

Hieronder zijn enkele leraren en verkenner-leiders.

De afgelopen weken hebben zich geheel uit eigen beweging nog 6 personen opgegeven: 2 uit Heerlen 2 uit Maastricht, 1 uit Voerendaal, 1 uit Wittem. Het verheugt ons dat zich ook enige ter plaatse goed bekende boeren als vrijwilliger meldden.

Subsidie werd ontvangen van het Limburgsche Landschap en van het Natuurhistorisch Genootschap.

Bewaakt werden een tweetal vindplaatsen van zeldzame orchideeën in gemeenten, waar deze nu door gemeentelijke verordeningen zijn beschermd. Deze terreinen waren in 1947 nogal geplunderd.

In het algemeen kan men zeggen dat het publiek van goede wil bleek te zijn, maar soms het bestaan van de plukverordeningen niet kende. Meestal echter was dit wel het geval, ook bij kinderen.

De pers heeft hiertoe zeker bijgedragen. Ook wist men vaak van het bestaan van de Natuurwacht af en toonde hiervoor zijn sympathie. Men mag zeker tevreden zijn, over wat werd bereikt; van de andere kant bleek echter ook hoe nodig de natuurwacht op de terreinen was.

Voor de toekomst kan men zeggen: een terrein als het Gerendal, van nationaal belang en tevens steeds meer bedreigd, kan alleen afdoende worden beveiligd door aankoop als natuurmonument. Hiertoe zijn, naar wij vermenen, door het Limb. Landschap stappen ondernomen. Afsluiting en beperkte toegang op vertoon van kaarten lijkt ons zeer gewenst, zo niet nodig, om dit prachtige gebied tijdig veilig vast te stellen.

De Natuurwacht zal het volgend jaar doeltreffender moeten worden georganiseerd; dit jaar ging het trouwens maar om een proef. Zeker zal er een afzonderlijke wacht moeten komen te Heerlen en Maastricht, die ook aangrenzende gemeenten bestrijkt. Voor een plaats als Valkenburg is dit nog meer nodig.

Heerlen, 30 Juni 1948.

De secretaris van het Comité,

Dr. M. Bruna

Kruisstraat 22, Heerlen.

WIJNDRIUVENCULTUUR IN LIMBURG

door

J. M. VAN DE VENNE

(Hoofdecommies Rijksarchief in Limburg)

Over de cultuur der druif op een zo uitgebreide schaal, dat daaruit wijn vervaardigd kon worden, schreef de geleerde pastoor Jos. Habets, de eerste Rijksarchivaris in Limburg, reeds een lezenswaardig opstel in het jaar 1866. Van zijn onderzoekingen gebruikmakend en aangevuld met door ons nieuw gevonden gegevens, hebben wij in 1925 een klein artikel gewijd aan de wijnbouw in Limburg en de wijnhandel in Maastricht. Dit verscheen in het Jaarboek van de Vereeniging van Nederlandsche wijnhandelaren te Amsterdam ('t Kasteel van Aemstel).

Nadien hebben wij te hooi en te gras het een en ander opgetekend wat ons belangrijk voor dit onderwerp leek en kunnen daardoor in het hiernavolgende een vluchtig, zij het ook een onvolledig beeld geven van deze cultuur in onze provincie.

Een belangrijke hulpbron bij de studie over de wijnbouw zijn de plaatselijke benamingen, namen van boerderijen e.d. Men vindt er die op een dergelijke cultuur wijzen zelfs tot in Friesland, n.l. de buurt „Wijngaarden” in de gemeente Langezwaag. In de gemeente Doorn (Utrecht) bestaat een „Wijngaardesche Steeg” en het huis „de Wijngaard”. In Gelderland ligt het dorp „Wijnbergen”, gemeente Berg, en het huis „de Wijngaard” in Elst. „Wijngaarden”, polder en gemeente bij Sliedrecht (Zuid-Holland) en de „Wijngaardschendijk” in de laatstgenoemde plaats duiden wellicht ook op wijnbouw. Een onderzoek in oude oorkonden zou de waarschijnlijkheid van de wijnbouw in genoemde plaatsen, die men uit deze benamingen kan aannemen, tot meer zekerheid kunnen brengen.

Wat Limburg betreft, blijkt het bestaan van de wijnbouw voor een groot gedeelte der provincie uit oorkonden en behoeven we slechts voor een deel te steunen op plaatselijke benamingen.

Uit de hier verbouwde druif werd echter slechts een lichte wijn verkregen, die drinkbaar werd gemaakt met behulp van kruiden en besen, en door het mengsel te koken, zoals men uit de Valkenburgse domeinenrekeningen kan

opmaken. In kwaliteit was hij dan ook minder, dan de uit meer zuidelijk geteelde druiven vervaardigde wijn. Philip de Hurge, die in 1615 op een reis ook Maastricht bezocht, zegt dat hij hier „un vin claiert peut être du crue du pays” dronk. Een klaar wijntje dus, dat hij voor landwijn hield.

Wij zullen thans zien hoe het in oude tijden met deze cultuur in ons gewest stond. Zoveel mogelijk aan de hand van betrouwbare gegevens zullen wij trachten de lezer een beeld te geven van de wijnbouw in de Maasgouw.

In Borgharen ligt heden ten dagen nog de „Wijngaardshof”. Deze betaalde van een stuk land een cijns aan het O. L. Vrouwekapittel te Maastricht; deze cijns werd reeds in 1200, blijkens oude pachtcontracten, door genoemd kapittel geïnd; wel een bewijs van zijn ouderdom. Uit latere gegevens blijkt, dat ditzelfde kapittel uit „der Regenacker”; in ’t „Haerenvelt” gelegen naast „een wingert”, cijnsen trok. In 1684 wordt de ligging van een ander stuk land nog aangeduid met de woorden „onder de voors. jurisdictie van Borgharen aan den wijngaert gelegen”.

Te Geulle had de heer van Valkenburg zelfs een wijntiende van de druif, die zoals het in oude rekeningen heet „op de boumen west”. Daar werd dus de plant niet langs zware stokken, z.g. ramen, geleid, doch teelde men de druif op bomen. Waren dit leibomen langs de muren of werden de ranken geleid van boom tot boom als een soort prieel, zoals pastoor Habets veronderstelt?

In Gulpen duidt de plaatsnaam „Wigert” klaarblijkelijk op het bestaan van een wijngaard ter plaatse.

Ook Hoensbroek heeft zijn „Wijngaardshof” en in deze plaats ligt een berghelling „De Schurewingerd” genaamd.

Heydendal deelt in zijn Notitia monasterii Rodensia mede, dat ongeveer in ’t begin der 18e eeuw een boomgaard werd aangelegd op Rolduc, welke gedeeltelijk uit een helling bestond, die voorheen met wijnstokken was beplant en „der Weingartsberg” genoemd werd.

Om Maastricht wemelde het in de Middeleeuwen en later van wijngaarden. In 1502 en 1507 verkregen de Kruisheren een wijngaard gelegen aan den „Oberg of Wijngaertsberg” buiten de Boschpoort gelegen. In ’t begin der 17e eeuw werd op dit terrein bouwland aan-

gelegd. Ook in de Hochtterstraat en bij het St. Antoniusklooster lagen resp. in 1526 en 1426 wijngaarden.

Meer naar het Westen treffen wij in Biesland, n.l. bij de St. Servaasberg de wijngaard aan van Jonker Arnold van Zievel, waar in de jaren 1411—1440 nog al eens druiven verdwenen en de rechter moest ingrijpen. En de molen te „Viertorne”, bij de huidige Champs Elysées, heette in 1567 „die molen by den wyngaert genoemd”.

De St. Pietersberg was bij uitstek geschikt voor de wijnbouw en het is daarom niet te verwonderen, dat in oorkonden van de jaren 1294 tot 1623 herhaaldelijk sprake is van wijngaarden in deze buurt. In 1309 worden daar vermeld de wijnbergen van Joannes van Mulken en Godefridus van Tweebergen. De wijngaard bij „t Gerichte” (de galg), gelegen naast die van Jan Lamboy, en die van Johan Bruwens, werd in 1422 overgedragen aan de scholieren van St. Servaas. Ook is nog sprake van een wijngaard bij Lichtenberg, in een pachtcontract van de heer van Lichtenberg, van Eynatten, met M. Cluckers in het jaar 1623, hoewel niet blijkt, dat deze toen nog in bedrijf was.

Het beroep van „vindemiator”, wijnplukker, wijnlezer, evenals dat van wijngaardenier, werd door inwoners van St. Pieter vrij veel uitgeoefend, zoals uit diverse akten blijkt; wel een bewijs voor de belangrijkheid der druiventeelt, daar ter plaatse.

Zowel buiten de St. Maartens- als de Hoogbruggenpoort te Wijk zijn in 1448 en 1457 wijngaarden gelegen, zoals uit verschillende akten blijkt, al was het terrein hier minder geschikt. Die bij de St. Maartenspoort lag bij het „Peertskirckhof”.

Ook in de verdere omgeving van Maastricht op tegenwoordig Belgisch gebied trof men oudtijds wijngaarden aan, n.l. te Riempst, Fall, Petersheim en Kanne.

Merkwaardig is ’t, dat in Maastricht taverniers waren, die er een eigen wijnberg op na hielden, zo o.a. de waard van „Den Gulden Baert”, die in 1544 zijn eigengeteelde wijn verkocht.

Te Sittard werd in 1325 de ligging van een stuk land aangegeven tussen de stadsgrachten en de „wijnbergen”, vermoedelijk de tegenwoordige Kollenberg.

In Oirsbeeck heet een stuk land „de Wijn-

gaardshaag" en op het Rooth, gemeente Schinnen, grenzende aan Oirsbeeck, ligt eveneens een stuk land „het Wijnland" genaamd.

Reeds in de schenkingsbrief uit 968 van Gerberga, koningin van Frankrijk, aan de abdij St. Remigius te Reims van haar vrijgoed te Meerssen, komen bij de geschonken goederen wijnbergen voor. Deze zullen naar alle waarschijnlijkheid wel gelegen hebben onder Ulestraten, dat tot het geschonken gebied behoorde. De Wijngaardsberg in het gehucht Waterval is een zeer geschikt punt voor druivencultuur.

De beste en meest betrouwbare gegevens hebben wij kunnen verzamelen over de wijngaard van de heer van Valkenburg, welke in de nabijheid van het kasteel lag op de hoogte bij de Berkelpoort. De oude domeinrekeningen door de drossaarden-rentmeesters uitgebracht aan de rekenkamer van Brabant te Brussel, nadat het land in 1378 aan de hertog van Brabant was overgegaan, zijn hiervoor een dankbare bron.

Het oudste gegeven omtrent de exploitatie van deze, drie bunder grote, wijngaard, dateert uit het jaar 1395. De domeinen hadden n.l. in dat jaar geen inkomsten ervan, omdat Arnold van Crainhem, de drossaard van Valkenburg, de wijn geheel verbruikte voor het garnizoen van het kasteel. In de rekening van het jaar 1397 komen gedetailleerde uitgaven voor wegens het maken van kuipen, tonnen, een wijnpers, steenkolen „pour fair bruler les vins", en voor Lambert, de wijngaardenier, die 46 dagen in de wijngaard werkte à 3 schilling per dag. Het afsnijden der druiven moest geschieden in herendienst door „les gens de la châtellerie" (de bezetting van het kasteel), die echter elk twee „micken" (wittebroodjes) per dag van de rentmeester daarvoor ontvingen. In 1398 werd 14 aam wijn geoogst, welke aan 2 gulden per aam aan verschillende personen verkocht werden. Het volgend jaar was ongunstig, want de wijngaard was geheel bevroren. In 1401 werd echter wederom wijn verkocht à 59 schilling per aam van 35 liter en bedroeg de oogst 18 aam. De gehele ontvangst was toen 22 francs, een bron van inkomsten dus, die niet veel betekende. De planten waren intussen in de volgende jaren zo slecht geworden, dat wijngaardenier Lambert in 1409 4000 nieuwe stokken zetten moest, en het volgend

jaar oogstte men weer 10 amen wijn, doch tot 1413 bracht de wijnverkoop weer niets op, waarna in 1414 weer 11 amen van de hand konden worden gedaan. De drie volgende jaren waren weer mager wat de wijnoogst betreft. Ook in de hierop volgende periode, toen het land van Valkenburg aan de heer van Meurs verpand was, schijnt weinig zorg aan de wijenberg besteed te zijn. Door de aflossing der pandsom kreeg de hertog in 1439 weer de beschikking over de domeinen, doch de wijngaard was toen zeer verwaarloosd. Drossard Jan van Wittem deed de aanplant echter herstellen, zodat in de volgende jaren een kleine oogst verkocht kon worden, in 1441—1442 8 amen in 1443 zelfs 5 amen rode en 8 amen witte wijn. In 1440 was op Sacramentsdag alles verhaagd. De opbrengst was, zoals uit de rekeningen blijkt bijna altijd geringer dan de kosten en in 1481 deelt de drossard dan ook mede, dat het land, waar „hervortijts" een wijngaard pleegde te zijn, als bouwland voor 30 vat rogge in erfpacht was gegeven. Met de wijnfabricatie ook voor de bezetting van het kasteel was het toen dus gedaan, wat niet zeggen wil dat toen door de soldeniers geen wijn meer werd gedronken!

Ook het meer vlakke noorden onzer provincie heeft zijn wijngaarden gekend. Zo werd in 1381 van „wijnwas" gesproken te Swalmen, en kennen wij de „Wijngaardshof" te Neer. Hier had het klooster Keyserbosch zijn wijngaard, zoals uit de oude cijnsboeken blijkt. In Meerlo treffen wij verder het huis „Wijnhoven" aan, dat op wijnbouw zou kunnen duiden. Wij kunnen hier echter ook te doen hebben met een samenstelling uit Wijn(and) en hof (Wijnandshof). Venlo kent heden ten dage nog zijn „Wijnberg", een heuvel, die thans verdwenen is, doch waarvan wij enkele foto's bezitten in zijn oude toestand.

Wanneer verdween nu de druivencultuur voor de wijnfabricatie in Limburg? Een meer bepaald tijdstip is hiervoor niet te geven, dit zal wel langzamerhand gegaan zijn. In 1568 vaardigde de magistraat van Maastricht nog een besluit uit omtrent het ontduiken van de accijns, waaruit blijkt, dat toen nog rode en witte landwijn werd vervaardigd. Zoals we reeds gezien hebben was de landwijn niet van de beste kwaliteit en moest hij met allerhande hulpmiddelen drinkbaar gemaakt worden. De Franse en Rijnwijnen daarentegen waren goed en zullen wel,

naarmate het vervoer gemakkelijker werd door de verbeteringen der wegen, het eigen product verdrongen hebben. Het hogere verbruik van jenever en bier in de XVI en XVII eeuw kan mede oorzaak zijn geweest van het verdringen van de wijn als volksdrank.

Hiermede hoop ik de lezers een, althans summier, overzicht gegeven te hebben van een helaas verdwenen cultuur in onze Maasgouw.

EEN VOOR NEDERLAND NIEUWE TRUFFELSOORT, *TUBER RUFUM* PICO, GEVONDEN IN HET NEST VAN EEN EIKELMUIS.

Dr. H. C. BELS-KONINC EN P. J. BELS

(Vervolg).

Truffels in reincultuur.

Hoewel dus de truffels meestal gevonden worden levend in symbiose met boomwortels, is niet bewezen, dat ze het niet zonder de bomen kunnen stellen. Men vindt zelfs nu en dan opgaven in de literatuur, over truffels, die onafhankelijk van plantenwortels groeien; zij worden dan steeds gevonden in humusrijk materiaal of tussen mest van schapen e.d. Bovendien is het aan Chaze en Mestas (7) in 1939 gelukt om de consumptie-truffel (*Tuber melanosporum* Vitt.) in reincultuur te kweken. In de cultuurschalen kregen zij een viltig ineengevlochten mycelium, met daarin verspreide asci met sporen; dus een rudimentair vruchtlichaam. Het is niet gelukt deze sporen te laten kiemen; evenmin konden zij de ascosporen uit de buiten verzamelde vruchtlichamen tot kieming brengen.

Door de verborgen levenswijze van de truffels heeft men vrijwel nooit de gehele ontwikkelingsgang kunnen volgen. Slechts van één verwant geslacht is de volledige cyclus bekend, n.l. van *Pseudobalsamia microspora* Diehl & Lambert. Deze zwam is uitsluitend bekend als de „truffle” of „truffle disease” op de champignonbedden in de verwarmde champignonhuizen van de V.S. en Engeland. Het is een z.g. „onkruidschimmel”, die het champignonmycelium in de paardemest beconcurrert. De crème-kleurige geplooidde vruchtlichamen werden voor het eerst waargenomen in 1927. Zij groeien gedeeltelijk op- en ten dele in- de mest van de bedden. Bij rijping worden de vrucht-

lichamen bruin en vallen uiteen, waardoor de sporen vrij komen. Deze sporen kiemen slechts bij hoge temperatuur, n.l. bij 28—30 gr. C.

Door onderzoek is gebleken, dat de zwam in de V.S. en Engeland vrij algemeen in de aarde voorkomt. Zij is daarin n.l. herhaaldelijk aangetoond, door vochtige grond te brengen op paardenmest, doorgroeit met champignonmycelium. Bij hoge temperatuur (28—30 gr. C.) ontwikkelt zich dan in 10 dagen een overvloedige hoeveelheid zwamvlok, terwijl enkele dagen later de vruchtlichamen van *Pseudobalsamia* verschijnen. Op mest zonder champignonmycelium groeit de zwam slecht. Men meent aangetoond te hebben, dat zij geen parasiet is, maar stoffen nodig heeft, die de champignon uitscheidt. Waarschijnlijk is de zwam in de aarde aanwezig als vegetatief mycelium, of in een sporenvormig ruststadium, dat niet of moeilijk te herkennen is. De zeer gespecialiseerde voedingsbodem en de hoge temperatuur, voor de ontwikkeling van de vruchtlichamen nodig, zijn mogelijk oorzaak, dat deze nog nooit in de natuur gevonden zijn.

Pseudobalsamia microspora is dus de enige, nauw met de truffels verwante hypogae, die men van spore tot vruchtlichaam heeft kunnen vervolgen; zowel in reincultuur als in de meer natuurlijke omgeving der champignon-bedden.

Culinaire waarde.

Tuber rufum wordt niet tot de eetbare truffels gerekend. Zij is te leerachtig en haar aroma schijnt niet zeer fijn te zijn. Toch wordt de „Museum de Chien” door de boeren in de Piëmont, de Provence enz. wel gegeten. Zij vinden haar bij het zoeken naar de fijne soorten, daar *Tuber rufum* veel in de truffel-terreinen voorkomt.

Onderstaand lijstje geeft de beste eetbare truffelsoorten met enige bijzonderheden.

Deze opgaven zijn ten dele oud (1891, Hesse, 21) en daarom niet meer volledig; enkele aanvullingen van recenter datum konden wij geven. Nog steeds is echter „la truffe du Périgord” (*T. melanosporum*) de beroemdste; zij vormt de exquisite lekkernij der Fransen. Vooral in Dordogne (= Périgord), het Garonne-gebied, Vaucluse, Drôme, Basses Alpes (= Provence en Dauphiné) komt zij voor; verder in N. Italië, Z. Zwitserland en Baden. Een noor-