

## Een Botanische oefening voor reuk en smaak.

Voor de mededeeling der hiervolgende waarneming is een plaatsje in dit tijdschrift gevraagd, in de hoop dat er onder de lezers van *De Levende Natuur* zullen zijn, die op het hier gereleveerde (en wellicht ook reeds door anderen waargenomen?) feit willen letten. Het betreft een algemeen bekend plantje, de wilde thym (*Thymus Serpyllum* L.)

Op eene excursie, einde September jl. door een viertal Haarlemsche botanici ondernomen troffen wij in de duinen achter Overveen eene soort wilde Thym aan, die, bij wrijven der blaadjes tusschen de vingers, geenszins den gewonen scherpen reuk van thym gaf, maar een veel zachter, citroenachtigen geur. Om het nog juister uit te drukken: zij had niet de kamferachtige reuk van *Thymol* (d.i. het hoofbestanddeel van Thym-olie), maar het liefelijk aroma van *citrol* (d.i. het geurig bestanddeel van citroenolie, dat ook in sommige andere planten voorkomt, zooals in de melisse, in citroenpeper of *Tetranthera citrata* en in citroengras of *Andropogon citratus*).

Het verschil in reuk, en ook in smaak, tusschen deze twee thymsoorten was zóó opvallend, dat geen onzer een oogenblik in twijfel bleef, of een bepaald plantje behoorde tot de „citrol-thym”, dan wel tot de „thymol-thym”. Eenige kleine botanische verschillen konden wij ook tusschen beide groepen waarnemen: de naar citroen riekende thym had op den stengel dichter rijen haartjes, geen wimpers aan den bladvoet, meer uitpuilende bladnerven aan de onderzijde, en iets grooter bloemen. Die verschillen waren echter toch zoo gering, dat zij niet voldoende zouden zijn voor eene „soort” en nauwelijks voor eene „variëteit,” maar zij lieten in ieder geval toe, met zekerheid te voorspellen, of een exemplaar naar thym of naar citroen zou rieken, als men het wrijven ging. De twee thym's groeiden naast elkander; verschil in standplaats had dus met het verschil in reuk niets te maken.

Hoe dit nu te verklaren? 't Is mogelijk, dat dezelfde plant nu eens naar thym en dan weder naar citroen riekt, al naar hare stofwisseling? Een der nevenbestanddeelen van thym-olie is de linalol en dit lichaam gaat door zuurstofopname over in citrol. Zoo gebeurt het in het laboratorium, maar ook in de plant? Wij namen alleen waar, dat sommige thym-plantjes nagenoeg reukeloos waren, en andere de geuren niet meer scherp lieten onderkennen, maar deze waren iets verdord. 't Is echter ook mogelijk, en m.i. zelfs waarschijnlijk, dat er van *Thymus Serpyllum* twee vormen zullen blijken te

bestaan, waarvan één bij voorkeur thymol en de andere citrol fabriceert. Er zijn meer voorbeelden in het plantenrijk van het voorkomen van twee „chemische variëteiten” binnen de grenzen van ééne botanische soort. Dat de wilde thym eene zeer variabele plant is, o.a. al naar zij groeit in de duinen dan wel op de heide, is bekend. Er zijn een aantal variëteiten beschreven, en daarbij is aan de botanici het verschil in reuk toch niet geheel en al ontgaan, want ik vond in systematische werken vermeld eene var. *inodorus* (de reukeloze) en twee variëteiten *citratus* en *citriodus*, dus citroen-thyms. Maar ik geloof niet, dat daarmede de plant bedoeld is, die wij in de duinen vonden, en die meer overeenkomt met de variëteit *chamaedrys*. De heer Kok Ankersmit te Apeldoorn vertelde mij, dat hij lang de geurige *Thymus citriodus* in zijn tuin gekweekt had; dat was echter niet de inheemsche thym, maar zij behoorde tot de Zuid-Europeesche soort, *Thymus vulgaris*.

In Nederlandsche werken wordt nergens van citroen-thym gewag gemaakt. Er is wel eene soortgelijke verscheidenheid bekend bij eene andere inheemsche plant derzelfde familie, n.l. bij het katekruid (*Nepeta cataria* L.). Daarvan bestaat eene naar citroen riekende variëteit, zóó geurig, dat zij in plaats van melisse in de apotheek zou kunnen gebruikt worden. Door v. d. Sande Lacoste werd zij (zie Oudemans, Fl. v. Ned. 466) aan heggen en ruigten bij Gulpen en Pesaken waargenomen, en was daar destijds zoo algemeen, dat de kinderen er bouquetten van vervaardigen. Deze „*Nepeta citriodora*” laat zich door zaad onvermengd voortkweeken, zoodat nooit een exemplaar der niet-geurige tusschen de andere opslaat.

Trouwens, reuk en smaak zijn in den regel twee slecht geoeffende zintuigen, vaak ook bij hen, die zeer scherp zien. In zooverre kan de wilde thym een nuttig en niet onaangenaam studie-object zijn voor onze jeugdige plantenliefhebbers, die wellicht zullen willen nagaan of de twee „soorten” in ons land ook op andere groeiplaatsen worden aange troffen, en welk verband er is tusschen deze chemische en de botanische verschillen. Dan stelt wellicht de redactie van *De Levende Natuur* een plaatsje beschikbaar om deze zaak tot klaarheid te zien gebracht. Wil men vooraf de twee, trouwens zeer uitlopende, geuren van *thymol* en *citrol* (of „oleum citri sine terpeno”) ter dege leeren kennen, dan is daartoe wel in iedere apotheek gelegenheid.

Haarlem, Oct. 1899.

DR. M. GRESHOFF.