

Oogsttijd kersen

Oogsttijd van de kersen betekende vroeger voor velen de gezelligste tijd in het jaar. Vele weken voor de eigenlijke oogsttijd begon het bij velen al te kriebelen.

Tijdens de bloeitijd waren de betrokken al vol verwachting of de zetting voldoende zou zijn. Was de zetting voldoende en dat was gelukkig vaak het geval. De in het verleden veel aangeplante bomen in hoogstamvorm, hadden gelukkig minder ongemak van optredende nachtvorsten tijdens de bloei van de bomen.

Nu naderde de tijd dat de kersenboomgaarden werden verpacht. In volle verwachting waren soms hele gezinnen bij de verpachting aanwezig en hoopten dat zij de gunning kregen van de percelen waarop zij hadden ingeschreven. Het ingeschreven bedrag was een gevoelswerk, de kersenbaas had de opbrengst geschat. Een ervarings werkje, in de boomgaard was rond gelopen en geschat wat de opbrengst zou kunnen zijn. Had men het gewenste perceel of percelen dan volgden verdere werkzaamheden en voorbereidingen.

Ladders organiseren, herstellen als dat nog niet gedaan was, plukkers verzamelen. Meestal had men de vaste ploeg plukkers, die waren ook al aangestoken door het vuur.

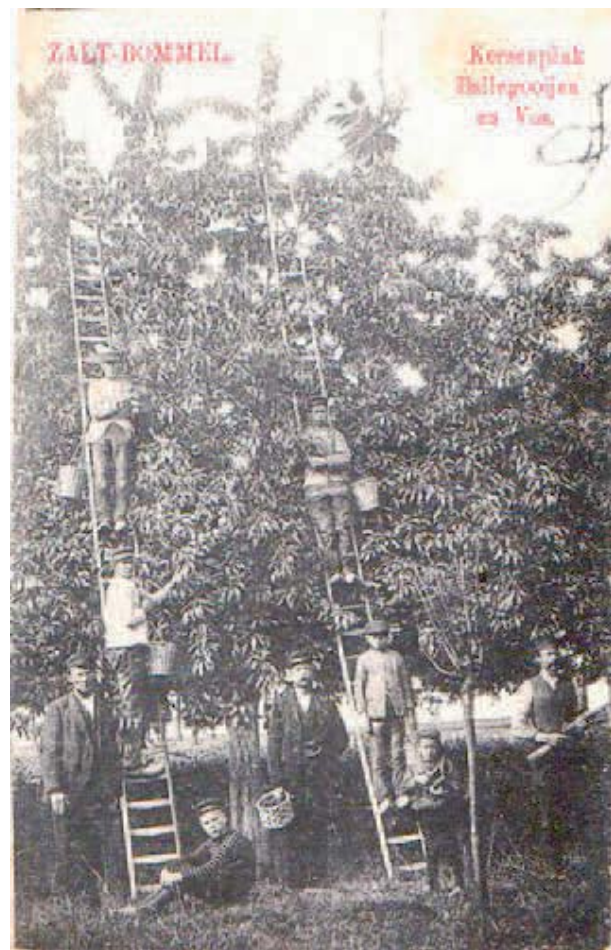
Ondertussen naderde de echte oogsttijd, de kersenkeerders waren al sinds dag en dauw actief in de boomgaard. Van s'morgens zes tot s'avonds 8 – 9 uur moesten zijn met alle mogelijke middelen proberen om de vogels uit de boomgaarden te houden. Wat hun wonderwel lukte, kwam er al 1 vogel in de boom werd deze gelijk verjaagd.

Dan brak de echte oogsttijd aan, als eerste was de Vroege van de Splithoven aan de beurt om geplukt te worden. De eerste kersen brachten vaak veel geld op, wie de primeurs haalde was koopman (behaalde de beste prijzen).

De andere rassen volgden snel in de rijptijd, Duitsers (Early Rivers), Meikersen en Volgers, Zwarte kersen als later rijpende, rijpten in een versnelling. De kersenbaas was maar onzalige malen bezig met om met de lange ladders te sjouwen en deze verzetten. De lange ladders - wel tot 50 sporten - verzetten was echt wel een specialistisch werkje. Waren ze niet goed gezet dan kon er een erg ongeluk plaats vinden als de ladder scheef uit de boom viel. Daarom deed de kersenbaas dit zelf.

Dan weer naar boven klimmen en weer naar beneden naar de veilige bodem om de mand te legen met de kostbare inhoud.

De hele buurt en familieleden moesten mee helpen om de oogst veilig binnen te krijgen. Ondanks de langere werkdagen en het vrij zware werk van de plukkers, ga maar eens meerdere



Kersenoogst omstreeks 1910.



Die zullen wel aftrek vinden.

uren op de sport van een ladder staan en heen en weer bewegen om de kersen te plukken, was men vrolijk en vol goede moed om de oogst binnen te halen. Het vele aanloop van publiek die de kersen kwamen kopen en het daarbij sociale contact met de mensen was een zeer aangename verpozing. Hierdoor was de kersen oogsttijd een erg aantrekkelijke tijd voor diegenen die daar aan mee deed.



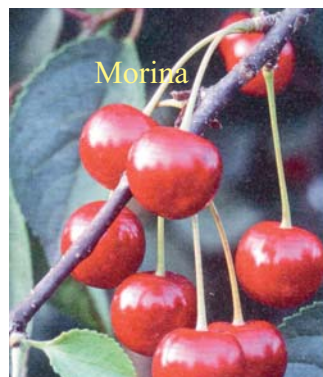
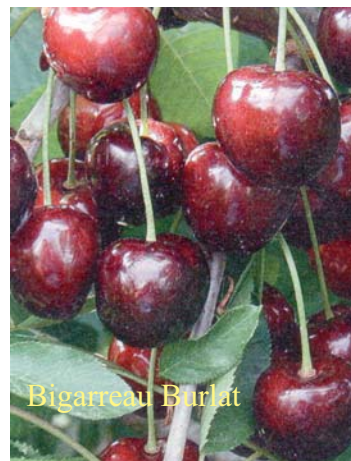
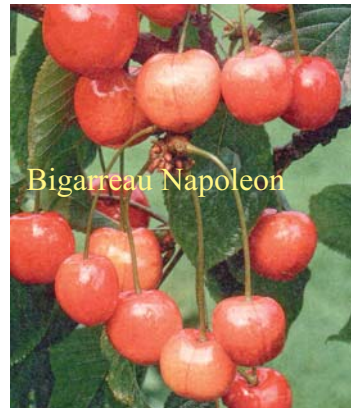
Recept kersenmuffins

Neem 100 gram meel met 1 theelepel bakpoeder en meng dit, 50 gram gemalen amandelen, 75 gram suiker, 1 zakje vanillesuiker, 80 gram zachte boter, 1 ei, 5 eetlepels melk en mix dit alles goed doorelkaar tot een glad deeg.

Leg in de muffinsvormpjes bakpapier en doe hierin deeg tot de rand van de vormpjes.

In een tot 180° C voorverwarmde oven worden de muffins in 20 - 25 minuten gebakken. Laten afkoelen, 200 gram mascarpone met 3 eetlepels poedersuiker omroeren, op elke muffin wordt een eetlepel van deze mix gelegd. Neem 50 gram couverture en smelt dit, op elke muffin worden drie verse en gave kersen met steel gelegd, hierover wordt wat van de gesmolten couverture gegoten.

Hiernaast en onder enkele fijne kersenrassen.





Dollesepler, een oud kersenras, zeer zoet van smaak, vruchtvlees en sap met een diepzwarte kleur. Een erg goede kers om zo te eten en te verwerken in vele gerechten.

Kersen ontsappen, de tekening spreekt voor zich. Ook kan men op deze manier erg goed kersen al dan niet gekookt door een fijne zeef doen om dan later deze te verwerken in allerlei gerechten.



Sep de spreek hebben we liever niet in onze kersenboom!



TEKST, TEKENING EN FOTOGRAFIE: BENNIE GIESEN 2012 ©