

De Doort.

Dit floristisch zo rijke en faunistisch bijgevolg zo interessante bos ligt een goed kwartier ten Zuiden van de kom van Echt, vlak tegen Dieteren, gemeente Susteren. De grens wordt hier gevormd door de heldere, vrij snel stromende Middelsgraaf, eens de scheiding van de hertogdommen Gelder en Gulik, lopende dwars door onze provincie. Nu zegt men dat hier Zuid-Limburg ophoudt en het Midden of Noorden begint. Wij laten dat in het midden en volgen liever de bloemrijke oevers van het riviertje, waar waternimpfen, de „wientempers”, spelen de zalige zomerdagen lang, de glanzend rode bosaardbeitjes tot plukken noden en waar we niet genoeg krijgen van te kijken naar de statige wespenorchissen. De Doort nu strekt zich uit van ongeveer het gehucht Ophoven in Oostelijke richting tot ongeveer aan de Rijksweg, waar het eertijds overging in het hoger gelegen Haverland en Slekkerhout. Van de vroegere ca. 100 ha zal nu nog ruim een 40 ha over zijn; de grootste breedte bedraagt 400 m, op sommige plaatsen is het nog slechts 100 m breed.

Mogelijk liep het vroeger Westwaarts, tot ongeveer aan de Oude Maas. Bij de aanleg van het Julianakanaal kwamen hier veel eikenstammen, van ca. 15 m lang en ongeveer 1 m dikte te voorschijn, ingebed in Maaskiezels. Na enige tijd verging het hout aan de lucht tamelijk snel. Daar de stammen alle in Oost-Noord-Oostelijke richting lagen gestrekt, zijn de bomen blijkbaar tijdens een storm bij hoog water of overstroming, in deze streek niet zeldzaam, ontworteld.

Het bos ligt op een brede strook klei, in vroeger tijden afgezet door een meanderende Maasarm; een vruchtbaar gebied, dat gedeeltelijk reeds vroeg in cultuur werd gebracht, blijkens de typische toponiemen uit Frankische tijd, zoals Rode (Raoj) en Belleke. De oudere naam Dorent (met het t-suffix, cf. Lat. -etum, dat ook Echt en Boeket vertoont) wijst op een veel oudere benaming, uit de tijd dat de sleedoorn-meidoorn associatie die aan de eigenlijke boomvegetatie voorafgaat, nog de overheersende, misschien de enige was.

Ook nu nog tieren braamsoorten, mei- en sleedoornstruiken, benevens de wegedoorn en

de wilde roos er plaatselijk welig en kan men niet altijd ongestraft doordringen tot het „Slötje”, de plek waar Juffer Zonderkop rondspookt. (Nat. Hist. Mbd. 1940, pag. 41).

Plantensociologisch behoort de Doort thans tot het Andoornrijke (vochtige) Eiken-Haagbeukenbos (het Querceto-Carpinetum stachyetosum), ofschoon ook hier en daar overgangen naar het droge Muurrijke en het drassige Spiraerijke bos voorkomen.

De kensoorten van deze subassociatie zijn er dan ook alle vertegenwoordigd t.w. haagbeuk, grootbloemig sterremuur, speenkruid, rimpelmos, hoogstengelige sleutelbloem, gulden boterbloem, dolle kervel en schaafstro.

VERDWIJNENDE CULTUURPLANTEN

WEVERSKAARDEN.

Jarenlang werden in de omgeving van Stein, Beek, Geulle, Elsloo en Schinnen weverskaarden op groote schaal gekweekt voor de lakenfabrieken te Aken. In 1915 heeft de 1ste wereldoorlog plotseling en voor goed een einde gemaakt aan deze teelt.

Ofschoon de industrie al lang stalen kaarden gebruikte, verkozen sommige fabrikanten nog steeds het natuurlijke product, omdat de stekels hiervan toch niet zoo licht afbraken als die van metaal.

Het zaad werd in Mei op een perk uitgezaaid en de jonge planten eind Juli of begin Augustus in het omgeploegde graanstoppelveld in rijen en op onderlingen afstand van 30—70 cm uitgeplant; op een morgen land ca. 130 tot 200 planten. Men moest gemakkelijk tusschen de rijen kunnen komen voor het schoonmaken en afsnijden.

Het volgend jaar in Juli of Augustus sneed men de uitgegroeide bollen met een mes af. Er werd een steel van 10—20 cm aangelaten, omdat ze op de fabriek op ramen moesten worden vastgespannen. Het eerst kwamen de oudste bollen in den top, die het eerst rijp zijn, aan de beurt, na 2—3 weken ook de zijstandige. Het was een werk waarbij men veel schrammen opliep!

De bollen werden in een grooten „kaafmand” verzameld en per „kruikar” naar huis vervoerd. Hier werden ze te drogen gelegd op een stelling van hout of draad, op zolder of onder een uit-

stekend dak. Dan kwam een agent van de laken-fabriek de kammen stuk voor stuk keuren. Liet de steel iets los, dan was de kaardebol niet deugdelijk. De goedgekeurden werden in balen gepakt, zoo groot als een beddetijk, en per gewicht verkocht: 200—300 stuks brachten de pacht prijs van het stuk land op.

Kaardebloemen worden druk door allerlei insecten bezocht, ook door honingbijen; wel ziet men veel van deze diertjes met beschadigde vleugels.

Dodonaeus zelf hield de meening van Dioscorides, dat de wormen uit volderdskaarden in een zakje om den hals gebonden, de „vierde-daagsche kortse” zouden genezen voor „ijdele beuselingen en viesesasen”. Maar in het bijvoegsel van zijn werk, door Frans van Ravelingen, worden de wormen, die in den herfst in droge volderskaarden gevonden worden, aangeprezen tegen gezwollen en zwerigen, waarop men ze slechts behoefde vast te binden. Visschers zouden ze aan hun angels gedaan hebben om er visschen mee te vangen. In bovengenoemde streken was van al deze gebruiken niets bekend. Zelf heb ik nooit wormen noch in levende noch in gedroogde kaarden gezien. Insectenkundigen konden mij er ook geen inlichtingen over geven. Wel kan ik me voorstellen dat men ontzag had voor dieren die kans hadden gezien een plant, die van top tot teen zoo sterk bewapend is, binnen te dringen en er daardoor bijzondere krachten aan toeschreef.

Evenmin als van dierlijke vijanden heeft de weverskaarde veel last van plantaardige parasieten. In bovengenoemde streken werden kaarden bij voorkeur op kalkhoudende leemgrond geteeld; die leverde de dikste bollen op. Veel regen was heel schadelijk. In deze akkers woerden wel klavereters, zoowel op klaver als op kaarden.

HUTTENTUT.

Als algemeen verspreidingsgebied vindt men voor deze plant opgegeven geheel Europa, Klein Azië en Siberië. In Zuid-Limburg komt ze alleen verwilderd of aangevoerd voor b.v. met kippenvoer.

De cultuur moet al heel oud zijn, want in het buitenland heeft men in de Hallstadt- en la Tène-tijd zaden in aarden potten gevonden en wel in zoo'n groote hoeveelheid, dat deze wel van cultuur afkomstig moeten zijn.

Ruellius (1536) vermeldt dat zij in Frankrijk geteeld werd om de armen als spijsolie en de rijken tot lampolie te dienen en Dodonaeus (1554) zegt dat zij in Zeeland en andere plaatsen van Neder-Duitschland veel gekweekt werd.

In ons gewest werd zij 60 jaar geleden nog vrij veel gezaaid, zoowel voor olie als voor bezems. Voor het eerste doel werden er meestal kleine perceelen geheel mee beplant. Voor het tweede deel zette men de struikjes op een rij aan den rand van een akker waarop andere gewassen, vooral wortelen of koolrapen, groeiden.

Na het dorschen bracht men het zaad naar den oliemolen, al of niet gemengd met koolzaad (floor- of fluweelzaad) of raapzaad (stekzaad).

De stengels bleven hard en buigzaam; men maakte van de gedorschte, gedroogde struikjes bezems, die echter alleen op droge plaatsen, dus in huis of schuur gebruikt konden worden.

AARDPEREN.

Voordat in ons land aardappels bekend waren, teelde men er reuben (knollen), mooren (wortelen), pastinaken en aardperen. De laatste heetten hier „peëren onder d'eerd”; in de omgeving van Maastricht: Topinambours. Volgens de Candolle is deze naam van Amerikaanschen oorsprong. In het Walenpays noemde men ze „canadas” en „Artichaut de Jeruzalem”, een verbastering van het Italiaansche „girasolo”, dat zonnewende, zonnebloem beteekent.

Laicita acht het waarschijnlijk dat ze ca. 1607 uit Canada, waar ze Chiquabi heeten, naar Frankrijk zijn ingevoerd en van hier door Hondius naar Zeeland gebracht zijn, op grond van de eerste beschrijving door François van Ravelingen in het Bijvoegsel aan het Cruydtboek van Dodonaeus 1618.

Nu zou men verwacht hebben dat zij eerder in Italië dan in ons land bekend geweest was; maar in Zuid-Europa waren aardappels toen al algemeen gekweekt als voedsel zoowel voor den mensch als voor dieren (H. Veendorp: Kruidkundig Archief 1935).

Vanuit Zeeland zullen de aardperen wel naar Limburg zijn gekomen. Aanvankelijk was het de soort met van buiten dofroode, van binnen witte knollen, die kort onder den stengel zitten. In Le bon jardinier van 1824 wordt door Vilmorin

ook reeds een vorm met uitsluitend witte knollen vermeld. Dit is de vorm die ook thans nog het meest in ons land door de kweekers aangeboden wordt. Er bestaan nog meer vormen o.a. een met spoelvormige knollen en een waarbij de knollen vol kleine nevenknolletjes zitten.

Omstreeks 1890 werden er te Stein en Elsloo nog kleine perceelen mee beplant. Het laatst zag ik de teelt in 1918. Zij verwilderde vroeger overal in de omgeving der kweekplaatsen. Bij Stein en Elsloo kan men ze als zoodanig niet veel meer aantreffen; dat kan wel hieraan liggen, dat konijnen, muizen en ratten zoo belust zijn op de knollen. Daarom werden ze ook wel opzettelijk aangeplant als wildvoeder. Want zij kunnen 's winters in den grond blijven. Neemt men ze in het najaar uit, dan moet men die welke men in het volgend voorjaar wil uitplanten, in zand bewaren om te sterk uitdrogen te voorkomen.

Het kweken geschiedde op dezelfde wijze als aardappels; zij stelt minder eischen aan den bodem, en heeft niet van ziekten te lijden. Zij kan jarenlang op dezelfde plaats verbouwd worden, en is ook met zandgrond tevreden; ze houdt echter niet van natten grond. Er blijven jaarlijks veel kleine knollen in den grond achter, maar voor een goede oogst moet men toch ieder jaar nieuwe planten; liefst op een diepte van 10—15 cm op onderlingen afstand van 60—100 cm. De opbrengst kan zeer groot zijn, echter niet zoo groot als van aardappels. Iedere knol kan wel 40 nieuwe voortbrengen; één plant 10 kilo.

Men had ongeveer 800 kilo knollen noodig om een hectare te beplanten.

Bij een gunstig najaar kunnen zij tot in December blijven doorgroeien en aandikken. Stengels en loof dienden voor veevoeder. De knollen werden ook toegevoegd aan fruitstroopbereiding. Van 100 kilo kwam 15 kilo stroop. Zij werden op dezelfde wijze als aardappels en knolrapen

bereid. Zij bevatten echter geen zetmeel, wel andere suikerstoffen en minder kali.

De bloei valt pas in het najaar tot in October of November. Zij bloeit alleen bij warme vochtige zomer en herfst. Er kunnen zich dan in den top 5 tot 15 bloemen van 5 cm doorsnede bevinden. De zaden worden hier echter nooit goed rijp.

In 1915 heeft K. H. Beijlevelt te Zutphen (Uitgave Jungborndrukkerij te Eefde), een andere eetbare zonnebloemsoort aanbevolen als voedsel voor mensch en dier, onder den naam *Helianthus salsifis*, welke cultuur geen ingang gevonden heeft.

Beijlevelt hield deze plant voor een tusschensoort van *Helianthus doronicoides* en *H. decapetalus*. In duitsche prijscouranten wordt *H. „salsifis”* of „*Helianthi*” aangeboden onder den naam *H. doronicoides*. *Helianthus doronicoides* heeft echter geen knolvormige wortelstok; *H. salsifis* moet gerekend worden tot een kultuurvorm met dikker wortelstok van *H. strumosus*. Thellung noemt de kultuurvorm *Helianthus strumosus* Willdenowianus = *Helianthus strumosus macrophyllus*.

Zoowel deze als *Helianthus tuberosus* hebben in 1945 hier rijkelijk gebloeid.

† A. DE WEVER.

ATTENTIE!!

Houdt de Zondagen 1 en 8 Juni a.s. vrij om deel te nemen aan de excursies die door de Commission des Naturalistes Liégeois pour la Protection de la Montagne St. Pierre in samenwerking met het Natuurhistorisch Genootschap georganiseerd worden.

Op 1 Juni gemeenschappelijke tocht naar den St. Pietersberg in België, 8 Juni ontvangst van de belgische excursionisten in Maastricht.

Gedetailleerd programma volgt.

Aan het Natuurhistorisch Museum zijn nog exemplaren verkrijgbaar van
 Dr. A. Stärcke: Determinatietabel van de Nederlandsche
 mieren, à f 2. — en van
 Dr. A. De Wever: De Natuur in, dl II, à f 1.50.