

OLIJVEN EN CITROENEN;

DOOR

H. C. VAN HALL.

De teelt van olijven, oranjeappelen en citroenen wordt in groote volkomenheid uitgeoefend aan de westzijde van de golf van Genua. Volgens een reisbericht van den bekenden landbouwkundige w. HAMM (in de *Agronomische Zeitung*, 1867, p. 177 en volg.) munt het stadje Mentone in dit opzigt uit. De halvemaaanvormige bogten, welke de zee uit de zee-alpen aldaar uitgespoeld heeft, hebben slechts eene smalle strook kustland overgelaten, terwijl talrijke warm gelegene dalen zich landwaarts tot in het gebergte uitstrekken. Al de niet al te steile afhellingen zijn hier bedekt met het graauwgroene loof der olijven (Hollandsche reizigers vergelijken het aanzien der olijfboomen met het ook bleekgroene loof onzer gewone schietwilgen, *Salix alba*), terwijl in de warmer gelegene bergkloven en tuinen citroenen en oranjeboomen geplant zijn. Men ziet hier gansche olijvenwouden, die nergens elders op zoodanige wijze voorkomen, als welligt op een enkele plek in Kalabrie en op het vaste land van Griekenland. De olijfboomgaarden in het zuiden van Frankrijk, op de Grieksche eilanden enz. staan tot de olijfbosschen van Mentone als een boomgaard van dwerg-vruchtboomen tot een forsch oiken woud. Het olijvenbosch geeft een statigen indruk. Geen vogel laat er zich hooren. De bodem is geheel van gras ontbloot; slechts de eigenaardig gevormde bladeren van eenige Aronskelken slaan hier en daar in groote hoeveelheid op. Men ziet honderdjarige, ja vele duizendjarige olijfboomen in de zonderlingste, kromgedraaide en knoestige gestalten; boomen, die soms zoo gespleten en uiteengerukt zijn, dat men soms geheele groepen van stammen ziet, 30 schreden in omtrek, welke uit één boom ontstaan zijn. Regte stammen ziet men bijna nooit.

Men beweert hier, dat er nog eenige dier oude boomen uit den tijd der oude Romeinen afstammen en die deze boomen ziet, is niet ongeuegd daaraan geloof te hechten. Men weet, dat er onder de olijfboomen van den olijfberg in Palaestina eenigen zijn, welke, volgens de overlevering, daar reeds in den leeftijd van Jezus aanwezig waren en dat er geene reden is om aan die overlevering alle geloof te ontzeggen¹⁾.

In Provence worden de stammen laag gehouden en kort gesnoeid, om de inzameling der vrucht gemakkelijker te maken. Te Mentone daarentegen laat men ze vrij opgroeijen en vandaar de reusachtige stammen, die men onder anderen aan Kaap Martin, tusschen Mentone en Monaco, ziet.

Behalve eene om de 3 of 4 jaren regelmatig plaats hebbende bemesting der boomen, welke om de steilte der afhellingen moeilijk en kostbaar is, vereischen de olijfboomen weinig zorg. De inzameling der vrucht heeft op verschillende wijzen plaats; voor een klein gedeelte worden goede gave vruchten onrijp afgeplukt en, ingemaakt in glazen of vaten, ver, tot naar het noorden van Europa toe verzonden. (Men zegt, dat het ons bekende woord *ulevelen* geene andere afleiding heeft als *olivella*, daar men in plaats van de kleine ingemaakte olijven, later andere, in diergelijken vorm, aanwendde, meer van suikerachtige zelfstandigheden bereid.) De olijf rijpt in den herfst, wordt dan zwart en rimpelig en valt in Januarij af. Deze afgevallen vruchten worden dag voor dag opgeraapt en geven een grootere hoeveelheid olie; doch men erlangt beter olie door het afslaan der vruchten. Dit moet echter met zorg geschieden om de jonge takken niet te beschadigen, waarom men hier rieten stangen bezigt, welk riet hier eene ongelooftijke ontwikkeling verkrijgt, zoodat stengen van 20 voet lengte en van onderen 2 duim in middellijn, niet zeldzaam zijn²⁾. De van het laatst van December tot in Februarij inge oogste vruchten worden in zakken op den rug van muilieren dadelijk naar de hier nog zeer eenvoudige molens overgebracht, in welke de olie daaruit geperst wordt. De opbrengst van

¹⁾ Verg. *Album der Natuur* 1865, bl. 351, en 1867, bl. 319.

²⁾ De schrijver noemt dit riet *Arundo Phragmites*, doch dit is de naam van ons gewoon riet, dat om te dekken, tot rietmatten enz. gebezigd wordt en in het water of in vochtigen grond groeit. Uit zijne gansche beschrijving blijkt echter, dat hij het hengelriet bedoelt, *Arundo Donax*, die ook op drooge gronden groeit en veel forsker wordt dan het gewone riet.

olijven en oranjeappelen is zeer groot, zoodat een gansch gezin zijn bestaan vindt op eene kleine uitgestrektheid afhellenden grond, soms niet meer dan een half morgen (Pruissisch, zijnde zulk een morgen ongeveer een vierde van een bunder groot). Trouwens men heeft hier weinig behoefte, waar men het spreekwoord heeft, dat het landvolk slechts behoeft te ruiken aan een gedroogden visch om daarvan weken lang goed te leven.

Het hout der olijfboomen is zeer hard en geeft bij verbranding sterke hitte. Het neemt eene goede politoer aan, maar wordt wegens het knoestige der stammen, evenals wortelhout, slechts tot draai- en fijn schrijnwerk gebruikt.

De olijfboschen verheffen zich tot eene hoogte van 1500 voeten boven het vlak der zee; maar de citroenen of limoenen en de oranje- of sina's-appelen worden meer in de warme dalen geplant. Men kent van deze zoogenaamde goudvruchten (*mala hesperidia*) bijna even zoovele verscheidenheden als van onze appelen en peren; doch die nog niet alle wetenschappelijk beschreven zijn. Voor de limoen- of citroenboomen is eene gestadige bevoeiing in den zomer noodzakelijk. Vandaar dat zulke boomgaarden op terrassen in de afhelling van het gebergte aangelegd zijn, omgeven van kleine ommuurde kanalen, die het water aanvoeren en welke op de sierlijkste wijze met een bevullige varen, het venushaar of *capillaire* (*Adiantum capillus veneris*) overgroeid zijn. Hier en daar zijn grootere bekkens aangebragt, om als water-bewaarpplaatsen in den droogen tijd voor deze kanaaltjes te dienen.

Hetgeen wij in Nederland in het dagelijksch leven citroenen noemen, zijn eigenlijk limoenen (*Citrus limonum*), welke vrucht aan beide zijden toegespitst is en van welke men eene zure, de gewone, en eene zoete verscheidenheid heeft. De grove citroen, welke bij ons gekonfijt of op andere wijze ingemaakt wordt en welke dikker schil en meer afgeronde uiteinden heeft, is *Citrus medica*. Deze wordt bij Mentone *Cessi* genoemd, dat wil zeggen *gekookte*, omdat zij alleen gekookt en ingemaakt gebruikt wordt. Zij bereiken daar de grootte van een kinderhoofd.

De limoenen kunnen niet zooveel koude verdragen als de oranje- of sina'sappelen, welke laatste enkele graden vorst, als zij kort duurt, kunnen velen, hetwelk met de limoenen en citroenen niet het geval is. Zelfs hier zijn zij in de laatste 30 jaren eens door de vorst getroffen en allen in één nacht omgekomen, zoodat men hier thans geen regt oude

limoenboomen meer ziet. Zij geven jaarlijks 4 oogsten en bloeijen het gansche jaar door. De oranje- of sina'sappelen daarentegen bloeijen maar eenmaal 's jaars. De vruchten van deze rijpen hier in Februarij en Maart; doch staan in hoedanigheid beneden die van Sicilien (het woord *Sina'sappelen* beteekent ook eigenlijk, naar men meent, *Messina'sappelen*), Corsika, Majorca en de Azorische (of Vlaamsche) eilanden. Haar opbrengst wordt gewoonlijk op den boom verkocht, meest aan Parijsche opkooopers.

De limoenen of citroenen worden duurder betaald en gelden door elkander 4 franken de 100 stuks, mits het zijn goede, geplukte en niet afgevallen vruchten. De naar het buitenland te verzenden citroenen worden in kisten van 200 of 250, elke vrucht in wit vloeipapier gewikkeld, verzonden, nadat men eerst alle aangestoken of verdachte vruchten daaruit heeft gezocht, omdat één slechte vrucht op de reis den ganschen inhoud eener kist kan bederven.

Bij eene goede bewatering dragen deze boomen zoo rijkelijk, dat men de opbrengst van een bunder goede boomen op 120,000 tot 150,000 vruchten in het jaar kan schatten. In tegenstelling met de olijfboomen worden zij gesnoeid, meest zoo, dat een hoogop geschoten stam een breede kroon draagt, die dan, als zij met witte bloemen en goudgele vruchten beladen is, eene fraaije tegenstelling met het donker olijfgroen maakt. De tusschenruimte der boomen wordt ook wel eens voor moesgewassen, boonen, maïs enz. gebezigd. Bij eene goede bewatering is mest voor deze boomen niet noodig. Hun hout is vast, uitstekend voor brandhout en voor de draaibank en molenwerk. Ook worden de jonge bebladerde takken wel eens in een blaas gedaan, met brandewijn overgoten en bij herhaalde destillatie gestookt tot *eau de cedrat*, een welriekend water, evenals *eau de cologne*. Citroenolie wordt uit de schalen der vruchten gewonnen en het inwendige der vrucht daarna uitgeperst en als citroensap verzonden.

De andere deelen van landbouw en veeteelt zijn hier, in vergelijking van de genoemde, van gering belang. Vijgen wassen overal en dragen goede vruchten, welke echter alleen gedroogd, maar niet geperst worden, zoo als de vijgen, die wij uit Syrië en Griekenland in den handel ontvangen. Wolfsmelk- (*Euphorbia*) soorten komen voor in reusachtige groepen, met houtige, een voet dikke stammen. De zoogenaamde Indische vijg (*Cactus opuntia*) was op den 6 December, bij

eene gloeiende hitte, door HAMM rijkelijk met vrucht beladen gezien. Deze, met vreeselijke doornen gewapende vruchten werden door hem met de noodige voorzorg geplukt, ingepakt en naar Noord-Europa verzonden, waar zij zeer aangenaam van smaak bevonden werden.

Het klimaat is hier warm, maar aangenaam door den verfrisschenden zeewind. 's Zomers valt er doorgaans geen regen. In 1866 was er zelfs geen regen gevallen van Februarij af tot den 2 December, maar elken nacht een overvloedige dauw, dat de droogte minder nadeelig deed zijn.