

materiaal aan te voeren, vooral van de moeilijk houdbare paddenstoelen. Wie dus Zaterdagmiddag of Zondag een uurtje vrij heeft, zal ons een groot plezier doen, door verse exemplaren te verzamelen. Gaarne ontvangt ondergetekende spoedig bericht van de leden die zich voor dit doel beschikbaar stellen; ook autobezitters, die met het vervoer behulpzaam willen zijn, gelieven zich op te geven.

De tentoonstelling wordt gehouden in twee zalen. In de benedenzaal kan men de eigenlijke paddenstoelen vinden, gerangschikt volgens het systeem Konrad et Maublanc, terwijl de bovenzaal bestemd is voor de inzendingen van de verschillende Nederlandse instituten (cultures van schimmels, door schimmels aangetaste planten met de bestrijdingsmiddelen enz.), benevens voor literatuur en plaatwerk. Alvorens de tentoonstelling te verlaten, zullen de bezoekers nog in de gelegenheid gesteld worden de eetbare paddenstoelen naar waarde en smaak te beoordelen. De R. K. Huishoudschool uit de Lenculenstraat zal gaarne hiervoor zorgen.

De officiële opening van de tentoonstelling vindt plaats Zaterdagmorgen 11 October, waarschijnlijk te 11 uur. De bezoekers worden verwacht Zaterdagmiddag, Zondag en Maandag, de scholen op Maandag. Met deze laatste zal nog nader overleg gepleegd worden.

Dr. E. M. Kr u y t z e r.



Het graf van wijlen Rector Jos. Cremers op het kerkhof aan de Tongerse weg te Maastricht wordt gedekt door 'n kwartsitische zwerfsteen, afkomstig van de Sint Pietersberg. Daarmee is aan een intieme wens van de Rector voldaan.

De steen die door de Enci werd geschonken en vervoerd, en door de zorgen van architect J. Huysmans op een smaakvol basement geplaatst werd, draagt het opschrift:

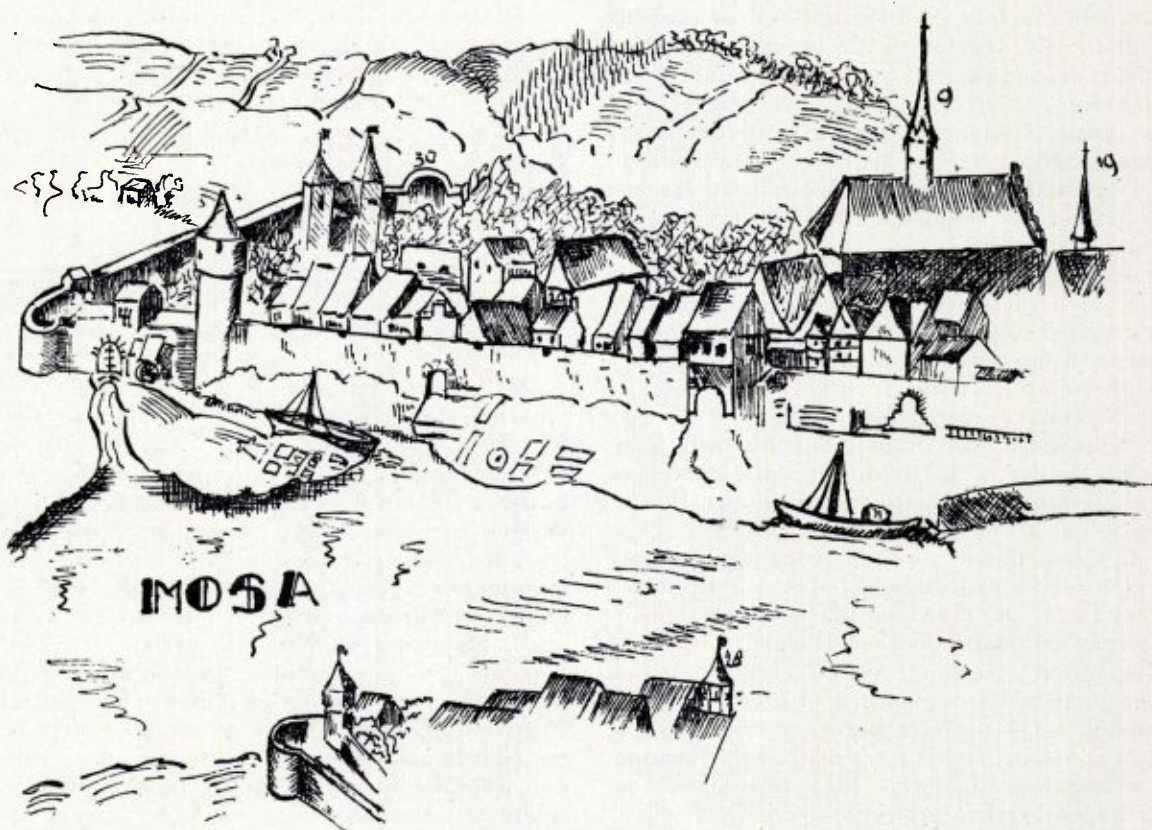
Si hi tacuerint lapides clamabunt
Rector Jos. Cremers.

* Hoensbroek † Maastricht
12 Juni 1873 28 Dec. 1951.

VERDWIJNENDE KULTUURPLANTEN

W i j n d r u i v e n.

Welke plant archivaris Habets bedoelde, waar hij schreef in Publ. d'Hist. Soc. et d'Arch. Limb. III 1866, „De wilde wingerd onzer bossen levert ons het bewijs, dat de wijnstok tot dat slag gewassen behoort, welke aan onze bodem niet vreemd zijn”, is mij niet duidelijk. Wilde wingerd is de Nederlandse naam van *Parthenocissus quinquefolia*, een klimheester, die hier veel gekweekt wordt om een priël ermee te bekleden. Zij is afkomstig uit Noord Amerika en verwildert wel eens, doch zelden, en dan alleen in de nabijheid van woningen of tuinen. De wijndruif (*Vitis vinifera*) is inheems in Zuid-Oost Europa, noordwaarts alleen tot in 't zuidelijkste Rijn-dal, waar slechts enkele onder bescherming gestelde struiken aanwezig zijn. De druiven die gekweekt worden zijn waarschijnlijk ontstaan uit mutatie en kruising van soorten, die oorspronkelijk in Z. O. Europa en Azië thuis horen. In het begin onze jaartelling kende men al een grote verscheidenheid en eeuwen ervoor werd in Azië en Afrika al wijn bereid. Men neemt aan, dat de kultuur van uit Voor-Azië zich naar Griekenland en vandaar naar Italië verbreed heeft. De Romeinen voerden wel wijn uit naar de onderworpen Noordelijke landen, maar verboden er eerst de aanleg van wijnbergen. Door de Phoeniciërs werden in de 6de eeuw a. C. de kultuur naar Frankrijk en Spanje overgebracht. De Zuid-Europese wilde wijndruif is een bosplant. De vruchten worden wel vers van de struik gegeten, maar wegens de wrangere smaak, met bijvoeging van zoetstoffen. Er wordt een drank van bereid, doch alleen voor geneeskundig doel, ofschoon Hannibal zijn zieke paarden met „goede” wijn zou genezen hebben. De kultuurdruiven eisen volle zon en hoge warmte. Behalve door de smakelijke vruchten verschillen ze van de wilde door de vorm



WIJNSTOKKEN OP SINT PIETERSBERG

del. Jeanny Coenen

(Detail van oude gravure van de stad Maastricht).

der pitten en de geslachtsverdeling in de bloemen. Zij verwilderen ook vaak in de nabijheid van tuinen of hotels uit zaden door mens of dier verspreid.

Wel heeft de wilde druif in een vroeger tijdperk ook in Limburg geleefd, want door C. en E. Reid (Mededeel. Rijksopspor. v. Delfst. 1915) zijn zaden ervan in pliocene klei te Reuver, Tegelen, Swalmen en Brunssum gevonden. Fossiele resten in bruinkool in Noord-Duitsland zouden tot de thans nog in Amerika levende *Vitis cordifolia* gerekend moeten worden.

Alle opgaven van levende *Vitis vinifera* in ons land hebben betrekking op verwilderde kultuurdruiven o.a. die van de St. Pietersberg door Dumoulin (1868).

Of de Romeinen al de cultuur van druiven in Zuid-Limburg beoefend hebben? Zeker is, dat tot in de 16de en 17de eeuw hier en in aangren-

zend Belgisch en Duitsch gebied wijndruiven op grote schaal voor wijnbereiding gekweekt werden, meestal langs de warme Zuid-hellingen, niet alleen in het Maas- en Geuldal, maar ook nog meer Noordwaarts tot Rimburch toe.

Dit is uit oude akten en bescheiden vast te stellen. Hieraan herinneren ook de tegenwoordige plaatsnamen: in Gronsveld op de Wijnberg; in Borgharen: de Wijngaartshof; te Geulle-Elsloo: De Wiegert (boven het Hoogebosch); in Ulestraten: Wingersberg; in Rimburch: Wijngaartsberg. Tussen Oud-Valkenburg en Sibbergrubbe ligt de Wingersdil. Bij Gulpen heet nog een plaats de Wiegert, evenals te Wittem en Gulpen. In de gemeente Voerendaal, onder Welten, ligt een stuk land, de Wijngaardsbunder; in Hoensbroek: de Schurenwingerd en Wingershof. Op de grens van Schinnen en Oirsbeek ligt Wijnland; in Kerk-

rade: de Wijngaardsberg te Haanrade; deze heette later Kuppersberg. Op Caberg lag vroeger ter plaatse, waar thans de Belvédère ligt, de Wiegersberg. Volgens Jhr. de Stuers, Blondin e.a. is de benaming „Tweebergen” in de straatnaam „Oude Tweebergerpoort” te Maastricht van „Te wijnbergen” afgeleid.

Op de hellingen werden de druivenstokken geteeld langs staken, zoals dit thans nog in Zuidelijker landen geschiedt; dit is ook op het oude stadsgezicht bij Maastricht van Bellomonte te zien. (Zie afbeelding).

Op het laatst der 17de eeuw is de teelt sterk achteruit gegaan. In de 18de eeuw werden naar alle landen goede verkeerswegen aangelegd en daar de wijn uit Zuidelijker streken meer in de smaak viel, overtrof de invoer weldra het eigen voortbrengsel. In de 18de eeuw zouden er meer strenge winters geheerst hebben als in de 16de en 17de. Men moet echter bedenken, dat het bij de wijndruif niet zozeer op lage winter-, maar meer op hoge, zij het ook korte zomertemperatuur aankomt. Daarom gedijt de wijnstok ook niet zo best op het eiland Wight, ofschoon daar zo'n zacht winterklimaat heerst, dat laurier, hortensia's en palmen buiten kunnen blijven.

Ook klopt het niet met de kroniek van Maastricht 1517—1762 (Maasgouw 1883) waarin men vermeldt vindt, dat in 1531 en 1608 alle wijnstokken in het Luikerland door vorst vernield waren, en dat er in verschillende jaren daarna tot 1757 herhaaldelijk zeer strenge winters geweest waren. Op het laatst der 18de eeuw werden dan ook druiven alleen nog langs muren of in kassen gekweekt voor tafelfruit. Zij hadden het in de laatste jaren hard te verantwoorden vanwege meeldauw. Waar niet tijdig gezwaveld werd oogstte men geen eetbare druiven.

Welke soorten er destijds 't meest voor wijnbereiding gekweekt werden, wordt nergens uitvoerig beschreven. Wel is al vroeg sprake van witte en rode wijn.

De bereiding geschiedde in deze streken in een pers, op dezelfde wijze als thans voor appelwijn en appelazijn in gebruik is. In het kasteel Hoensbroek bevindt zich nog een gedeelte van zo'n wijnpers waarop het wapen der familie Eymael in fraai steekwerk. Evenzo in het kasteel Wynandsrade.

De grootste druivenwingerd, die ik ooit zag, stond langs een muur van het kasteel Borgharen. Of nú nog?

† A. De Wever.

EEN INTERESSANTE MUGGELARVE, CHAOBORUS CRYSTALLINUS DE GEER.

door
BR. ARNOUD

Voor me staat een miniatuuraquarium, waarin horizontaal liggend, enige volkomen doorzichtige, kristalheldere, diertjes zweven.

Het zo doorzichtig zijn, (de Engelsen noemen het diertje om deze eigenschap de phantoomlarve), heeft tot resultaat, dat het diertje zelf bijna niet te zien is als het in rust verkeert. Meestal hangt het diertje bewegingloos, maar soms slaat het bliksemsnel een halve slag naar links of naar rechts, ofwel schiet plotseling weg. Bij voorkeur leeft het op plaatsen in het water, waar weinig plantengroei is.

Het is de larve van een mug, Chaoborus Crystallinus de Geer, 'n diertje uit het zoetwaterplankton. Het heeft een goed ontwikkelde kop doch bezit geen poten of andere aanhangsels, en wordt daarom wel een eucephale made genoemd.

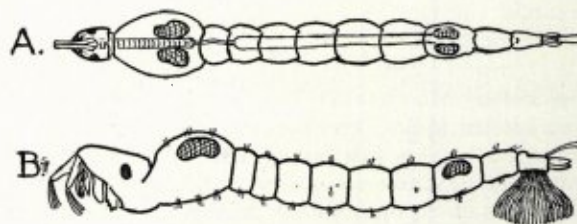


Fig. 1. Larve.: A = rugkant, B = zijkant.

Bij nadere bezichtiging zal U deze larve zeker interesseren. Al aanstonds vallen drie afstekende vlekjes op. (Fig. 1, B). Het donkerste, in de kop gelegen vlekje, vormt het oog. De twee andere bevinden zich aan de rugzijde. Het voorste van deze twee ligt in het borststuk, het achterste in het zevende achterlijfsegment. Het zijn parige blaasjes, z.g. drijvertjes, die de horizontale ligging van het lichaam mogelijk maken (Fig. 1 A en B.).

De habitus van het diertje en de snelle bewegingen wijzen erop, dat het een echte rover moet zijn. Voor, aan de neusachtig verlengde