrozemarijn of *Ledum palustre* (nu *Rhododendron tomentosum*). Andere planten die onderdeel konden zijn van dit mengsel waren jeneverbes of *Juniperus communis*, bijvoet of *Artemisia vulgaris*, heidekruid of *Calluna vulgaris*, en verder eventueel anijs, laurier, koriander, enz. en soms zelfs bilzekruid of *Hyoscyamus niger*.

Al deze toevoegingen hadden dus niet alleen te maken met het op smaak brengen van bier, want er werd duidelijk ook gezocht naar de stimulerende of prikkelende werking van sommige kruiden. Er werd eveneens verondersteld dat bepaalde kruiden ervoor zorgden dat het bier langer bewaarde. In de middeleeuwen was de samenstelling en de verkoop van gruit echter een privilege. Men sprak van het recht van de gruit of het gruitrecht. Dit was in de eerste plaats een recht op alleenverkoop van gruit. Een monopolie van de plaatselijke landheer of in andere gewesten van de clerus, zoals in Keulen waar dit de bisschop toekwam. In de praktijk was het de Gruiter die optrad in opdracht van de heer, of als diens pachter die de gruit leverde. Toen later de gruit vervangen werd door hop, werd hij de inner van de belasting op het brouwen van bier of het bier zelf. De familienaam De Gruiter herinnert daar nog aan.

In verband met dit gruitrecht was er ook sprake van het Gruuthuys of Gruuthuus, waar de gruit bewaard en verkocht werd. Dit is trouwens terug te vinden in de naam van de heren van Gruuthuse, met als bekendste naam Lodewijk van Gruuthuse (ca. 1427-1492), raadsheer aan het Bourgondische hof en ridder in de Orde van het Gulden Vlies. Het was een familie die in de middeleeuwen in Brugge rijk werd door het gruitrecht. In Oostkamp hadden ze een kasteel, nu vervangen door een neogotisch kasteel, maar nog altijd met de naam Kasteel Gruuthuse. En in Brugge hadden ze een groot stapelhuis waar de gruit bewaard werd. Vanaf het begin van de vijftiende eeuw werd dit stapelhuis verbouwd tot een luxueuze herenwoning (nu het museum Gruuthuse). Toen dit gruitrecht in 1380 verviel door het vervangen van gruit door hop, kwam er een heffing op het bier zelf.

Het vervangen van gruit door hop of *Humulus lupulus* gebeurde echter niet overal op hetzelfde tijdstip. Het was een zeer geleidelijk proces waarbij gruit en hop naast elkaar bij het brouwen van bier gebruikt werden. Het is echter een beetje een raadsel waarom uiteindelijk hop het haalde van de gruit. Er worden allerhande redenen aangehaald voor deze vervanging. Bijvoorbeeld politiek en economisch, want het gruutrecht was een monopolie dat zorgde voor rijkdom en macht en dus ook afgunst. Met de toepassing van hop kon dit monopolie verbroken worden. En er werd eveneens beweerd dat met hop het bier langer bewaarde. Maar het effect van hop in vergelijking met gruit is in zekere zin tegenovergesteld, want in plaats van te stimuleren, zou het eerder slaapverwekkend zijn. Maar goed, rond 1750 werd hop zowat algemeen gebruikt, hoewel er nog lang nadien plaatselijk met gruit gebrouwen werd. Misschien had het ook iets te maken met veranderingen in voedingsgewoonten, die hoe dan ook in de loop der tijden aangepast werden (denk aan de invoer en het succes van koffie en thee). In elk geval was hop een gemakkelijk op te kweken, overblijvende plant en op zich voldoende om het bier smaak te geven en te bewaren.

Hier en daar kan men, vooral in teksten uit de 19de eeuw andere vormen van gebruik ontdekken. Zo zou gagel ook gebruikt zijn voor het looien en kleuren van leer, bij het roken van hespen, in de parfumerie, als specerij bij wildgebraad, enz. Enkele voorbeelden hiervan zijn te vinden in de *Flore médicale belge* (1864, p. 363) van H. Van Heurck en V. Guibert :

"Toutes les parties de cette plante exhalent une odeur forte, aromatique, suave; on l'emploie dans la parfumerie; elle sert aussi dans les endroits où l'on range le linge à lui communiquer son odeur agréable et à éloigner les insectes. Le Myrica dont la saveur est amère passe pour tonique, excitant, vermifuge et antisporique... Les paysans, dans certains pays, se servent des fruits pulvérisés comme condiment pour épicer les mets. Son odeur rappelle celle du poivre."

Interessant in dit verband zijn de lokale namen die opgesomd worden : "Myrte batard, Myrte du Brabant, Myrte des marais, Poivre du Brabant, Piment royal, Piment aquatique".

De naam Piment royal wordt nu nog steeds naast de naam Galé vermeld in Franse publicaties, en kan zeker een aanwijzing zijn voor het gebruik van delen van deze plant als kruiden in culinaire toebereidingen, hoewel het niet mogelijk was een kookboek te vinden met een recept waar gagel bij te pas komt.

Maar een andere tekst uit de 19de eeuw lijkt deze culinaire toepassing te bevestigen. In 1846 verscheen in *Annales de la Société royale d'agriculture et de botanique de Gand* (Tome second, p. 424-429) een artikel van de hand van Julien Deby en Charles Morren, met de merkwaardige titel "Note sur l'éloignement ou la destruction des teignes (mites) par une plante de la Campine (*Myrica gale*)".

Blijkbaar was het de bedoeling om met dit artikel eigenlijk de kweek en het gebruik van Wilde gagel aan te moedigen, uitgaande van de veronderstelling dat dit een bron van inkomsten zou kunnen zijn voor de lokale bevolking en eventueel anderen die erin wilden investeren. Een idee dat, voor zover kon nagegaan worden, weinig navolging kende.

Naast het citeren van teksten van Plinius, Clusius en Dodoens in verband met het elimineren van motten en het brouwen van bier, wordt in dit artikel tevens informatie gegeven over gebruik bij het koken :

" Nous avons connu plusieurs russes qui mangeaient volontiers les sommités des branches du myrica comme condiments des rotis et des pièces de gibier, notamment du lièvre et nous avouons que cette épice vaut bien plusieurs aromates qui nous viennent d'outremer."

Volgt dan tenslotte enige praktische uitleg over het kweken van de plant in eigen tuin :

" Un végétal si intéressant méritait bien qu'on s'occupât de sa culture. On sait que dans nos jardins nous avons beaucoup plus de difficultés de conserver les plantes de nos bruyères que des espèces exotiques... Plusieurs fois nous avons perdu nos myrica. Enfin, il y a cinq ans, nous fîmes maçonner au jardin botanique de Liège un parterre ovale en brique, de la profondeur d'une brique sur petit champ; au fond de ce

bassin nous fîmes placer de la chaux hydraulique et nous le fîmes remplir de terre de bruyère pure. Les myricas y étaient souvent arrosés et le sol tenu constamment humide; depuis cette époque nos plantes ont prospéré à merveille... Nous pouvons affirmer que par le procédé indiqué, la culture des myrtes du Brabant est extrêmement facile et avantageuse."

De toepassing als tuinplant is zeker niet evident, want de plant stelt heel speciale eisen. Natte en zure heidegrond is gezien de natuurlijke omgeving waar de plant in het wild te vinden is, de meest geschikte kweekbodem. Al in de 18de eeuw moeten pogingen om de plant in tuinen op te kweken voor teleurstelling gezorgd hebben. In *The Gardeners Dictionary* van Ph. Miller uitgegeven in 1768 vinden we bij de beschrijving van *Myrica gale* (= Sweet Gale, Sweet Willow, Dutch Myrtle, or Gale) volgende opmerking :

" It grows naturally in bogs, so cannot be made to thrive on dry land, for which reason it is seldom preserved in gardens."

Toch is het mogelijk om Wilde gagel als tuinplant vermeld te vinden. Zo bijvoorbeeld in *The English Flower Garden and home grounds* van W. Robinson (1900) :

" The Myricas, though not showy flowering shrubs, are desirable on account of their scented foliage. The native Sweet Gale or Dutch Myrtle (M. Gale) should be wherever sweet-smelling plants are cared for. It is a thin bush, 2 or 3 ft high, having fragrant leaves. In a moist spot, such as a bog, it spreads by underground shoots and makes a large mass... I find our native Sweet Gale free and vigorous in stiff soils where few things grow well."

Als besluit toch even vermelden dat Gagebier nog steeds gebrouwen wordt. De Proefbrouwerij in Lochristi brengt dit op de markt onder de naam "Gageleer" sinds 1996, en dit ten voordele van Natuurpunt die met de opbrengst stukken natuurgebied aankoopt en zo veilig stelt voor de toekomst. Dit lekker bier kan onder andere geproefd worden in het bezoekerscentrum van Landschap De Liereman in Oud Turnhout. Een plek waar nog overvloedig Wilde gagel groeit en dus zeker te bezoeken tijdens de bloei, wanneer van eind maart tot half april de katjes van de mannelijke gageplanten het landschap oranjebruin kleuren !

Bibliografie

- Arber, A. (1990). *Herbals, their origin and evolution*. Cambridge.
- Bauhin, C. (1623). *Pinax theatri botanici*. Bazel.
- Bauhin, J. (1650-1651). *Historiae plantarum universalis*. Yverdon.
- Boom, B.K. (1980). *Nederlandse dendrologie*. Wageningen.
- Clusius, C. (1601). *Rariorum plantarum historia*. Antwerpen
- De Langhe, J.E. et al. (1988). *Flora van België, het Groothertogdom Luxemburg, Noord-Frankrijk en de aangrenzende gebieden*. Meise.
- De Nave, F. en Imhof, D. (red.) (1993). *De botanica in de Zuidelijke Nederlanden*. Antwerpen.
- Dodoens, R. (1563, 1644). *Cruijdeboek*. Antwerpen.
- Gerard, J. (1597, 1636). *The herball*. London.
- Jaume Saint-Hilaire, J.H. (1825) *Traité des arbrisseaux et des arbustes cultivés en France et en pleine terre*. Paris.
- Linnaeus, C. (1737). *Flora lapponica*.
- Linnaeus, C. (1753). *Species plantarum*.
- Lobelius (1581). *Kruidtboek*. Antwerpen.
- Mabberley, D.J. (2000). *The Plant-Book*. Cambridge.
- Miller, Ph. (1768). *The Gardeners Dictionary*. London.
- Robinson, W. (1900). *The English flower garden and home grounds*. London.
- Roucel, F. (1803). *Flore du Nord de la France ou description des plantes indigènes*. Paris.
- Ruel, J. (1537). *De medica materia libri sex Joanne Ruellio Svectionensi interprete...* Paris.
- Vaillant, S. (1727). *Botanicon Parisiense*. Paris.
- Van Heurck, H. & Guibert, V. (1864). *Flore médicale belge*. Leuven.
- Van Landuyt, W. e.a. (2006) *Atlas van de Flora van Vlaanderen en het Brussels Gewest. Nationale Plantentuin, Meise*.
- Woordenboek der Nederlandsche Taal (1864-1998).

Bernard Symoens

Raadgevingen voor bloemschikkers

Op aanvraag van enkele lezers en plantenliefhebbers wordt hier een bijdrage "uit lang vervlogen tijden" herhaald (met enkele kleine aanpassingen). Het gaat om een van de werkstukjes van ons aller Gilberte, die uit haar ruime ervaring met bloemen in huis een handleiding heeft gedestilleerd, en die verschenen is in het eerste nummer van de negende jaargang, in 1990.

Deze handleiding en de twee lijsten zijn inderdaad bijzonder nuttig gebleken, heel wat van onze toenmalige leden waren opgetogen met deze informatie.

Aangezien van die leden (uit 1990) nog maar 28 personen tot in dit jaar (2009) zijn blijven standhouden in onze vereniging lijkt me een herhaling wel degelijk verantwoord. En ik hoop dat de intussen bijgekomen honderden nieuwe leden hier evenveel nuttige informatie kunnen uithalen !

Paul Goetghebeur

Algemene voorzorgen

Een bloem, blad of twijg, weggeknipt van de plant, wacht een kortstondig leven.

Door het in acht nemen van een paar punten en het toepassen van enkele eenvoudige methodes kan men de levensduur van plantenmateriaal in een schikking aanzienlijk verlengen.

Een eerste vereiste is dat nooit op het heetst van de dag geplukt wordt. Dit gebeurt best bij valavond of 's morgens vroeg. Plukken bij valavond is te verkiezen omdat de planten dan een maximum aan voedende stoffen bezitten die ze tijdens de dag hebben aangemaakt, en men beschikt dan ook over de hele nacht om ze te laten drinken.

Men neemt de overvloedige bladeren weg, en plaatst het plantenmateriaal zo hoog mogelijk in water, dat handwarm mag zijn. Voor aan-

gekochte bloemen geldt als regel : minstens twee uur laten volzuigen met water.

Een volgend in acht te nemen punt is het knippen onder water. Nadat de bloemen, bladeren of takken goed verzadigd zijn, gaat men de uiteinden in een wijde kan dompelen, en onder water knippen op de gewenste lengte. Hierdoor voorkomt men dat er zich luchtbellenvormen in de capillaire vaten op het snijvlak, waardoor anders de waterdraad zou worden onderbroken.

Bladeren laat men enkele uren vloten in een ruime kom fris water. Verwelkte bladeren en bloemen moet u meteen weghalen, en het water dan vernieuwen. Verwelkte planten geven ethyleengas af, wat het verouderingsproces verder versnelt. Bloemen zetten we ook niet in de buurt van een fruitschaal, want rijpende vruchten geven eveneens ethyleengas af, waardoor bloemen sneller gaan verwelken.

Enkele eenvoudige methodes om de levensduur van snijbloemen te verlengen of om plantenmateriaal weer op te frissen zijn bekend en veel gebruikt bij de Japanse bloemschikunst. Deze methodes zijn aangepast aan het voor elke plant verschillend vermogen om water op te nemen en het vast te houden. Voor sommige middelen vindt u meer gegevens bij de plant waarbij ze worden aangewend.

Lijst met methodes

1. Schroeien

Men houdt het stengeluiteinde over een lengte van enkele cm in de vlam (gasvlam, alcoholvlam). Zorg er wel voor dat bloem en blad niet dicht bij deze vlam komen. Schroei het stengeluiteinde tot het verkoolt en plaats de stengel onmiddellijk in water. Hierdoor verjaagt men de lucht uit de vaten, en wordt de wateropname versneld.

2. Kokend water

Hou het stengeluiteinde over enkele cm in kokend water gedurende 2-3 minuten. Bescherm de rest van de stengel eventueel met een doek. Men kan

meerdere stengels tegelijk behandelen. Nadat de stengeluiteinden wit zijn geworden, plaatst u ze terug in water.

3. Pepermuntolie

Deze vloeistof is bij de apotheker of drogist te verkrijgen. Men giet ze in een goed sluitend recipiënt met een wijde hals, zodat een stengel of tak daarin kan worden ondergedompeld. Dat onderdompelen duurt niet langer dan 2-3 seconden, waarna men de stengel enkele minuten droog laat liggen. Pepermuntolie desinfecteert, en stimuleert de wateropname.

4. Alcohol

Gedenatureerde alcohol (bij uw apotheker of drogist) heeft een alcoholgehalte van ongeveer 90 %. Men gebruikt meestal een verdunning van 10 % (dus 1 lepel van deze alcohol + 8 lepels water). Plaats de stengeluiteinden van uw planten drie minuten hierin, ofwel drie seconden in onverdunde alcohol.

5. Aluinpoeder

Dit is een bekend ontsmettend, astringerend middel. Men duwt de stengel met het snijvlak in een beetje poeder op het topje van een vinger.

6. Keukenzout

Wrijf het snijvlak in met zout. Houtige stengels moet u eerst kruisgewijs insnijden.

7. Ammoniak

Druppelsgewijs gebruiken !

8. Bleekwater

Druppelsgewijs gebruiken ! Dit middel werkt vooral ontsmettend, waardoor bacteria en algen belet worden de vaten van de plant te verstoppelen.

9. Suiker

Suikerwater 10 % om te vernevelen; fijne kristalsuiker om stengels in onder te dompelen.

10. Azijn

Dit geeft uitstekende resultaten bij grassen.

11. Glycerine

De opame van water met glycerine belet in zekere mate de verdamping via blad en bloem.

12. Haarlak

Een middel dat we gebruiken om verdamping van blaadjes tegen te gaan, en om deze te fixeren.

13. Tabak

Een bijzondere techniek, speciaal voor waterplanten met een holle stengel. Draai de tabak van twee sigaretten in een doekje, wrijf dit goed fijn, dompel onder in water, wring uit boven een potje (dit meerdere malen herhalen). Deze vloeistof trekken we op in een spuitje, en langs het snijvlak wordt dit in de stengel ingespoten. De stengel zal zich vullen als een spons, en de nicotine-oplossing stimuleert de cellen en behoudt ze gedurende een lange tijd.

14. Gesmolten was of paraffine

Om de bloem van waterlelies lang open te houden, gieten we rond het centrum van de bloem een laagje gesmolten was of paraffine.

15. Sigarettenas

Breng dit aan op het snijvlak, en laat dan de plant enkele minuten zonder water.

16. Peper

Handelen zoals met sigarettenas.

17. Chrysal

Dit product betekent voor de snijbloem zowel voedsel als bewaarmiddel.

Alfabetische lijst van planten

In deze lijst worden per plant vaak meerdere methodes besproken, om uw snijbloemen, ikebana-takken, sierbladeren, bloeitakken, etc. een langer blijven te bezorgen. Het is de bedoeling dat u één ervan gaat gebruiken, dus niet allemaal tegelijk !

Acacia : zie "Mimosa".

Alcea : zie Stokroos.

Allium : vermijd warm water, want dit versterkt de uiengeur !

"Amaryllis" : zie Hippeastrum.

Anjer : snij de stengels af boven een knoop, nooit in een knoop. Verwijder de laagste bladeren. Deze bloemen bewaren langer als men van de stengel ongeveer 15 cm kan afsnijden. Geef ze veel water.

Appelbloesem : klief de tak ! Voeg een lepeltje ammoniak bij het water.

Aronskelk : water inspuiten langs het stengeluiteinde. Wrijf dit in met zout of fijngevreven as.

Aster : plaats 3 minuten in alcohol 10 %, of behandel met pepermuntolie.

Astilbe : pepermuntolie.

Bamboe : schroeien, kokend water, alcohol, azijn of zout.

Begonia : 3-30 minuten in alcohol 10 %.

Bergenia (Schoenlappersplant) : laten vloten in een kom fris water.

Bessen : bespuit met haarlak of heldere vernis, om verschrompelen tegen te gaan.

Blauwereggen : pepermuntolie, aluinpoeder, of alcohol.

Bougainvillea : pepermuntolie, aluinpoeder, of alcohol.

Caladium : zout.

Camellia : zout water op het hart van de bloem verstuiwen.

Canna : pepermuntolie, alcohol.

Cineraria : zout.

Clematis : verwijder de bladeren, dompel 1 x onder in water.

Chrysanth : stelen inkorten, onderste bladeren verwijderen, gedurende 1 minuut in kokend water, daarna in lauw water zetten in een diepe vaas. Kokend water maakt de ondergedompelde delen beter doordringbaar voor water - daarna niet meer afsnijden ! Enkele druppels bleekwater in de vaas voorkomt voortijdig rotten. Ook de pepermuntolie is hier werkzaam.

Chrysanth-bladeren : pepermuntolie.

Clivia : schroeien.

"Coleus" : blad nooit onderdompelen, want dit wordt transparant.

Cyclamen : zout.

Dahlia : stengeluiteinde schroeien of kokend water. Deze behandeling dikwijls herhalen, ofwel zo diep mogelijk in lauw water 30-35 °C (stelen worden bruin als de temperatuur te hoog is). Pepermuntolie, alcohol, of aluinpoeder geven ook goede resultaten.

Deutzia : pepermuntolie.

Erica : stengeluiteinden verbrijzelen.

Esdoorn : vernevelen met suikerwater om te beletten dat de bladeren uitdrogen. Stengel klieven. Behandel met alcohol.

Euphorbia : 1 minuut in kokend water, 10-15 cm diep, of schroeien in vlam.

Freesia : 2-3 soeplepels suiker per liter water toevoegen.

Gardenia : pepermuntolie, alcohol.

"Geranium" : kokend water, schroeien, alcohol 10°, of pepermuntolie. Onderzijde kroonblaadjes met haarlak besproeien.

Gerbera : 1 minuut in kokend water, daarna lauw water of pepermuntbehandeling. Enkele minuten in alcohol of rum, snijvlak goed drogen, daarna veel drinken.

Gladiol : stelen inkorten, in emmer water zetten gedurende verschillende uren. Aankopen alleen als de onderste bloemen open zijn.

Gloxinia : pepermuntolie.

Godetia : enkele seconden heet water over 5 cm.

Goudenregen : bladeren verwijderen.

Grassen : enkele minuten in azijn zetten.

Helleborus (Kerstroos) : schroeien, in kokend water, of peper aan het snijvlak. Daarna een beetje suiker in het lauwe water.

Hibiscus : verwelkt zeer snel, een goede bewaarstechniek is nog niet bekend.

Hippeastrum ("Amaryllis") : in heel weinig water zetten (5 cm).

"Hortensia" : schroeien, daarna zo hoog mogelijk in lauw water (25 °C), ofwel alcohol of kokend water gedurende enkele seconden over 5 cm.

Hosta-bladeren : steeluiteinden in kokend water en zo hoog mogelijk in lauw water laten drinken, of laten vloten in een kom. Pepermuntolie geeft ook goede resultaten.

Hyacint : ijskoud water met 5 druppels pepermuntolie per liter water.

Hydrangea : zie Hortensia.

Ijsplantje (Mesembryanthemum) : pepermuntolie.

Ipomoea (Pronkwinde) : zout.

Iris : is soms gedraaid ter hoogte van een knoop door een luchtbel in de stengel. Hieraan is te verhelpen door het uiteinde in te snijden en diep in water te zetten.

Jasmijn : pepermuntolie, alcohol, stelen klieven.

Kamperfoelie : pepermuntolie gedurende 2 seconden.

Kersenbloesem : takken 1 minuut in kokend water dompelen, uiteinde verbrijzelen en in fris water zetten.

Kerstroos : zie Helleborus.

Kerstster (Poinsettia) : schroeien, alcohol.

Leeuwenbekje : stelen schuin afsnijden, 1 minuut in kokend water, daarna in lauw water. Peper op snijvlak wrijven, pepermuntolie.

Lelie : ijskoud water met 1/8 deel azijn.

Lespedeza : zout.

Linde : schroeien.

Lupine : omkeren en holle stengel vullen met water, uiteinde afstoppen met propje watten, bovenaan de stengel een gaatje prikken om luchtbellens te laten ontsnappen.

Maagdenpalm (Vinca) : pepermuntolie.

Magnolia : schroeien, alcohol, azijn.

Margriet : schroeien, peper.

Meiklokje : ijskoud water en 1/8 deel azijn.

Mesembryanthemum : zie IJsplantje.

"Mimosa" (Acacia) : stengels insnijden, in zeer heet of kokend water gedurende 1 minuut, ofwel pepermuntbehandeling. Daarna suiker, zout, aluin, glycerine of azijn toevoegen aan het water. Kleine takjes houden beter dan grote.

"Montbretia" : alcohol.

Narcis : witte deel van de stengel verwijderen, schroeien, en in veel water laten drinken, 2-3 % suiker toevoegen. Scheidt een stof af die tulpen doet verwelken !

Orchideeën : nooit koud water ! Deze bloemen verdragen geen grote temperatuurschommelingen.

Papaver : onmiddellijk na plukken behandelen ! Stengeluiteinde enkele seconden in kokend water of schroeien. Nadien in fris water met 1 soeplepel suiker per liter. Pepermuntbehandeling voldoet ook.

Pelargonium : zie "Geranium".

Perzikbloesem : houdt zeer moeilijk. Plukken wanneer nog in knop. Uiteinde van de takken verbrijzelen. Bloemen sprayen met haarlak om ze te fixeren.

Petunia : alcohol.

Pioenroos : alcohol 10° gedurende 3-30 minuten, aluinpoeder in water.

Poinsettia : zie Kerstster.

Pronkwinde : zie Ipomoea.

Ranonkel : een snuifje zout in de vaas.

Reukerwten : stelen inkorten, onmiddellijk in water zetten + 1 soeplepel suiker per liter water.

Rhododendron : schroeien.

Ridderspoor : zelfde techniek als voor Lupine, ook aluin en peper geven goede resultaten.

Riet : azijn.

Roos : stengel opnieuw afsnijden onder water, onderste bladeren verwijderen, evenals de "doornen" die zich onder het waterniveau bevinden (tegengaan van rotting). Is de bloem verwelkt, dan het stengeluiteinde over 5 cm in zeer

heet water gedurende 15 minuten, daarna in een vaas met lauw water. Ook nuttig is een om deel van de bladeren boven het waterniveau te verwijderen (tegengaan van verdamping). Men kan ook schroeien, daarna onder water afsnijden.

Roos forceren : oprollen in een hoorntje geglaceerd papier, bovenaan openlaten, in warm water en in volle licht plaatsen.

Roos in knop te houden : oprollen in een hoorntje geglaceerd papier, sluiten, in water met een blokje ijs, fris en donker zetten.

Salomonszegel : pepermuntolie.

Schoenlappersplant : zie *Bergenia*.

Spiraea : pepermuntolie.

Stokroos (*Alcea*) : stengelbasis (5 cm) enkele seconden in kokend water.

Tamarisk : pepermuntolie.

Takken van loofbomen : stengel in de lengte inkerven vooraleer te laten drinken, schors gedeeltelijk wegnemen.

Tulpen : slechte bladeren verwijderen, witte deel van de stengel afsnijden. Als de stelen geplooid zijn, dan in een niet absorberend papier draaien en allemaal samen in een emmer plaatsen tot aan de bloem onder water. Snijvlak inwrijven met poedersuiker belet de stengels zich te draaien. In de vaas 2-3 % suiker toevoegen. Ook bruikbaar : zout, alcohol, asse.

Varen : uiteinde schroeien.

Veldbloemen : zo hoog mogelijk in lauw water (40 °C) zetten en spontaan laten afkoelen.

Vinca : zie Maagdenpalm.

Vingerhoedskruid : 2 seconden pepermuntolie.

Viooltje : stengels inkorten, in glas vol water zetten, bloemen vernevelen. In ijskoud water met een snuifje zout. Viooltjes drinken ook langs de bloemblaadjes, mogen dus eventueel ondergedompeld worden.

Vlas : pepermuntolie.

Waterlelie : tabak of drie delen water + 1 deel alcohol inspuiten in de stengels (belet het sluiten van de bloem).

Zinnia : alle bladeren verwijderen, stengel 1 minuut in kokend water, in vaas met fris water, ofwel pepermuntolie.

Zonnebloem : groot deel van de bladeren verwijderen (tegen verdamping), en zo hoog mogelijk laten drinken.

Gilberte Comhaire-Neyt

Een "Blog"

Naar aanleiding van foto's van de vroegere jaren die ik had doorgemailed naar Prof. Van Cotthem en andere mensen, heeft hij besloten om met deze herinneringen, een "blog" samen te stellen over de Afdeling Plantkunde, Plantentuin en Vrienden van de Plantentuin, vanaf de beginjaren.

Hij heeft mij gevraagd hem daarbij te helpen om zoveel mogelijk materiaal te verzamelen om dit alles dan te verwerken en op de blog te plaatsen. Het zou een iconotheek kunnen worden van de Afdeling Plantkunde.

Concreet zie ik het zo.

Dat jullie mij (ingescande) foto's en belangrijke documenten zouden doorsturen of afgeven. Graag ook vermelden: namen, familienamen, van alle personen aanwezig op de foto's, jaartal van wanneer de foto's dateren. Het voorontwerp is reeds door Wim aangemaakt en kan worden bekeken op de volgende link: <http://plantkunderug.wordpress.com/>

In naam van Wim en van mijzelf dank ik jullie reeds bij voorbaat voor de medewerking.

Cathy De Maire, Jan Palfijnstraat 6, 9000 Gent, tel 09 225 69 23, catherine.demaire@skynet.be en Wim Van Cotten

Lidgeld 2009 (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 2009" 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

Het lidmaatschap geldt voor een periode van 1 januari tot 31 december of 1 juli tot 30 juni

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 28 - Nummer 1 - maart 2009
ISSN 0777- 8821

Redactie en lay-out

Redacteur: Paul Goetghebeur. Coördinator: Karel Reusens

Aan de samenstelling van dit nummer hebben meegewerkt: Gilberte Comhaire, Cathy De Maire, Jean Deprez, Chantal Dugardin, Cyrilla Gillis, Paul Goetghebeur, Karel Reusens, Bernard Symoens, Walter Van Look.

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, 2009

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

DIGITAL PRINT CENTER

WWW.ATLASCOPY.BE

-EINDWERKEN
-PRESENTATIES
-DOCTORATEN
-CURSUSSEN
-POSTERS
-KAARTJES....



HUNDELGEMSE STEENWEG 7
9050 LEDEBERG
09.245 02 25
PRINTING@ATLASCOPY.BE



Hubo

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

Offiegemsesteenweg 245 9000 Gent TEL 09/222.26.63

Hundelgemsesteenweg 25 9820 Mellebake TEL 09/230.46.16

Industrieboon 5 9620 Zottegem TEL 09/361.81.92



Driemaandelijks tijdschrift
Jaargang 28 - nr.1 - maart 2009
ISSN 0777 - 8821
afgiftekantoor GENT 1

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

België - Belgique

P.B.

3/612

9000

Erkenningsnummer
P608176

Lidkaart 2009