

Monographie  
Standaardisatie  
en  
Cultuur  
van  
Pruimen

door

Edmond Van Cauwenberghe

Leeraar in de Boomteelt

aan de

Rijkstuinbouwschool te Vilvoorde



1941

Drukkerij De Breuck & Co

Kazernestraat, 58, Brussel



Ieder exemplaar draagt de handteekening van den schrijver.

Alle rechten voorbehouden

Te bekomen bij den schrijver :  
41, GROENSTRAAT - VILVOORDE (België)  
Postcheekrekening 979.33; ook bij de boekhandelaars.  
PRIJS : 55 frank  
of 11 Belga voor het Buitenland

## EEN WOORD VOORAF

*De Fruitteelt bekleedt in onzen nationalen land- en tuinbouw een zeer voorname plaats. Het fruit wordt tegenwoordig immers meer en meer als noodzakelijk voedingsproduct aangezien.*

*De belangstelling voor de fruitteelt heeft dan ook de laatste 25 jaren steeds toegenomen, zoodanig zelfs dat deze cultuur, van bijzaak welke ze vroeger was, nu hoofdzaak is geworden. Waar ze eertijds een bijverdienste vormde voor den landbouwer, of een liefheerrij in den tuin van een particulier, wordt ze nu meer en meer het voorwerp van groote, autonome handelsuitbatingen.*

*Doch niet alleen de fruitcultuur heeft een eerste stadium van groote evolutie doorgemaakt, ook de fruithandel. Deze, omwille van een steeds toenemende concurrentie en de hooge eischen gesteld door het verbruikend publiek, is thans genoodzaakt zich aan te passen aan de hedendaagsche fruitstandaardisatie.*

*Ook aan de fruitbewaring wordt tegenwoordig veel studie en zorg besteed. Door alle mogelijke middelen tracht men, het met zooveel zorg gewonnen prima-kwaliteitsfruit, zoo lang mogelijk al zijn goede eigenschappen te doen behouden, ten einde gedurende langen tijd en steeds in de gunstigste omstandigheden het den verbruiker te kunnen aanbieden.*

\* \* \*

De voornaamste fruitsoorten voor groote openluchtcultuur zijn: appels, peren, pruimen en kersen.

Over de kernfruitsoorten werd en wordt er nu nog het meest gepubliceerd. Buiten een paar handboeken over de fruitteelt vooral ten dienste van het onderwijs en de liefhebberij, is onze Vlaamsche vakliteratuur op 't gebied van vakkundige fruitcultuur niet rijk, en het minst van al nog, wat de steenfruitsoorten betreft. Op het gebied van de beschrijving der variëteiten en op dit der standaardisatie, kunnen wij hierin een groote leemte vaststellen, alhoewel er dringende behoefte aan bestaat.

\* \* \*

De cultuur van pruimen bekleedt volgens haar belangrijkheid de derde plaats in onze nationale fruitteelt; van de  $\pm$  75.000 hectaren grond hiervoor in gebruik, zijn er ongeveer 9.500 hectaren met pruimeboomen beplant.

De teelt ervan geschiedt thans nog hoofdzakelijk onder den vorm van boomgaard, t. t. z. met hoogstammige boomen geplant in grasland. Iedere streek heeft nagenoeg haar eigen sortiment; benevens enkele promologische variëteiten, algemeen verspreid, treft men er verscheidene locale soorten aan, waarvan de handelswaarde zeer uiteenlopend, maar in de meeste gevallen toch gering is. Onder de gekweekte variëteiten bestaat er dan nog een groote spijtige verwarring in de benaming; verwarring welke we ook in de boomkweekerijen kunnen vaststellen en van waaruit ze ongelukkig genoeg nog meer verspreid wordt. Ook dit zou moeten veranderen.

\* \* \*

Als men de laatste 25 jaren, door de toenemende belangstelling voor de fruitteelt, grooten vooruitgang heeft geboekt hij het kweken van appels en peren, en zoo men voor het sorteeren en verpakken ervan een degelijk standaardisatieplan heeft kunnen opmaken, dan is zulks tot op heden nog niet het geval geweest voor de pruimencultuur en de pruimenproductie.

Het is nochtans even noodzakelijk en voor de kweekers broodnoodig, hiervoor dezelfde verbetering — selectie en standaardisatie — in te voeren als voor de andere fruitsoorten; des te meer daar ook de vakkundige fruitkweekers er meer en meer toe overgaan, ook de pruimenteelt als laagstammige cultuur te beoefenen, met de bedoeling een maximum-kwaliteitsfruit te oogsten van enkele uitgekozen variëteiten.

\* \* \*

Sedert 1928 heeft men aan de Rijkstuinbouwschool te Vilvoorde, in de afdelingen boom- en fruitkweekerij, zich ijverig toegelegd op het onderzoek van de pruimonderstammen, de studie der variëteiten, het onderzoek over de bevruchttingsverschijnselen en ten slotte op de standaardisatie van de productie.

Onze pruimenverzameling, welke meer dan 80 variëteiten omvat, is hiervoor een geschikt arbeidsveld; immers onze meeste boomen hebben hun geheele ontwikkeling bereikt en zijn in volle opbrengst. De jaren 1939 en 1940 waren echte pruimenjaren; 1941 is een arm pruimenjaar, toch staan enkele boomen bij ons en op andere plaatsen tamelijk beladen. Dit alles heeft ons in de mogelijkheid gesteld de noodige gegevens te verzamelen tot het laten verschijnen van onderhavig werk.

Deze publicatie, welke voor de 2/3 een algemeen verslag uitmaakt van jarenlange onderzoekingen en aantekeningen heeft een gansch origineel en onafhankelijk karakter. Zij omvat:

- 1°) De beschrijving van 52 pruimenvariëteiten — de beschrijving van ieder dezer is ingedeeld in commercieele eigenschappen, cultuureigenschappen en physiologische eigenschappen, met daarbij de bevruchttingsverschijnselen en de reeds geboekte resultaten van onze kruisingsproeven.
- 2°) Een ontwerp van standaardisatie, gesteund op onderzochtingen opgedaan bij de uitvoering van een vooraf opgesteld standaardisatieplan, en omvattende: het triereeren, het kalibreeren, het verpakkingsmateriaal en de verpakking.

3°) De eigenlijke teelt met de verschillende onderhoudszorgen; de keus der meest verdienstelijke variëteiten met hun rangschikking in de cultuur volgens physiologische gegevens, het bewaren van pruimen, ziekten en insecten bestrijding, alsook een bespreking over nachtvorstbestrijding.

\* \* \*

Moge dit werk dan, de vrucht van vele jaren arbeid, het zijne nu bijdragen tot de verbetering van de pruimencultuur in ons land, tot de verdwijning der bestaande verwarringen, tot de verwezenlijking van een degelijke standaardisatie in zake sorteering en verpakking. Alsdan zullen de reeds verrichte opzoekingen niet nutteloos geweest zijn, dan ook zal iedere boom van de cultuurverzameling der Rijkstuinbouwschool alhier nuttig zijn plaats hebben bekleed en zal dit alles bijdragen tot voorlichting van alle belanghebbende fruitkweekers, boomkweekers en liefhebbers en tevens tot de algemeene verbetering en de grootere welvaart van onze nationale fruitteelt.

Het is mij een zeer aangename plicht, hier mijn welgemeenden en hartelijken dank te betuigen aan den heer Paul De Wit, cultuuroverste aan de Rijkstuinbouwschool te Vilvoorde, afdelingen fruitteelt en boomkweekerij, welke zich zoo welwillend heeft gelast met de uitvoering der mooie pentekeningen van vruchten, en andere welke dit werk illustreeren.

Vilvoorde, Juni 1941.

De Schrijver.

## INHOUDSTAFEL

Een woord vooraf ... ..	5
INLEIDING	
<i>Herkomst en groepeeriug der variëteiten</i> ... ..	13
EERSTE HOOFDSTUK.	
<i>Keus der variëteiten</i> ... ..	17
<b>Beschrijving van pruimvariëteiten</b> ... ..	21
Ruth Gerstetter ... ..	23
Early Laxton ... ..	26
Kaapsche pruim ... ..	28
Mirabelle de Flotow ... ..	30
Prune pêche ... ..	32
Rivers Early Prolific ... ..	35
Hâtive de Paris ... ..	37
Tragédie ... ..	39
Diepenbeeksche pruim ... ..	41
Ontario ... ..	43
Czar ... ..	45
Reine Claude d'Oullins ... ..	47
Prune Monsieur ... ..	50
Monsieur Jaune ... ..	52
Golden Japan ... ..	55
Laxton Gage ... ..	57
Burbank ... ..	59
Early Transparente ... ..	63
Tonneboer ... ..	65
Dubbele Boerenwitte ... ..	67
Evesham Wonder... ..	69
Angelina Burdett ... ..	71
Bleue de Belgique ... ..	73
Pershore ... ..	76
Purple Pershore ... ..	78
Belle de Louvain ... ..	80
Queen Victoria ... ..	82
Harry's Monarch ... ..	85
Drap d'or d'Esperen ... ..	87
Kirke's plum ... ..	89
Reine Claude d'Althann ... ..	91
(Reine Cl. Conducta)	
Reine Claude d'Althann ... ..	95
(falso)	
Reine Claude verte ... ..	97



Eierpruim ... ..	101	Quetsche d'Italie ... ..	120
Reine Claude Diaphane .	103	Abbaye d'Arton ... ..	123
Jefferson ... ..	105	Sainte-Catherine ... ..	125
Mirabelle de Metz ... ..	107	Coe's golden drop ... ..	127
Reine Claude Moros ... ..	110	Monarch ... ..	129
Washington ... ..	112	Anna Späth ... ..	131
Giant ... ..	114	Quetsche commune ... ..	133
Royale de Vilvorde ... ..	116	Late Orange ... ..	135
Reine Claude violette ... ..	118	Reine Claude de Bavay ... ..	137
Beknopte samenvattende lijst der beschreven variëteiten ... ..	139		
Pruimenkeuringen ... ..	145		
Beknopte beschrijving der voornaamste locale variëteiten van de provincie Luik ... ..	147		
Aanbevolen sortiment voor de provincie Luik ... ..	153		

## TWEEDE HOOFDSTUK.

<b>Standaardisatie</b> ... ..	155
Het plukken ... ..	155
Het triëren ... ..	159
Ontwerp voor het bepalen van de diktematen voor pruimen ... ..	161
Triertafel ... ..	166
Het verpakken ... ..	167
Verpakkingsmateriaal ... ..	167
a) spaankorven ... ..	167
b) billots ... ..	169
c) kleine kisten ... ..	171
d) kratten of platte kisten ... ..	173
Het bereiden der kisten en kratten voor de verpakking ... ..	176
Het afzonderen der vruchten bij de verpakking ... ..	176
Het eigenlijke verpakken ... ..	178

De diagonale verpakking 3/3 ... ..	178
De diagonale verpakking 4/3 ... ..	180
De diagonale verpakking 4/4 ... ..	181
De diagonale verpakking 5/4 ... ..	182
De diagonale verpakking 5/5 ... ..	183
Beschouwing ... ..	186
<i>Het sluiten der kisten en kratten</i> ... ..	186
a) het afwerken ... ..	186
b) het sluiten ... ..	189
c) het merken ... ..	189
<i>Handelswaarde van pruimenvariëteiten</i> ... ..	191
Algemeen gemiddelde en vergelijkende prijzen van pruimen voor de jaren 1939 en 1940; gesorteerd, gekalibreerd en verpakt in éénmalig inpakgoed ... ..	192
<i>Het bewaren van pruimen</i> ... ..	196

## DERDE HOOFDSTUK.

<b>Algemeen overzicht van de teelt der pruimeboomen</b> ... ..	201
Voornaamste groeieigenschappen ... ..	201
Enkele botanische eigenschappen ... ..	202
Klimaat ... ..	202
Productiecentra in België ... ..	202
Vereichten van den grond ... ..	204
Ligging ... ..	204
<b>Vermenigvuldiging</b> ... ..	205
Griffelwijzen ... ..	205
Onderstammen ... ..	206
<b>Cultuurwijze voor pruimeboomen</b> ... ..	209

<b>Onderhoudszorgen</b> ... ..	211
<i>Jaarlijkse bemesting</i> ... ..	211
<i>Het snoeien en sleunen</i> ... ..	213
<i>Het uitdunnen der vruchten</i> ... ..	215
<b>Keus der variëteiten</b> ... ..	217
<i>Standaard sortiment</i> ... ..	218
<i>Onderzoek over de zelffertiliteit</i> ... ..	219
<i>Samenvatting van de resultaten van de kruisingsproeven bekomen op de Rijkstuinbouwschool te Vilvoorde</i> ... ..	221
<i>Verdeeling en rangschikking der variëteiten bij de planting</i> ... ..	224
<i>Enkele voorbeelden voor de rangschikking der variëteiten</i> ... ..	225
<i>Productie overzicht 1941</i> ... ..	229
<b>Ziekten en insectenbestrijding</b> ... ..	230
<i>Chemische bestrijding of bestrijding door bespuitingen</i> ... ..	231
<i>De winterbespuiting</i> ... ..	231
<i>Carbonileum</i> ... ..	232
<i>Witte oliën</i> ... ..	235
<i>De lentebespuiting</i> ... ..	236
<i>De zomerbespuitingen</i> ... ..	239
<b>De nachtvorstbestrijding</b> ... ..	242
<b>Beschouwing over de pruimencultuur</b> ... ..	250

## INLEIDING

### HERKOSMT EN GROEPEERING DER VARIËTEITEN

De uitslag van een pruimencultuur hangt voor een groot deel af van de juiste variëteitenkeus, deze echter is, door de groote *verscheidenheid der variëteiten*, niet de gemakkelijkste vraag om juist te beantwoorden.

Het geslacht *Prunus* omvat verschillende soorten en is zoo oud in de cultuur, dat het bijna onmogelijk is met zekerheid de botanische soorten terug te vinden welke de verschillende gekweekte variëteiten hebben voortgebracht. De volgende botanische soorten hebben vooral een hoofdrol gespeeld in het bekomen van de *gekweekte* variëteiten: *Prunus cerasifera*, *Prunus domestica*, *Prunus insititia*, *Prunus triflora*, *Prunus salicina*. Vele variëteiten zijn bastaarden, bekomen door kruisingen tusschen verschillende soorten en variëteiten, waardoor het niet mogelijk is ze tot hun oorspronkelijke soorten terug te brengen.

*Naar gelang* den vorm der vruchten en hun kwaliteit kan men de gekweekte variëteiten in verschillende groepen of rassen rangschikken.

1° **De groep der eigenlijke pruimen**, in Engeland « Plums » genaamd; botanisch zouden deze gerangschikt worden onder *Prunus domestica*. De vruchten zijn eenigszins rond, ook

langwerpig van vorm, de huid is blauw-purperachtig, geel of donkerrood, de kwaliteit goed tot zeer goed, zeer uiteenlopend volgens de variëteiten.

2° **De groep der Reine Clauden**, in Engeland « Gages » genaamd, voor de groene Reine Claude (Green Gage); deze ook zouden botanisch onder *Prunus domestica* gerangschikt worden. De vruchten van deze groep zijn rond van vorm, de kleur is groenachtig, geel, roodachtig en ook blauw-purperachtig, naar gelang de variëteiten. Deze groep onderscheidt zich van de andere groepen door bijzondere hooge en fijne kwaliteit der vruchten.

3° **De groep der Mirabellen**, in Engeland « Damsons » genaamd; tot deze groep behooren ook de in Holland genaamde « Kroosjes-pruimen »; botanisch worden deze gerangschikt onder *Prunus insititia*. De vruchten van deze groep zijn eerder klein en rond van vorm; de kleur is geel, met lichtroode stippels langs den zonkant. De vruchten zijn van uitstekende kwaliteit voor den inmaak en het steriliseeren.

4° **De groep der Kwetsen**, in Engeland « Prunes » genaamd; botanisch zouden deze ook onder *Prunus domestica* gerangschikt worden. De vruchten zijn donkerrood en blauw-purperachtig van kleur, langwerpig van vorm, met vast vrucht-vleesch, uitstekend voor het drogen en ook voor confituren.

5° **De groep der kerspruimen**, ook Myrobolanen genaamd; in Holland, kweekt men hiervan enkele variëteiten onder de benaming van « Krozen ». Botanisch worden ze gerangschikt onder *Prunus cerasifera*. De vruchten zijn rond van vorm, rood van kleur, lang gesteeld en worden hoofdzakelijk voor de conservenindustrie gebruikt. In oude boomgaarden treft men op verschillende plaatsen, nog aanplantingen van Myrobolaanboomen aan. Hedendaagsch worden ze weinig of niet meer geplant.

6° **De groep der zogenaamde perzikpruimen of Japansche pruimen**. De botanische rangschikking is onder *Prunus triflora* en *Prunus salicina*. Voor de meeste variëteiten hiervan zijn de vruchten groot van stuk, eenigszins rond van vorm, rood-donkerrood en geel van kleur, zeer sappig, van goede tot zeer goede kwaliteit. Ze onderscheiden zich vooral van onze Europeesche variëteiten door hun mooi uitzicht, vastheid en bewaringsvermogen.

De groeiwijze van de boomen is ook gansch verschillend van deze der andere groepen. Groeikracht: in 't algemeen sterk, zware opengespreide takken bezet met veel klein hout. De bloeitijd is in het algemeen zeer vroeg en overvloedig; zelfs op éénjarige twijgen komen meestal talrijke bloemtuien voor. De bladeren zijn smal en langwerpig van vorm.

Onder ons klimaat zullen de Japansche pruimen wellicht niet voor de handelscultuur in open lucht kunnen in aanmerking komen, wel als liefhebberscultuur op goed beschutte plaatsen en spaliërculturen.

De cultuur onder glas is het beproeven waard en laat goede uitslagen voorzien in de toekomst; proeven dienaangaande zijn bij ons nog niet gedaan of zijn in hun jeugd stadium. In Holland echter bestaan er reeds in opbrengstrijnde Japansche pruimenculturen onder glas. Voor inlichtingen aangaande deze cultuurwijze verwijs ik naar het keurig werkje: « Teelt van Pruimen onder Glas » door Ir. C. M. Van der Slikke, Rijkstuinbouwconsulent te Leeuwarden (Holland), uitgegeven door het Ministerie van Economische zaken van Nederland, Directie van den Landbouw.

## EERSTE HOOFDSTUK

### DE KEUS DER VARIETEITEN

De variëteitenkeus voor den aanleg van eene nieuwe cultuur is wel het punt dat de fruitkweeker het meest bekommert. De ingestelde en ervaren kweekers, welke aan een bestaande cultuur willen uitbreiding geven, en die door hun technische bekwaamheid en ervaring hun cultuurplan kunnen opmaken en aanpassen aan de omstandigheden waarin ze zich bevinden, blijven nog stilstaan bij de vraag: « Wat zal ik planten? ». Alvorens tot het bepalen der variëteiten over te gaan wendt men zich dikwijls tot andere kweekers of gespecialiseerde techniekers, zelfs in het buitenland, ten einde er inlichtingen in te zamelen over deze of gene variëteit; daarbij komt dan nog de nieuwsgierigheid om de eene of de andere variëteit welke men nog niet bezit aan te planten en te beproeven.

Zoolang men aan fruitteelt zal doen — en denklijk zal men aan deze taak zijn aandacht schenken en ze om den broode uitoefenen tot het einde der wereld — zal de vraag: « Wat planten? » de moeilijkste zijn om juist te beantwoorden.

Nu dat men meer en meer de fruitteelt als een zelfstandig bedrijf wil uitoefenen, is de keus der variëteiten nog van veel grootere beteekenis geworden dan dit vroeger het geval was. Het gaat nu hoofdzakelijk over de rëndabiliteit der variëteiten, over datgene wat men door de kweekkunst, maar ook met een minimum uitgaven, er kan mee verdienen. Ten

slotte is dit toch voor den beroepsfruitkweker het kardinale punt waar alles om draait.

Het aantal pruimvariëteiten is groot, evenals bij de andere fruitsoorten. Deze variëteiten zijn zeer verschillend en voor menige er van bestaat er een groote en spijtige verwarring.

In de bestaande aanplantingen is de keus der variëteiten, met het oog op het rijpheidstijdstip, zeer onregelmatig, met als gevolg een stremming der markt, op zekere tijdstippen door overgrootten aanvoer en op andere tijdstippen door te weinig; daarbij hebben vele variëteiten een zeer geringe handelswaarde vooral in jaren van groote productie.

Een juist omschreven variëteitenkeus treedt als voorlichting voor den beroepskweker op het voorplan. Hierbij moet rekening gehouden worden met de cultureele en commercieele hoedanigheden der variëteiten en voor wat het rijpheidstijdstip betreft met een regelmatige verdeling over de verschillende tijdstippen, in aanmerking nemende de bestemming en het gebruik, alsmede de vastheid van het vruchtvleesch en het bewaringsvermogen van de vruchten.

Om van handelsstandpunt uit een goede commercieele productie te hebben, moet men over een voldoende hoeveelheid fruit beschikken van iedere variëteit; kleine hoeveelheden mogen in 't algemeen als verloren voor den handel worden beschouwd. Eén der voornaamste punten is dat bij de keus der variëteiten op een gansch bijzondere wijze moet gedacht worden aan een redelijke en standvastige verhouding tusschen vroege, half vroege, half late en late variëteiten, ten einde regelmatig de markt te bevoorraden; dit geldt in 't bijzonder voor de tafelpruimen. Voor de liefhebbersteelt is deze regelmatige verdeling van even groot belang als voor den handel.

De vroege, en onder deze de vroegste, worden in het algemeen zeer gezocht, van de goede vroege pruimen is de markt

nog niet overstelpt; doch het is opvallend hoe in het volle seizoen bij normale productie, zonder te spreken van overvloed, de markt overladen is, en ook dat er vooral goede late variëteiten ontbreken. Reeds meermalen hebben we de ondervinding opgedaan dat late variëteiten toch gegeerd worden, *alhoewel* er op dit tijdstip nog allerhande ander fijn fruit voorhanden is.

Hierna volgt nu de beschrijving van de variëteiten welke de verzameling en studiecultuur uitmaken der afdeling Fruitteelt van de Rijkstuinbouwschool te Vilvoorde, met de verschillende aanteekeningen welke we dienaangaande hebben kunnen maken.

**BESCHRIJVING**

**VAN**

**PRUIMENVARIETEITEN**



## RUTH GERSTETTER

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : gewoon, lichtzuur; keukenpruim; aangezien het zeer vroege tijdstip ook als dessertpruim gewaardeerd.

*Rijpheidstijdstip* : 5<sup>de</sup> tot 12<sup>de</sup> Juli.

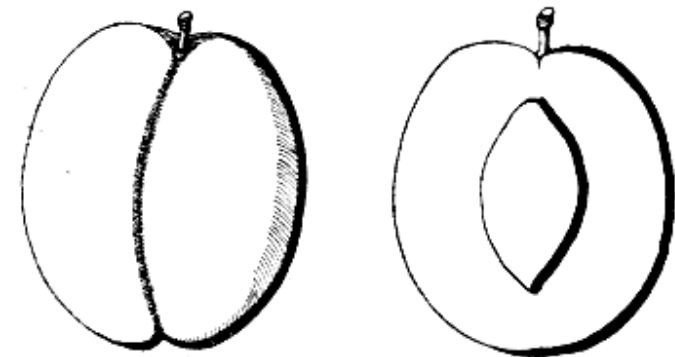
*Kleur en huid* : donkerrood tot violetkleurig, licht bedonsd, tamelijk diep gegroefd.

*Vruchtvliesch* : vast, groenachtig, middelmatig sappig.

*Vruchtsteen* : los van 't vruchtvliesch, somtijds lichtjes vastgehecht.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 30 - 32.5 - 35 - 37.5 - 40.

*Opmerking* : het tussenplukken is noodzakelijk, de roodgekleurde vruchten komen van den vruchtsteel los en vallen af; de handelswaarde is zeer bevredigend aangezien het vroege rijpheidstijdstip.



**CULTUUREIGENSCHAPPEN.**

*Groeikracht* : middelmatig.

*Vruchtbaarheid* : nog al wisselvallig.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : onderhevig aan roode spin.

*Cultuurwijze* : laagstammige vrijstaande vormen (struikpyramide); halve stam- en hoogstamboomen; liefhebbers- en handelscultuur; zou kunnen in aanmerking komen voor een wijkerscultuur bij het intensiveren eener commercieele handelscultuur waar de blijvende boomen op grooten afstand geplant zouden zijn.

*Aankweek van stamboomen in de kweekery* : bij voorkeur te griffelen op stamhoogte, aangezien de matige groeikracht.

**PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.**

*Bloeitijdstip* : zeer vroeg.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : middelmatig goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : nog te onderzoeken (1).

*Kruisingsproeven* : onze kruisbestuivingen hebben volgende resultaten gegeven :

BESTOVEN MET	% Vruchtzetting
Reine Claude d'Althann ... ..	25
Reine Claude verte ... ..	12,5
Queen Victoria ... ..	11,1
Reine Claude d'Oullins ... ..	5,5
Prune Monsieur ... ..	3,2
Jefferson ... ..	0

*Herkomst* : Onlangs nieuw gewonnen variëteit door den Duitschen kweeker Adolf Gerstetter te Besigheim (Württ); als nieuwe variëteit ter Rijkstuinbouwschool te Vilvoorde ingevoerd in 1926.

(1) Door vruchtbaarheidsverschijnselen wordt bedoeld of de variëteiten zelffertil of zelfsteriel zijn.



## EARLY LAXTON

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : gewoon, aard mirabel.

*Rijpheidstijdstip* : 15<sup>me</sup> tot 22<sup>ste</sup> Juli.

*Kleur en huid* : helder-bleekrood op gelen grond, licht donzig, groef zeer ondiep, nauwelijks geteekend.

*Vruchtvliesch* : geelachtig, sappig, eenigszins droog bij volle rijpheid.

*Vruchtsteen* : plat, los van 't vruchtvliesch, somtijds lichtjes vastgehecht aan één kant.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 27,5 - 30 - 32,5 - 35.

*Opmerking* : het tusschenplukken is noodzakelijk; van zoohaast de vruchten teekens van rijpheid geven komen ze van den vruchtsteel los en vallen af; zeer bevredigende prijzen aangezien het vroege tijdstip.

### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : zeer gematigd, lichte vertakkingen, veel klein hout.

*Vruchtbaarheid* : vroegtijdig, zeer groot en regelmatig.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : bevredigend.

*Cultuurwijze* : laagstammige vormen (struikpyramide) halve stam- en hoogstamboomen; liefhebberscultuur en handelscultuur op kleine schaal; zou kunnen gebruikt worden als tusschenplanting en wijkerscultuur voor het intensiveren eener handelspruimencultuur waar de boomen op grooten afstand geplant staan.

*Aankweek van stamboomen in de kweekkerij* : te griffelen op stamhoogte.

### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : vroeg.

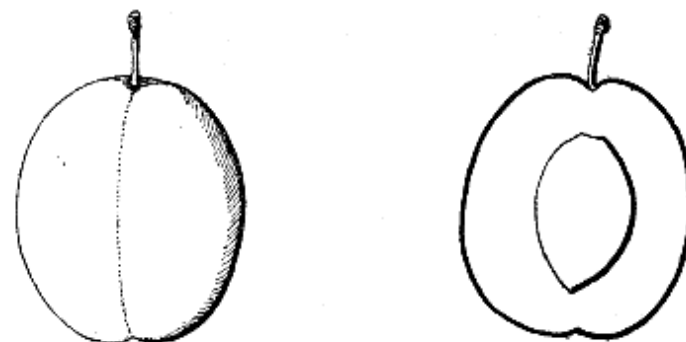
*Hoedanigheid van het stuifmeel* : goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : zelffertil.

*Kruisingsproeven* : onze kruisbestuivingen hebben volgende resultaten gegeven :

BESTOVEN MET	% Vruchtzetting
Reine Claude d'Oullins ... ..	28,8
Queen Victoria ... ..	9,3
Reine Claude verte ... ..	7,4
Prune Monsieur ... ..	5,7
Jefferson ... ..	0

*Herkomst* : Engelsche nieuwigheid onlangs gewonnen door Laxton Bros te Bedford; ter Rijkstuinbouwschool te Vilvoorde als nieuwigheid ingevoerd in 1930.



## KAAPSCHE PRUIM

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : goed, zoet met een speciaal aangenaam aroma.

*Rijpheidstijdstip* : tweede helft Juli; het tussenplukken vangt aan rond den 15<sup>ten</sup> Juli en eindigt rond den 23<sup>ten</sup> Juli; de vruchten welke een zekere rijpheidsgraad hebben, komen los van den vruchtsteel.

*Kleur en huid* : donkerrood tot rood violetkleurig, licht donzig, op gansch de oppervlakte met grijze stippels bezaaid; dun, hard, met bitteren smaak; groef nauwelijks geteekend aan de punt der vrucht.

*Vruchtvelesch* : bloedrood, zeer sappig, zacht.

*Vruchtsteen* : aanklevend, komt gemakkelijk van het vleesch los zooals een kerssteen.

*Kalibreering* :  $\emptyset$  in mm. : 35 - 37,5 - 40 - 42,5.

*Opmerking* : mooi uitzicht, komt op een zeer belangrijk tijdstip, de vruchten hebben een goed bewaringsvermogen.

### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : middelmatig, middelmatig sterke vertakking en eenigszins opgaande groeiwijze.

*Vruchtbaarheid* : zeer wisselvallig in 't algemeen zeer gering zooals dit trouwens het geval is met Japansche pruimvariëteiten onder ons klimaat in open lucht gekweekt; dit is waarschijnlijk toe te schrijven aan den zeer vroegen bloei.

*Weerstandvermogen aan ziekten en insecten* : zeer bevredigend.

*Cultuurwijze* : liefhebberscultuur; struikvorm, halve stamboom op beschutte plaatsen, spaliërcultuur tegen zonnige muurvlakten in waaiervorm; deze variëteit, aangezien haar zeer vroeg rijpheidstijdstip en haar speciale kwaliteit, zou in aanmerking kunnen komen voor gebeurlijke glascultuur.

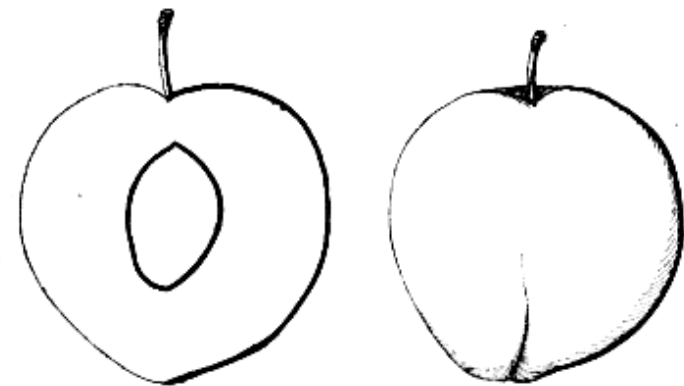
### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : zeer vroeg.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : te onderzoeken.

*Herkomst* : Japansche pruimvariëteit waarvan de herkomst ons onbekend is; werd voor onderzoek in de afdeling Fruitteelt ter Rijkstuinbouwschool aangebracht in 1930; de griffels werden betrokken uit den tuin van den Heer Ernest De Meyer, Rijkstuinbouwconsulent te Bonheyden bij Mechelen, onder den naam van : Kaapsche pruim; is te vergelijken met de Japansche variëteit : **June Blood**.



## MIRABELLE DE FLOTOW

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : gewoon, keukengebruik.

*Rijpheidstijdstip* : einde Juli; het tusschenplukken vangt aan rond den 20<sup>sten</sup> Juli en eindigt den 26<sup>sten</sup> Juli; de vruchten welke een zekeren rijpheidsgraad hebben bereikt komen los van den vruchtsteel.

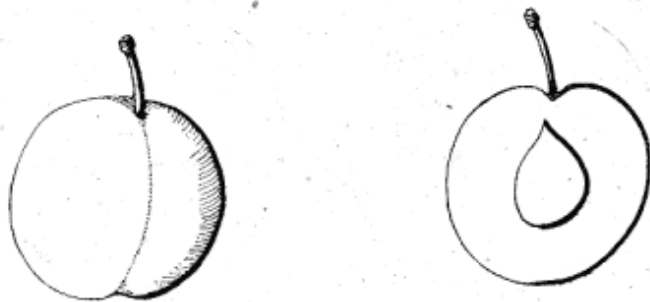
*Kleur en huid* : éénvormig kanariegeel, somtijds licht roos getint langs den zonkant; effen, eenigszins hard, licht donzig; groef nauwelijks geteekend.

*Vruchtvliesch* : geel, vast, sappig, eenigszins droog bij volledige rijpheid.

*Vruchtsteen* : los, licht vastgehecht van boven aan de punt; betrekkelijk klein, effen en bruin geelachtig van kleur.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 25 - 27,5 - 30.

*Opmerking* : van belang als zeer vroege mirabel.



### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : gematigd.

*Vruchtbaarheid* : goed en regelmatig.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : tamelijk vatbaar voor roode spin.

*Cultuurwijze* : struik en halve stamboom; liefhebberscultuur.

### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : vroeg.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : zeer goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : gedeeltelijk zelffertil.

## PRUNE PECHE

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : goed tot zeer goed, licht zuur, dessertvrucht.

*Rijpheidstijdstip* : tweede helft Juli; het tussenplukken vangt aan rond den 18-20<sup>ste</sup> Juli en eindigt den 28<sup>ste</sup> Juli; de vruchten welke hunne normale ontwikkeling bereikt hebben en teekens van rijping vertoonen, blijven niet vast aan den vruchtsteel, vallen af en komen bij het plukken ook van den steel los.

*Kleur en huid* : perzikrood gekleurde vlekken op groen-gelen grond, somtijds gestippeld; licht ruw, weinig donzig, dik; groef ondiep nauwelijks goed afgeteekend.

*Vruchtvliesch* : geelachtig, vast, sappig.

*Vruchtsteen* : los of lichtjes aan één kant aan het vruchtvliesch klevend.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 37,5 - 40 - 42,5 - 45 - 47,5 - 50.

*Opmerking* : mooie vrucht, weinig gekend; op gebied van handel moet dit een belangrijke variëteit zijn aangezien haar kwaliteit, dikte en rijpheidstijdstip.

### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : sterk, zware vertakkingen.

*Vruchtbaarheid* : wisselvallig, jonge boomen zijn in den regel weinig vruchtbaar.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : gemakkelijk aangetast door roode spin; overigens zeer bevredigend.

*Cultuurwijze* : vrijstaande laagstammige vorm (struik-pyramide), halve stam- en hoogstamboomen; liefhebberscultuur; zou van belang zijn voor handels-culturen als de vruchtbaarheid bevrediging geeft; in dit geval is de variëteit aan te planten als blijvende boomen.

*Aankweek van stamboomen in de kweekkerij* : tegen den grond te griffelen, vormt goede stammen.

### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

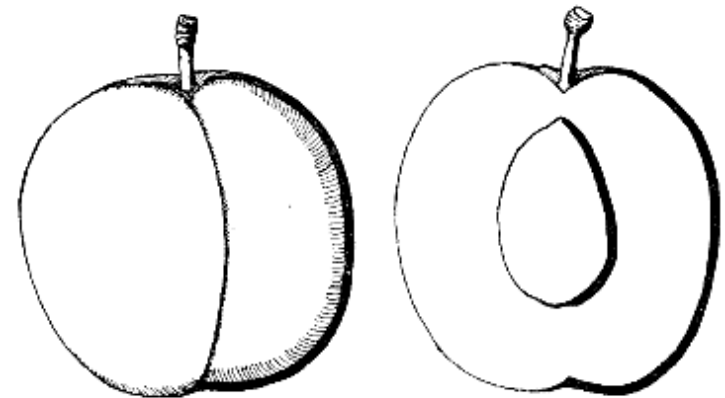
*Bloeitijdstip* : half laat tot laat; laattijdige bladontwikkeling.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : te onderzoeken.

*Herkomst* : is ons onbekend.

*Opmerking* : In onze pruimenverzameling hebben we een variëteit onder de benaming « *Prune Abricot* »; deze is onder alle opzichten gelijk aan de variëteit welke wij onder de benaming « *Prune Pêche* » bezitten.



Wij behouden de benaming « Prune Pêche » omdat onder deze benaming de variëteit aangetroffen wordt in beschrijvende Pomologische werken, terwijl onder de benaming « Prune Abricot » ik geen beschrijving heb aangetroffen.

Het zou ook deze variëteit zijn welke te Heist-op-den-Berg, provincie Antwerpen, en in het omliggende gekweekt wordt onder de locale benaming van « Leuvensche pruim of Leuvensche ».

## RIVERS EARLY PROLIFIC

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : goed, aangenaam zuurachtig, uitstekend voor keukengebruik, als de vruchten goed rijp zijn ook als dessertpruim te gebruiken.

*Rijpheidstijdstip* : einde Juli; het tusschenplukken vangt aan rond den 20<sup>ten</sup> Juli en eindigt op het einde der maand; de rijpende vruchten houden tamelijk goed aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : donker violetkleurig, effen, hard, zeer donzig hetgeen aan de vruchten een blauwachtig uitzicht geeft, groef licht geteekend.

*Vruchtvliesch* : geelachtig, vast, zeer sappig.

*Vruchtsteen* : los of lichtjes aan het toppunt aan het vruchtvliesch aanklevend.

*Kalibreering* : Ø in mm. : 27,5 - 30 - 32,5.

*Opmerking* : gekende variëteit, bevredigende handelswaarde gezien het vroege rijpheidstijdstip.

### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : gematigd, neerhangende takken, dichte groeiwijze.

*Vruchtbaarheid* : groot, regelmatig, jonge boomen dragen vroegtijdig.

*Weerstandvermogen aan ziekten en insecten* : gemakkelijk door roode spin aangetast, verder zeer bevredigend.

*Cultuurwijze* : laagstammige vrijstaande vormen (struikpyramide), halve stam- en hoogstamboom; liefhebberscultuur; zou kunnen in aanmerking komen voor

tusschenplantingen voor het intensiveren eener commercieele pruimencultuur waar de blijvende boomen op voldoende grooten afstand geplant zijn.

*Aankweek van stamboomen in de kweekkerij*: op stamhoogte te griffelen.

#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

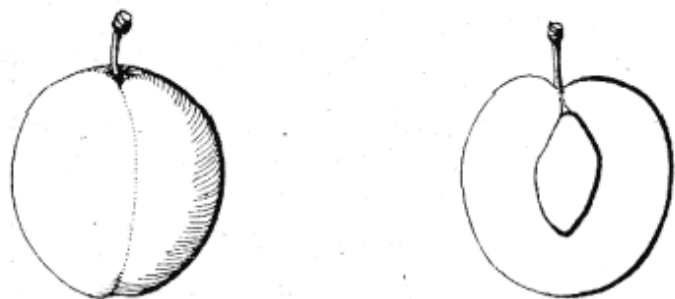
*Bloeitijdstip*: vroeg tot zeer vroeg; vroegtijdige bladontwikkeling.

*Hoedanigheid van het stuifmeel*: goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen*: zelffertil.

*Bestuivingsproeven*: goede resultaten werden bekomen met Jefferson.

*Herkomst*: Engelsche variëteit, gewonnen door boomkweeker Thomas Rivers; deze variëteit wordt tamelijk veel gekweekt in de omgeving van Schepdael en Pamel (West Brabant) alwaar men ze « *Pamel-sche datjes* » noemt; in Holland is ze bekend onder den naam van « *Eldensche Blauwe* ».



## HATIVE DE PARIS

#### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit*: gewoon, licht zuur, keukengebruik.

*Rijpheidstijdstip*: einde Juli, begin Augustus; het tusschenplukken begint rond den 23<sup>ste</sup> Juli en eindigt rond den 1<sup>ste</sup> Augustus; de rijpende vruchten houden tamelijk goed vast aan den vruchtsteel.

*Kleur en huid*: donker purperrood in onregelmatige vlekken op helder rooden geelachtigen grond, gestippeld, donzig, effen; groef ondiep, somtijds nauwelijks afgeteekend.

*Vruchtvliesch*: vast, geelachtig, middelmatig sappig.

*Vruchtsteen*: vrij of lichtjes langs één kant aan het vruchtvliesch vastgehecht.

*Kalibreering*: Ø in mm.: 30 - 32,5 - 35 - 37,5.

*Opmerking*: bevredigende handelswaarde aangezien het vroege rijpheidstijdstip en het mooie uitzicht der vruchten.

#### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht*: middelmatig sterk, middelmatig sterke vertakkingen.

*Vruchtbaarheid*: wisselvallig.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten*: zeer bevredigend.

*Cultuurwijze*: laagstammige vrijstaande vormen (struikpyramide); halve stam- en hoogstamboomen; liefhebberscultuur.

*Aankweek van stamboomen in de kweekkerij*: kan tegen den grond gegriffeld worden; vormt goede stammen.

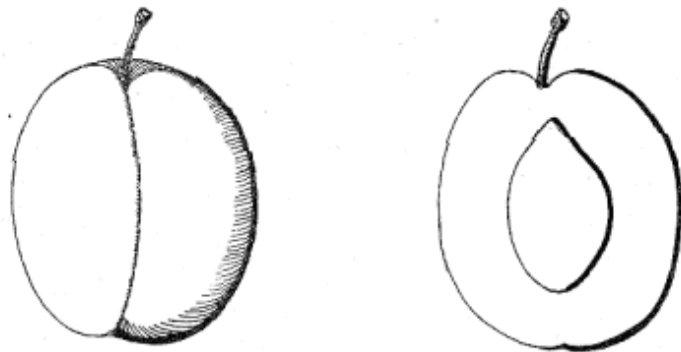
**PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.**

*Bloeitijdstip* : zeer vroeg; vroegtijdige bladontwikkeling.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : te onderzoeken.

*Herkomst* : onbekend; wordt in de boomgaarden in de omstreken van Tongeren gekweekt, waar de variëteit destijds verspreid werd onder deze benaming door den boomkweker Amedée Vroonen; vertoont veel gelijkenis met de variëteit Tragédie welke wij op de Tuinbouwschool in onze verzameling hebben aangebracht uit Tongerlo (Antwerpsche Kempen).

**TRAGÉDIE**

(uit Tongerlo)

**HANDELSHOEDANIGHEDEN.**

*Kwaliteit* : licht zure smaak goed voer keukengebruik; gewone kwaliteit als dessertpruim.

*Rijpheidstijdstip* : einde Juli en begin Augustus; het tusschenplukken vangt aan rond den 25<sup>sten</sup> Juli en eindigt rond den 1<sup>sten</sup> Augustus; de vruchten houden tamelijk goed aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : donkerrood langs den zonkant, helderrood op gelen grond langs de schaduw; op gansch de oppervlakte donkerroode violetkleurige vlekken en roode stippels; donzig; groef ondiep.

*Vruchtvolesch* : geelachtig, vast, tamelijk sappig.

*Vruchtsteen* : vrij, lichtjes langs één kant aan het vruchtvolesch vastgehecht; één kant van den steen is merklijk dikker.

*Kalibreering* : Ø in mm. : 30 - 32,5 - 35 - 37,5 - 40.

*Opmerking* : bevredigende handelswaarde aangezien het vroege rijpheidstijdstip.

**CULTUUREIGENSCHAPPEN.**

*Groeikracht* : goed middelmatig; in de jeugd, opgaanden groei; later als de boomen regelmatig dragen, neerhangende ontwikkeling.

*Vruchtbaarheid* : vruchtbaar, de boomen beginnen regelmatig rond het vierde jaar te dragen.

*Weerstandvermogen aan ziekten en insecten* : bevredigend.

*Cultuurwijze* : speciaal geschikt voor den boomgaard, kan groote opbrengsten geven.

*Aankweek van stamboomen in de kweekrij* : wordt gewoonlijk op stamhoogte gegriffeld, kan ook tegen den grond gegriffeld worden, de stamvorming is bevredigend.

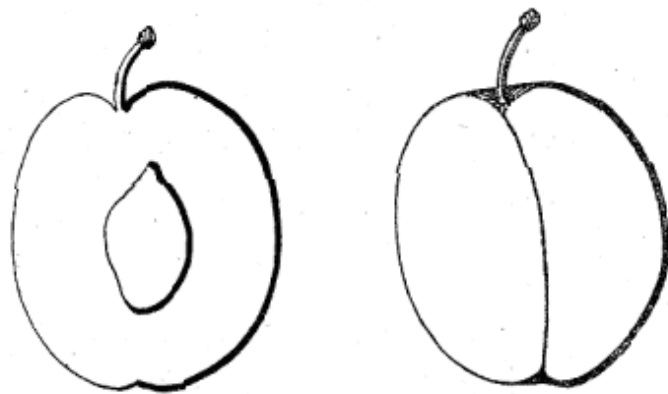
#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : vroeg tot zeer vroeg; vroegtijdige bladontwikkeling.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : zeer goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : te onderzoeken.

*Opmerking* : deze variëteit vertoont zeer veel gelijkenis met de variëteit welke we onder de benaming « Hâtive de Paris » bezitten; er bestaat een licht verschil in het rijpheidstijdstip, hetwelk voor Tragedie 2 tot 3 dagen later is, de vruchten zijn van iets betere kwaliteit en houden beter aan den vruchtsteel vast.



## DIEPENBEEKSCHE PRUIM

#### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : gering, zuur, keukengebruik, kan in het bijzonder in aanmerking komen voor droogpruimen.

*Rijpheidstijdstip* : laatste dagen van Juli, begin Augustus; het tussenplukken vangt aan rond den 28<sup>sten</sup> Juli en eindigt rond den 3<sup>den</sup> Augustus; de vruchten houden niet aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : donkerrood violetkleurig, effen, zeer donzig, groef ondiep, nauwelijks afgeteekend.

*Vruchtvolesch* : geelachtig, vast.

*Vruchtsteen* : gansch vrij.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 25 - 27,5 - 30 - 32,5.

*Opmerking* : geringe handelswaarde; op dit tijdstip zijn er voldoende pruimen van goede kwaliteit in voldoende hoeveelheid beschikbaar.

#### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : middelmatig, middelmatig zware opgaande vertakkingen.

*Vruchtbaarheid* : niet vruchtbaar in de jeugd; verder ook laat de vruchtbaarheid te wenschen over en is in alle geval wisselvallig.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : bevredigend.

*Cultuurwijze* : deze variëteit kan niet voor de cultuur aanbevolen worden; men treft ze in sommige streken van Limburg aan waar ze aangeplant is als beschutting rond intensieve culturen van klein fruit.



**PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.**

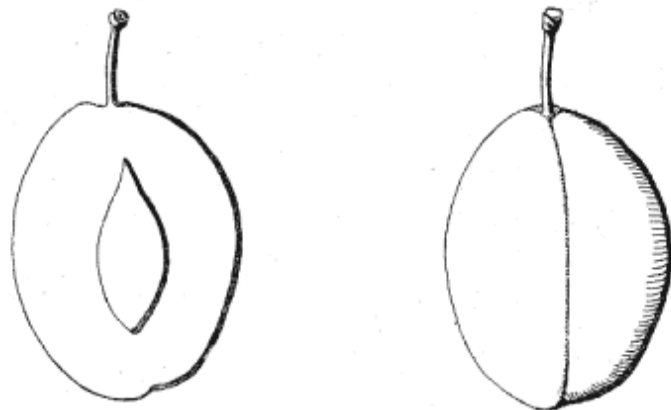
*Bloeitijdstip* : midden seizoen tot half laat.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : te onderzoeken.

\* \* \*

Er bestaat in Limburg een variëteit « Vliermaalsche pruim » genaamd, welke echt door wortelscheuten vermenigvuldigd kan worden. Ze komt ongeveer veertien dagen vroeger dan de Diepenbeeksche pruim, is rond van vorm en van goede kwaliteit; de groeikracht is middelmatig.

**ONTARIO****HANDELSHOEDANIGHEDEN.**

*Kwaliteit* : gewoon.

*Rijpheidstijdstip* : einde Juli, begin Augustus; het tusschenplukken vangt aan rond den 25<sup>sten</sup> Juli en eindigt rond den 3<sup>den</sup> Augustus; de vruchten houden goed aan den vruchtsteel vast, deze is zeer dik.

*Kleur en huid* : geel groenachtig, dof, wit donzig, dik, bij volledige rijpheid komt de huid van het vruchtvleesch los, groef nauwelijks geteekend.

*Vruchtvleesch* : geelachtig, grof, draadachtig, zacht, middelmatig sappig, maar eenigszins droog bij volledige rijpheid.

*Vruchtsteen* : los, onregelmatig, met een uitspringende groef langs één kant.

*Kalibreering* :  $\emptyset$  in mm. : 35 - 37,5 - 40 - 42,5 - 45 - 47,5.

*Opmerking* : uitzicht niet zeer mooi.

**CULTUUREIGENSCHAPPEN.**

*Groeikracht* : middelmatig tot sterk.

*Vruchtbaarheid* : zeer goed.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : bevredigend.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam.

*Opmerking* : sedert enkele jaren wordt de variëteit *Ontario* in Holland op tamelijk groote schaal gekweekt; in België is ze weinig of niet gekend; het is moeilijk om de toekomst ervan in de cultuur te voorspellen; op gebied van kwaliteit en uitzicht wordt ze door de variëteit *Reine Claude d'Oullins*

overtroffen, welke op hetzelfde tijdstip rijpt; daarentegen is het weerstandsvermogen aan vervoer en de bewaring van *Ontario* merklijk beter dan deze van *Reine Claude d'Oullins*.

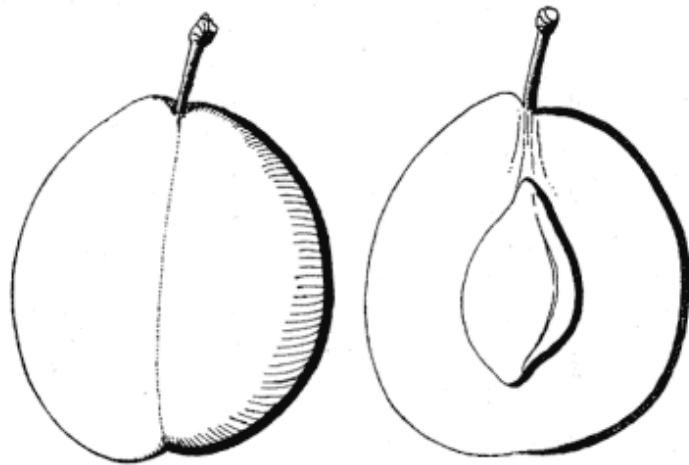
#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip*: vroeg.

*Hoedanigheid van het stuifmeel*: goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen*: volgens buitenlandsche onderzoekers zelffertil; door onze kruisingsproeven nog niet bevestigd.

*Herkomst*: gewonnen door HH. Ellwanger en Bary, Boomkweekers te Rochester (Vereenigde Staten van Amerika); in Europa ingevoerd door de Tuinbouw-inrichting Simon Louis frères te Plantières-lez-Metz in 1874.



## CZAR

#### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit*: zeer goed voor keukenverbruik, gewoon als dessert fruit.

*Rijpheidstijdstip*: einde Juli, begin Augustus; het tussenplukken vangt aan rond den 25<sup>sten</sup> Juli en eindigt rond den 5<sup>den</sup> Augustus; de vruchten welke een zekeren rijpheidsgraad hebben houden niet meer aan den steel vast en vallen af.

*Kleur en huid*: donker blauw-violetkleurig; dun, glad, zeer donzig; groef ondiep dikwijls nauwelijks afgeteekend.

*Vruchtvliesch*: geel groenachtig, sappig, middelmatig vast.

*Vruchtsteen*: los (niet aan het vruchtvliesch klevend).

*Kalibreering*:  $\varnothing$  in mm.: 32,5 - 35 - 37,5 - 40.

*Opmerking*: in België weinig gekweekt; in Engeland als handelsvariëteit tamelijk gekweekt en geprezen; zeer bevredigende handelswaarde aangezien het vroege rijpheidstijdstip en de mooie blauwe kleur.

#### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht*: middelmatig tot sterk, opgaande groeiwijze, zware vertakkingen.

*Vruchtbaarheid*: groot en regelmatig; de boomen beginnen van het derde of vierde jaar af regelmatig te dragen.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten*: bevredigend; schijnt nochtans onderhevig te zijn aan *Monilia* (vruchten).

*Cultuurwijze* : laagstammige vrijstaande vormen (struikpyramide); halve stam- en hoogstamboom; liefhebbers- en handelscultuur. In Engeland geeft deze variëteit zeer goede resultaten op Myrobolaan B gegriffeld (gegriffeld tegen den grond).

*Aankweek van stamboom in de kweekrij* : kan aan den voet gegriffeld worden, maakt goede stammen.

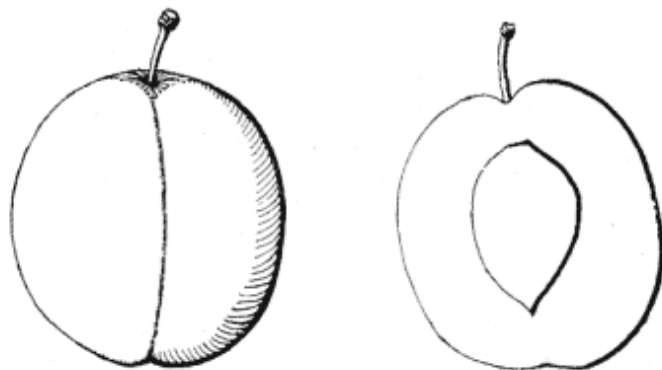
#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijd* : half vroeg tot midden seizoen.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : gedeeltelijk zelffertil.

*Herkomst* : Engeland, gewonnen door den kweker Thomas Rivers en in den handel gebracht in 1878.



## REINE-CLAUDE D'OULLINS

#### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : in 't algemeen zeer goed, aangenaam gearomatiseerd; bij regenachtige weinig zonnige zomers is de smaak flauw en waterachtig; dessertvrucht.

*Rijpheidstijd* : einde Juli en begin Augustus; het tuschenplukken begint rond den 25<sup>ten</sup> Juli en eindigt den 5<sup>ten</sup> Augustus; de vruchten houden goed vast aan den vruchtsteel; zijn zeer gevoelig aan beschadiging en barsten gemakkelijk.

*Kleur en huid* : licht kanariegeel, iets groenachtig somtijds licht roos getint langs den zonkant, effen, tamelijk dun, licht donzig, groef tamelijk diep.

*Vruchtvliesch* : middelmatig vast, zacht bij volledige rijpheid, geel groenachtig; sappig.

*Vruchtsteen* : los, somtijds langs één kant licht aan het vruchtvliesch vastgehecht.

*Kalibreering* : Ø in mm. : 37,5 - 40 - 42,5 - 45 - 47,5 - 50.

*Opmerking* : gekende standaard handelsvariëteit voor het seizoen; bevredigende, somtijds hooge prijzen voor verzorgde waar met niet te ver gevorderde rijpheidsgraad; vraagt verzorgde behandeling.

#### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

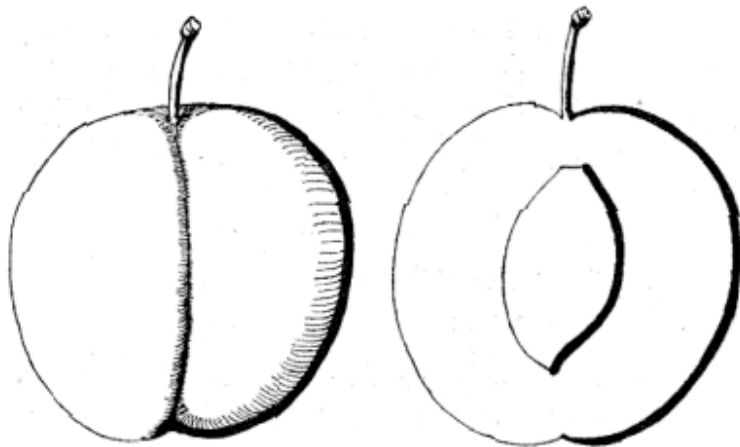
*Groei* : sterk, zware vertakkingen.

*Vruchtbaarheid* : boomen welke een zekere ontwikkeling hebben en 5 tot 6 jaar oud zijn, zijn voldoende en regelmatig vruchtbaar; bij jongere boomen laat de vruchtbaarheid te wenschen over.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten*: onderhevig aan loodglansziekte; de bladeren vertoonen dikwijls onregelmatige gele vlekken; deze fysieke verschijning, « vitrose » ook « aucuba bont » genaamd, is kenmerkend bij sommige boomen terwijl andere er geen teekens van geven, ze schijnt verder den groei- en den gezondheidstoestand der boomen niet te beïnvloeden; bij het griffelen zal men er op letten geen griffelhout te gebruiken van boomen welke « vitrose » vertoonen; tamelijk weerstandbiedend aan roode spin.

*Cultuurwijze*: laagstammige vrijstaande vormen (struikpyramide); halve stam- en hoogstamboomen; als blijvende boomen en op voldoende afstand te planten (8 m.); geschikt voor liefhebberscultuur en handelscultuur.

*Aankweek van stamboomen in de kweekery*: tegen den grond te griffelen; vormt goede stammen.



### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijd*: half vroeg.

*Hoedanigheid van het stuifmeel*: zeer goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen*: gedeeltelijk zelffertil; door zelfbestuiving hebben we gemiddeld 3,7 % vruchtzetting bekomen.

*Bestuivingsproeven*: onze onderzoekingen hebben volgende resultaten gegeven:

BESTOVEN MET	% Vruchtzetting
Reine Claude d'Althann ... ..	8,3
Queen Victoria ... ..	5,4
Prune Monsieur ... ..	4,5
Jefferson ... ..	4,4
Reine Claude verte ... ..	3,1

*Herkomst*: werd te Oullins bij Lyon, in Frankrijk, in de cultuur gebracht door den boomkweker M. Massot père; synoniemen: Massot, Oullins Golden Gage, Reine Claude précoce. Bij vergissing werd ze in Holland ook « Washington » genaamd; deze benaming is beslist foutief.

## REINE-CLAUDE DE JUILLET

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit*: zeer goed, gelijk op de kwaliteit van de gekende variëteit « Reine Claude verte » (Reine Claude dorée); dessertvrucht.

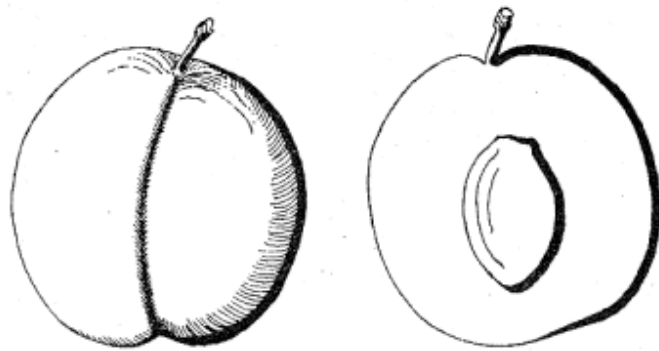
*Rijpheidstijdstip*: einde Juli, begin Augustus; het tussenplukken vangt aan rond den 30<sup>ste</sup> Juli en eindigt rond den 6<sup>de</sup> Augustus; de vruchten houden niet aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid*: groen, met gelen doorschijn, licht rood getint en gevlekt langs den zonkant; licht gebarsten rond den vruchtsteel, dikwijls licht ruwvellig; dik, zuren smaak, licht donzig; groef middelmatig diep.

*Vruchtvolesch*: geel-groenachtig, fijn, zeer sappig, vast.

*Vruchtsteen*: aanklevend.

*Kalibreering*:  $\varnothing$  in mm.: 30 - 32,5 - 35 - 37,5 - 40.



*Opmerking*: weinig in België gekweekt, bijzonderlijk ingevoerd uit Frankrijk in het begin der maand Juli, vóór dat bij ons het pruimenseizoen aanvang neemt.

### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht*: gematigd.

*Vruchtbaarheid*: gering.

*Weerstandvermogen aan ziekten en insecten*: laat te wenschen over, blijft niet van roode spin gespaard en schijnt gevoelig aan loodglansziekte.

*Cultuurwijze*: liefhebberscultuur in struikvorm of halve stamboom.

### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloei-tijdstip*: half laat tot laat; laattijdige bladontwikkeling.

*Hoedanigheid van het stuifmeel*: te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen*: zelfsteriel.

## PRUNE MONSIEUR

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : goed, zoet, dessert- en keuken-gebruik.

*Rijpheidstijdstip* : laatste dagen van Juli en begin van Augustus; het tusschenplukken vangt aan rond den 30<sup>ste</sup> Juli en eindigt rond den 6<sup>de</sup> Augustus; de vruchten houden tamelijk goed aan den steel vast.

*Kleur en huid* : dofrood, donkervioletkleurig langs den zonkant, rood licht violetkleurig langs den schaduwkant op groenen grond; fijn gestippeld met grijze punten op bijna gansch de oppervlakte; somtijds licht ruwvellige vlekken; donzig; groef ondiep meestal nauwelijks geteekend.

*Vruchtvliesch* : geel groenachtig, middelmatig fijn en matig sappig; middelmatig vast.

*Vruchtsteen* : vrij.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 35 - 37,5 - 40 - 42,5 - 45.

*Opmerking* : gekende variëteit, bevredigende handelswaarde, uitzicht niet zeer mooi.

### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : betrekkelijk sterk, zware neerhangende vertakkingen.

*Vruchtbaarheid* : wisselvallig, laat in het algemeen te wenschen over, bij uitzondering zware oogsten.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : zeer bevredigend, heeft weinig last van roode spin.

*Cultuurwijze* : laagstammige vrijstaande vormen (struik), halve stam- en hoogstamboomen; liefhebberscultuur

en handelscultuur; in handelsculturen te planten als blijvende boomen.

*Aankweek van stamboomen in de kweekkerij* : op stamhoogte te griffelen; vormt geen goede stammen omwille van de neerhangende groeiwijze.

### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : half vroeg.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : zelfsteriel.

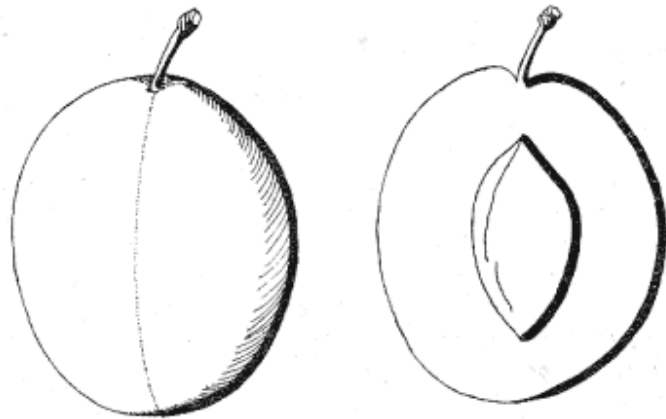
*Bestuivingsproeven* : de volgende resultaten werden bekomen :

BESTOVEN MET	% Vruchtzetting
Queen Victoria ... ..	16
Jefferson ... ..	5,8
Reine Claude d'Oullins ... ..	5
Reine Claude d'Althann ... ..	1,5
Reine Claude verte ... ..	1,4
Prune Monsieur ... ..	0

*Herkomst* : oude Fransche variëteit met onbekende herkomst; synoniemen : Du Roi, Monsieur Hâtif, Monsieur hâtif de Montmorency, New-Early Orléans, Early Orléans, Wilmott's Orléans.

Tijdens de boomgaard- en fruitkeuringen werd van de gelegenheid gebruik gemaakt om verschillende variëteiten te verzamelen, ten einde ze in de afdeling Fruitteelt der Rijks-

tuinbouwschool te onderzoeken; wij kunnen nu vaststellen dat menige variëteiten onder verschillende locale benamingen worden gekweekt; zoo onder andere de variëteit « Médaille de Gand », welke in de streek van Thuin wordt gekweekt, is niets anders dan « Prune Monsieur », de variëteit « Reine Claude noire » onder deze benaming in sommige streken aangeplant is insgelijks « Prune Monsieur ».



## MONSIEUR JAUNE

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : zeer goed, verfrissend, dessert.

*Rijpheidstijdstip* : eerste helft van Augustus; het tuschenplukken vangt aan rond den 1<sup>sten</sup> Augustus en eindigt rond den 6<sup>den</sup> Augustus; de vruchten houden goed aan den steel vast.

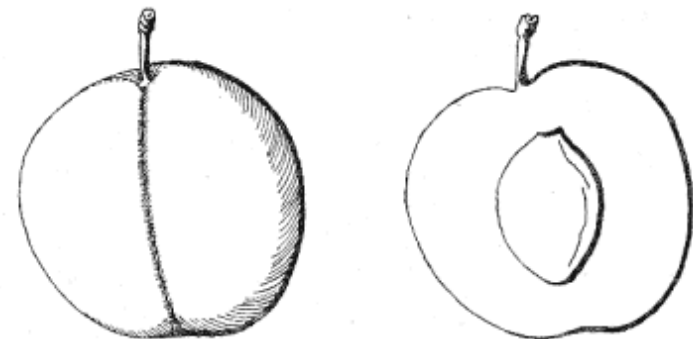
*Kleur en huid* : goudgeel op groenen grond, rood gestippeld en gevlekt langs den zonkant; tamelijk vast; licht donzig; groef middelmatig diep of goed afgeteekend.

*Vruchtvliesch* : geel groenachtig, fijn, sappig, tamelijk vast.

*Vruchtsteen* : gansch vrij.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 30 - 32,5 - 35 - 37,5 - 40.

*Opmerking* : in België weinig of niet gekende variëteit; mooie pruim van middelmatige dikte en fijne kwaliteit.



**CULTUUREIGENSCHAPPEN.**

*Groei*kracht : gematigd.

*Vrucht*baarheid : bevredigend.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : zeer goed, heeft weinig last van roode spin.

*Cultuur*wijze : liefhebberscultuur, bij voorkeur in laagstammigen vrijstaanden vorm (struikpyramide) of in halve stamboomen.

**PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.**

*Bloei*tijdstip : half vroeg.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : te onderzoeken.

*Vrucht*baarheid*sv*erschijselen : te onderzoeken.

*Her*komst : oude variëteit, gewonnen door M. Jacquin, boomkweeker te Parijs; synoniemen : d'Altesse Blanche, Jaune de Monsieur, Monsieur à fruits jaunes.

**GOLDEN JAPAN****HANDELSHOEDANIGHEDEN.**

*Kwaliteit* : goed, tot zeer goed, speciale aroma met abrikoos smaak, zoet; dessertvrucht.

*Rijp*heid*tijd*stip : laatste dagen van Juli en begin Augustus; het tussenplukken vangt aan rond den 28<sup>ste</sup> Juli en eindigt rond den 6<sup>de</sup> Augustus; de vruchten houden tamelijk goed aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : licht kanariegeel, effen; tamelijk dik, zuren smaak, licht donzig en licht vettig; groef middelmatig geteekend.

*Vrucht*telesch : fijn en licht draadachtig, geelachtig, zeer sappig, verfrisschend en vast.

*Vrucht*steen : plat en aanklevend.

*Kalib*reering :  $\varnothing$  in mm. : 42,5 - 45 - 47,5 - 50 - 52,5 - 55.

*Op*merking : luxe fruit, van goede bewaring voor zooveel als men van bewaringsvermogen bij pruimen mag spreken; de vruchten bewaren 8 dagen na den pluk op voorwaarde dat ze niet tot de mondrijpheid op den boom blijven.

**CULTUUREIGENSCHAPPEN.**

*Groei*kracht : sterkgroeiend, zware vertakkingen, open-gespreide groeiwijze, dichte groei.

*Vrucht*baarheid : laat in open licht te wenschen over, zeer wisselvallig volgens streek en ligging, hetgeen trouwens het geval is met al de Japansche pruimvariëteiten.



*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : zeer bevredigend.

*Cultuurwijze* : liefhebberscultuur, in vrijstaanden laagstammigen vorm (struik) op beschutte en zonnige plaatsen; in waaivorm als spalierecultuur tegen zonnige muur- of beschuttingsvlakte; een der meest verdienstelijkste variëteiten voor de teelt onder glas.

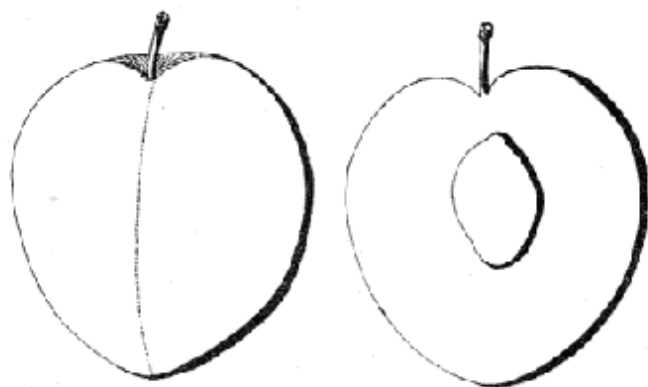
#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : zeer vroeg.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : slecht.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : zelfsteriel.

*Herkomst* : bastaard of variëteit van de groep Salicina, waarschijnlijk in Amerika gewonnen.



## LAXTON GAGE

#### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : zeer goed, dessertvrucht.

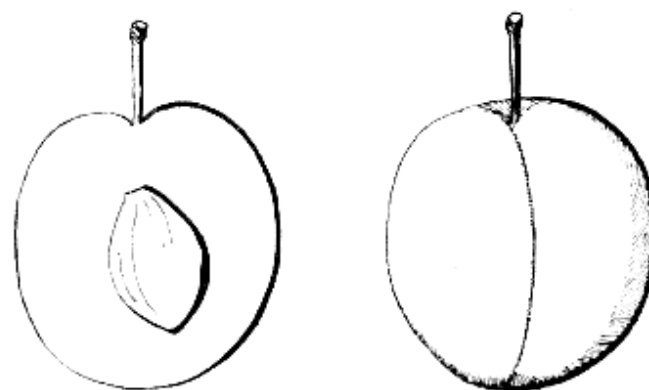
*Rijpheidstijdstip* : eerste helft van Augustus; het tussenplukken vangt aan rond den 1<sup>sten</sup> Augustus en eindigt rond den 7<sup>den</sup> Augustus; de vruchten welke een zekeren rijpheidsgraad hebben houden niet aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : bleekgeel met doorschijnende groenachtige vlekken; dun, licht donzig; groef ondiep somtijds nauwelijks afgeteekend; bij regenachtig weder barsten de vruchten gemakkelijk.

*Vrucht vleesch* : geelachtig, vast, sappig.

*Vruchtsteen* : los, lichtjes langs één kant aan het vruchtvleesch vastgehecht.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 35 - 37,5 - 40 - 42,5.



*Opmerking* : een vroege variëteit van Reine Claude welke in rijpheid onmiddellijk volgt op de variëteit Reine Claude d'Oullins; niet gekend noch gekweekt in België.

#### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : middelmatig sterk.

*Vruchtbaarheid* : normaal goed.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : blijft niet van roode spin gespaard, schijnt ook eenigszins gevoelig aan loodglansziekte.

*Cultuurwijze* : liefhebberscultuur, struik en halve stamboom.

#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijd* : vroeg.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : volgens buitenlandse onderzoekers zelffertil, door onze kruisingsproeven nog niet bevestigd.

## BURBANK

#### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : goed tot zeer goed, met specialen aangenamen smaak welke op dezen van de abrikoos gelijk: dessertpruim.

*Rijpheidstijd* : laatste dagen van Juli en eerste helft van Augustus; het tusschenplukken vangt aan rond den 28<sup>sten</sup> Juli en eindigt rond den 8<sup>sten</sup> Augustus; de vruchten houden niet aan den steel vast.

*Kleur en huid* : bloedrood met grijze stippels, somtijds licht hobbelig; effen, hard, wasachtig en zuur van smaak; groef ondiep nauwelijks aangeteekend.

*Vruchtvleesch* : geelachtig, fijn, licht dradig, sappig, aromatisch en vast.

*Vruchtsteen* : klein vergeleken met de dikte der vrucht, los of licht aan het vruchtvleesch klevend en komt in dit geval gemakkelijk los.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 42,5 - 45 - 47,5 - 50 - 52,5 - 55.

*Opmerking* : luxe fruit, van goede bewaring.

#### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : sterk, zware vertakkingen, opengespreide en dichte groeiwijze.

*Vruchtbaarheid* : laat in open lucht te wensen over, zeer wisselvallig volgens streek en standplaats.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : zeer bevredigend.

*Cultuurwijze* : liefhebberscultuur in struikvorm, op beschutte zonnige standplaatsen; in spalierecultuur in waaiervorm aan zonnigen muur of aan afsluitingsvlakten; een der goede Japansche variëteiten om onder glas te beproeven.

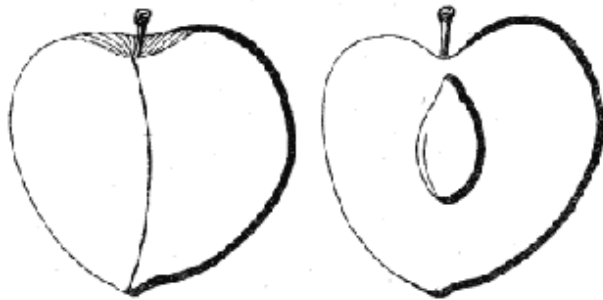
#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : vroeg tot zeer vroeg.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : zelfsteriel.

*Herkomst* : Japansche pruimvariëteit, gewonnen in 1884 door Luther Burbank te Santa Rosa in Californie; een der eerste Japansche variëteiten van de groep « Salicina » welke in Europa in het begin der XX<sup>ste</sup> eeuw werd ingevoerd.



## EARLY TRANSPARENTE

#### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : goed tot zeer goed.

*Rijpheidstijdstip* : eerste helft Augustus; het tussenplukken vangt aan rond den 5<sup>den</sup> Augustus en eindigt rond den 9<sup>den</sup>; de vruchten houden aan den vruchtsteel vast.

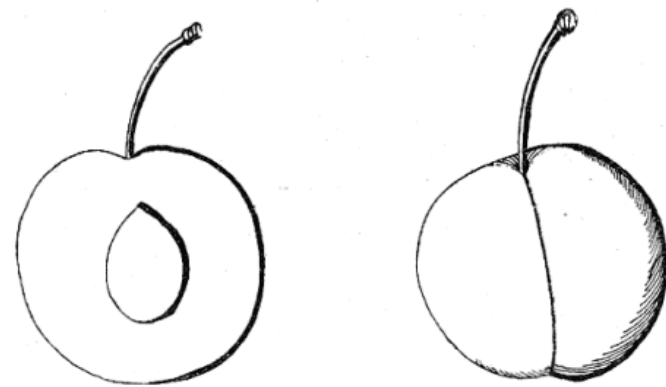
*Kleur en huid* : bleekgeel; roode stippels of rood gevlekt langs den zonkant; dun, zacht; licht donzig; groef ondiep.

*Vrucht vleesch* : geelachtig, sappig, licht deegachtig als de rijpheidsgraad wat gevorderd is.

*Vruchtsteen* : los.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 32,5 - 35 - 37,5 - 40 - 42,5.

*Opmerking* : weinig gekende variëteit op de Belgische markt.



**CULTUUREIGENSCHAPPEN.**

*Groeikracht* : gematigd.

*Vruchtbaarheid* : zeer goed.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : bevredigend; blijft echter niet van roode spin-aantasting gespaard.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur.

**PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.**

*Bloeitijdstip* : vroeg.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : volgens buitenlandse onderzoekers zelffertil, door onze kruisingsproeven nog niet bevestigd.

*Herkomst* : oude Engelsche variëteit; gewonnen door het kweekershuis Rivers de Sawbridgeworth in 1866; synoniemen: Early Transparent Gage, Early Apricot.

**TONNEBOER****HANDELSHOEDANIGHEDEN.**

*Kwaliteit* : zeer gewoon, licht zure smaak, keukengebruik.

*Rijpeidstijdstip* : eerste helft Augustus; het tusschenplukken vangt aan rond den 7<sup>den</sup> Augustus, de vruchten houden aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : kanariegeel, effen, dik, zuur van smaak, licht donzig, groef ondiep somtijds nauwelijks geteekend.

*Vruchtvliesch* : geelachtig, eenigszins deegachtig, weinig sappig, flauwe smaak.

*Vruchtsteen* : aanklevend.

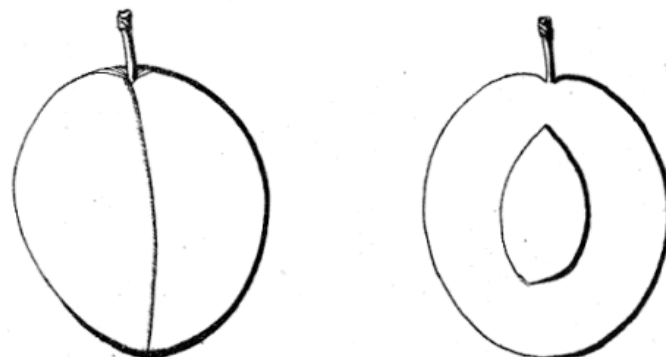
*Kalibreering* :  $\varnothing$ , in mm. : 25 - 27,5 - 30 - 32,5 - 35.

*Opmerking* : geringe handelswaarde.

**CULTUUREIGENSCHAPPEN.**

*Groeikracht* : middelmatig tot sterk, zware vertakkingen.

*Vruchtbaarheid* : zeer goed bij volwassen boomen.



*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten*: bevre- digend, middelmatig vatbaar voor roode spin.

*Cultuurwijze*: deze variëteit kan voor de cultuur niet worden aangeraden; in de kweekrij, hoofdzakelijk in Holland, wordt ze gebruikt als tusschengriffeling, voor de vorming van hoogstampruimeboomen.

#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip*: vroeg.

*Hoedanigheid van het stuifmeel*: goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen*: volgens buitenlandsche onderzoekers zelffertil, door onze kruisingsproeven nog niet bevestigd.

## DUBBELE BOERENWITTE

#### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit*: goed, zoet, keukengebruik, gewone kwaliteit.

*Rijpheidstijdstip*: eerste helft van Augustus; het tus- schenplukken vangt aan rond den 6<sup>ten</sup> Augustus en eindigt rond den 12<sup>ten</sup> den Augustus; de rijpe vruchten houden niet aan den vruchtsteel vast.

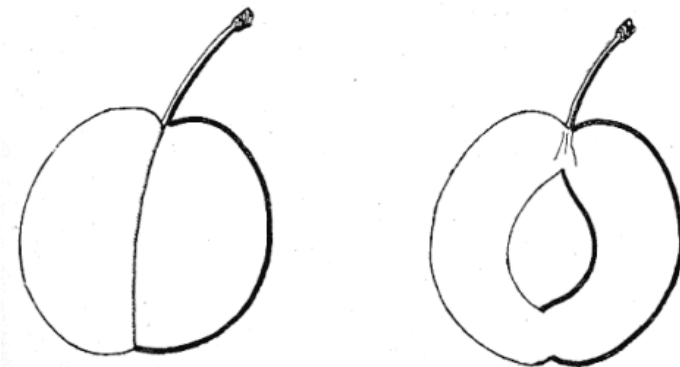
*Kleur en huid*: wit geelachtig met doorschijnende groene vlekken; effen, eenigszins hard, licht donzig, groef ondiep somtijds nauwelijks geteekend.

*Vruchtvleesch*: geelachtig, min of meer deegachtig, mid- delmatig vast.

*Vruchtsteen*: los.

*Kalibreering*: Ø in mm.: 25 - 27,5 - 30 - 32,5 - 35.

*Opmerking*: gewone handelswaarde; in jaren van over- vloed zelfs gering.



**CULTUUREIGENSCHAPPEN.**

*Groeikracht* : goede middelmaat.

*Vruchtbaarheid* : matig, wisselvallig.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : tamelijk vatbaar voor roode spin.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam.

**PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.**

*Bloeitijd* : laat; vroegtijdige bladontwikkeling.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : te onderzoeken.

*Herkomst* : zeer oude variëteit, herkomst niet juist bepaald, waarschijnlijk Nederlandsch. Synoniemen : Altesse blanche, Prune virginale, Jungfernphlaume.

**EVESHAM WONDER****HANDELSHOEDANIGHEDEN.**

*Kwaliteit* : keukengebruik.

*Rijpheidstijd* : eerste helft van Augustus; het tussenplukken vangt aan rond den 5<sup>den</sup> Augustus en eindigt rond den 13<sup>den</sup> Augustus; de vruchten houden tamelijk goed aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : steenrood met licht oranjekeurig doorschijn; somtijds enkele ruwvellige vlekken op gansch de oppervlakte met donkerroode punten bezaaid; dun, komt bij rijpheid gemakkelijk van het vruchtvleesch los; donzig, groef ondiep.

*Vruchtvleesch* : geelachtig, zacht, middelmatig sappig, eenigszins droog bij volledige rijpheid; weinig smaak.

*Vruchtsteen* : aanklevend.

*Kalibreering* :  $\emptyset$  in mm. : 32,5 - 35 - 37,5 - 40 - 42,5.

*Opmerking* : Engelsche variëteit, uit de streek van Evesham alwaar ze wordt gewaardeerd om hare bijzondere eigenschappen bij keukengebruik en hare buitengewone vruchtbaarheid; confituur met vruchten van deze variëteit bereid, heeft een specialen abrikozesaak; in België niet gekend.

**CULTUUREIGENSCHAPPEN.**

*Groeikracht* : gematigd.

*Vruchtbaarheid* : zeer vruchtbaar en regelmatige vruchtbaarheid; heeft een zeker weerstandsvermogen tegen ongunstig lenteweder gedurende den bloeitijd; in 1938, waarvan de Lente in het geheugen der fruitkweekers blijft, omdat ze gekenmerkt was door

eenigszins sterke lentevorsten, heeft alleen deze variëteit een normalen oogst gegeven; bij al de andere variëteiten was te Vilvoorde de productie mislukt; in 1941 is ook de productie normaal.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : zeer bevredigend; schijnt een zeker weerstandsvermogen te hebben tegen roode spin.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en stamboom.

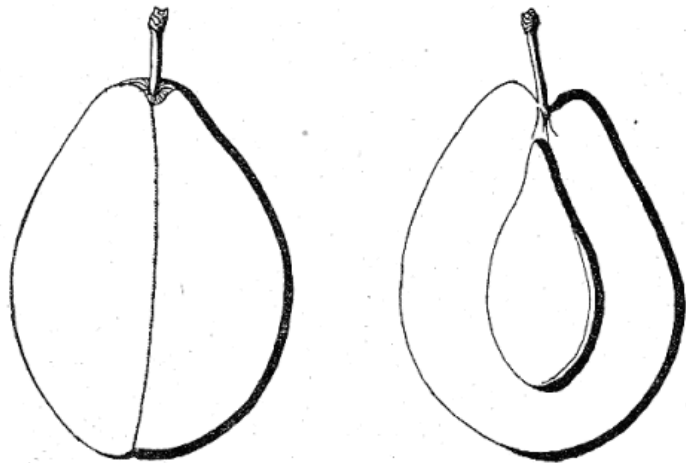
#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : vroeg.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : zelffertil.

*Herkomst* : knopmutatie van de variëteit « Pershore » ontdekt in 1913; in den handel gebracht door de Heeren Spiers te Evesham, Engeland.



## ANGELINA BURDETT

#### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

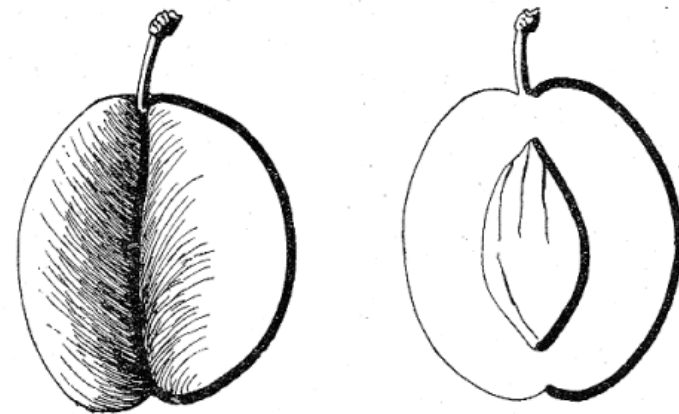
*Kwaliteit* : zeer goed, dessertvrucht, een der meest verdienstelijke pruimen voor het drogen.

*Rijpeidstijdstip* : eerste helft van Augustus; het tusschenplukken vangt aan rond den 6<sup>den</sup> Augustus en eindigt rond den 15<sup>den</sup>; de vruchten houden aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : zeer donker tot zwart violetkleurig; op gansch de oppervlakte met bruinachtige stippels bezaaid; effen, dik, hard en van zuren smaak; donzig; groef buitengewoon diep zoodat zelfs de vruchten er dikwijls door misvormt zijn.

*Vruchtvliesch* : geel groenachtig, sappig, speciaal fijn aroma; vast.

*Vruchtsteen* : aanklevend of gedeeltelijk aanklevend.



*Kalibreering* :  $\emptyset$  in mm. : 35 - 37,5 - 40 - 42,5 - 45.

*Opmerking* : schoon uitzicht; weinig gekende variëteit.

#### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groei*kracht : middelmatig.

*Vruchtbaarheid* : goed en regelmatig.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : zeer bevredigend; heeft een zeker weerstandsvermogen tegen roode spin-aantasting.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur.

#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloei*tijd : vroeg.

*Hoedanigheid van het suifmeel* : goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : te onderzoeken.

*Herkomst* : oude variëteit van Engelsche herkomst.

## BLEUE DE BELGIQUE

#### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : goed tot zeer goed, verfrisschend, met licht aangename zuurachtigen smaak; dessertvrucht en keukengebruik.

*Rijpheidstijdstip* : eerste veertien dagen van Augustus; het tusschenplukken vangt aan rond den 5<sup>ten</sup> Augustus en eindigt rond den 15<sup>ten</sup>; de vruchten houden goed aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : donker violetkleurig-rood, zeer donzig, hetgeen aan de vruchten een blauwachtig uitzicht geeft; effen, dun, middelmatig hard, komt bij rijpheid gemakkelijk van het vruchtvleesch los; groef middelmatig diep.

*Vruchtvleesch* : geelachtig, fijn, sappig, vast.

*Vruchtsteen* : aanklevend.

*Kalibreering* :  $\emptyset$  in mm. : 30 - 32,5 - 35 - 37,5 - 40.

*Opmerking* : mooi uitzicht, handelswaarde wisselvallig aangezien op dit tijdstip verschillende pruimvariëteiten aan de pukbeurt zijn en dan dikwijls de markt overladen is.

#### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groei*kracht : middelmatig.

*Vruchtbaarheid* : bevredigend.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : bevredigend.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur en boomgaardcultuur.



**PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.**

*Bloeitijdstip* : half vroeg tot midden tijdstip.

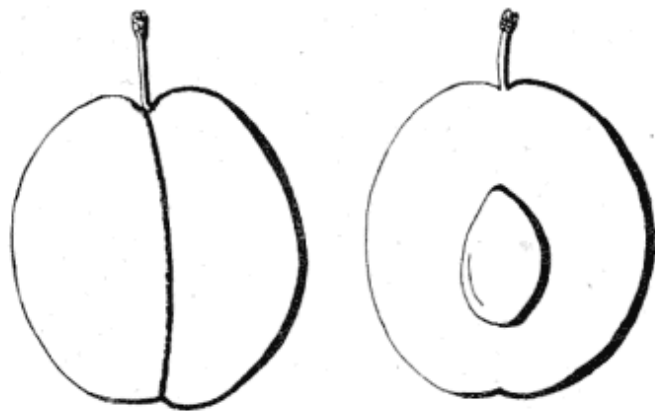
*Hoedanigheid van het stuifmeel* : goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : te onderzoeken.

*Herkomst* : onbekend; synoniemen : Belgian purple, Bleue de Bergues, Bleue de Perck.

Onder de verschillende gekweekte pruimvariëteiten heerscht er een groote verwarring zooals dit trouwens ook het geval is met de variëteiten van de andere fruitsoorten.

De variëteit « Bleue de Belgique » staat vermeld en beschreven in verschillende pomologische werken onder andere : « Catalogue descriptif des fruits adoptés par le congrès pomologique de la Société pomologique de France », uitgave 1906, bladzijde 448; in de « Guide pratique de l'amateur de fruits » de l'établissement Simon-Louis frères, à Plantières-lez-Metz, tweede uitgave, bladzijde 133; in de « Catalogue of Fruit trees van Bunyard », te Maidstone-Kent, Engeland.



De beschrijving der vruchten in vermelde werken stemt gansch overeen met de variëteit welke wij onder deze benaming in onze verzamelcultuur bezitten, met dat verschil echter, dat in de beschrijvende catalogus der vruchten van de pomologische vereeniging van Frankrijk aangegeven wordt, dat de vruchtsteen van het vruchtvleesch los is, terwijl bij onze variëteit de steen aan het vruchtvleesch aanklevend is.

## PERSHORE

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : zeer gewoon; keukengebruik; zeer goed voor confituur, deze heeft een abrikozesmaak.

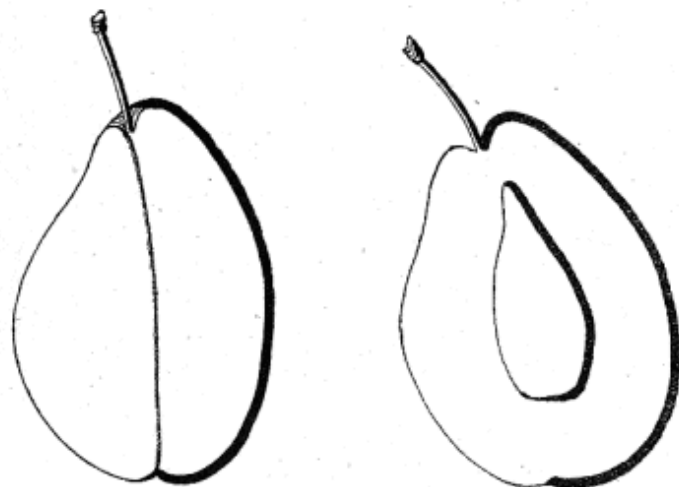
*Rijpheidstijdstip* : midden Augustus.

*Kleur en huid* : okergeel; effen; hard, tamelijk dik; komt bij volledige rijpheid van het vruchtvleesch los; groef ondiep, goed afgeteekend.

*Vruchtvleesch* : geelachtig, droog, flauwe eenigszins zoete smaak.

*Vruchtsteen* : aanklevend.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 32,5 - 35 - 37,5 - 40 - 42,5.



### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : goede middelmaat, zware vertakkingen.

*Vruchtbaarheid* : goed, zelfs groot.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : tamelijk onderhevig aan loodglansziekte.

*Cultuurwijze* : als pruimvariëteit kunnen we Pershore niet voor de cultuur aanbevelen; men gebruikt ze als onderstaan en ze kan dienen als tusschengriffel voor het vormen van stammen voor hoogstampruimboomen; in Engeland wordt Pershore tamelijk als pruimvariëteit gekweekt.

### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : half vroeg tot midden seizoen.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : zeer goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : zelffertil.

*Herkomst* : onzeker en niet juist bepaald; sedert lange jaren in Engeland, in het district Evesham, gekweekt.

## PURPLE PERSHORE

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

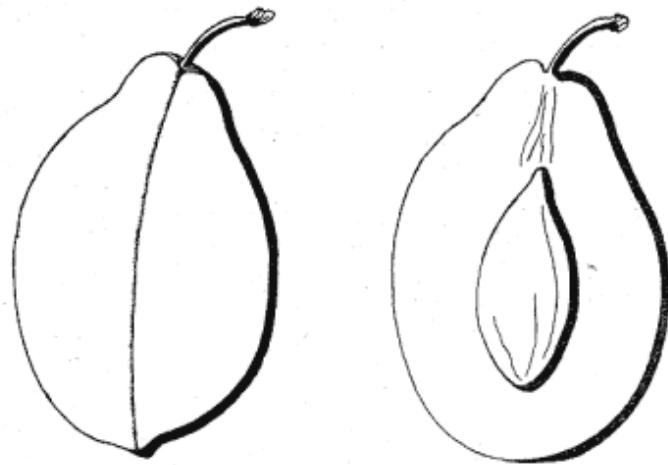
*Kwaliteit* : gewoon, zuurachtig, keukengebruik.

*Rijpheidstijdstip* : eerste helft Augustus; het tussenplukken vangt aan rond den 7<sup>ten</sup> Augustus en eindigt rond den 15<sup>den</sup>; de vruchten houden tamelijk goed aan den vruchtsteel vast als de rijpheidsgraad niet te ver gevorderd is.

*Kleur en huid* : donkerrood violetkleurig; effen, dun, komt tamelijk van het vruchtvleesch los; zeer donzig, waardoor de vruchten een blauwachtig uitzicht hebben; groef ondiep.

*Vruchtvolesch* : geelachtig, vast, sappig, wordt eenigszins droog bij volledige rijpheid.

*Vruchtsteen* : los.



*Kalibreering* : Ø in mm. : 32,5 - 35 - 37,5 - 40 - 42,5.

*Opmerking* : niet in België gekweekt; tamelijk veel gekweekt in Engeland waar ze op de markten goed gekend is en aangeschreven staat als goede handelsvariëteit voor keukengebruik.

### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : sterk, zware vertakkingen, opgaande groeiwijze.

*Vruchtbaarheid* : buitengewoon.

*Weerstandsvormogen aan ziekten en insecten* : zeer bevredigend.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; vormt zeer goede stammen.

### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : midden seizoen tot half laat.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : volgens buitenlandsche onderzoekers zelffertil, door onze kruisingsproeven nog niet bevestigd.

## BELLE DE LOUVAIN

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : gewoon; keukengebruik.

*Rijpheidstijdstip* : eerste helft Augustus en half Augustus; het tusschenplukken vangt aan rond den 5<sup>den</sup> Augustus en eindigt rond den 19<sup>den</sup>; de vruchten houden aan den vruchtsteel vast; de vruchten rijpen over een lang tijdstip.

*Kleur en huid* : donkerrood violetkleurig; effen, komt gemakkelijk van het vruchtvleesch los bij volledige rijpheid; donzig; groef middelmatig diep, somtijds nauwelijks geteekend.

*Vruchtvleesch* : geelachtig, half vast, sappig.

*Vruchtsteen* : gedeeltelijk los, is meestal langs één kant tamelijk vast aan het vruchtvleesch klevend.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 35 - 37,5 - 40 - 42,5 - 45 - 47,5 - 50.

*Opmerking* : gekende variëteit; middelmatige handelswaarde; zelfs gering in jaren van overvloed; de vruchten van den eersten tusschenpluk hehalen in het algemeen goede prijzen.

### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : sterk, zware vertakkingen, eenigszins opgaande groeiwijze.

*Vruchtbaarheid* : groot en regelmatig.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : zeer bevredigend; blijft nochtans niet gespaard van de loodglansziekte; heeft daarentegen een zeker weerstandsvermogen tegen roode spin.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur, doch meer speciaal aangewezen voor

boomgaardcultuur; kan gebruikt worden als beschutting langs Noord- en Noord-Oostkant voor commerciële pruimenculturen.

*Aankweek van stamboomen in de kweekkerij* : tegen den grond te griffelen, vormt goede stammen.

*Opmerking* : veel opbrengende variëteit; sedert 1918 is deze variëteit op groote schaal aangeplant geworden; thans is het geraadzaam aan de teelt van Belle de Louvain geen al te groote uitbreiding te geven; in jaren van overvloed is de handelswaarde zeer laag.

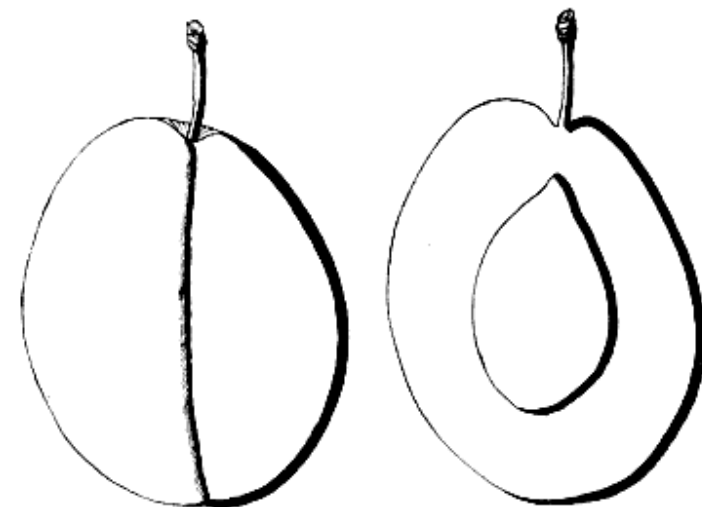
### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : half laat.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : zeer goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : gedeeltelijk zelffertil.

*Herkomst* : in België gewonnen door Van Mons, in zijn kweekkerij te Leuven.



## QUEEN VICTORIA

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : zeer goed voor keukengebruik, het inmaken in blikken en het steriliseeren; tweede kwaliteit als dessertvrucht.

*Rijpheidstijdstip* : half Augustus en tweede helft Augustus; het tussenplukken vangt aan rond den 12<sup>den</sup> Augustus en eindigt rond den 18<sup>den</sup> Augustus; de vruchten welke een zekeren rijpheidsgraad hebben houden niet aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : bleekrood, met helder donkerroode vlekken langs den zonkant, gele ondergrond langs den schaduwkant, met grijze stippels op gansch de oppervlakte; effen, dun, komt tamelijk goed van het vruchtvleesch los bij volledige vruchtrijpheid; licht donzig; groef middelmatig diep.

*Vruchtvleesch* : geel groenachtig, eenigszins zoete smaak, middelmatig vast.

*Vruchtsteen* : gansch van het vruchtvleesch los.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 35 - 37,5 - 40 - 42,5 - 45.

*Opmerking* : gekende handelsvariëteit; middelmatige handelswaarde.

### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : middelmatig, middelmatig sterke en neerhangende vertakkingen.

*Vruchtbaarheid* : buitengewoon en zeer vroegtijdig; ten gevolge van de groote vruchtbaarheid blijft in 't algemeen de ontwikkeling der boomen beperkt en is deze neerhangend; het uitdunnen der vruchten

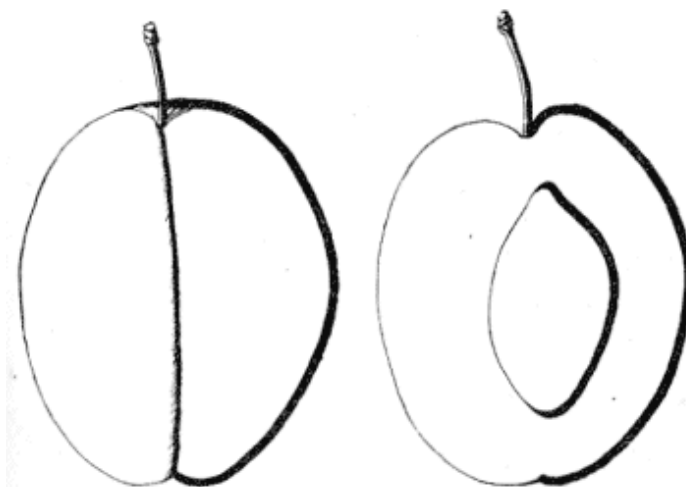
en het ondersteunen der takken is noodzakelijk om het afbreken te voorkomen.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : onderhevig aan de loodglansziekte en Moniliarot.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur en handelscultuur; zeer verdienstelijke variëteit voor tussenplanting (wijkerscultuur) in een intensieve commercieele pruimencultuur, als de blijvende boomen op voldoende afstand geplant staan.

*Aankweek van stamboomen in de kweekery* : te griffelen op stamhoogte.

*Opmerking* : zeer opbrengende variëteit; standaardvariëteit, onder deze voor keukengebruik.



**PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.**

*Bloeitijdstip* : half vroeg tot midden seizoen, eenigszins langen bloei.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : zelffertil; zeer goede bestuifster en bevruchtster voor verschillende variëteiten welke op hetzelfde tijdstip bloeien; namelijk voor de variëteiten : Anna Späth, Prune Monsieur, Monsieur Jaune, Reine Claude d'Althann, Reine Claude d'Oullins, Reine Claude verte.

*Herkomst* : Engelsche variëteit, gewonnen in een tuin te Alderton, in Sussex, en in den handel gebracht rond 1840. Synoniemen : Victoria, Reine Victoria, Victoriablomme, Drowing Victoria, Alderton or Dauphine.

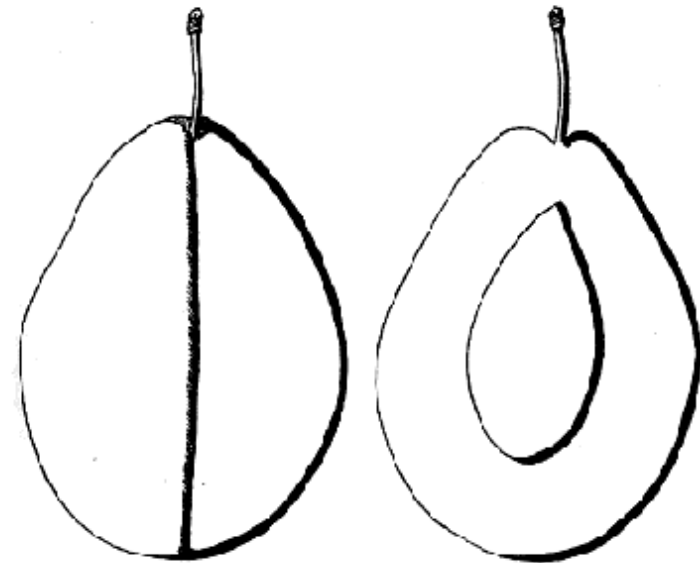
**HARRY'S MONARCH****HANDELSHOEDANIGHEDEN.**

*Kwaliteit* : gewoon.

*Rijpheidstijdstip* : half Augustus en tweede helft Augustus; het tussenplukken vangt aan rond den 13<sup>ten</sup> Augustus en eindigt rond den 20<sup>ten</sup> Augustus; de vruchten houden aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : levendig rood, effen, dik, donzig, komt van het vruchtvleesch los; groef goed afgelijnd.

*Vruchtvleesch* : geelachtig, droog, vast, weinig smaak, min of meer deegachtig.



*Vruchtsteen* : aan het vruchtvleesch zeer aanklevend.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in m. : 42,5 - 45 - 47,5 - 50 - 52,5.

*Opmerking* : weinig gekweekte en weinig gekende variëteit; luxe pruim.

#### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groei*kracht : middelmatig sterk.

*Vruchtbaarheid* : goed en regelmatig.

*Weerstandsvormogen aan ziekten en insecten* : zeer bevredigend, eenigszins weerstandbiedend aan roode spin.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur.

#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloei*tijdstip : half laat tot laat.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : zeer goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : zelfsteriel.

## DRAP D'OR D'ESPEREN

#### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : goed, verfrisschend, dessertvrucht en keukengebruik.

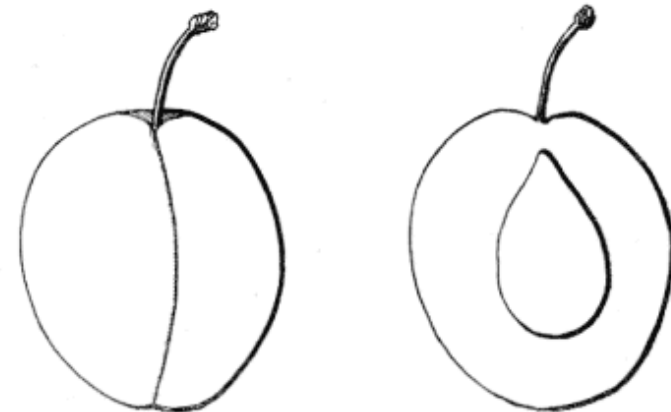
*Rijpheidstijdstip* : half Augustus en tweede helft Augustus; het tussenplukken vangt aan rond den 10<sup>de</sup> Augustus en eindigt rond den 22<sup>de</sup>; de vruchten houden aan den vruchtsteel vast voor zooveel de rijpheidsgraad niet te ver gevorderd is.

*Kleur en huid* : geel met groene doorschijnende vlekken; effen, middelmatig dik en licht zuur van smaak; donzig; groef middelmatig diep.

*Vruchtvleesch* : geelachtig, licht deegachtig, middelmatig vast.

*Vruchtsteen* : los.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 35 - 37,5 - 40 - 42,5.



**CULTUUREIGENSCHAPPEN.**

*Groeikracht* : middelmatig.

*Vruchtbaarheid* : goed.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : zeer bevredigend, heeft een zeker weerstandsvermogen tegen roode spin.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur.

**PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.**

*Bloeitijdstip* : half laat tot laat.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : te onderzoeken; de helmknopjes zijn veelal misvormd.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : te onderzoeken.

*Herkomst* : van Belgische herkomst, gewonnen door Majoor Esperen te Mechelen.

**KIRKE'S PLUM****HANDELSHOEDANIGHEDEN.**

*Kwaliteit* : extra; Reine Claude kwaliteit; dessertvrucht.

*Rijpheidstijdstip* : half Augustus en tweede helft Augustus; het tussenplukken vangt aan rond den 10-15<sup>de</sup> Augustus en eindigt rond den 20-22<sup>de</sup>; de vruchten houden aan den vruchtsteel vast voor zooveel de rijpheidsgraad niet te ver gevorderd is.

*Kleur en huid* : purper-violet tot zwart-violet; *elken*, dun, komt bij rijpheid van het vruchtvleesch los; zeer donzig; groef middelmatig diep; bij regenachtig weder bersten de vruchten gemakkelijk.

*Vruchtveleesch* : groenachtig onder de huid, het overige is geelachtig van kleur; sappig, fijn, vast.

*Vruchtsteen* : los.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 35 - 37,5 - 40 - 42,5 - 45.

*Opmerking* : mooie pruim, gekend door de fijnproevers; behaalt gewoonlijk goede prijzen omwille van het mooie uitzicht, de kwaliteit en vastheid.

**CULTUUREIGENSCHAPPEN.**

*Groeikracht* : sterkgroeiend.

*Vruchtbaarheid* : laat te wenschen over. Is in alle geval wisselvallig; kan regelmatig dragen als de bestuivings- en bevruchttingsmogelijkheden verzekerd zijn.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : zeer bevredigend, blijft nochtans sommige jaren niet van roode spin gespaard.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur; zou een zeer verdienstelijke variëteit zijn voor handelsculturen bij regelmatige vruchtbaarheid.



*Aankweek van stamboomen in de kweekrij*: bij voorkeur te griffelen op stamhoogte; de vorming van den stam met de variëteit laat te wenschen over.

#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

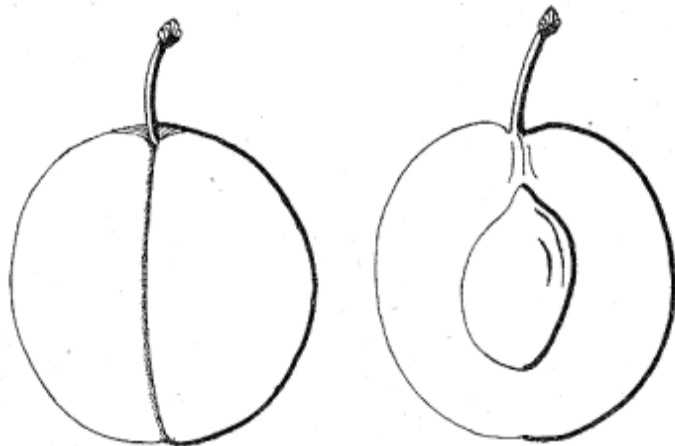
*Bloeitijd*: midden seizoen tot half laat.

*Hoedanigheid van het stuifmeel*: middelmatig goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen*: zelfsteriel.

*Bestuivingsproeven*: geen persoonlijke positieve uitslagen geboekt; volgens bekomen uitslagen in Zweden zouden de volgende variëteiten voor bevruchting in aanmerking kunnen komen: Queen Victoria, Jefferson, Bleue de Belgique, Reine Claude verte, Reine Claude d'Althann, Reine Claude d'Oullins.

*Herkomst*: Engelsche variëteit, gewonnen te Brompton Kensington, en genaamd naar den Engelschen boomkweker Kirke die ze rond 1820 in den handel heeft gebracht. Synoniemen: De Kirke, Kirke's Bleue.



## REINE-CLAUDE D'ALTHANN

In België, op vele plaatsen, **Reine Claude Conducta** genaamd.

#### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit*: zeer goed; dessertvrucht.

*Rijpheidstijd*: half Augustus en tweede helft Augustus; het tusschenplukken vangt aan rond den 10<sup>den</sup> Augustus en eindigt rond den 24<sup>sten</sup>; de vruchten waarvan de rijpheidsgraad niet te ver gevorderd is houden aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid*: violetrood, min of meer licht of donker naar gelang den rijpheidsgraad, met roosviolettekleurige stippels op gelen grond langs den schaduwkant; effen, eenigszins hard; zeer donzig; groef goed afgelijnd.

*Vruchtvolesch*: geelachtig, sappig, verfrisschend.

*Vruchtsteen*: gedeeltelijk aanklevend.

*Kalibreering*:  $\varnothing$  in mm.: 37,5 - 40 - 42,5 - 45 - 47,5 - 50.

*Opmerking*: gekende variëteit, gewaardeerd voor hare kwaliteit, uitzicht en vastheid; zeer goede handelswaarde.

#### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht*: matig sterkgroeiend, middelmatig sterke vertakkingen, eenigszins opgaande groeiwijze.

*Vruchtbaarheid*: zeer goed en regelmatig, jonge boomen beginnen reeds het derde of vierde jaar na de planting regelmatig te dragen.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten*: schijnt gevoelig te zijn aan loodglansziekte, benevens dat is de gezondheidstoestand bevredigend, schijnt zelfs

een zeker weerstandsvermogen te bezitten tegen roode spin.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur en handelsculturen (boomgaard- en intensieve culturen); in de intensieve cultuur zullen de boomen van Reine Claude d'Althann als blijvende boomen geplant worden.

*Aankweek van stamboomen in de kweekrij* : tegen den grond te griffelen, vormt zeer goede stammen, wordt zelfs als tusschengriffeling voor de stamvorming gebruikt.

*Opmerking* : standaardvariëteit.

#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : midden seizoen tot half laat.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : zeer goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : zelfsteriel.

*Bestuivingsproeven* : drie jaar onderzoekingen hebben ons de volgende resultaten gegeven.

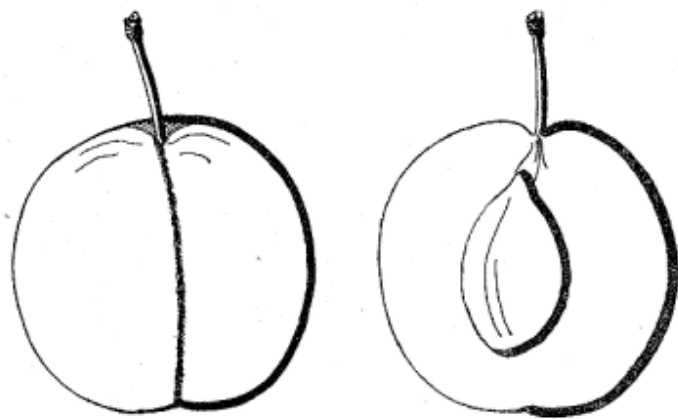
BESTOVEN MET	% Vruchtzetting
Queen Victoria ... ..	17.6
Reine Claude verte ... ..	12.2
Anna Späth ... ..	9
Reine Claude d'Oullins ... ..	7.8
Jefferson ... ..	4
Prune Monsieur ... ..	0
Reine Claude d'Althann ... ..	0

*Herkomst* : gewonnen door Prochatie, hovenier van Graaf Joseph d'Althann, te Swovschitz, in Hongarië. voor de eerste maal beschreven in het pomologisch werk « Deutschland's Obstsorten »; in 1869 in Engeland ingevoerd; synoniemen : Reine Claude Comte d'Althann, Comte Althann's Gage, Graf Althann Reneclode.

*Opmerking* : er bestaat in België een groote betreuenswaardige verwarring tusschen de pruimvariëteiten Reine Claude d'Althann en Reine Claude Conducta. In de pomologische werken stemt de beschrijving gansch overeen met de beschrijving van « Reine Claude d'Althann » zooals ze hierboven gegeven is. In geen enkel werk werd de beschrijving van « Reine Claude Conducta » aangetroffen, ook niet de vermelding als zoude « Reine Claude Conducta » synoniem zijn van « Reine Claude d'Althann ». Hoe is deze verwarring ontstaan? Het is moeilijk hierop het juiste antwoord te geven; zeer waarschijnlijk ten gevolge eener slechte schrijfwijze van naambordjes.

Eén feit staat vast, namelijk dat men in sommige streken een pruimvariëteit kweekt en verspreidt onder de benaming « Reine Claude d'Althann » waarvan de korte beschrijving hierachter volgt, en welke absoluut niets gemeens heeft en niet te vergelijken is met deze welke wij als pomologische variëteit « Reine Claude d'Althann » bezitten. Wat nu die valsche Reine Claude d'Althann mag zijn is mij onbekend. In alle geval ze is op alle gebied minder waard dan de echte pomologische « Reine Claude d'Althann » alias « Reine Claude Conducta ».

Tot handhaving van den eerbied voor de pomologische identiteit der variëteiten en om een einde te stellen aan deze bestaande verwarring, zou het wenschelijk zijn in het vervolg de variëteit « Reine Claude Conducta » « Reine Claude d'Althann » te heeten, er gebeurlijk bijvoegende synoniem « Reine Claude Conducta in België »; dan die andere zogenaaamde variëteit Reine Claude d'Althann te onderzoeken en er een nieuwen naam aan te geven.



## REINE-CLAUDE D'ALTHAN

(falso)

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

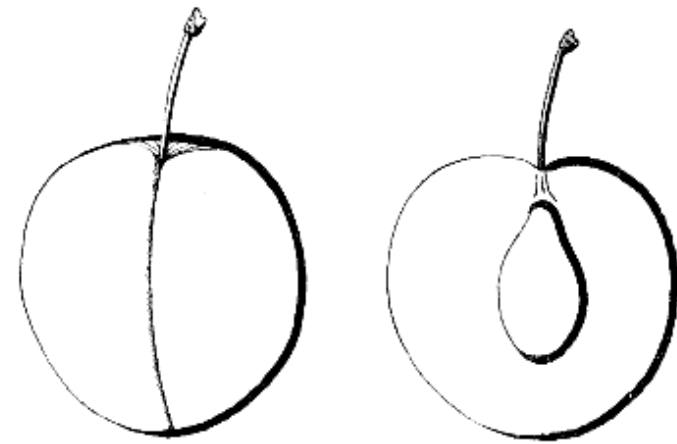
*Kwaliteit* : gewoon, zoet, keukengebruik.

*Rijpheidstijdstip* : half Augustus; het tusschenplukken vangt aan rond den 7<sup>den</sup> Augustus en eindigt rond den 15<sup>den</sup>; de vruchten houden niet aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : donkerrood met roode violetkleurige vlekken, op gansch de oppervlakte met kleine grijze stippels bezaaid; effen, dun, komt bij volledige rijpheid van het vruchtvliesch los; weinig of geen dons; groef middelmatig diep, somtijds nauwelijks geteekend.

*Vruchtvliesch* : geelachtig; zacht, een weinig droog.

*Vruchtsteen* : los.



*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 35 - 37,5 - 40 - 42,5.

*Opmerking* : gewone handelswaarde aangezien ze op een tijdstip komt dat er voldoende pruimen voorhanden zijn.

*Bloeitijdstip* : half vroeg tot midden seizoen.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : te onderzoeken.

## REINE-CLAUDE VERTE

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : extra als dessertvrucht en voor het bereiden van fijne confituren.

*Rijpheidstijdstip* : half Augustus en tweede helft Augustus; het tussenplukken vangt aan rond den 16<sup>ten</sup> Augustus en eindigt rond den 25<sup>ten</sup>; de vruchten welke een zekeren rijpheidsgraad hebben, houden niet aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : groen met gelen doorschijn, met roze-violetkleurige stippels bezaaid langs den zonkant, lichte cirkelvormige barstjes rond de steelholte, somtijds licht ruwvellig; zeer weinig dons; groef middelmatig diep, somtijds nauwelijks geteekend.

*Vruchtvliesch* : groenachtig, vast, sappig en met speciaal, fijn, aangenaam aroma.

*Vruchtsteen* : los.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 32,5 - 35 - 37,5 - 40 - 42,5.

*Opmerking* : om wille van haar fijne, vermaarde kwaliteit, wordt deze variëteit ten juisten titel de « koningin der pruimen » genoemd; de vastheid van het vruchtvliesch maakt ze geschikt voor de verhandeling en het vervoer; de bewaring is zeer goed gedurende enkele dagen.

### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : goede middelmaat.

*Vruchtbaarheid* : wisselvallig, in het algemeen niet bevredigend.

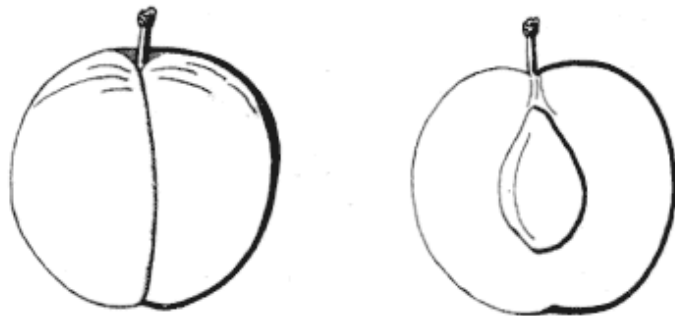
*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : zeer bevredigend, weerstaat zeer goed aan roode spin aantastingen.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam- en hoogstamboom, liefhebbers- en handelscultuur; intensieve- en boomgaardcultuur.

In de intensieve cultuur zullen de boomen geplant worden als blijvende boomen; in de boomgaardcultuur is de uitslag onbevredigend in met gras begroeiden grond, de vruchten blijven er klein en van mindere kwaliteit; voor deze cultuurwijze zou de grond moeten bewerkt worden, dit is zwart gehouden, zooals men dit ook met den vakterm zegt.

*Vorming van stamboomen in de kweekertij* : op stamhoogte te griffelen.

*Opmerking* : standaard variëteit; aan te bevelen voor zooveel de planting ervan gedaan wordt in gunstige voorwaarden en middens, en in goeden grond; de gronden van middelmatige vastheid, kleiachtige



zandgronden en zachte leemgronden met diepen waterstand, welke een voldoende hoeveelheid nuttig grondwater hebben om den grond tot aan de oppervlakte een bevredigenden vochtigheidsgraad te verzekeren, zijn de beste; de vermenigvuldiging kan plaats hebben door markotteeren; het is niet van belang ontbloeit de cultuur ervan te beproeven met vegetatief (wortelechte) vermenigvuldigde boomen en de vruchtbaarheid ervan te vergelijken met deze van gegriffelde boomen.

#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijd* : midden seizoen tot half laat.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : middelmatig goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : zelfsteriel; vraagt een aangepaste kruisbestuiving om de vruchtbaarheid te verzekeren.

In de streek van Pamel en Strijtem werd deze variëteit vroeger veel aangeplant en de boomen droegen regelmatig; sedert de laatste twintig jaren laat de vruchtbaarheid zeer te wenschen over; de oude fruitkweekers der streek schrijven dit verschijnsel van onvruchtbaarheid toe aan het verdwijnen van een soort wilde pruim welke men « Peloken » noemt. Deze pruim lijkt op sleedoorn, de vruchten zijn donkerblauw, zeer laatrijpend en hebben ongeveer de dubbele dikte der vruchten van den sleedoorn (*Prunus spinosa*); de Peloken pruim werd er vroeger in de streek overal aangetrokken in de hagen en ook wel als boom in de boomgaarden; ze is nu bijna overal verdwenen.

*Kruisingsproeven* : onze kruisbestuivingen hebben ons de volgende uitslagen gegeven :

BESTOVEN MET	% Vruchtzetting
Anna Späth ... ..	17
Reine Claude d'Oullins ... ..	12
Queen Victoria ... ..	5,5
Prune Monsieur ... ..	0
Reine Claude verte ... ..	0
Quetsche d'Italie ... ..	0

*Herkomst* : zeer oude variëteit, opgedragen aan de koningin Claude, gemalin van François I van Frankrijk. Synoniemen : Reine Claude dorée, Reine Claude crottée (in de provincie Luik), Reine Claude abricot vert, Dauphine, Grosse grüne Reine Claude, Green Gage, Reine Claude ancienne.

## EIERPRUIM

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : gewoon, dessertvrucht en keukengebruik.

*Rijpheidstijd* : tweede helft Augustus; het tussenplukken vangt aan rond den 20<sup>ste</sup> Augustus en eindigt rond den 26<sup>ste</sup> Augustus; de eenigszins rijpe vruchten houden niet aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : bleekgeel met groenen doorschijn en lichte roode blos; effen, middelmatig dik, komt bij volledige rijpheid van het vruchtvleesch los; donzig; groef middelmatig diep.

*Vruchtvleesch* : geelachtig; middelmatig fijn, sappig en malsch.

*Vruchtsteen* : los.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 40 - 42,5 - 45 - 47,5.

### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : sterk, zware vertakkingen.

*Vruchtbaarheid* : niet vruchtbaar in de jeugd; later bevruchtend.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : bevruchtend.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur.

*Opmerking* : alhoewel de vrucht schoon en goed is, kan deze variëteit toch niet als verdienstelijk genoteerd worden, aangezien ze rijpt in het volle pruimenseizoen en er dan verschillende gekende variëteiten op de markt komen welke de zoogenaamde Eierpruim op alle gebied overtreffen.

**PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.**

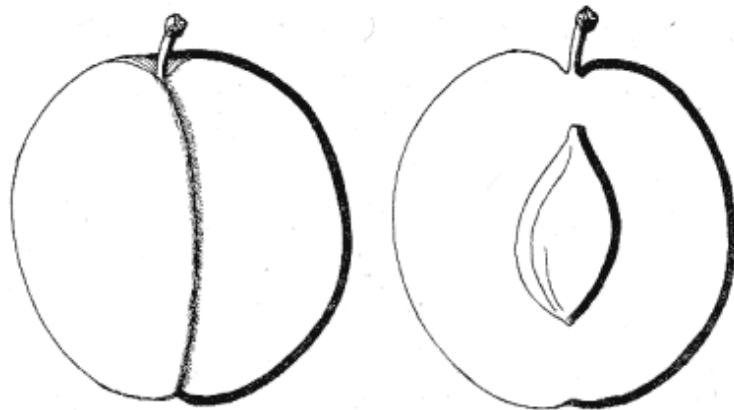
*Bloeitijdstip* : Midden seizoen.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : te onderzoeken.

*Herkomst* : onbekend; onder de locale benaming « Eierpruim » werd deze variëteit aangetroffen in verschillende boomgaarden in het Hageland, ter gelegenheid van de fruitkeuringen ingericht met den steun van het Ministerie van Landbouw in 1934.

Het weze terloops vermeld, dat onder de locale benaming « Eierpruim » nog andere pruimvariëteiten aangetroffen worden. In onze pruimverzameling hebben we de volgende alzoo benaamde variëteiten in onderzoek : Eierpruim, Dikke eierpruim, Blauwe eierpruim. Het is zeer waarschijnlijk dat deze variëteiten pomologische beschreven en benaamde variëteiten zijn; ons onderzoek zal dit verder moeten uitwijzen.

**REINE-CLAUDE DIAPHANE****HANDELSHOEDANIGHEDEN.**

*Kwaliteit* : extra; dessertvrucht; bereiding van fijne confituren.

*Rijpheidstijdstip* : tweede helft Augustus; het tussenplukken vangt aan rond den 18<sup>ten</sup> Augustus en eindigt rond den 26<sup>ten</sup> Augustus; de vruchten houden aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : levendig roos en karmijn-rood gestreept op geelgroenen grond; effen, dun, komt tamelijk van het vruchtvleesch los bij volledige rijpheid; licht gebarsten rond de steelholte; met fijnen doorschijnenden dons bedekt; groef middelmatig diep; bij regenachtig weder barsten de vruchten gemakkelijk.

*Vruchtvleesch* : geel groenachtig, middelmatig fijn, vast, smeltend bij volledige rijpheid; zeer sappig; zoeten geparfumeerden aangename smaak.

*Vruchtsteen* : gedeeltelijk aanklevend (langs één kant).

*Kalibreering* : Ø in mm. : 37,5 - 40 - 42,5 - 45 - 47,5.

*Opmerking* : één der fijnste kwaliteitspruimen voor het seizoen, volgt op de Reine Claude verte en verlengt het seizoen van de reeks Reine Clauden van eerste hoedanigheid.

**CULTUUREIGENSCHAPPEN.**

*Groeikracht* : sterk, zware door elkaar groeiende vertakkingen, onbevallige groeiwijze.

*Vruchtbaarheid* : wisselvallig, laat in 't algemeen te wenschen over, van tijd tot tijd een normalen, eenigszins overvloedigen oogst.

*Weerstandvermogen aan ziekten en insecten* : bevredigend, blijft nochtans niet gespaard van roode spin.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur.

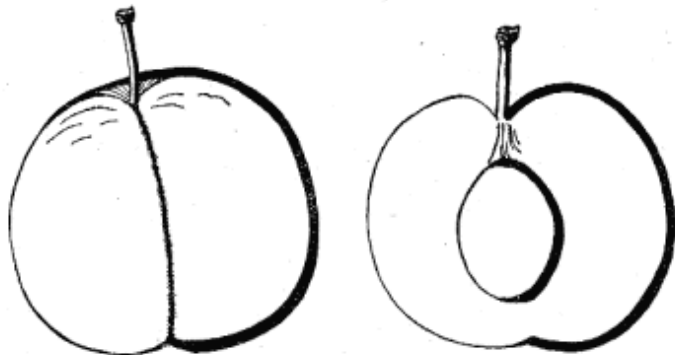
*Vorming van stamboomen in de kweekkerij* : op stamhoogte te griffelen.

#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : half vroeg.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : te onderzoeken.



## JEFFERSON

#### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : zeer goed, aard Reine Claude; dessertvrucht.

*Rijpheidstijdstip* : tweede helft van Augustus; het tusschenplukken vangt aan rond den 20<sup>sten</sup> Augustus en eindigt rond den 28<sup>sten</sup> Augustus; de vruchten houden aan den vruchtsteel vast indien de rijpheidsgraad niet te zeer gevorderd is.

*Kleur en huid* : geel groenachtig, licht roos en rood gevlekt of gestippeld langs den zonkant; effen, dun, hard, komt bij volledige rijpheid van het vruchtvleesch los; licht donzig; groef ondiep, dikwijls nauwelijks geteekend.

*Vruchtvleesch* : geel, fijn, sappig, gesuikerde fijne aroma, vast.

*Vruchtsteen* : half aanklevend.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 40 - 42,5 - 45 - 47,5.

*Opmerking* : mooie pruim; zeer goede handelswaarde.

#### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : goede groeikracht; zware vertakkingen; regelmatige ontwikkeling.

*Vruchtbaarheid* : zeer goed.

*Weerstandvermogen aan ziekten en insecten* : zeer bevredigend.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur en handelsculturen; aanbevelenswaardige variëteit.

*Aankweek van stamboomen in de kweekkerij* : kan aan den voet gegriffeld worden.



**PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.**

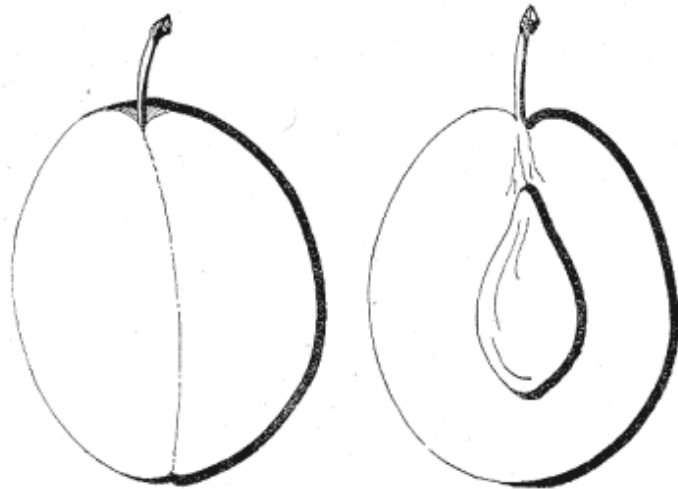
*Bloeitijd* : vroeg tot zeer vroeg.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : waarschijnlijk slecht; met onze bestuivingsproeven heeft de variëteit Jefferson slechts 4,36 % gezamenlijke vruchtzetting gegeven voor al de variëteiten welke er mede bestoven werden; bij de meeste variëteiten was de vruchtzetting met het stuifmeel van Jefferson 0.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : zelfsteriel.

*Bestuivingsproeven* : persoonlijke resultaten van kruisbestuiving bij de variëteit Jefferson zijn niet genoteerd. Volgens de onderzoekingen in Zweden, zouden de volgende variëteiten goede bevruchtsters zijn voor Jefferson : Queen Victoria, Reine Claude d'Oullins, Kirke's Plum.

*Herkomst* : bekomen door Jude Buel, Vereenigde Staten van Amerika, en genaamd naar den President Jefferson in 1825; in den handel gebracht rond 1829.

**MIRABELLE DE METZ****HANDELSHOEDANIGHEDEN.**

*Kwaliteit* : goed voor dessertvrucht; uitstekend voor keukengebruik en in het bijzonder voor het steriliseeren, ook gewaardeerd voor het confijten.

*Rijpheidstijd* : tweede helft Augustus; het tusschenplukken vangt aan rond den 20<sup>ten</sup> Augustus en eindigt rond den 28<sup>sten</sup> Augustus; de vruchten welke een zekeren rijpheidsgraad hebben houden niet aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : eenvormig geel, rood gestippeld of licht rood gevlekt langs den zonkant; effen, dun, tamelijk hard, komt bij volledige rijpheid van het vruchtvleesch los; donzig; groef ondiep, dikwijls nauwelijks geteekend.

*Vruchtvleesch* : geelachtig, zacht, iets droog, met speciaal aangenaam gesuikerd aroma.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 20 - 22,5 - 25 - 27,5.

*Opmerking* : bijzonder gezocht voor den inmaak, waarvoor de vruchten een algemeene vermaardheid verworven hebben; voor dergelijk gebruik hebben de vruchten dan ook een goede handelswaarde.

**CULTUUREIGENSCHAPPEN.**

*Groei* : gematigd; middelmatig zware vertakkingen, ontwikkelt veel klein hout.

*Vruchtbaarheid* : zeer goed en regelmatig.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : gemakkelijk aangestast door roode spin, voor 't overige is de gezondheidstoestand zeer bevredigend.

*Cultuurwijze*: struik, halve stam of hoogstam; liefhebberscultuur en handelsculturen; kan in aanmerking komen als tusschenplanting voor het intensieveeren eener intensieve commercieele pruimencultuur, waar de blijvende boomen op voldoende afstand geplant staan.

*Aankweek van stamboomen in de kweekkerij*: op stamhoogte te griffelen.

*Opmerking*: De Gele Mirabel is in België weinig gekweekt; in verschillende streken van het buitenland maakt ze het voorwerp uit van eenigszins belangrijke handelsculturen, zulks is namelijk het geval in Frankrijk, te Metz, Nancy en omliggende streken waar de teelt ervan zeer goed lukt en er een ware bron van inkomsten vormt; de opbrengst van gele mirabellen is ook het voorwerp van tamelijk groote handelsverrichtingen en exportatie. In België wordt de gansche hoeveelheid mirabellen die voor den inmaak wordt gebruikt, uit Frankrijk en het Groot-Hertogdom Luxemburg ingevoerd; wij mogen gerust de teelt van mirabellen in overweging nemen daar waar de pruimencultuur van beteekenis is. De



« Mirabelle de Metz » kan vegetatief vermenigvuldigd worden door uitloopers of door marcotteeren.

#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip*: laat; vroegtijdige bladontwikkeling.

*Hoedanigheid van het stuifmeel*: goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen*: volgens buitenlandsche onderzoekers zelffertil, door onze kruisingsproeven nog niet bevestigd.

*Herkomst*: onzeker, zeer oude variëteit. Synoniemen: Mirabelle de Nancy, Metzter Mirabelle, Gelbe Mirabelle, Mirabelle petite, Mirabelle abricotée.



## REINE-CLAUDE MOROS

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : zeer goed; smaak van de groene Reine Claude; dessertvrucht.

*Rijpheidstijdstip* : tweede helft Augustus tot einde Augustus; de vruchten houden aan den vruchtsteel vast.

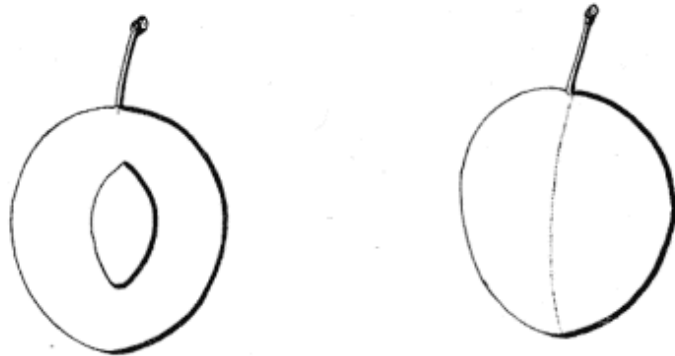
*Kleur en huid* : blauw violetkleurig, licht grijs en fijn gestippeld; effen; betrekkelijk dun en hard; zeer donzig; groef ondiep, nauwelijks afgelijnd.

*Vruchtvliesch* : groenachtig met licht gelen weerschijn; zeer sappig en aromatisch; middelmatig vast.

*Vruchtsteen* : los, of langs één kant licht aan het vruchtvliesch aanklevend.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 27,5 - 30 - 32,5.

*Opmerking* : de vruchten zijn wat te klein van stuk.



### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : goede middelmaat.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : bevredigend.

*Opmerking* : variëteit in onze studieverzameling aangebracht van het Pomologisch station te Průhonice bij Praag (Oud Tsjecho-Slowakije).

### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : vroeg tot half vroeg.

*Hoedanigheid van het stui/meel* : te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : te onderzoeken.

## WASHINGTON

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : goed, dessertvrucht en keukengebruik.

*Rijpheidstijdstip* : tweede helft Augustus; de vruchten houden aan den steel vast.

*Kleur en huid* : groen-geelachtig, met donkerder groene vlekken; effen, dun, komt van het vruchtvleesch los bij volledige rijpheid; bijna geen dons; groef ondiep.

*Vruchtvleesch* : geel groenachtig; sappig, zoet met licht aangenaam zuren smaak, verfrisschend, middelmatig vast.

*Vruchtsteen* : los of langs een kant lichtjes aan het vruchtvleesch aanklevend.

*Kalibreering* :  $\emptyset$  in mm. : 40 - 42,5 - 45 - 47,5.

*Opmerking* : gewone handelswaarde; het uitzicht laat iets te wenschen over.

### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groei* : sterk, zware vertakkingen, dichte groei, groote donkergroene bladeren.

*Vruchtbaarheid* : goed.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : bevredigend.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur.

*Herkomst* : New-York, en genaamd naar den vermaarden President Washington der Vereenigde Staten van Amerika. Deze variëteit is in Holland de laatste jaren het voorwerp geweest van een spijtige verwarring met de variëteit « Reine Claude d'Oullins ».

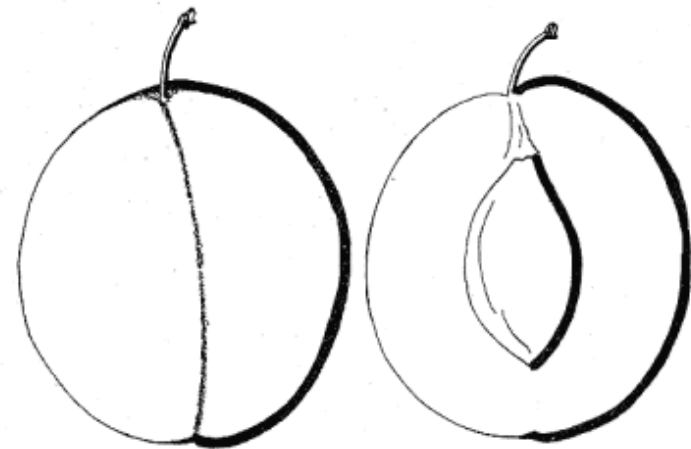
Dank aan het werk van Dr. I. Rietsema van Breda is deze verwarring opgeklaard en uit den weg geruimd.

### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : midden seizoen tot half laat.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : zeer goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : te onderzoeken.



## GIANT

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : gewoon, aard Queen Victoria, keukengebruik.

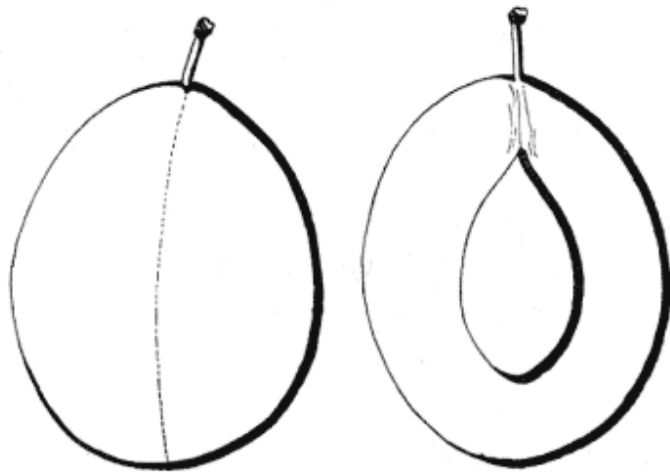
*Rijpheidstijdstip* : tweede helft Augustus; het tussenplukken begint rond den 22<sup>ste</sup> Augustus en eindigt rond den 1<sup>ste</sup> September.

*Kleur en huid* : donkerrood licht violetkleurig; effen, tamelijk dun, komt bij rijpheid gemakkelijk van het vruchtvleesch los; donzig; groef nauwelijks geteekend; de vruchten houden aan den vruchtsteel vast.

*Vruchtsteen* : los, lichtjes langs één kant aan het vruchtvleesch aanklevend.

*Vruchtvleesch* : geelachtig; half fijn; zacht; sappig.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 32,5 - 35 - 37,5 - 40 - 42,5.



*Opmerking* : weinig of niet in België gekend; tamelijk goed genoteerd in Engeland.

### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : middelmatig.

*Vruchtbaarheid* : groot en regelmatig.

*Weerstandsvormogen aan ziekten en insecten* : bevredigend.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; wij kunnen deze variëteit eigenlijk voor de uitbreiding der pruimencultuur in België niet aanbevelen omdat deze variëteit van gewone kwaliteit is en op een tijdstip rijpt dat er voldoende gelijkwaardige variëteiten aan de plukbeurt zijn; ze heeft nochtans goede eigenschappen voor keukengebruik en nijverheidsdoeleinden.

### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : half laat tot laat.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : volgens buitenlandse onderzoekers zelffertil, door onze kruisingsproeven nog niet bevestigd.

## ROYALE DE VILVORDE

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : gewoon, keukengebruik.

*Rijpheidstijdstip* : einde Augustus en begin September; het tussenplukken vangt aan rond den 26<sup>ste</sup> Augustus en eindigt rond den 2<sup>de</sup> September; de vruchten houden aan den vruchtsteel vast.

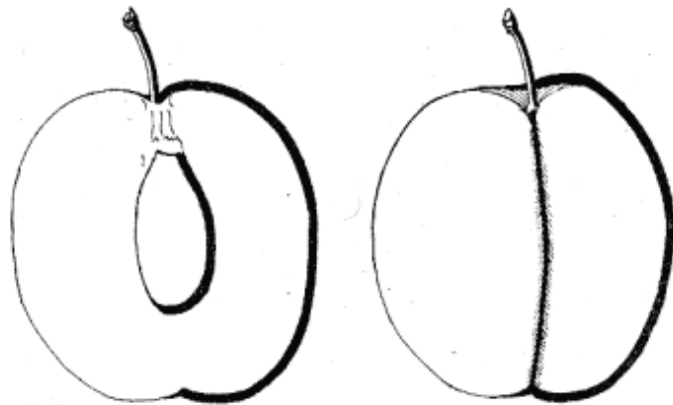
*Kleur en huid* : rood-violetkleurig op groen-gelen grond; effen, tamelijk dik en hard; donzig; groef middelmatig diep; bij koud regenachtig weder barsten de vruchten gemakkelijk.

*Vruchtvliesch* : geelachtig; half fijn, vast, middelmatig sappig.

*Vruchtsteen* : los, in een holte welke grooter is dan de steen.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 40 - 42,5 - 45 - 47,5.

*Opmerking* : gewone handelswaarde.



### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : goede middelmaat.

*Vruchtbaarheid* : goed en regelmatig.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : bevredigend.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur.

### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : half laat.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : zelfsteriel.

*Herkomst* : variëteit uit de kweekerij van de Bavay, genaamd « Pépinières Royales de Vilvorde », rond 1840; het is deze kweekerij welke de oorsprong is van de huidige Rijkstuinbouwschool van Vilvoorde.

## REINE-CLAUDE VIOLETTE

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : zeer goed, tot extra, kan vergeleken worden met de kwaliteit van de Reine Claude verte; dessertvrucht.

*Rijpheidstijdstip* : einde Augustus begin September; het tusschenplukken vangt aan rond den 26<sup>sten</sup> Augustus en eindigt rond den 5<sup>den</sup> September; de eenigszins rijpe vruchten houden niet aan den vruchtsteel vast.

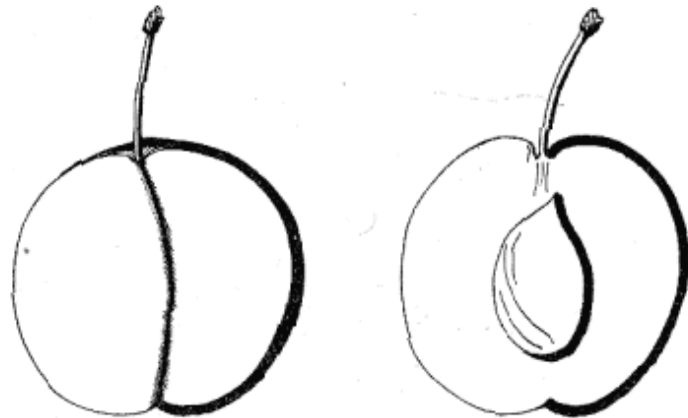
*Kleur en huid* : dof violetkleurig met groenen doorschijn; effen, dikwijls licht ruwvellig; hard; licht donzig; groef middelmatig diep.

*Vruchtvolesch* : groenachtig; fijn; sappig; vast.

*Vruchtsteen* : aanklevend.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 37,5 - 40 - 42,5 - 45.

*Opmerking* : zeer fijne Reine Claude, gewaardeerd door de fruitkenners; goede handelswaarde.



### CULTUUREIGENSCHAPPEN.

*Groeikracht* : sterk.

*Vruchtbaarheid* : bevredigend, doch tamelijk wisselvallig.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : bevredigend.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur en zelfs voor handelscultuur in gunstige middens.

### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : midden seizoen tot half laat.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : te onderzoeken.

## QUETSCHÉ D'ITALIE

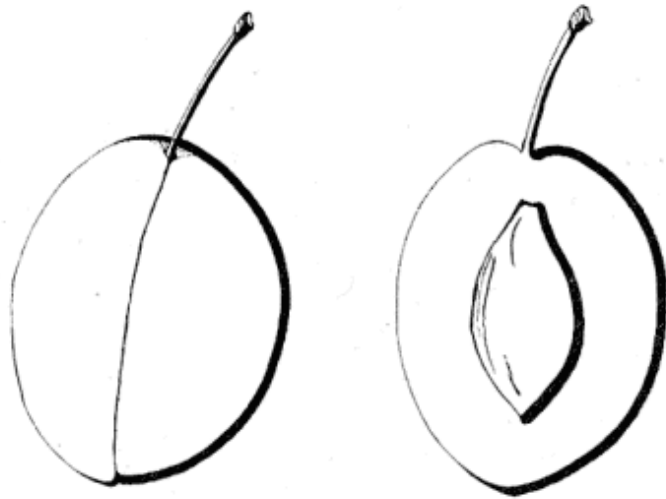
### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : goed als versche vrucht; zeer goed voor keukengebruik; uitstekend voor het drogen.

*Rijpheidstijdstip* : eerste helft September; het tusschenplukken vangt aan rond den 30<sup>sten</sup> Augustus en eindigt rond den 10<sup>den</sup> September; de vruchten houden aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : donker violetblauw; effen, dun, tamelijk hard, aan het vruchtvleesch aanklevend; zeer donzig; groef nauwelijks geteekend.

*Vruchtvolesch* : geel, licht bruin getint; fijn, zeer vast; middelmatig sappig; licht aromatisch met zoeten aangename smaak.



*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 35 - 37,5 - 40 - 42,5.

*Opmerking* : goede handelswaarde.

### CULTUUREIGENSCHAPPEN

*Groeikracht* : middelmatig sterk.

*Vruchtbaarheid* : goed en regelmatig.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : zeer bevredigend.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur en handelscultuur voornamelijk in halve stam en hoogstam in boomgaarden.

*Aankweek van stamboom in de kweekkerij* : op stamhoogte te griffelen.

*Opmerking* : wegens het weerstandsvermogen en de hoedanigheid der vruchten voor het drogen, kunnen we deze variëteit als standaardvariëteit aanzien voor boomgaardcultuur; komt zeer goed in zandachtige en lichte gronden.

### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip* : half laat tot laat.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : te onderzoeken.

*Herkomst* : Italiaansche variëteit; zeer gekend en veel gekweekt in de omstreken van Milaan. Synoniemen : Altesse double, Bleue d'Italie; Italian Quetsche; Fellenberg.



*Bestuivingsproeven* : onze onderzoekingen op dit gebied hebben de volgende uitslagen gegeven :

BESTOVEN MET	% Vruchtzetting
Reine Claude verte ... ..	40,00
Reine Claude d'Althann ... ..	28,00
Reine Claude d'Oullins ... ..	27,00
Anna Späth ... ..	18,00
Prune Monsieur ... ..	8,00
Queen Victoria ... ..	8,00

## ABBAYE D'ARTON

### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : goed als dessertvrucht; zeer goed voor keukengebruik, uitstekend voor het drogen.

*Rijpheidstijdstip* : eerste helft September; het tussenplukken vangt aan rond den 5<sup>den</sup> September en eindigt rond den 10<sup>den</sup>; de vruchten waarvan de rijpheidsgraad wat gevorderd is komen van den vruchtsteel los.

*Kleur en huid* : licht roos, roos gestippeld op bleek groenen grond, violet en donkerroode vlekken langs den zonkant; middelmatig dik, hard, komt van het vruchtvliesch los bij volledige rijpheid; donzig; groef dikwijls ondiep, of nauwelijks geteekend.

*Vruchtvliesch* : geelachtig; middelmatig sappig; vast; aangenaam zoete smaak.

*Vruchtsteen* : los.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 30 - 32,5 - 35 - 37,5.

### CULTUUREIGENSCHAPPEN

*Groeikracht* : goed, middelmatig.

*Vruchtbaarheid* : goed.

*Weerstandvermogen aan ziekten en insecten* : bevredigend.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur.

*Opmerking*: niet in België gekend noch gekweekt; in sommige streken van Frankrijk gekweekt, vooral onder den vorm van hoogstam.

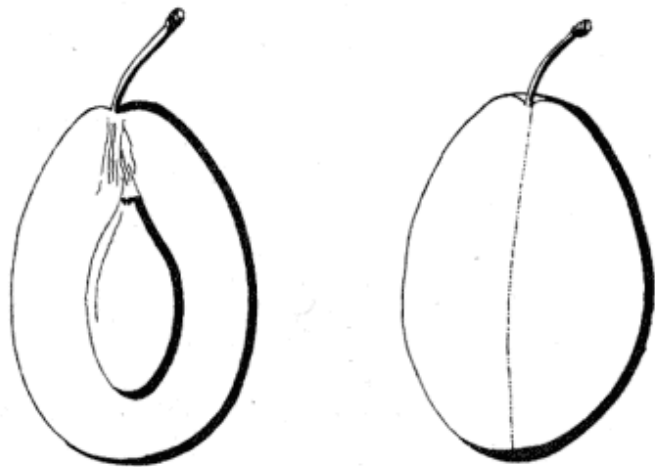
#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip*: laat.

*Hoedanigheid van het stuifmeel*: te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen*: te onderzoeken.

*Herkomst*: toevallig als zaailing aangetroffen in de tuinen van de abdij van Arton te Valréas; verspreidt door M. Valdy van Valréas in 1897.



## SAINTE-CATHERINE

#### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit*: goed; aangename, verfrisschende, zoet zure smaak; dessertvrucht en keukengebruik; van aller-eerste hoedanigheid om te drogen.

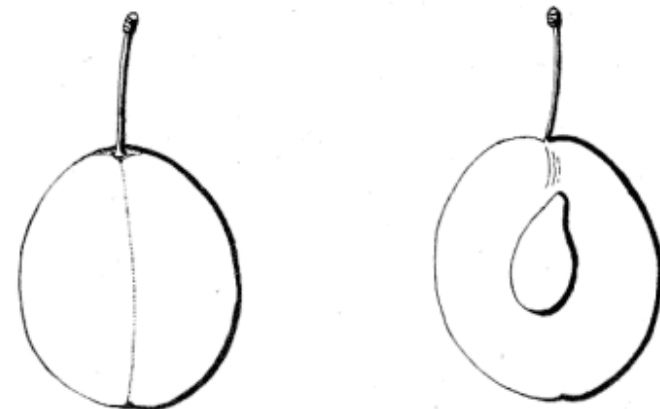
*Rijpheidstijdstip*: eerste helft der maand September; het tusschenplukken vangt aan rond den 1<sup>sten</sup> September en eindigt rond den 14<sup>den</sup>; de vruchten houden aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid*: glanzend geel, licht rood getint langs den zonkant; effen, hard, middelmatig dik; licht donzig; groef ondiep, nauwelijks afgelijnd.

*Vruchtvliesch*: geelachtig; sappig; vast.

*Vruchtsteen*: gedeeltelijk los, langs een kant aan het vruchtvliesch aanklevend.

*Kalibreering*:  $\varnothing$  in mm.: 25 - 27,5 - 30 - 32,5.



**CULTUUREIGENSCHAPPEN**

*Groei*kracht : middelmatig.

*Vrucht*baarheid : wisselvallig.

*Weerstands*vermogen aan ziekten en insecten : bevredigend, blijft nochtans niet van de roode spin gespaard.

*Cultuur*wijze : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur; vraagt gunstige liggingen en warme diepe gronden.

*Opmerking* : weinig of niet gekend in België; in sommige streken van Frankrijk gekweekt.

**PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.**

*Bloeitijd*stip : half laat tot laat.

*Hoedanigheid* van het stuifmeel : te onderzoeken.

*Vrucht*baarheidsverschijnselen : te onderzoeken.

*Herkomst* : onbekend; zeer oude variëteit.

*Opmerking* : in de Belgische boomgaarden treft men op verschillende plaatsen pruimvariëteiten aan, onder de locale benaming van « Catherina pruim » of « Sint-Catherine ». Deze hebben niets gemeens met de hierboven beschreven pomologische variëteit « Sainte-Catherine ».

**COE'S GOLDEN DROP****HANDELSHOEDANIGHEDEN.**

*Kwaliteit* : eerste hoedanigheid als dessertvrucht en uitstekend voor het drogen.

*Rijpheid*stijdstip : eerste helft September; het tussenplukken vangt aan rond den 3<sup>den</sup> September en eindigt rond den 15<sup>den</sup>; de vruchten houden aan den steel vast.

*Kleur en huid* : goudgeel, rood gestippeld of rood gevlekt langs den zonkant; effen en dik; licht donzig; groef middelmatig diep.

*Vrucht*volesch : geel, fijn, vast, zoet aangenaam van smaak met abrikozen aroma.

*Vrucht*steen : licht langs één zijde aan het vruchtvleesch aanklevend.

*Kalibreering* : Ø in mm. : 40 - 42,5 - 45 - 47,5 - 50.

*Opmerking* : zeer mooie pruim, men kan ze als luxevrucht aanzien; bewaart zeer goed gedurende verscheidene dagen.

**CULTUUREIGENSCHAPPEN**

*Groei*kracht : goede gemiddelde groei

*Vrucht*baarheid : wisselvallig.

*Weerstands*vermogen aan ziekten en insecten : bevredigend; schijnt een zeker weerstandsvermogen te hebben tegen roode spin, nochtans worden de vruchten gemakkelijk door Moniliarot aangetast.

*Cultuur*wijze : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur; vraagt een gunstige standplaats en warme diepe gronden; vreest koude regenachtige zomers.

**PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.**

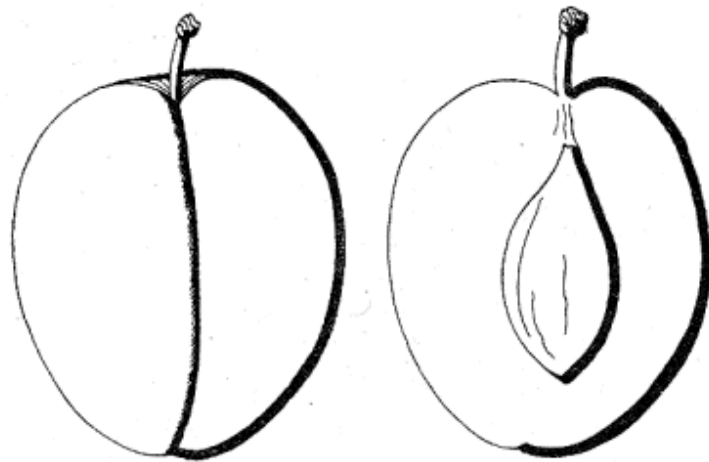
*Bloeitijd* : vroeg tot half vroeg; laattijdige bladontwikkeling.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : zelfsteriel.

*Herkomst* : gewonnen door M. Jervoise Coë van Bury Saint Edmunds in het graafschap Suffolk (Engeland) rond 1790. Synoniemen : Bury Seedling; Goutte d'or; Coe's goutte d'or de Coë; New Golden drop.

De variëteit Coe's Golden drop heeft door mutatie een variëteit gegeven Coe's violette genaamd, deze verschilt alleenlijk van de oorspronkelijke variëteit door de violetkleur der vruchten, verder heeft ze al de eigenschappen en karakters van de Coe's Golden drop.

**MONARCH****HANDELSHOEDANIGHEDEN.**

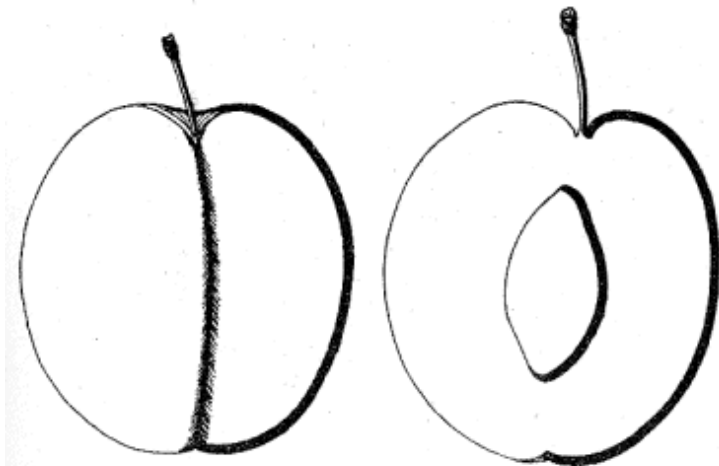
*Kwaliteit* : goed tot zeer goed; dessertvrucht en keukengebruik.

*Rijpheidstijd* : eerste helft van September tot half September; het tussenplukken vangt aan rond den 5<sup>den</sup> September en eindigt rond den 17<sup>den</sup>; de vruchten waarvan de rijpheidsgraad niet te ver gevorderd is houden aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : blauw-donker-violetkleurig; effen, middelmatig dik en hard; zeer donzig; groef middelmatig diep.

*Vrucht vleesch* : geelachtig; zeer sappig; aangenaam zoet licht zuurachtig; verfrisschend; vast.

*Vruchtsteen* : aanklevend.



*Kalibreering* :  $\emptyset$  in mm. : 40 - 42,5 - 45 - 47,5.

*Opmerking* : zeer mooie pruim; zeer goede late variëteit.

#### CULTUUREIGENSCHAPPEN

*Groei*kracht : sterk.

*Vruchtbaarheid* goed en regelmatig.

*Weerstandsvormogen aan ziekten en insecten* : blijft niet van roode spin gespaard, de vruchten zijn gemakkelijk door *Monilia* aangestast, benevens dat is de gezondheidstoestand bevredigend.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur en te beproeven in de handelscultuur.

*Opmerking* : belangrijke variëteit onder de betrekkelijk laat-rijpende pruimvariëteiten welke gunstig het seizoen der mooie kwaliteitspruimen zou kunnen verlengen.

#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloei*tijdstip : vroeg.

*Hoedanigheid van het stuifmeel* : te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : gedeeltelijk zelffertil.

*Herkomst* : bekomen door het kweekershuis : Rivers in Engeland rond 1885.

## ANNA SPÄTH

#### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit* : goed tot zeer goed; dessertvrucht.

*Rijpheidstijdstip* : half September; het tusschenplukken vangt aan rond den 10<sup>ten</sup> September en eindigt rond den 20<sup>sten</sup>. De vruchten welke een zekeren rijpheidsgraad hebben houden niet aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : donkervioletkleurig rood; met fijne grijze stippels; dun, komt bij volledige rijpheid van het vruchtvleesch los; licht donzig; groef ondiep.

*Vruchtvleesch* : groen met gelen doorschijn; fijn, middelmatig sappig; vast.

*Vruchtsteen* : los.

*Kalibreering* :  $\emptyset$  in mm. : 32,5 - 35 - 37,5 - 40.

*Opmerking* : zeer goede late pruimvariëteit.

#### CULTUUREIGENSCHAPPEN

*Groei*kracht : goed middelmatig.

*Vruchtbaarheid* : zeer goed en regelmatig.

*Weerstandsvormogen aan ziekten en insecten* : zeer bevredigend.

*Cultuurwijze* : struik, halve stam en hoogstam; liefhebbersculturen en handelsculturen, boomgaard en intensieve aanplantingen; in dit laatste geval te planten als blijvende boomen.

*Vorming van stamboomen in de kweekerij* : kan aan den voet gegriffeld worden.

*Opmerking* : waardevolle, late variëteit welke voordeelig het pruimenseizoen kan verlengen.

**PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.**

*Bloeitijdstip* : half vroeg tot midden seizoen.

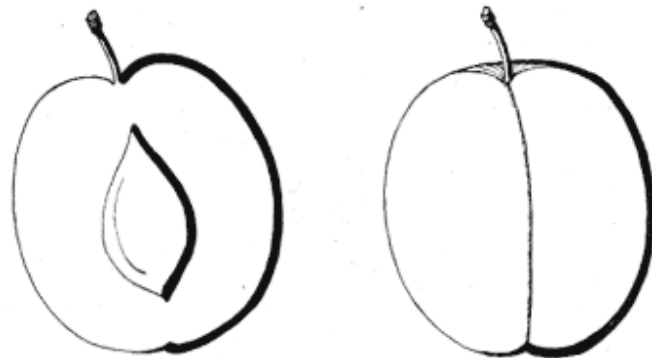
*Hoedanigheid van het stuifmeel* : zeer goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen* : gedeeltelijk zelffertil.

*Bestuivingsproeven* : onze bestuivingsproeven hebben ons de volgende resultaten gegeven :

BESTOVEN MET	% Vruchtzetting
Queen Victoria ... ..	76,0
Reine Claude d'Althann ... ..	66,0
Prune Monsieur ... ..	57,0
Reine Claude d'Oullins ... ..	44,0
Reine Claude verte ... ..	35,0

*Herkomst* : Duitse variëteit, gewonnen door het kweekershuis Späth te Rixdorf bij Berlijn.

**QUETSCHÉ COMMUNE**

(gewone kwets)

**HANDELSHOEDANIGHEDEN.**

*Kwaliteit* : zeer goed voor keukengebruik; uitstekend voor het drogen.

*Rijpheidstijdstip* : half September en tweede helft September de vruchten houden aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid* : purperrood-violetkleurig; effen, dun, hard, komt tamelijk goed van het vruchtvleesch los bij volledige rijpheid; donzig, groef nauwelijks geteekend.

*Vruchtvleesch* : groen geelachtig, vast, middelmatig saprijk, zoete aangenaam zure smaak.

*Vruchtsteen* : los.

*Kalibreering* :  $\varnothing$  in mm. : 27,5 - 30 - 32,5.

*Opmerking* : zeer gekende en veel verspreide variëteit, gewaardeerd voor allerhande keuken en nijverheidsdoeleinden, taarten, confituren, bewaren in azijn-siroop en voor het drogen.

In België veel gekweekt in de provincie Namen en algemeen gekend onder den naam van « Prune de Namur ».

**CULTUUREIGENSCHAPPEN**

*Groei* : sterk, zware vertakkingen, dichte groei, veel klein hout.

*Vruchtbaarheid* : groot en regelmatig.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten* : zeer bevredigend.

*Cultuurwijze* : vooral als hoogstam in boomgaard; men zou deze variëteit kunnen gebruiken om voor een

pruimencultuur een beschutting aan te leggen langs den Noord- en Noord-Oost-kant.

*Stamvorming*: kan tegen den grond gegriffeld worden; wordt in de kwekerij ook gebruikt als tusschen-griffel voor stamvorming.

*Opmerking*: harde en weerstandbiedende variëteit, gedijt bijna overal zelfs in eenigszins koude en vochtige gronden; algemeen verspreid in de provincie Namen, waar men ze vermenigvuldigd door wortelscheuten; veel gekweekte variëteit in het Noord-Oosten van Frankrijk, het Groot-Hertogdom-Luxemburg en bijna in gansch Duitschland.

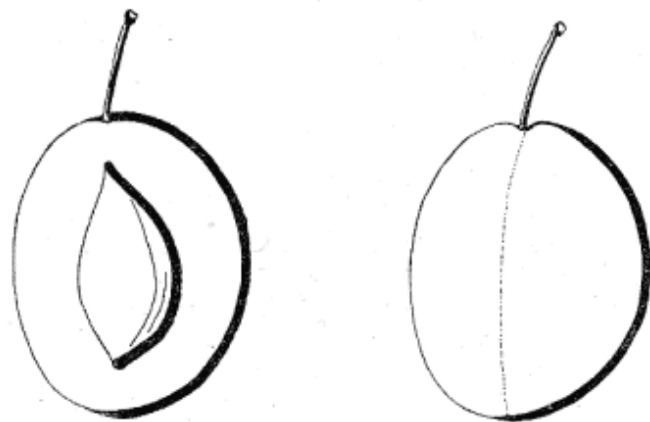
#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijd*: laat.

*Hoedanigheid van het stuifmeel*: goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen*: te onderzoeken.

*Herkomst*: zeer oud. Synoniemen: Altesse simple, gewone Altesse; Duitsche Kwets, Early Russian, Kwets van Metz, enkele Kwets.



## LATE ORANGE

#### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit*: keukengebruik.

*Rijpheidstijd*: half en tweede helft September; het tusschenplukken vangt aan rond den 12<sup>den</sup> September en eindigt einde September; de vruchten houden aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid*: donker geel, licht oranje kleurige tint langs den zonkant; dik, hard, licht donzig, groef ondiep.

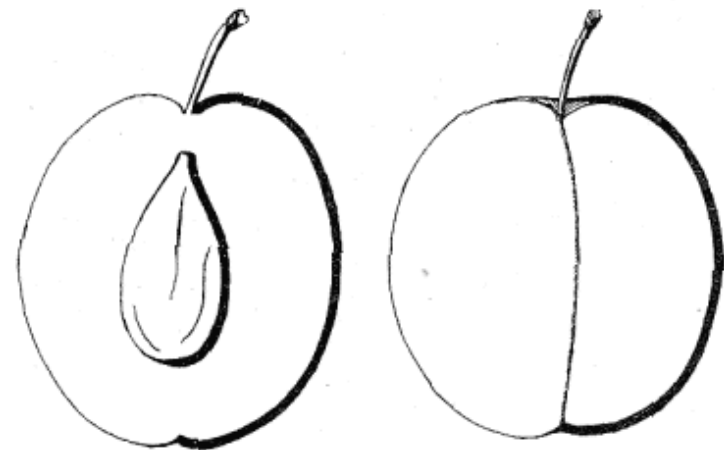
*Vruchtvlies*: geelachtig; vast; sappig; zure smaak.

*Kalibreering*: Ø in mm.: 40 - 42,5 - 45 - 47,5 - 50.

#### CULTUUREIGENSCHAPPEN

*Groeikracht*: sterk.

*Vruchtbaarheid*: bevredigend.



*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten*: bevre digend; de vruchten zijn nochtans zeer onderhevig aan Monilia.

*Cultuurwijze*: struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur op gunstige standplaatsen.

#### PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.

*Bloeitijdstip*: half laat.

*Hoedanigheid van het stuifmeel*: te onderzoeken.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen*: zelfsteriel.

*Herkomst*: Engelsche variëteit, bekomen door het kwee kershuis Rivers en in den handel gebracht rond 1892.

## REINE-CLAUDE DE BAVAY

#### HANDELSHOEDANIGHEDEN.

*Kwaliteit*: zeer goed, dessertvrucht.

*Rijpheidstijdstip*: tweede helft September tot einde Sep tember begin October naar gelang het zomerseizoen; de vruchten welke een zekeren rijpheidsgraad hebben houden niet aan den vruchtsteel vast.

*Kleur en huid*: geel groenachtig, somtijds goudgeel met roode vlekken gekleurd langs den zonkant; effen tamelijk dik, hard, licht donzig; groef breed en ondiep; de vruchten barsten gemakkelijk, dit ten gevolge van het laattijdige rijpheidstijdstip.

*Vruchtvliesch*: geel groenachtig; middelmatig fijn, vast, sappig met rijk gesuikerden aroma.

*Vruchtsteen*: los of lichtjes langs een kant aan het vrucht vliesch aanklevend.

*Kalibreering*: Ø in mm.: 32,5 - 37,5 - 40 - 42,5.

*Opmerking*: uitstekende late Reine Claude; gewaardeerd door de fruitkenners; ongelukkiglijk ten gevolge van de laattijdige rijpheid komen de vruchten zelden tot handelswaarde, de vochtigheid van het seizoen doet de vruchten barsten en het gebeurt ook dat bij killige zomers de vruchten niet tot rijpheid komen.

#### CULTUUREIGENSCHAPPEN

*Groeikracht*: groot.

*Vruchtbaarheid*: wisselvallig.

*Weerstandsvermogen aan ziekten en insecten*: bevre digend.



*Cultuurwijze*: struik, halve stam en hoogstam; liefhebberscultuur op gunstige standplaatsen en in gunstige streken.

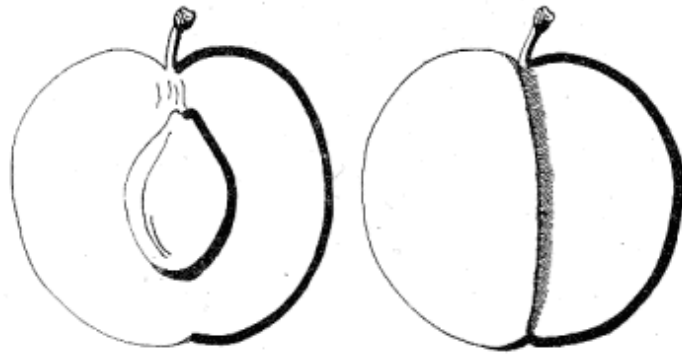
**PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN.**

*Bloeitijdstip*: vroeg tot half vroeg.

*Hoedanigheid van het stuifmeel*: goed.

*Vruchtbaarheidsverschijnselen*: te onderzoeken.

*Herkomst*: Belgisch; gewonnen door Majoor Esperen te Mechelen en opgedragen aan M. De Bavay van de Koninklijke Boomkweekerijen te Vilvoorde, welke omgevormd werden tot de hedendaagsche Rijkstuinbouwschool.



**BEKNOPTE SAMENVATTENDE LIJST DER BESCHREVEN VARIETEITEN**

NAAM DER VARIETEITEN	Betrekkelijk bloeitijdstip	Hoedanigheid van het stuifmeel	Betrekkelijk rijpheidstijdstip	Kwaliteit	Kleur
RUTH GERSTETTER . . . . .	z. vr.	matig goed	eerste helft Juli	gewoon	donkerrood
EARLY LAXTON . . . . .	vr.	goed	half Juli	gewoon	bleekgeelrood
KAAPSCHE PRUIM . . . . .	z. vr.	—	tweede helft Juli	goed	violetrood
MIRABELLE DE FLOTOW . . . . .	vroeg	zeer goed*	idem	gewoon	kanariegeel
PRUNE PECHE . . . . .	h. l. tot l.	—	idem tot einde Juli	goed	perzikrood
RIVERS EARLY PROLIFIC . . . . .	vr. tot z. vr.	goed	idem	goed	donkerviolet
HATIVE DE PARIS . . . . .	z. vr.	—	einde Juli	gewoon	purperrood
TRAGEDIE . . . . .	vr. tot z. vr.	zeer goed*	begin Augustus	gewoon	purperrood
DIEPENBEEKSCHE PRUIM . . . . .	m. tot h. l.	—	idem	gering	violet
ONTARIO . . . . .	vr.	goed*	einde Juli, eerste helft Augustus	gewoon	geel, groen-achtig
CZAR . . . . .	h. vr. tot m.	goed*	idem	gewoon	donkerviolet
REINE CLAUDE D'OULLINS . . . . .	h. vr.	zeer goed	idem	goed tot zeer goed	kanariegeel
REINE CLAUDE de JUILLET . . . . .	h. l. tot l.	—	idem	zeer goed	groengeel
PRUNE MONSIEUR . . . . .	h. vr.	—	idem	goed	rood-violet

NAAM DER VARIËTEITEN	Betrekkelijk bloeitijdstip	Hoedsamig- heid van het struifmeel	Betrekkelijk rijpheidstijdstip	Kwaliteit	Kleur
MONSIEUR JAUNE . . . . .	h. vr.	—	eerste helft Augustus	zeer goed	goudgeel
GOLDEN JAPAN . . . . .	z. vr.	slecht*	idem	goed tot zeer goed	kanariegeel
LAXTON GAGE . . . . .	vr.	goed*	idem	zeer goed	bleekgeel
BURBANK . . . . .	vr. tot z. vr.	—	idem	zeer goed	bloedrood
EARLY TRANSPARENTE . . . . .	vr.	goed	idem	goed tot zeer goed	bleekgeel
TONNEBOER . . . . .	vr.	goed*	idem	gering	kanariegeel
DUBBELE BOERENWITTE . . . . .	l.	—	idem	goed	witgeelachtig
EVEESHAM WONDER . . . . .	vr.	goed	idem	gewoon, extra voor	steenrood
ANGELINA BURDETT . . . . .	vr.	goed*	half Augustus	confituur zeer goed, extra voor	zeer donkerviolet
BLEUE DE BELGIQUE . . . . .	h. vr. tot m.	goed	idem	goed	donkerviolet
PERSHORE . . . . .	h. vr. tot m.	zeer goed*	idem	zeer gewoon	okergeel
PURPLE PERSHORE . . . . .	m. tot h. l.	—	idem	gewoon	donker- violetrood
QUEEN VICTORIA . . . . .	h. vr. tot m.	goed	half en tweede helft Augustus	gewoon	bleekrood

BELLE DE LOUVAIN . . . . .	h. l.	zeer goed	idem	gewoon	donkerrood tot violet
HARRY'S MONARCH . . . . .	h. l. tot l.	zeer goed*	idem	gewoon	helrood
DRAP D'ORD D'ESPEREN . . . . .	h. l. tot l.	—	tweede helft Augustus	goed	geel
KIRKE'S PLUM . . . . .	m. tot h. l.	mat. goed*	idem	extra	purperviolet
REINE CLAUDE D'ALTHANN (Conducta) . . . . .	m. tot h. l.	zeer goed	idem	zeer goed	violetrood
REINE CLAUDE D'ALTHANN (Falso) . . . . .	vr. tot m.	—	half Augustus	gewoon	donkerrood
REINE CLAUDE VERTE . . . . .	m. tot h. l.	matig goed	tweede helft Augustus	extra	groengeel
EIERPRUIM . . . . .	m.	—	idem	gewoon	bleekgeel
REINE CLAUDE DIAPHANE . . . . .	h. vr.	—	tweede helft en einde Augustus	extra	doorschijnend karmijnrood
JEFFERSON . . . . .	vr. tot z. vr.	waar- schijnlijk slecht	idem tot begin September	zeer goed	op gelen grond geel
MIRABELLE DE METZ . . . . .	l.	goed*	idem	extra voor den inmaak	kanariegeel
REINE CLAUDE MOROS . . . . .	vr. tot h. vr.	—	idem	zeer goed	blauwviolet
WASHINGTON . . . . .	m. tot h. l.	zeer goed*	idem	goed	geelgroen
GIANT . . . . .	h. l. tot l.	goed*	einde Augustus begin September	gewoon	donkerrood

NAAM DER VARIETEITEN	Betrekkelijk bloeitijdstip	Hoedanig- heid van het stuifmeel	Betrekkelijk rijpheidstijdstip	Kwaliteit	Kleur
ROYALE DE VILVORDE . . . . .	h. l.	—	einde Augustus begin September	gewoon	violetrood
REINE CLAUDE VIOLETTE . . . . .	m. tot h. l.	—	einde Augustus eerste helft September	extra	dof-violet- groen
QUETSCHÉ D'ITALIE . . . . .	h. l. tot l.	—	eerste helft September	goed, zeer goed voor keuken- gebruik en het drogen	donker- violetblauw
ABBAYE D'ARTON . . . . .	l.	—	idem	idem	licht roos op bleekgroen met violet- kleurige vlekken
SAINTE-CATHERINE . . . . .	h. l. tot l.	—	idem	goed	glanzendgeel
COE'S GOLDEN DROP . . . . .	vr. tot h. vr.	goed*	idem en half September	zeer goed	goudgeel
MONARCH . . . . .	vr.	—	half September en tweede helft September	goed tot zeer goed	donker- violetblauw

ANNA SPATH . . . . .	h. vr. tot m.	zeer goed	idem	goed tot zeer goed	donker- violetrood
QUETSCHÉ COMMUNE . . . . .	l.	goed	tweede helft September	zeer goed voor het drogen en den inmaak	violet- purperrood
LATE ORANGE . . . . .	h. l.	—	idem	zuur, goed voor keuken- gebruik	donkergeel
REINE CLAUDE DE BAVAY . . . . .	vr. tot h. vr.	goed*	idem tot einde September	zeer goed	geelgroen

## VERKLARING DER VERKORTINGEN

z. vr. . . . . zeer vroeg  
vr. . . . . vroeg  
h. vr. . . . . half vroeg  
m. . . . . midden seizoen  
h. l. . . . . half laat  
l. . . . . laat

\* Volgens buitenlandse onderzoekers, uit het samenvattend overzicht van de bestaande oprichtingen omtrent de onzaken van onvoldende vruchtzetting bij fruitbomen door N. Jungnickel, L. J. 1934  
Laboratorium voor Tuinbouwplantenteelt, Landbouwhogeschool te Wageningen, Holland.



De vijfjarige demonstratieve pruimencultuur der Rijkstuinbouwschool te Vilvoorde.

## PRUIMENKEURINGEN

De laatste 15 jaren is in ons land heel wat gepresteerd op gebied van de fruitteelt. Het Ministerie van Landbouw heeft dezen land- en tuinbouwtak steeds gewaardeerd, en aangezien het belang ervan, alle ondernemingen op gebied van verbetering mild gesteund, zoowel moreel als geldelijk. De Heer H. Van Orshoven welke aan dit Ministerie achtereenvolgens de ambten bekleedde van Directeur der tweede algemeene Directie « Tuinbouwdienst »; cabinetsoverste van den minister van Landbouw, Directeur Generaal van het Ministerie van Landbouw, verdedigde en steunde krachtadig de ondernomen werkzaamheden op gebied van fruitteelt en moedigde deze immer aan.

Zoo werden van 1929 tot 1935, met den steun van voornoemd Ministerie, door verschillende organismen — zooals de Belgische Boerenbond, de Pomologische vereenigingen en « Les ligues du comité national de Pomologie — in de verschillende streken van het land, fruit- en boomgaardkeuringen ingericht.

Deze keuringen hadden tot doel een inventaris op te maken der verschillende variëteiten welke in de verscheidene streken gekweekt worden; te trachten de bestaande spijtige verwarringen op te helderen; de minderwaardige variëteiten uit de

cultuur uit te schakelen; de verdienstelijke niet gekende variëteiten te beschrijven en te bestudeeren; en ten slotte een regionaal sortiment voor iedere streek in het bijzonder op te maken, met daarbij gebeurlijk andere dan de in de streek voorkomende variëteiten aan te bevelen om in de cultuur te beproeven, ten einde het reeds samengestelde sortiment aan te vullen.

In 1935 werd ook door het Comité « La Ligue Pomologique pour la défense du fruit belge » van de provincie Luik — dank zij de ijverige werking van den Heer A. Lecrenier, destijds tuinbouwconsulent in voornoemde provincie en nu professor aan het Hooger Landbouwinstituut te Gembloers — een speciale pruimenkeuring in het Luiksche ingericht, omdat de pruimencultuur aldaar van groote beteekenis is.

De onderzoekscommissie was samengesteld uit de Heeren : Dr. H. Scheerlinck, inspecteur principaal bij het middenbestuur voor Land- en Tuinbouwonderwijs; Edm. Van Cauwenberghe, leeraar aan de Rijkstuinbouwschool te Vilvoorde; G. De Wilde en A. Lecrenier, tuinbouwconsulenten; H. Beau-duin, T. Grailet en J. Herberghs, fruitkweekers.

De Heer A. Lecrenier, welke als secretaris fungeerde, maakte het verslag op, hetwelk breedvoerig behandeld werd in het speciale nummer van « Le Fruit Belge », n<sup>o</sup> 18, December 1938.

Hier laten wij nu een korte beschrijving volgen van de voornaamste locale variëteiten welke tijdens die keuringen in de provincie Luik werden aangetroffen, en zooals deze in voornoemd verslag beschreven zijn :

### VARIETEIT « AMERE »

*Rijpheidstijdstip* : einde Juli tot midden Augustus; de vruchten rijpen niet tegelijk maar trapsgewijze; de vruchten houden niet goed aan den vruchtsteel vast.

*Vorm* : langwerpig, ingedrukt aan de twee polen, middelmatig dik.

*Huid* : dun, violetrood op gevlekt-groengelen grond, weinig aan het vruchtvleesch klevend, groef tamelijk diep en breed; grijs bedonsd.

*Vruchtvleesch* : geelachtig-groen, vast, aangenaam zoet-zure kwaliteit; keukengebruik.

*Vruchtsteen* : ovaal, ongelijk plat, aan het vruchtvleesch klevend.

*Vruchtsteel* : kort, hangt vast aan het hout.

*Opmerkingen* : de vruchten verdragen goed het vervoer, bewaren slecht, vallen gemakkelijk af; gezonde, weerstandbiedende boom, waarvan nochtans de takken gemakkelijk breken; regelmatig vruchtbaar.

Er bestaat een ondervariëteit, met kleine vruchten van zoetere kwaliteit, maar welke 5 à 6 dagen later rijpt.

*Bloeitijdstip* : half laat.

*Beoordeeling* : goed voor lokalen handel.

### DOUBLE PRIESSE

**Synoniemen** : Grosse Priesse; in 't Waalsch : Dob Tchoway; in 't Vlaamsch : Priesterkenspruim.

*Rijpheidstijdstip* : half Augustus, rijpt trapsgewijze gedurende een achttal dagen; de vruchten vallen gemakkelijk af.

*Vorm* : rond, middelmatig dik; jonge boomen geven meestal kleine vruchten.

*Huid*: violeetroos op geelgroenen grond met donkergroene strepen en roodbruine vlekken, op gansch de oppervlakte grijs gestippeld; komt van het vruchtvleesch los; groef ondiep, nauwelijks geteekend; blauwachtig bedonsd.

*Vruchtvleesch*: geelachtig, van goede kwaliteit, dessertvrucht en keukengebruik; komt bij volledige rijpheid van den vruchtsteen los, tamelijk vast.

*Vruchtsteen*: middelmatig dik tot klein, plat, ovaal-lang en puntig.

*Vruchtsteel*: kort.

*Opmerkingen*: verdraagt goed de verhandelingen en bewaart goed gedurende enkele dagen; goede handelswaarde op de plaatselijke markten, sterkgroeiende boom, weerstandbiedend; laattijdige en eerder geringe vruchtbaarheid.

*Bloeitijdstip*: half laat.

*Beoordeeling*. — Is van cenig belang als aanvullende variëteit tusschen Reine Claude d'Oullins en Reine Claude dorée. Het uitzicht der vruchten is niet aantrekkelijk; geeft niet zelden dubbele vruchten.

### PASSE-ABRICOT

*Rijpheidstijdstip*: tweede helft van Augustus, rijpt trapsgewijze gedurende een week.

*Vorm*: rond, middelmatig dik, eerder klein.

*Huid*: bleekroos op gelen grond, blauwachtig dons.

*Vruchtvleesch*: geel, zacht, van goede kwaliteit en komt van den vruchtsteen los; keukengebruik; hoofdzakelijk in de bakkerij voor pruintaarten.

*Vruchtsteel*: kort.

*Opmerkingen*: verdraagt goed de verhandelingen, bewaart enkele dagen; gezochte vrucht in de bakkersnijverheid; de vruchten barsten gemakkelijk bij vochtig weder; gezonde boomen, de takken breken gemakkelijk.

*Bloeitijdstip*: half laat.

*Beoordeeling*: plaatselijk gebruik.

### PRUNE BORGUET

*Rijpheidstijdstip*: eerste helft Augustus, volgt de variëteit Amère op.

*Vorm*: rond, middelmatig dik.

*Huid*: violeetroos op geelgroenen grond, onregelmatig gekleurd; dun, komt van het vruchtvleesch los; groef nauwelijks geteekend; grijs bedonsd.

*Vruchtvleesch*: bleekgeel, zacht, zoet, komt van den vruchtsteen los, keukengebruik.

*Vruchtsteen*: klein, onregelmatig ovaal en eenigszins dik.

*Vruchtsteel*: kort.

*Opmerkingen*: weeke vrucht, slechte bewaring, valt gemakkelijk af; heeft plaatselijke handelswaarde voor de bakkerij, pruintaarten.

*Bloeitijdstip*: laat.

### ROSE DE SLINS

*Rijpheidstijdstip*: rond 10 Augustus, volgt enkele dagen na de « Prune Borguet ».

*Vorm*: rond, eerder klein.

*Huid*: violeetroos op groengelen grond, grijs gestippeld en bruinrood gevlekt; witgrijs bedonsd.

*Vruchtvliesch* : geelachtig, zeer zacht zelfs vóór het rijpheidstijdstip, licht zuur van smaak, aan den vruchtsteen klevend, bij volledige rijpheid komt echter de steen los; geringe kwaliteit.

*Vruchtsteen* : middelmatig dik tot klein; opgeheven kanten, gelijk op een amandelsteen.

*Vruchtsteel* : zeer kort.

*Opmerkingen* : bewaarvermogen gering, verdraagt slecht het vervoer; is van eenig belang voor de streek van Lixhe, verder niet aan te bevelen; regelmatig vruchtbaar.

\* \* \*

Benevens deze locale variëteiten welke bijna overal in de pruimenstreek van het Luiksche voorkomen, zijn er enkele locale variëteiten welke weinig verspreid zijn; onder andere :

#### PRUNE MONFORT

Deze variëteit werd aangetroffen te Charneux (Chauvassy).

*Vrucht* : middelmatig dik en rond van vorm.

*Huid* : helroode vlekken langs den zonkant op gelen grond.

*Vruchtvliesch* : geel, vast, tweede kwaliteit met eenigszins een abrikozen smaak; los van den vruchtsteen.

*Rijpheidstijdstip* : einde Augustus.

*Groeikracht* : middelmatig.

*Vruchtbaarheid* : goed.

*Opmerkingen* : middelmatige handelswaarde, komt op een tijdstip dat er voldoende kwaliteitspruimen aan de verkoopsbeurt zijn.

De beschrijving dezer variëteit stemt geenszins overeen met de gekende Fransche pruimvariëteit « Monfort ».

#### REINE CLAUDE PASCHAL

Gewonnen in 1910 en verspreid door M. A. Paschal, boomkweker te Nessonvaux (sur les Weides).

*Vrucht* : middelmatig dik, tot klein; rond van vorm.

*Huid* : lichtroos op gelen grond met grijze stippels.

*Vruchtvliesch* : zacht, zeer sappig en zoet; komt goed van den vruchtsteen los; goede tot zeer goede kwaliteit.

*Rijpheidstijdstip* : rond den 10<sup>de</sup> Augustus.

*Vruchtbaarheid* : goed.

*Opmerkingen* : deze pruimvariëteit, van goede kwaliteit, rijpt op een tijdstip dat er verschillende andere gekende pomologische variëteiten, grooter van stuk en van zeer goede kwaliteit, aan de plukbeurt zijn.

Benevens deze variëteit, omwille van haar goede kwaliteit bij het ras der Reine Clauden gerangschikt, bestaat er ook een pruimvariëteit, door denzelfden boomkweker gewonnen en verspreid onder den naam van « Prune Paschal ».

#### PRUNE BODSON

Gewonnen rond 1905 en verspreid door den Heer Bodson, boomkweker à la Haute Préalles, te Herstal; somtijds wordt deze variëteit ook « Passe Abricot » genaamd.

*Vrucht* : dik tot zeer dik.

*Huid* : violethroode vlekken op gelen grond, witgrijs bedonsd.

*Vruchtvliesch* : geel, droog, tweede kwaliteit, komt goed van den vruchtsteen los.

*Rijpheidstijdstip* : tweede helf Augustus.

*Groeikracht* : sterk, opgaande groeiwijze.

*Vruchtbaarheid* : zeer goed bij volwassen boomen.

*Opmerkingen* : in hoofdzaak geschikt voor de bakkerij.

**PRUNE BOULON OF PRUNE DES MOINES**

Deze variëteit wordt in het Luiksche somtijds en ten onrechte « Sainte-Catherine » genaamd; in de streek van Verviers noemt men ze ook « Reine de Belgique ».

*Vrucht*: dik, langwerpig.

*Vruchtvliesch*: groen, aan den vruchtsteen klevend, derde kwaliteit.

*Rijpheidstijdstip*: eerste helft September.

*Opmerking*: alleenlijk voor marmelade geschikt; zeer geringe handelswaarde; wordt meer en meer verlaten.

**MONSIEUR VERT**

De echte benaming van deze variëteit is onbekend; ze werd te Charneux aangetroffen. Variëteit van goede groei-kracht, vruchtbaar, doch de vruchten komen zelden tot rijpheid.

\* \* \*

Dit overzicht is een duidelijk bewijs van het nut, dat stelselmatig doorgevoerde fruitkeuringen kunnen opleveren, als voorlichting aan belangstellende fruitkwekers. Het is een feit dat op de plaats waar erkende minderwaardige variëteiten groeien, andere variëteiten welke betere handelswaarde hebben, zouden gedijen.

Als besluit van het keuringswerk werd het volgende sortiment opgesteld voor de provincie Luik.

**Aanbevolen variëteiten om geplant te worden**

<i>Dessertvariëteiten</i>	<i>Keukenvariëteiten</i>
Rivers Early prolific (voor tusschenplantingen)	Tragédie
Amère	Quetsche d'Italie (Altesse double)
Prune Borguet	
Double Priesse	
Reine Claude d'Oullins	
Prune Monsieur hâif	
Reine Claude dorée	
Reine Claude d'Althann (Reine Claude Conducta)	

**Variëteiten waarvan het beproeven wordt aangeraden**

Early Laxton	Mirabelle de Nancy ou de Metz
--------------	-------------------------------





Dienstgebouwen der afdelingen « Fruithof en boomkweekerij », Rijkstuinbouwschool te Vilvoorde. De tweede vleugel van het bouwcomplex is bestemd voor fruitbewaring met koel- en gasinstallatie.

(Cliché der Rijkstuinbouwschool te Vilvoorde.)

## TWEEDE HOOFDSTUK

### STANDAARDISATIE

Selectie en standaardisatie dringen zich op. Wat verstaat men door het woord : « STANDAARD » ? Door een gestandaardiseerd product verstaat men een product waarvan de normen duidelijk bepaald en éénvormig zijn voor al wat tot éénzelfde groep behoort.

Er weze vooreerst opgemerkt dat voor het standaardiseeren van pruimen vooral in aanmerking dient genomen te worden : 1°) de wisselvallige opbrengst; 2°) de korte marktperiode van iedere variëteit; 3°) de weke en snel bedervende natuur der vruchten, die sterk beïnvloed wordt door eenigszins ruwe behandelingen waarvan reeds na 24 uren tijd de schadelijke gevolgen zijn waar te nemen.

Deze eigenschappen wijzen des te meer op de groote noodzakelijkheid van oordeelkundig te plukken en doelmatig te sorteren, met daarbij gestandaardiseerde éénvormige, aangepaste verpakings- en verzendingsmethodes.

### HET PLUKKEN

Voor het plukken van pruimen hoeft er onderscheid gemaakt tusschen dessert- en confituurpruimen. Verder dient er ook in aanmerking genomen den aard der variëteiten en

het geladen-zijn van de boomen. Het weze terloops gezegd dat boomen welke overladen zijn, van een deel hunner vruchten moeten ontlast worden door de uitdunning, waardoor men het afbreken van takken voorkomt, men dikkere en normaal ontwikkelde vruchten bekomt en vroeger rijpe pruimen zal kunnen oogsten.

De pruimen, in het bijzonder de dessertpruimen, moeten bij tusschenpoozen geplukt worden; iedere pluk is een tusschenpluk van die vruchten welke een gepasten rijpheidsgraad hebben. Dit is van groot belang, voor weeke vruchten zooals pruimen. Immers alle vruchten hebben op een zelfde moment niet den zelfden rijpheidsgraad; plukt men ineens al de vruchten, dan zijn er welke juist aan de plukbeurt zijn, andere welke reeds te ver gevorderd en plat zijn en nog andere half groen.

Het tusschenplukken begint wanneer een voldoende aantal vruchten dien rijpheidsgraad hebben bereikt welke aan de pruim de beste eeteigenschappen verzekert als ze den verbruiker zal worden aangeboden; hetzelfde geldt ook voor de volgende tusschenplukkingen.

Wanneer de dessert pruimen moeten verzonden worden, en de verzendingstijd eenige dagen zal duren alvorens de vruchten kunnen te koop gesteld worden, zal men ze eenige dagen voor hun volle boomrijpheid plukken, in acht nemende den afstand en de snelheid waarmede de verzending zal geschieden. Nochtans moeten de vruchten hun normale ontwikkeling bereikt hebben en moet de rijpheidsgraad zoo ver gevorderd zijn dat de vruchten normaal kunnen narijpen en hun karakteristieke smaakeigenschappen zullen verkrijgen.

Voor eerste klas dessertpruimen en vooral voor kleine verpakkingen, plukt men met steel, dit draagt er veel toe bij om de vruchten veel aantrekkelijker te verpakken, het verhoogt ook het bewaringsvermogen; men zal vermijden de vruchten

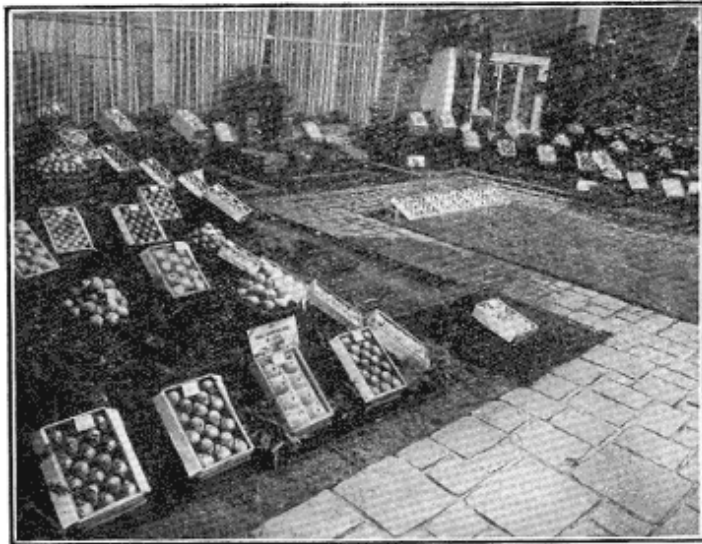
te veel te verhandelen tén einde het dons zooveel mogelijk te behouden.

*De pruimen moeten droog geplukt worden;* vochtig geplukte pruimen bederven snel en geven aan de productie een slordig uitzicht.

De vruchten van die variëteiten welke als Luxe-fruit worden aangezien zullen het voordeeligst geplukt worden in platte kisten, waarin men één, en ten hoogste twee lagen vruchten legt; dit om het sorteeren te vergemakkelijken, het verhandelen van de vruchten te vermijden en het dons in de hoogste mate te bewaren. De vruchten van gewone handelswaarde en die op de triertafel zullen gesorteerd worden, worden geplukt in plukkorven welke meerdere lagen vruchten kunnen bevatten. Ten einde de vruchten niet te kwetsen, moeten de korfwanden, langs den binnenkant met zakkengoed overnaaid en bedekt zijn.

Het breken van takken en vruchthout moet vermeden worden. Men gebruike daarom een licht model van ladders, deze zijn gemakkelijk te behandelen; voor de laagstammige boomen (struikpyramiden) is de driepikkelladder zeer aangeraden.

Het laten-plukken in aangenomen werk is af te keuren. Wil men de pluk in de beste voorwaarden zien verlopen dan geve men in 't begin van het plukseizoen de noodige onderrichtingen aan het personeel welk dit werk zal verrichten en men betale de plukkers in daguren, men houde toezicht, en bij het eindigen van het plukseizoen geve men naar verdienste een zekere premie volgens de degelijkheid en verdienstelijkheid van het geleverde werk.



Fruittentoonstelling der Rijkstuinbouwschool  
te Vilvoorde; internationale tentoonstelling  
te Parijs 1937.

(Cliché der Rijkstuinbouwschool te Vilvoorde.)

## HET TRIEEREN

Hier moeten we ook onderscheid maken tusschen: 1°) het triereen op kwaliteit en 2°) het kalibreeren, dit is het triereen op dikte.

**Het triereen op kwaliteit.** — Het triereen op kwaliteit bestaat erin de vruchten volgens hun uiterlijke hoedanigheden en volgens bepaalde voorschriften in verschillende klassen te rangschikken; en derwijze dat voor iedere kwaliteit de vruchten aan vastgestelde normen beantwoorden. Dit triereen heeft tot doel de goede kwaliteiten op het voorplan te brengen en er de hoogste prijzen voor te bekomen.

Voor het triereen van appels en peren hebben we in een vorig werkje de verschillende kwaliteiten en inpakwijzen duidelijk omschreven en dit begint thans ingang te vinden. Wij mogen dus veronderstellen — alhoewel het nog niet officieel bekrachtigd is — dat dit in principieel wordt aangenomen. (Zie hiervoor mijn werk: « Vade-Mecum voor het triereen en verpakken van appels en peren ».)

Voor de pruimen is er tot nu toe op gebied van standaardisatie, nog niets bepaald vastgesteld. Dit terrein werd nog niet bewerkt en wij staan hiermede op hetzelfde peil als dit het geval was in 1930, voor appels en peren.

Dit belet echter niet er thans mede te beginnen, want voor de pruimen is het standaardiseeren even noodzakelijk als voor de andere vruchtsoorten. Laten wij het dus aanpakken, en beproeven de basis van en voor de standardisatie vast te leggen. Dit komt vooral in aanmerking voor de dessertpruimen.

Wij kunnen de pruimen volgens de uiterlijke hoedanigheden ook in drie klassen of kwaliteiten rangschikken, namelijk: Extra, Standaard en Consumptie.

1°) **De kwaliteit Extra** (Wordt in verkorting aangeduid

door de hoofdletter E.). — Deze zou niets anders dan onberispelijke vruchten mogen bevatten; als er aan de vruchten iets ontbreekt kunnen ze toch niet onberispelijk of extra genoemd worden. In deze kwaliteit zouden alleen toegelaten worden, de normaal ontwikkelde vruchten, zonder schilfouten, met een voldoende rijpheidsgraad, deze moet voor al de vruchten ongeveer dezelfde zijn; de vruchten zouden voor 75 % moeten gekleurd zijn met de karakteristieke kleur welke aan elke variëteit eigen is, en het dons zou voor 50 % nog moeten aanwezig zijn, voornamelijk voor die variëteiten waarvan de vruchten als luxe fruit worden aanzien.

2°) **De kwaliteit Standaard** (Wordt in verkorting aangeduid door de hoofdletter S.). — Deze zou de vruchten omvatten welke niet aan de strenge eischen van de kwaliteit Extra beantwoorden. In deze kwaliteit zouden dan gerangschikt worden: de licht misvormde vruchten, deze met lichte schilfouten, zooals bruine vlekjes of strepen, veroorzaakt door het wrijven van takken en bladeren; dan de vruchten welke te weinig gekleurd zijn, toch zouden deze ten minste op 50 % van hun oppervlakte moeten gekleurd zijn; en ten slotte de vruchten welke van dons beroofd zijn door de verhandelingen en dus een blinkend vel hebben. De rijpheidsgraad zou iets in regelmatigheid mogen afwijken zonder dat er te onrijpe of te rijpe vruchten in voorkomen.

3°) **De kwaliteit Consumptie** (Wordt in verkorting aangeduid door de hoofdletter C.). — Deze omvat dan al de vruchten welke niet in voornoemde kwaliteit konden gerangschikt worden, onder andere; de totaal misvormde vruchten; deze welke te groote schilfouten hebben; welke te onrijp zijn, of een te ver gevorden rijpheidsgraad bezitten; deze welke door de zaagwesp aangestast of te klein van stuk zijn; kortom al wat niet meer als dessertpruim kan dienen en dientengevolge ook niet voor verpakking kan in aanmerking komen.

Er weze nu speciaal op gewezen dat het mengen van onrijpe, rijpe en overrijpe pruimen, evenals vochtige en droge pruimen, ten zeerste dient vermeden te worden; zulke handelwijzen kunnen niets anders dan verlies voor den kweeker meebrengen. Door het mengen van die drie rijpheidsgraden gebeurt het meermaals dat de overrijpe pruimen gemakkelijker door de onrijpe harde pruimen eenigszins verpletterd worden, alzoo aan het gansche lot een slordig voorkomen geven en deze dan ook sneller tot bederf en verrotting doen overgaan; hetzelfde mag gezegd worden van nat geplukte pruimen.

**Het trieren op dikte of het kalibreeren.** — Het kalibreeren is van evenveel belang als het trieren op kwaliteit, om alzoo voor iedere dikte de hoogst mogelijke prijzen te bekomen. *Voor een gestandaardiseerde verpakking is ook het kalibreeren onmisbaar.* Het weze terloops vermeld dat voor de pruimen de dikste maten, de hoogste prijzen behalen.

#### ONTWERP VOOR HET BEPALEN VAN DE DIKTEMATEN VOOR PRUIMEN

De laatste jaren werd dit vraagstuk in de afdeeling Fruitteelt der Rijkstuinbouwschool in overweging genomen en onderzocht, zooals dit het geval was met appels en peren, reeds een tiental jaren geleden.

De jaren 1939 en 1940 waren twee pruimenjaren en met het oog op het standaardiseeren der pruimenproductie, werd hiervan gebruik gemaakt om ook de pruimen onder den vorm van een gestandaardiseerd product in den handel te brengen.

Het doorgevoerde onderzoek en de ervaring tijdens deze laatste twee jaren opgedaan, laten ons toe te besluiten, dat voor het inpakken van pruimen het kalibreeren of trieren volgens dikte onmisbaar is.

Het komt er dan ook op de eerste plaats op aan de minimum dikte, als handelswaardig product voor de verpakking te kunnen vaststellen. Hiervoor kunnen we de onderzochte

variëteiten volgens hun karakteristieke dikte in negen groepen rangschikken; de dikten zijn uitgedrukt in mm.

1<sup>ste</sup> groep, minimum 20 mm. Ø :

Mirabelle de Metz

2<sup>de</sup> groep, minimum 25 mm. Ø :

Sinte-Catherine

Dubbele Boerenwitte

Tonneboer

Diepenbeeksche pruim

Mirabelle de Flotow

3<sup>de</sup> groep, minimum 27,5 mm. Ø :

Gewone Kwets (Altesse Simple)

Reine Claude Moros

Rivers Early Prolific

Early Laxton

4<sup>de</sup> groep, minimum 30 mm. Ø :

Abbaye d'Arton

Bleue de Belgique

Reine Claude de juillet

Tragédie

Monsieur jaune

Hâtive de Paris

Ruth Gerstetter

5<sup>de</sup> groep, minimum 32,5 mm. Ø :

Reine Claude de Bavay

Anna Späth

Giant

Purple Pershore

Pershore

Evesham wonder

Early Transparente

Czar

Reine Claude verte

6<sup>de</sup> groep, minimum 35 mm. Ø :

Quetsche d'Italie (Altesse double)

Kirke's plum

Drap d'or Esperen

Belle de Louvain

Queen Victoria

Angelina Burdett

Laxton Gage

Prune Monsieur

Ontario

Reine Claude d'Althan (falso)

Kaapsche pruim

7<sup>de</sup> groep, minimum 37,5 mm. Ø :

Reine Claude violette

Reine Claude Diaphane

Reine Claude d'Althann (Conducta)

Reine Claude d'Oullins

Prune Pêche

8<sup>ste</sup> groep, minimum 40 mm. Ø :

Coe's Golden drop

Royale de Vilvorde

Monarch

Jefferson

Washington

Late Orange

Eierpruim

9<sup>de</sup> groep, minimum 42,5 mm. Ø :

Golden Japan

Burbank

Harry's Monarch

Op de tweede plaats ging het standaardisatie onderzoek over het bepalen van het grootste verschil toegelaten bij een gestandaardiseerde verpakking. De uitslag van dit onderzoek laat ons toe te besluiten dat voor een gelijkvormige

verpakking op alle gebied een verschil van 2,5 mm. best niet wordt overschreden. Alsdan is het mogelijk snel te verpakken, en daarbij voor een bepaalde dikte en een bepaald model van kist, steeds hetzelfde aantal vruchten en hetzelfde gewicht te hebben.

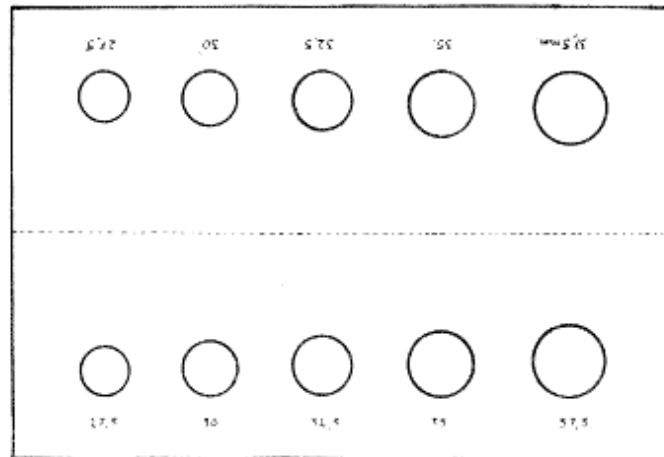


Fig. 1. — Kalibreerplank.

De bepaalde minimum dikte van iedere groep en iedere variëteit zou alzoo telkens met 2,5 mm. verhoogd worden, of anders gezegd, de andere dikten zouden automatisch worden verkregen telkens de vruchten 2,5 mm. dikker zijn. Nemen we bijvoorbeeld groep 6 : minimum dikte 35 mm. dan zouden we vervolgens 37,5 - 40 - 42,5 - 45 - 47,5 mm. hebben voor de kalibers of diktematen boven de vastgestelde minimum dikte.

Naar gelang de dikte der variëteiten zou men alzoo gemiddeld per variëteit of per groep 3 tot 6 diktematen hebben.

### TRIEERTAFEL

Voor het trieren bedient men zich het voordeeligst van

een trieertafel en van een kalibreerplank, een pasregel, of een spel ringen met de verschillende diktematen.

Het model trieer- en kalibreertafel kan op verschillende wijzen opgevat en gemaakt worden. De volgende punten kunnen als leidraad dienen voor het vervaardigen van dergelijke tafel :

1°) Ze moet voldoende groot zijn om er gemakkelijk met verschillende personen te kunnen aan werken; 2°) De boord der tafel moet 20 tot 22 cm. hoog zijn en het tafeldeel moet met een dik fijn lijnwaad belegd wezen ten einde alle vruchtenbeschadiging te voorkomen; 3°) Een tafelhoogte van 75 - 80 cm. is zeer practisch en gemakkelijk; 4°) De tafel moet verschillende afdeelingen bevatten voor de verschillende diktematen van de twee handelswaardige kwaliteiten welke voor de verpakking kunnen in aanmerking komen n.l. Extra en Standaard.

Het deel van de tafel dat de verschillende afdeelingen voor de diktematen bevat is uitgewerkt in een staartstuk in waaivorm, en verdeeld in twee reeksen gelijke afdeelingen; een reeks voor de diktematen van de kwaliteit Extra en een andere reeks voor de kwaliteit Standaard. Op de tafel zelf gebeurt het sorteeren op kwaliteit in Extra en Standaard, de C. wordt er uitgeraapt en rechtstreeks in kisten gelegd. Aan het begin der verdeelingen geschiedt het kalibreren. Bij de hand der kalibreerders — het voordeeligst in het dwarsstuk dat de afdeelingen der kwaliteit Extra van de kwaliteit Standaard scheidt — bevindt zich een kalibreerplankje met gaten doorboord welke de verschillende diktematen per groep aangeeft, ofwel bedienen de kalibreerders zich van ringen of van een pasregel. Het geheel moet lichtjes afhellen naar het uiteinde der verdeelingen, waaronder de kisten staan om de vruchten op te vangen, alzoo zullen deze er zachtjes naartoe rollen of glijden.

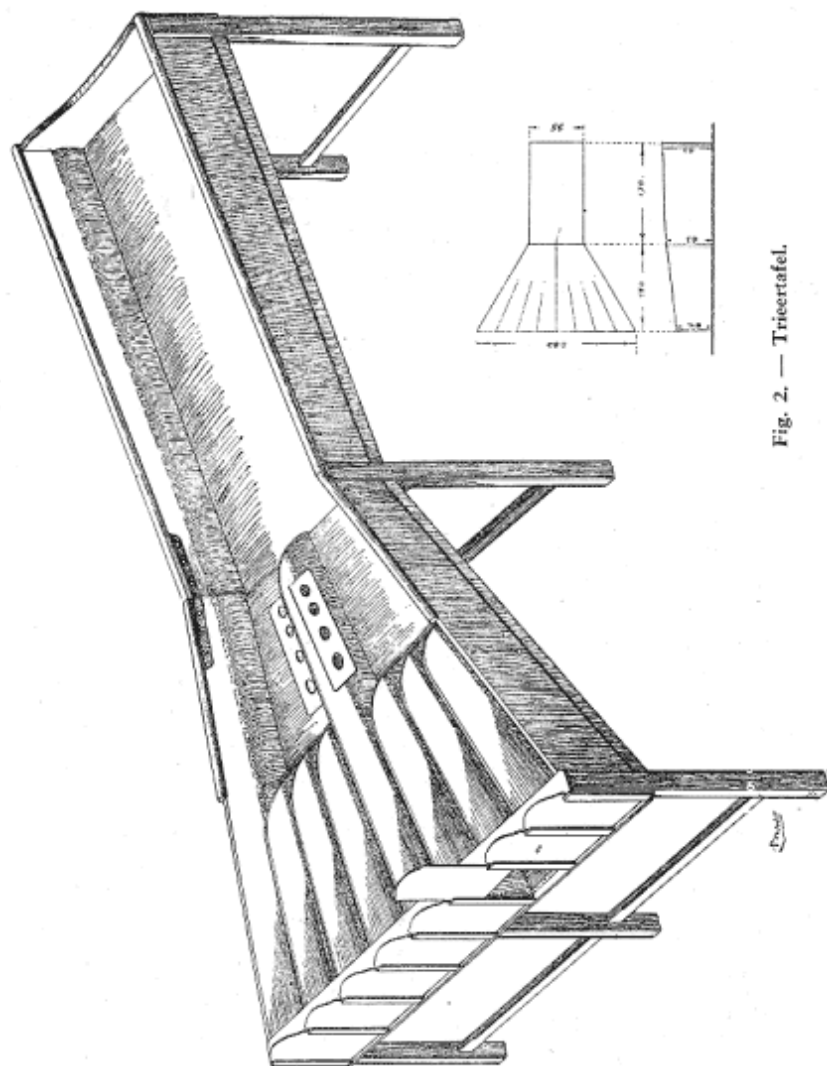


Fig. 2. — Trieertafel.

## HET VERPAKKEN

Tot op heden werd aan het verpakken van pruimen zeer weinig belang gehecht. Wil men echter de pruimencultuur in voordeelige voorwaarden zien evolueeren, dan is dit een allereerste noodzakelijkheid.

Gezien den weeken aard der vruchten zal men voor de verpakking van pruimen slechts kleine kisten gebruiken, ten hoogste met 5 kg. netto inhoud; het gebruik van eenmalig (verloren) inpakgoed dient ook op de eerste plaats in aanmerking genomen te worden; de kwaliteit moet gansch de verpakking door eenvormig zijn op alle gebied; en, het is prijzenswaardig dat het inhoudsgewicht en de kwaliteit op de kisten vermeld staan.

Het eigenlijk verpakken komt maar in aanmerking voor de voldoende dikvruchtige variëteiten van gekende goede kwaliteit.

Men kan wel vruchten van kleinvruchtige en ook van gewone kwaliteitsvariëteiten verpakken in het begin van het seizoen als er nog maar weinig aanvoer is op de markt. In het algemeen nochtans worden deze slechts in aangepast vervoer- en verkoopsmateriaal los aangevoerd; alleenlijk de bovenste laag zal dan eenigszins ordelijk gerangschikt worden.

### VERPAKKINGSMATERIAAL

#### a) Spaankorven.

Spaankorven zijn lichte, uit dun afgerold hout gevlochten korfjes. Ze worden reeds sedert vele jaren in verschillende Europeesche landen gebruikt voor den aanvoer van weeke vruchten, zooals: aardbeziën, bessen, pruimen en kersen; naar de Engelsche benaming noemt men ze in het algemeen « Chips ».

Voor het los verpakken of aanvoeren gebruikt men het voordeeligst spaankorfjes welke 2,5 tot 5 kg. inhouden en als verloren inpakmateriaal worden beschouwd. Deze spaankorfjes hebben het voordeel licht te zijn, alsook gemakkelijk te hanteeren en te vervoeren, daar ze stevig op elkaar kunnen geplaatst worden; beurtelings worden ze in de lengte en in de breedte met twee op elkaar geplaatst.

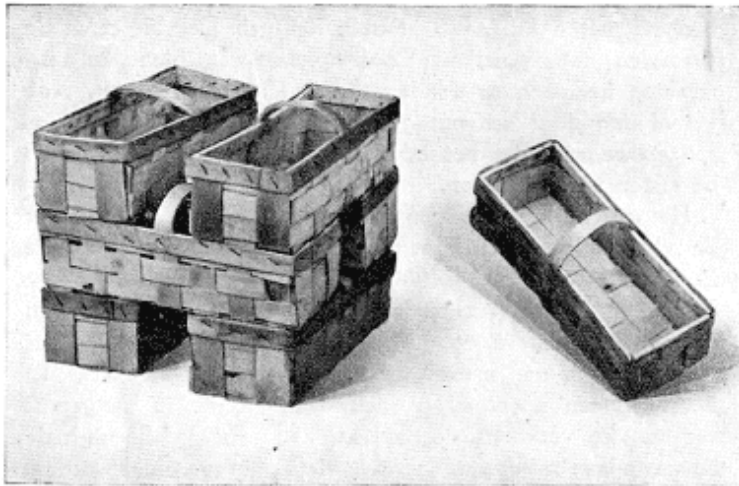


Fig. 3. — Op elkaar gestapelde spaankorfjes « Chips » van 2,5 kg. inhoud.  
(Cliché Ministerie van Landbouw, « Wenken over verpakking van fruit 1932 ».)

Deze aanvoer- en verpakkingwijze geldt onder andere voor *Rivers Early Prolific*, *Early Laxton*, de *Mirabellen*, de *gewone Kwetsen* (Altesse simple); in het volle van het seizoen ook voor *Belle de Louvain*, *Queen Victoria*, *Tragédie*; verder voor de derde kwaliteit (C.) en ook voor de tweede kwaliteit (S.) als de prijzen tamelijk laag zijn.

De spaankorfjes van 2,5 kg. inhoud, hebben volgende binnenafmetingen: 36 cm. lang, 10 cm. hoog, 12,5 cm. breed. Deze van 5 kg. inhoud hebben als binnenafmetingen: 41 cm. lengte, 13,5 cm. hoogte, 16,5 cm. breedte.

#### b) Billots.

Een tiental jaren geleden, stonden de ovaalvormige korven « billots » genaamd min of meer in aanzien voor de verpakking van klein en zacht fruit zooals bessen, kersen, en ook pruimen, en werden gebruikt als meermalig inpakgoed.

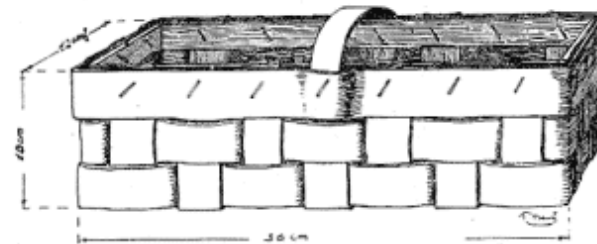


Fig. 4. — Spaankorfje « Chips » van 2,5 kg. inhoud.

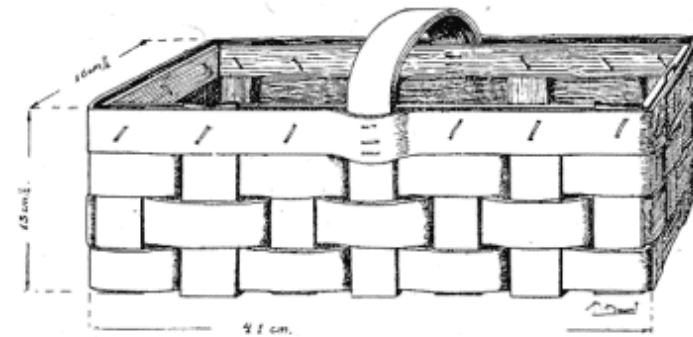


Fig. 5. — Spaankorf « Chips » van min of meer 5 kg. inhoud.



Voorzeker kunnen de billots gebruikt worden; doch heden-daags geeft men meer en meer de voorkeur aan het gebruik van éénmalig inpakgoed; en gezien de groote voordeelen welke er aan verbonden zijn voor de handelaars en verbruikers, moeten we ook dit principe huldigen.

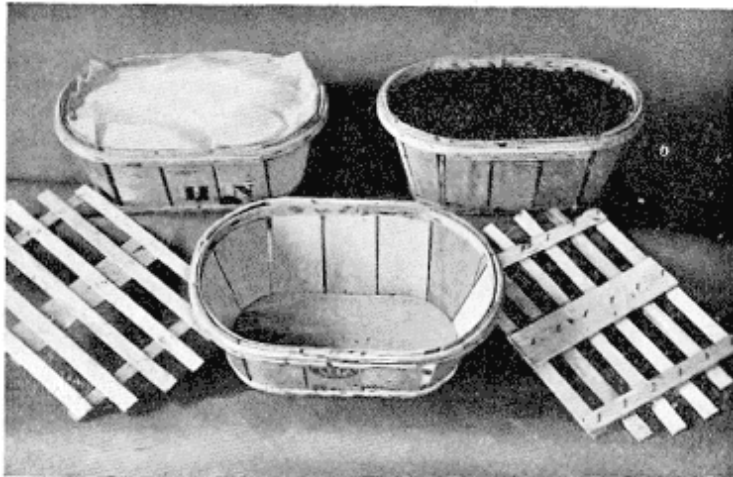


Fig. 6. — Billots van min of meer 8 kg. inhoud.  
(Cliché Ministerie van Landbouw, « Wenken over verpakking van fruit 1932 ».)

De billots worden voordeelig vervangen door de spaankorven als éénmalig inpakmateriaal; deze hebben daarenboven het groote voordeel van lichter te zijn, goedkoper, gemakkelijker te verhandelen en te vervoeren, zonder dat het noodig is ze met een deksel te sluiten.

Ook voor de verbruikers is het zeer degelijk materiaal, het is een net klein korfje gemakkelijk te dragen met het handvat.

Ten einde het verpakkingsmateriaal alzijdig te bespreken, wil ik niet nalaten als mogelijk inpakmateriaal voor pruimen, bijzonder voor de kleinvruchtige variëteiten en de gewone kwaliteiten, de kleine billot te vermelden en de afmetingen ervan op te geven.

Afmetingen van den bodem: groote doorsnede 37,5 cm.; kleine doorsnede 18,5 cm. Afmetingen van den bovenrand: groote doorsnede 46,5 cm.; kleine doorsnede 29 cm.

Diepte: 18,5 cm.

Inhoud: ongeveer 8 kg. vruchten.

#### c) Kleine kisten.

Voor het eigenlijk verpakken, dit wil zeggen, als de vruchten allen zullen gerangschikt worden, gebruikt men lichte platte kisten.

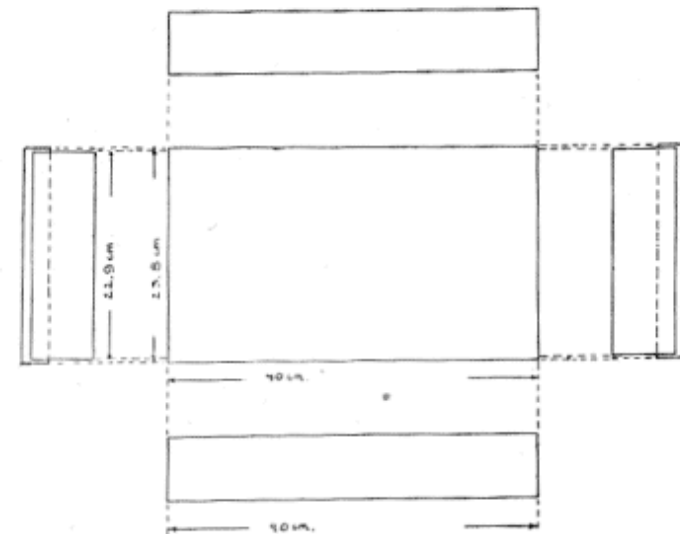


Fig. 7. — Samenstelling van de kleine kist.

Voor de dikste vruchten van de kwaliteit Extra, dus voor de gansch prima kwaliteit en vooral in het begin van het seizoen als de prijzen hoog zijn, gebruikt men kleine kisten met 1 of 2 lagen fruit, welke volgens de variëteiten en naar gelang er 1 of 2 lagen vruchten in gerangschikt zijn ongeveer 1,5 - 2 - 3,5 tot 4 kg. fruit bevatten.

#### Samenstelling der kisten.

Twee zijstukken van 40 cm. lang en 0,4 cm. dik.

Twee kopstukken van 22,9 cm. lang en 0,8 cm. dik.

Een bodem van 40 cm. lang, 23,8 cm. breed en 0,4 cm. dik.

De binnenafmetingen zijn alzoo 38,4 × 22,9 cm.

De buitenafmetingen zijn alzoo 40 × 23,8 cm.

De hoogte der kisten is verschillend; als minimum hoogte hebben we 4,5 cm. en dan vervolgens verhoogt de hoogte met 1/2 cm.

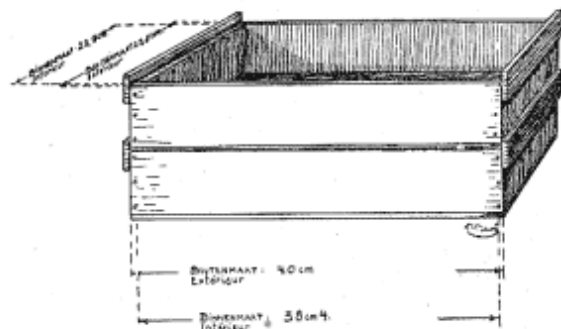


Fig. 8. — Op elkaar gestapelde kleine kisten.

De éénlagigekisten hebben 4,5 cm., 5 tot 5,5 cm. hoogte; de tweelagige kisten zijn 6 - 6,5 - 7 - 7,5 cm. hoog. Dit verschil in hoogte van 1/2 cm. is wenschelijk om voor iedere

diktemaat een juist gevulde kist te verkrijgen zonder bijkomend vulsel te moeten gebruiken om de kist te vullen. Vergeet niet dat voor een goede presentatie de kisten dienen gevuld te zijn; de vruchten mogen niet boven de kistwanden uitkomen maar er ook niet te veel onder blijven.

#### Afwerking.

Van boven aan de twee kopstukken worden twee dwarslatjes aangebracht van 23,8 cm. lang op 3 cm. breed en 4 mm. dik; deze worden elk in de breedte op ieder kopstuk genageld, derwijze dat ze 1,5 cm. boven de afgewerkte kist uitkomen, dit laat toe de kisten stevig op elkaar te plaatsen en colli's te maken van 2 - 3 - 4 en meer kisten te samen, waarvan dan de bovenste kist het deksel krijgt; het deksel is gelijk aan den bodem.

De kisten zijn vervaardigd uit droog canada-hout, zijkanten, bodem, deksel en dwarslatjes zijn uit afgerold hout terwijl de twee kopstukken gezaagde plankjes zijn. Op de buitenkanten van de kopstukken wordt voordeelig het handelsmerk van den kweeker gedrukt.

#### d) Kratten of platte kisten.

Benevens de hierboven beschreven kleine kisten, hebben we als bijzonderste inpakmateriaal de fruitkrat of platte kist, zooals deze welke gebruikt wordt voor de verpakking van appels en peren. Het verschil tusschen deze kisten en de kleine kisten bestaat alleenlijk in de lengte- en de breedteafmetingen alsook in de samenstelling. De hoogte is gelijk aan de hooger besproken kleine kisten, dit is van 4,5 tot 7,5 cm. telkens met 1/2 cm. verschil; de kratten van 4,5 tot 5,5 cm. zijn éénlagig, deze van af 6 cm. tweelagig; indien noodig, kan de hoogte ook tot 8 en 8,5 cm. gebracht worden om er drie lagen vruchten in te verpakken. De verpakking met drie lagen vruchten is nochtans niet gewenscht.

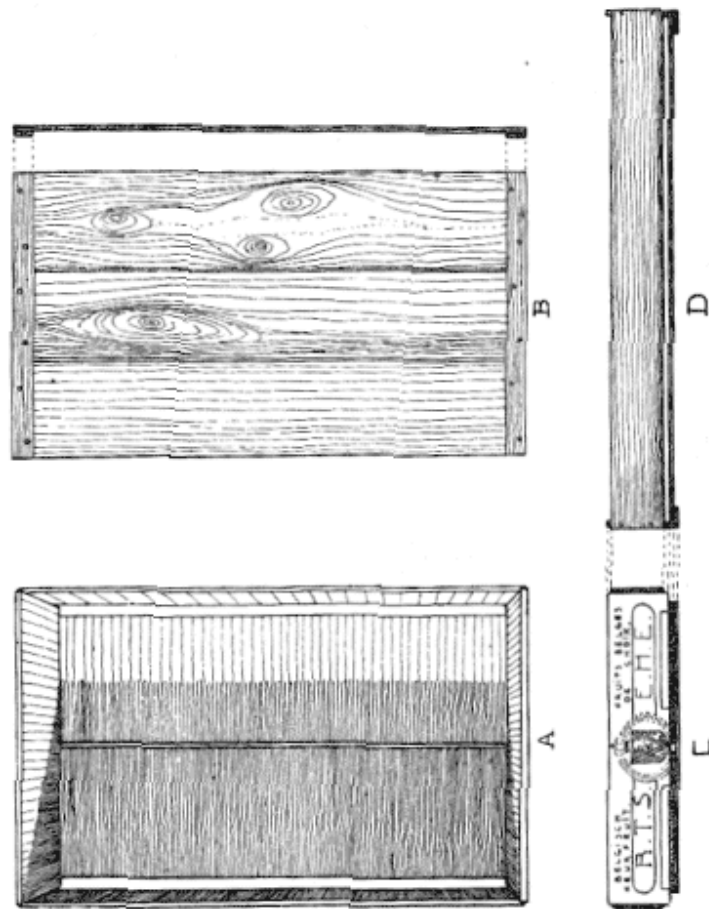


Fig. 9. — Samenstelling der krat: a) de krat in perspectief gezien; b) het deksel en tevens bodem; c) het kopstuk met merk; d) de krat langs de zijde gezien.

### Samenstelling der kratten.

Buitenafmetingen : 49,5 × 30,6 cm.

Binnenafmetingen : 47,5 × 29,4 cm.

Twee kopstukken ieder van 29,2 cm. lang bij 1 cm. dik, de breedte volgens de hoogte der krat.

Twee zijstukken van 49,5 cm. lang bij 6 mm. dik; de breedte volgens de hoogte der krat.

Bodem en deksel: ieder twee stukken van 49,5 cm. lang bij 14,1 cm. breed, en 6 mm. dik. Als men deze twee plankjes op ongeveer 3 mm. van het uiteinde der kopstukken op de kopstukken zelf vastnagelt, bekomt men op deze wijze een tussenruimte van ongeveer 3 mm. te midden en langs de beide buitenkanten der kist.

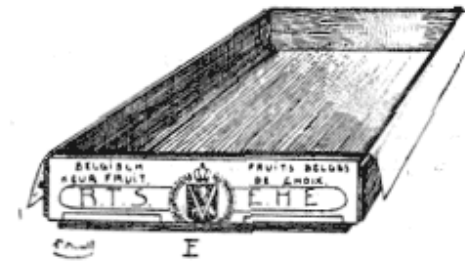


Fig. 10. — De krat gereed gemaakt voor het verpakken.

De beide uiteinden van den bodem aan de onderzijde en van het deksel aan de bovenzijde, worden van een dwarslatje voorzien van 28,2 cm. lang bij 2 cm. breed en 6 mm. dik, dit om de plankjes aan mekaar te houden en ook om bij het opstapelen der kisten een kleine tussenruimte te hebben en alzoo de vruchten in de kisten niet te zeer te drukken tijdens het vervoer.

### HET BEREIDEN DER KISTEN EN KRATTEN VOOR DE VERPAKKING

De spaankorven vragen geen voorbereiding; ze worden eenvoudig met vruchten gevuld, derwijze dat deze niet boven de randen uitkomen en toe laten de korfjes op elkaar te stapelen voor het vervoer; de bovenste laag vruchten kan wel eenigszins gerangschikt worden.

De kisten en kratten, worden binnenwands belegd met een blad wit papier, namelijk bodem en zijkanten. Het papier tegen de zijkanten moet groot genoeg zijn om deze ook langs de buitenkanten te bedekken; het wordt na de verpakking over de vruchten geplooid (zie fig. 10, letter e). Verder belegt men den bodem en de vier kanten met geribd karton, hiervan den gladden kant naar den binnenkant der kisten gekeerd. Blauw geribd karton geeft een mooie verpakking.

Ten einde gemakkelijk en profijtig te werken, laat men bij de bestelling der kisten en kratten het geribd karton op de gewenschte maten snijden.

Het verpakken alsmede het sorteeren, enz., is eenvoudig als alles goed georganiseerd is.

### HET AFZONDEREN DER VRUCHTEN BIJ DE VERPAKKING

Voor de dikste maten van de goede kwaliteitspruimen gebruikt men voordeelig fruitschaaltjes in geplisseerd papier bij de verpakking in éénlagige kisten. Het gebruik hiervan geeft aan de verpakking van de prima-kwaliteit een streekend uitzicht en beschermt ook beter de vruchten tegen beschadiging; bovendien is het een zuivere en hygienische verpakking.

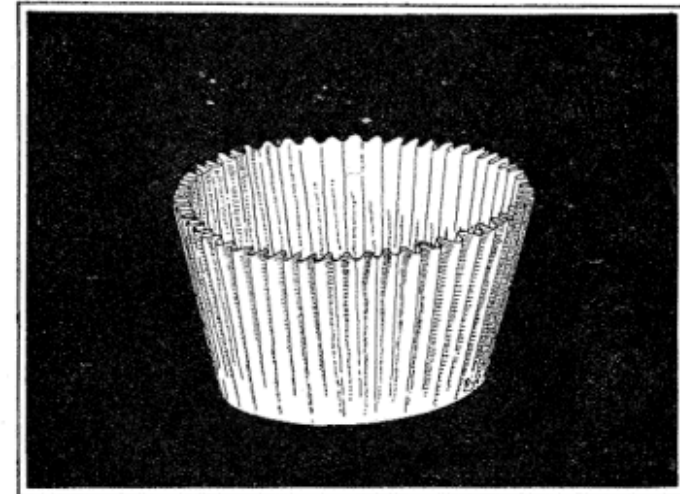


Fig. 11. — Wit geplisseerd fruitschaaltje.

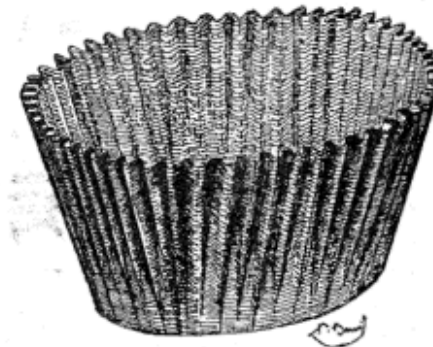


Fig. 12. — Zwart geplisseerd fruitschaaltje.

Men vindt in den handel fruitschaaltjes vervaardigd in alle kwaliteiten van papier, van verschillende kleuren en van zeer uiteenlopende afmetingen. Voor de pruimen gebruikt men het voordeeligt zwarte schaaltes voor geelvruchtige variëteiten, en witte schaaltes voor de roode en de blauwvruchtige variëteiten; ze zijn vervaardigd uit licht geglaceerd papier; de meest gebruikelijke afmetingen zijn deze met 3,5 - 4 - 4,5 cm. bodendoormeter; de hoogte is respectievelijk 2,5 - 3 - 3,5 cm.

#### HET EIGENLIJKE VERPAKKEN

Men gebruikt de diagonale verpakking of verpakking in het verband; deze verpakkingwijze laat toe een vaste verpakking te bekomen. De vruchten worden plat gelegd met den neus naar den verpakker of de verpakster; de laatste lijn vruchten moet met den steel naar den verpakker of de verpakster gericht liggen.

Naar gelang het aantal vruchten welke in de breedte der kist kunnen gelegd worden — dit verschilt dus volgens de dikte der vruchten en naar gelang men verpakt in kleine kisten of in kratten — heeft men de diagonale verpakking 3/3 - 4/3 - 4/4 - 5/4 - 5/5 tot zelfs 6/5 voor kleine vruchten.

**De diagonale verpakking 3/3 :** deze wordt gebruikt als 5 vruchten in de breedte der kist geplaatst, onvoldoende plaats laten om er een zesde vrucht tusschen te brengen.

Men verpakt als volgt: men plaatst 1 vrucht in den rechterhoek of in den linkerhoek der kist; in de tusschenruimte naar links of naar rechts plaatst men nog 2 vruchten derwijze dat de ruimte regelmatig verdeeld is, en den linker- of rechterhoek der kist vrij blijft. Om de tweede lijn te

vormen plaatst men 3 vruchten in de tusschenruimten der 3 vruchten van de eerste lijn; de derde lijn wordt geplaatst zooals de eerste, de vierde zooals de tweede, enz., tot wanneer de kist gevuld is.

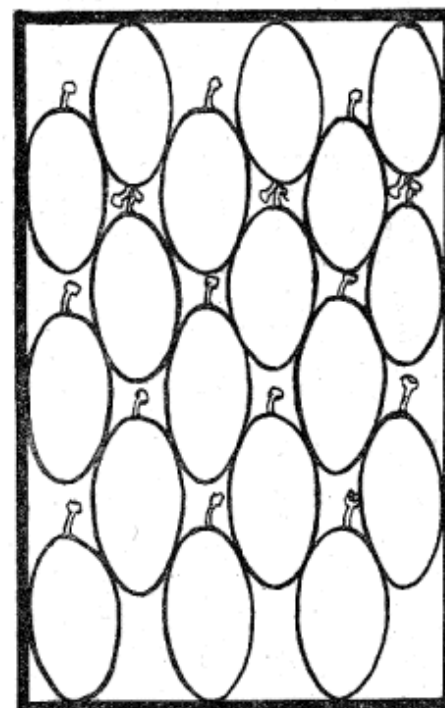


Fig. 13. — Diagonale verpakking 3/3.

Verpakt men in twee lagen dan worden de vruchten van de tweede laag geplaatst op de holten of tusschenruimten tusschen de vruchten der onderste laag.

**De diagonale verpakking 4/3 :** deze wordt aangewend als 6 vruchten de breedte der kist vullen, derwijze dat er een zevende vrucht niet kan tusschen geplaatst worden.

Men verpakt als volgt: men legt een vrucht in iederen hoek der kist, de overige ruimte wordt gelijk verdeeld met de twee andere vruchten; men bekomt alzoo drie tusschenruimten.

De vruchten van de tweede lijn worden geplaatst tegenaan de 3 tusschenruimten der vruchten van de eerste lijn; de

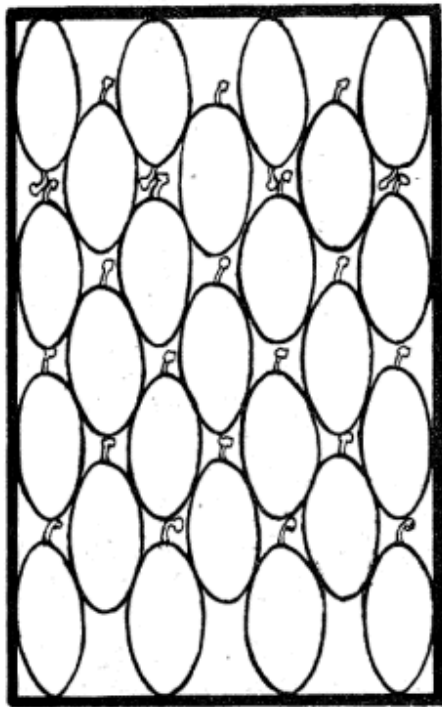


Fig. 14. — Diagonale verpakking 4/3.

derde lijn tegenaan de 4 tusschenruimten der vruchten van de tweede lijn, enz., tot wanneer één laag vruchten de kist vult. Men heeft alzoo beurtelings een lijn van 4 en eene van 3 vruchten.

Om de gebeurlijke tweede laag te maken, plaatst men de vruchten der tweede laag op de tusschenruimten der vruchten van de onderste laag, men bekomt nu alzoo beurtelings een lijn van 3 en eene van 4 vruchten.

**De diagonale verpakking 4/4 :** deze wordt gebruik als

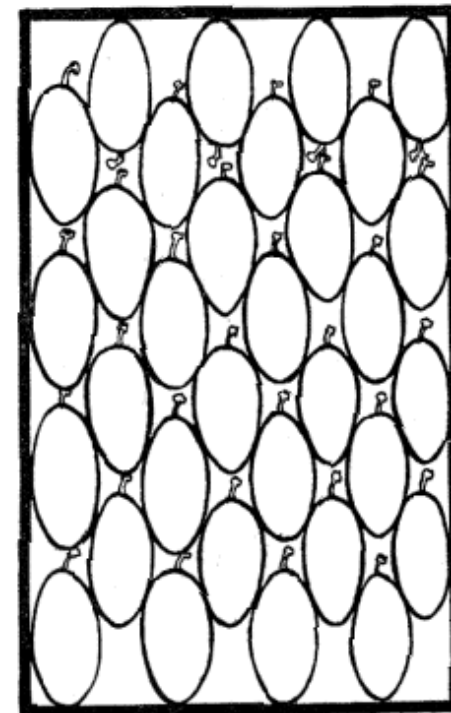


Fig. 15. — Diagonale verpakking 4/4.

7 vruchten de breedte der kist vullen en niet voldoende plaats laten om er een 8<sup>ste</sup> vrucht tusschen te plaatsen.

Men verpakt als volgt: men plaatst een vrucht in den rechter- of linkerhoek der kist; de ruimte naar links of rechts wordt regelmatig verdeeld zoodanig dat de rechter- of linkerhoek der kist met een gelijke opening als deze tusschen de reeds geplaatste vruchten open blijft. Om de tweede rij te vormen plaatst men 4 vruchten, tegenaan de openingen der vruchten van de eerste rij; voor de derde rij plaatst men 4 vruchten tegenaan de openingen der vruchten van de tweede rij en zoo voorts tot wanneer de kist vol ligt.

Voor de verpakking in twee lagen, plaatst men de vruchten der tweede laag per rij op de openingen tusschen de vruchten van de onderste laag.

**De diagonale verpakking 5/4 :** deze wordt aangewend als 8 vruchten de breedte der kist vullen en onvoldoende plaats laten voor een 9<sup>de</sup> vrucht.

Men rangschikt de vruchten als volgt: een vrucht wordt gelegd in iederen hoek der kist, de overige ruimte wordt gelijk verdeeld met de drie andere vruchten om alzoo de eerste rij te vormen; men bekomt alzoo 4 tusschenruimten. De vruchten van de tweede rij worden tegenaan de 4 openingen der vruchten van de eerste rij geplaatst; men heeft dan 5 openingen. De vruchten van de derde rij worden tegenaan de 5 openingen der vruchten van de tweede lijn geplaatst en zoo voorts tot wanneer de kist met één laag vruchten zal gevuld zijn. Men bekomt alzoo beurtelings een rij van 5 en een rij van 4 vruchten.

Voor de verpakking in twee lagen worden de vruchten op de openingen geplaatst van de vruchten der onderste laag, men zal alzoo beurtelings een rij hebben van 4 en eene van 5 vruchten.

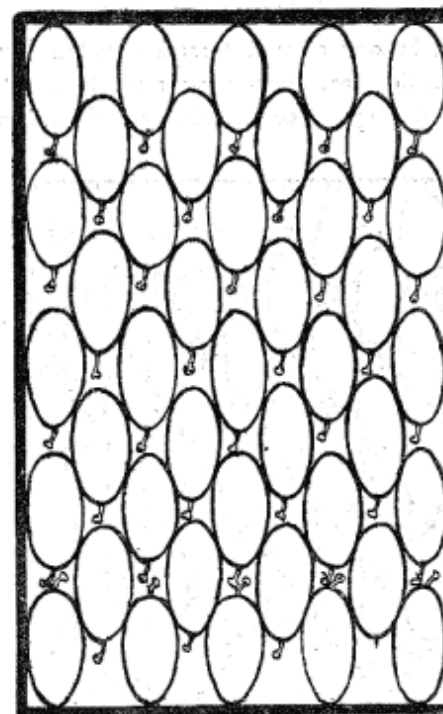


Fig. 16. — Diagonale verpakking 5/4.

**De diagonale verpakking 5/5 :** deze wordt aangewend als 9 vruchten in de breedte der kist geplaatst de ruimte vullen derwijze dat een 10<sup>de</sup> vrucht er niet kan tusschen geplaatst worden. Deze verpakkingwijze geldt reeds voor tamelijk kleinvruchtige variëteiten.

Men verpakt als volgt: men plaatst een vrucht in den rechter- of linkerhoek der kist; de ruimte naar links of naar rechts wordt met 4 vruchten regelmatig verdeeld derwijze

dat een gelijke ruimte overblijft in den linker- of rechterhoek der kist; men bekomt alzoo 5 tusschenruimten (tusschen de vruchten). Om de tweede rij te vormen plaatst men 5 vruchten tegenaan de openingen der vruchten van de eerste rij; voor

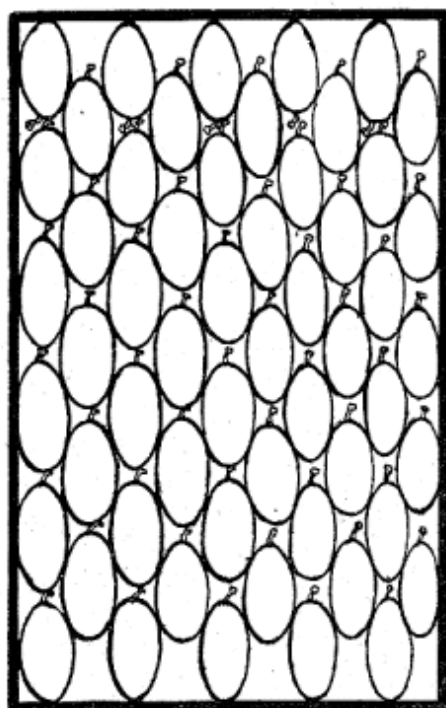


Fig. 17. — Diagonale verpakking 5/5.

de derde rij worden de vruchten geplaatst tegenaan de openingen der vruchten van de tweede rij, enz., tot wanneer de kist met één laag vruchten zal gevuld zijn.

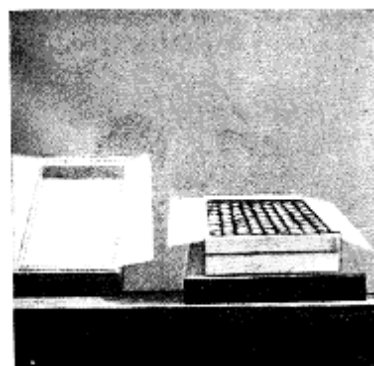


Fig. 18. — Het verpakken van pruimen in kleine kisten; links, de gereedgemaakte kist voor de verpakking; rechts, de ingepakte kist.

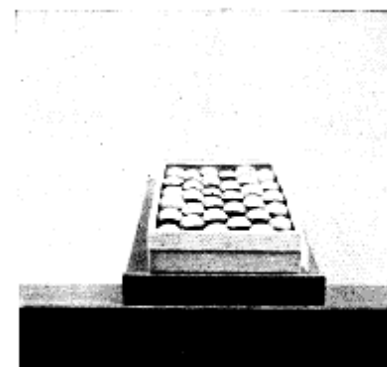


Fig. 19. — Kleine kist met gele pruimen ingepakt in zwarte schaaltes; verpakingswijze 3/3.

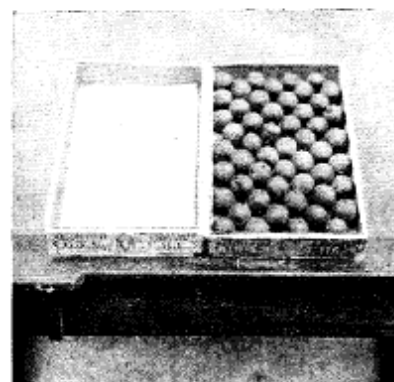


Fig. 20. — Het verpakken van pruimen in kratten zonder schaaltes. Links de gereedgemaakte krat; rechts, de met pruimen ingepakte krat; verpakingswijze 4/4

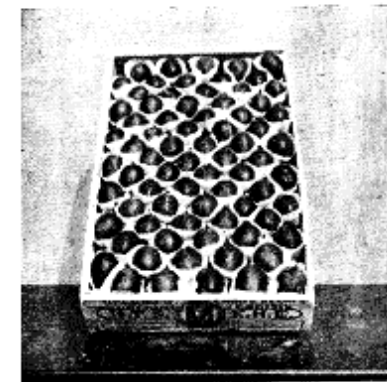


Fig. 21. — Krat met één laag ingepakte donkerroode of blauwe pruimen in witte schaaltes; verpakingswijze 5/5.



Voor de verpakking in twee lagen plaatst men de vruchten van de tweede laag op de openingen tusschen de vruchten van de onderste laag.

*De vruchten moeten telkens voor gelijk welke verpakkingswijze goed tegen elkaar aangedrukt worden.*

De kisten moeten gevuld zijn en de vruchten mogen slechts ter hoogte van de kistwanden liggen, geenszins er boven.

#### Beschouwing.

De eigenlijke verpakking in kisten of kratten zooals hierboven beschreven is een gestandaardiseerde verpakking; *het zorgvuldig kalibreeeren der vruchten is noodzakelijk om deze te kunnen verwezenlijken.*

Het aantal vruchten per kist verschilt naar gelang de dikte der vruchten; voor een bepaalde dikte, voor een zelfde verpakkingswijze en voor kisten of kratten van dezelfde afmetingen is het aantal vruchten per kist of krat altijd hetzelfde en voor een zelfde variëteit ook het gewicht.

Aangezien het slechts mogelijk is een éénvormige verpakking te bekomen, met vruchten welke op een paar mm. na dezelfde dikte hebben is het paleeren of bedrog uitgesloten.

De gestandaardiseerde verpakking geeft den koper volle vertrouwen en kan alleenlijk ten goede komen aan den fruitkweeker in het bijzonder en aan onze nationale fruitteelt in 't algemeen.

### HET SLUITEN DER KISTEN EN KRATTEN

#### a) Het afwerken.

— Na het inpakken der vruchten wordt het bandje wit papier dat over de kisten hangt over de vruchten gevouwen; hierop legt men een blad geribd karton met den gladden kant naar onder en daarop het deksel.

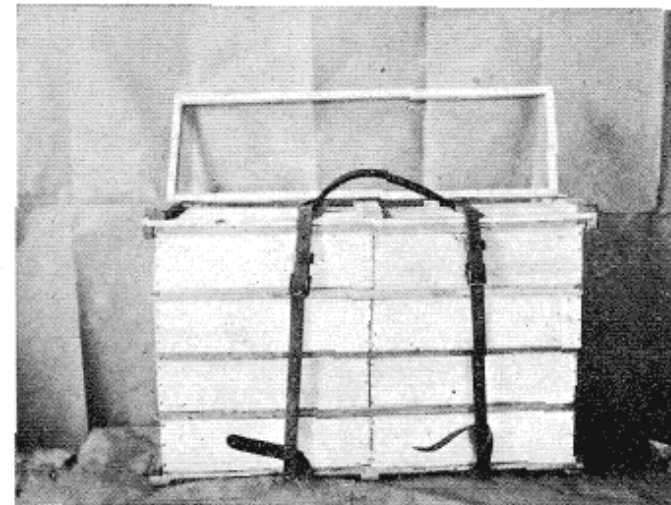


Fig. 22. — Acht kleine kisten; 4 zijn van 2 kisten op elkaar gestapeld en tusschen twee planken met twee riemen in een colli vereenigd.

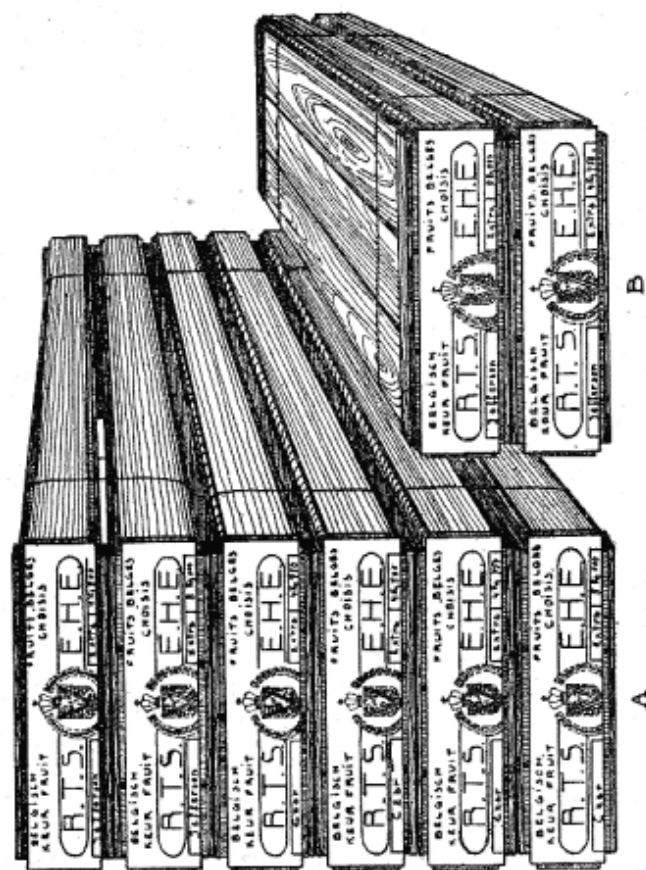


Fig. 23. — A) Op elkaar gestapelde colli's ingepakte pruimenkramen; B) Een afzonderlijk collo van twee kramen.

Als de vruchten iets onder de kistwanden liggen, zal men tusschen het blad geribd karton en het deksel een laagje houtvezels plaatsen ten einde een voldoende vaste aansluiting te hebben opdat de vruchten bij de verhandelingen der kist op hun plaats zouden blijven.

#### b) **Het sluiten.**

Iedere kist of krat kan afzonderlijk gesloten worden. Om het werk te vereenvoudigen maakt men voordeeliger colli's van 2 of 3 of meer boven elkaar geplaatste kleine kisten, of van twee boven elkaar geplaatste kramen; op de bovenste kist wordt het deksel geplaatst; de kramen krijgen ieder afzonderlijk een deksel.

De kleine kisten worden gemakkelijk vereenigd tusschen twee planken; met twee kisten in de lengte der onderste plank, worden ze op elkaar gestapeld tot een hoogte van 3 of 4 kisten; op de bovenste kisten komt de tweede plank en het geheel wordt met twee lederen riemen of koorden samengebonden.

Als de vruchten wat hoog verpakt liggen en een weinig boven de kistwanden uitkomen, plaatst men tusschen de rijen kisten een uit latjes vervaardigde omlijsting. (Zie fig. 22.)

Voor de pruimen in kramen verpakt, maakt men voordeelig colli's van twee kramen, welke door twee dunne ijzerdraden met een daartoe speciaal apparaat worden vereenigd of samengebonden; dergelijke colli's zijn gemakkelijk te hanteren. (Zie fig. 23.)

#### c) **Het merken.**

Als men een gestandaardiseerde verpakking aanneemt moet deze aangevuld worden door een handelsmerk. Men zou altijd onder den naam van een merk moeten verkoopen zelfs voor niet gestandaardiseerde waar, doch voor gestandaardiseerde waar dringt zulks zich op.

Het merk moet aantrekkelijk zijn, goed zichtbaar en duidelijk de herkomst van het product aanduiden; het moet ook in 't oog springen opdat men het gemakkelijk zou onthouden.

De kwaliteit der vruchten van de kisten, kratten of spaankorven zal steeds waarde aan het merk geven; 't is niet het merk, maar wel het product zelf dat het merk zal waarde geven en dit laatste een zekere faam zal doen verwerven in den handel; eens het merk gekend door de kwaliteit van het product wordt er hoofdzakelijk op het merk gekocht.

Het merk wordt aangebracht op den buitenkant der twee kopstukken; het voordeeligst is, als dit door den kistenfabrikant gedrukt wordt, in twee of drie kleuren. Men kan ook op papier gedrukte merken gebruiken welke op de kopstukken dienen geplakt. Papieren-merken zijn aantrekkelijker dan op hout gedrukte merken, doch het plakken der merken op de kopstukken der kisten vraagt dan ook werk.

Op het merk staat eveneens vermeld den naam der variëteit, het netto-gewicht en de kwaliteit van den inhoud, voordeelig aangevuld door de vermelding der diktemaat der vruchten.

Door deze vermelding is het den koper mogelijk datgene te koopen wat voor zijn handel het voordeeligst is en het in een oogopslag te beoordeelen of te kiezen; het vergemakkelijkt den handel, want de verkoop kan afgesloten worden zonder de colli's te openen. Als de koopers met de standaardisatie vertrouwd geraakt zijn, kunnen ze hun bestelling aan de kweekers juist overmaken en ontvangen wat ze wenschen, waardoor verdere geschillen nopens kwaliteit, dikte, enz., zullen vermeden worden.

De kweekers zullen er toe moeten streven om de vruchten van alle soorten te laten rijpen op eenzelfde wijze, tusschen eenzelfde aantal uren van de rijping te laten verschillen, en de vruchten van alle soorten te laten rijpen op eenzelfde wijze, tusschen eenzelfde aantal uren van de rijping te laten verschillen.

## HANDELSWAARDE VAN PRUIMVARIËTEITEN

Het pruimenseizoen vangt aan in de eerste helft van Juli en eindigt einde September begin October; het duurt dus ongeveer 12 weken. Om dit seizoen te vullen en regelmatig de markt van pruimen te voorzien voor de verschillende doeleinden, zijn er circa twaalf tot veertien variëteiten noodig.

De beste uit de goede dienen vooral in aanmerking genomen te worden, voor zooveel ze zich als renderende variëteit in de cultuur aanstellen. Er moet echter vooral gezorgd worden voor een redelijke en standvastige verhouding in de productie tusschen vroege, middelmatig-vroege, half-late en late variëteiten, rekening houdend met het tijdstip waarop andere vruchtsoorten in hoeveelheden op de markt worden aangevoerd.

Alle variëteiten hebben niet dezelfde handelswaarde; de handelswaarde wordt verder ook sterk beïnvloed door het seizoen waarop de variëteiten worden aangeboden, door de kwaliteit, de verzorging, de verpakking en de verdeling der productie over een bepaalde tijdsspanne.

De jaren 1939 en 1940 waren pruimenjaren, wij hebben er gebruik van gemaakt om onze opgemaakte standaardisatieplannen en ontwerpen in uitvoering te brengen; onze pruimenproductie van alle variëteiten werd gesorteerd, gekalibreerd en verpakt in verloren inpakmateriaal zooals hierboven beschreven en bij oproeping verkocht in de Voortbrengershallen te Brussel.

Hieronder volgt een samenvattende tabel met de bekomen gemiddelde prijzen van de variëteiten welke in de afdeling Fruitteelt der Rijks tuinbouwschool te Vilvoorde gekweekt worden.

Algemeen gemiddelde en vergelijkende prijzen van pruimen voor de jaren 1939 en 1940: gesorteerd, gekalibreerd en verpakt in éénmalig (verloren) inpakgoed.

Tijdstip van verkoop	VARIETEITEN	1939	1940	Algemeen gemiddelde
1 tot 15/VII	Ruth Gerstetter . . .	6,75	7,25	
	Early Laxton . . .	—	5,30	
16 tot 30/VII	Early Laxton . . .	4,63	—	
	Hâtive de Paris . . .	3,86	4,00	
	Rivers Early prolific . . .	2,53	2,75	
	Mirabelle de Flotow . . .	1,92	2,50	
	Prune pêche . . .	—	6,85	
	Reine Claude d'Oullins . . .	—	6,50	
	Czar . . .	—	4,25	
	Diepenbeeksche pruim . . .	—	2,50	
1 tot 15/VIII	Tragédie . . .	—	3,95	
	Prune pêche . . .	4,80	—	
	Reine Claude d'Oullins . . .	5,70	—	
	Czar . . .	4,00	—	
	Prune Monsieur . . .	4,70	3,00	
	Monsieur Jaune . . .	4,00	—	
	Belle de Louvain . . .	3,30	1,25	
	Angelina Burdett . . .	4,60	—	
	Laxton Gage . . .	5,25	—	
	Reine Claude d'Althann (Conducta) . . .	—	5,75	
	Reine Claude verte . . .	—	5,75	
	Harry's Monarch . . .	—	5,50	
16 tot 31/VIII	Belle de Louvain . . .	1,66	0,85	
	Kirke's plum . . .	3,80	4,20	
	Early Transparente . . .	3,80	1,15	
	Queen Victoria . . .	1,30	1,15	
	Reine Claude d'Althann (Conducta) . . .	4,50	3,22	
	Jefferson . . .	4,32	5,10	
	Reine Claude verte . . .	6,25	—	
	Harry's Monarch . . .	3,96	3,53	
	Reine Claude Diaphane . . .	—	4,47	
	Drap d'Or d'Esperen . . .	—	3,60	
	Royale de Vilvorde . . .	—	3,83	
	Reine Claude violette . . .	—	6,62	
	1 tot 15/IX	Late orange . . .	—	7,87
		Quetsche d'Italie . . .	—	5,75
Anna Späth . . .		3,50	4,50	
Harry's Monarch . . .		3,20	—	
Coe's violette . . .		3,75	—	
Monarch . . .		5,87	—	
Coe's Golden drop . . .		4,40	—	
16 tot 30/IX	Late orange . . .	—	12,50	
	Anna Späth . . .	3,60	4,50	

De in bovenstaande tabel vermelde gemiddelde prijzen zouden wellicht iederen kweker brevredigen. Wij kunnen er de volgende besluiten uit trekken.

De vroegste variëteiten behalen doorgans de hoogste prijzen, op dat gebied verdient de variëteit *Ruth Gerstetter* heel zeker onze aandacht; de vruchten worden van af 6 Juli tusssen geplukt. De variëteit *Early Laxton* welke vanaf 15 Juli door tusssenplukken aan de beurt komt is ook zeer verdienstelijk; doch het is geraadzaam er geen te groote uitbreiding in de aanplanting aan te geven.

De variëteit *Rivers Early Prolific* (Pamelsche datjes) behaalt met de vruchten van den eersten tusssenpluk doorgans een tamelijk hoogen prijs, zoo gauw echter de massa wordt aangevoerd, is er een sterke daling waar te nemen. De eerste tusssenplukkingen brachten een gemiddelde prijs op van 3,75 fr. terwijl de volgende zendingen nauwelijks 1,70 fr. behaalden. De variëteit *Prune Pêche* is een waardevolle vroege variëteit doch de vruchtbaarheid is wisselvallig, zoo niet zou ze als vroege dikvruchtige pruim een ruime plaats verdienen in de cultuur.

De variëteit *Reine Claude d'Oullins* heeft zich waarlijk als een vroege standaardvariëteit aangesteld; *Czar* schijnt een verdienstelijke, vroege variëteit te zijn; *Tragédie* is verdienstelijk als vroege confituurpruim en voor nijverheidsdoeleinden.

De variëteit *Prune Monsieur* (Monsieur hâtif) behaalt goede middelmatige prijzen, doch de vruchtbaarheid is wisselvallig.

De veel aangeplante variëteit *Belle de Louvain* behaalt in het begin van het plukseizoen door tusssenplukken goede prijzen, doch eens dat er de massa wordt van aangevoerd loopt de prijs sterk terug. De variëteit *Queen Victoria* blijft doorgans ook laag in prijs.

De *Reine Claude verte (dorée)* en *Reine Claude violette* behalen in het volle seizoen de hoogste prijzen en behouden hun titel van « Koninginnen der tafelpruimen ». De vruchtbaarheid van *Reine Claude verte* is nochtans wisselvallig.

De variëteiten *Reine Claude d'Althann* (Conducta) en *Jefferson* hebben zich ook als zeer verdienstelijke variëteiten aangesteld en kunnen als standaardvariëteiten aangezien worden.

Onder de late variëteiten, zijn het *Quetsche d'Italie*, *Monarch* en *Anna Späth* welke zich vooral onderscheiden. Voor wat de laatrijpende variëteit *Late Orange* betreft en de buitengewoon hoge prijzen welke er voor betaald werden, dient er opgemerkt dat deze mooie, dikke, gele pruim niet voor de cultuur onder ons klimaat zal geschikt zijn, immers de vruchtbaarheid is wel voldoende doch de vruchten komen niet tot hunne kwaliteit; ze zijn zuur en zeer onderhevig aan *Monilia* rot. Het is een liefhebbersvariëteit. De hoge prijzen welke behaald werden, zijn toe te schrijven aan het feit dat het de laatste variëteit is welke wellicht aan de verkoopbeurt komt, en ook aan het mooie uitzicht der vruchten in gestandaardiseerde verpakking.

Kortom, uit dit algemeen overzicht blijkt dat de prijzen vooral goed zijn voor de vroege en laatrijpende variëteiten; in het volle seizoen blijven de prijzen bevredigend voor de fijne kwaliteitspruimen, goed gesorteerd en verpakt, terwijl de prijzen sterk teruglopen en zelfs laag dalen voor de gewone kwaliteiten.

Dit kort handelsoverzicht doet de belangrijkheid van de keus der variëteiten, met het oog op een regelmatige verdeling der productie, over het gansche seizoen, duidelijk uitschijnen.

Men kan er uit besluiten dat gedurende het volle seizoen, bij normale oogsten, de markt voldoende volzet is, vooral

met gewone pruimen, maar dat ook late pruimen gegeerd worden, zelfs al heeft men dan voldoende ander fruit.

Het jaar 1941 moet als een arm pruimenjaar aangezien worden. In sommige streken is de productie van enkele variëteiten normaal, in andere is ze min goed.

Onze pruimenproductie, ter Rijkstuinbouwschool te Vilvoorde, is voor de meeste variëteiten gering, de vruchten worden volgens onze vastgestelde standaardisatie, gesorteerd en verpakt.

Gezien de tijdsomstandigheden is het echter niet mogelijk de prijzen van 1941 te vergelijken met deze van den normalen tijd; daarom worden ze ook niet in de tabel met de vergelijkende prijzen vermeld.

## HET BEWAREN VAN PRUIMEN

Pruimen zijn weke, sappige zomervruchten welke in natuurlijke omstandigheden slechts enkele dagen na den pluk goed blijven, bijzonder omdat op het tijdstip dat de pruimen rijpen — vooral de vroege en de middenseizoenvariëteiten — er een warme temperatuur heerscht, hetgeen het narijpen sterk beïnvloedt.

De pruimen moeten tijdens het seizoen en voor iedere variëteit in het bijzonder, regelmatig ten gepasten tijde te koop aangeboden worden; of in andere woorden, de pruimen dienen op hun tijd verkocht te worden. Eenigszins lange, speculatieve bewaring, zooals dit voor andere vruchten gedaan wordt en mogelijk is, komt voor de pruimen niet in aanmerking.

Toch dient de bewaring van pruimen in koelkamers in overweging genomen te worden, en kan het tijdelijk koelen van groote beteekenis zijn voor den kweeker, voor den handelaar, en voor de regelmatige verdeeling over een bepaald tijdstip, dus ook voor den verbruiker; dit vooral wat betreft de vroege- en middenseizoen variëteiten, omdat deze het meest gekweekt worden.

De bedoeling bij het koelen van pruimen moet zijn: 1°) een regelmatige verdeeling van de productie, door overaanvoer op de markt te vermijden; 2°) een goede bewaring te verzekeren tijdens de verzending en daarbij na de aankomst een narijningsperiode voor den afzet, vooral voor die pruimen welke naar buitenlandsche markten worden verzonden en waarvan de verzending eenige dagen duurt.

De pruimen kan men gemakkelijk gedurende een min of meer korte tijdspanne koelen.

De volgende punten dienen hierbij in aanmerking genomen te worden:

### 1. Variëteiten.

Alle variëteiten passen niet even goed voor de koelhuisbewaring. De vastvruchtige variëteiten zijn er het best toe geschikt; zoo bijv.: *Czar*; *Angelina Burdett*; *Quetsche d'Italie* (*Altesse simple*); *Belle de Louvain*; *Queen Victoria*; *Reine Claude verte*; *Coe's Golden drop*; *Golden Japan*; *Burbank*; *Rivers Early prolific*; *Tragedie*.

De blauwvruchtige variëteiten gedragen zich beter in de koelhuisbewaring dan de wit-geelachtige variëteiten; deze laatste ondergaan door de koude lucht een zekere verkleuring welke het mooie uitzicht van de vruchten wegneemt. Dit is namelijk het geval met *Reine Claude d'Oullins*, welke trouwens ook een weinig te zacht van vruchtvleesch is om gedurende een paar weken gekoeld te worden; enkele dagen bewaring is echter niet schadelijk. De *Reine Claude verte* bewaart goed, alsmede *Coe's Golden drop* en *Golden Japan*; deze laatste echter verliest iets van haar gele kleur.

### 2. Het tijdstip van plukken.

Voor het koelhuis bestemde pruimen moeten op de eerste plaats met zorg geplukt worden en met hun steel aan de vrucht vast; bij de vruchten zonder steel treedt gemakkelijk aan de steelholte beschadiging op.

Van groot belang is het plukken op het juiste moment d. i. als het vruchtvleesch nog voldoende vast is, als de vruchten gansch ontwikkeld zijn en hun karakteristieke kleur hebben, maar vóór ze beginnen malsch te worden; bijgevolg niet te rijp plukken.

Nu mag er ook op gewezen worden dat men niet te onrijp mag plukken. Na het koelen moeten de vruchten normaal

kunnen narijpen en hun karakteristieke smaakeigenschappen verkrijgen. Zooniet is het ten nadeele van de kwaliteit, waardoor de gekoelde pruimen dan ook in waarde zullen vermindere. *Door het koelen kan men de kwaliteit en het narijpen der vruchten niet verhoogen.*

De vruchten moeten ook droog geplukt worden.

### 3. *Behandeling der vruchten na het plukken.*

De geplukte vruchten zal men in de schaduw plaats en niet bloot in volle zon vervoeren.

Om goede resultaten te bekomen moeten de vruchten zoo gauw mogelijk in het koelhuis worden geplaatst. De voordeeligste handelwijze zou wel de volgende zijn: na den pluk onmiddellijk sorteeren derwijze dat men na het koelen niets meer te doen heeft dan de vruchten in te pakken. (Alleenlijk de kwaliteiten Extra en Standaard kunnen voor het koelen in aanmerking komen.)

De gesorteerde vruchten blijven dan een nacht in een koele plaats staan, ofwel buiten, als het weder het toelaat en de nachten niet te vochtig zijn; 's anderen daags 's morgens eer de vruchten opnieuw verwarmd zijn, plaatst men ze in de koelkamer. Het zou zeer voordeelig zijn, bijzonder voor een min of meer lange bewaring, zoo men de pruimen gedurende een dag aan eene voorafgaande koeling kon onderwerpen door ze in een zaal te plaatsen welke op 5 à 6° C. gekoeld is; dit noemt men de voorcoeling.

### 4. *Temperatuur en vochtigheidsgraad.*

De temperatuur waarop men de pruimen zal bewaren zal afhangen van den duurtijd der koeling. Voor de bewaring van ongeveer een week kan goed een temperatuur van 3 à 4°, ten hoogste 5° C. volstaan.

Voor een langere bewaring van 4 tot 5 weken, en zelfs

van 6 weken voor de best bewarende variëteiten, gebeurt dit het voordeeligst op 1° C. De temperatuur mag hier schommelen van ongeveer 0° tot ten hoogste 2° C.

De vochtigheidsgraad zal tamelijk hoog gehouden worden: 90 tot 95 %.

5. *Het materiaal waarin de pruimen dienen bewaard te worden.*

Hiervoor gebruikt men het best pootjesbakken, daar hierbij de verluchting der vruchten mogelijk is. De pootjesbakken zijn voordeelig met geribd karton belegd, hetwelk met gaten doorboord is om de verluchting nog beter toe te laten.

### 6. *Duurtijd der bewaring.*

Alle variëteiten kunnen wel ongeveer een week in de koelkamer bewaard worden, de eene variëteit nochtans met beter succes dan de andere.

De goed bewarende variëteiten kunnen gemiddeld 4 à 5 weken gekoeld worden, zelfs tot 6 weken.

Wij willen er hier nu speciaal op wijzen dat het geen zin heeft te lang te bewaren; immers de kwaliteit verbetert er niet mee; daarbij dient men er ook aan te denken dat pruimen moeten verkocht worden als er eigenlijk vraag naar is en niet wanneer ze door andere vruchten reeds worden verdrongen.

### 7. *Het uitnemen en behandelen der vruchten na het koelen.*

Als de pruimen uit de koelkamer komen — waar ze op tamelijk lage temperatuur werden bewaard — en rechtstreeks in een plaats worden overgebracht waar het eenigszins warm is (hetgeen op dit tijdstip meestal het geval is), dan worden ze gansch nat. Het bedauwen en nat worden is nu wel eigenlijk niet te vermijden, doch men moet het tot een minimum herleiden.

Hiervoor zou men 't voordeeligt de vruchten, na de uitname uit de koelkamer, in een wel verluchte overgangszaal plaatsen, waar de temperatuur ongeveer 8 à 10° C. bedraagt, waar de lucht tamelijk droog is en waar men door middel van een ventilator de vruchten kan drogen door uitwaaien. De kisten, met pruimen gevuld, worden dan voor dit toestel geplaatst.

Het komt er in elk geval op aan, de vruchten geleidelijk te laten verwarmen en ze zoo snel mogelijk droog te hebben. De narijping, de bewaring gedurende enkele dagen tijdens de handelsverrichtingen, en de goede presentatie hangen er grotendeels van af. Als de vruchten droog zijn worden ze verpakt.

#### ZIEKTEN EN BEDERFVERSCIJNSELEN WELKE DE VRUCHTEN GEDURENDE EN NA DE BEWARING AANTASTEN

*Schimmels en verrotting*: deze ontstaan gemakkelijk als de vruchten bedauwen en als dit eenigszins lang duurt; ook als de vruchten te rijp geplukt zijn. De vruchten zonder steel worden hierdoor het gemakkelijkst aangetast.

*Moniliarot*: de oorzaken welke het ontstaan hiervan beïnvloeden zijn dezelfde als deze hierboven vermeld voor de schimmels. Het kan gebeuren dat de sporen der ziekte reeds op de vruchten aanwezig waren en alsdan wordt de ontwikkeling hiervan begunstigd door het bedauwen der vruchten.

*Het bruin worden van het vruchtvliesch en het verlies der smaakeigenschappen*: deze ziekteverschijnselen vinden hun oorzaken in het te lang bewaren, in het bewaren van te rijpe vruchten en in het bewaren op te lage temperatuur. Het bewaringsvermogen der variëteiten dient hiervoor ook in aanmerking genomen te worden.

### DERDE HOOFDSTUK

## Algemeen overzicht van de teelt der Pruimeboomen

#### Voornaamste groeieigenschappen.

De pruimeboom is, vergeleken met onze andere voorname fruitsoorten, een boom van vierde grootte en bekleedt in de Belgische fruitcultuur de derde plaats; volgens de laatste telling (1935) hebben we 9.500 ha. grond met pruimeboomen beplant.

De wortelontwikkeling is kruipend en er ontwikkelen zich gemakkelijk wortelscheuten. De stam heeft een bruinachtige schors, glad in het jeugd stadium, later ontstaan langwerpige meer of min diepe kloven. De scheuten zijn meestal fijn behaard, de schors der twijgen is grijs bruinachtig.

De bladeren staan in 't verband, zijn puntig ovaalvormig, met fijn getande of gezaagde randen, kort gesteeld, effen of lichtjes behaard aan den onderkant. Bij vele variëteiten bevinden zich klierkens aan de basis van de blaschijf of op den bladsteel; deze zijn verschillend van vorm en kleur; aan de basis van den bladsteel bevinden zich twee steunblaadjes.

De oogen en botten zijn alleenstaande ofwel in groepjes vereenigd, de houtoogen zijn conisch, de bloembotten bolvormig. De bloembotten zijn niet altijd gemakkelijk van de



houtoogen te herkennen, dikwijls staan ze in gemengde groepjes; alleenstaande botten vindt men dikwijls op het onderste deel der twijgen.

De pruimeboomen bloeien vroeg in het voorjaar, een weinig voor de bladontwikkeling. De kruinontwikkeling is bolvormig-rond of bolvormig-pyramidaal; de levensduur middelmatig tot betrekkelijk kort.

#### Enkele botanische eigenschappen.

De bloemen zijn wit, kortgesteeld, ten getale van 2 tot 5 in een bloembot. Ze hebben talrijke meeldraden 20 tot 30, één stamper en één bovenstaand vruchtbeginsel.

De vrucht (pruim) is een vleeschachtige druipervrucht; langwerpig, rond of elliptisch van vorm en zeer verschillend van dikte. Het vruchtvleesch is zacht of eenigszins vast, sappig, zoet of licht zuur-zoet van smaak; de smaakeigenschappen zijn zeer verschillend volgens de variëteiten.

Het vruchtvel is dun, effen, verschillend van kleur van lichtgeel tot donkerrood en tot paarsblauw. De pruimen behooren tot de donsvruchten, het vel is met een min of meer dikke licht-blauw-wasachtige stof bedekt, welke men dons noemt; dit dons komt bij aanraking of de minste vrijving los.

De steen is plat, min of meer langwerpig, puntig en eenigszins ruw of glad; hij bevat een kern welke bitter van smaak is.

#### KLIMAAT

De pruimeboom is van het gematigd tot het gematigd noordelijk klimaat; de teelt van Kwetsen dringt tamelijk ver door in het noordelijk klimaat en tot op betrekkelijk hoge liggingen. Het is een weerstandbiedende fruitsoort.

#### PRODUCTIECENTRA IN BELGIË

De pruimeboom wordt in België overal gekweekt als liefhebberij.

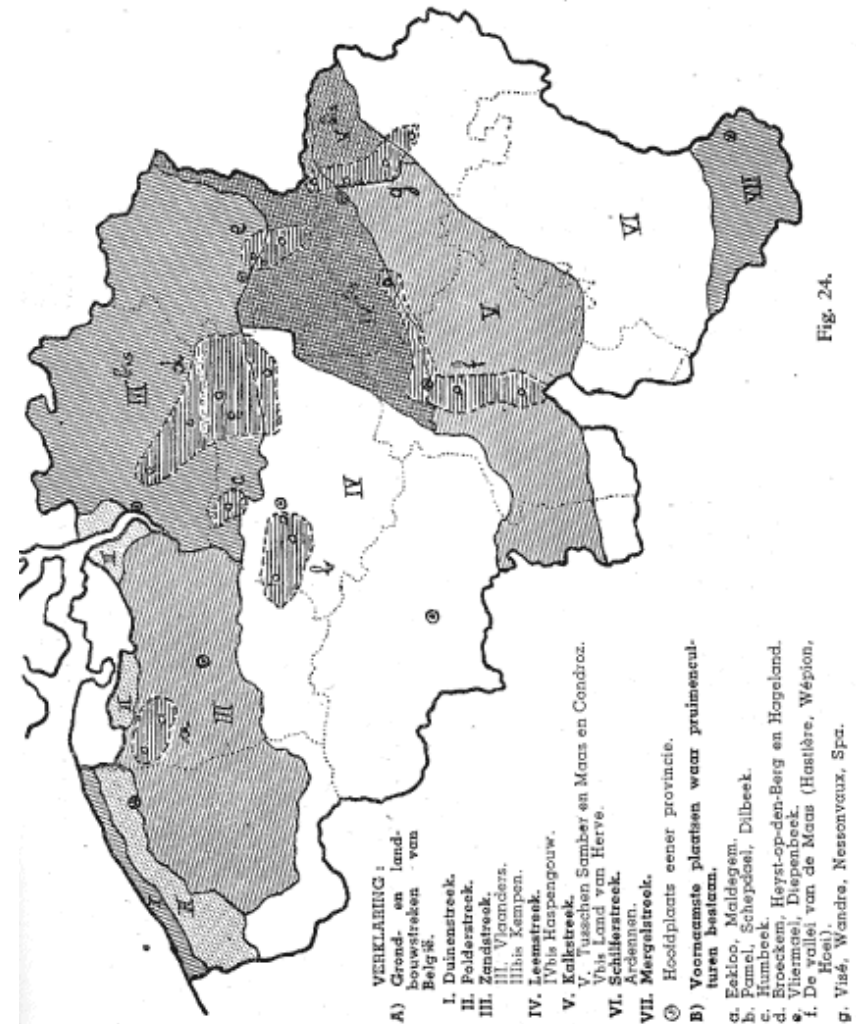


Fig. 24.

Handelsaanplantingen, onder den vorm van boomgaarden, treft men vooral aan in de provinciën Luik en Namen, de Antwerpsche Kempen, het Hageland en het Westen van Brabant.

### VEREISCHTEN VAN DEN GROND

De pruimeboom is een weinig eischende fruitsoort. Omwille van zijn vezelachtig kruipend wortelgestel past hij zich gemakkelijk aan in gronden van zeer verschillenden aard. Hij verkiest nochtans lichte gronden, wel doordingbaar maar voldoende vochthoudend. De zandachtige-kleigronden zijn het best geschikt, ook gezonde kleiachtige-zandgronden geven zeer bevredigende uitslagen; de Reine Claude verte geeft zelfs de beste uitslagen in eenigszins kleiachtige gronden. Zooals alle steenfruitsoorten vraagt de pruimeboom gronden welke eenigszins kalkrijk zijn, is dit niet het geval dan moeten geregeld kalk- en kalkinhoudende meststoffen worden toegevend.

Natte, stijve en te droge gronden zijn voor pruimeboomen niet geschikt.

### LIGGING

De pruimeboom vraagt een open standplaats, beschut langs den Noord- en Noord-Oostkant. Verschillende hoogteliggingen zijn voor pruiementeel geschikt, de Kwetsen worden nog met goed gevolg gekweekt op tamelijk hooge hoogteligging.

In heuvelachtige streken kiest men de helling gericht naar het Zuiden, het Zuid-Oosten of het Zuid-Westen; de Ooster- en Westerhelling kan ook in aanmerking komen; de variëteiten zullen dienvolgens dienen gekozen te worden. Men vermijdt de laagvlakten, omdat in deze voorwaarden de rijmvorsten te dikwijls noodlottig voor den bloeitijd zijn.

### VERMENIGVULDIGING

Het zaaien wordt gedaan om onderstammen te bekomen en nieuwigheden. De steenen worden na den oogst onmiddellijk gelaagstapeld en in de Lente uitgezaaid.

De Mirabellen en Kwetsen als wortelechte boomen gekweekt, kunnen voortgekweekt worden door middel van wortelscheuten. De boomen welke men alzoo bekomt zijn vruchtbaar, geven fruit van goede kwaliteit, maar hebben het nadeel op hun beurt wortelscheuten te ontwikkelen.

Sommige variëteiten van Kwetsen en Mirabellen komen min of meer echt uit zaad terug, men bekomt nochtans ook afwijkingen; de boomen zijn ook laattijdiger vruchtbaar.

Voor het voortkweeken der variëteiten met al hun hoedanigheden moet men griffelen.

Het marktoteeren wordt gedaan voor de vermenigvuldiging van de geïdentificeerde pruimonderstammen.

### GRIFFELWIJZEN

Het schildgriffelen of oculeeren wordt toegepast voor het griffelen op jonge onderstammen tegen den grond, tijdstip: einde Juli en begin Augustus.

Men oculeert tegen den grond of aan den voet, dit is op enkele centimeter boven den grond: 1°) voor laagstammige pruimeboomen; 2°) voor halfstam en hoogstammige pruimeboomen, als het variëteiten zijn van goede groeikracht welke daarbij de eigenschap hebben goede rechte stammen te vormen. Onder de meest gekweekte variëteiten noemen we hiervoor: *Belle de Louvain*, *Reine Claude d'Oullins*, *Reine Claude d'Althann* (Conducta), *Altesse simple* (gewone Kwets).

De Engelsche plakgriffeling, de enkele en dubbele spleetgriffeling, de ingevoegde spleetgriffeling en de driehoeksgriffeling worden toegepast voor het griffelen op stamhoogte.

Dit is het geval voor den aankweek van halfstam- en hoogstam-pruimeboomen met eenigszins flauwgroeiende variëteiten en voor deze, welke voldoende groeikracht hebben maar geen goede rechte stammen maken zonder steunstok. Dit is namelijk het geval voor de variëteiten: *Early Laxton*, *Rivers Early Prolific*, *Prune Monsieur*, *Quetsche d'Italie* (*Altesse double*), *Kirke's plum*. In dit geval wordt de stam gevormd met den onderstam of wel door middel eener tusschengriffeling.

De stam kan gevormd worden bij voorbeeld met de pruimonderstam *Brompton*, welke dan het jaar na de planting op enkele centimeter boven den grond wordt teruggesnoeid. Als tusschengriffeling kunnen de variëteiten, *Altesse simple*, *Belle de Louvain*, *Reine Claude d'Althann* (*Conducta*), in aanmerking komen.

### ONDERSTAMMEN

De keus van de onderstammen is van zeer groot belang. Men kan gebruik maken van zaailingonderstammen. De zaailingen van de soorten, zooals *Saint-Julien*- en *Damas-pruim*, zijn te verkiezen boven de zaailingen van de gekweekte variëteiten.

De zaailingonderstammen hebben het nadeel van niet eenvormige sortimenten te zijn, bovendien zijn de karakters er ons niet van bekend; met als onvermijdelijk gevolg onregelmatigheden op veelerlei gebied.

Men gebruikt bij voorkeur geïdentificeerde vegetatief vermenigvuldigde onderstammen, waarvan de eigenschappen duidelijk bekend zijn, waardoor het mogelijk is zuivere, eenvormige sortimenten te gebruiken en een degelijke aanpassing ervan te doen aan den grond, de variëteiten en de cultuurwijze waarvoor de boomen bestemd zijn (1).

(1) Raadpleeg hiervoor het werk « Studie en Selectie van fruitboomonderstammen ».

Onder de geïdentificeerde vegetatief vermenigvuldigde onderstammen welke bij ons in gebruik zijn en bewijzen hebben gegeven van goede onderstammen te zijn, hebben we: de *Saint-Julien type A* (selectie East Malling), van matige



Fig. 25. — Pruimvariëteit *Kirke's plum* op *Myrobolaan*stam gegriffeld; bemerk het gezwel aan de griffelplaats.

groeikracht; *Black Damas type C* (selectie East Malling), van goede sterke groeikracht; en *Brompton*, zeer sterk-groeiend.

Verder staat *Common plum* als onderstam in de belangstelling, omdat deze een grooter weerstandsvermogen schijnt te hebben aan loodglansziekte; zijn groeikracht is goed-

middelmatig. Sommige variëteiten van pruimen hebben met Common plum gebrek aan verwantschap en de griffels lukken er niet op, dit is namelijk het geval met de variëteit Czar.



Fig. 26. — Hoogstammige pruimeboom, 10 jaar oud, gegriffeld op stam van Myrobolaan.

De onderstam Myrobolaan type B (selectie East Malling), is van zeer sterke groei­kracht en een goede onderstam voor zandachtige gronden, zelfs magere en kalkachtige gronden waar de andere pruim­onderstammen geen goede resultaten zouden geven, op voorwaarde dat de variëteiten *aan den voet gegriffeld zijn*.

Het griffelen op stam­hoogte van Myrobolaan is ten stelligste af te keuren; zulke boomen hebben geen toekomst; de stam van Myrobolaan dikt niet meê met de variëteit welke er op gegriffeld is; aan de griffel­plaats ontstaat enkele jaren na het griffelen een gezwel waardoor de groei­kracht der boomen afneemt, hetgeen ook een sap­stremming ver­oorzaakt en gom­ziekte in vele gevallen voor gevolg heeft.

### CULTUURWIJZE VOOR PRUIMEBOOMEN

De pruimeboomen zijn, zooals appel-, peer- en kerseboomen, geschikte fruitsoorten voor de boomgaardcultuur. Onder vorm van hoogstam als de aanplanting zal gepaard gaan met veeteelt, en onder vorm van halfstamboom voor het samengaan met kleinveeteelt.

Voor­al in het eerste geval, als de boomgaard een onderdeel uit­maakt van het landbouwbedrijf is de grond met gras begroeid. Het gras is voor de pruimeboomen meer nadeelig dan voor appel-, peer- en kerseboomen, om wille van het oppervlakkig wortelgestel van de pruimeboomen. Voor­al de Groene Reine Claude geeft in grasboom­gaarden min goede uit­slagen, de vruchten blijven te klein en de groei­kracht van de boomen laat te wenschen over.

Het gras onttrekt een aanzienlijke hoeveelheid water aan den grond vooral op het tijdstip dat de boomen en de vruchten zulks het meest noodig hebben namelijk in Juni en Juli. De pruimen zijn zomervruchten en hebben voor hun ontwikkeling in den zomer veel water noodig.

De plantingsafstand voor pruimeboomen in den boomgaard als hoogstam of halfstammige boomen is gemiddeld 7 tot 8 m.

De pruimeboom is ook een geschikte fruitsoort voor den aanleg van intensieve pruimeculturen, onder den vorm van struik-pyramiden met een stam­lengte van 60 tot 75 cm.;

alsdan blijft de grond zwart, 't is te zeggen vrij van gras en wordt dan regelmatig los gehouden. De plantingsafstand is gemiddeld 5 tot 7 meter naar gelang de sterkte van de gebruikte onderstammen, de groeikracht der variëteiten, de vruchtbaarheid van den grond en de wijze waarop men de cultuur wenscht te onderhouden.

In de liefhebberstuinen kweekt men de pruimeboomen onder vorm van hoogstam-, halfstam- of laagstammige boomen naar gelang de plaats waarover men beschikt. Leiboomen zijn 't algemeen voor pruimeboomen niet geschikt, de regelmatige snoei welke men alsdan voor de vorming en ook aan het vruchthout moet toepassen is hen niet al te voordeelig; dikwijls lijden de boomen daardoor aan gomziekte.

Wenscht men om de eene of de andere reden pruimeboomen als leivormen te kweken, voor de benutting van muurvlakten, dan kieze men den waaiervorm in pauwstaart; de plantingsafstand is dan min of meer 4 m. naar gelang de hoogte van den muur.

Het kweken van pruimen onder glas, vooral de zoogenaamde Japansche pruimvariëteiten, biedt misschien gunstige vooruitzichten; alsdan kweekt men de boomen ook in waaiervorm.

## Voornaamste Onderhoudszorgen

### JAARLIJSCH E BEMESTING

De jaarlijksche- of onderhoudsbemesting is voor pruimeboomen, zooals overigens voor alle fruitboomen van groot belang ten einde een normalen groei en een goede opbrengst te verkrijgen.

De pruimeboom vraagt een wel aangepaste en volledige bemesting maar is gevoelig aan de werking van de stikstof en organische mesten. De bemesting kan in zekere mate verschillen volgens den aard van den grond, maar dient vooral aangepast te worden aan den groeitoestand der boomen. Men heeft er in hoofdzaak voor te zorgen dat de groei kloek en normaal zij.

Met de jaarlijksche bemesting moet er gezorgd worden voor potasch, fosfoorzuur, stikstof, kalk en magnesia, zulks in wel aangepaste verhoudingen en derwijze dat de voedende bestanddeelen werkzaam zijn op het gewenschte tijdstip. De volgende punten betreffende dosis per hectaar, aard van mest en meststoffen en het tijdstip hunner aanwending kunnen als basis dienen.

Alle jaren op het einde van het seizoen, dus in October begin November, geeft men een uitstrooiing van 1.200 tot 1.500 kg. ijzerslakken, en 1.000 tot 1.200 kg. zwavelzure potasch magnesia; deæ meststoffen worden met elkaar vermengd en na de uitstrooiing met den breker ingewerkt als het zwart gehouden grond geldt. In grasboomgaarden, waar de meststoffen niet kunnen ingewerkt worden, wordt na de uitstrooiing de oppervlakte bewerkt met de weidegge of kettingegge ten einde de meststoffen zoo innig mogelijk met den grond in aanraking te brengen.

Voor de stikstofbemesting geeft men, bij normalen groei, jaarlijks einde Februari begin Maart een uitstrooiing van een stikstofinhoudende meststof bijv. 350 tot 400 kg. kalknitraat of landbouwammoniaknitraat, of 300 tot 350 kg. zwavelzure ammoniak; op zwartgehouden grond, na de uitstrooiing lichtjes inwerken. Beschikt men over vloeimest, dan kan deze de scheikundige stikstofmesten vervangen.

Is de groei minder dan normaal dan dient de hoeveelheid stikstofmesten opgevoerd te worden tot 500 à 600 kg.; bij meer dan normaal sterken groei laat men den stikstofbemesting weg.

Bij normaal sterken groei en in jaren van sterke vruchtgeving, is het zeer geraadzaam een hulpbemesting te geven met stikstof, als de vruchten de dikte hebben eener hazelnoot, dit zal zijn rond 15 Mei; men geeft alsdan bij voorkeur kalknitraat, sodanitraat, of landbouwammoniak-nitraat, ongeveer 300 tot 350 kg. per hectaar; bij flauwgroeiende boomen mag deze stikstoftoediening opgevoerd worden tot 400 kg.

Wat nu den stalmest betreft, deze zal gegeven worden naar gelang de physische samenstelling van den grond en de groeikracht der boomen. Is de grond normaal rijk aan organische bestanddeelen, en hebben de boomen een normalen groei, dan geeft men om de twee jaar stalmest 30.000 tot 35.000 kg. per hectare; is de grond arm aan humus dan mag men deze hoeveelheid verhoogen van 40.000 tot 50.000 kg.; is de grond rijk aan humus dan geve men maar stalmest om de 3 tot 4 jaar en in verhouding van 25.000 tot 30.000 kg. per hectare.

In zwart gehouden grond wordt de stalmest gegeven gedurende den winter of op het einde van den winter en alsdan ondergewerkt; in grasboomgaarden wordt de stalmest opengespreid op het gras vóór den winter zoo ongeveer drie weken na de uitstrooiing der minerale scheikundige meststoffen.

Het jaar dat stalmest word toegediend kan men de dosis stikstofmesten met de helft verminderen.

In zwart gehouden culturen, kan de physische toestand van grond in goeden staat behouden worden alsmede het gehalte aan humus, door het zaaien van vitsen of serradella. Dit wordt gedaan binst de tweede helft der maand Juli. Op het einde van het jaar, binst of na den winter, worden deze ondergewerkt. Deze « groenbemesting » kan den stalmest vervangen; vitsen geven gemiddeld 40.000 kg. groen per hectare.

Pruimeboomen vragen ook tamelijk veel kalk; in kalkrijke gronden is het kalken nu wel eenigszins overbodig; maar in normale omstandigheden dient er regelmatig gekalkt te worden. Het kalken wordt het best gedaan op 't einde van den zomer, laat ons zeggen in October, zoo ongeveer drie weken vóór het uitstrooien der minerale scheikundige meststoffen; men geeft om de 4 jaar 3.000 tot 4.000 kg. kalk, of beter om de twee jaar 1.200 tot 1.500 kg. kalk per hectare, en dan gebeurlijk in afwisseling met het geven van stalmest.

De bemesting vraagt beredeneering vanwege den kweeker; ze moet volledig zijn, rationeel en aangepast aan den grond en de groeikracht der boomen. Een juist bemestingsprogramma opmaken is niet mogelijk. De bovenstaande gegevens dienen als leidraad.

## HET SNOEIEN EN SLEUNEN VAN PRUIMEBOOMEN

De jonge boomen worden gedurende 3 tot 4 jaar aan een aangepasten vormingssnoei onderworpen ten einde een stevige basis van het takstel te bekomen. Als de basis hiervan voldoende is aangelegd laat men vrij groeien, van dan af bestaat het jaarlijksch onderhoud in het uitdunnen en sleunen.

Het uitdunnen van het kleine hout kan gedaan worden gedurende de rustperiode, dan immers ziet men best wat

dient weggenomen te worden; dit uitdunnen wordt het best gedaan op het einde van den winter, als de eigenlijke vorstperiode voorbij is. Het sleunen dat meer bestaat in het wegnemen van min of meer ontwikkelde takken, dat bijgevolg eenigszins grootere wonden en stoornissen veroorzaakt dan het uitsnoeien van het kleine hout, wordt het voordeeligt gedaan gedurende den groei. Het sleunen van pruimeboomen gedurende den groei zal gomziekte voorkomen, terwijl het sleunen gedurende de rustperiode in vele gevallen gomziekte zal voor gevolg hebben.

Als de boomen met fruit beladen zijn zal het sleunen gedaan worden onmiddellijk na den oogst; in het sleunen is dan begrepen het wegnemen van gebroken takken, enz.

Als de boomen geen vruchten dragen dan zal men het sleunen het voordeligst toepassen in de maand Juni; als voorkomend bestrijdingsmiddel tegen loodglansziekte. Volgens onderzoekingen zou deze ziekte, welke groote verwoestingen in de pruimecultuur begint te veroorzaken, zich niet voortplanten gedurende dit tijdperk.

Gelijk wanneer het snoeien of het sleunen wordt toegepast, telkens zal men de eenigszins groote wonden onmiddellijk met roode loodmenie bestrijken, ook als voorkomend bestrijdingsmiddel tegen loodglansziekte. Deze ziekte, veroorzaakt door de zwam « *Stereum purpureum* », is een wondparasiet en kan alleenlijk langs de wonden de weefsels van het hout aantasten.

Door het snoeien en sleunen dient men niet alleenlijk te zorgen voor een goeden afstand tusschen vruchthout en takken, maar tevens moet men hierdoor den groei van den boom normaal in stand houden. Bijgevolg als de boomen onvoldoende groeikracht hebben zal het ook noodig zijn de takken gedeeltelijk in te korten om sterkeren groei te verkrijgen. Bij boomen van zekeren ouderdom, dient ook op tijd

en stond aan het verjeugdigen van de oudste takken gedacht te worden. Gebeurt het dat op deze zich nieuwe scheuten ontwikkelen dan kan men hierop terug komen; ontstaan deze niet vanzelf dan kan men volgens de noodwendigheden deze in het leven roepen, met de takken gedeeltelijk in te korten.

### HET UITDUNNEN DER VRUCHTEN

Het uitdunnen van pruimen wordt in ons land nog maar zelden toegepast. Nochtans het is het voorbereidend werk in de cultuur met het oog op de standaardisatie der productie. De toenemende concurrentie en het steeds meer en meer verdringen van minderwaardig fruit, zullen er ons vroeg of laat toe dwingen het uitdunnen toe te passen.

Het uitdunnen der vruchten berust op het principe een deel der jonge vruchten te verwijderen ten einde aan de overblijvende meer ruimte en meer voedsel te laten voor hun normale ontwikkeling.

#### Welke zijn de voordeelen aan het uitdunnen der vruchten verbonden ?

1. De behouden vruchten kunnen zich regelmatig ontwikkelen, men verhoogt hierdoor merkkelijk het procent van de kwaliteiten Extra en Standaard, zonder dat de opbrengst er door verminderd wordt.

2. Door het uitdunnen der vruchten behoudt men beter de normale groeikracht van de boomen en men vermijdt het breken der takken.

3. Men bekomt een regelmatig rijpwording der vruchten waardoor het tusschenplukken wordt vergemakkelijkt.

Het uitdunnen wordt gedaan als de vruchten de dikte hebben van een hazelnoot of een kleine groene noot, als

de niet bevruchte vruchtjes zijn gevallen en als men een duidelijk onderscheid kan maken tusschen goede en slechte vruchten.

De graad van uitdunnen, 't is te zeggen, het wegnemen van een min of meer groot aantal vruchten, verschilt volgens de variëteit, de groeikracht, den ouderdom, het productievermogen der boomen en het beoogde doel. Dit vraagt opmerkzaamheid en beredeneering. Men dunt de vruchten uit derwijze dat ze regelmatig verdeeld staan. Bij rijke vruchtzetting zal men het voordeeligst de vruchten afzonderlijk zetten met een onderlingen afstand van circa 7 tot 8 cm.; men behoudt vooral de vruchten langs de buitenkanten van den boom. Als de vruchten afzonderlijk kunnen gezet worden zal men de beste ontwikkeling en de regelmatigste rijpheid bekomen, het plukken zal er merkelyk door vergemakkelijkt worden. Is de vruchtzetting onvoldoende om al de vruchten afzonderlijk te zetten dan laat men ze wel met twee bij elkaar staan. Onnoodig te zeggen dat men de misvormde vruchten, deze welke door de zaagwesp aangetast zijn op de eerste plaats zal verwijderen.

Het uitdunnen zelf vraagt oefening; ervaren fruitkweekers dunnen met de hand; men kan zich ook voordeelig bedienen van een egreneerschaartje. Indien mogelijk wordt het uitdunnen, 2 tot 3 weken later eens herzien.

### KEUS DER VARIËTEITEN

Over de belangrijkheid van den keus der variëteiten dient nu verder niet uitgeweid, daar dit voldoende op het voorplan gebracht werd in het eerste hoofdstuk.

Ten einde de taak der kweekers te vergemakkelijken in zaké variëteitenkeus, en in aanmerking nemende de verschillende punten welke dienaangaande moeten overwogen worden, kan het volgende sortiment als standaard-sortiment aangezien worden.



STANDAARD SORTIMENT VOOR PRUIMEN

VARIËTEITEN	Bloei-tijd-stip	rijp-heids-tijd-stip	Kleur
* RUTH GERSTETTER . . . . .	vroeg tot zeer vroeg	eerste helft Juli	donkerrood
* EARLY LAXTON . . . . .	vroeg	half Juli	bleek-geelrood
* RIVERS EARLY PROLIFIC . . . . .	vroeg tot zeer vroeg	tweede helft Juli	donkerviolet
REINE CLAUDE D'OULLINS . . . . .	half vroeg	einde Juli en eerste helft Augustus	kanariegeel
PRUNE MONSIEUR . . . . .	half vroeg	eerste helft Augustus	violetrood
BELLE DE LOUVAIN . . . . .	half laat	half en tweede helft Augustus	donkerrood tot violet
(Als beschutting)			
KIRKE'S PLUM . . . . .	midden seizoen tot half laat	tweede helft Augustus	purperviolet
REINE CLAUDE D'ALTHANN (Reine Claude Conducta)	midden seizoen tot half laat	tweede helft Augustus	violetrood
REINE CLAUDE VERTE . . . . .	midden seizoen tot half laat	tweede helft Augustus	groen-geelachtig
QUEEN VICTORIA . . . . .	half vroeg tot midden seizoen	half en tweede helft Augustus	bleekrood
JEFFERSON . . . . .	vroeg tot zeer vroeg	tweede helft Augustus en begin September	geel, rood gestippeld
MIRABELLE DE METZ . . . . .	laat	einde Augustus en begin September	kanariegeel
REINE CLAUDE VIOLETTE . . . . .	midden seizoen tot half laat	einde Augustus	dofgroen-violet-kleurig
QUETSCHÉ D'ITALIE . . . . .	half laat tot laat	eerste helft September	donkervioletblauw
ANNA SPATH . . . . .	half vroeg tot midden seizoen	half en tweede helft September	donkerviolet
MONARCH . . . . .	vroeg	half en tweede helft September	donkervioletblauw

De variëteiten welke met \* aangeduid zijn, zijn vooral van belang wegens hun vroeg rijpheidstijdstip en kunnen ook gebruikt worden voor een tusschenplanting.  
De variëteiten in cursief gedrukt zijn standaardvariëteiten.  
De variëteit *Mirabelle de Metz* is een standaardvariëteit voor den inmaak en kan ook voor een tusschenplanting gebruikt worden.  
De variëteit *Queen Victoria* is een zeer geschikte bevruchtster.

ONDERZOEK OVER DE ZELFFERTILITEIT

De Europeesche pruimvariëteiten (van de soorten: domestica, insititia en cerasifera) kunnen op gebied van vruchtvorming in drie groepen gerangschikt worden, namelijk:

- 1°) de zelffertiele;
- 2°) de gedeeltelijke zelffertiele;
- 3°) de zelfsteriele variëteiten.

De grenzen der zelffertiele variëteiten zijn niet duidelijk vast te stellen. De erkende zelffertiele variëteiten zijn zulks ook niet allen in dezelfde mate, de eene variëteit is in hogere mate vruchtbaar dan de andere. Vooral in de groep der gedeeltelijke zelffertiele variëteiten bestaat veel variatie; ze zijn praktisch toch aangewezen op een aangepaste kruisbevruchting om goede opbrengsten te geven. Voor de zelfsteriele variëteiten is de kruisbevruchting onontbeerlijk.

Vermits de mogelijke vruchtbaarheid van groote beteekenis is, en dat de erkende zelffertiele variëteiten toch geregeld de vruchtbaarste zijn, worden al onze variëteiten welke we in cultuuronderzoek hebben, ook op gebied van zelffertiliteit onderzocht.

De volgende resultaten werden reeds geboekt:

ZELFFERTIEL	
VARIETEITEN	% Zelfferti- teit
Early Laxton . . . . .	9,3
Rivers Early Prolific . . . . .	8,4
Evesham wonder . . . . .	10,0
Pershire . . . . .	7,8
Queen Victoria . . . . .	6,4
GEDEELTELIJK ZELFFERTIEL	
Mirabelle de Flotow . . . . .	2,5
Reine Claude d'Oullins . . . . .	3,7
Czar . . . . .	4,8
Belle de Louvain . . . . .	4,9
Monarch . . . . .	2,9
Anna Späth . . . . .	3,6
ZELFSTERIEL	
Kaapsche pruim . . . . .	0,0
Reine Claude de juillet . . . . .	0,0
Prune Monsieur . . . . .	0,0
Golden Japan . . . . .	0,0
Burbank . . . . .	0,0
Harry's Monarch . . . . .	0,0
Kirke's plum . . . . .	0,0
Reine Claude d'Althann (Conducta) . . . . .	0,0
Reine Claude verte . . . . .	0,0
Jefferson . . . . .	0,0
Royale de Vilvorde . . . . .	0,0
Coe's Golden drop . . . . .	0,0
Late orange . . . . .	0,0

**Samenvatting**  
van de resultaten van de kruisingsproeven  
bekomen op de Rijkstuinbouwschool  
te Vilvorde

Bestoven Variëteiten	Bestuivende Variëteiten	% Vrucht- zetting
<b>Ruth Gerstetter</b>	Reine Claude d'Althann (Conducta)	25,0
	Reine Claude verte	12,5
	Queen Victoria	11,1
	Reine Claude d'Oullins	5,5
	Prune Monsieur	3,2
	Jefferson	0,0
<b>Early Laxton</b>	Reine Claude d'Oullins	28,8
	Queen Victoria	9,3
	Reine Claude verte	7,4
	Prune Monsieur	5,7
	Jefferson	0,0
<b>Reine Claude d'Oullins</b>	Reine Claude d'Althann (Conducta)	8,3
	Queen Victoria	5,4
	Prune Monsieur	4,5
	Jefferson	4,4
	Reine Claude verte	3,1
<b>Prune Monsieur</b>	Queen Victoria	16,0
	Jefferson	5,8
	Reine Claude d'Oullins	5,0
	Reine Claude d'Althann (Conducta)	1,5
	Reine Claude verte	1,4
	Prune Monsieur	0,0

<b>Reine Claude d'Althann (Conducta)</b>	Queen Victoria	17,6
	Reine Claude verte	12,2
	Anna Späth	9,0
	Reine Claude d'Oullins	7,8
	Jefferson	4,0
	Prune Monsieur	0,0
	Reine Claude d'Althann (Conducta)	0,0
<b>Reine Claude verte</b>	Anna Späth	17,0
	Reine Claude d'Oullins	12,0
	Queen Victoria	5,5
	Prune Monsieur	0,0
	Reine Claude verte	0,0
	Quetsche d'Italie	0,0
<b>Quetsche d'Italie</b>	Reine Claude verte	40,0
	Reine Claude d'Althann (Conducta)	28,0
	Reine Claude d'Oullins	27,0
	Anna Späth	18,0
	Queen Victoria	8,0
	Prune Monsieur	8,0
<b>Anna Späth</b>	Queen Victoria	76,0
	Reine Claude d'Althann (Conducta)	66,0
	Prune Monsieur	57,0
	Reine Claude d'Oullins	44,0
	Reine Claude verte	35,0

Voor de uitvoering onzer kruisingsproeven werden hoofdzakelijk de variëteiten bewerkt welke voor den aanleg van handelsculturen in aanmerking komen.

We mogen aannemen dat, als de boomen rijkelijk bloeien een vruchtzetting van 5 % der bloemen een normalen oogst geeft.

De vermelde resultaten zijn de gemiddelden van minstens twee jaar onderzoek en voor menige variëteiten van drie jaar.

Er valt nu op te merken dat enkele variëteiten welke met elkaar gekruisd werden, merklijk in bloeitijd met elkaar kunnen verschillen; dit is namelijk het geval met *Ruth Gerstetter*, *Reine Claude d'Althann* en *Reine Claude verte*; dit hangt grotendeels af van het weder vóór en gedurende den bloeitijd. In 1939 en 1940 was er geen groote leemte tusschen de bloeitijdstoppen waarin de variëteiten volgens hun respectievelijken bloeitijd gerangschikt zijn, zoodat vroege zelfs zeer vroege bloeiers nog gedeeltelijk in bloei waren als deze van het middenseizoen en zelf van het half late seizoen begonnen te bloeien. In 1941 intengedeel was er een groote opening tusschen den bloeitijd der variëteiten; het zou niet mogelijk geweest zijn b. v. *Ruth Gerstetter* met *Reine Claude d'Althann* te bestuiven.

Voor alle zekerheid zal men dus den bloeitijd voor het rangschikken der variëteiten zoo nauwkeurig mogelijk in aanmerking nemen, men zal vooral de groote verschillen vermijden.

Volledige intersteriliteits-gevallen komen in onze uitslagen niet voor, alhoewel b. v. de variëteiten *Prune Monsieur* en *Reine Claude d'Althann (Conducta)*, *Prune Monsieur* en *Reine Claude verte* er dicht bij staan. Partieele intersteriliteit valt er wel uit te rapen onder andere: *Reine Claude verte* met *Quetsche d'Italie*; *Early Laxton* en *Ruth Gerstetter* met *Jefferson*; *Reine Claude d'Althann (Conducta)* en *Reine Claude verte* met *Prune Monsieur*.

### VERDEELING EN RANGSCHIKKING DER VARIETEITEN MET DE PLANTING

De gekozen variëteiten zullen volgens en in volgorde van hun respectievelijk bloeitijdstip bijeen geplant worden. Ten einde de kruisbestuiving en kruisbevruchting in de hoogst mogelijke mate te begunstigen, plant men de variëteiten van iedere bloeitijdsgroep zooveel mogelijk door mekaar; het voordeligst in afwisselende lijnen; in elk geval plant men niet meer dan twee lijnen van één variëteit naast elkaar.

De waarde van het stuifmeel is bij pruimvariëteiten — ten minste toch voor onze gekweekte Europeesche variëteiten — over het algemeen als goed te beschouwen, alhoewel er wel variëteiten voorkomen bij dewelke het stuifmeel minder goed is dan bij andere, en dat er misschien ook variëteiten zijn welke slecht stuifmeel hebben. Bij de pruimen hebben we meer dan bij appels en peren doch minder dan bij kersen af te rekenen met intersteriliteit of kruissteriliteit. Voor vele variëteiten werden reeds kruisingsproeven gedaan. Raadpleeg hiervoor de beschrijving der variëteiten.

Ten einde de bevruchtingsmogelijkheden in de ruimste mate te verzekeren, zal men er voor zorgen dat iedere bloeitijdsgroep, als het kan drie variëteiten omvat, welke dan op behoorlijke wijze door mekaar geplant zullen worden.

Verschillende samenstellingen kunnen op dit gebied gemaakt worden naar gelang de hoeveelheid fruit welke men van iedere variëteit wenscht te bekomen.

### ENKELE VOORBEELDEN VOOR DE RANGSCHIKKING DER VARIETEITEN

Men wenscht een cultuur aan te leggen met de volgende variëteiten :

Aanduidings- letter der Variëteiten	VARIETEITEN	Bloeitijdstip
E.	<b>Rivers Early Prolific</b>	vroeg tot zeer vroeg
O.	<i>Reine Claude d'Oullins</i>	half vroeg
A.	<i>Reine Claude d'Althann</i> (Conducta)	midden seizoen tot half laat
V.	<b>Reine Claude verte</b>	midden seizoen tot half laat
Vi.	<i>Reine Claude violette</i>	midden seizoen tot half laat
J.	<i>Jefferson</i>	vroeg tot zeer vroeg
S.	<i>Anna Späth</i>	half vroeg tot midden seizoen
Q.	<b>Quetsche d'Italie</b>	half laat tot laat

a) Men beoogt een gelijke productie van iedere variëteit.

#### Eerste voorbeeld.

E J J E	O O S S V V	A A Q Vi Vi Q	} enz.
E J J E	O O S S V V	A A Q Vi Vi Q	
E J J E	O O S S V V	A A Q Vi Vi Q	
E J J E	O O S S V V	A A Q Vi Vi Q	
E J J E	O O S S V V	A A Q Vi Vi Q	
E J J E	O O S S V V	A A Q Vi Vi Q	
vroege bloeiers	half vroege en midden seizoen bloeiers	half late en late bloeiers	

Tweede voorbeeld.

E J E J	O S V O S V	A Q V i A Q V i	enz.
E J E J	O S V O S V	A Q V i A Q V i	
E J E J	O S V O S V	A Q V i A Q V i	
E J E J	O S V O S V	A Q V i A Q V i	
E J E J	O S V O S V	A Q V i A Q V i	
E J E J	O S V O S V	A Q V i A Q V i	
vroege bloeiers	half vroege en midden seizoen bloeiers	half laat en late bloeiers	

b) Men beoogt een dubbele productie van in de hooger opgegeven lijst in cursief gedrukte variëteiten.

Eerste voorbeeld.

J E J	O O S S V	A A V i Q V i	J E J	O O S S V	enz.
J E J	O O S S V	A A V i Q V i	J E J	O O S S V	
J E J	O O S S V	A A V i Q V i	J E J	O O S S V	
J E J	O O S S V	A A V i Q V i	J E J	O O S S V	
J E J	O O S S V	A A V i Q V i	J E J	O O S S V	
J E J	O O S S V	A A V i Q V i	J E J	O O S S V	
vroege bloeiers	half vroege en midden seizoen bloeiers	half late en late bloeiers	vroege bloeiers	half vroege en midden seizoen bloeiers	

Tweede voorbeeld.

J E J J E J	O O S S O O	S S A V A A V A	V i Q V i V i Q V i
J E J J E J	O O S S O O	S S A V A A V A	V i Q V i V i Q V i
J E J J E J	O O S S O O	S S A V A A V A	V i Q V i V i Q V i
vroege bloeiers	half vroege en midden seizoen bloeiers	midden seizoen en half late bloeiers	half late en late bloeiers

c) Een blokkultuur met Reine Claude verte en Reine Claude d'Oullins.

1<sup>ste</sup> voorbeeld.

O V O	V O V	O V O
O S O	S O S	O S O
O V O	V O V	O V O
O V O	V O V	O V O
O S O	S O S	O S O
O V O	V O V	O V O
O V O	V O V	O V O
O S O	S O S	O S O
O V O	V O V	O V O

2<sup>de</sup> voorbeeld.

V O	V O	V O
V S	V S	V S
V O	V O	V O
V O	V O	V O
V S	V S	V S
V O	V O	V O
V O	V O	V O
V S	V S	V S
V O	V O	V O

De variëteit *Anna Späth* wordt er speciaal als bestuifster en vruchtster aan toegevoegd om de mogelijkheid van kruisbestuiving en kruisbevruchting te bevorderen en dit in de verhouding van 1/9, 2/9 en 1/6.

3<sup>de</sup> voorbeeld.

O V O	O V O	O V O	O V O
O S O	O S O	O S O	O S O
O R O	O R O	O R O	O R O
O V O	O V O	O V O	O V O
O V O	O V O	O V O	O V O
O S O	O S O	O S O	O S O
O R O	O R O	O R O	O R O
O V O	O V O	O V O	O V O
2/12		2/8	

4<sup>de</sup> voorb.

5<sup>de</sup> voorbeeld.

6<sup>de</sup> voorb.

V O V	V O V	V O V	V O V
V S V	V S V	V S V	V S V
V R V	V R V	V R V	V R V
V O V	V O V	V O V	V O V
V O V	V O V	V O V	V O V
V S V	V S V	V S V	V S V
V R V	V R V	V R V	V R V
V O V	V O V	V O V	V O V
2/12		2/8	

De variëteiten : *Anna Spath* en *Queen Victoria*, deze laatste aangeduid met letter R, worden er speciaal aan toegevoegd om nog meer de mogelijkheid van kruisbestuiving en kruisbevruchting te bevorderen; de twee bestuifsters worden er tusschengeplant in de verhouding van 2/12 en 2/8.

De variëteit *Queen Victoria* bloeit half vroeg en op het middelmatig tijdstip, heeft zeer goed stuifmeel en bloeit lang.

d) Een blokcultuur met Jefferson.

1 <sup>ste</sup> voorbeeld.	2 <sup>de</sup> voorbeeld.	3 <sup>de</sup> voorbeeld.
<pre> J J J   J J J J E J   J E J J L J   J L J J J J   J J J ----- J J J   J J J J E J   J E J J L J   J L J J J J   J J J 2/12 </pre>	<pre> J J J   J J J J E J   J E J J L J   J L J J J J   J J J ----- J J J   J J J J E J   J E J J L J   J L J J J J   J J J 2/8 </pre>	<pre> J E J   J E J J L J   J L J ----- J E J   J E J J L J   J L J ----- J E J   J E J J L J   J L J ----- J E J   J E J J L J   J L J 2/6 </pre>
4 <sup>de</sup> voorbeeld.	5 <sup>de</sup> voorbeeld.	
<pre> J E J   J E J J L J   J L J J E J   J E J ----- J E J   J E J J L J   J L J J E J   J E J ----- J E J   J E J J L J   J L J ----- J E J   J E J J L J   J L J 3/9 </pre>	<pre> J L J   J L J J E J   J E J J L J   J L J ----- J L J   J L J J E J   J E J J L J   J L J ----- J L J   J L J J E J   J E J J L J   J L J 3/9 </pre>	

De variëteiten: *Rivers Early Prolific* en *Early Laxton*, worden er als bestuivende en bevruchtende variëteiten aan toegevoerd en dit in de verhouding van 2/12, 2/8, 2/6, 3/9, naar gelang de hoeveelheid fruit die men van deze toegevoerde variëteiten wenscht te bekomen. De variëteit *Early Laxton* (door de letter L aangeduid) is ook een vroege bloeier.

Een blokcultuur wordt in de meeste gevallen slechts aangelegd als men aan een bestaande cultuur uitbreiding wenscht te geven.

NOTA. — De kruisbestuiving zal hoofdzakelijk geschieden door de tusschenkomst der insecten; onder deze zijn de bijen de voornaamste. Gedurende den bloeitijd plaatst men in de cultuur gemiddeld drie normaal bevolkte bijenkasten of korven voor één hectare oppervlakte.

### PRODUCTIE OVERZICHT 1941

Het jaar 1941 zal bij de fruitkweekers gekenmerkt blijven als zijnde in het algemeen een arm pruimenjaar. Het weder in de lente was koud en gekarakteriseerd door opeenvolgende dagen met nachtvorsten. De bloeitijd duurde zeer lang, er was over 't algemeen weinig bijenvlucht.

Het regelmatig aantekenen van de vruchtbaarheid der variëteiten, kan na enkele jaren duidelijke aanwijzingen geven, aangaande den werkelijken graad van vruchtbaarheid der gekweekte variëteiten onder bepaalde klimatologische omstandigheden.

In 1941 was de vruchtbaarheid te Vilvoorde als volgt:

Variëteiten met een benaderende normale productie	Variëteiten met ongeveer 1/2 normale productie	Variëteiten met onbeduidende productie
Czar Ontario Tonneboer Evesham wonder Pershore Purple Pershore	Rivers Early Prolific Dubbele Boereawitte Belle de Louvain Queen Victoria Reine Claude d'Althann (Conducta) Reine Claude d'Althann (falso) Harry's Monarch Abbaye d'Arton Monarch	Early Laxton Kaapsche pruim Mirabelle de Flotow Tragedie Reine Claude d'Oullins Prune Monsieur Monsieur Jaune Early Transparente Sainte-Catherine Reine Claude violette Anna Späth

De andere niet verwalde variëteiten onzer verzameling, welke in het eerste hoofdstuk beschreven zijn, staan zonder vruchten.

## ZIEKTEN- EN INSECTENBESTRIJDING

De pruimeboomen worden door verschillende parasieten aangestast. Deze worden onderverdeeld in insecten en ziekten; welke ofwel de bladeren, de vruchten, de scheuten of het hout aantasten.

Onder de insecten welke de bladeren aantasten hebben we: de bladluizen, de roode spin, de rupsen, de pruimenspinselmot.

De vruchten worden aangetast door de pruimenzaagwesp, de pruimenmade en de wespen.

De scheuten door den scheutbijter.

Het hout door schildluizen.

Onder de *ziekten* welke de vruchten aantasten hebben we: het Moniliarot en *Taphrina pruni* (Hongerpruimenziekte) welke de zoogenaamde hongerpruimen geven.

De bladeren worden aangetast door de geelziekte, de roestziekte en de zoogenaamde hagelshotziekte (*Claterosporium carpophyllum*). Het hout wordt aangetast door de gomziekte, de loodglansziekte en de sclerotiënziekte « *Cylindrocladium* » deze tast hoofdzakelijk de moederplanten van de vegetatief vermenigvuldigde onderstammen aan.

De scheuten en twijgen worden aangetast door *Monilia* en *Taphrina* (Hongerpruimenziekte).

De bloemen door *Monilia*.

De vruchten door de hagelshotziekte, welke op de vruchten zwarte vlekken veroorzaakt.

De bestrijding van de parasieten, zowel dierlijke (insecten) als plantaardige (ziekten), zal slechts doeltreffend zijn; als

alle cultuurvoorwaarden vervuld zijn; d. w. z. : als de boomen zich in een gunstig groeimidden bevinden en al de noodige cultuurzorgen ontvangen om zich met kracht te kunnen ontwikkelen en alzoo in een zekere mate op eene natuurlijke wijze weerstand te kunnen bieden aan hun aanval.

Alle voorkomende, natuurlijke en biologische bestrijdingsmiddelen moeten in acht genomen worden. Alhoewel deze bestrijdingswijzen niet te onderschatten zijn, zal het toch maar alleenlijk mogelijk zijn gezonde boomen te hebben door eene wel doorgevoerde chemische bestrijding; d. w. z. door bespuitingen met ziekten — en insecten — bestrijdende sproei-producten en door een degelijk opgesteld sproei-programma. Het is dan bijzonderlijk deze bestrijdingsmethode welke ik wensch te behandelen.

### CHEMISCHE BESTRIJDING OF BESTRIJDING DOOR BESPUITINGEN

De bespuitingen kunnen onderverdeeld worden in:

a) winterbespuitingen, b) lentebespuitingen en c) zomerbespuitingen. Verder onderscheiden we noodzakelijke en eventueele bespuitingen.

De noodzakelijke bespuitingen zijn deze, welke ieder jaar worden toegepast; hetzij voorkomende behandelingen, bijgevolg van overwegend belang, vermits we het spreekwoord huldigen: « Voorkomen is beter dan genezen ». Men moet ze aanzien als de verzekeringspremiën tegen het optreden van de bijzonderste vijanden, welke geregeld de fruiboomen aantasten.

### DE WINTERBESPUITING

De winterbespuiting verdient onze volle aandacht en wel om de volgende redenen:

1. Gemakkelijke toepassing, immers de boomen staan bladerloos, hetgeen toelaat zorgvuldig alles te raken; men beschikt over een tamelijk lange tijdspanne voor de uitvoering;
2. De rusttoestand laat toe krachtig werkende producten te gebruiken welke schadeloos zijn voor de boomen;
3. Aangezien de verschillende parasieten welke men hiermede kan bestrijden, is het een goedkope behandeling; alhoewel, enkel als bespuiting beschouwd en vergeleken met andere bespuitingen, men zou moeten toegeven dat de winterbespuiting zooals ze hieronder vermeld wordt, een tamelijk dure behandeling zou zijn. Edoch het is niet alleen de kostprijs welke dient beschouwd te worden, maar wel de uitslag die men er mede kan bereiken.

Als vakkundig fruitkweker blijf ik bij de overtuiging dat de winterbespuiting zich opdringt, ja, noodzakelijk is; het is de algemeene groote kuisch. Het blijft ontegensprekelijk waar dat, wanneer men een zuivere cultuur bezit en na grondig onderzoek niets zou bespeuren van hetgene men door de winterbespuiting te bestrijden heeft, men eens de winterbehandeling zou kunnen overslaan. De ondervinding heeft echter geleerd, dat wanneer men zulke besparing doet, men het zich in de lente of bij het begin van den zomer toch dikwijls beklagt.

#### Carbolineum.

De winterbehandeling wordt gedaan met oplosbare carbolineum d. w. z. met carbolineum welke met water emulgeerbaar is. Een goede carbolineum moet voor wat de emulgeerbaarheid betreft, met water vermengd, een gelijkvormige melkachtige emulsie geven zonder dat zwarte stoffen, of druppeltjes boven drijven. Voor de bereiding van de sproeistof wordt de carbolineum in het water gegoten onder goed roeren.

Er bestaan tegenwoordig verschillende handelsmerken van vruchtboomcarbolineum; ze worden naargelang hun samenstelling gebruikt in verhouding van 5 en 7 1/2 t. h. Het is bijgevolg noodig dat iedere fruitkweker eenigszins met de merken vertrouwd weze en alleen deze gebruike welke bewijzen gegeven hebben van degelijke samenstelling. Er wordt geijverd opdat de verschillende bestrijdingsmiddelen zouden genormaliseerd worden en onder vermelding van hun samenstelling zouden worden in den handel gebracht. **Dit dringt zich op;** in afwachting van officieele normenbepaling, kunnen we zeggen: het zijn de zware oliën en de Anthraceenoliën, met een kookpunt boven 300° C., welke vooral werkzaam zijn in de bestrijding. Een degelijke carbolineum zou 50 t. h. of meer van deze oliën moeten bevatten.

#### Tijdstip.

Carbolineum is vooral een reinigend, eiervernietigend en insectendoodend samengesteld product, dat gedurende den rusttijd moet gebruikt worden. Men zal gebruik maken van de gunstige dagen van einde Januari af en gedurende de maand Februari. De bespuiting moet gedaan worden met droog weder niet als het vriest, in alle geval moet de sproeistof opgedroogd zijn vooraleer er regen overkomt; hoe sneller de opdroging kan gebeuren des te voordeeliger.

Alhoewel het tijdstip waarop men met carbolineum kan bespuiten ongeveer een maand tot een maand en half bedraagt, moet men er *toch tijdig aan* denken, en niet te gemakkelijk een gunstige sproeidag laten voorbijgaan. Soms zijn de gunstige sproeidagen op dit tijdstip van het jaar weinig talrijk. Wie zich te ver vertrouwt kan dikwijls de behandeling niet voleindigen.

Van een ander standpunt uit, zou men aannemen zoo laat mogelijk te spuiten, omdat alsdan de insecten en vooral de



insecteneieren ook gevoeliger beginnen te worden; doch men dient af te rekenen met alle mogelijke weersomstandigheden, en men weze voorzichtig.

**Men spuite vooral met zorg.** De boomen moeten zowel van binnen als van buiten grondig gespoten worden. Voor de oliebespuitingen zooals carbolineum of andere sterk bijtende stoffen zal men zoo spuiten dat al de deelen van den boom met een mistige laag bedekt worden en men zal vermijden dat de boomen druppen. Dat wat geraakt en bestreden wordt

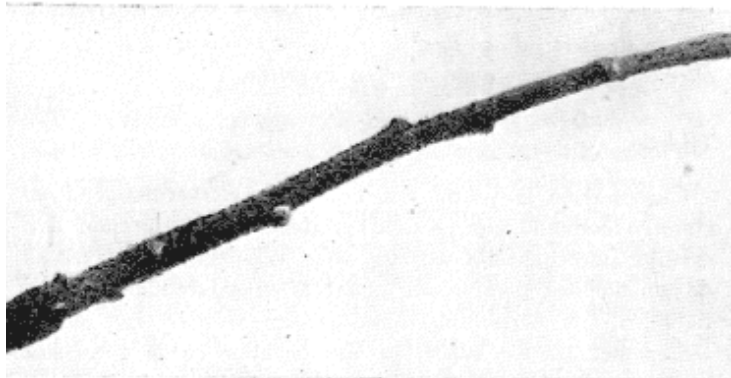


Fig. 27. — Twijg met bladluiseieren.

met carbolineum, wordt ook vernietigd in den winter, als het maar voldoende wordt geraakt. Het is niet geraadzaam met carbolineum bespuitingen te beginnen vooraleer het eens eenige graden gevrozen heeft, dan immers eerst zijn de boomen zoogezegd in rust en zijn oogen en botten goed gesloten.

Voor de bespuiting met sproeimachines dient ook den druk, waarmede gespoten wordt, in aanmerking genomen,

deze mag men niet naar eigen meening opvoeren. Volgens de onderzoekingen daar omtrent gedaan in Amerika, zou voor de winterbespuitingen de voordeeligste druk 20 kg. zijn voor laagstammige boomen; voor hoogstammige boomgaard-boomen is het wel noodig te spuiten met hoogerer druk 25 à 30 kg., dit vraagt handigheid en ervaring.

Carbolineum vernietigt bij aanraking, het is bijgevolg een contactgift. Het is van groot belang de sproeistof tot in de schorsspleten te doen doordringen waar insecten zich kunnen schuilhouden; de straal- of halve straalverstuiver is voor de winterbespuiting aangewezen. Om de gewenschte resultaten te bekomen moet gansch het takgestel behandeld worden, **ook de twijgen op gansch de lengte**, het is immers op deze dat de bladluiseieren zich bevinden.

Door een carbolineum bespuiting vernietigt men: mossen, korstmossen, en ook wel wieren, dat beteekent stam- en takreiniging waardoor men een gladde schors bekomt; men vernietigt de bladluiseieren (fig. 27) en deze van de wintervlinders. Carbolineum is gedeeltelijk afdoende tegen schildluizen en heeft een zekere uitwerking tegen de Monilia ziekte. Carbolineum is niet afdoende tegen de roode spin eieren.

#### Witte oliën.

De noodzakelijke winterbestrijding met carbolineum kan en moet door een gebeurlijke tweede einde-winterbehandeling of vroege lentebehandeling aangevuld worden, namelijk als men door een aandachtig onderzoek tot de vaststelling komt, dat de boomen door parasieten aangetast zijn, welke niet doeltreffend door carbolineum bestreden worden, n.l. **roode spin en schildluizen**. Voor deze gebeurlijke bespuiting gebruikt men witte oliën (petroleum oliën) waarvan verschillende handelsmerken bestaan en gebruikt worden in verhouding van

4 tot 6 t. h. naargelang de samenstelling. De te gebruiken dosis staat op de dozen of wordt door den fabrikant vermeld.

Deze behandeling wordt gedaan op het einde van den winter of in het begin der lente als de oogen en botten reeds goed gezwollen zijn zelfs als de eerste botblaadjes zich vertoonen. De witte oliën bespuiting kan reeds gepaard gaan met de koperbespuiting tegen de Monilia- en de hagelschotziekte; zie hiervoor de lentebespuiting.

**De fruitkweker moet op de eerste plaats onderzoeken wat hij te bestrijden heeft; op de tweede plaats is het noodig dat hij bekend zij met de producten welke er dienen gebruikt te worden.** Een bespuiting welke na onderzoek noodig geacht wordt, mag niet uitgesteld worden, het komt er echter op aan dat ze rationeel weze; de volgende punten moeten wel in acht genomen worden: 1°) verstandig spuiten; 2°) op tijd spuiten; 3°) grondig spuiten; 4°) sproeistoffen gebruiken van absoluut prima kwaliteit.

### DE LENTEBESPUITING

Men noemt lente- of voorjaarsbespuiting deze, welke toegepast wordt voor den bloei; het is in hoofdzaak de voorkomende behandeling tegen ziekten zooals de hagelschotziekte, het Moniliarot en de hongerpruimenziekte.

De voorjaarsbespuiting bij pruimeboomen wordt gedaan met een koperproduct. Men gebruikt de algemeen gekende bordeausche of bordeleesche pap, bereid met 1,5 tot 2 kg. kopersulfaat voor 100 liter water en de noodige hoeveelheid kalk, ongeveer 0,750, 1 tot 1,5 kg. om de koperoplossing onzijdig te maken. Goed gereedgemaakte bordeleesche pap is doeltreffend.

In vervanging van de zelf te bereiden bordeleesche pap kan men de kopersamenstellingen uit den handel gebruiken, welke onder verschillende benamingen worden aangeboden

en waarvoor de te gebruiken dosis op de verpakking door den fabrikant wordt aangegeven. Deze handelsbereidingen zijn meestal op basis van koper-oxychloride, en hebben het voordeel klaar te zijn voor de bespuiting en het tijdroovende en nauwkeurige werk van zelfbereiding uit te schakelen.

Deze koperbespuiting wordt uitgevoerd als de botten goed gezwollen zijn, vóór ze ontluiken.

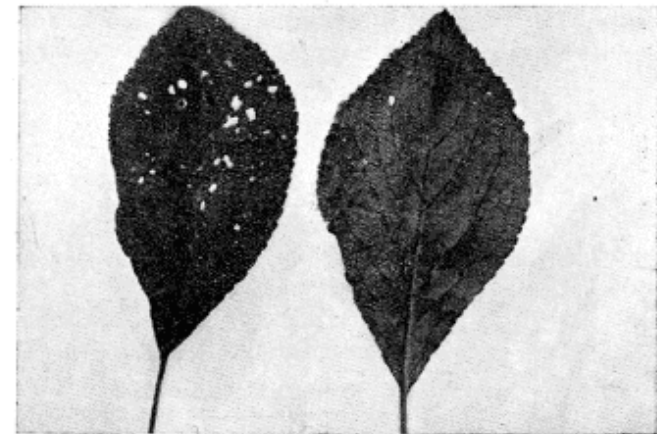


Fig. 28. — De zoogenaamde « Hagelschotziekte » *Claterosporium Carpophyllum* aantasting in het jeugd stadium.

Bij de pruimeboomen kan men nu beslist niet zeggen dat deze voorjaarsbespuiting een noodzakelijke, ieder jaar uit te voeren behandeling is. De kweker moet hier zelf over oordeelen; zijn de boomen door hagelschot- of Moniliaziekte aangetast geweest dan is het een noodzakelijke bespuiting; zijn de boomen er vrij van, dan kan ze wel weggelaten worden.

Zooals voor de winterbehandeling werd vermeld, betreffende een eventueele behandeling met witte oliën tegen roode spin en schildluizen, welke op hetzelfde tijdstip ongeveer als de koperbespuiting wordt uitgevoerd, kan men alsdan de witte oliën en de koperbespuiting laten samengaan. *Een koperproduct op basis van oxychloride kan met de witte-olie-emulsie vermengd worden; met bordeleesche pap niet.*

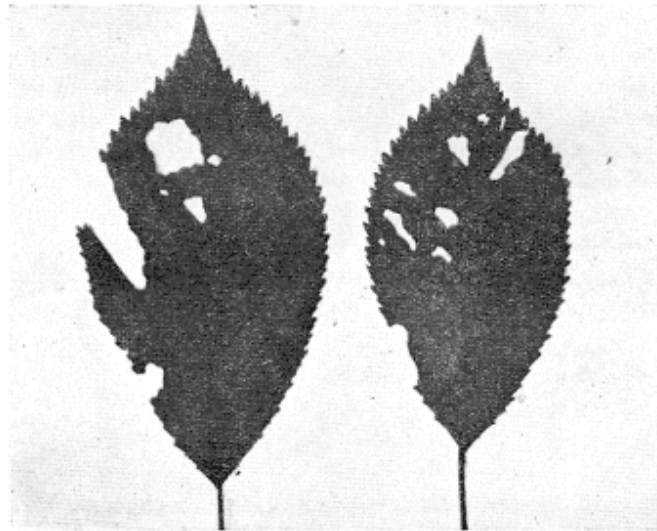


Fig. 29. — Hagelshotziekte in een meer gevorderd stadium.

Voor de lentebespuiting evenals voor de winterbespuiting zal men er voor zorgen deze uit te voeren als de boomen droog zijn en bij niet regenachtig weder, derwijze dat de sproeistof kan opdrogen vooraleer er regen overkomt. De boomen worden gansch bespoten derwijze dat de stam, de takken en het kleine hout alsmede de éénjarige twijgen op

gansch hun lengte worden bevochtigd en met een dun laagje sproeistof bedekt zijn. Men gebruikt voor de bespuiting de halve straal-verstuiver, men spuit met voldoende regelmatig druk ten einde de sproeistof overal te doen indringen.

Daar de lentebespuiting als voorkomende bestrijding wordt aangewend tegen ziekten is het van groot belang dat niet alleen al de deelen van de boomen goed bevochtigd worden maar dat ook de sproeistof voldoende langen tijd er op aanwezig blijft; de kleefkracht speelt hier een groote rol. De verdeeling van de sproeistof en de kleefkracht ervan kunnen verbeterd worden door het gebruik van een uitvloeier en een kleefstof. Sommige handelsproducten zijn vervaardigd met toevoeging van een uitvloeier en een kleefstof; is dit niet het geval of als men de sproeistof zelf gereed maakt, dan zal men deze stoffen er aan toevoegen.

#### DE ZOMERBESPUITINGEN

Onmiddellijk na den vollen bloei doet men een bespuiting met nicotine 95 à 98° zuiver, 1 ‰, als bestrijding van de pruimenzaagwesp en tevens van de jonge bladluizen waarvan de eitjes door de carbolineum bespuiting niet vernietigd werden. *Voor de bestrijding van de pruimenzaagwesp dient deze bespuiting uitgevoerd op het einde van den bloei.*

Deze bespuiting wordt niet aanzien als een noodzakelijke behandeling maar wordt noodzakelijk als men van de pruimenzaagwesp last heeft. De kweeker moet hier zelf over oordeelen.

Verder, in den zomer, spuit men tegen bladluizen telkens ze beginnen te voorschijn te komen, met nicotine 95 à 98° zuiver, 1 ‰. Men spuit in tijds van in het begin der aantasting, vóór de bladeren omgekruld zijn en men herhaalt volgens de noodzakelijkheid. Voor deze bespuitingen voegt men aan de bereide sproeistof een uitvloeier toe, teneinde beter al de insecten te kunnen raken.

\* \* \*

Behalve de vermelde insecten en ziekten welke door de bespuitingen kunnen bestreden worden, zal men een waakzaam oog moeten houden op de gomziekte en de loodglansziekte. Deze twee kwalen zullen vooral op een voorkomende manier moeten bestreden worden.

De voornaamste punten welke hiervoor in aanmerking komen zijn: een geschikt milieu, een aangepaste variëteitkeus, alsmede aangepaste onderstammen, een normaal kloeke groei door rationeele, aangepaste bemestingen; een beredeeerde snoei met verzorging van de snoei- en sleunwonden; zie wat in verband hiermede voor het sleunen gezegd wordt.

Als de gomziekte zich op stammen van jonge boomen vertoont (dit kan het geval zijn van de sleunwonden), kan men goede uitslagen bekomen met de stammen op gansch de lengte langwerpig in te snijden. Deze langwerpige insnijdingen worden gemaakt door gansch de dikte van de schors, de vormlaag inbegrepen, men vermijde nochtans het hout te raken. Ze worden gemaakt door de gomzieke deelen, bij het hernemen van den groei (April); bij eenigszins dikke stammen kan men twee tot drie langwerpige insnijdingen maken; tusschen de insnijden moet ten minste 6 cm. ruimte blijven.

Door de genezing van deze langwerpige insnijdingen bekomt men de vorming van nieuwe weefsels, het verbreden van de schors en een nieuwen sapomloop. Deze bewerking geeft in vele gevallen goede resultaten; het gebeurt wel dat geen resultaat bereikt wordt en de ziekte er door toeneemt; het reageeren van de boomen verschilt naar gelang de variëteiten en andere niet gekende oorzaken.

De hongerpruimziekte *Taphrina pruni* welke in sommige streken schade aanricht en waaraan enkele variëteiten onderhevig zijn o. a. de *Kwetsen* en *Belle de Louvain*, zal bestreden worden door het afplukken der aangetaste vruchten,

maar nog beter door het afsnijden van de vruchtakken waarop zieke pruimen voorkomen en deze te verbranden.

De regelmatige behandeling met een koperproduct vóór den bloei zal grootendeels bijdragen tot het bestrijden dezer ziekte. In den zomer zullen de bespuitingen tegen bladluizen ook heilzaam werken ter bestrijding van de hongerpruimziekte, daar de bladluizen gemakkelijk de sporen der ziekte overdragen.

In de maand September, legt men rond de pruimestammen lijmbanden voor het vangen van de wijfjes van de wintervlinders, welke voor de pruimeboomen ook zeer schadelijk kunnen optreden.

Weliswaar, worden de afgezette eieren van de wintervlinders vernietigd door carbolineumbespuiting, doch de lijmbanden moeten als nuttig aanvulsel bij de bestrijding ervan beschouwd worden.



Een der hoofdwegen in de afdelingen « Fruithof en boomkwekerij » der Rijkstuinbouwschool te Vilvoorde. Op den achtergrond de dienstgebouwen.

(Cliché der Rijkstuinbouwschool te Vilvoorde.)

## DE NACHTVORST BESTRIJDING

Onder de ongunstige factoren van het Belgisch klimaat nemen de laattijdige nachtvorsten en de rijmvorsten wel een belangrijke plaats in. Hun wisselvalligheid en de tijd, waarin ze voorkomen, kunnen ernstige schade aan de fruitteelt berokkenen. Het is dan ook ieder jaar met een zekere bekommernis dat de fruitteler, het lieve lentetijdstip waarop de fruitboomen in bruidstooi zullen pronken, ziet aanbreken. Immers van het verloop van den bloeitijd hangt de fruitoogst af; één nacht met vorst, omstreeks den bloeitijd, volstaat om alles te vernietigen.

### Kan men tegen laattijdige nachtvorsten en rijmvorsten kampen ?

Het moet wel zijn, vermits er regelmatig aan nachtvorstbestrijding gedaan wordt in verschillende streken van Amerika. In Europa ook heeft men in verschillende landen o. a. Engeland, Frankrijk, Zwitserland, Duitschland, de nachtvorstbestrijding bestudeerd en in toepassing gebracht in de practijk. In Holland ook heeft men dit de laatste jaren onderzocht. In België hebben we ook reeds enkele kleine proeven daarmede ondernomen, en alles laat vermoeden dat er in de toekomst, als op grond van meer practische ondervinding dezen strijd rationeel zal kunnen georganiseerd worden, men wel tegen nachtvorst zal kunnen kampen. Bij fruitsoorten welke vroeg bloeien en bijgevolg meer dan andere aan nachtvorst blootgesteld zijn, zooals pruimen, kan dit wel van ernstige betekenis wezen.

Het bestrijden van nachtvorst kan volgende wijze samengevat worden.

In de laagvlakten zijn de nachtvorsten, vooral de rijmvorsten, het meest te vreezen; men vermijde dus op de eerste

plaats pruimaanplantingen op dergelijke plaatsen aan te leggen.

In zwartgehouden culturen, dit wil zeggen, in niet met gras begroeide grond, zal men geen grondbewerking toepassen rond het tijdstip van den bloei, dit om de uitstraling van den grond zooveel mogelijk tegen te houden. Men zal ook zorgen dat de grond zuiver weze, dus niet begroeid zij met onkruiden of iets dergelijks, daar ook dit de uitstraling van den grond bevordert.

De eigenlijke bestrijding kan gedaan worden door middel van rookvuren. Deze kunnen aangelegd worden door middel van stoffen welke veel rook geven, bijvoorbeeld met kaf, lemen, houtafval, oude autobanden, gras, afval van hooi, dit alles begoten met teer, oude afgewerkte olie of ook bestrooid met ruwe naphthaline. Deze rookgevend vuren worden aangelegd in gordel langs den buitenkant der cultuur en langs den kant van de heerschende koude winden, dit zal dus zijn langs den Noord- en Noord-Oostkant; verder ook nog in de cultuur zelf om, in geval van nood, van bij het aansteken zoo snel mogelijk de gansche cultuur met een rookwolk te omgeven.

Men zal de beste resultaten bekomen door het aanleggen van kleine vuren, over het geheele terrein der cultuur verdeeld; zonder den buitenkant te verwaarloozen langs Noord- en Noord-Oostkant.

Door middel van rookvuren kan men nachtvorsten van  $1\frac{1}{2}^{\circ}$  tot  $2\frac{1}{2}^{\circ}$  C. bekampen. Teneinde het aansteken en verder het regelmatig branden te vergemakkelijken, legt men de brandstof en de rookstoffen op een greppeltje. Men verkoopt ook in den handel rookbriketten.

De zekerste nachtvorstbestrijding wordt verwezenlijkt door luchtverwarming. Men kan hiervoor verschillende brandstoffen gebruiken zooals cokes, koolbriketten, bruinkool, alsook

electriche verwarming; het voordeeligst is het gebruik van ruwe olie d. i. mazout.

Deze wordt verbrand in zogenaamde oliebranders, welke een inhoud hebben van 8 tot 10 en zelfs tot 12 liter. Het is geraadzaam deze te gebruiken van 10 tot 12 liter inhoud, ten einde een ganschen nacht te kunnen branden zonder te moeten bijvullen.



Fig. 30. — Oliebrander zonder schouw.

Het zijn eenvoudige, emmervormige reservoirs, uit plaatstaal autogeen gelascht en van een deksel voorzien. Er bestaan verschillende modellen met of zonder schoorsteen; de gemiddelde afmetingen zijn 26 tot 30 cm. hoogte; groote doormeter 38 tot 40 cm.; kleine doormeter 29 tot 30 cm.; op

ongeveer 8 cm. van den bovenkant bevinden zich 4 tot 6 gaatjes van 3 cm. doormeter voor den toevoer van lucht tijdens de verbranding der olie. Ieder brander is voorzien van een wiek in amiante voor het aansteken. Het dooven wordt eenvoudig verkregen door het deksel er op te zetten. Als de bloeitijd aanbreekt worden deze oliebranders in de

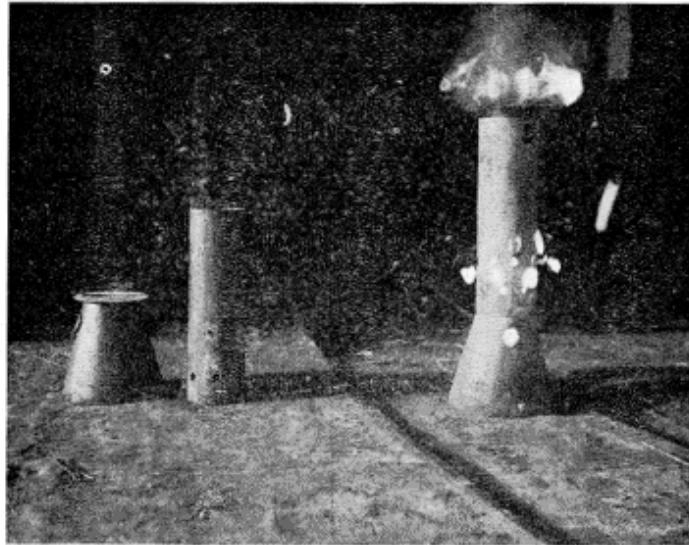


Fig. 31. — Oliebrander of nachtvorstkacheltje met schouw.

cultuur verdeeld en moet men over den noodigen voorraad brandstof beschikken.

Voor een verzekerde doeltreffende bekamping van nachtvorsten, plaatst men 150 tot 200 dezer branders per hectare. Een lijn hiervan wordt voordeelig in gordel geplaatst rond de cultuur, vooral langs Noord- en Noord-Oostkant; verder worden ze regelmatig in de cultuur verdeeld, dat is gemid-

deld één brander tusschen vier boomen, als deze op een gemiddelden afstand geplant staan van 5 tot 6 m. Staan de boomen op 7 of 8 m. afstand, dan plaatst men één brander bij iederen boom op de lijn, en op 1,50 m. tot 2 m. er van verwijderd.

Als men op de eene of de andere manier aan nachtvorstbestrijding doet, maar in 't bijzonder door luchtverwarming,



Fig. 32. — Verdeeling der oliebranders in de cultuur geplaatst.

dan moet men tijdens den bloeitijd 's nachts waken en gedurende den dag zijn rust nemen. Het moet nauwkeurig en zoo profijtig mogelijk gedaan worden, zooniet zal het resultaat niet bereikt worden. Men kan zich bedienen van belthermometers om het sein tot aansteken te geven, doch het zekerste is waken.



Men moet zich bedienen van enkele thermometers op verschillende plaatsen in de cultuur opgehangen, alsook van één of twee thermometers buiten het te beschermen terrein.

Als de thermometers tot één graad boven nul gedaald zijn, is het geraadzaam reeds aan te steken en men steekt 1 op 2 branders aan; daalt verder de temperatuur tot ongeveer nul, dan steekt men de overige branders aan; bij de branders voorzien van een schouwpijp, kan men volgens de noodwendigheid de intensiteit der verbranding regelen door het schouwtje min of meer open te zetten of toe te schuiven. Opmerkzaamheid en nauwkeurigheid in de behandeling is hoofdzaak, om zoo goedkoop mogelijk de bestrijding te doen.

Het aansteken gebeurt door middel van een brandend oliefakkeltje: het deksel van den oliepot wordt afgenomen en de wick aangestoken, welke men in de olie van den pot hangt. Eén man kan in 20 à 25 minuten de branders van een hectare aansteken.

Als de thermometer buiten het behandelde terrein opnieuw tot één graad boven nul aanwijst, is het nachtvorstgevaar geweken en kan men de branders dooven, door middel van het deksel. De branders blijven in de cultuur staan en worden zoo noodig gedurende den dag bijgevuld voor den volgende nacht.

Het verbruik kan op 1 1/2 liter per uur en per brander geschat worden; dit verschilt nochtans naar gelang de windsterkte.

Aangaande den kostprijs van nachtvorstbestrijding: deze is zeer uiteenlopend. Onze berekeningen beloopt tot een gemiddelde uitgave per hectare van 2.000 tot 2.500 frank; werk, afschrijving van het materiaal, enz., inbegrepen.

Het is begrijpelijk dat alleen de goede culturen, aangelegd op geschikte plaatsen met prima handelsvariëteiten en welke verder ook goed onderhouden zijn, de onkosten van nachtvorstbestrijding zullen kunnen dragen.

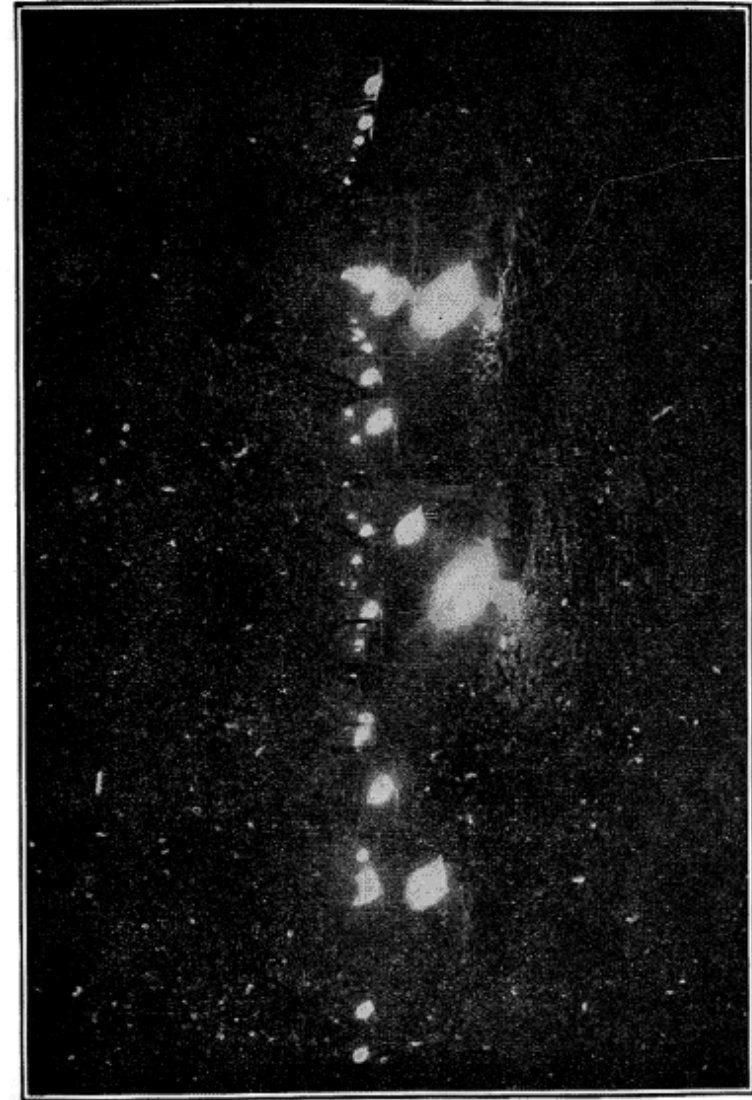


Fig. 33. — Oliebranders in werking, des nachts gezien.



### BESCHOUWING OVER DE PRUIMENCULTUUR

De pruimenteelt is een meer wisselvallige teelt dan bijvoorbeeld de peer- en appelcultuur, omwille van den vroegen bloei; op dit tijdstip hebben we dikwijls ten onzent ongunstig weder en lentevorsten. Tegen lentevorsten kan men eenigszins kampen door het aanleggen van rookvuren maar vooral door het gebruik van oliebranders voor luchtverwarming, tegenover koude regens en koud-regenachtig lenteweder staan we onmachtig. Verder worden de pruimeboomen aangetast door ziekten, waarvoor tot op heden geen doeltreffende bestrijding bestaat, en die het afsterven der boomen voor gevolg kunnen hebben; o. a. de gomziekte en de loodglansziekte.

De teelt van pruimeboomen heeft in sommige streken van ons land uitbreiding genomen. De teelt van gewone pruimen is misschien wel voldoende uitgebreid.

Aan de culturen van fijne kwaliteitspruimen mag uitbreiding gegeven worden voor zooveel men een rationeele verdeeling der variëteiten over de verschillende tijdstippen in aanmerking neemt, en dat de vruchten degelijk gesorteerd en verpakt in den handel worden aangeboden; wij hebben een tekort aan late pruimen van fijne kwaliteit.

De teelt van gele mirabellen mag voor den inmaak beslist op grootere schaal gedaan worden.

Het kweeken van de zoogenaamde Japansche pruimen, onder glas, is beproevenswaardig.

Selectie en standaardisatie moeten den grondslag wezen voor de verdere uitbreiding der culturen en voor den goeden afzet; voor de bestaande cultuur moet betere verzorging op alle gebied het ordewoord zijn.