

## DE KANNAPPELEIKELS

DOOR

PROF. DR. J. VALCKENIER SURINGAR.

In de Jaarboeken der „Deutschen Dendrologischen Gesellschaft“ 1926 II, uit op blz. 63 Dr. MISCHKE den wensch, dat er eikeboomen in Midden-Europa zouden worden gevonden en geteeld met zoete eikels, zooals er soorten in Zuid-Europa bestaan.

Zijn wensch was reeds sedert eenige jaren vervuld, want in Jaarboek 1923 wordt op blz. 290 medegedeeld, dat de tuinbaas KANNAPPEL in Marburg a.d. Lahn (Kirchhainerweg) een eikeboom gevonden heeft met zoetsmakende eikels; de vruchten zien er licht geel-rose uit en hebben tegelijk met de bruine kleurstof ook den bitteren smaak verloren; in smaak overtreffen zij de tamme kastanjes en zijn eerder vergelijkbaar met hazelnoten. Alles volgens K.

SCHWERIN noemt haar met zijn bekende voortvarendheid *Quercus sessiliflora* (*Robur*) var. *Kannappellii* SCHW.; de soort was blijkbaar nog niet zeker uitgemaakt.

In Jaarboek 1925 volgen dan op p. 322-4 een aantal nadere mededeelingen. SCHWINGER heeft 3 boomen in zijn park te Grittern gevonden met dergelijke vruchten. De houtvester FEUCHT heeft vroeger zulke eiken gekend, welke echter gerooid zijn. Houtvester SEITZ ontving bladen en vruchten; de bladen hebben een halflangen steel en de vruchten zijn kort gesteeld; het is blijkbaar een bastaard tusschen *Robur* en *sessiliflora*. Hij acht het nog niet zeker, dat de Kannappeleikels constant zoet zijn; de rose kleur is volgens hem van niet zooveel belang; die kleur treedt vóór rijpheid dikwijls op en wordt later bruin.

KANNAPPEL zelf schrijft, dat hij slechts 1 boom met zoetsmakende eikels gevonden heeft, bovendien een 10-tal

met eikels, welke niet bitter smaken, noch een bitteren nasmaak geven; en dan zijn er nog vele met eikels, die niet bitter zijn, maar wel een bitteren nasmaak hebben; tenslotte heeft het grootste aantal boomen eikels, welke dadelijk bitter smaken.

De echte Kannappeleik is rijp rosekleurig en wordt later geel; de bittervrije eikels zijn meestal geel zonder eenige rose kleur.

Men kan aannemen, dat in het geheele complex wederzijdsche bestuivingsinvloed is uitgeoefend tusschen boomen met zoete, met zoetbittere en met bittere eikels.

In 1926 deelt v. SEYDEL mede dat eikels, hem toegezonden, niet zoet smaakten, hoogstens niet bitter, maar sterk samentrekkend en in 1927, dat hij verschillende steeleiken gevonden heeft met eikels, welke smaakten als Kannappel-eikels. Vervolgens zag (in Jaarboek 1928) H. v. BISCHOFFS-HAUSEN in Wildungen vóór een hotel eenige eikeboomen, waarvan de eikels zeer door eekhorens en kinderen gegeten en verzameld werden, terwijl de andere boomen niet in trek schenen. v. B. proefde 3 eikels, welke als hazelnoten smaakten.

KANNAPPEL houdt een apologie naar aanleiding van door hem geleverde eikels, welke niet zoet waren, of weinig zoet; het hangt natuurlijk, evenals bij andere vruchten, ook van de hoeveelheid zonneschijn af. 1923 en '24 gaven misoogsten, 1925 was in boven-Hessen een zonarm jaar, en bovendien staat de Kannappeleik langs een helling tusschen andere boomen, zóó dat de zonnestralen slechts verzwakt den boom bereiken kunnen; vol licht heeft hij slechts van het noorden. En v. SEYDEL had eikels van dat jaar gekregen; die moesten dus wel minder zoet zijn. Evenals slechte wijnjaren door gebrek aan voldoende zonneschijn, zijn er ook slechte eikeljaren; in beide gevallen is er te weinig suikervorming.

Wie dus een goede proef wil nemen, moet enten van den boom kweeken en in de volle zon laten groeien.

Gelukkig zijn er echter meer eikeboomen dan die van KANNAPPEL met zoetsmakende eikels; althans beweert de

opperhoutvester EICHBAUM dat hij er, sedert de publicatie van den Kannappeleik, voortdurend op gelet heeft en overal dergelijke boomen gevonden heeft, afzonderlijk staande of groepsgewijs, in het bosch of in parken, waarvan hij verschillende voorbeelden geeft. Belangrijk is wat hij schrijft over de kleur; hoe geelrooder de kleur, des te zoeter de vruchten; de smaak was dikwijls die van hazelnoten. Maar volgens hem doet het er niet toe, of het een zomer- of wintereik of een bastaard is; evenmin speelt de standplaats een rol.

Een vorig jaar waren op mijn aanvraag geen eikels te krijgen; maar dit jaar is was een goede oogst. Ik ontving een aantal, proefde ze en liet ze proeven. De eikels verschillen weinig in vorm en zijn vrij dik, de dikste 2,5-2,6 : 1,6-1,7 cm, de langste 2,7-2,8 : 1,6-1,7 cm. De binnenhuid is lichtbruin, de zaadlobben zijn van buiten en op de binnenvlakken botergeel, op doorsnee wit. De smaak is goed, vrij van bitterheid of wrangheid, soms eenigszins zoet, en dan lekker <sup>1)</sup>. Maar natuurlijk blijft het een droge kost. Voortkweeking lijkt me zeker de moeite waard; dat zal eerst door enten moeten geschieden; daarna kan door onderlinge bestuiving binnen een groep zuivere boomen misschien een zaadconstant ras gewonnen worden.

Wie smaakervaring van eikels heeft, gelieve dit mede te deelen.

---

<sup>1)</sup> Onder willekeurig opgeraapte eikels waren er ook, welke eetbaar waren en weinig van de eikels van KANNAPPEL verschilden; maar bepaald lekkere waren er niet onder.