

Verdere bijzonderheden over de Kardoen *Cynara cardunculus* L. in Nederland

E. de Grood,

Studiegroep Onderaardse Kalksteengroeven p/a Bosquetplein 6-7, Maastricht

Een eerste artikel over Kardoen in Nederland zullen weinig lezers van het Maandblad zich herinneren. Het is dan ook al 42 jaar geleden dat Bels (1940) in dit periodiek schreef over deze in onze streken zeldzame groentesoort. Kardoen wordt in de omgeving van Maastricht dikwijls in verband gebracht met de onderaardse gangenstelsels van de Sint-Pietersberg. Hoe beide met elkaar verband hielden is weinig bekend. Ook het artikel van Bels geeft hierover slechts ten dele uitsluitsel. Nieuwe nasporingen én de "ontdekking" van twee tot nu toe in onze kringen onbekende foto's van wijlen Ir. D.C. van Schaik geven aanleiding tot de navolgende aanvulling op het genoemde artikel van Bels.



Figuur 1. Kardoen in het gangenstelsel Zonneberg, 1942. Foto: Ir. D.C. van Schaik.

De vleermuisonderzoekers van omstreeks 1940 bezochten onder leiding van Ir. D.C. van Schaik regelmatig de gangenstelsels van de Sint-Pietersberg bij Maastricht en troffen daar meermalen de overblijfselen aan van de Kardoen-cultuur. Bels spreekt in zijn artikel van "eigenaardige hopen losse mergel, die op eenigen afstand van elkaar stonden en ongeveer een halven meter hoog waren, waarop talrijke, groote, bruine, verdroogde, bijna gemummificeerde, sterk gelobde bladen lagen". Vervolgens geeft hij een aantal bijzonderheden over deze plant en reconstrueert hij de kweekmethode waarbij het "bleken" in de duisternis van de gangenstelsels destijds het sluitstuk moet zijn geweest. Merkwaardig is dat deze vleermuisonderzoekers waarschijnlijk onkundig zijn gebleven van de groots opgezette Kardoenkwekerij van Louis Wintgens c.s., waarbij in 1942 een groot aantal Kardoenplanten in een gedeelte van het gangenstelsels Zonneberg in mergelhopen stonden te bleken. Althans, nadat er in de Maandbladen 29-8 en 29-12 nog korte aanvullingen op het artikel waren verschenen, blijven de lezers van het Natuurhistorisch Maandblad verstoken van verdere informatie betreffende Kardoen.

Over de betekenis van de onderaardse gangstelsels voor de kweek van Kardoen in de omgeving van Maastricht is ook in andere periodieken uit dit tijd tot nu toe niets gevonden. Wat de oudere literatuur betreft is onze informatie beperkt tot een excursieverslag van Zeeuwse landbouwers die in 1908 op bezoek waren in wat zij noemden "De Nederlandsche Hooglanden".

Het was dus een hele verrassing toen er onlangs twee "vergeten" foto's opdoken van de Kardoen in het Zonnebergstelsel, foto's gemaakt in 1942 door Ir. D.C. van Schaik (zie figuur 1 en 3). De gegevens op de achterzijde van één van deze foto's leidden naar de nu



Figuur 2. Plakkaat "Champs Elysées" in het gangenstelsel Zonneberg. Foto: M. Wijnen.

70-jarige Chrétien Jamin te Maastricht, in 1942 compagnon van de Kardoenkweker Louis Wintgens in het Zonnebergstelsel en thans onze belangrijkste informant. De ontdekking van deze foto's, de informatie van Jamin en een -bescheiden- reconstructie van een Kardoenkweek door de auteur van dit artikel brachten ons aanvullende informatie.

De plant Kardoen

Kardoen (*Cynara cardunculus* L.), ook wel vermeld als Spaanse artisjok, Cardon (Frankrijk), Cardoon (Groot-Brittannië), Kardone (Duitsland) is een Composiet, directe familie van de Artisjok (*Cynara scolymus* L.) en behalve een plant van formaat, een schoonheid om te zien. In het eerste jaar ontstaan er bladrozetten zo fors dat de plantafstand één meter moet zijn. In het tweede jaar zijn de bladeren minder zwaar, doch schieten de bloeistengels hoog op, soms tot wel twee meter. De plant ziet er dan meer uit als een enorme distel.

De grijsgroene viltige bladeren zijn veerdelig en soms stekelig getand. Bij de cultuurvorm zijn de hoofdnerf van de bladeren uit het eerste jaar uitzonderlijk dik en vlezig (te vergelijken met bijv. Bleekselderij). Deze dikke hoofdnerf is het doel van de Kar-

doenkweek want het zich daarin bevindende merg wordt uiteindelijk gegeten. De bloemhoofdjes, in het tweede jaar, zijn alleenstaand; de bloemkroon is violet-blauw, de omwindselbladeren zijn eirond-lancetvormig en lopen uit in een doorn. De bloembodem is enigszins vlezig en hieruit blijkt duidelijk de verwantschap met de Artisjok. Bij de Artisjok immers is sprake van een wel zeer vlezige bloembodem en het is juist dát onderdeel van die plant dat als een delicatessen wordt beschouwd.

De oorsprong van de Kardoenplant moet worden gezocht in het Middellandse zee-gebied. In Noord-Afrika is de plant al eeuwen een goede bekende. Vermoedelijk is ze door de Franse kolonisten in Frankrijk geïntroduceerd en vandaar in de loop der vorige eeuw doorgedrongen tot in onze streken. Tegenwoordig vindt men Kardoen ook in noordelijker streken wel daar waar zich buitenlandse werknemers afkomstig uit Noord-Afrika hebben gevestigd. In de winkeltjes van Barbès in Parijs en op de markt van Luik bijvoorbeeld.

Het gaat hier om een zeer oud cultuurgewas. Boom (1975) meldt dat de vorm "atilis" van *Cynara cardunculus* subsp. *cardunculus* L. reeds in de oudheid (Egypte) in cultuur was. Volgens deze bron is de Artisjok, hier genaamd *Cynara cardunculus* subsp. *scolymus* (L.) Gams, uit de Kardoen ontstaan omstreeks het begin der jaartelling en

sedert de 16e eeuw algemeen in cultuur in zuidelijke landen. De Artisjok kent daardoor geen wilde vorm, de Kardoen wel. Ooit werd de Kardoen in Zuid-Amerika geïntroduceerd en groeit daar sindsdien mateloos in het wild op de z.g. pampas. Reden voor Darwin om ons te berichten dat "no cultivated plant has run wild on so enormous a scale as the Cardoon".

De bloembodem bij de Artisjok en het merg in de bladnerf bij de Kardoen zijn van een nagenoeg identieke substantie. Deze delicatessen, die als flauweel op de tong van de fijnproever ligt, vinden we bij de Kardoenplanten in een groter volume dan bij de Artisjok. Toch kan het zijn dat de Artisjok het in de loop der jaren ruimschoots van de Kardoen heeft gewonnen omdat de Artisjokbodem een sterkere smaak zouden hebben. Vergelijking leert dat het Kardoenmerg inderdaad veel flauwer van smaak is.

In vroeger jaren was de kweek van Kardoen in onze streken waarschijnlijk in het voordeel, omdat het klimaat toeliet het eerste jaar planten te kweken met forse bladeren mits er goede grond voorhanden was. Bij het bleken der bladeren deden zich verder geen problemen voor omdat de planten op het land in stro verpakt konden worden om de vorst in het najaar en de winter te weerstaan. De omgeving van Maastricht leende zich wel bijzonder goed voor de teelt van Kardoen omdat de donkere vochtige en vorstrijke onderaardse kalksteengroeven zeer geschikt waren voor het bleken en vorstvrij bewaren van de Kardoenplanten. Het is bekend dat de "Cardonse" uit de Sint-Pietersberg bij Maastricht zelfs weer zuidwaarts gingen en op de markt van Luik het viervoudige van de gangbare prijs opbrachten omdat ze veel vleziger en smakelijker waren dan de planten die buiten in het stro hadden moeten bleken.

Men kan zich voorstellen dat de "meer verfijnde" Artisjok de Kardoen ging verdringen en wel méér naarmate betere communicatie en transportmiddelen de importmogelijkheden vergrootten. Hoe dan ook, de Kardoen is - net als nu nog de Artisjok - in onze streken altijd een exclusieve groente geweest.



Figuur 3. De "blekerij" van Kardoën, genaamd "Champs Elysées". Van links naar recht: Wintgens, Jamin, Weerts en Sonnevillie, 1942. Foto: Ir. D.C. van Schaik.

Kardoën en de onderaardse gangen

Hoewel aangenomen mag worden dat ook elders in Nederland wel Kardoën gekweekt zal zijn, hebben ons daarover tot nog toe geen concrete berichten bereikt. Wat Nederland betreft, moeten we het in de oudere literatuur doen met het hoofdstuk "Kardon, *Cynara cardunculus*" in het Groot Warmoezeniers Handboek van UILKENS (1855). Op vier pagina's geeft Uilkens een degelijke verhandeling over Kardoën en de kweek ervan, alsmede een opsomming van hem bekende variëtei-

ten. Hij spreekt van de volgende "verscheidenheden": de Gewone of Spaansche artisjok, de Kardon van Tours, de volle ongedoornde Kardon met Artisjokbladeren, de Kardon met rode ribben en de Kardon Puvis. Wijlen THEWISSEN maakt in zijn artikel "Groentecultures in de Sint-Pietersberg" (De Limburger 11.1.1972) gewag van een boekje dat de titel draagt "In de Nederlandsche Hooglanden", geschreven door VAN DE MEIDE en in 1908 gedrukt bij W. Boekhoven te Sommelsdijk. Het betreft het reeds genoemde excursieverslag van een aantal Zeeuwse landbouwers, op bezoek in Zuid-Limburg. Thewissen schrijft over de vroegere teelt van Kar-

doën naar aanleiding van een passage in dit boekje. Mijn naspeuringen naar dit zeldzame boekje werden ernstig bemoeilijk doordat - zo bleek na vriendelijke bemiddeling van Mevr. Thewissen - Van Noorden, weduwe van Dr. Ch. Thewissen - in het krantenartikel per abuis een verkeerde auteur was vermeld. Niet M. van de Meide maar een zekere VAN EIJK bleek de schrijver. Het Zeeuwse gezelschap bracht in 1908, naar goed gebruik wanneer men Maastricht bezoekt, een bezoek aan de gangenstelsels van Sint-Pieter. Als landbouwers hadden zij een bijzonder oor voor het verhaal van de Kardoën-kweek, of juist: Kardoënbleek, dat zij ter plaatse van de gids te horen kregen.

Van Eijk schrijft onder meer: "Nog is een paar jaar geleden een proef genomen met het kweken van eene groente, die in Nederland weinig voorkomt, doch in Frankrijk en België zéér gewild is en daar zelfs zéér duur betaald wordt. "Cardon à la moëlle" of op z'n Hollandsch "Cardon of Kardoën met merg", is een gerecht, dat daar dikwijls voorkomt op menu's van groote diners, waaruit blijkt, dat voor deze groente wel een prijs te maken is".

Mogelijk is dit de eerste keer geweest dat Kardoën ter bleking in de gangenstelsels is gebracht. Van Eijk spreekt namelijk van "een proef" en even verder schrijft hij "Daar het eene groente is die gebleekt moet worden, kwamen de heeren Ceulen en Lousberg te Sint-Pieter bij Maastricht op de gedachte, het bleeken eens in de berg te beproeven". Interessant is verder dat Van Eijk meldt dat de ondernemers in de Sint-Pietersberg zeer tevreden zijn over de financiële resultaten en besluit met "waar plaats is in de berg voor tienduizenden planten, kan 't een niet onbelangrijke cultuur worden."

THEWISSEN (l.c.) vermeldt in voornoemd artikel dat de Kardoëncultuur in de Sint-Pietersberg na Ceulen en Lousberg werd gestaakt en dat het in de dertiger jaren voor Ir. D.C. van Schaik, die al geruime tijd zijn hart verpand had aan de Sint-Pietersberg zelfs een hele ontdekking was toen hij de restanten van zo'n onderaards Kardoënveld aantrof. Dit moeten dezelfde

restanten zijn waarvan BELS gewag maakt in 1940 in het Natuurhistorisch Maandblad. De foto's van Van Schaik, in 1942 genomen in het Zonnebergstelsel, tonen de volgende poging tot een bedrijfsmatig opgezette Kardoencultuur in de omgeving van Maastricht. Echter, ook omstreeks die tijd, maar onafhankelijk van de op de foto's zichtbare "blekerij", moet er een Kardoencultuur te Sint-Pieter geweest zijn van een zekere Bemelmans. Mevrouw Tine Hamelaers, wonende aan de Lage Kanaaldijk te Sint-Pieter, vertelde onlangs dat wijlen haar echtgenoot deze kweek destijds heeft overgenomen en ook planten ter bleking in het Zonnebergstelsel heeft gezet. Volgens haar zeggen leverden zij veel aan een Maastrichtse familie Marres en aan het hotel "Du Casque" ("t Kèske"). Van de "kwekerij" die Van Schaik heeft gefotografeerd rest nog slechts het in houtskool uitgevoerd plakkaat op de hoek van twee gangen, rechtsvoor in het gangenstelsel Zonneberg (zie figuur 2).

We lezen daarop dat deze "kwekerij" "Champs Elysées" genaamd was en dat L. Wintgens de eigenaar was. Volgens Jamin ging het weliswaar om een redelijk grootse aanpak van zaken, maar bleek het hele plan toch een kort leven beschoren. Jamin vertelde hoe deze kwekerij het levenslicht zag in een café. Naar aanleiding van verhalen van zijn vader (Jamin Sr. was in het begin van deze eeuw hoofd van de Gemeentelijke Plantsoenendienst van de gemeente Maastricht) over vroegere kweek van "Cardonse" stelde hij aan enkele medegasten voor om het nog eens te proberen met de "Kardoën in de berg".

Hij vond een gewillig oor voor zijn plannen bij Louis Wintgens en Fons Sonnevile. Wintgens, beter bekend als "de Roeie Wintgens" gaf het stuk land waarop de planten's zomers zouden volgroeien. Sonnevile pachtte een gedeelte van het Zonnebergstelsel en Jamin was de tuinder die het feitelijke werk zou doen. De opbrengst zouden zij drieën delen (ieder éénderde). Sonnevile was graveur bij de Kon. Sphinx aardewerkfabriek en verkeerde daar en daarbuiten in de "beste" kringen. Onder zijn relaties vond de

Kardoën gretig aftrek. Hij ontpopte zich als de man van de afdeling "verkoop" en kon zelfs een minister tot zijn afnemers rekenen. Voorts werden er via het telefoonboek adressen verzameld van voorname hotels en restaurants in heel Limburg om, door deze aan te schrijven, klanten te winnen voor de geproduceerde Kardoën. Tot de afnemers in Maastricht behoorden onder meer de hotels Derlon, Du Casque en l'Empereur. De naam van de kwekerij werd ontleend aan de woning van Wintgens, een groot oud gebouw dat thans niet meer bestaat en gelegen was aan de tegenwoordige Champs Elyséeweg, nabij de Hertogsingel. Wintgens, Jamin en Sonnevile staan op één der foto's van Van Schaik (zie figuur 3). De vierde man is Theo Weerts, een vriend van Jamin, maar deze had niets met de kwekerij van doen. Zaden werden betrokken van de firma Nunhem te Haalen. Jamin vertelde dat zijn vader destijds, ten behoeve van een kleinschalige Kardoenkweek ten huize van de familie Van Aubel aan de Meerssenerweg te Maastricht, zaden betrok van de firma Bilot & Frs. aan de Rue de Cathedrale te Luik. Jamin Sr. haalde daar persoonlijk ook het zaaigoed voor zijn plantsoenendienst en nam in één moeite door wat Kardoenzaden mee. Terzijde zij vermeld dat beide Jamins, Sr. en Jr., hebben meegewerkt aan de inrichting van de tuin van ons Natuurhistorisch Museum en persoonlijk hebben gezorgd voor de verhuizing van talrijke bijzondere planten van de tuin van Dr. De Wever in Nuth naar Maastricht toe.

Half mei 1942 werden de "Cardonse" in de volle grond gezaaid, op ruime afstand van elkaar (ongeveer één meter), telkens twee of drie "pitten". Wanneer de planten ongeveer tien centimeter waren, werd er gedund. Omstreeks 15 oktober werden de planten van het land gehaald en in het Zonnebergstelsel gebracht. Vele honderden planten stonden daar, ontdaan van de grootste buitenste bladeren, te bleken met de penwortel op de grond en aangeaard met losse mergel (zie figuur 1). Na verloop van tijd waren de planten gebleekt, in feite door het ontbreken van zonlicht, en bovendien wa-

ren vooral de binnenste bladeren inmiddels duidelijk verdikt door opname van vocht en voeding uit de dikke penwortel. Omstreeks Sinterklaas kon er geoogst worden. Een groot voordeel was dat de oogst gespreid kon worden over de rest van de winter, want nog tot in maart kon er Kardoën uit de berg betrokken worden. Tussentijds oogstte men dus slechts wat men kon afzetten.

De opbrengst was heel behoorlijk: twee gulden per kg. Ter vergelijking: een arbeider verdiende in die tijd 18 tot 20 gulden per week. Toch waren de verdiensten begrensd doordat de afzetmogelijkheden beperkt waren tot de zogenaamde "betere" kringen. Het gewone publiek heeft de Kardoën nooit leren waarderen; daarbij kan de prijs een belemmering zijn geweest. Die hoge prijs werd mede veroorzaakt door het vele werk dat de Kardoencultuur met zich mee bracht. Immers, men moet relatief veel grond bewerken om de ver uit elkaar staande planten te kunnen plaatsen en ook het transport van de logge onhandelbare planten naar het gangenstelsel en de extra pacht van de gangen waren kostenfactoren van betekenis.

BELS (1940) vermeldt in het supplement op zijn artikel in het Maandblad dat de firma Tubbergen te Haarlem weliswaar Kardoenzaad had opgenomen in haar "Voorjaarsprijscurant" van 1940, maar dat bij navraag bleek dat er geen zaden meer geleverd konden worden "omdat ze zo weinig gevraagd werden".

Bij Tubbergen vernam Bels dat "in Holland bijna niemand de plant kent". Bels vermeldt verder dat ook de tuinbaas van kasteel Eysden Kardoën gekweekt had en hem iets soortgelijks vertelde over Maastricht en omgeving: "Eenigen tijd geleden kwam hij met planten op de veiling, doch moest met zijn onbekend produkt, wegens onverkoopbaarheid, weer naar huis toe gaan".

De kwekerij "Champs Elysées", zo voortvarend begonnen, bloedde voorjaar 1943 dood en daarmee is het verhaal - althans wat betreft de rol van de gangenstelsels bij de Kardoencultuur - ten einde. Volledigheidshalve zij vermeld dat ook in de "grotten van Kan-



Figuur 4. Kardoenplanten te Bemelen, in de tuin van de auteur, zomer 1979. Foto: E. de Grood.

ne" vermoedelijk Kardoen heeft gestaan. Bels vertelt in eerder genoemd supplement dat de heer Maessen hem dit had medegedeeld. Bels zelf heeft daar echter niets van kunnen vinden. Chrétien Jamin heeft nog onlangs, in 1978, een bescheiden aantal Kardoenplanten gekweekt. Deze heeft hij echter niet in de gangenstelsels gebleekt, maar gewoon op het land, verpakt in stro. Naar zijn zeggen waren deze echter veel "wateriger" en hadden ze ook minder smaak dan de planten die hij vroeger in de Zonneberggangen had.

Eigen kweek

Onafhankelijk van Jamin heb ik zelf een - bescheiden - Kardoencultuur gehad in 1979, met geen andere bedoeling dan zelf te ondervinden hoe het is om Kardoen te kweken.

Uit Frans zaad groeiden in de bijzonder goede grond van het plateau van Margraten een tiental forse planten (zie figuur 4). De langste bladeren waren ongeveer 1.90 m.! Eén van deze planten "vergiste" zich en bloeide het eerste jaar. De bloeistengels gingen tot 1.70 m. hoog, er zaten zeven bloemhoofdjes aan en de bloeistengels waren opvallend dun. De meeste planten hadden bladstelen met onder-

aan een doorsnede van tussen zeven en tien centimeter. In een naburige kleine onderaardse kalksteengroef werden deze planten op 20 oktober in hopen losse mergel "gezet" (zie figuur 5). Omstreeks 1 december werden de eerste planten weer mee naar huis genomen om gegeten te worden.

Aanvankelijk was het bijzonder moeilijk om aan recepten te komen voor het bereiden van deze groente. Mij stond slechts één recept ter beschikking op het moment dat er geproefd moest worden en dat was de "Kardoen uit Piëmont", afgedrukt in Spectrums Menu-Encyclopedie.

Hoewel in dit geval eigenlijk een ovengerecht, viel vooral op dat de Kardoen eerst twee uur moest koken "in een witmaker". Dit lange koken zou de bittere smaak moeten wegnemen. Bij het eindresultaat overheerste de saus nogal waardoor de zuivere Kardoen-smaak wat op de achtergrond raakte. Niettemin was er duidelijk sprake van een Artijoksmaak, maar dan zachter, wat weëig zelfs. De substantie is inderdaad zacht als fluweel en men heeft véél uit weinig planten.

Later bereikten mij nog een aantal recepten waarvan ik de lezer de details zal besparen, doch niet wil nalaten de verscheidenheid aan mogelijkheden hier te memoreren. In de Engelstalige Larousse Gastronomique bijvoorbeeld vinden we achtereenvolgens recepten



Figuur 5. Na enkele weken bleken in een mergelgroef, winter 1979-1980. Foto E. de Grood.

voor: Cardoons with cream, Cardoons aux fines herbes, fried Cardoons, Cardoons à la grecque, Cardoons à l'italienne, Cardoons l'italienne gratinés, Cardoons au jus, Cardoons à la Lyonnaise, Cardoons with marrow, Cardoons à la Milanaise, Cardoons Mor-nay, Cardoons with Parmesan, raw Cardoons à la Piemontaise, Cardoon purée, Cardoon salad en Cardoons with various sauces.

Volgens Jamin is het niet noodzakelijk de Kardoen zo lang te koken. Hij had ze het liefst kort gekookt en daarna gebakken, liefst met een flinke scheut Madeira! Volgens hem is de Kardoen een zeer eiwitrijk en daardoor gezond voedsel. Mevr. Hameleers meldde dat zij, zodra de Kardoen kookte, maag-zout ("zuiveringszout") toevoegde om de kookduur te bekorten. Zij diende de Kardoen altijd op met een kaas- of bloemkoolsaus.

De benodigde hoeveelheid struiken schijnt erg te variëren. Volgens BELS 1940 8 vermeldt Gorter's Kookboek van 1918 dat twee struiken genoeg zijn voor een maal voor vier personen, terwijl de tuinbaas van kasteel Eysden aan Bels vertelde dat, hoewel iedere plant slechts 5-6 eetbare bladstelen bezit, twee planten genoeg zijn voor 18 personen.

Dit zal wel samenhangen met de kweekmethode, de bereidingswijze en de eetlust!

Dankwoord

Met dank aan: Chr. Jamin, J. Kamphoven, H. Roessingh, N. Wijnberg, T. Hamelers, M. van de Wurff en J. Thewissen-Van Noorden.

Summary

Further information on Cardoon, *Cynara cardunculus* L., in the Netherlands.

Cardoon (*Cynara cardunculus* L.) is frequently related with the subterranean limestone quarries in South Limburg. In the first half of this century there would have been Cardoon "bleacheries" in the caves of Mount St. Pieter. Until now

very little was known about the cultivation of this little known vegetable. The author refers to BELS' 1940 report on this subject and to two photographs by the late Ir. D.C. van Schaik (Fig. 1 and 3) which are figured here for the first time.

Literatuur

BELS, P.J., 1940. De Kardoelen in Nederland. Natuurhist. Maandbl. 29 (7), p. 66-69; 29 (8), p. 74; 29 (12), p. 23.
BOOM, B.K., 1975. Flora der Gekweekte kruiddachtige gewassen. Veenman, Wageningen.
BORN, W., 1972. Menu, Spectrum respecten en-

cyclopedie, p. 1254-1255. Spectrum, Utrecht/Antwerpen.

EIJK, P. VAN, 1908. In de Nederlandsche Hooglanden, p. 54-55. W. Boekhoven, Sommelsdijk.
HEGL, G., 1928. Illustrierte Flora von Mitteleuropa, VI-2, p. 923-924. Lehmann, München.
LAROUSSE GASTRONOMIQUE, 1972, p. 210-211. London.

THEWISSEN, CH., 1972. Groentecultures in de Sint-Pietersberg. Dagblad "De Limburger", 11-1-1972. Maastricht.

TRAPPEN, J.E. VAN DER, 1839. Herbarium Vivum. Loosjes, Haarlem.

UULKENS, T.F., 1855. Groot Warmoeziers Handboek, p. 433-436. De Jong, Arnhem.

Korte mededelingen

Franjegtiaan nog steeds bij Eijserbos

In het Natuurhistorisch Maandblad 71 (1):6 schrijft de heer Kreutz dat de Franjegtiaan (*Gentianella ciliata*) niet meer voorkomt op de kalkgraslanden bij het Eijserbos. Deze kalkgraslanden bezoek ik reeds 21 jaar en uit mijn aantekeningen blijkt dat de Franjegtiaan praktisch ieder jaar werd waargenomen in de Mesobrometa van 'het Eijserbos. In het najaar van 1972 vond ik slechts 1 exemplaar en in 1973 geen enkele plant. In 1974 telde ik 6 en in 1975 hooguit 3 planten. In 1976 en 1977 werd de Franjegtiaan niet gevonden maar in 1978 zag ik weer 4 bloeiende planten, in 1979 6, in 1980 zelfs 19 en in 1981 vond ik 13 planten in bloei. Hieruit blijkt dat de soort zich zelfs weet uit te breiden.

W. Frijs,
Columbusstraat 97, Heerlen

Veldgentiaan vroeger ook op Kunderberg.

Het zal ongeveer 1943 geweest zijn dat dokter De Wever mij vertelde dat de Veldgentiaan (*Gentianella campestris*) en Parnassia (*Parnassia palustris*) op de Kunderberg voorkwamen.

Of De Wever dit ooit in bijvoorbeeld het Natuurhistorisch Maandblad gepubli-

ceerd heeft, weet ik niet. Wel was hij de laatste jaren voorzichtiger geworden met zijn mededelingen. Nu was ik in deze soorten niet zo geïnteresseerd en beide kende ik van de Waddeneilanden en uit het buitenland. Bovendien waren er voor mij voldoende nieuwe dingen te doen. Enkele jaren geleden "ontdekte" ik bij toeval de Veldgentiaan en herinnerde mij het gesprek met De Wever weer. Ik heb deze kennis zorgvuldig bewaard en alleen de heren Kreutz en Frijs op de hoogte gebracht. Hopenlijk zal de publicatie van deze vondst het voortbestaan van de Veldgentiaan in Zuid-Limburg niet benadelen.

S.J. Dijkstra,
Lotersbergweg 49, Schaesberg.

Albino Egels (*Erinaceus europaeus*) te Ohé en Laak

Op zowel 12 als 23 oktober 1981 vonden inwoners van Ohé en Laak een albino Egel. Beide waren, op grond van hun leeftijd (onvolwassen) vermoedelijk afkomstig van dezelfde worp.

Hoewel albinisme bij praktisch alle diersoorten min of meer regelmatig voorkomt, zijn beide gevallen dest meer opvallend omdat ruim tien jaar geleden op dezelfde plaats ook al een albino Egel waargenomen werd. Het betrof toen een adult vrouwtje met vier

juvenielen, waarvan één volledig albino was.

Het gebied waarin de vondsten gedaan zijn, ligt geïsoleerd tussen Maas en Julianakanaal, waardoor een uitwisseling met Egels uit omliggende gebieden vrijwel nihil en de genenvoorraad van de alhier levende populatie dus beperkt is. De kans op meerdere albino's in de toekomst wordt hierdoor aanzienlijk vergroot.

De vindsters van beide Egels stonden deze pas af nadat ze met hun 'unicum' de kranten hadden gehaald. Een vervelend verschijnsel dat het belangrijkste bezwaar vormde voor de controleurs-Natuurbeschermingswet om beide dieren weer direct ter plaatse vrij te laten.

De eerste Egel bevond zich in een toestand van lethargie en overleed de dag erna. Dit exemplaar werd overgedragen aan het Natuurhistorisch Museum te Maastricht.

De tweede Egel was nog opvallend fit en actief, en nam allerlei voedsel (slakken, wormen, pissebedden, oorwormen, andijvie en peren) aan. Na overleg met het Ministerie van CRM verhuisde dit dier naar een 'Egelasiel' te Sittard, waar het na korte tijd ook overleed. Wat er met dit dier verder gebeurd is, is mij niet bekend. Beide Egels waren nauwelijks op de helft van het voor hun leeftijd 'normale' gewicht.

W.G. Vergoossen
Brugweg 20, 6102 TK Echt.