



Kwartaaluitgave van de Noordelijke Pomologische Vereniging

Voorjaar 2006

Pomospost



Vruchtrot voorkomen of vertragen



Oude aardbeirassen gekoesterd



De vlier in het voor- en najaar

VOORJAAR 2006

Inhoud

Van de voorzitter	..2
<i>Pomologia</i>	..
Eierpruimen	..3
De Grote Mogol en andere Pondsperen	..4
Oude aardbeirassen gekoesterd	..7
Westerleesche Kers	..9
<i>Creatief culinair</i>	
De vlier in het voor- en najaar.	12
Vlierbloemenwijn	13
Wat nu, in deze rustige "fruitperiode"	16
Wecken met plezier.	25
<i>Buitengeluiden</i>	
POMologische Vereniging Noord-Holland	15
De Bloemenwei, een retourtje nostalgie"	17
<i>Ziekten en plagen</i>	
Vruchtrot voorkomen of vertragen	20
<i>NPV Verenigingsnieuws</i>	
Jaarvergadering	26



Agenda

- 25 maart U kunt nog **fruitbomen (laten) enten** bij de NPV stand op de Rozensnoeidag in het Rosarium te Winschoten. 11.00 – 14.00 uur. In Winschoten staan verwijzingen naar deze plek.
- 22 **Lentemarkt** bij de historische boerderij Geertsemaheerd, Padje 9 te Slochteren. 10.00 – 16.30 uur. De NPV staat hier met een Informatiestand.
- 22 april Nationale **Rodekruisbloesemwandeltocht**, Starten vanaf 7.30 uur in de Fruitmasters Fruitveiling te Geldermalsen: € 4,50 voor inschrijving. Zie www.rodekruisbloesemtocht.nl.
- 22 april 2006 **Openstelling collectieboomgaard** van de Abdijtuin van de Adelbertus te Egmond-Binnen.
- 23 april Diverse **bloesemwandeltochten** langs bloeiende hoogstamboomgaarden in Zuid-Limburg. Zie www.ikl-limburg.nl Voor informatie IKL : 0475 - 38 64 30.
- 12 april/10 mei **Bloesemwandeltocht** Startlocatie: Wijkpaviljoen "Patrimonium" Jeekelstraat 40A. Leerdam Starttijden: van 10.00 - 14.00 uur.

Vooraankondiging

13 t/m 15 oktober. Nationale Fruittentoonstelling "Souvenirs van Eeuwen" in de Fruithof te Frederiksoord.

Algemene Ledenvergadering Zaterdag 18 maart 2006

Plaats De Kroezehof. Wethouder Bergerstraat 26 Assen. Aanvang 14.00 uur.

Van de voorzitter

Een nieuw jaar ligt voor ons. Een jaar waarvan we hopen dat het ons zal opleveren wat we aan zorg en moeite aan onze fruitbomen besteden. Het afgelopen jaar was in dit opzicht voor velen teleurstellend. Felle nachtvorst in het voorjaar van 2005 had een slechte fruitoogst tot gevolg. We kunnen de natuur echter niet dwingen. Gelukkig is dat maar goed ook. Ik moet er niet aan denken dat we, zelfs met een democratisch besluitvormingsproces, het weer naar onze hand zouden kunnen zetten.

Op het moment dat ik dit schrijf vriest het licht bij een prachtige wintermiddagzon. Onze nog jonge fruitbomen tonen zich open en bloot in het fraaie licht. Nu ook zie ik heel duidelijk dat de harttak van de intussen flink gegroeide pondspeer aan het einde van de zomer is bezweken onder het gewicht van de zware vruchten. Vruchtdunning zal ik dus niet moeten beperken tot de gesteltakken; ook de harttak bleek al veel vruchthout te bevatten. De volle groei in de zomer onttrok vanaf de grond het zicht op het hart van de boom waardoor de overbelasting van de tak door mij niet werd opgemerkt. Bij de voorjaars snoei zal ik moeten letten op de mogelijkheden voor vorming van een nieuwe harttak.

Nu de bomen zich, na ongeveer vijf jaar, redelijk hebben ontwikkeld gaan mijn gedachten toch onwillekeurig terug naar onze eerste pogingen om de boomgaard aan te planten. Het was najaar 1998. Het stuk grasland van ongeveer één hectare groot, waarop we ook ons huis hadden laten bouwen, hadden we laten omploegen en kopegen. De eerste 15 jonge fruitbomen werden uitgezocht en aangeschaft bij een van onze leden en vervolgens aangeplant in de zware Dollardklei. Als aansporing kreeg elke boom ook nog enkele zakken tuinaarde mee in het plantgat. Daarna volgden de winter en het voorjaar van 1998 en 1999. Weerstatistieken zouden later aantonen dat dit ongeveer de natste periode van de vorige eeuw moet zijn geweest. In het voorjaar blikten wij verwachtingsvol naar onze jonge aanplant en inderdaad: half april begonnen alle bomen pril uit te botten. De groei van de jonge knoppen verliep echter nogal traag. Hierdoor niet uit het veld geslagen gingen wij half mei enkele weken naar de USA op vakantie en voor familie bezoek.

Het was inmiddels prachtig warm voorjaarsweer geworden en uit voorzorg, om de jonge bomen niet te laten verdrogen, vroeg ik mijn zoon en zijn vrouw die tijdens onze afwezigheid de honneurs zouden waarnemen, om de bomen af en toe wat water te geven.

Ze hebben zich keurig van hun taak gekweten. Toen we terugkeerden bleken alle jonge blaadjes van de fruitbomen nog geen millimeter te zijn gegroeid en een aantal begon zelfs te verleppe en al af te vallen. Een boomverzorger die ik op aanraden van "Groei en Bloei" belde bevestigde wat wij inmiddels al vermoedden. De bomen waren zeer dood. De natte winter en het natte voorjaar, gepaard gaande met de slechte doorlaatbaarheid van de grond, hadden de wortels verstikt. De bomen waren letterlijk "verzopen".

Door schade en schande wordt men wijs! Het zal ongetwijfeld de weg van velen zijn. De adviezen die we daarna van verschillende zijden kregen aangereikt hebben inmiddels geleid tot een nieuwe boomgaard waar nu ongeveer 30 bomen (oude rassen van appels, peren en pruimen) hun plaats hebben gevonden.

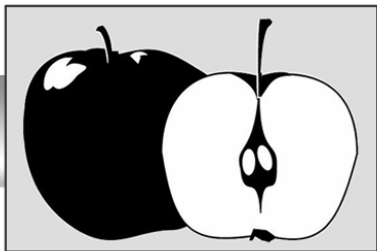
Voor aanplant van (fruit-)bomen op zware oude zeeklei zoals die bij ons aan de rand van de Dollard voorkomt blij je met de navolgende aanpak toch succes te kunnen hebben.

Plant de bomen in elk geval in het voorjaar, het liefst zo laat mogelijk.

Zet de jonge bomen op heuveltjes of richels van ongeveer 25 centimeter hoogte. De wortels van de boom zullen bij deze hoogte ongeveer net in het oorspronkelijke maaiveld steken. Meng de zware klei wel zo goed mogelijk met bijvoorbeeld tuinaarde. Zorg dat de heuvel of richel door een laagje klei wordt ingesloten. Hierdoor wordt uitdroging in de zomer voorkomen. (Ik heb onze jonge aanplant zomers nooit van extra water hoeven voorzien!)

Deze wijze van aanplanten is tijdrovend en ook het maaien van de boomgaard zal later meer tijd kosten omdat de heuveltjes en richels apart met de bosmaaier gemaaid moeten worden. Maar ik kan een ieder verzekeren dat de voldoening achteraf, figuurlijk gesproken, een veelvoud is van alle geleverde inspanning.

Dick Smith



POMOLOGIA

Eierpruimen

Soms treffen we mensen die een boompje van de volgens hen allerheerlijkse eierpruim willen hebben of die willen weten waar ze eierpruimen kunnen kopen. Bij doorvragen blijkt het niet om één en dezelfde pruim te gaan. De een heeft het over een gele, de ander over een rode en weer een derde bedoelt een groengele vrucht. De naam eierpruim blijkt erg verwarrend. Heel verschillende rassen heten zo. Sommige hebben inderdaad grote, geelwitte ei-vormige pruimen, maar er zijn er met een andere kleur, een andere vorm of een kleiner formaat. Er blijken al met al meerdere rassen te zijn die 'Eierpruim' werden genoemd. Ik probeer ze hier op een rijtje te zetten.

Allereerst zijn er die met de officiële naam Eierpruim: de bekendste zijn Rode en Witte Eierpruim (in de literatuur ook Gele Eierpruim genoemd). Er is ook een Blauwe Eierpruim, maar of dit een afzonderlijk ras is heb ik niet nog kunnen achterhalen. In ieder geval is het een synoniem van Belle de Louvain, Imperiale Violette, Rode Eierpruim, Ruth Gerstter en de Grosse Zwetsche. Verder heeft Washington in de vroegere rassenlijsten als synoniem Eierpruim.

Dan zijn we er nog niet want Edmond van de Cauwenbergh in zijn Monographie Standardisation en Cultuur van Pruimen uit 1941, het standaardwerk voor pruimen in België, beschrijft een Eierpruim, die geelgroen is met een lichte rode bloes en vroeger rijpt dan onze Witte (of Gele) Eierpruim en blijkbaar een andereis. Terloops vermeldt hij dat er in Vlaanderen meerdere lokale eierpruimen zijn, waaronder een Dikke en een Blauwe Eierpruim.

Dan zijn er pruimen die in de volksmond - eigenlijk ten onrechte, want niet als zodanig in rassenlijsten vermeld - eierpruim heten. Behalve de al genoemde Belle de Louvain, zijn dit Reine Claude d'Oullins en Victoria. En ik sluit niet uit dat de Eivormige Reine Claude, een heel oud ras, ook zo bestempeld zal zijn.

In het buitenland is het niet anders. De bij ons bekende Witte en Rode Eierpruim heet in

Engeland ook White en Red Egg. Maar de naam Egg Plum wordt ook aan enkele andere pruimen gegeven, zoals de Yellow Egg waarmee de Pershore wordt bedoeld en de Purple Pershore, die Blue Egg wordt genoemd. Beide soorten zijn vroeger ook bij ons aangeplant, en - wie weet - toen ook Eierpruim genoemd. Dit geldt zeker voor de Pond's Seedling, die in Engeland ook wel Red Egg heet.

In het Duitstalige gebied ligt het nog ingewikkelder. Daar wordt de groep pruimen in sommige handboeken onderverdeeld in vijf groepen: Kwetsen, Mirabellen, Reine Claudes, Japanse Pruimen en Pflaumen. Pflaumen worden dan soms Rundpflaumen of Eierpflaumen genoemd. Daarnaast kent men meer specifiek Gelbe, Rothe en Weisse Eierpflaume, die met de onze overeenkomen. Reine Claude d'Oullins blijkt er ook tegenwoordig als Eierpflaume te worden verhandeld.

Tenslotte, er is in de USA een Japanse Pruim (behorend tot de Prunus Salicina groep) die Green Egg heet. Samenvattend:

- Eierpruim = Vlaamse variëteit, synoniem van Washington en Reine Claude d'Oullins.
- Rode Eierpruim = rasnaam, synoniem van Pond's Seedling en Reine Victoria.
- Witte Eierpruim = rasnaam, synoniem van Gele Eierpruim.
- Blauwe Eierpruim = Waarschijnlijk een rasnaam, synoniem van Belle de Louvain. Grosse Zwetsche, Imperiale Violette, Purple Pershore, en Ruth Gerstetter.
- Gele Eierpruim = synoniem van Witte Eierpruim en synoniem van Pershore.
- Groene Eierpruim = synoniem voor Reine Claude d'Oullins en Green Egg.
- Dikke Eierpruim = lokale Vlaamse variëteit.
- Violette Eierpruim = synoniem van Blauwe Eierpruim of Rode Eierpruim.

Waarschijnlijk ben ik niet volledig. Kortom als iemand de Eierpruim zoekt, dan weten we nog weinig en is gericht dóórvragen nodig.

Jan Veel

Over de Grote Mogol en andere 'Pondsperen'

Hoewel de naam 'Pondspeer' in Nederland wordt gebruikt voor tenminste twee verschillende perenrassen, wordt er meestal de Catillac, of Grote Mogol (synoniem Grand Monarque) mee bedoeld, de peer die al in 1758 door Johann Hermann Knop in zijn standaardwerk Pomologia onder deze laatstgenoemde namen was beschreven.

Over haar herkomst valt weinig met zekerheid te zeggen, hoewel, uit het feit dat deze ook in andere Europese landen voorkomt en daar onder diverse namen (synoniemen) bekend is, mogen we concluderen dat ze wellicht uit zeer vroege en misschien zelfs Romeinse(?) tijden dateert. Zo komt ze met zekerheid voor in Duitsland en is daar het beste bekend als Grosser Katzenkopf, terwijl ze in Frankrijk onder de namen Catillac, Poire d'une Livre, of Tête de Chat bekend is.

In ons land is ook een grote stoofpeer met de naam Gratiolle, of Gratiool, met de naam 'Pondspeer' aangeduid. Daarvan kende men een 'lang' en een 'rond' type. Volgens afbeeldingen en beschrijving in Pomologia Batavia, een oud Nederlands pomologisch boekwerk (Mathieu van Noort, 1830), is de Lange (Grande) Gratiolle zeker niet de Pondspeer die we hier beschrijven. Maar, met de Ronde Gratiolle is vrijwel zeker de hier beschreven Pondspeer - de Grote Mogol - bedoeld.

Daarnaast bestaat er nog de 'Harm-Harkespeer', die regelmatig in de noordelijke provincies wordt aangetroffen en die ook met de naam "Pondspeer" wordt aangeduid. Deze is kleiner en verschilt ook duidelijk van de Pondspeer die we hier behandelen. Terwijl de Grote Mogol een korte, platronde, afgestompt spitse, wat buikige vorm heeft, vertoont de Harm Harkespeer meer de vorm en kleur van de Saint-Rémy.

De Grote Mogol is aanvankelijk bleekgroen en op de vrij harde, dikke schil worden soms enkele, soms zelfs vrij grote bruine roestplekken aangetroffen. In vorm komt de Pondspeer wel enigszins overeen met Saint-Rémy, maar ze is in de regel aanzienlijk groter. Tijdens het bewaren kleurt de schil mooi geel en de oranje blos die meestal aan

de zonzijde is te vinden en de talrijke stippels komen daarbij dan goed uit. Ze kan vanaf december gebruikt worden en kan, mits koel bewaard, wel tot maart worden bewaard. Haar vruchtvlees is grofkorrelig en geelwit van kleur. Tijdens het koken (stoven) verkleurt dit mooi rood, terwijl ze lichtrins van smaak, maar toch tamelijk zoet is.

De Grote Mogol kan zeer grote vruchten opleveren, die inderdaad wel ruim een pond zwaar kunnen worden. Het is een zeer goede stoofpeer die vroeger, zij het op kleinere schaal, in het gehele land werd geteeld. Ze wordt nu vooral in het oosten van het land nog aangetroffen. Vooral op de lichtere gronden van die streek land bleek deze peer goed te voldoen. Ze heeft overigens maar enkele jaren (van 1933-1936) op de lijst van aanbevolen rassen voor de beroepsmatige teelt gestaan.

De Grote Mogol vormt een mooie, vrij grote, piramidale boom, met enigszins hangende takken. Ze gedijt het beste in de luwte, omdat haar grote vruchten anders de neiging hebben om te vroeg af te waaien. Ze draagt niet al te vroeg, maar later wel regelmatig. De Pondspeer bloeit zeer laat. Gelijke bloeiers (en wellicht bestuivers?) zijn o.a. de Maagdenpeer, Calebasse de Tirlemont, Bergamotte d'Esperen, Soldat Laboureur en Winterlouwttje. Veel ziekteproblemen kent dit ras niet, al is er soms sprake van enige aantasting met vruchtboomkanker, terwijl ze ook wel eens onderhevig is aan het ziekteverschijnsel dat 'rotneuzen' wordt genoemd. Daardoor zou deze peer soms slecht zijn te bewaren.

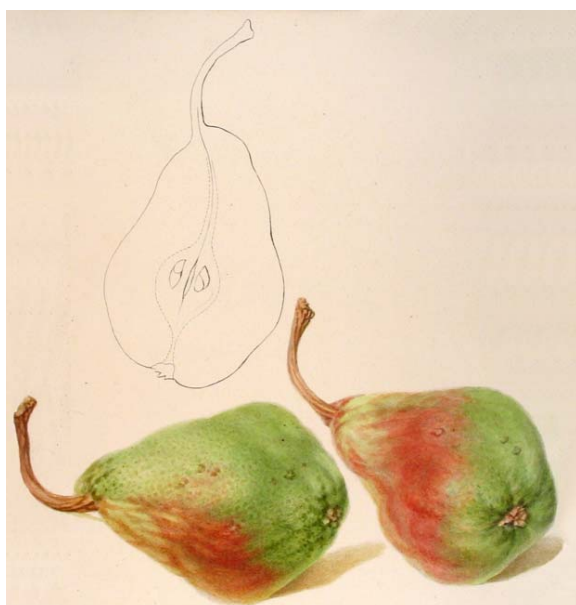
Het ras is goed bestand tegen koude en natte weersomstandigheden.

De voor de hand liggende reden tot haar geleidelijke verdwijnen is het feit dat de Pondspeer een nog betere opvolger in de vorm van de Saint-Rémy kreeg in een tijd dat de vraag naar stoofperen al sterk was gereduceerd.

Hennie Rossel



Twee pondsperen: links de Cattilac, rechts de Noord-Nederlandse Pondspeer, ook wel Harm Harkespeer genoemd



Lange Gratiool



Ronde Gratiool



St. Remy



Elsanta



Frau Mieke Schindler



Lambada



Mara de Bois



Perle de Prague



Senga Sengala

Oude aardbeirassen gekoesterd

De moderne aardbei is ontworpen voor de distributie, niet voor de mond. Resistentie, houdbaarheid, uiterlijk, transporteerbaarheid en gelijkmatige vorm zijn tegenwoordig belangrijker dan geur en smaak. Momenteel is de Elsanta alleenheerser in aardbeienland. De oude rassen mogen we echter niet vergeten. Het zijn referentiepunten die ons, ondanks al hun nadelen in de moderne tijd, kunnen vertellen hoe een aardbei zou moeten smaken.

Een groot voorvechter voor de oude aardbeirassen is Hans Sniijders, chefkok van sterrenrestaurant Château Neercanne te Maastricht. Tijdens een zeer kort seizoen, aan het begin van de zomer, tref je in zijn keuken wel tien verschillende aardbeien aan. Elk ras krijgt zijn eigen culinaire bestemming, afhankelijk van het smaakpatroon. We gingen met Hans mee naar de oogst en namen daarna plaats aan de degustatietafel.

Groenteabonnees

In Valmeer, vlak bij Maastricht aan de Belgische kant van de grens, is een tuindersbedrijfje gelegen dat in de noordelijke landen uniek is. Edith Boënne teelt er kruiden-, groenten- en fruitrassen die allang uitgestorven hadden moeten zijn. De tuinderij is geheel biologisch, de ziektebestrijding gebeurt via uitgekiende plantencombinaties. We zien b.v. de aspergekever, maar dat beestje kan hier niet veel schade aanrichten. Omdat er van elke plantensoort slechts enkele aanwezig zijn, blijven insecten en schimmelplagen weg. Met haar tuinderij kan Edith niet veel geld verdienen, toch leeft ze ervan. Vroeger had ze een eigen kraam op de wekelijkse groentemarkt in Maastricht, tegenwoordig bestaan haar klanten uit abonnees. Voor een vast bedrag krijgen ze elke week een gevarieerd groenten- en fruitpakket, afhankelijk van wat het seizoen te bieden heeft. Haar grootste klant is chefkok Hans Sniijders. De samenwerking tussen Edith en Hans gaat trouwens veel verder dan leverancierklant. Hans is namelijk nieuwsgierig aangelegd. Vaak is hij in de tuinderij te vinden om de vele gewassen te inspecteren, te ruiken, te proeven, te wroeten en om ervaring op te doen. Wanneer hij in Italië, Zwitserland, Marokko of Frankrijk een nieuw plantje ontdekt, neemt hij het mee om in Edith's tuin te experimenteren.

Hemel op aarde

Een van de projecties die uit de samenwerking geboren werd, betreft oude aardbeirassen. Wanneer wij op een zomerse dag de oogst meemaken, beseffen we pas goed hoe oude planten je met explosieve geuren en smaken confronteren. Wat konden we van ons aardbeidagjes leren? In elk geval dat de meeste oude rassen absoluut niet geschikt zijn voor de moderne tijd. Ze zouden de distributie niet overleven. Enkele rassen moet Hans binnen enkele uren na de oogst verwerkt hebben, anders zijn ze confiture. Andere rassen geven bijna geen opbrengst, of ze zijn zeer schimmelgevoelig, of ze hebben een grote variatie in vormen of ze zijn slecht oogstbaar. De moderne tuinder zou er weinig mee aan kunnen vangen. Maar smaken! Wat dat betreft lijkt de tuin van Edith de hemel op aarde.

Mara des bois

Is vooral populair in de Franse regio Marmande. De smaak is mierenzoet en doet denken aan bosaardbeien, de neus is weëg zoet. In de nasmaak kunnen we met wat fantasie allerlei smaken ontdekken.

Tago

Groot, rond, zeer sappig, licht zuur, maar verder vlak van smaak. Weinig geur. Minstens de helft van het veldje is rot. Nee, dit ras kan ons niet bekoren.

Threestar

Heeft een onregelmatige vruchtvorm en weinig neus, maar inwendig is hij zeer consistent. De zaadzetting is inwendig en fijn. De smaak is zoetzuur. Dit lijkt ons een aardbei waar kinderen van houden.

Wädenswille nr. 9

De vruchten zijn onregelmatig van vorm. Zowel de geur als de smaak zijn van nootmuskaatachtige kruidigheid. Van ons kreeg dit ras de hoogste score.

Senga sengala

De reuk is zoet, de smaak hazelnootachtig en de nasmaak intens zoet. In de vruchtkern is veel wit aanwezig, dus de opbrengst van dit ras is laag.

Brombach

Dit kwetsbare ras is zeer donker, bijna zwart van kleur. De volle warme smaak doet aan rijpe kersen denken.

Perle de Prague

In het Nederlands "Pareltje van Praag" genoemd. Door zijn mooie smaak trekt hij veel slakjes aan. Al enkele uren na de oogst is het confiture. De smaak doet denken aan kiwi.

Frau Mieze Schindler

Hoewel dit donkerkleurige ras nauwelijks opbrengst geeft, is het een interessante aardbei. De smaak is typisch framboosachtig. Vandaar dat hij ook wel "frambozenaardbei" wordt genoemd. De geur doet denken aan witlof.

Corona

Dit ras zou wel eens commerciële waarde kunnen hebben. De vruchten zijn stevig, als eieren zo groot, en hebben "de smaak van vroeger".

Lambada

De vruchten zijn groot en mooi van vorm en kleur. De plant heeft echter het nadeel dat hij hoog en dicht groeit. Daardoor is er op het veld weinig ventilatie, zodat schimmels en ongedierte vrij spel hebben. De smaak is koolachtig.

Naschrift redactie. Dit artikel is ontleend aan Culinaire Saisonnier zie: <http://saisonnier.textv.nl/> en is niet ondertekend. Graag zouden wij in de Pomospost artikelen van leden of lezers over kleinfruit willen plaatsen, zodat we geen stukken – hoe lezenswaardig ook- ontleend aan andere periodieken hoeven over te nemen.

**Boomkwekerij
Cultura**

Vanuit onze boomkwekerij kunnen wij bieden:
Een uitgebreid assortiment **Bos- en haagplantsoen**
Fruitbomen: struik - halfstam en hoogstam, vele beproefde oude rassen, maar ook enkele nieuwere variëteiten.

Particuliere verkoop op zaterdag van november t/m april van 09:00 - 17:00 uur.

Alfred en Gerda Vijn
Dirk de Ruyterpad 4
8384 DD Wilhelminaoord
Tel: 0521 381 551
Fax: 0521 382 852
E-mail: cultura@planet.nl

biologische hoogstamboomkwekerij

De Sterappel

**Veel oude
fruitboomrassen
Ook grote maten
verkrijgbaar**

Wij zijn geopend van november tot en met april
vrijdag en zaterdag van 09.00 - 18.00 uur

Kees van Leeuwen
Weiweg 7, 4064 CJ Varik

telefoon: 06 219 540 18
telefax: 0344 652754

e-mail: sterappel@versatel.nl

Bezoek ook onze website: www.asterappel.nl

Blik op de Boom: de Westerleesche kers

Bladzijde 50 van de NPV-brochure "Oude Fruitrassen in Noord-Nederland" geschreven door Jan Veel en Jan Woltema, is gewijfd aan de Westerleesche kers. Hieronder een vrije bewerking van hun bevindingen.

De Westerleesche krik is de enige bekende... kersensoort uit Noord-Nederland. Hoewel kersenteelt in het Noorden van geen belang was – men zag slechts hier en daar een Meikers en een Dubbele Zure Morel – vond men begin 1900 in het oosten van de provincie Groningen, zowel bij particulieren als bij fruittelers, de Westerleese krik veel aangeplant. Pomologisch gezien is het eigenlijk geen krik (zoete kers), maar een Waal (zure kers). Van de Walen is de morel het bekendst.

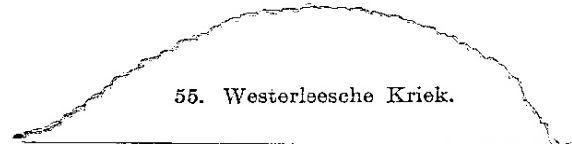
K. Bos uit Sappemeer vond deze eind 1800 als natuurlijke zaailing en gaf haar de naam, naar haar vindplaats, de Westerleesche Krik.

Ir. I. Rietema beschrijft dit ras in zijn proefschrift: Beschrijving en Rangschikking van de in Nederland voorkomende kersenvormen (Wageningen, 1928) en vermeldt, dat deze kers in het Groningerland veel werd geteeld.

De vrucht is vrij klein en erg zuur. Ze is wat plat, granaat- of bloedrood van kleur en zeer zacht. De steen is tamelijk klein. Ze heeft, commercieel gezien, weinig waarde voor directe consumptie, omdat de smaak erg zuur is en de vrucht erg klein. Eigenlijk is deze alleen voor verwerking geschikt. Ze werd om haar goede eigenschappen graag door de industrie gekocht voor o.a. bereiding van sap en vruchtenwijnen. Ze barst niet bij regen.

De boom is vroeg vruchtbaar. De bloei is laat (eerste helft van april). De rijptijd is erg laat (eind juli, begin augustus). Het ras is zelfbestuivend. De boom kan door opslag worden voortgekweekt (wortelecht). Het is een zwakke groeier en de boom blijft klein, maximaal 4 meter. Hoewel de vruchten en de bladeren wat kleiner zijn dan de Morel, wordt de boom zelf wel wat groter. De kroon is sterk vertakt en groeit goed op elke grondsoort. De boom is zeer gezond en heeft geen last van Moniliataksterfte (een gevreesde schimmel vooral bij kersen bij de particulier).

Rassenlijsten uit de periode 1940-1950 vermelden dat de boom veel werd geteeld in Groningen en Drenthe, maar commercieel gezien waarschijnlijk niet op zou kunnen tegen de Morel. Deze vrees is terecht gebleken.



Bladvorm

Het is niet vreemd dat ik aandacht schenk aan de Westerleese kers. Westerlee in Oost-Groningen is mijn geboortedorp. Bij elk huis of boerderij stond minstens één Westerleese kers, op sommige plaatsen wel meer dan 10 stuks, altijd langs de slootkant, voedingstechnisch een armoestrook. Je wist niet anders, het behoorde er gewoon te staan.

In tegenstelling tot Ir. Rietema zijn stelling, de kers zou niet geschikt zijn voor verse consumptie, was dit bij ons thuis wel het geval. Elke dag, gedurende een periode van drie weken zocht je de bomen af naar rijpe kersen. Inderdaad ze zijn zuur maar in rijpe toestand meer aromatischer en minder bekkentrekkend dan de morel, die ook bij ons was aangeplant. Het was hartje zomer, de bessenstruiken waren leeg, je wilde ander fruit snoepen. We kenden wel zoete kersenrassen, die kon je kopen op de zaterdagmarkt in Winschoten. Deze kersen waren bijna zwart van kleur en sommige soorten vonden we voor onze mond te flauw door het vele zoet.

Een groot deel van de kersen werd vroeger bij ons thuis verwerkt in de keuken. Wij kenden een vijftal producten: kersenjam, kersenbrij, kersengelei, kersen op alcohol en de kersen werden geweekt. In het zomernummer van de Pomospot, dat midden juni verschijnt, zullen we de verschillende recepten bespreken.

De commerciële verwerking van de Westerleese kers

In Oost-Groningen, Westerwolde en in het Drents-Gronings veenkoloniale gebied kwam en komt de Westerleese kers nog veelvuldig voor. In en rondom het stadje Winschoten, het centrum van dit gebied waren tot 1970 enige wijn en azijnfabrieken gevestigd. Deze afnemers maakten de bijverdienste van de Westerleese kers interessant. Vanaf 1900 werden de kersen door tussenhandelaren opgekocht. De allergrootste opkoper was de firma Westerman uit Heiligerlee.



Op deze foto's uit 1967 is hoe kersen bij de firma Westerman in Heiligerlee werden afgeleverd.

In 1975 stopte men met de aankoop van de Westerleese kersen. Zure kersen werden vanaf toen in bulk goedkoper geïmporteerd uit het toenmalige Oostblok, vooral uit Hongarije en Roemenië. Ik heb zelf, gelijk mijn opa en mijn vader, menig

Onderhoud van de boom

De snoeimethode van de Westerleese kers was vroeger nogal rigoureuus. Nadat de wortelstek was geplant, mocht het boompje ongebreideld doorgroeien. In zijn jeugdfase werd er niet ingeknipt. Hierdoor ontwikkelde zich de centrale tak als een harttak met haaks daarop geplaatst het vruchthout. Als de boom, na een jaar of tien, te hoog werd om gemakkelijk te kunnen plukken dan werd zonder pardon de hoofdtak afgezaagd op een gemiddelde hoogte van twee meter.

Door deze koppensnellermethode ontwikkelde zich een brede kroon met vele gesteltakken en zuigers. Het onderhoud, als het al werd gepleegd, bestond uit het regelmatig verwijderen van de

emmer met kersen vol geplukt. De beloning was niet hoog, in mijn herinnering was de kiloprijs in 1972: één kwartje !

In een artikel uit 1984 over Heiligerlee en Westerlee in vroeger tijden, stond de hierna volgende verkorte tekst.

Deze kersen hadden een heel mooie bloei. Het was dan ook een lust om in die periode door de dorpen te fietsen. De oogst van de kersen hing af van de weersomstandigheden. Ook werd er wel gesproken van beurtjaren. Als men één jaar van overvloedige oogst had gehad, kwam het vaak voor dat in een daaropvolgend jaar de opbrengst erg klein was. De periode dat de kersen rijp waren, lag meestal in de laatste week van juli en de eerste twee weken van augustus. Het plukken van die kersen werd vaak gedaan door schoolkinderen die in deze periode vakantie hadden.

De Westerleese kers had een erg hoge zuurgraad en ook een geweldige kleurstof en was dan ook zeer geschikt voor de wijnfabrikanten. Zo weet iedereen nog wel dat B. Westerman's Groenten en Fruitgroothandel in Heiligerlee de grootste opkoper was van deze kers. Deze firma leverde de kersen aan diverse wijnfabrikanten. Ook de pitten werden gebruikt voor een lekkere likeur.

Kersen die 's morgens werden geplukt, werden 's middags en 's avonds afgeleverd. De gebrachte hoeveelheid varieerde van 10 kg tot soms wel 160 kg. In de paar weken dat de kersen rijp waren, bedroeg de aanvoer bij Westerman in sommige jaren zo'n 55.000 kg, maar in een slecht jaar soms maar 4.000 kg.

overmaat aan scheuten. Zonder deze handeling werd de 'kroon' kaal van binnen door de schaduwwerking. De aanblik van veel Westerleese kersen was van een bosje op een stam. Door de soms (te) zware snoei ingrepen ging de boom gommen. Het hars dat naar buiten trad, was voor ons als kinderen een prachtig speelmateriaal. We noemden dit "katjelijm". De gemiddelde leeftijd van een Westerleese kers is 30 jaar. Ik ken eigenlijk maar één vervelende aantasting bij dit ras. Vooral in droge zomers kan de hele of gedeeltelijke kroon plotseling afsterven. Blad en vrucht hangen verdroogd aan de boom, het blad krult op en wordt zwart.

Vruchten met steeltjes blijven aan de ingedroogde takken hangen, na een paar weken laat dan toch het blad los. Bij ons in de volksmond werd het 'brand' of 'vuur' genoemd. De afgestorven delen werden tot diep in het gezonde hout afgezaagd, soms herstelde de boom en maakte het volgende jaar nieuwe scheuten. Vaak stierf de boom.



Westerleesche Kriek

Meestal werd er dan weer een nieuwe wortelscheut geplant. Dit kwam dan van je eigen opslagvoorraad of je kreeg een stek van de buren. Als je een stek kreeg, dan moest je wel even goed de moederboom bekijken. Als deze boom diepgroen blad had en de vruchten wilden door kleuren naar dieprood, dan zat je goed. Maar, je zat fout als het blad van de moederboom een lichtgroene kleur had en de vruchten hadden hard en weinig vruchtvlees, deze vruchten smaakten bitter. Zo'n stek moest je niet planten, de vruchten die aan deze toekomstige boom zouden groeien, bevatten dezelfde foute kwaliteiten.

In mijn eigen boomgaard staan uiteraard ook Westerleese kersen, zo'n 20 stuks. De meeste staan in de windsingel aan de slootrand, extra voeding ontvangen ze niet. Alle bomen zijn wortelscheuten van gezonde moederbomen uit Westerlee. Na vier jaar van groei dient zich de eerste bloei aan, de vruchten smaken uitstekend.

Maar goed, dat is één kersenras. Je wilt graag meerdere rassen. Als je kersen ent op een Limburgse boskriek als onderstam dan ontstaat er een kersenboom die een groeirimte nodig heeft van 10 bij 10 meter, na tien jaar heb je een reus met een stamdoorsnede van 30 centimeter.

Ik heb bij de start van mijn nieuwe boomgaard in 1994 gekozen voor de Colt onderstam, deze vereist een groeirimte van 7 bij 7 meter, de stamdoorsnede na 10 jaar is 20 centimeter. De Colt onderstam voldoet zeer goed, goede verankering, niet droogtegevoelig en de vruchten zijn van een uitstekende kwaliteit; de gebruikte rassen zijn: Dubbele Meikers, Early Rivers en de Wijnkers.

Ik had eens voor de grap, een Meikers geënt op een Westerleese kers als onderstam. Nu veertien jaar later is dat nog steeds een aardig klein boompje. De benodigde groeirimte is 4 bij 4 meter, stamdikte op 1 m. hoogte is nu 12 centimeter. De boomhoogte is met een open kroon in totaal 4 meter en produceert jaarlijks voldoende vruchten van goede kwaliteit.

Het experiment,

Deze goede ervaring prikkelde mij tot een vervolgentoets. Er was aangetoond dat een zoete kers goed wil groeien op een zure onderstam. De verankering is goed, niet droogtegevoelig, geen afstotingsverschijnselen op de entplek en de vruchtkwaliteit is goed. De onderstammen verzamel ik zelf, na het opsteken van wortelopslag van een gezonde moederboom wordt er geselecteerd op een fijn vertakt wortelgestel, de aanwezigheid van knobbels of knopen of spiraalwortels. De onderstammen worden niet ontsmet of getest op virusvrijheid.

Op een serie van deze potlooddikke onderstammen zijn d.m.v. een plakent de volgende rassen vermeerderd: Varikse Zwarte, Octavia, Riessenkirsche, Early Rivers en de Wijnkers. Ik heb een aantal van deze bomen afgelopen winter uitgedeeld aan leden en kennissen die wel te porren waren voor een experiment. De boompjes zijn geplant op zand, klei, veen en leemgrond. De eerste jeugdknip is door mijzelf verricht, ze dienen zich te ontwikkelen met een open kroon. Het is nu een kwestie van controleren hoe deze bomen zich gaan gedragen dit in samenhang met het ras en de grondsoort.

Of het nu slaagt of faalt, ik zal hiervan melding doen. Ik hoop natuurlijk dat het lukt, voor alle hobbyisten onder ons is er dan een mooie, simpele onderstam beschikbaar die niet de gigantische groeikracht heeft van de Limburgse boskriek en een groeihogte waar je nog een net of kooi om heen kunt maken.

Harry van der Laan



Creatief Culinair

Het lijkt nog wat vroeg in het jaar, maar binnenkort staan de bomen weer in de bloei. Daarna duurt het wel even voordat de eerste vruchten geplukt en verwerkt kunnen worden. Er zijn echter ook soorten waarvan niet alleen de vruchten maar ook de bloemen gebruikt kunnen worden. Een voorbeeld daarvan is de vlier. De afgelopen jaren is er in de Pomospost al over de vlier gepubliceerd. Zie onze NPV website. We zetten enkele bekende recepten nog eens op een rijtje aangevuld met enkele nieuwe. Bijvoorbeeld het maken van vlierbloemenwijn door Alie Mulder van het Amateur Wijnmakers Gilde "de Braamstruik" uit Groningen. Hubertine Wibier beschrijft het maken van een bieten/appel relish en wat je kunt doen met het sap van bijvoorbeeld mandarijnen. De rubriek wordt afgesloten met een artikel verderop in dit blad, op pagina 25, over wecken door Monika en Jan Lever.

Gerrit J. Pollard.

De vlier in het voor en najaar



De naam vlier of sambucus nigra is afgeleid van het Grieks sambuke, dat fluit betekent. Van oudsher maakte men fluitjes uit jonge twijgen, wat nu nog terug te vinden is in het woord Flierefluter (Vlierefluter), dus iemand die tijd genoeg had om zich te amuseren met het maken van en het spelen op een vlierfluitje.

Van de vlier zijn niet alleen de bessen te gebruiken maar ook de bloesem, de jonge loten en de blaadjes. Het meest bekend is het gebruik van de bessen. De vlierbessen zijn in de herfst ook een lekkernij voor de spreeuwen. Doordat de bessen van binnen vaak gisten, ontstaat er alcohol en dat veroorzaakt bij de gulzige spreeuwen een lichte roes, waardoor ze behoorlijk luidruchtig kunnen worden.

Het is niet raadzaam om vlierbessen rauw te eten. De bessen bevatten namelijk "sambugrine", dat veel mensen slecht kunnen verdragen. Het is een stof met een laxerende werking en kan misselijkheid en braken veroorzaken. Sambugrine verdwijnt door de bessen kort te koken. Het is dan ook verstandig de vlierbes-

sen altijd te koken, wat men er ook van maken wil.

Naast de vlierbessen in de herfst, kunnen in juni de grote bloemschermen geplukt worden. Het is overigens aan te raden om eerst aan de bloemen te ruiken, voordat ze gebruikt worden. Wanneer ze naar kattenurine ruiken, gebruik ze dan niet. Goede bloemen ruiken zoet en aangenaam. Voordat de bloemschermen worden gebruikt, eerst goed uitschudden om eventuele insecten te verwijderen.

Een siroop van vlierbloesem, aangelengd met mineraal water en een blokje ijs is in de zomer een heerlijke frisse drank. De siroop, in plastic fles, kan langere tijd in de diepvries bewaard worden. Worden de bloesems gedroogd, dan kan men er in de winter thee van zetten. Het schijnt te helpen bij griep of verkoudheid. De thee heeft ook een zweet bevorderende werking bij koorts. Een ander idee is, de gefrituurde vlierbloesem. (Recept: Mieke Vodegel).

Maak een stevig beslagje van 150 gram bloem, 1 eetlepel olie, 1 glas wijn of water, zout en het eiwit van een ei. Doop daarin de goed uitgeschudde vliertrossen en frituur ze in heet vet. Bestrooi ze flink met suiker en eet ze warm op.

Enkele recepten (zie ook de website NPV).

Vlierbloesem limonadesiroop (door Martina van der Laan).

Dit recept komt van Elisabeth de Lestrieux. Vul een stopfles met bloesem van de zwarte vlier, net open met veel stuifmeel. Echt volproppen. Dan vullen met water tot alles onder staat. Ruim een etmaal in de zon laten staan en dan afgieten in een schone stopfles. Bloesem goed uitknippen. Voeg per liter 1250 gram suiker en 20 gram ascorbinezuur toe (bij de drogist, citroenzuur overvleugelt het vlieraroma). Zet de stopfles enkele dagen in de zon totdat alle suiker is opgelost (af en toe roeren) en vul kleine flessen met de siroop. Om het fris te houden of te krijgen voeg ik tijdens het trekken ook nog wat partjes citroen toe. "Bijlschrift": siroop is prima (langer) te bewaren in bevroren toestand.

Vlierbloesemsiroop (door Mieke Vodegel).

450 gram suiker, 900 ml. Water, sap van 2 citroenen. Kook de ingrediënten even op. Voeg vervolgens 10 vlierbloesemschermen toe. Breng de siroop weer aan de kook. Neem de pan van het vuur. Als de siroop met het deksel op de pan is afgekoeld, zeef u de siroop. Giet ze in schone flessen en bewaar ze in de koelkast. Te gebruiken als limonade, als basis voor sorbets, als smaakmaker voor gestoofde kruisbessen, appels en abrikozen.

Vlierbloesemmelk: (door Mieke Vodegel).

6-8 vliertrossen, ½ ltr melk, suiker. Schud de vliertrossen uit zodat eventuele insecten eruit vallen. Trek de bloemen voorzichtig van de steeltjes en leg ze in een schaal. Schenk de hete melk erover. Laat het ongeveer 10 min. trekken, zeef de melk en voeg suiker en vanillesuiker toe om het op smaak te brengen. Eventueel eigeel toevoegen.

Vlierbloemenwijn. (Droog. 10 % alc, 10 liter).

Benodigheden: 7 tot 8 Schermen vlierbloemen (mei/juni), 3 theelepels pecto-enzymen, 1 kg rozijnen, 2 theelepels gistvoeding, 4 liter appelsap (sap in pakken uit de supermarkt kan ook), 1 theelepel wijngist, 4 citroenen, water, 3 rijpe bananen (de schil niet gebruiken), 1 kg suiker.

Start van de bereiding

Spoel de rozijnen heel goed af; kook de rozijnen zachtjes in ± 2,5 dl water, ongeveer 5 minuten (bacteriën doden); gooi kookwater weg. Hak de rozijnen stuk; kan ook in de keukenmachine. Snijd de bananen in dunne plakjes. Knip de witte vlierbloemetjes van de schermen. Pers 1 citroen uit

Pulpgisting:

Doe de rozijnen, bananen, vlierbloemen en sap van 1 citroen in een emmer. Overgiet alles met 3 liter kokend water en af laten koelen tot kamertemperatuur. Roer de pecto-enzymen door de massa. Roer 1 theelepel gistvoeding erdoor. Strooi alle wijngist op de massa, niet doorroeren. Dek de emmer af met een schone droogdoek. Na ongeveer 24 uur zal de gisting begonnen zijn. Nadat de gisting begonnen is, nog 3 dagen laten gisten in de emmer; 2 à 3 keer per dag even roeren..

Los 1 kilo suiker op in één liter heet water, af laten koelen. Zeef de pulp door fijnmazig doek / vitrage (in een vergiet leggen). Doe het gistende sap (most) in een 10 liter gistingfles. Doe 4 liter appelsap bij de most en nog een theelepel gistvoeding. Plaats het waterslot. Na een dag komt de gisting in de fles weer goed op gang (de gist moet zich hervinden in andere omstandigheden). Na ongeveer twee dagen het sap van de 3 citroenen en het suikerwater toevoegen. De gisting gaat weer verder. Er is nog ruimte boven in de fles. Deze kan, tegen het eind van de gisting (na 2 à 3 weken) 'opgevuld' worden met water.

Hevelen en bottelen

Na 4 weken de wijn hevelen in een andere 10 literfles; aanvullen met ½ water + ½ appelsap. Na 4 tot 6 weken weer hevelen; dan na 6 tot 8 weken hevelen. Laatste keer hevelen na 8 tot 10 weken. Nu steeds aanvullen met water. Bottelen met een jaar als de wijn helder en stabiel is.

Bent u enthousiast geworden om deze wijn eens te maken en zijn er nog vragen, neem dan gerust contact op met Amateur Wijnmakers Gilde 'de Braamstruik' Groningen Pop Dijkemaweg 63, Groningen. Tiny Wiersma tel 0595426248 of Alie Mulder tel 0505410077. E-mail alie.mulder@12move.nl <

Alie Mulder.

Wat nu, in deze rustige “fruitperiode”?

Er liggen in de koeling nog enkele kilo's appels die er op wachten om verwerkt te worden. Verder is er op dit moment volop wintergroenten voorhanden en dat bracht mij op het idee om eens te kijken wat je zou kunnen doen met een combinatie van appels en bieten.

Ik heb een recept gevonden van **bietenrelish** en hier volgt het recept.

450 gram gekookte bieten, 1 ui in dunne repen gesneden, 2 appels, in geschild en in stukken gesneden, 1,25 dl rode wijn azijn, 1,25 dl appelazijn, 4 eetlepels mierikswortel, 50 gram suiker, 50 gram rozijnen.

Verwarm de ui en de appels in een pan van niet-reagerend materiaal, voeg de azijnsoorten toe en laat alles, onder af en toe roeren, 20 minuten pruttelen en zacht worden. Schil de bieten en snijdt ze fijn. Voeg ze met de mierikswortel, bruine suiker en rozijnen toe aan het appelmengsel. Laat de saus al pruttelend in 10 minuten indikken. Doe de saus in schone potten (omgespoeld met heet sodawater en nagespoeld met kokend water of zo uit de vaatwasser).



Sluit de potten met een azijnbestendig deksel en laat de saus afkoelen. Bewaar de potten 6 weken op een koele, donkere plaats. De saus is een jaar houdbaar. We kunnen in deze periode ook veel doen met het sap van mandarijnen of sinaasappel.

750 cc mandarijnen sap of sinaasappelsap, 1 zakje marmello (te verkrijgen bij de natuurwinkel) 600 à 800 gram suiker.

Volg de aanwijzingen op de verpakking van de marmello of geleisuiker. Op dit moment hebben niet alle winkels meer geleisuiker omdat ze dat zien als een seizoensproduct. Daarom zou dit het moment kunnen zijn waarop de geleisuiker vervangen kan worden door het gebruik van marmello, een natuurlijke pectine die te verkrijgen is bij de natuurwinkel. Tijdens dit seizoen doe ik veel met citrusvruchten en niet te versmaden zijn de Engelse marmelades. Als u een recept wilt dan kunt u mij altijd mailen:

grunningerheerlyckheid@hetnet.nl

Ik wens u een mooie lente met veel bloesem,

Hubertine Wibier.

Van der Kooy Jubbega

Het adres in Nederland voor:
Zelf wijn, bier en kaas maken



Compleet assortiment voor de wijnmaker: flessen, gisten, hevels, vaten, kurken, sapstomers, fruitpersen, fruitmolens etc.

Alle grondstoffen voor de bierbrouwer: mouten, granen, hoppen, bierkits, moutextracten, hogedrukvaten, starterskits, maischketels etc.

Voor de kaasmakerij: kaaszuursel, stremsel, kaasvaatjes, karntonnen, etc.

Destilleerkolommen, platbodemkolven, essences, etc.

De openingstijden zijn:
dinsdag t/m vrijdag
10.00 - 18.00 uur
zaterdag:
10.00 - 17.00 uur

Gorredijksterweg 67
8411 KC Jubbega
tel. 0516-461525
fax: 0516-463246
e-mail:
Info@vanderkooyjubbega.nl

Bezoek ook onze website met boordevol informatie: www.vanderkooyjubbega.nl



Buiten Geluiden

In Buiten Geluiden onder Even voorstellen: de POMologische Vereniging Noord-Holland, staat een artikel van Cees Vroegop. En in deze rubriek de Fruithof met een vooraankondiging van de Nationale Fruittentoonstelling in oktober 2006 en een artikel geschreven door Marjan Sorgdrager met de titel: "De Bloemenwei, een retourtje nostalgie". Het lijkt nog wat vroeg voor dit artikel, maar wie plannen heeft in die richting moet nu beginnen met de voorbereidingen.

Gerrit J. Pollard.

Even voorstellen: de POMologische Vereniging Noord-Holland

De POMologische Vereniging Noord-Holland is opgericht in 2002 en kwam voort uit de Hoogstam fruitboomwerkgroep van Landschapsbeheer Noord-Holland. Deze werkgroep vormde zich rond 1990 toen een aantal mensen elkaar vond in hetzelfde streven: Behoud van de hoogstamfruitboom in al zijn diversiteit in het Noordhollandse landschap.

Een van de eerste projecten van de werkgroep was het beheer van de boomgaard bij de Adelbert Abdij in Egmond-Binnen. Hier werd een grote verzameling fruitrassen (enkele honderden) bijeengebracht door een aantal enthousiastelingen, dat daar elke week een ochtend werkte aan aanplant en onderhoud van de bomen. Daarnaast begon men met snoei- en entcursussen en trokken vrijwilligers de provincie in, vooral om achterstallig onderhoud uit te voeren in verwaarloosde boomgaarden.

Ondersteund door LBNH kwam er een kwartaalblad (POM) voor de leden van de werkgroep. Men organiseerde fruitrassententoonstellingen, waar mensen hun fruit konden laten determineren. Het publiek werd er voorgelicht en we werd bekendheid gegeven aan de werkgroep. Zo werden vele leden geworven. De werkgroep groeide gestaag en rond de eeuwwisseling was het aantal leden al tot 400 gestegen.

Voor een goede collectie was de Abdijtuin te klein en de grond te arm (zand). Daarom keek de werkgroep uit naar andere mogelijkheden. Een van de leden had een boerderij in de Beemster gekocht en wilde op het ruime erf wilde wel iets met fruitbomen doen. Overleg met de werkgroep leidde

tot het aanbod een stuk grond van 7000m² beschikbaar te stellen voor de aanleg van een collectieboomgaard.

Omdat hiervoor een behoorlijke investering nodig was werd naar subsidiemogelijkheden gezocht. Gesprekken met bestuurders van De Groene Long, het gebied van midden Noord-Holland resulteerden in financiële ondersteuning van een gezamenlijk project van Collectieboomgaard en Inventarisatie. Voor het laatste worden alle fruitrassen in genoemd gebied geïnventariseerd en opgeslagen in een database. Omdat de werkgroep geen rechtspersoonlijkheid had en dit nodig was om subsidie te verkrijgen werd besloten de Werkgroep om te zetten in een Vereniging, wat in november 2002 officieel zijn beslag kreeg.

Vooraf Henk Houtman verzamelde intussen overal enten en samen met Dirk Bor werd een collectie bomen opgeënt en bij verschillende boomkwekers in de kraamkamer geplant. En zo kon in november 2003 in de vruchtbare Beemsterklei een aantal van 285 fruitrassen worden aangeplant in hoog- en halfstam en als spil. Nu, twee jaar later, zijn al heel wat vruchten van de bomen geplukt.

Voor de inventarisatie kon door subsidie een IT-bedrijf een database gebouwd worden en werd in 2003 werd een begin gemaakt met een groot bestand aan soorten en rassen in de Groene Long. Uitgerust met GPS en palmtop-computer bezoeken experts en medewerkers de adressen waar fruitbomen staan en dan worden coördinaten, soort, ras, leeftijd,

kwaliteit en andere relevante gegevens in de database ingevoerd. Dit alles is via een link op onze webstek www.hoogstamfruitnh.com te raadplegen.

De uiteindelijke bedoeling is een zo groot mogelijk bestand van aanwezige fruitrassen in onze provincie aan te leggen.

In de loop der jaren is de POMologische Vereniging Noord-Holland gegroeid naar ruim 600 leden. De structuur en werkwijze van de vereniging is vastgelegd in Statuten en Huishoudelijk Reglement opgesteld. We werken met zelfstandig opererende Commissies die rapporteren naar het Bestuur. Er worden cursussen (snoei-, ent-, ziekte en plagen- en determineer-) georganiseerd en op ledendagen kunnen POM-leden hun vaardigheid in snoeien en enten verbeteren.

De Abdijtuin is nog steeds in ons beheer en elke dinsdag wordt daar gewerkt. Elk jaar is er in september/oktober een fruitrassententoonstelling naast andere PR-activiteiten. Tussen november en maart trekt een ploeg ervaren snoeiers door de provincie, die één dag in de week in boomgaarden onderhoudswerkzaamheden verricht.

Onlangs zijn we verkennende besprekingen begonnen met de NPV en het PGL om te onderzoeken of en waar samenwerking met deze zusterverenigingen mogelijk is. Wie weet komt het ooit eens tot een overkoepelende Nederlandse Pomologische Vereniging!

Cees Vroegop, voorzitter POM V N-H



Nieuws van de Fruithof

Voor aankondiging

Nationale Fruittentoonstelling "Souvenirs van Eeuwen" van 13 t/m 15 oktober 2006 in de Fruithof.

Wie kent ze nog de oude fruitrassen, die onze voorouders nog gekend hebben. Ze hadden heel wat meer keus dan wij tegenwoordig. Duizenden verschillende soorten zijn er door de eeuwen heen gekweekt in Nederland. Deze tentoonstelling zet grootmoeders appeltjes en peertjes in de schijnwerpers.

Op vrijdag 13 oktober, zaterdag 14 oktober en zondag 15 oktober 2006 wordt in samenwerking met de NPV de tweejaarlijkse Nationale Fruittentoonstelling " Souvenirs van Eeuwen" weer gehouden in Frederiksoord in de prachtige 8 ha. grote boomgaard "de Fruithof".

Landleven / Fruithof cursussen

Entdag

11 maart 2006, wordt er de hele dag geënt in de kopkas van de Fruithof.

Toegang gratis, gebruikt materiaal niet.

Leiboomsnoei

18 maart 2006, van 9.30 tot 15.30 uur.

Ochtend theorie en in de middag praktisch.

Zomersnoei

22 juli 2006, van 9.30 tot 15.30 uur.

Ochtend theorie en in de middag praktisch.

Pruimensnoei

9 september 2006, Pruimensnoei van 9.30 tot 15.30 uur.

Ochtend theorie en in de middag praktisch.

Koffie en thee is ter plaatse verkrijgbaar, een lunchpakket moet u zelf meenemen. Inlichtingen en opgeven: de heer G.W. Hidskes, De Vallei 10, 9405 KJ Assen. Telefoon: 0592-351264.

De bloemenwei, een retourtje nostalgie

Klaprozen, Korenbloemen en Zandblauwtjes staan in een weiland naast de weg te stralen in de zon. Een cadeautje tijdens een zomerse fietstocht. Om zelf zo'n bloemenpracht in de tuin te hebben is helemaal het einde en prima te verwezenlijken als je een redelijk stukje grond hebt.

De bloemenweide heeft al eeuwenlang haar plaats op het Boerenerf bewezen. Ze stonden vol met sierlijke grassen en kleurige wilde bloemen, schitterend om te zien. Ook rond de Boerderij vond je kleurige weitjes. Denk maar eens aan 'de Bleek' waar de witte was in de zon gedroogd en gebleekt werd, of aan de boomgaard en niet te vergeten aan het weitje voor het jongvee.

De gladgeschoren gazons van tegenwoordig bestaan nog niet eens zo lang. Voordat de grasmaaier halverwege de 19^e eeuw haar intrede deed was het een enorme opgave om een glad gemaaid gazon te krijgen. Een luxe, die alleen voor de aristocratie was weggelegd.

Dit luxe glad gemaaid gazon ruilen wij tegenwoordig graag in voor een weiland met wilde planten. Deze graslanden met een, door ons gezaaid, gevarieerd aanbod van grassen en planten heten vele vlinders en bijen welkom. Kleine dieren en insecten, die in ons verstedelijkt land steeds moeilijker aan voedsel en nestgelegenheid kunnen komen, vinden een veilig plekje op het erf. Als dank zullen zij voor een natuurlijke ongediertebestrijding zorgen.

De heemplanten die in de bloemenweide thuishoren verschillen per milieu. Op iedere grondsoort voelen zich andere planten thuis, maar ook zal iedere wei haar eigen planten

rijkdom krijgen. De bloemenwei zal de eerste jaren wat meer onderhoud vragen maar op een gegeven moment groeit alles bijna vanzelf. Zonder al teveel inspanning wordt een bloemenweide in de loop der jaren steeds fraaier en zal meer en meer een eigen karakter krijgen.

Grondsoort

Schrale zandgrond is bijzonder geschikt. Op rijkere gronden voelen grassen zich goed thuis en is de bloemenweelde minder rijk.

Aanleg

De meeste heemplanten voor de bloemenweide zijn zonneaanbidders. Zorg er dus voor dat de weide op een zonnige plek komt te liggen.

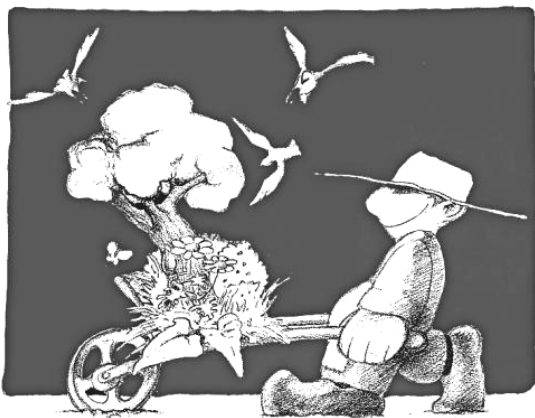
De aanleg kan op verschillende manieren

Method 1:

Maai het gras 2x keer per jaar, voer het af en kijk wat er gebeurt. Op deze manier verschaalt de grond en zullen zich, net zoals in de natuur, heemplanten vestigen. Dit is erg langdurige manier. Versnel dit door hier en daar heemplanten uit te planten.

Method 2:

Verwijder zo mogelijk wortelonkruiden als kweek en zevenblad. Maak de aarde klaar voor de zaden door te ploegen, frezen en te eggen.



Heemplanten voor de bloemenweide

Het roze Muskus Kaasjeskruid - Malva Moschata. De witten: Peen - Daucus Carota, Duizendblad - Achillea Millefolium en Margriet - Leucanthemum Vulgare. De grasachtigen: Hazezegge - Carex Ovalis en Hazepootje - Trifolium Arvense. De blauwen: Knoopkruid - Centaurea Pratensis en zandblauwtje - Jasione Montana. De gelen: Biggekruid - Hypochaeris Radicata en Herfstleeuwtand - Leontodon Autumnalis.

Deze planten zitten in een zaadmengsel dat voor de meeste gronden geschikt is.

Heemplanten voor voedselrijke -en kleigronden

De roze Avondkoekoeksbloem - Silene Pratensis, de lilablauwe Brunel - prunella vulgaris, het witte Fluitekruid - Anthriscus sylvestrus, de gele scherpe Boterbloem - Ranunculus Acris.

Heemplanten voor vooral natte, redelijk voedselrijke gronden:

De roze echte Koekoeksbloem - Lychnis Flos-cuculi, de gele Lis - Iris pseudoacoris en de gewone Dotterbloem - Caltha palustris. De paarsrode Kattestaart - Lythrum salicaria en de witroze Valeriaan - Valeriana officinalis.

Legt u de bloemenweide in het voorjaar aan, dan kunnen ook de zogenaamde pionierplanten gezaaid worden. Deze planten groeien alleen in aarde die ieder jaar wordt omgespit. In de bloemenweide zullen ze op den duur verdwijnen.

Klaproos - Papaver Rhoëas, Korenbloem - Centaurea Cyanus en Bolderik - Agrostemma Githago zijn hiervoor geschikt.

Zaad of Planten

Wanneer u zaad van heemplanten gebruikt geeft u een belangrijke stimulans aan het behoud van de wilde bloemen genen. Tegenwoordig leveren de zaadhuizen zuiver gras- of roggezaad. Vroeger was dit zaad 'vervuild' met het zaad van de wilde bloemen. Het inheemse bloemenzaad wordt nu ook 'zuiver' geleverd en per vierkante meter aan te leggen bloemenweide wordt ongeveer 1 gram inheems bloemzaad gebruikt. Dit is afhankelijk van de perceelgrootte. Meng bij het inzaaien het zaad met schoon zand. (1 gr. zaad op 1 kg. zand) Heemplanten zijn o.a. te verkrijgen bij De Heli-ant, Oude Willem 2, 8426 SM Appelscha. Tel: 0516-433292.

Onderhoud

Het onderhoud van de bloemenwei bestaat uit maaien en afvoeren van het gras (naar de composthoop). Ga de wei niet bemesten. Indien mogelijk de eerste jaren 'on'kruid (met de hand) verwijderen. Schoffelen is uit den boze, omdat dan ook de zo gewenste planten verdwijnen.

Een lastig kruid als ridderszuring, een snel opkomend en agressief (on)kruid, kunt u het beste met wortel en al uitsteken. Brandnetels zijn waardplanten voor vlinders laat hiervan enkele pollen staan.

Maaien doet u het eerste jaar in september.

Vanaf het tweede jaar kunt u twee keer per jaar maaien en wel begin juli en in september. Laat het afgemaaid gras een paar dagen liggen en voer het maaisel af.

Eén keer per jaar in het voorjaar maaien is vooral goed voor vlinders, insecten en kleine dieren. Zij kunnen in de winter dan een schuilplaats in de wei vinden. Het hooi direct afvoeren. Handmatig maaien met de zeis of de maai balk verdicht de bodem niet. Maai niet te kort, zodat de blad- rozetten blijven staan. Minder arbeidsintensief is het machinaal maaien, dat door een loonbedrijf of boer in de omgeving gedaan kan worden.

Informatie

Landschapsbeheer Nederland tel: 030-2345010 is zeer kundig op dit gebied en kan aan adressen helpen voor aanleg en beheer. De Bloemenwei is te bekijken bij De Hereboerderij, Dorpstraat 13, Bronniger (Dr.) U kunt hier ook overnachten. tel: 0599 235976 en in de "De tuinen van Eursinge", De Vledders 8, Eursinge (Dr.) tel: 0593 332526.

Marjan Sorgdrager

Parfum voor de gewone man

De geurende kamille uit de bloemenwei trok de mens in de middeleeuwen al aan. Destijds dacht men dat je van vaak wassen ziek werd. Van hygiëne had men nog niet gehoord. De geuren die de middeleeuwse mens om zich heen had hangen zullen niet erg welriekend zijn geweest. In de zomermaanden was die geurige bloemenweide dan ook een oord waarop men zich heerlijk kon neervlijen om zodoende de verderfelijke geuren in en om de hoeve te ontvluchten. In de geurige, kleurige bloemenwei zal ook menig liefdespaar een schuilplaats hebben gevonden.

Onze voorraadlijst vruchtbomen telt meer dan 200 soorten vruchtgoed w.o. vele oude rassen. In half-, hoogstam en struikbomen.

Méer dan 3000 soorten planten in voorraad!!!

	coniferen
	bomen
	rozen
	heide
	waste planten
	klimplanten
	perkplanten
	heesters
	haagplanten
	groentenplanten



**KWEKERIJ
HAMMINGA**

Hoofdkade 66
9561 JJ Ter Apel
tel.: 0599 -581993

Bezoek geheel vrijblijvend onze kwekerij.

Vruchtbomkwekerij
G. Snel
eigen kwekerij sinds 1942

Het adres voor al uw fruitbomen

- breed assortiment
- ook in zware bomen
- oude rassen
- kleinfruit, bessen, enz.
- persoonlijk advies

Voor meer informatie kijk op www.fruitbomenkwekerij.nl
Huizerstraatweg 2 voor, Naarden
tel: 035-5253712 / 06-22315559





Ziekten en plagen

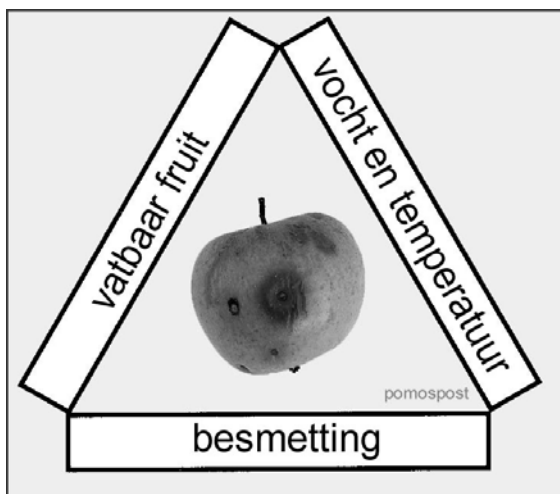
Vruchtrot voorkomen of vertragen

In het prille voorjaar begint al de zorg voor bewaarfruit. Het bewaren van fruit is voor velen vaak een te-leurstelling. Ogenscheinlijk mooi gaaf fruit gaat toch rotten tijdens de bewaring. Toch kunnen we maatregelen nemen om rot te voorkomen of te vertragen.

Rottingsdriehoek

Als er rot optreedt tijdens het bewaren van fruit zijn er altijd drie factoren aanwezig. Er moet besmetting van schimmelsporen zijn, de vruchten moeten vatbaar zijn voor deze besmetting en de bewaarcondities zoals vochtigheid en temperatuur moeten aan bepaalde voorwaarden voldoen om de schimmels te doen rijpen.

Wanneer deze drie factoren met elkaar in relatie staan, zoals in onderstaande rottingsdriehoek, dan zal rot optreden.



Om rot te voorkomen of te vertragen zal men de relatie van één van deze factoren uit de driehoek moeten onderbreken of wegnemen.

Hoe fruit vatbaar wordt

Vruchten kunnen op twee manieren worden geïnfecteerd: via wonden of via natuurlijke openingen in de vruchtschil. Wondjes in de vruchtschil ontstaan door:

- vogels, insecten, hagel,
- tijdens de oogst,
- transport, plukmanden,
- sorteren.

De besmetting langs natuurlijke openingen gebeurt via de lenticellen, uitgetrokken steeltjes en door het "kanaaltje" vanaf de kelk naar het klokhuis het zogenaamde stijlkanaal.

Geef de bekende wondschimmels zoals Botrytis, Penicillium en Monilia, minder kans door alleen de meest gave vruchten te bewaren. Bewaar alleen vruchten die bij droog weer met uiterste zorg en voorzichtigheid zijn geplukt en die van gemiddelde grootte zijn. De dikste vruchten zijn het meest vatbaar voor rot.

Besmetting

Monilia- en Botrytisschimmels infecteren de vruchten al in de boom. Door contact kunnen tijdens de groei gezonde vruchten naburige vruchten besmetten. Verlaag de besmettingsdruk door vroegtijdig de aangetaste vruchten uit de boom te halen en af te voeren.

Monilia is in de boom te herkennen aan de concentrische ringen op de aangetaste vruchten en aan de mummies. Tijdens het bewaren worden op de met Monilia besmette vruchten geen ringen gevormd. De aantasting is dan te herkennen aan de zwart glanzende vruchten, ook wel leerrot genoemd.

Wanneer er op de vrucht een grijs schimmelpluis op zachte plekken voorkomt, dan is Botrytis meestal de veroorzaker. Botrytis wordt ook wel grauwe schimmel genoemd. Bij peer is bewaarrot vooral te wijten aan Botrytis.

In tegenstelling met Monilia en Botrytis, die de besmetting in de boomgaard ontvangen, besmet Penicillium de vruchten pas in de bewaarperiode. De aantasting is te herkennen aan blauwgroene sporenhopjes op de rotte plek, zoals beschimmeld oud brood. Sporen van deze schimmel zijn overal aanwezig.

Natuurlijke openingen

Schimmels die via natuurlijke openingen, zoals lenticellen, kelkholte (neusrot) en het stijlkanaal (klokhuisbruin) binnendringen, zie je tijdens de oogst niet maar ze zijn er wel, ze worden latente schimmels genoemd. De belangrijkste schimmel van deze groep is Gloeosporium. Deze schimmel infecteert via de lenticellen. De infectie vindt plaats in de boom, al bij twee uren vocht. Infecties vóór 1 augustus zijn in normale jaren niet van betekenis. Vanaf begin augustus tot aan de pluk is de kans op Gloeosporiuminfecties het grootst. De schimmel ontwikkelt zich pas twee tot zeven maanden na bewaring, afhankelijk van het ras en de bewaarcondities. Deze periode is zo lang door de interne resistentie van de vrucht. Deze interne resistentie neemt tijdens het rijpingsproces geleidelijk af, waarschijnlijk door omzettingen in de vrucht door enzymen.

De schimmel groeit verder uit, waarbij het vruchtvlees afsterft en gaat rotten. Speciale bewaarcondities in koelcellen (vocht en temperatuur uit de rottingsdriehoek), zoals die bij beroepskwekers worden toegepast, vertragen het rijpingsproces van de vruchten en zo ook de aantasting van Gloeosporium.

Phytophthora schimmels behoren ook tot de groep van latente schimmels. Infecties van Phytophthora ontstaan bij een hoge luchtvochtigheid en temperatuur. Deze groep van schimmels vormt sporangiën met zwerm sporen. Voor de verspreiding van zwerm sporen is water nodig. Via opspattend regenwater kunnen de laaghangende vruchten, zoals bij spillen, worden geïnfecteerd. Hierdoor komt in jaren met veel neerslag in de maanden juli en augustus veel Phytophthora vruchtrot voor. Vooral Elstar is gevoelig voor dit vruchtrot. Voornamelijk in de laatste pluk, met laaghangende takken, komt veel aantasting voor.

J. Bruin - Midwoud
KLIMMATERIALEN
DRIEPOOTLADDERS
Diverse lengtes
leverbaar

Buurt 21 a • Midwoud
Postbus 19 • 1679 ZG Midwoud
Telefoon 0229 / 201212



Teeltmaatregelen zoals opbinden of wegnippen van laaghangende takken vermindert de aantasting.

Het zal u duidelijk zijn dat valfruit gevoelig is voor Phytophthora en het komt dan ook niet voor bewaring in aanmerking.

Bewaarschurft

Bij latente schurftinfectie laat in het seizoen is de aantasting nog niet zichtbaar aan de boom. De incubatietijd van de vruchten kan wel tot 40 dagen oplopen. Hierdoor is te verklaren dat de geoogste ogenschijnlijk schurftvrije vruchten tijdens de winteropslag plotseling bewaarschurft gaat vertonen.

Bewaarschurft uit zich als kleine vlekjes op de vruchten en wordt daarom wel spatschurft genoemd. De gedachte dat bewaarschurft ontstaat door infecties tijdens de bewaring vanuit aangetaste vruchten is niet juist. In de bewaar ruimte kan door de lage temperatuur en het ontbreken van neerslag geen infectie plaats vinden.

Besmettingsdruk omlaag brengen.

De besmettingsdruk kan omlaag gebracht worden door in het voorjaar al de kankerplekken uit te snijden. Zo krijgt Nectriarot minder kans om steel- en neusrot te veroorzaken.

Snoei zodanig dat er veel licht en zon in de boom kan komen, de boom zal sneller opdrogen na een regenbui en de schurftsporen krijgen hierdoor minder kans.

Dun de vruchten die tegen elkaar groeien of een tak raken, de kans op schuurwondjes wordt kleiner en de kans op Monilia ook.

Verwijder vroegtijdig aangetaste en beschadigde vruchten, schimmels hebben dan geen voedingsbodem meer.

Pluk op tijd en met zorg uw fruit en behandel ze als eieren, beschadigingen, krassen, butsen, lichte vretelij enz. komen niet in aanmerking voor bewaarfruit.

Zorg voor schone plukemmers en bewaarkistjes en dek uw bewaarfruit af met een laken, schimmels van Penicillium krijgen dan minder kansen.

Jans Koops

Geraadpleegde lectuur

Biologische appels en peren, Red. Joke Bloksma. Driebergen. 2003

T. Tromp en S. J. Wertheim. Kijk op vruchtkwaliteit. Wilhelminadorp. 1977

Belangrijkste soorten vruchtrot bij appels.

soort	symptomen	infectiebron	infectiepoort	Infectiecondities	cultuurmaatregelen
Gloeosporium rot <i>Gloeosporium diverse</i> soorten o.a. <i>lenticelrot</i> .	Plek: ronde, bruine, natte plek rondom lenticel, soms met lichte ringen. Schimmel: lichte of donkere sporenhoopjes afhankelijk het soort <i>Gloeosporium</i> .	Kleine kankertjes op twijgen, snoeiwonden, vruchtbeurzen.	Vooral via lenticellen, wondjes, schilscheurtjes en via de open stijl.	Warmte + regen in de nazomer. Fase tussen infectie en verschijnen van de symptomen is niet sterk afgebakend.	Verwijder kankers en zorg voor afvoer. Vruchten met een open stijl zoals de Glorie van Holland en Taffetapfel niet bewaren.
Botrytis rot Grauwe schimmel. <i>Botrytis cinerea</i> . Komt zowel in de boomgaard als in bewaring voor.	<u>In de boomgaard.</u> Plek: onregelmatig bruin, slap of stevig, bruine ringen om lenticel. Neus en klokhuisrot. Schimmel eerst wit later grijs van kleur. <u>In bewaring.</u> Plek: idem. Vrucht kan binnen enkele dagen geheel rot zijn en steekt anderen aan in de kist. Nestrot.	Afstervende plantendelen, vooral bloemdel.	Wondjes van afgevallen bloemblaadjes naar klokhuis tijdens de bloei.	Vorst bij bloei en vochtig weer.	Schone plukkers en fruitkistjes.
Nectria rot <i>Nectria Galligena</i>	Plek: rond, bruin ingezonken, bij steel, neusrot of lenticelrot. Schimmel is wit.	Kankers	Lenticellen, steel inplanting, neus bij bloei maar ook later.	Regen, Fase tussen infectie en verschijnen van de symptomen is niet sterk afgebakend.	Verwijder kankers en zorg voor snelle afvoer.
Monilia rot, Leerrot. <i>Monilia fructigena</i>	Plek: droog, stevig, van bruin tot leerzwart, zwarte ring om lenticel. Nestrot binnen vruchtclusters al in de boomgaard. Schimmel grijze sporenhoopjes in cirkels.	Kankers, vruchtmummies op de grond of in de boom.	Wondjes, hagel, insecten, vogels, en contact met takken en vruchten onderling. Ook contact tijdens bewaring.	Warmte + regen in de zomer.	Verwijder kankers en zorg voor snelle afvoer. Strenge selectie bij plukken en sorteren.
Penicillium rot <i>Penicillium expansum</i>	Plek: nat en bruin Schimmel: eerst wit dan met blauwgroene sporen.	In bewaar ruimte of bij de pluk: afstervende plantendelen, grond.	Wondjes, en direct bij overrijp fruit, ook als Nestrot.		Schone plukkers en fruitkistjes.
Fusariumrot <i>Fusarium spp</i>	Plek: erg zacht en nat. Schimmel: roze wit.	In bewaar ruimte of bij de pluk: afstervende plantendelen, grond.	Open stijl en wondjes.		Schone plukkers en fruitkistjes.
Mucor <i>Mucor soorten</i>	Schimmel: wit en pluizig met zwarte sporenhoopjes	Bij pluk en bewaring.	Wondjes	Waterdumper	Schone plukkers en fruitkistjes. Schoon water.
Phytophthora rot <i>Phytophthora syringae</i> <i>Phytophthora cactorum</i>	Plek: droog, stevig, vage grens, later losse schil. Vrucht met inwendige bruin tekening. Schimmel: wit met zwarte sporenhoopjes.	Op de grond gevallen fruit en via opspattend water op laaghangend fruit.	Via schil contact	Regen vooral voor en tijdens de pluk.	Geen laag hangende takken. Schone plukkers en fruitkistjes. Geen valfruit tussen opslag.



Gloeosporium rot, ronde, bruine, natte plekken



Botrytis, witte schimmel, later grijs van kleur



Moniliarot, grijze sporenhoopjes in cirkels



Penicilliumrot, wit met blauwgroene sporen

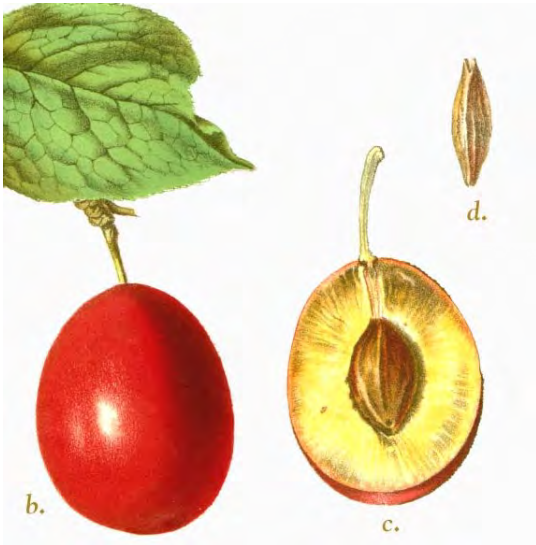


Monilia tijdens het bewaren. Leerrot



Neusrot, infectiepoort is de kelk

Eierpruimen, zie art blz 3



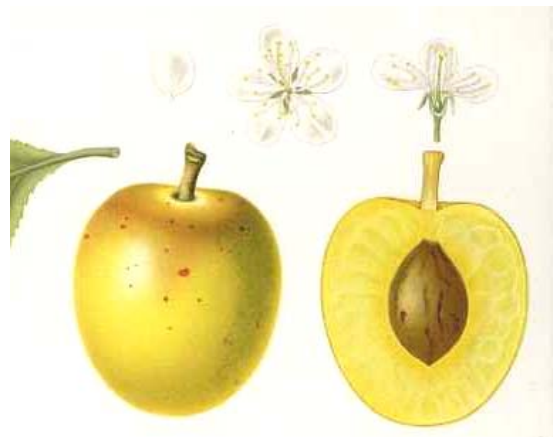
Pond's Seedling of Rode Eierpruim



De 'echte' Rode Eierpruim



De Gele (of Witte) Eierpruim



Washington of Eierpruim



Reine Claude d'Oullins of Eierpflaume



Imperiale Violette (één van de Blauwe Eierpruimen)

Vervolg Creatief Culinair: **Wecken met plezier.**

Daar stonden ze dan, soort bij soort en kleur bij kleur. De winter kon met en gerust hard tegemoet worden gezien. De kelder was weer gevuld met glazen vol met wortelen, bonen, rode bieten, spruiten, pruimen, aardbeien, kersen, appelmoes, peertjes, rode kool, Keulse potten met zoute snijbonen en met zuurkool, een hoek vol zand- en kleiaardappelen, nog een paar planken met be-
waarappels.

Elk jaar weer waren er heel wat drukke dagen geweest om in te maken. Het begon met kersen en aardbeien en eindigde met de spruitjes. Dan waren de dagen ook al weer heel kort geworden.

Het was een hele geruststelling als de oogsten goed waren geweest en de kelder weer goed gevuld stond te pronken. De gezinnen waren groot en dus heel veel monden om te vullen.

Een vertrouwd beeld een jaar of vijftig geleden. Nu is de noodzaak om in te maken niet meer aanwezig. In de supermarkten wordt alles aangeboden het hele jaar door. Maar ondanks dat maken wij toch nog regelmatig in. Waarom? Misschien, omdat het in de genen zit om voor de winter te hamsteren. Wij hebben geen kelder, maar een kast in de bijkeuken kan ook al een hele voorrand bergen. En als je zo naar de

gevulde kast kijkt is het ook een stukje plezier en genoegdoening. Je hebt je eigen jams samengesteld, de pompoenen een eigen smaak gegeven. De appelmoes krijgt een extra lekker smaakje door er wat vanillesuiker aan toe te voegen in plaats van gewone suiker. Glazen met schroefdeksels zijn ideaal voor het inmaken van bijvoorbeeld jams en appelmoes. Je vult de glazen tot aan de rand met het verhitte product, deksel erop en omkeren totdat de inhoud goed is afgekoeld. Uit ervaring weten wij, dat de inhoud dan jaren houdbaar blijft. Natuurlijk gebruiken wij ook de gewone inmaakketel op het gas. Boontjes, worteltjes en dergelijke gaan rauw in de glazen. Deksel met ring erop, klembeugel er overheen en dan de benodigde tijd laten koken. Wil je het mooi afwerken, dan maak je op de computer je eigen etiketten.

Zelf hebben we geen grote tuin, waar we alle producten uit halen, maar het teveel aan producten uit de tuin van de achterbuurman of kennissen levert elk jaar weer het nodige op om in te maken.

En waar we ons altijd weer op verheugen is de griesmeelpudding met vierbessensap.

Monika en Jan Lever



NPV verenigingsnieuws

AGENDA ALGEMENE LEDENVERGADERING ZATERDAG 18 MAART 2006

Plaats De Kroezehof. Wethouder Bergerstraat 26 Assen. Aanvang 14.00 uur.

- 1) Opening.
- 2) Notulen van de Algemene Ledenvergadering d.d. 19 maart 2005. (zie Zomernummer POMOSPOST 2005.)
- 3) Mededelingen / Ingekomen stukken.
- 4) Bestuursverkiezing. Er is één bestuurszetel vacant. Aftredend zijn Dick Smith (als voorzitter) en Jaap Strik (als bestuurslid). Beiden stellen zich voor een volgende termijn herkiesbaar. Tegenkandidaten voor de functie van voorzitter en de bestuursfunctie waarvoor Jaap Strik zich herkiesbaar heeft gesteld, dienen statutair, uiterlijk 7 dagen voorafgaand aan de algemene ledenvergadering, schriftelijk aangemeld te worden bij de secretaris van de NPV. Kandidaten voor de vacante functie moet eveneens, met inachtneming van dezelfde termijn, bij de secretaris worden aangemeld *)
- 5) Financiële Verslag 2005 en Begroting 2006.
- 6) Verslag kascommissie (de heer A.H. Dol; (het andere lid, de heer H. Eefting heeft tussentijds het lidmaatschap van de NPV opgezegd)
- 7) Aanwijzing leden kascommissie voor 2007 (2 leden +1 reservelid)
- 8) Pomospost, informatie over een nieuwe opzet voor 2006 en discussie hierover.
- 9) Stand van zaken met betrekking tot de samenwerking tussen de stichting Fruithof en de NPV
- 10) W.v.t.t.k. Rondvraag.
- 11) Sluiting.

Van harte welkom, nieuwe leden

Beamkerij Ferskaat	Pingjum	Informatiecentrum de Veldschuur	Rouveen
W. Beekhuis	Hulshorst	Stefan Neele	Lisse
M.J. Bolhuis-Bolt	Eenum	B. Oosting	Zuidhorn
J. Buis	Harlingen	H.J. Pardijs, jr.	Vorden
H.R. Frei	Midwolda	Holger F.R. Prins	Gasselte
M. Groot-Nibbelink	Sinderen	Bertus Veltmaat	Lemele
Jan Hagreis	La Frette, Frankrijk	Derk-Jan Zuur	Assen
H. Hoving	Veendam		

Van de weduwe van Harry van Schaik ontving de redactie deze dankbetuiging.

Je leven ligt totaal overhoop als plotseling je lieve man vader en opa komt te overlijden. Maar de vele lieve reacties en te weten dat hij voor veel mensen veel heeft betekend hebben ons gesteund.

Bedankt.

Annie van Schaik, kinderen en klein kinderen

Financieel overzicht 2005 en begroting 2006

Reg	Omschrijving inkomsten	Werkelijk 2004	Begroting 2005	Werkelijk 2005	Begroting 2006
1	Contributies	14.391	13.500	14.532	14.800
2	Advertentie Pomospost	540	700	1.045	1.200
3	Opbrengst promotie	6.607	4.400	8.985	5.000
5	Overig	1.200		434	
6	Totaal inkomsten	22.738	18.600	24.996	21.000
7	Omschrijving uitgaven				
8	Pomospost incl. verzending	7.954	7.200	8.210	9.000
9	Kosten promotie	4.178	4.000	7.483	4.500
10	Reiskosten promotie	150	1.000	216	1.000
11	Algemene kosten, beheer/bestuur	1.631	2.000	1.796	2.000
12	Reiskost. algemeen/beheer/bestuur	354	1.000	656	1.000
13	Overige uitgaven	1.306	3.400	1.386	3.500
14	Totaal uitgaven	15.555	18.600	19.747	21.000
15	<i>Verlies / Winst</i>	w.7.183		w.5.249	

Toelichting exploitatie 2005

Reg. 1. Ledenbestand per 01-01-2005	<u>575</u>
vertrokken in 2005	14
Ingekomen in 2005	: 79
ledenbestand per 31-12-2005	<u>640</u>

Reg. 2. Het aantal adverteerders is in de loop van 2005 gestegen tot 13.

Reg. 3. Uitsplitsing opbrengsten : via kramen/shows/entdagen = € 4.519 , via Pomospost en Website = € 2.491 en grote partijverkoop van de Fruitkalender aan geselecteerde afnemers = € 1.975 .

Reg. 5. Goede doelengift van de Nam € 300 en rente spaarrekening € 134.

Reg. 8. Begroot voor 2005 = 96 bladzijden, gerealiseerd in 2005; inclusief dik winternummer = 116 bladzijden.

Reg 9. Kosten promotie = inkoop materialen voor shows/kramen/entdagen en website waaronder: nieuwe druk van Noordelijke Streekkrassen, nieuwe druk Stooppeer en de Fruitkalender.

Reg.13. Overige uitgaven: Schenking aan jubileumleden van de Fruitkalender, literatuur aanvullingen voor de determinatiecommissie en nieuwe computersoftware voor de Pomospost en determinatie.

Toelichting begroting 2006

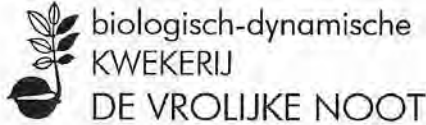
Reg.1. Ledenbestand per 31-12-2005 : 640 minus 21 opzeggingen per 01-01-2006 = **619** leden

Reg 8 In 2006 is de Pomospost begroot op 120 bladzijden, daarbij zal de Pomospost verschijnen in een vernieuwde en meer kleurige uitvoering.

Reg.13. Restbedrag nieuw beleid waaronder te verwachten, herdruk folder en aanvullingen materiaal voor de determinatiecommissie

Balans	Activa	Passiva	Activa	Passiva
Omschrijving	2004	2004	2005	2005
Promotiemateriaal	1.500		1.500	
Eigen Vermogen		12.938		18.187
Kas			-	
Rabobank	1.756		809	
Postbank	2.682		3.744	
Spaarrekening	7.000		12.134	
Debiteuren			-	
Crediteuren				-
Totalen	12.938	12.938	18.187	18.187

VRUCHTBOMEN en KLEINFRUIT

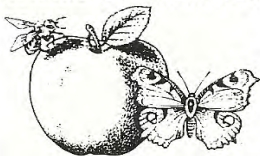


Harrie van Noort
Oosterbutenweg 2
8351 GH Wapserveen
tel/fax 0521-321580
info@devrolijkenooot.nl

verkoop van november t/m april
vrijdag van 13.00-17.00 uur
zaterdag van 9.00-17.00 uur
VRAAG GRATIS PRIJSLIJST



Alternatieve Boomkwekerij



Hendrik ten Elsen

Kempersdijk 50 A 7161 RG Neede

Hendrik
geeft u persoonlijk een
deskundig en uitgebreid
advies over het ruime
assortiment oude vrucht-
boom-rassen.
U bent van harte welkom.

Belt u eerst even:
Tel. (0545) - 29 30 65

Zie ook onze website: www.tenelsen.nl
Email: hen.elsen@planet.nl

Redactie Pomospost

Eindredacteur / Pomologische onderwerpen: Jan Veel,
Molenweg 122, 9365 PH Niebert. 0594-549173.

janveel@hotmail.com

Jans Koops: Ziekten en plagen, Beheer website NPV.

info@bongerdgroteveen.nl

Dick Smith, coördinatie activiteiten en bestuurlijke informatie.

Gerrit. J. Pollard, Creatief Culinair, Buiten Geluiden en adver-
tenties g.j.pollard@planet.nl

Aan leveren kopij: vóór 19-04, 19-07, 11-10

Contributie en andere betalingen

Postbank 254.692 t.n.v. NPV. te Froombosch.

Ledenadministratie

Harry van der Laan, Hoofdweg 17, 9619 PA Froombosch, tel.
0598-423152. gaaste@home.nl

Bestuur

Voorzitter, Dick Smith, smith-0596-601197_gras-dijk@hetnet.nl *secretaris*: Lex Kleijn,

LexKleyn@landschapsbeheerdrenthe.nl *Penningmeester*:

Harry van der Laan (adres zie hierboven). gaaste@home.nl.

Leden: Willy Hollander, Jaap Strik, Hennie Rossel

rossel@euronet.nl

Regionale contactpersonen voor vragen over oude fruit- rassen

Groningen, Drenthe: Jan Woltema, 't Pad 25. 9365 TA
Niebert, 0594-549265, 06-21501505.

Friesland, Kop van Overijssel, Zuid West Drenth.: Geert
Bosma, Markeweg 64. 8398 GP Blesdijke, 0561-441567.

Oost Nederland: Hennie Rossel, P.van Vollenhovenlaan18,
7251 AR Vorden. Tel. 0575-552828. rossel@euronet.nl

Noord-Holland: Henk Houtman, Sonnevanc 23, 1462 EK
Midden Beemster. tel. 0299-681692

fruit@nolgardendesign.nl

Zuid-Holland Utrecht: Josje Regout, Noordenseweg 50,
2421 XX Nieuwkoop. 0172-571918 fax: 0172-574675.

josje@oudefruitrassen.nl www.oudefruitrassen.nl

Vragen over determinatie en oude fruitrassen

Jan Woltema, 't Pad 25, 9365 TA Niebert. 0594-549265,
06-21501505

Vragen over ziekten en plagen in fruit

Jans Koops info@bongerdgroteveen.nl

Algemeen adres en secretariaat:

Noordelijke Pomologische Vereniging. Postbus 353.
9400 AJ Assen. <http://www.npv-pomospost.nl>

Lidmaatschap

Het lidmaatschap kan op elk moment ingaan, de jaarlijkse
contributie - €25,- is naar rato. Beëindiging van het lidmaat-
schap dient voor 1 december schriftelijk te worden ingediend
bij de secretaris.