

Beste stekkers,

Bij deze onze persoonlijke ervaringen (Breda, behoorlijk beschut) voor jullie met wat soorten en linkjes.

Eerst maar even algemeen:

Al onze vijgen zijn “**zelfbestuivend**” en leveren eetbare vruchten;

Al onze vijgen overleven qua wortelgestel in het buitengebied **streng** vorst. Takken bevatten veel vocht en vriezen dus stuk dus dan moet je opnieuw beginnen. In het stadsklimaat valt dat mee.

De meeste takken overleven. In het voorjaar takken die niet uitlopen er uit **snoeien**. Als we zin en tijd hebben halen we de verdroogde/beschimmelde/onrijpe vruchten van de boom. Vijgen kunnen uitstekend tegen snoeien dus blijf ze de baas. Wij zijn niet voor op stam kweken, wij snoeien op z'n Frans. 6 takken die op plukhoogte worden gehouden waarbij de bodem makkelijk onkruid vrij is te houden en er makkelijk compost of mest bij kan. Let op, de vijgen worden zwaar en dan gaan takken hangen, zeker als het regent en de vruchten zwellen. Dan kan ook leiden tot scheurende of afbrekende takken, vijgenhout is licht.

Vijgen **determineren** op blad en zelfs op vrucht is lastig. Wij herkennen de soorten aan de groei, snel/middelmatig/langzaam. En aan de insneden van het blad, diep/ondiep al dan niet met wat scherpere of rondere vormen. De icechrisal is uiteraard extreem qua blad. De panachee heeft wit/gele verkleuringen. Bij de Italia is het blad wel heel diep groen en is de afstand tussen de bladeren aan de stengel relatief klein. Dus soms ook wel gekozen als sierplant.

Sinds 2 jaar plaagt de vijgenskeleteermot ons steeds meer. We schatten in dat die plaag groter wordt. Herkenbaar aan spinsel, bladschade en uiteraard een rupsje per spinsel. Even uitkijken voor wolluis, minimaal probleem maar toch. Ook leuk als je stekje uit buitenland meeneemt. Importeer je zo maar zo'n beestje☺.

Hieronder onze ervaringen.

1. **BROWN TURKEY**. Opbrengst fors. Kleur: Rood/bruin. Smaak: best zoet (hangt wel van zon en warmte af). Groeitempo: Best fors, veel snoeien. Voor Nederland is de Brown Turkey de meest bekende. Meest aangeboden in tuincentra. Snappen we wel. Onze moederstruik is zeker 30 jaar oud, snoeien we op plukhoogte en houden we op een breedte van 4/4 meter. Levert voldoende om een gezin vanaf half augustus (meestal na zo'n stevige onweersbui want vijgen moeten zwellen) tot let's say half september van verse vijgen te voorzien. Let op, alle vijgen rijpen van onder aan de tak naar boven aan de tak zo'n beetje dag voor dag af. Dus je kunt iedere dag plukken. Als het vochtig weer is en je laat ze hangen dan ben je je oogst zo kwijt, schimmel. De kleinere en grote vogels, mezen, merels, eksters zullen snel door hebben dat vijgen wel erg makkelijke en lekkere hapjes zijn.  
<http://www.fig-baud.com/cataloguefiguiers/catbrownturkey.html>
2. **GRISE DE ST. JEAN**. Opbrengst wisselend, wat later in de zomer (bij ons, in de boeken staat vroeg). Kleur: Grijs, bedauwd, rood van binnen. Smaak: Als het warm en zonnig is en er is genoeg regen geweest is dit wel de allerlekkerste, wat kleiner en heel zoet. Groeitempo is matig. <http://www.fig-baud.com/cataloguefiguiers/catgrisestjean.html>
3. **RONDE DE BORDEAUX** Onze beste vriend. Opbrengst fors, veel kleinere vruchten vanaf september tot de nachtvorst. Kleur: Diep prachtig donker paars, Smaak: Zoet en kruidig, je

weel wel voor bij de paté of pittige franse kaas ☺. <http://www.fig-baud.com/cataloguefiguiers/catrondedebordeaux.html>

4. **ROUGE DE BORDEAUX** Opbrengst fors, niet zo veel maar wel heeeeel grote vruchten. Kleur: Uiteindelijk rood/licht paars, Smaak: Als de Brown turkey vinden wij. Groeitempo is fors. Diep ingesneden blad. Maar de vrucht klopt niet met de plaatsjes zoals we ze op internet zien. <https://www.tuinplantenwinkel.nl/ficus-carica-rouge-de-bordeaux.html>
5. **VERDINO** Die hebben we al twintig jaar op stam. Prachtige boom maar zeer onregelmatig qua groei en vijgen. Groot, niet diep ingesneden blad. <https://www.fruitbomen.net/vijgenboom/verdino/?n=verdino>
6. **PINGO DE MEL**. Zo hebben we hem gekocht. Maar de plaatjes op internet ☺. Bij ons sterke groeier, kan een boom worden, hoge opbrengst, al vroeg op dreef, soms al in juni dus onze eerste vijg. Maar Groene vruchten en wit vruchtvlees met lichte smaak. Bijna wat meloenachtig. Leuk als je ruimte hebt en vroeg vijgen wil eten.

#### STEKKEN:

Stuk stengel met 3 of 4 ogen is al genoeg. 2 ogen gelijk in de stekgrond of zo. Wel even opletten of je de bovenkant wel boven hebt! Warm, vochtig en zonnig houden, zet maar in de vensterbank binnen. Heb nou even geduld al vind ik dat je na 3 weken leven moet zien. En van er aan trekken worden de wortels niet langer! Kan zijn dat oog in de grond uitloopt, ook dat zie je wel. En doe maar een literpot of zo. In glas hebben we ook wel eens gedaan, kan je volgen of er wortels komen.

Pas na de nachtvorst buiten, laat maar even in de pot tot de wortels echt stevig zijn, Niet vergeten, water!

3 of 4 ogen geldt voor een tussenstuk. Als je iets op stam wil moet je uiteraard de top laten zitten. Het is wel beter als de stengel al wat houtig is. Maar dat is met een winterstek altijd wel zo. Als je een grondstek neemt gaat het meestal allemaal wat sneller.

Eigenlijk zijn het net wilgen ☺

#### WAARSCHUWING:

Het sap van de vijg (wit) bevat latex. Als je daar allergisch voor bent en je krijgt niet snel medische hulp dan ga je dood.

Voor mensen die niet allergisch zijn en in de zon vijgenbomen snoeien en sap op hun armen krijgen, dan weet je waar die vreemde blaren vandaan komen die overigens geen pijn doen. De huid verkleurt en dat bladdert wel een keer af.

Wespen, nazomer en herfst, een mooie maar stekende combinatie.

Ik zal wat aanvullen in de loop der tijden.

Als je vragen hebt of toevoegingen, mail maar.