

NOVEMBER 1951

JAARGANG 54, AFL. 11



NEDERLANDS TIJDSCHRIFT VOOR VELDBIOLOGIE  
OPGERICHT DOOR E. HEIMANS, J. JASPERS Jr EN JAC. P. THIJSSE

## AMERIKAANSE BRIEVEN III

### WILDE VRUCHTEN

T. W. L. SCHELTEMA.

Het moge waar zijn dat het seizoen voor wilde vruchten in de meeste streken van Amerika half Juni begint, de herfst is toch bij uitstek de tijd, waarin de natuurliefhebber zijn aandacht in het bijzonder aan zaden en vruchten wijdt. Bij het lager onderwijs in Amerikaanse scholen vangt de eerste les in natuurstudie gewoonlijk met dit onderwerp aan, omdat de kinderen in September gelegenheid hebben de verspreiding van verschillende zaden in de natuur waar te nemen en men bij het onderwijs zoveel mogelijk aan het werkelijke leven wil aansluiten.

Nu is het een feit dat de oogst aan wilde vruchten in Amerika kwalitatief en kwantitatief veel rijker is dan in Nederland,

waaraan weer eens te zien is hoe veel wilder Amerika eigenlijk nog is. Men moet zich die oogst nu ook weer niet al te overdreven voorstellen; voor bewoners van New-York, Chicago of Detroit moet het wel tot de uitzonderingen behoren een eigen geplukte wilde vrucht te proeven. De omgeving van Washington steekt in dit opzicht al weer gunstig af. Amerika is nu nog rijk aan wilde eetbare vruchten en ook aan vruchten en zaden met grote versieringswaarde. Er is in sommige vruchten nog een handel van betekenis, ondanks de steeds verder voortdringende beschaving en bebouwing, en voor de ijverige speurder blijven er nog wel plekjes over waar hij zich kan vergasten aan een van de vele

Fig. 1. *Het oogsten van blueberries (Vaccinium angustifolium Ait.) in oostelijk Maine. Foto U. S. D. A. Extension Service.*



sappige en lekkere wilde vruchtensoorten die Amerika gedurende zomer en herfst oplevert. Honderd jaar geleden schreef de ook in Europa zeer bekende Amerikaanse schrijver en natuurliefhebber Henry Thoreau (1817—1862) in zijn meesterwerk *Walden* daarover een en ander en dat met groot enthousiasme.

Het seizoen voor wilde vruchten zet in met de wilde aardbeien (*Fragaria virginiana* Duchesne). In *Gray's Manual of Botany* (8ste druk, 1950) worden twee variëteiten onderscheiden: de var. *illoensis* (Prince) Gray, die ruwer behaard is, en de var. *terrae novae* (Rydb.) Fern. & Wieg., die alleen in de staat New-York voorkomt. Tot voor een jaar geleden was er nog vlak bij 's schrijvers woning een plaats waar deze aardbei overvloedig voorkwam. Daar is nu een verhard pad. Het is een gewone ervaring. Maar deze aardbei is op sommige plaatsen, vooral langs bosranden en ook op zonnige velden vrij algemeen en het is heel gewoon op een wandeling een plek te vinden, waar men zich er aan kan te goed doen. Begin of half Juni daar aangeland, kan men zich goed voorstellen hoe de eerste Amerikaanse kolonisten, zoals in oude reisverhalen te lezen staat, soms geen voet konden verzetten zonder de sappige vruchten te pletten of te vertrappen. Want men ziet ze nu voor eigen ogen: de trossen waaraan van 2—4 verlokkelijk rode „vruchten” hangen, die 0.5—2 cm in doorsnede zijn. Zij smaken heerlijk zoet en geurig, feitelijk beter dan de gekweekte Amerikaanse aardbeien, die het grootste gedeelte van het jaar over grote afstanden worden vervoerd en dus worden geplukt wanneer ze nog niet geheel rijp zijn; tenzij ze bevroren worden, welke techniek veld wint. De Amerikaanse gekweekte variëteiten worden als hybriden tussen *Fragaria virginiana* L. en *Fra-*

*garia chiloensis* L. beschouwd, welke laatste op de kust van de Stille Oceaan in Noord- en Zuid-Amerika voorkomt. Reeds in de achttiende eeuw zijn planten van *F. chiloensis* in Europa ingevoerd, waar ze ook voor kruising zijn gebruikt. Duchesne fils weet daarover in zijn merkwaardig boek *Histoire des fraisiers* (1766), waarin hij reeds over de onvruchtbaarheid van sommige bloemen spreekt, een aardig verhaal op te dissen. De scheepskapitein, die de vijf aardbeiplanten overbracht, de laatste van een groter aantal, kon onmogelijk vermoeden welk een bron van genot ze aan latere geslachten zouden geven. En toch schijnt hij, zij het dan onbewust, gevoeld te hebben, dat het beter was kostbaar drinkwater aan de bemanning van zijn schip te onthouden dan de voorouders van de tegenwoordige aardbeien te laten verdrogen. De vijf exemplaren kwamen in Parijs aan, waar ze aan de botanische tuin werden toevertrouwd. In de catalogus van de hortus in Leiden, die omstreeks die tijd uitkwam, wordt de soort reeds vermeld. Op sommige plaatsen en nog al eens dikwijls in gazons in stadsparken, ook trouwens buiten de steden, komt een plant voor, *Duchesnia indica* Andr. (Focke), die vruchten voortbrengt welke sprekend op aardbeien lijken. Aan elke stengel zit evenwel één rechtopstaande en geen hangende vrucht en de bloemen zijn geel. Toch kan iemand die weinig van planten afweet zich daarmee gemakkelijk vergissen. Gelukkig is de vrucht niet vergiftig, maar ze is melig en smakeloos. De plant is overigens in Amerika niet inheems, maar uit India afkomstig.

De aardbei is bij lang niet de enige wilde Amerikaanse vrucht, die het zoeken er naar waard is. Onmiddellijk in seizoen hierop volgend is de lekkere en fijnsmakende, maar minder algemeen voorkomen-

de wilde framboos *Rubus occidentalis* L. Deze heeft bijna zwarte vruchten, iets lichter van kleur dan die van de bramen en met hetzelfde waas overtogen dat aan de ook in Nederland voorkomende Framboos, *Rubus idaeus* L. eigen is. Vooral langs minder gebruikte wegen en langs heggen kan men deze vrucht nog al eens in vrij grote hoeveelheden aantreffen. Ze wordt plaatselijk wel geplukt en direct aan het publiek of aan winkels verkocht. Deze soort heet in Amerika Black raspberry, ook wel Thimbleberry. De vruchten zijn aanvankelijk helder rood van kleur, worden bij rijping geleidelijk donkerder totdat ze paars-zwart zijn. De smaak komt geheel met die van gekweekte frambozen overeen. De thans in Amerika, zij het betrekkelijk weinig gekweekte frambozenvariëteiten stammen van deze zwarte framboos en van een andere met rode vruchten (*Rubus idaeus* var. *strigosus* (Michx.) Maxim.) af, of van *Rubus neglectus*, door Gray's manual als een variëteit beschouwd.

Het heeft tot 1832 moeten duren voordat de wilde zwarte framboos voor het eerst werd gekweekt. In dat jaar vond een zekere Nicholas Longworth in Ohio er een in de natuur voorkomende variëteit van, die „Everbearing” werd gedoopt. Een andere, vroeg gecultiveerde variëteit was de Doolittle, wild door H. H. Doolittle in Ontario county in de staat New-York aange troffen.

Met de Amerikaanse bosbessen of daar veel op gelijkende wilde eetbare bessen is het een ingewikkelde geschiedenis. De Amerikaanse volksnamen blueberries en huckleberries brengen de indeling maar in de war, want alleen de bewoners van Nieuw-Engeland maken daartussen een scherp onderscheid: voor hen toch behoren de blueberries altijd tot het Ericaceëngeslacht *Vaccinium*, waartoe ook de Ne-

derlandse bosbessen gerekend worden; de huckleberries zijn daar planten van het geslacht *Gaylussacia*. In andere streken van Amerika haspelt men de namen blueberry en huckleberry vaak door elkaar. Er zijn een vrij groot aantal *Vacciniums* maar slechts twee *Gaylussacia*-soorten. Men is begonnen met de teelt van *Vaccinium*.

Eerst dan wat over deze blueberries. Men treft ze in het algemeen op zure gronden aan en daar vormen ze een wezenlijk bestanddeel van de plantenassociatie waarin ze voorkomen. De bessen zijn geschikter als tafelvrucht dan die van *Gaylussacia*, omdat ze zoeter van smaak zijn en meer geur hebben en de kleinere zaden in de bessen nauwelijks worden opgemerkt. De lichtblauwe kleur, die door het waas wordt veroorzaakt, maakt dat ze er ook aantrekkelijker uitzien.

De nu 71-jarige Amerikaanse dichter Robert Frost heeft er in zijn „Blueberries” een indruk van gegeven die niet gemakkelijk is te overtreffen:

„Blueberries as big as the end of my  
thumb,  
Real sky-blue, and heavy, and ready to  
drum  
In the cavernous pail of the first one to  
come!  
And all ripe and together, not some of  
them green  
And some of them ripe! You ought to  
have seen!...”

Men kan er zeker van zijn dat hij het hier over de verlokkingen van een der *Vaccinium*-soorten heeft.

Een der belangrijkste soorten is *Vaccinium pennsylvanicum* Lam. (Low sweet blueberry, Early sweet blueberry), in de 8ste druk van Gray's manual als een variëteit van *Vaccinium angustifolium* Ait. (fig. 1) beschouwd. De indeling is zeer moeilijk en

vermoedelijk nog niet definitief, waar nog bij komt dat de soorten gemakkelijk kruisen. Deze soort dan, als we haar voor het gemak zo willen blijven noemen, heeft zoete bessen en witte of rose bloemen en een groot verspreidingsgebied. Veel uitzonderlijker voor Nederlanders, die zich bosbessen steeds als lage struikjes voorstellen, is *Vaccinium corymbosum* L., de Highbush blueberry (fig. 2), een zeer toepasselijke naam, want de aantrekkelijke struiken kunnen wel 1—3 meter hoog worden. Minder belangrijk zijn *Vaccinium myrtilloides* Michx (*V. canadense* Kalm) en *Vaccinium vacillans* Torr. Er zijn ook nog verscheidene soorten aan de westkust (fig. 3). Op het platteland worden de bessen geregeld verzameld. Vers worden ze weinig gegeten; meestal worden ze eerst ingemaakt en dan verwerkt in vruchten-taarten. De bosbessen zijn een tamelijk belangrijk handelsartikel en dan zijn dit nog voornamelijk de in het wild groeiende. Op verschillende plaatsen waar ze over grote uitgestrektheden voorkomen zoals in New Jersey, Wisconsin en Michigan, worden ze met vrij primitieve harken geoogst (fig. 1), waardoor de struikjes grote schade lijden. Henry Thoreau, die geruime tijd in een hut in de toenmalige wildernis van Massachusetts doorbracht, merkt in zijn beroemd boek „Walden” terecht op, dat de stadsbewoners van Boston en New-York het ware genot toch missen, want bosbessen moeten op hun groeiplaats worden genoten. Daar ze veel vitamine-C bevatten zal de vraag er naar voortdurend kunnen toenemen en de cultuur er van ook. (Zie ook D.L.N. 52, 1949, p. 33).

Voor 1910 zijn er in Amerika geen *Vacciniums* gekweekt. In dat jaar is men met de verbetering van de wilde soorten begonnen en in 1916 kwamen de eerste gekweekte bosbessen aan de markt. Maar in



Fig. 2. *Highbush blueberry* (*Vaccinium corymbosum* L.)  
Foto U. S. D. A.

1943 waren er pas 2000 acres in New-Jersey aan de cultuur gewijd, 500 in Noord-Carolina en ongeveer 100 acres in andere staten. De aanbouw ervan kan grotere betekenis krijgen vooral ook als de terreinen, waarop de bessen nu in het wild groeien, in omvang afnemen.

Er zijn evenwel twee *Vaccinium*-soorten, de zogenaamde cranberries, waarover we niet veel behoeven te zeggen omdat *V. oxycoccus* L., de Veenbes, in Nederland vrij talrijk voorkomt en ook *V. macrocarpum* Ait. op de Waddeneilanden en enkele andere plaatsen wordt aangetroffen. De laatste is evenwel van oorsprong Amerikaans; ze heeft veel grotere vruchten en wordt op grote schaal gekweekt. Cranberry-saus of -compôte is namelijk een on-

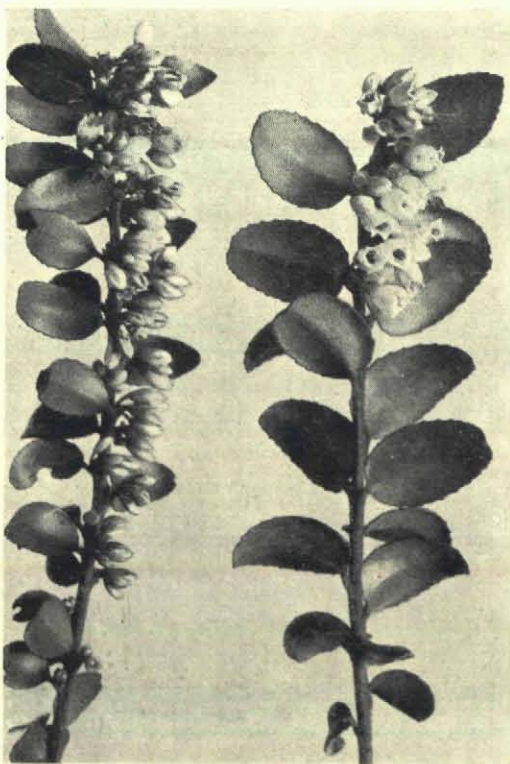


Fig. 3. *De altijd groene Vaccinium ovatum Pursh.* Foto U. S. D. A. Extension Service

misbaar bestanddeel van het feestmaal, dat Amerikanen op Thanksgiving Day (de laatste Donderdag in November) plegen te gebruiken en waarvan kalkoen de hoofdschotel vormt. Deze dag wordt gevierd als herinnering aan de Pilgrimfathers, die een dergelijke feestmaaltijd aanrichtten. De cranberries komen wel in het wild voor, maar daar zij op moerassige plaatsen groeien is de kans ze op een gewone wandeling tegen te komen niet groot. Men moet er zich bijzonder voor inspannen om ze te bemachtigen en er natte voeten voor over hebben. Nu worden ze voor de markt wel geplukt. Wanneer zo'n moeras met cranberries in volle bloei staat is dat een prachtig gezicht. Men kan dat op zijn gemak van een plankier waarnemen in het

thans zeer toegankelijk gemaakte, uit botanisch oogpunt merkwaardige moeras in West-Virginië, dat op ongeveer 4000 voet hoogte is gelegen en zijn naam, Cranberry glades, aan de bessen ontleent. Het gehele terrein is dan overtoegen met een rose waas, veroorzaakt door de bijzonder fraaie kleine cranberry-bloempjes, die wel op miniatuur cyclamens gelijken.

Er zijn ook verscheidene in het wild groeiende bomen die zeer goed eetbare vruchten voortbrengen. De vroegste boomvruchten zijn wel de moerbeien. In Amerika komt *Morus rubra* L. tamelijk veel voor en men treft ze nog al eens langs minder begane wegen aan. Ze schijnen door vogels te worden verspreid, want die zijn er verzot op en kunnen het ogenblik soms niet afwachten dat de aanvankelijk groene en later rode vruchten hun volle rijpheid hebben bereikt en hun zwartblauwe kleur hebben aangenomen. Nog deze zomer zagen wij een moerbeiboom in de buurt waar de vogels af en aan vlogen. Zelfs alleseters zoals de Blauwe gaai (Blue jay; *Cyanocitta cristata*) komen er op af, evenals lijsters (*Hylocichla mustelina*) en de robins (die niets te maken hebben met de Nederlandse Roodborstjes, veel groter zijn en tot de meest voorkomende vogels behoren: *Turdus migratorius*). Ook de catbirds (*Dumetella carolinensis*), in Cauberghe's Engels woordenboek vertaald door „Amerikaanse spotlijster”, waarmee beter de er veel op gelijkende „mocking bird” (*Mimus polyglottos polyglottos*) aangeduid kon worden, kan men de moerbeien zien verschalken.

Dan zijn er verscheidene wilde kersensoorten, tot het geslacht *Prunus* behorend. De voornaamste hiervan zijn wel *Prunus pennsylvanica* L., waarvan de ronde vruchten in rijpe toestand lichtrood zijn en weinig en zuur smakend vlees hebben, *Prunus*

*serotina* Ehrh., de laatbloeiende vogelkers, met aanvankelijk rode en later zwart purperen, 7—10 mm grote vruchten, die bitterzoet smaken en enigszins aan morellen herinneren, en *Prunus americana* Marsh. Deze laatste soort is eigenlijk een pruim, de wilde Amerikaanse pruim. Men kan ze in het voorjaar prachtig in bloei zien staan met grote witte bloemen, maar als het najaar is aangebroken ziet men de vruchten heel weinig. Een lage boom of struik daarmee bezet aan te treffen, is bepaald een zeldzaam buitenkansje. Vermoedelijk weten al weer de vogels er raad mede voordat de wandelaar de 2—3 cm grote rode of gele vruchten, die heerlijk zoet smaken, kan bemachtigen.

Van wilde druiven ziet men de vruchten ook betrekkelijk weinig. Ook hier zullen de vogels wel schuld aan zijn. In Mei, wanneer de druiven bloeien — en er zijn er in de buurt van Washington al weer verscheidene soorten — is de lucht vaak bezwangerd met de overheerlijke zoete geur van de bloesems, die men in het Westland in druivenkassen kan waarnemen. Men zou zo zeggen dat is veelbelovend. Maar op een wandeling in het eind van Augustus, in September of zelfs nog later komt men betrekkelijk zelden wilde druivenbessen tegen. En dan zijn die nog niet alle genietbaar ook. Twee druivensoorten hebben voor de Amerikaanse druiventee en wijnbouw grote betekenis omdat er vele variëteiten uit zijn voortgekomen. Dit is vooral in het oosten het geval; in Californië verbouwt men meer druivenvariëteiten die uit Europa zijn ingevoerd en dus van *Vitis vinifera* afstammen. De bedoelde Amerikaanse soorten zijn dan *Vitis labrusca* L., de zogenaamde Fox grape, en *Vitis rotundifolia* Michx. De vruchten van de eerste worden in het wild 1.5—2.5 cm groot en zijn zoet als ze geheel



Fig. 4. *Virginiaanse dadelpruim* (*Diospyros virginiana* L.) Foto U. S. Forest Service

rijp zijn. De andere heeft druiven die een muskussmaak krijgen en dus minder lekker zijn. Als wilde vruchten hebben de druiven dus feitelijk weinig te betekenen, noch voor de handel, noch voor de wandelaar. Sommige van de Amerikaanse wilde druiven worden in Europa al sinds jaren als onderstam gebruikt omdat ze bestand zijn tegen de aanvallen van de Druifluis.

In alle opzichten veel interessanter, vooral voor niet-Amerikanen, die hier in het najaar een bezoek zouden brengen, is de Persimmon (*Diospyros virginiana* L., fig. 4). Het is waarlijk geen wonder dat reeds John Smith in de beschrijving van zijn tocht naar Virginia (*A true relation of occurrences in Virginia*, 1608) er al een

uitvoerige bespreking aan wijdt. Hij vertelt al op schilderachtige wijze dat men de vrucht niet onrijp moet eten: „If it be not ripe, it will draw a man's mouth awrie with much torment". Dat is inderdaad waar, iedereen die daartoe in de gelegenheid is en een onrijpe persimmon tracht te genieten zal dezelfde ervaring opdoen. Maar de vrucht die een prachtige mauve tint aanneemt, veel gelijkende op die van sommige Darwintulpen, is, mits goed uitgerijpt, heerlijk. Het is echter niet waar dat ze eerst moet bevriezen om de samentrekken-de werking kwijt te raken. De Nederlandse naam, Virginiaanse dadelpruim, is goed gekozen, want de vrucht houdt in voorkomen inderdaad het midden tussen een dadel en een pruim en ze komt in Virginia en nog zuidelijker staten tamelijk veel voor, vooral langs wegranden en op open terreinen als alleenstaande boom. Toch heeft men er tot voor kort in Amerika weinig aandacht aan besteed. De consumptie ervan blijft tot nu toe vrijwel beperkt tot de wandelaars die in de vroege herfst het heerlijke Octoberweer weten te genieten. Men beschouwt de wilde vruchten in het zuiden als varkensvoer. Toch heeft het Amerikaanse Departement van Landbouw

getracht de cultuur aan te moedigen, maar die van de Japanse persimmon is veel meer in trek.

Van grotere economische betekenis zijn ten slotte de notensoorten. In het oosten komen twee soorten *Juglans* voor, *Juglans nigra* L. (Zwarte Amerikaanse noot) en *Juglans cinerea* L. (Blauwe noot). Beide soorten zijn in bossen algemeen en verschillen in de hoogte van de boom, het aantal blaadjes aan de samengestelde bladeren en de vorm van de vruchten. Als men het er voor over heeft, kan men de vruchten verzamelen en het eetbare vlees er uit halen, niemand zal daarop aanmerking maken, want weinigen doen het. Men laat ze liever aan de varkens over die ze graag opeten. Van Hickory (*Carya spec.*) geldt hetzelfde; ook hiervan zijn er al weer verscheidene soorten. Hazelnooten, waarvan er twee soorten voorkomen, ziet men zelden vruchten dragen, hoewel de struiken algemeen in moerassige terreinen zijn te vinden. De vogels zijn er spoedig bij. Nog zijn er talrijke andere eetbare vruchten, die een nadere beschouwing waard zijn, maar daarover misschien eens in een volgende brief.

Washington, 4 September 1950.

## HET VOORKOMEN VAN DE PESTVOGEL IN ONS LAND

JAAP TAAPKEN.

Bij elke hernieuwde kennismaking met de onregelmatig verschijnende Pestvogel in ons land krijgen we een schok en zeggen we: „ze zijn er weer dit jaar". Het is echter niet elk jaar dat we deze kleurige noorderlingen hier kunnen aantreffen. Soms jaren achtereen ontbreken zij volkomen in ons land; om dan weer overal in troepjes

in het najaar en de winter op te duiken en net zo onverwachts als zij gekomen zijn weer te verdwijnen.

Door middel van een oproep in verscheidene natuurhistorische periodieken ontving ik gegevens omtrent een groot aantal waarnemingen van Pestvogels in ons land in 1949—1950 en ik hoop ook zoveel mogelijk