

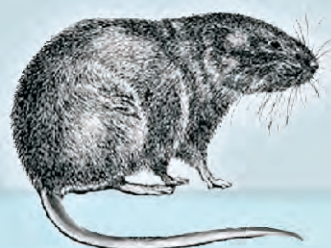
# Pomospost



Opzoek naar een vervanger  
voor de Goudreinette



Kijk op de boom: Poetsen



Woelrat een ware puntenslijper

### Country Winery

- Resistente & bijzondere druivenplanten
- Bijzondere fruitplanten
- Oude fruitrassen
- Nederlandse wijnen, Wijnjams, Sausen
- Wijn zelfmaak artikelen
- Birdchaser digitale vogelverschrikkers

Jipkesbeltweg 42, 7443 PN, Nijverdal  
tel.(31) 0548 - 623657, fax 618476  
Zie onze website: [www.Birdgard.net](http://www.Birdgard.net)  
E-mail: [info@birdgard.nl](mailto:info@birdgard.nl)



### F. KUIPER B.V.

BODMKEKERIJEN SINDS 1886

Postbus 57  
9640 AB Veendam  
Tel. 0598-619410 Fax 0598-619136  
E-mail: [f.kuiperbv@planet.nl](mailto:f.kuiperbv@planet.nl)  
[www.kuiperveendam.com](http://www.kuiperveendam.com)

Dé leverancier van vruchtbomonderstammen, óók **biologisch**,  
geteeld op onze kwekerijen in Groningen en Flevoland.  
(geen particuliere verkoop)

**Alles voor het zelf  
maken van:  
Wijn, bier, kaas  
en likeur**

Voor de wijn-, bier- en  
likeurmaker een ongekend  
groot assortiment.

Onze belangrijkste producten:

- Deskundig advies.
- Kwaliteitsproducten.
- Lage prijzen.

Openingstijden:  
maandag gesloten  
dinsdag t/m vrijdag 13.00-18.00  
zaterdag 10.00-17.00

[WWW@VANREIN.NL](http://WWW@VANREIN.NL)

**VanRein**

Zuiderdiep 447B, 7876 BB Valthermond  
Tel. 0599-661737

Aczon?



## De Wiltfang

Goed Tuingereedschap per post



[www.dewiltfang.nl](http://www.dewiltfang.nl)

0346 - 218 111 voor catalogus  
Postbus 41, 3738 ZL Maartensdijk

# Boomconsult

## Boomverzorging Advies en beheer

Meer dan 20 jaar ervaring in:

vakkundig snoeien van alle (fruit)bomen.  
takken versnipperen  
vellen van gevaarlijke bomen  
stobben frezen  
aan- en verplanten  
onderzoek en objectief advies  
verzorging aanvraag kapvergunning

## Boomconsult

Padhuis / Europaweg 74  
7742 PL Coevorden.  
telefoon: 0524-221750

Marcel Tross  
Pomoloog



Advisering in:

- ✚ aanleg en onderhoud
- ✚ boomgaarden boominspectie en
- ✚ vitaliteits-onderzoek
- ✚ bodemanalyse
- ✚ cultuurtechniek

Koeweidendijk 25 7161 RJ Neede

tel/fax: 0545 293003 mobiel: 06 22 33 03 26

email: [info@pomoloog.nl](mailto:info@pomoloog.nl) website: [www.pomoloog.com](http://www.pomoloog.com)

Assortiment Laanbomen  
en Fruitbomen

Tevens uw leverancier voor  
uw gehele erfbeplanting

Kijk voor meer plantinformatie op  
[www.boomkwekerij-veldhuis.nl](http://www.boomkwekerij-veldhuis.nl)

Particulieren zijn welkom op de  
zaterdagmorgen volgens afspraak

Koelmansstraat 2  
7722 LX Hoonhorst (gem. Dalfsen)

Tel. 0529 402339  
Fax: 0529 402554  
Mobiel: 06 42923499  
E-mail: [info@boomkwekerij-veldhuis.nl](mailto:info@boomkwekerij-veldhuis.nl)  
Internet: [www.boomkwekerij-veldhuis.nl](http://www.boomkwekerij-veldhuis.nl)



## Auke Kleefstra

Broekhústerwei 11 (bezoekadres)  
NL-8495 HJ Aldeboarn, Fryslân

telefax: 0566-631588  
mobiel: 06- 50 972 593

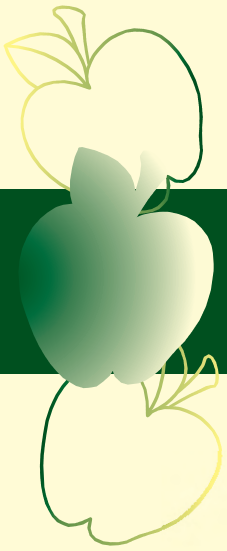
e-mail: [arkleefstra@zonnet.nl](mailto:arkleefstra@zonnet.nl)  
website: [www.vruchtboom.nl](http://www.vruchtboom.nl)



vruchtbomen in een zeer  
uitgebreid sortiment



Naktuinbouw 20999



# 9e Nationale Fruittentoonstelling

## Souvenirs van Eeuwen



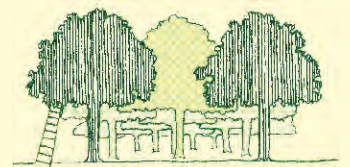
- Appelsap persen
- Demonstratie enten
- Verkoop van jonge bomen
- Determineren van fruit
- Boeken en cd-rom verkoop
- Voorlichting- en verkoopstands
- Bomendokter
- Rondleidingen door de Fruithof
- 500 diverse fruitsoorten
- Kinderspeelhoek

Fruittentoonstelling Souvenirs van Eeuwen, Majoor van Swietenlaan 1a Frederiksoord

Vrijdag 13 oktober 10.00 uur - 17.00 uur

Zaterdag 14 oktober 10.00 uur - 17.00 uur

Zondag 15 oktober 10.00 uur - 16.00 uur



---

# Zomer 2006

## Inhoud

Van het bestuur	2
Inventarisatie Nederlandse fruitrassen	3
Blik op de boom: poetsen	6
NPV nieuws	7
Buitengeluiden: vlinderstichting en de Fruithof	8
Chip budding van een Golden Delicious mutatie	12
Op zoek naar vervanger voor de Goudreinette	17
Woelrat, een puntenslijper	20
Creatief Culinaire: o.a. chutneys, pruimenlikeur en dronken aardbeien	23



## Agenda

### Determinatie van vroeg fruit: pruimen, vroege appels en peren.

Zaterdag 2 september Boerenerfdag in de Paardenstal Peize, Hooghaar 1, Peize (Dr.). De NPV is aanwezig om meegebracht vroeg fruit te determineren 10.00 – 16.00 uur.

Zaterdag 9 sept. Tuinshow in Kwekerij Voortman te Oranje. 10.00 – 16.00 uur. De NPV is aanwezig om meegebracht vroeg fruit te determineren.

Zaterdag 16 sept. POM Noord-Holland. 10.00 – 16.00 uur. Eenvoudige tentoonstelling van vroeg fruit. Volgerweg 26 Midden-Beemster. De NPV is aanwezig om meegebracht fruit te determineren.

23 sept. 2006. Determineerles in de kas van de Fruithof te Frederiksoord. Aanvang 10.00 - 10.30 uur - tot 15.00 uur. Alleen voor leden van de NPV. Eigen eten en drinken meenemen s.v.p.

### Determinatie van herfstfruit NPV regio Oost.

Zaterdag 30 september Gelselaar: Erve Brooks, Broekhuisdijk, van 10.00-14.00 uur (incl.: Hennie Rossel, tel. 0575- 55 28 28).

Zondag 1 oktober, 12.00-16.00 uur: Biologische Winkel De Boderie, Markgravenweg 5, Albergen (incl.: Hennie Rossel, tel 05757- 55 28 28, of Johan Klaassen, tel. 0546-44 16 19).

### Determinatie van laat fruit

Zaterdag 14 oktober. Oogstdag De Kruidhof, Schoolstraat 29b Buitenpost (nabij het NS-station). 10.00 – 16.00 uur. De NPV is aanwezig om meegebracht fruit te determineren.

Zaterdag 28 oktober Fruitdag in museumboerderij Welgelegen naast de borg Verhildersum te Leens Gr. 10.00 – 16.00 uur. Fruit van oude fruitrassen uit de eigen boomgaard is te koop. De NPV is aanwezig om meegebracht fruit te determineren.

### Excursie naar Noord-Duitsland

23 september Excursie naar Noord-Duitsland georganiseerd door regio Noord. Zie informatie op blz. 8.

13, 14 en 15 oktober. De tweejaarlijkse Fruittentoonstelling "Souvenirs van Eeuwen" in de boomgaard van "De Fruithof" in Frederiksoord. Zie ook informatie op achterkant van de omslag en op pag. 22
--

---

# Van het Bestuur

Eind april sprak een delegatie van ons bestuur met een delegatie van het bestuur van de Stichting Fruithof. Het doel van dit gesprek was om eens opnieuw te bezien hoe de vereniging NPV en de Stichting Fruithof kunnen samenwerken om de doelen te realiseren waarvoor ze in het leven zijn geroepen. Beide partijen hebben een periode achter de rug waarin de onderlinge verhoudingen moeilijker lagen en de samenwerking niet optimaal was.

Terugdenkend aan het bovengenoemde gesprek, waarop ik inhoudelijk verderop nog terug zal komen, dringt zich bij mij een metafoor op die de ontwikkeling in de verhoudingen tussen NPV en Fruithof kan verduidelijken.

De metafoor van een gezin waarin ouders en een kind (kinderen) samenleven en samenwonen tot het moment dat het kind zelfstandig wordt. Tijdens deze groei naar zelfstandigheid hebben zowel ouders als kind emoties die te maken hebben met het proces van losmaking.

Ouders kunnen moeilijk afstand doen van gevoelens van zorg, terwijl het kind zo langzamerhand gebukt gaat onder de druk van dezelfde zorg die hem juist hindert op weg naar zelfstandigheid. De ouders willen het liefst nog bepalen dat het kind met hen meegaat op vakantie en aan welke doelen het zakgeld wordt besteed. Het kind wil vrij en ongebonden zijn en zijn eigen weg kunnen volgen.

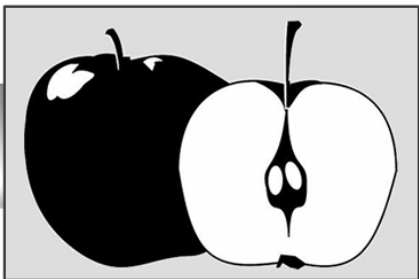
Tot zover de metafoor! Het beeld is herkenbaar en een ieder van ons heeft in minstens een van beide rollen het spel moeten spelen. We weten ook dat in het geschatte proces de spanningen hoog kunnen oplopen, maar ook dat in zeer veel gevallen er een nieuwe situatie ontstaat waarin de partijen met een grote mate van onafhankelijkheid elkaar weer met respect bejegenen.

In 1989 werd de NPV opgericht en na een aantal jaren van ingespannen zoeken, determineren, enten en opnieuw uitplanten was er op enig moment een aantal deelcollecties ontstaan waarvoor bijna geen uitbreiding meer mogelijk was. Gelukkig deed zich er een mogelijkheid voor om op een grote locatie in Frederiksoord de totale collectie onder te brengen. Om een aantal redenen werd ervoor gekozen de collectie onder te brengen in een stichting. In 1995 werd de Stichting Fruithof Frederiksoord opgericht. De NPV had een dochter op de wereld gezet! In het begin was de verwevenheid tussen vereniging en stichting sterk aanwezig. Personen die bij de oprichting van de stichting betrokken waren, waren vaak eveneens lid van de NPV en voelden zich verwant met beide organisaties. Toch ontkwam ook dit "gezin" niet aan de noodzaak van het proces van losmaking uit de ouderlijke banden. Een proces dat niet zonder beschadiging en pijn lijden verliep. Toch ben ik van mening dat met de huidige visie van beide besturen het mogelijk moet zijn weer tot een goede samenwerking te komen. De belangrijkste bespreekpunten tijdens het delegatiegesprek waren het weer oppakken van een convenant van samenwerking en het gezamenlijk organiseren van de tentoonstelling "Souvenirs van Eeuwen" dit najaar. Het convenant had het drie jaar geleden onder de druk van de toenmaals minder goede verstandhouding net niet gehaald.

De wederzijdse besturen moeten zich nog beraden op dit hernieuwde initiatief tot samenwerking. Als voorzitter spreek ik echter de hoop uit dat die samenwerking zo snel mogelijk wordt gereactiveerd. De mooie collectie in Frederiksoord gevoegd bij de pomologische kennis en ervaring die de NPV kan inbrengen is een must voor iedereen die de pomologie een warm hart toedraagt.

Dick Smith, voorzitter





# POMOLOGIA

## Inventarisering van het in Nederland aanwezige assortiment fruitrassen, in het bijzonder van de appel

In samenwerking met het Centrum voor Genetische Bronnen Nederland (CGN), te Wageningen, waarmee wij al een aantal jaren samenwerken op het gebied van inventarisering en karakterisering (identificatie, etc.) van het in Nederlands nog aanwezige bestand aan appelrassen (1), zouden wij vanuit ons ledenbestand graag relevante gegevens ontvangen met betrekking tot door hen verzamelde en/of bij henzelf, of bij anderen in stand gehouden fruitrassen.

Alle verzamelde rassen zullen als 'introductions' in een database worden opgenomen en zullen ieder een uniek nummer (het introductienummer) toegewezen krijgen. Geïdentificeerde en/of benoemde, maar ook nog niet nader geïdentificeerde rassen zullen daarom met de term 'introductie' aangeduid worden. We hebben er op aangedrongen dat dit nummer t.z.t. direct refereerbaar zal worden naar de betreffende boom (bomen) waarin dit ras is vertegenwoordigd. Dit zou in het ideale geval inhouden dat alle overeenkomstige bomen in de nabije toekomst van permanente labels, met de betreffende introductienummers, worden voorzien.

1. Het databaseproject zal aanvankelijk alleen appel omvatten. Hopelijk zal er in de toekomst uitgebreid kunnen worden met peer, pruim en kers, iets waarop wij in ieder geval al hebben aangedrongen.

### Oproep

Zoals uit bovengenoemde informatie (en de projectbeschrijving op de volgende bladzijde) moge blijken, zouden we graag een overzicht krijgen van alle collecties van oude appelrassen die er bij onze leden voorkomen. Van een ieder die zich als verzamelaar van historische appelrassen beschouwt en die een substantieel aantal oude rassen bezit, zouden wij daarom graag opgave hiervan ontvangen. De gevraagde gegevens kunnen op de achterkant van het adresblad van Pomospost worden ingevuld en worden verzonden naar Hennie Rossel, P. van Vollenhovenlaan 18, 7251 AR Vorden. Ze mogen ook worden gemaild naar [rossel@euronet.nl](mailto:rossel@euronet.nl). Hij zal er zorg voor dragen dat de betreffende collectiegegevens, met vermelding van de naam en het adres van hun beheerder, in de database van de Centrum voor Genetische Bronnen in Wageningen kunnen worden opgenomen.

Ten behoeve van de traceerbaarheid wordt collectiehouders aangeraden - voor zover ze dat al niet hadden gedaan - om eerst zelf nummers aan de bomen toe te wijzen. Gevraagd wordt daarvan nauwkeurig boek te houden.

Hoewel wij natuurlijk in eerste instantie belangstelling hebben voor in Nederland (terug)gevonden rassen, is het de bedoeling van het CGN om alle door u in collectie genomen rassen, ook eventuele geïmporteerde buitenlandse rassen, op te nemen in hun bestand. Bij de in een volgend stadium toe te voegen zogenaamde paspoortgegevens (oorsprong/vindplaats, evenals diverse andere voor het ras relevante karaktereigenschappen) zal zijn na te gaan waar de betreffende introductie was (terug)gevonden, c.q. waar de moederboom van de betreffende introductie staat (stond), maar wellicht ook in welke gevallen er sprake is van duplicaten.

Ten behoeve van de duidelijkheid laten wij hier een korte omschrijving van het onderhavige project volgen, zoals dat door dr. Rob van Treuren (coördinatie en communicatie) is opgesteld.

(Hennie Rossel)

---

## Bijlage. Projectbeschrijving: “Ontwikkeling Centrale Nederlandse Appel-database”

### Achtergrond

In 2004 werd door het CGN het project “Moleculaire karakterisering van genetische bronnen van appel in Nederland” gestart. In dit project werden ca. 700 bomen uit 8 verschillende Nederlandse collecties met behulp van moleculaire merkers gekarakteriseerd. Doel van dit project was meer inzicht te verkrijgen in de genetische verwantschap van bomen binnen en tussen collecties, en de representativiteit van de verschillende collecties na te gaan voor de in Nederland aanwezige genetische bronnen van appel. De resultaten laten zien dat er een aanzienlijke overlap in diversiteit bestaat, zowel binnen als tussen collecties en dat geen enkele afzonderlijke collectie de Nederlandse diversiteit goed afdekt. Daarnaast bleek het vergelijken van bomen uit de verschillende collecties zeer informatief ten aanzien van de identiteit van de rassen.



*Een impressie van de collectieboomgaard van Verhildersum te Leens (Gr)*

De conclusie was dat samenwerking tussen de verschillende collecties de conservering van genetische bronnen van appel in Nederland veel efficiënter zou kunnen maken. Een eerste stap is het integreren van de informatie over de verschillende collecties omdat dit vooral bijdraagt aan de identificatie van rassen en het verkrijgen van meer informatie over het materiaal. Het huidige project heeft dan ook als doel een centrale Nederlandse appeldatabase te ontwikkelen. Op <http://www.cgn.wageningen-ur.nl/pgr/collections/brasedb/> is een ander voorbeeld te zien van een on-line gewasdatabase.

### Werkplan

Het project zal onder verantwoordelijkheid van het CGN worden uitgevoerd in samenwerking met de deelnemende collectiehouders. In eerste instantie zullen de data bij elkaar gebracht worden van de collecties die ook betrokken waren in de moleculaire karakterisering van genetische bronnen van appel. Het gaat hierbij in totaal om ca. 2000 appelbomen. Het CGN zal de verschillende collectiehouders benaderen voor het opsturen van een elektronisch bestand met de complete paspoortgegevens (naam, synoniemen, taxonomie, oorsprong, etc.). Tevens zal dan in overleg met de collectiehouders bepaald worden of, en hoe, beschrijvingsgegevens van de rassen opgenomen kunnen worden in de database. Collectiehouders zijn zelf verantwoordelijk voor de informatie die uiteindelijk in de database zal worden opgenomen. Dit betekent dat “gevoelige informatie” simpelweg door de collectiehouders kan worden achtergehouden. Alle gegevens zullen vervolgens bij elkaar gebracht worden in een MS-Access bestand, waarna de database door CGN via hun publiek toegankelijke website on-line beschikbaar zal worden gemaakt.

### Uitvoering

Het project zal in 2006 worden uitgevoerd als onderdeel van het project “ondersteuning NL in situ” (projectnr. 3350005100).

Dr. Rob van Treuren, centrale coördinator.

**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](mailto: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](mailto:sterappel@versatel.nl)

Bezoek ook onze website: [www.desterappel.nl](http://www.desterappel.nl)

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

Méér dan 3000 soorten planten in voorraad!!!

coniferen
bomen
rozen
heide
vaste 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](http://www.fruitbomenkwekerij.nl)  
Huizerstraatweg 2 voor, Naarden  
tel: 035-5253712 / 06-22315559

---

## Blik op de boom: poetsen

Mijn opa was behalve keuterboer ook boerenknecht. Hij heeft in totaal zo'n 50 jaar gewerkt bij drie verschillende "herenboeren", rijke boeren op de klei in Oost-Groningen vanaf begin 1900. Deze boeren bezaten allen een grote boomgaard. Behalve het gebruiksnuut, was de boomgaard ook een statussymbool.



Tijdens de winterperiode werd hun boomgaard ge-poetst door mijn opa en andere knechten. Alle al-genaanslag, korstmossen en draadwieren (het don-kergroene kerstbakjesmos) werd verwijderd. Men deed dit met behulp van borstels, boenders en krabbers. Soms werden ook nog de stammen en de eerste meter van de kroonaanzet witgekalkt. De witkalk had behalve de decoratieve functie ook als doel om de groene aangroei te weren en om vorst-scheuren te voorkomen. Mijn opa had bij zijn huis zelf ook een boomgaard als een bijverdienste, be-staande uit zo'n 20 hoogstambomen. Maar poetsen deed hij niet, dit vond hij een overbodige actie.

Zijn boomgaard werd elk jaar intensief gesnoeid inclusief windsingel! Hierdoor kon licht en lucht diep doordringen in de kruinen van de bomen. Door regelmatig vruchthout te verjongen/vervangen werd de aangroei van algen en korstmossen bemoeilijkt. Mijn opa en mijn vader beschouwden korstmossen ook niet als iets dat bestreden moest worden.

De onschadelijkheid van korstmossen toonden ze aan met behulp van de betonnen palen van het damhek. Een betonnen paal is onbeweeglijk en geeft geen voeding, toch komen hier korstmossen op voor en ze worden elk jaar groter. Algen en draadwieren kregen bij mijn opa weinig kans. De regelmatige onderhoud- en vervangings-snoei, rui-me plantafstand en de jaarlijkse aanpak van de windsingel zorgden ervoor dat de boomgaard snel droog waaide en voor langdurige schaduw was er geen plaats. Vochtigheid en schaduw vormen een levensvoorwaarde voor de groene zachte mosplak-katen. Directe schade aan de bomen treedt ook niet op door de aanwezigheid van de mossen. Indirect wel, vriend en vijand van de fruitbomen (insecten-larven, poppen en eieren ) kunnen overwinteren in de bemoste gedeelten. Echter het verwijderen van deze mossen is symptoombestrijding.

Betrek de aanwezigheid van mossen in uw beoor-deling over de vitaliteit van uw boomgaard. Veel draadwieren en korstmossen in de bomen betekent dat er teveel schaduw is en inactief matig produce-rend vruchthout.

U zou daarbij eens kritisch moeten kijken naar plantafstand, ouderdom van de bomen, de scha-duwwerking in en om uw boomgaard, bijvoorbeeld door te hoge en/of te dichte windsingels en heggen. Op grond van deze uitkomst zou u kunnen beslis-sen wat er allemaal gesnoeid of verwijderd moet worden.

Voor alle duidelijkheid, bovenstaand verhaal is geen pleidooi voor rigoureuze kapacties. Als u als boom-gaardbezitter tevreden bent met de aanblik van uw boomgaard en met de fruitopbrengst, dan moet u dat vooral zo laten. U laat de mossen met rust en verwijdert ze niet. Echter als u de zaak wilt revitali-seren, beschouw de aanwezigheid van mossen dan vooral als een indicatie.

Harry van der Laan

PS. Korstmossen treft u vooral aan de westzijde van uw bomen, de windzijde. Het korstmos onttrekt zijn voe-ding vooral aan de lucht. De draadwieren, de zachte groene mossen treft u meestal aan de oostzijde van de boom. Weinig licht en tevens de langst vochtige zijde van de boom.

---

## Regio Noord organiseert excursie naar Noord-Duitsland

Op **23 september** organiseert de NPV-regio Noord een excursie naar enige boomgaarden in Noord-Duitsland. Het verste reispunt is Das Alte Land aan de Elbe. Hier wordt de boomgaard van Eckart Brandt bezocht. Deze heer is bevestigd met het veiligstellen van historische fruitrassen, specifiek de Noord-Duitse rassen. Rassen die ook wellicht bij de Groningers bekend zijn.

De Groninger leden ontvangen een schriftelijke uitnodiging als het volledige reisprogramma bekend is. NPV-leden uit andere regio's die deze excursie willen meemaken zijn van harte welkom. Ze kunnen zich bij mij opgeven. U kunt nu reeds de datum in uw agenda noteren.

Harry van der Laan, email: [gaaste@home.nl](mailto:gaaste@home.nl), telefoon: 0598-423152 of Hoofdweg 17, 9619 PA Froombosch.

## Nieuw: Cd-rom Pruimen in Nederland en Vlaanderen



Nieuw verschenen is op Cd-rom een inventarisatie en beschrijving van de pruimenrassen die in de loop van de eeuwen in het Nederlandse taalgebied geteeld zijn. Van bijna 250 pruimenrassen zijn korte beschrijvingen opgenomen van vrucht, smaak, boom en rijptijd. De meeste zijn van een afbeelding van de vrucht voorzien. De meest gangbare bevatten ook afbeeldingen van de pitten.

Een Cd-rom kost € 15,- inclusief portokosten. De Cd-rom is te bestellen door overmaking van dit bedrag op de rekening van Postbank 254.692 t.n.v. NPV te Froombosch onder vermelding van de (verkorte) naam van de brochure of van de Cd-rom en uw lidnummer. Mocht u geen lid zijn, wilt u dan uw adres vermelden bij de betalingsomschrijving. Na ontvangst van de betaling ontvangt u het bestelde portvrij thuis. Als u beschikt over een emailadres, wilt u dan uw bestelling plaatsen via de website: [www.npv-pomospost.nl](http://www.npv-pomospost.nl).

## Welkom nieuwe leden, voorjaar 2006

T. Alberts en J. den Boer	Zwolle	P.M. Holstvoogd	't Zandt
F.G. Brinkman	Maarssen	De Koppelsteede	Utrecht
P.D.C. Broks	Dwingeloo	G.D. Kremer	Vries
Pieter de Ridder	St.Pieters Leeuw ( België )	C. Leber	Yde
Ellen van Dijk	Donderen	Fam. Leur	Almere-Overgooi
Tineke Erich	Wittelte	H.J. Mantje	Noordwolde
H. van der Geer	Veenendaal	Jef Nijs	Weerde ( België )
Groenpartners Roozing	't Veld	B.P. Oudega	Wijster
G.H. Hake	Kolham	C. Vink	Ophemert
Walter den Hollander	de Bilt	A.A.M. Wolbers	Emmer Compasuum

---

## NPV nieuws. Verslag regiogroepen Groningen, voorjaar 2006

25 februari was de onderhoudsdag voor **regio West-Groningen**. Deze maal wederom op de Hamsterborg te Den Ham. De snoeitaak was die dag controlerend, de vorm een beetje bijsturen. De kwaliteit van de boomgaard is nu goed te noemen. Jarenlang stond het er wat kwakkelig bij; weinig groei, veel kanker en schurft en schapenvraat. De boombescherming is sterk verbeterd en de gesteltakken ontwikkelen zich nu krachtig. Een ander feit was de wisseling van beheer, jarenlang was Wynetta de stuwende kracht, deze taak is overgenomen door Dick Soek, tevens topkok op Verhildersum te Leens. Zijn vrouw had voor ons een uitstekende lunch verzorgd.

In de boomgaard is een wandelpad aangelegd die van de nieuwe stookhut naar een nieuw tuinprieel leidt. Hiervoor moesten twee appelbomen verplant worden. Deze taak zal verzorgd worden door de vrijwilligersgroep van de Borg. Aan het eind van de snoeidag werd met de hele groep een nieuwe perenboom gesnoeid, deze is een relatiegeschenk van de aannemer, helaas was het plantenlabel onvindbaar. Als laatste klus werd er gezamenlijk nog de Notaris gesnoeid in de Moestuin.

Volgend jaar zal door de regio West-Groningen de nieuw ingeplante boomgaard van de Slotplaats te Bakkeveen onder handen worden genomen.

4 maart was de onderhoudsdag voor de **regio Noord-Groningen**. Het was een nieuwe werkplek, de boomgaard op het borgterrein van Ewsum te Middelstum. Een jonge boomgaard met uitsluitend jonge bomen, maximaal 8 jaar oud, alle historische rassen.

De dag begon met een zeer hartelijke ontvangst door de medewerkers van de Stichting Groenprojecten Ewsum. Deze medewerkers, allen met een verstandelijke beperking, verrichten allerlei groenklussen zowel op het borgterrein als in de wijde omgeving van Noord-Groningen.

Echter het snoeien van een boomgaard is een te ingewikkelde bezigheid. Met plezier verrichten wij deze taak voor hen. De boomgaard zelf is de afgelopen jaren met wisselend succes onderhouden.

De meeste appelbomen hadden een dubbele kroon en de meeste peren waren voorzien van meerdere harttakken. Onze taak was om de basisvorm er weer in te krijgen. De pruimen werden niet gesnoeid, de takken die verwijderd moeten worden zijn voorzien van een touwtje. In het voorjaar, na de afgesloten bloei kunnen de Ewsumers deze zelf verwijderen. De boomgaard is ingericht volgens de Lopster cultuur. Dit betekent dat er een ondercultuur plaats vindt, in dit geval rode, witte, zwarte en kruisbessen.



De medewerkers van Ewsum vroegen zich af waarom de bessenstruiken steeds klein bleven. Bij de gezamenlijke inspectie bleek dat de medewerkers onbedoeld wortelsnoei toepasten. Twee tot drie keer per jaar wordt de zwarte rand rond de struiken omgespit. Dit gebeurt erg grondig, helaas te dicht op de struik en te diep. Alle aalbessen wortelen zeer ondiep, als je steeds de wortels doorsteekt dan wil dus de struik niet groeien. Een verbetering zou zijn om de struiken te mulchen en om een grotere afstand tot de struik te nemen bij het nu te voeren oppervlakkig spitwerk. Uitgebreid werd met de medewerkers de snoei besproken van de verschillende aalbessen. Na de prima lunch, ook weer verzorgd door de medewerkers, werd de dag beëindigd. Een kleine delegatie toog hierna naar het Openluchtmuseum Het Hoogeland te Warffum. Hier werd in zeer korte tijd de jonge bomen bijgewerkt. De middag werd besloten met een gezellige nazit in museumcafé Bie Koba. Volgend voorjaar is de Menkemborg te Uithuizen weer aan de beurt

---

Op 11 maart was de werkdag voor de regio **Oost-Groningen** in de stratenbuurt Meerwijk te Kropswolde. Het is een grote locatie, 5 straten met in totaal zo'n 150 bomen. Het is jammer dat de snoei-groep klein is, in één dag kom je bijna niet rond. Op deze dag werd er doorgewerkt tot drie uur, de snijdende wind dwong ons tot stoppen. De groei van de bomen zit er nu goed in, er werd licht gesnoeid om zowel de vorm als de vruchtbaarheid te behouden. Slechts 1 boom werd door ons definitief

Verwijderd, deze was op sterven na dood. Op zaterdagmorgen 1 april (geen grap) hebben we geprobeerd de klus af te maken. Het weer was echter ons niet goedgezind. Regelmatig werd er geschuild onder de carports, toch zijn er nog twee straten afgewerkt. Om 12 uur moesten we stoppen wegens verplichtingen elders.

Komend voorjaar zal er een terugkomdag zijn voor de Rijnlaan. Een tweede volledige dag zal worden besteed aan de Ennemaborg te Midwolda.

Harry van der Laan



Onderhoud aan de fruitbomen in de straatbepanting te Meerwijk, rechts Harry van der Laan

### **Veel aantasting door Pruimenzaagwesp verwacht**

Ook dit jaar, wordt er veel aantasting door de pruimenzaagwesp verwacht. Vorig jaar was een rampjaar waarin veel pruimenbomen door de strenge vorst in maart bijna helemaal niet hebben gedragen. Ze zullen na de bloei tijdens prachtige voorjaarsweken zonder nachtvorsten extra rijk dragen. Maar net als in 2004 is de pruimenzaagwesp al heel actief geweest. In het Noorden van het land lijken vooral vroeg- en laat bloeiende pruimen aangetast. Ook elders zal het niet beter zijn.

De pruimenzaagwesp legt haar eitjes in de bloesem van onze pruimen. De larfjes, die daaruit voortkomen, doen zich te goed aan het vruchtvlees. Aan de buitenkant van de rijpe pruim is niets te zien, maar als men ze openbreekt, dan is een deel van het vruchtvlees pulp geworden, waarin een klein rozerood larfje zit.

Bestrijden kan nu niet meer, dat is alleen tijdens de bloeiperiode mogelijk. Pyrethum werkt dan goed, maar doodt ook de nuttige insecten. Een ander middel is spuiten met vlierbloesemthee. Omdat vlier in de zomer bloeit, kan men dit jaar alvast deze thee maken en in de diepvries bewaren voor het volgende seizoen.



## *Buiten Geluiden*

*In Buiten Geluiden dit keer een artikel over de Vlinder en Libellenwerkgroep Stad en Ommelaand door Bas van de Wetering en een schets van de ontwikkelingen in de Fruithof.*

Gerrit J. Pollard.

### **De Vlinder- en Libellenwerkgroep Stad en Ommeland.**

In 1992 is de Vlinderwerkgroep Stad- en Ommeland opgericht. Binnen de provincie Groningen op dat moment de enige vlinderwerkgroep. Inmiddels zijn in de Maren en in het Zuidelijk Westerkwartier ook vlinderwerkgroepen opgericht. In 1999 heeft de Libellenwerkgroep Groningen zich aangesloten bij de Vlinderwerkgroep en telt onze werkgroep meer dan 50 leden. Gezamenlijk proberen we de liefde en aandacht voor vlinders voor het voetlicht te brengen. Dat doen we vooral door excursies voor de eigen leden. In een gezellige rondgang door het gebied bekijken we welke soorten aldaar voorkomen. De combinatie van soorten zegt ons iets over het gebied zelf. Zo vertelt de aanwezigheid van Breedscheenjuffer en Weidebeekjuffer bij de Drentse Aa ons dat de waterkwaliteit goed is en dat er veel zuurstof in het water aanwezig is.

De afgelopen jaren zijn in samenwerking met het Groninger Landschap, Natuurmonumenten en de Hortus Haren dergelijke excursies georganiseerd. Vooral de avondexcursies worden door velen als spectaculair ervaren. Met een sterke lamp en een wit laken worden vlinders gelokt. Bij vlinders denkt u waarschijnlijk niet aan die 2.000 soorten die 's nachts vliegen. Hiervan wordt vaak gedacht dat het maar enge en grauwe bestjes zijn. Niets is minder waar. Het zijn vaak mooi en fel gekleurde dieren, met een variabele lichaamsbouw en grootte. Ziet u een aankondiging in de krant staan, dan is het echt de moeite waard om eens een uurtje te gaan kijken.

Samen met het Instituut voor Natuureducatie organiseren wij dit jaar een vlinder cursus en een libelencursus. Tijdens drie avonden krijgt u te horen over hoe en waar deze dieren leven en hoe de verschillende soorten zijn te herkennen. Tijdens twee

excursies wordt de theorie in de praktijk toegepast. Momenteel zijn plaats en kosten nog niet bekend.



Wilt u meer weten over de werkgroep of over één van beide cursussen, dan kunt u contact opnemen met Bas van de Wetering, telefoon 050-3689784 (overdag) of 050-5414902 ('s avonds voor tien uur).

Adressen: Vlinder- en Libellenwerkgroep Stad- en Ommelaand. H.Sangers tel. 050-5348411.

[Sange036@planet.nl](mailto:Sange036@planet.nl)

Informatie over landelijke werkgroepen. De Vlinderstichting. Postbus 506. 6700 AM Wageningen. Tel. 0317-467346. Fax.0317-420296. [in-fo@vlinderstichting.nl](mailto:info@vlinderstichting.nl) [www.vlinderstichting.nl](http://www.vlinderstichting.nl)

Bas van de Wetering.

---

## De nationale fruittentoonstelling “Souvenirs van eeuwen”

De Nationale tweejaarlijkse Fruittentoonstelling wordt op 13 t/m 15 oktober 2006 weer gehouden in de 8 ha grote boomgaard “de Fruithof” in Frederiksoord.

Nadat in 1989 de Noordelijke Pomologische Vereniging NPV was opgericht werd in 1990 de eerste nationale fruittentoonstelling georganiseerd. Tijdens de tweede tentoonstelling in 1992 bekende de voorzitter van de NPV, in zijn openingstoespraak, dat hij altijd droomde van een collectietuin waarin Hermien van Eibergen en Keizer Alexander broeder- en zusterlijk naast elkaar zouden staan. Deze woorden bleven niet onopgemerkt en leidden er toe, dat de toenmalige burgermeester van de gemeente Vledder voorstelde, er maar eens over te praten. De gesprekken tussen de gemeente Vledder, de NPV, de Maatschappij van Weldadigheid (de eigenaar van de grond) en de Tuinbouwschool hadden tot gevolg, dat tijdens de derde Nationale Fruittentoonstelling in 1994 in de Tuinbouwschool te Frederiksoord, het ontwerp van de aan te leggen tuin kon worden gepresenteerd. Dit ontwerp bestond uit een aantal parkachtige, in elkaar overvloeiende boomgaarden en werd enthousiast ontvangen.

Nadat ook een haalbaarheidsonderzoek positief uitviel werd in 1995 de “Stichting Fruithof Frederiksoord” opgericht als formele beheerder van de tuin. Deze oplossing werd gekozen omdat men ervan uitging, dat in geval van een mislukking van de collectietuin, de leden van de NPV individueel aansprakelijk zouden worden gesteld, wanneer de NPV, de beheerder zou zijn.

In 1996 zijn de eerste bomen geplant en dit werd in de volgende jaren voortgezet. Vier jaren later produceerden ze voor het eerst een ruime oogst. In dat jaar vond, in de collectietuin, ook de tweejaarlijkse Nationale Fruittentoonstelling plaats een evenement, dat als zeer geslaagd de geschiedenis in ging.

In oktober 2006 zal dit tweejaarlijkse evenement wederom plaatsvinden. Zo'n 500 fruitrassen zullen te zien zijn. Veel infostands over bijzondere fruitsoorten en een breed scala van verwerkingsmogelijkheden zullen worden getoond. De bezoekers krijgen de gelegenheid om kennis te maken met verschillende oude smakelijke fruitrassen o.a. afkomstig uit de boomgaard “de Fruithof”. Heeft men een onbekende appel, peer of pruimensoort in de tuin staan, dan zullen deskundigen u kunnen vertellen welk ras het is. Men dient dan wel minstens vijf rijpe vruchten, van de zelfde boom, mee te brengen.

Verder is verkoop van oude en nieuwe fruitrassen en voorlichting over hoogstamfruitbomen, biologische bestrijding van kwalen en insecten. Verkoop van boeken, Cd-roms, vruchtenwijnen, vers geperst appelsap, kunst, fruitconserven en siropen, demonstraties en nog veel meer. Ook aan de kinderen is gedacht. Er een kinderhoek ingericht, waar van alles te doen is.

De tentoonstelling is dagelijks geopend op vrijdag en zaterdag van 10.00 tot 17.00 uur en zondag van 10.00 tot 16.00 uur. De Fruithof is gelegen aan de Majoor Van Swietenlaan te Frederiksoord. Op de rotonde ingang “Park Frederiksoord”. Borden en spandoeken wijzen de weg.

### Nieuwe directeur voor fruitmuseum in Kapelle

Het bestuur van de Gemeenschappelijke Regeling Museum voor Zuid- en Noord-Beveland heeft een nieuwe directeur benoemd voor het Historisch Museum De Bevelanden te Goes en het Fruitteeltmuseum te Kapelle. Het is de Hans Oomen (46 jaar) uit Geertruidenberg. Er waren maar liefst 95 sollicitatiebrieven binnengekomen en de benoemingscommissie heeft unaniem het bestuur voorgesteld hem te benoemen. Vanwege zijn liefde voor kunst en cultuur is hij veel jaren vrijwilliger geweest bij het Volkenkundig Museum “Justine van Nassau” te Breda. In 1999 werd hij directeur van het Speelgoedmuseum te Oosterhout en medewerker van het museum “De Roos” te Geertruidenberg en in 2001 werd hij conservator-beheerder van het Museum “Jan Heestershuis” te Schijndel. Binnen korte tijd zag hij kans om met een kleine staf en veel vrijwilligers dit museum van enkele statische zalen om te toveren in een modern en dynamisch museum met een prachtige tuin, waarin mede op zijn initiatief sinds kort ook een Toeristisch Informatiepunt gevestigd. Hij begint zijn werkzaamheden op 1 juli.

---

# Chip-budding

(vervolg op artikel in winternummer pomospost 2005)

In het winternummer schreef ik, dat ik een Golden Deliciousappel met een afwijkende kleur aan een boompje in mijn boomgaard heb aangetroffen. Ik deed toen een oproep aan de lezers om mij te helpen bij het veredelen van de knop, die zich bij deze bijzondere appel had gevormd. Ik kreeg 2 reacties, te weten van Jo Jansen en van Harrie van Noort van kwekerij "De vrolijke noot". Beide adviseerden mij om de knop door middel van chip-budding te veredelen. Harrie van Noort heeft op zijn kwekerij in Wapserveen deze veredeling voor mij verricht. Ik zal een korte omschrijving geven hoe hij de chip in een M-26 onderstam heeft aangebracht.

1. Eerst wordt de knop met een stukje hout van ongeveer 3 centimeter uit de tak gesneden. Dit lijkt veel op het snijden van een oog bij occulatie. Alleen wordt er iets meer hout meegesneden
2. Daarna wordt op een hoogte van ongeveer 30 centimeter met een entmes een schuin naar beneden gerichte insnijding in het onderstammetje aangebracht.
3. Ongeveer 3 cm daarboven wordt eenzelfde insnijding gemaakt, waarbij ook een stukje hout tussen beide insnijdingen wordt weggesneden. Het is de bedoeling, dat de te veredelen chip zo goed mogelijk past in het weggesneden gedeelte in het onderstammetje. Zie foto 1. Het stukje hout waarop de knop zit wordt *niet verwijderd*. Het geheel van knop en hout (de hele chip dus) wordt geplaatst in de aangebrachte inkeping in het stammetje. De chip zit aan de onderkant op een goede basis, omdat de insnijding in het stammetje schuin naar beneden is aangebracht. Het is niet beslist nodig, dat de cambiumlagen van de chip en het onderstammetje elkaar precies raken. Deze lagen groeien vanzelf wel naar elkaar toe.
4. De chip wordt met een kunststofstripje vastgezet. Dit stripje lijkt veel op de bekende ribbonstrip maar is breder en korter en kan goed worden uitgerekt. De strip wordt om het stammetje en de chip gewikkeld op dezelfde wijze als de ribbonstrip bij het plakenten. Dus dakpansgewijs. In de regel wordt ook de hele knop van de chip omwikkeld. Op foto 2 ziet u dat het in dit geval anders is aangepakt, omdat de knop zich bij een kleine uitstulping bevond. De strip hoeft aan het einde niet van een knoop te worden voorzien. Het blijft vanzelf wel zitten. De strip hoeft later ook niet te worden verwijderd. Het materiaal breekt vanzelf af.
5. Het stammetje kan iets boven de veredeling worden afgesnoeid als zeker is dat ent en onderstam met elkaar vergroeien. Eerst kunnen 2 knoppen boven de veredeling gehandhaafd blijven. Deze kunnen dan fungeren als saptrekkers voor de veredeling. Zo kan ook zo worden voorkomen dat er teveel sap ineens bij de veredeling komt. De snoeiplek boven de veredeling hoeft niet met een wondpasta te worden afgedicht. Het resultaat van de veredeling door Harrie van Noort zie foto 3. En nu maar hopen, dat de veredeling aanslaat. Maar daar zullen we nog een paar maanden op moeten wachten!

Het chipbudden kan het hele jaar door plaatsvinden. In de zomer moeten blad en bladsteel bij het te veredelen oog worden verwijderd (bij occuleren wordt het steeltje niet verwijderd). Het hout van de te veredelen knop moet dan wel uitgerijpt zijn (niet eerder snijden dan na 20 juli). Ook mag de tak boven de veredeling niet gesnoeid worden. Dat mag pas in maart van het daarop volgende jaar. Bij het chipbudden in het voorjaar of in de vroege zomer moet u gebruik maken van hout, dat al in december of januari is gesneden en dat zich, evenals bij het plakenten, nog in de ruststand bevindt. Dus opgekuild in zand op een schaduwrijk plekje of met wat natgemaakt toiletpapier in een plastic zak in de koelkast bewaard.

De kunststofstrip, die gebruikt wordt, heet medifilm. Als u geïnteresseerd bent in deze veredelingsmethode dan kunt u deze strippen aanschaffen bij van onze vereniging (bij Lubbert Dijk). Voor meer informatie kunt u ook op internet terecht. Via de zoekmachine Google heb ik met het zoekwoord "chip-budding" ook een goede beschrijving kunnen nalezen.

Volgens Harrie van Noort is het slagingspercentage bij chipbudding heel hoog. Ik ben zeker van plan deze veredelingsmethode ook eens uit te proberen. Hebt u hierover nog vragen dan mag u deze wel aan mij opsturen. Ik stuur ze dan ter beantwoording aan Harrie door en ik kom er zo nodig in een volgend nummer van Pomospost op terug. Tenslotte: aan de mutant heb ik de naam van mijn kleinzoon Willem gegeven, omdat hij precies op de dag van de veredeling, 19 januari 2006, zijn eerste verjaardag vierde.

Wiebren Kloosterman, Oudestreek 38, 9354ah Zevenhuizen. Gr.E-mail: [w.kloosterman@home.nl](mailto:w.kloosterman@home.nl)



Foto 1 chip-budding.

Foto 1, de weg gesneden chip.



Foto 2, plaatsen van de chip



Foto3 chip-budding.

Links Wiebren Kloosterman, rechts Harrie van Noort, van kwekerij De Vrolijke Noot.



*De bekende Goudreinette, oud type*



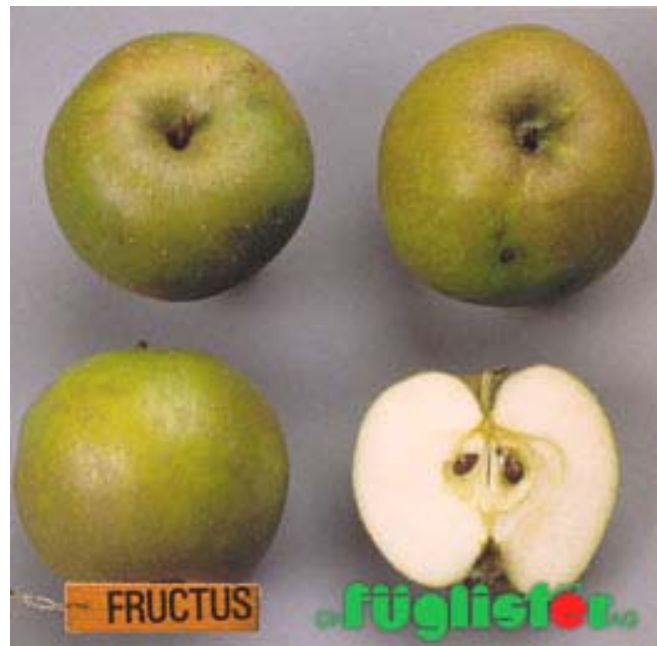
*Canada Reinette*



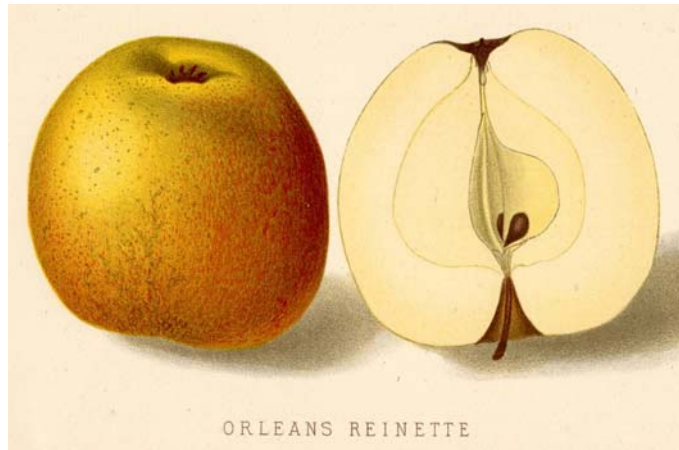
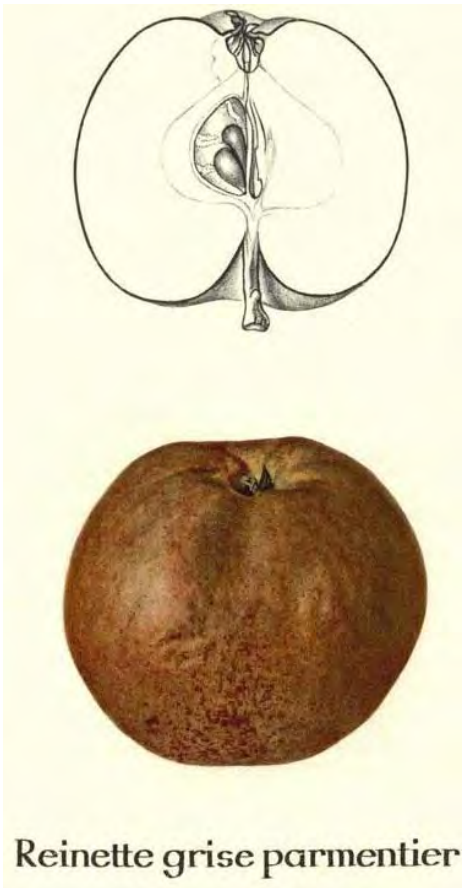
*Kasseler Reinette*



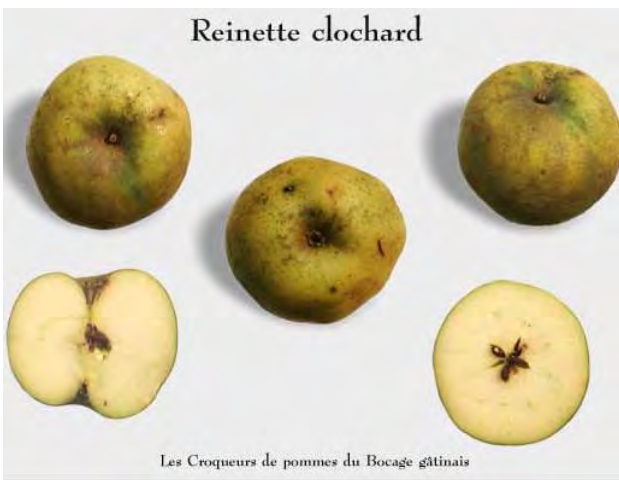
*Reinette Damason*



*Hierboven de Pariser Reinette,  
links daarnaast de Canadareinette Blanche,  
linksonder de Rode Canadareinette*



*Reinette France (EdelreINETTE)*



---

## Op zoek naar een vervanger voor de Goudreinette

Van 1950 tot 1958 zijn door het IVT (Wageningen) diverse Reinetten vergeleken om na te gaan of er een vervanger van de Goudreinette te vinden zou zijn met (nog) betere eigenschappen. In het artikel worden de resultaten geschetst.

De term "reinette" is een verzamelnaam voor appelvariëteiten, die gekenmerkt worden door een aangenaam en kenmerkend aroma, een lange bewaarbaarheid en meer of minder roest op de schil. De meeste komen oorspronkelijk uit Frankrijk, maar er zijn ook enkele Nederlandse appels die reinette heten. De beroemdste daarvan is de Goudreinette (die officieel Schone van Boskoop heet).

Van 1950 tot 1958 zijn door het IVT (het vroegere onderzoeksinstituut van de Landbouw Universiteit

Wageningen) op het rassenproefveld de Santacker te Elst diverse reinetten vergeleken om na te gaan of er een vervanger van de Goudreinette bij zou zijn. Bij een twaalfstal reinetten zijn in die periode groei, vrucht, vruchtbaarheid en vatbaarheid voor ziekten vergeleken. In 1958 is daarvan verslag gedaan\*). Hieronder de vergelijkingsresultaten per variëteit. Ik heb, omdat de beschrijving van de rassen in het artikel wel erg summier zijn, wat rasinformatie toegevoegd.

### **Canadareinette** (*Reinette du Canada*)

Gewoonlijk komen we twee variëteiten tegen, Canadareinette Blanche en Canadareinette Grise. Er is ook nog een derde, de rode Canadareinette, deze komt weinig voor. De Blanche is licht geel met weinig roest, de Grise is donkerder door het vele grijsbruine roest, waarop veel grijze stippen zichtbaar zijn. De Blanche is kleiner en heeft zachter vruchtvlees dan de Grise en vraagt een warmere standplaats. De Grise vormt een grotere en meer productievare boom. De vruchten van beiden zijn van zeer goede kwaliteit. Ze hebben groenig tot geelachtig wit vruchtvlees, vast, later bros, voldoende sappig, zoet en mildzuur. Ze zijn geschikt als handappel en – alleen pas geplukt – als moesappel.

#### Vergelijkingsresultaat

Uiterlijk is onvoldoende, de smaak is goed. De vruchten rimpelen echter snel en rijpen vaak niet goed uit. Het ras is zeer vatbaar voor schurft. (Waarschijnlijk is de Canadareinette Grise onderzocht.)

### **Damason Reinette** (*Brabantse Grijs Reinette, Reinette Carpentin, Reinette de Maçon, Gris Braibant*)

Komt uit de omgeving van Luik, waar de soort Gris Braibant heet. Middelgrote, bronskleurig vrucht met soms een vage rode bloes, Groenig, vast, knappend, tamelijk fijn vruchtvlees, veel suikers en mildzuur, aangenaam krachtig aroma. Los – 'kruimelig': - en wat droog vruchtvlees.

#### Vergelijkingsresultaat

Zeer weinig zuur, smaakt redelijk. De bloei valt vroeg, veel last van nachtvorst. Vrucht heeft sterke neiging tot rimpelen. Tamelijk vatbaar voor schurft en meeldauw. De boom groeit sterk, tamelijk steil.

### **Kasseler Reinette** (*Reinette de Caux, Copmanthorpe Crab, Dutch Mignonne, Mignonne de Hollande, Stettin Pippin, Grosse Reinette de Cassel.*)

Een oud ras waarvan de herkomst onbekend is. De vrucht is middelmatig groot, glanzend geelgroen van kleur met rode bloes en strepen. Kenmerkend is de lange steel. Gelig, fijn, vast en sappig vruchtvlees.

#### Vergelijkingsresultaat

Smaakt tamelijk zuur, kwaliteit is voldoende. De boom groeit sterk. Is gevoelig voor schurft en meeldauw.

### **Orleans Reinette** (*Reinette d'Orleans*)

Een oud ras van onbekende herkomst. Platronde vrucht met gladde schil. Geelgroen tot goudgeel en licht beroest met een bruinrode gevlekte en oranje gestreepte bloes. Er zijn veel grote lenticellen, die soms roestvlekjes vormen. Het fijne vruchtvlees is knappend tot zacht, zeer sappig met veel suikers, mildzuur met een uitgesproken en aangenaam reinette aroma. De soort heeft last van vroege val.

#### Vergelijkingsresultaat

De boom groeit sterk, is matig vruchtbaar, vrucht is tamelijk groot. Kwaliteit is onvoldoende, vrucht rimpelt snel. Vatbaar voor meeldauw.

---

### **Pariser Reinette** (*Reinette de Paris*)

Komt vooral in Frankrijk en Zwitserland voor. Lijkt op een Canada Reinette Grise die in de schaduw heeft gehangen en is waarschijnlijk een nakomeling daarvan. De vruchten hebben grote en straalvormige lenticellen en soms een bruine rode bos. Het vruchtvlees is gelig, grof, niet erg sappig, aangenaam met een zwak aroma. Veel suikers en mildzuur.

#### Vergelijkingsresultaat

Boom groeit tamelijk sterk. Vrucht is groen tot geelgroen (niet mooi). De smaak is redelijk, vruchten rijpen onvoldoende uit. Heeft neiging tot bruinverkleuring bij bewaring

### **Reinette d'Armorique** (*Pomme de Genet, Reinette de Bretagne, Canada de Bretagne*).

Herkomst Bretagne. Deze soort wordt wel verward met de Reinette d'Amerique, maar dit is een andere variëteit. Ronde gele vrucht met karmijnrode bos, kurkplekken en veel donkergrijsbruine roest. Gelig, fijn, vast, knappend vruchtvlees, licht zuur. Krijgt bij bewaring veel aroma.

#### Vergelijkingsresultaat

De bomen bleken besmet met een virusziekte. Het hout rijpte niet uit. De bomen zijn verwijderd.

### **Reinette Descadre**

Verkregen in de 19<sup>e</sup> eeuw door Descadre, kweker in Chenée nabij Luik. De vrucht lijkt qua vorm en smaak veel op de Blenheim Reinette. Grote tot zeer grote vrucht met geel korrelig, zeer aromatisch vruchtvlees.

#### Vergelijkingsresultaat

Boom groeit tamelijk sterk, de vruchtkleur is meestal geel met roest.

### **Reinette Parmentier** (*Reinette Grise de Parmentier*)

Een oud ras dat al in 1833 in België bekend was. De vrucht is tamelijk groot, heeft een grauwe bronskleur, De fijn beroeste vruchten hebben onopvallende kleine grauwbrown lenticellen. Soms zijn er op de schil koperrode vlekken, omringd met zilverachtige roestvlekken. Het geelwitte vruchtvlees heeft groene aderen en is fijn, bros, sappig met een uitgesproken aroma en aangenaam zuur.

#### Vergelijkingsresultaat

De vrucht rijpt meestal onvoldoende uit. Het vruchtvlees is erg vast, bijna zoet, vrucht heeft last van steelrot. De groei is sterker dan de Goudreinette, de boom groeit Zeer sterk uit, is laat vruchtbaar en zeer vatbaar voor bladluis.

### **Reinette van Ekenstein**

Gewonnen door Jhr. O. R. van Alberda van Ekenstein, verspreid door Ottolander in Boskoop. De vrucht is middelgroot, geel en rijpt half september, Het vruchtvlees is vast en aangenaam zacht zuur.

#### Vergelijkingsresultaat

De vrucht rijpt in de tijd van de Cox's Orange, waarmee de vrucht niet concurreren kan. De kwaliteit is matig, tamelijk veel last van vroege val.

### **Reinette France** (*Edelrenette, Reinette de France*)

Herkomst onbekend, werd veel in de noordelijke gebieden van Frankrijk geteeld. De vrucht is middelgroot. De schil is mat ruw, droog, groengele grondkleur met karmijnrode bos aan de zonkant. De vrucht heeft qua vorm en smaak wel wat weg van een Court Pendu, maar is roestiger. Het vruchtvlees is geelwit, knappend en sappig met veel suikers en een heerlijke aromatische smaak. In het begin een krachtige groeier, later zwakker. Heeft een compacte vorm met centrale stam en onregelmatige vertakking. Lage tot middelmatige productie, maar regelmatige dracht. Zeer late bloeitijd.

#### Vergelijkingsresultaat

De kleur is niet mooi, vanwege het vele bruine roest dat zilver bewaasd is Het ras is schurftgevoelig en tamelijk vatbaar voor meeldauw. Schurftplekjes gaan vaak rotten bij bewaring.

N.B. Het onderzoek zegt niets over de smaak. Volgens sommige schrijvers, Willy Mahieu\*\*) bv., is de Reinette France de lekkerste reinette. Overigens, de Reinette France wordt nogal eens verward met de Reinette de Franche oftewel de Grauwe Franse Reinette, dit is een andere variëteit.

---

### **Reinette Clochard** (*Reinette de Parthenay*)

Herkomst onbekend, was verspreid in West-Frankrijk (Vendée-Deux Sèvres). De beschrijvingen in de Pomologische literatuur zijn gewoonlijk veel positiever dan onderstaand vergelijkingsresultaat. De platte vrucht heeft gelig vruchtvlees dat vast, knappend sappig is, met veel suikers en zuren en zeer aromatisch.

#### Vergelijkingsresultaat

Groen-roestig van kleur en rijpt meestal niet uit. De smaak is onvoldoende. Vrucht rimpelt snel en is tamelijk vatbaar voor schurft.

### **Reinette Triomphante**

Volgens André Leroy (1873) is Reinette Triomphante een synoniem van zowel de Reinette France als de Orleans Reinette. Hier wordt waarschijnlijk de laatste bedoeld, omdat de karakterisering in het onderzoek en de vergelijkingsresultaten sterk overeenkomen met die van de Orleans Reinette.

#### Vergelijkingsresultaat

De smaak is redelijk goed. Boom groeit sterk. Het ras is tamelijk laat vruchtbaar, heeft veel last van stip. Tamelijk vatbaar voor meeldauw.

#### *Tot slot.*

Reinetten zijn vergeleken om een vervanger te vinden, die (nog) betere eigenschappen heeft dan de Goudreinette. De algemene conclusie was dat de vruchtbaarheid en de kwaliteit van de onderzochte reinetten meestal minder zijn dan die van de Goudreinette. Maar vergelijking blijkt eigenlijk niet goed mogelijk. De rijptijd van sommige reinetten valt veel vroeger en de vruchten blijken lang niet even goed bewaarbaar. Ook de smaak valt niet goed te vergelijken: veel reinetten zijn aan de zoetige kant. Als men de vruchten daarvan tot appelmoes verwerkt, krijgt men niet de frisse appelmoes van de Goudreinette. Verder krijgen de meeste reinetten minder kleur. Daarbij komt nog dat ze onvoldoende uitrijpen en bij bewaring snel rimpelen. De groeikracht van de verschillende reinetten varieert nogal. Enkele groeien sterker dan de Goudreinette, anderen wat minder sterk, maar over het algemeen zijn ze sterke groeiers. De algemene conclusie uit het onderzoek, dat de beschreven reinetten meestal minder van

kwaliteit zijn dan onze Goudreinette is m.i. discutabel, omdat het belangrijkste, een vergelijking op smaak, niet goed mogelijk bleek. Bij vergelijking op de kwaliteit als moesappel blijkt onze Goudreinette onovertroffen, maar een vergelijking op de kwaliteit als handappel is toch meer een kwestie van smaak. Als men een handappel wil met minder zuur en meer suikers, die eerder rijp is en als men minder belang hecht aan lange bewaring, dan zijn er onder de genoemde reinetten enkele zeer goede rassen te vinden, zoals de Reinette Parmentier, de Canada Reinette en de Reinette de France.

Niet meegenomen in het onderzoek waren enkele andere, kwalitatief goede reinetten, en dan denk aan de Blenheim Reinette, Reinette d'Or en de Reinette de Coulon. Ook ontbrak de Lunterse Pipeling, een reinette-achtige appel die in de eerste helft van de twintigste eeuw als alternatief voor de Goudreinette was geïntroduceerd. Deze drie zijn kwalitatief ook uitstekende variëteiten.

Jan Veel

- “Vergelijkende proef met verschillende reinetten” door A. A. Schaap. De Fruitteelt, uitgave van de Nederlandse Fruitteelers Organisatie van 1 januari 1958, blz. 37 ).
- Appels en peren: laagstammige fruitbomen van a tot z. Willy Mahieu. - Tiel : Lannoo, 2005. 95 p. ; 22 cm. - ISBN 90-209-6010-5:
- De aanvullingen zijn ontleend aan Pomologische literatuur, zoals ui rassenlijsten en op internetsites.





## Ziekten en plagen

### De woelrat: een ware puntenslijper

*Vanaf het voorjaar tot in de late zomer vertoeven ze aan de oever van de sloot. Als herbivoren genieten ze van de grassen, water- en kruidachtige planten. De koelte van het water nodigt hem uit om regelmatig een duik te nemen. De woelrat wordt dan ook wel Zwarte waterrat genoemd. Een catastrofe voor onze jonge fruitbomen, maar we kunnen maatregelen nemen.*



“Voorbij is die mooie zomer” en de woelrat trekt richting de boomgaard. In zelf gegraven gangen, via de gangen van de mol of langs oude bestaande gangen (gangen van mol en woelrat blijven wel 10 jaar bruikbaar) weten ze de bomen te bereiken.

De woelrat vreet aan wortelschors en knaagt de dunne wortels door van jonge vruchtbomen. In het voorjaar lopen de bomen nog wel uit op het reservevoedsel, maar sterven daarna snel af. Dat er schade wordt aangericht ziet men over het algemeen over het hoofd. Doordat de vreterij ondergronds plaats vindt is er bovengronds niets te zien aan de bomen.

Tot dat er een boom scheef hangt tegen de steunpaal of er ligt er één gewoon helemaal horizontaal. De scherpe vooruit stekende tanden zijn duidelijk zichtbaar aan het einde van de puntvormige stam. Woelrat de “puntenslijper” heeft zijn werk gedaan. In het voorjaar trekt hij weer naar de oevers van waterrijke gebieden. In de zomer eet de woelrat kruidachtige planten waarbij de wortels van de paardenbloem zijn lievelingskost is.

#### **Kenmerken.**

Een volwassen woelrat is 12 tot 22 cm. lang en is 320 gram zwaar, de staart is 4 tot 15 cm. lang. Mannetjes worden groter dan vrouwtjes, mannetjes worden gemiddeld 19 cm. lang, vrouwtjes 18 cm. De dieren hebben veel weg van de aardmuis, maar zijn groter en hebben een relatief langere staart. Ze verschillen echter weer van de bruine rat door een kortere staart en een stompe snuit. De voorpoten hebben vier tenen, de achterpoten vijf. De dikke, ruige, glanzende vacht is op de rug donker van kleur en op de buik geelgrijs. In het zuiden van ons land zijn de dieren kleiner en lichter van kleur.

#### **Voortplanting.**

De woelrat plant zich voort in de periode april tot november. Het gemiddelde aantal nakomelingen per worp is vijf. In de zomer wat meer en in de herfst minder. De draagtijd is ongeveer drie weken. Na het werpen van de jongen is het vrouwtje weer direct vruchtbaar. Hierdoor zijn vier vijf worpen per jaar mogelijk.

De jongen zijn na vier weken zelfstandig en maken een eigen territorium. Na twee tot drie maanden zijn de dieren geslachtsrijp.

De dieren die vroeg in het jaar zijn geboren, kunnen zich dezelfde zomer nog voortplanten. Meestal hebben die nog één worp.

Als er voldoende voedsel aanwezig is en als er weinig natuurlijke vijanden voorkomen, kan de populatie zich in een seizoen sterk uitbreiden. Het aantal woelratten is in de winter relatief gering. De woelrat overleeft in het algemeen niet meer dan één winter en sterft voor de volgende winter. De winterpopulatie bestaat hoofdzakelijk uit jonge dieren. De woelrat schijnt enigszins periodiek op te treden; elke zes jaar. In Nederland zijn deze cycli echter niet vastgesteld.

### Menu

De woelrat heeft een sterke voorkeur voor peren, die op een kwee onderstam zijn geënt en voor zwakke onderstammen, zoals de M9 bij de appel. Zwakkere onderstammen hebben dunne wortels die gemakkelijk afbreken, zachter zijn en meer assimilaten bevatten.

Bij de appel zijn vooral de: James Grieve, Cox's Orange Pippin en Jonagold erg aantrekkelijk voor de woelrat.

Bij de peer is dat de Noord-Hollandsche Suikerpeer en de Doyenné du Comice. De reden hiervoor is onbekend.

Van kersen en pruimen vreten ze zelden, maar in de windsingel zijn de els, populier en de hazelaar favoriet.

Zachtfruit is ook erg in trek vooral bramen, frambozen, druiven en aardbeien.

### Natuurlijke vijanden.

De belangrijkste vijanden van de woelrat zijn de hermelijn, wezel en bunzing omdat deze kunnen toeslaan in het gangenstelsel. Minder effectief zijn das, kat, egel, torenvalk, sperwer, havik, reiger, ooievaar, uil en de buizerd. Deze categorie kan pas hun werk doen als de woelrat buiten de gangen komt.

### Bestrijding door verjagen.

In de aanplant zijn woelratten te verjagen door het schoon- en kort houden van de vegetatie van

slootkanten, tijdig afvoeren van valfruit, kort houden van gras en bermen.

De woelrat is zeer stress gevoelig en daar kunnen we gebruik van maken om hem te verjagen. Veranderingen en verstoring van het gangenstelsel, trillingen, mestinjectie in de omgeving zorgen voor zoveel stress dat het leidt tot sterfte of verplaatsing.

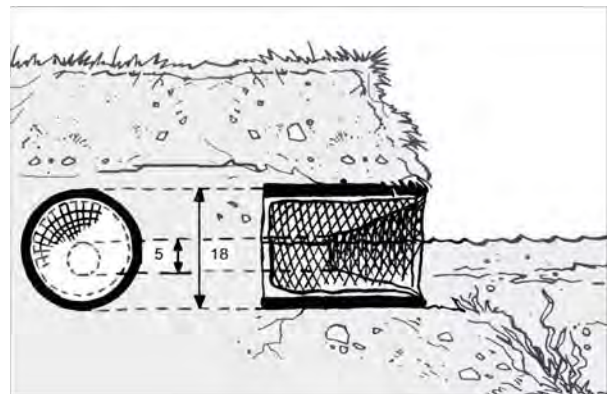
### Biologische bestrijding.

Door het aanplanten van giftige planten, die als lokaas dienen, kan de woelrat worden gedood.

Giftige planten als kruisbladwolfsmelk (*Euphorbia lathyris*) en de giftige *Scilla maritima* zijn geschikt om in de windsingel aan te planten. Vooral in de omgeving van hun favoriete hapjes zoals els, populier en de hazelaar.

### Bestrijden.

Bestrijden van de woelrat kan op twee manieren, mechanisch door toepassing van klemmen en vangfauken en chemisch door giftige middelen als bromadiolon en fosforwaterstofvormende middelen. Deze chemische middelen mogen alleen toegepast worden door licentiehouders die hiervoor een opleiding hebben genoten.



### Klemmen.

Door middel van mollen- en draadklemmen kan men, in de gegraven gangen, de woelrat vangen. Om succesvol met een klem een woelrat te vangen is wat ervaring nodig. Het vangen van de woelrat lukt het best in de avonduren. De woelrat heeft een zeer uitgebreid gangenstelsel, maar beloopt in hoofdzaak de gangen tussen de voedsel- en de nestplaats. De mol doorkruist regelmatig het gangenstelsel op zoek naar wormen en insectenlarven.

Gangen met spinnenwebjes, schimmeldraden, ingegroeide witte worteltjes en ingevallen kluitjes aarde zijn niet belopen. In belopen gangen zijn de in hangende wortels bruin. Gangen met openingen zijn meestal niet belopen, of ze zijn bewoond door veldmuizen. De hoofdgangen lopen vaak langs heggen of randen van het perceel. Dit zijn meestal ook de randzones van het gangstelsel. Plaats hierin bij voorkeur de vallen. Werk in een perceel altijd van de buitenkant naar het midden van het perceel.



Men moet er voor waken de gangen niet dicht te trappen tijdens het opsporen.

Leg een gang over een afstand van ongeveer 30 cm. open met een schop of een mes en let erop dat de gang intact blijft. Verwijder de losse grond uit de gang. Deze open laten liggen. De openingen maakt de woelrat na korte tijd dicht als hij hier actief is.

Maak daarna de gang weer voorzichtig open. Ga na of er binnen een afstand van 30 cm een kruising, splitsing of scherpe bocht aanwezig is. Als dit het geval is, stoot de woelrat van opzij op de val en schuift dit geheel vol met aarde. Plaats de val niet in de buurt van een nest, aangezien de woelrat daar zeer voorzichtig is.

Bovendien komen hier veel gangen bij elkaar en er zijn meerdere vallen nodig. Dek het gemaakte gat bij te veel lichtinval met gras of graszode losjes af.

#### **Vangfuiken.**

In waterrijke gebieden kan men gebruik maken van vangfuiken. De fuiken zijn gemaakt van metaalgaas die een diameter hebben van 18 cm. De fuiken worden, bijna voor de helft, in het water gezet in de gang of nabij de gang. De fuiken zijn ook zelf te maken van PVC buis die een diameter hebben van 15 cm.

**Pas op.** Bij het leeg maken van de fuiken als de woelrat nog leeft. Door te bijten kunnen ze het Hanta-virus overbrengen, dat een kort durende griepaanval kan veroorzaken. Dode woelratten kan men het beste begraven. Een woelrat raakt snel in de stress en houdt zich dan schijn dood. Een dode woelrat is te herkennen aan zijn gestrekte achterpoten en gekruiste voorpoten.

Jans Koops.

#### *Geraadpleegde lectuur*

Bestrijding van mollen en woelratten, Ontwikkelcentrum educatieve uitgaven agrarische sector 2001.



## Creatief Culinair

*In deze Creatief Culinair bespreken we eerst het maken van chutneys, gevolgd door een paar recepten voor de verwerking van pruimen en aardbeien. Het eerste recept, het maken van een pruimenchutney, is van Margriet van Rijkevorsel. In het tweede recept beschrijft Alie Mulder het maken van een pruimenlikeur en Hubertine Wibier bespreekt vervolgens het maken van een aardbeienlikeur. Verder geeft Harry van der Laan geeft enkele recepten voor de verwerking van de Westerleesche kers. Deze recepten sluiten aan bij het artikel van Harry in de vorige Pomospost.*

Gerrit J. Pollard.

### Zelf maken van Chutneys.



De belangrijkste ingrediënten van chutneys zijn fijn gesneden groenten of fruit zoals uien en appels en verder azijn, suiker en specerijen. Dit mengsel wordt langzaam ingekookt tot het dik en jamachtig wordt.

Chutneys vinden hun oorsprong in India en worden daar veelvuldig geserveerd als pikante smaakmakers bij maaltijden. De naam chutney is afgeleid van het Hindoestanen woord Chatni, dat vrij vertaald, sterk gekruid betekent. In India is chutney een mix van fijngemalen gember, koriander, zuur fruit, mango's of kokos. Ook worden groenten, noten, paddestoelen en kruiden gebruikt. Ruwweg zijn er drie smaken te onderscheiden, zoet, heet en zoet/heet. Er zijn gekookte en ongekookte chutneys met een

geleiachtige en een grove structuur.

In India kent men vele chutney varianten, die vaak als familie recepten van generatie op generatie worden doorgegeven.

De combinatie van zoet, zuur en scherp maakt, dat de chutney een verrassende smaakmaker genoemd mag worden. Dat vonden de Britse kolonisten ook, die de chutney meenamen naar Engeland waar de chutney aangepast werd aan de Engelse smaak. De Engelse chutneys zijn meestal gemaakt van mango's, appels of peren, uien, rozijnen, azijn, bruine suiker en kruiden.

Chutneys zijn op vele manieren te gebruiken bv. als jam op de boterham of toast, bij vlees en rijst in combinatie met bijvoorbeeld een pruimenchutney. Ook bij de barbecue zijn verschillende chutneys heerlijk als smaakmaker.

Het bereiden van een chutney is betrekkelijk eenvoudig. De meeste tijd vergt nog het fijnsnijden van de groente of het fruit. Tijdens het pruttelen van het mengsel, is het aan te raden geen deksel op de pan te doen, het vocht kan dan gemakkelijker verdampen waardoor de chutney sneller kan indikken. Roer de chutney regelmatig om, zodat het niet kan aanbranden.

De soort suiker die gebruikt wordt is van invloed op het resultaat. Bruine suiker geeft de meest intensieve smaak en kleur, ruwe rietsuiker zorgt voor een karamelachtige smaak en witte kristal suiker geeft weliswaar geen extra smaak, maar licht gekleurde

---

ingrediënten behouden wel hun kleur.

Azijn is één van de belangrijkste ingrediënten van de chutneys. Er zijn echter vele soorten azijn en vandaar, dat in de verschillende recepten ook verschillende azijnsoorten worden voorgeschreven. Het maken van azijn is al duizenden jaren bekend. Azijn ontstaat door een volkomen natuurlijk proces van gisting. In de lucht zijn altijd gistcellen aanwezig waardoor een vloeistof, die suiker bevat en aan de lucht wordt blootgesteld, gaat gisten en er alcohol ontstaat. Deze alcohol wordt, tenzij de vloeistof goed is afgesloten of het alcohol percentage voldoende hoog is, ook weer afgebroken, waardoor er azijnzuur ontstaat. In een wijnfles die langere tijd open staat verandert de wijn dan ook in azijn. Is het de concentratie azijnzuur in de azijn te laag dan wordt de azijn, op haar beurt, ook weer afgebroken. De azijnzuurconcentratie kan per azijnsoort aanzienlijk verschillen. Azijn gemaakt van (druiven)wijn is de sterkste natuurlijke azijn met een zuurpercentage van zes tot zeven procent. Moutazijn gemaakt van moutwijn, dat ontstaat door gisting van mout (uitgekiemd en daarna gedroogd graan) en appela-zijn, dat gemaakt wordt van appelwijn of cider, bevatten vier tot vijf procent azijnzuur. De tafela-zijn uit de supermarkt wordt gemaakt van alcohol uit suikerbietenmelasse en heeft een zuurpercentage van vier procent. Azijnsoorten gemaakt van wijnen hebben een eigen smaak, dit speciale karakter gaat echter tijdens het inmaakproces deels verloren. Welke azijn men ook gebruikt, de azijn moet wel kiemvrij zijn.

De kooktijd van een chutneymengsel is sterk afhankelijk van de rijpheid van het fruit. Hoe rijper de vruchten, hoe meer vocht er moet verdampen. Bovendien bevat rijp fruit relatief weinig pectine, waardoor het indikken niet wordt bevorderd.

Zodra de chutney na het inkoken de gewenste dikte heeft, kan men de chutney direct gaan gebruiken of bewaren in, bijvoorbeeld, gebruikte jampotten. Uiteraard moeten deze potten en de deksels heel zorgvuldig afgewassen worden. Vlak voor het vullen is het verstandig de potten met heet water nogmaals uit te spoelen, waardoor ze nog warm zijn als de chutney er in gaat, zodat de kans, dat de potten door de hitte breken, wordt verminderd. Vul de potten tot een halve centimeter onder de rand, schroef de deksel er op en zet de potten op de kop op een theedoek. Op die manier wordt de kopruimte gedisinfecteerd. Laat de potten vervolgens afkoelen en plak er een etiket op. Bewaar de gevulde potten op een donkere koele plek, omdat door warmte de chutney kan gaan fermenteren (gisten) en door het zonlicht verkleuring kan optreden.

Wanneer je zelf een chutney maakt, houd er dan wel rekening mee, dat de sterke geur nog enige tijd in de keuken blijft hangen. Bij een overvloedige oogst is het handig om bijvoorbeeld de pruimen eerst in de diepvries te bewaren en pas later te verwerken.

Chutneys maken betekent uitproberen. Maak dus per keer niet te veel en noteer telkens de gebruikte receptuur en datum.

Gerrit J. Pollard



---

## Pruimenchutneys

Vorig jaar hebben we enorm geboft. Weinig pruimen her en der. Wij hadden een enorme oogst.(vast goed gesnoeid). Zoveel, dat we ze verwerkt hebben tot heerlijke chutneys waar we nu nog van genieten.

Zet je schrap *number one*:

### Ingrediënten

*1 kg. stevige pruimen, 250 gr. appels, 300 gr. suiker, 200 gr. rozijnen, 10 gr. sambal, 15 gr. gemberpoeder, ¼ liter azijn.*

Was en ontpit de pruimen en snij ze in stukjes. Zet ze op met suiker en enkele lepels water, de geweekte rozijnen, de kruiden en de azijn. Breng het geheel langzaam aan de kook en laat het op een zacht vuur, zonder deksel, een half uurtje pruttelen. Schep het mengsel direct in heel schone, warme potjes met afsluitbare deksels en zet ze op de kop, laat ze afkoelen en zet ze in de kelder.

Heel leuk om cadeau te geven, maar vooral om te gebruiken als extraatje bij een heerlijk maal. *Number two*:

### Ingrediënten

*2 kg. ontpitte pruimen, 2,5 cm. fijngehakte verse gemberwortel, 2 tl. zout, 1 kg. bruine suiker, 1 tl komijnzaad, 1 tl korianderzaad, 4 gedroogde rode pepers, 1 tl uienpoeder, 2 el moutazijn, 50 gr. amandelsnippers, 50 gr. gehakte cashew of hazelnoten, 100 gr rozijnen, 100 gr sultanrozijnen.*

Doe de pruimen, de gember, het zout en de suiker in een pan. Zet de pan, zonder deksel, op een laag vuur en laat het geheel koken tot de pruimen zacht zijn (15-20 minuten). Houd het komijnzaad, het korianderzaad en de rode pepers apart en maal de komijn en korianderzaden grof. Voeg de gedroogde rode pepers, de gemalenzaden en de uienpoeder toe aan de gekookte pruimen. Moutazijn, noten, rozijnen en sultanrozijnen erbij doen en zachtjes gedurende 5 tot 6 minuten laten pruttelen. Giet het mengsel in warme glazen potjes, goed afsluiten, op de kop zetten en laten afkoelen. Het is enig om te doen, je hele keuken ruikt lekker!

Margriet van Rijckevorsel. "Landschapshof" Munnekezijl.

### 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, hopen, 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](http://www.vanderkooyjubbega.nl)

---

## Recepten met de Westerleesche Kers.

In aansluiting op het artikel over de Westerleesche kers in het voorjaarsnummer 2006 van de Pomospost, volgen hier nog enkele recepten van producten van deze kers, zoals die vroeger bij ons in de keuken werden gemaakt

- 1. Kersenjam.** Kersen werden ontpit door ze stuk te wrijven door een grofmazige zeef, bij elke liter kersenspulp werd een handjevol pitten toegevoegd waarna de jam werd opgekookt. De pitten zorgden voor een meer geprononceerde smaak.
- 2. Kersenbrij.** Kersen met pit werden licht opgekookt en later licht gebonden met maïzena en gezoet met bruine suiker, afgekoeld als fruittoetje na de warme maaltijd.
- 3. Kersengelei.** Kersen opkoken, zeven van pitten en hierna suiker toevoegen en licht binden met maïzena als dessertsaus op ijs, pudding, vla en taartvulling. Ongeveer 2 maanden tot 3 maanden houdbaar in de kelder of koelkast.
- 4. Wecken.** Kersen met pit, droog in de weckfles, op 1 ltr. fles 2 ons kristalsuiker daarna aanvullen met water en dan wecken. Het was altijd het topnummer in de vruchtenbowl. Het was wel een heel gedoe met glaasjes en lepeltjes om de pitten netjes op het schoteltje te leggen, maar juist die meegeweekte pitten zorgden voor die karakteristieke smaak.
- 5. Kersen op alcohol.** Kersen met pit in een stopfles, per liter kersen, 10 grote suikerkandijklonten toevoegen, de fles wordt halfgevuld met brandewijn of jenever en voor de helft met water. Het beste was om de fles een jaar te laten trekken. Vaak gebeurde het dat door de kerstdagen de bodem van de stopfles vroegtijdig in het zicht kwam.



Harry van der Laan.

## Dronken aardbeien.

Bijna altijd geef ik u een recept van jam, gelei of chutney. Ik vind het leuk om u nu een recept te geven van het koninginnetje onder het fruit, de aardbei. Het recept is klaar als we 2 seizoenen verder zijn. Het weer is dan vaak guur en in de tuin zijn we bezig om alles weer winterklaar te maken. Een glaasje van het onderstaande recept is na hard werken een "hartversterkertje" en doet ons terugdenken aan de mooie dagen van de afgelopen maanden. Een matige nuttiging ontkracht de heftige naam van het recept!!!!!!

### Ingrediënten:

*1½ kg verse aardbeien, 1 kg witte kandij, 1 a 1½ liter jonge jenever of witte rum, - schil (zonder vruchtvlees) van een halve citroen.*

De aardbeien wassen, laten uitlekken, stengels en blaadjes verwijderen. De kandij, de aardbeien en de citroenschil samenbrengen in een schoongemaakte bokaal van minimum 3 liter inhoud. Zoveel alcohol opgieten tot de vruchten volledig onderstaan. De pot goed afsluiten en op een donkere, koele plaats bewaren.

Wachttijd: 5 á 6 maanden.

Met fruitige groet, Hubertine Wibier.

[www.grunningerheerlyckheid.nl](http://www.grunningerheerlyckheid.nl)

---

## Pruimenlikeur

Likeur maken is het macereren van vruchten en kruiden. Macereren betekent het onttrekken van smaak en geurstoffen aan bv. vruchten, door ze in alcohol of in water te laten weken. Een goede likeur moet evenwichtig van smaak zijn en dus niet te zoet en er dient een alcohol- percentage van minstens 20% in zitten. Een likeur moet bovendien aangenaam ruiken en helder zijn. Omdat vruchten al gauw 90% water bevatten moet het alcoholpercentage van de alcohol, bijvoorbeeld brandewijn, minstens 40% zijn. Inmaak brandewijn heeft meestal een lager percentage alcohol en is daardoor minder geschikt. Voor het maken van drie liter pruimenlikeur volgt hier een recept.

*2 kg. Pruimen, zonder pitten, 2 liter brandewijn, 8 kruidnagels, 2 pijpjes kaneel, 1 kg. suiker.*

Was de pruimen, snij ze middendoor en haal de pitten er uit. Doe de pruimen in b.v. een glazen pot, giet de brandewijn erover en voeg de kruidnagels en de kaneelstokjes toe.

Om de suiker snel te laten oplossen kan men van de suiker eerst een siroop maken door de suiker, al roerende, in ongeveer 40 cl kokend water te strooien. Zodra de suiker is opgelost eerst laten af koelen en vervolgens toevoegen aan het mengsel. Een paar keer goed doorroeren en vervolgens de afgesloten pot 2 tot 3 maanden op een donkere en koele plek wegzetten. Zo nu en dan een keer doorroeren.

Zeef vervolgens de pruimen, de kruidnagels en de kaneelsokjes uit de likeur en laat de likeur vervolgens een paar weken rusten.

De halve pruimen die verwijderd zijn kunnen verwerkt worden tot jam of sauzen of geserveerd worden bij bepaalde recepten.

Wanneer na de rustperiode de likeur te voorschijn wordt gehaald blijkt er, door het hoge pectine gehalte van de pruimen, een flinke laag bezinksel op de bodem te liggen. Het zeven moet dan ook zorgvuldig en vooral rustig gebeuren, zodat het bezinksel in het vat achter blijft. Gebruik voor het zeven bijvoorbeeld een drie dubbel gevouwen kaasdoek of hevel de likeur direct over in flessen.

Pogingen om ook uit het bezinksel nog likeur te

persen levert meestal niet veel meer op dan een beetje troebele likeur en kan dus beter niet gebruikt worden. Overigens is het wel zo, dat zelfs na enkele keren zeven of hevelen er na verloop van tijd toch een lichte sluijer op de bodem van de fles kan liggen.

Wilt u meer weten over het maken van wijnen of likeuren neem dan contact op met het Amateur Wijnmakers Gilde "de Braamstruik" Pop Dijkemaweg 63, 9731 BD Groningen. Tiny Wiersma tel. 0595 426248 of Alie Mulder tel 050 5410077. [alie.mulder@12move.nl](mailto:alie.mulder@12move.nl).

Alie Mulder



### Oproep

De redactie nodigt ieder om een bijdrage aan ons blad te leveren. Artikelen en mededelingen over historisch fruit of teeltvaringen (voor adres zie colofon) zijn welkom. Voor onze eerstvolgend nummer zouden we graag stukjes over kleinfruit ontvangen.

# VRUCHTBOMEN en KLEINFRUIT



biologisch-dynamische  
KWEKERIJ  
DE VROLIJKE NOOT

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

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



Skal 6148

Alternatieve Boomkwekerij



*Hendrik ten Elsen*  
Kempeisdijk 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](http://www.tenelsen.nl)  
Email: [hen.elsen@planet.nl](mailto:hen.elsen@planet.nl)

## COLOFON

### Redactie Pomospot

Eindredacteur / Pomologische onderwerpen: Jan Veel, Molenweg 122,  
9365 PH Niebert. 0594-549173. [janveel@hotmail.com](mailto:janveel@hotmail.com)

Jans Koops: Ziekten en plagen, Beheer website NPV.  
[info@bongerdgroteveen.nl](mailto:info@bongerdgroteveen.nl)

Dick Smith, coördinatie activiteiten en bestuurlijke informatie.

Gerrit. J. Pollard, Creatief Culinaire, Buiten Geluiden en advertenties  
[g.j.pollard@planet.nl](mailto: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](mailto:gaaste@home.nl)

### Bestuur

Voorzitter, Dick Smith, 0596-601197, [smith-grasdijk@hetnet.nl](mailto:smith-grasdijk@hetnet.nl), secreta-  
ris: Lex Kleijn, [LexKleyn@landschapsbeheerdrenthe.nl](mailto:LexKleyn@landschapsbeheerdrenthe.nl), Penningmees-  
ter: Harry van der Laan (adres zie hierboven). [gaaste@home.nl](mailto:gaaste@home.nl). Leden:  
Willy Hollander, Jaap Strik, Hennie Rossel [rossel@euronet.nl](mailto:rossel@euronet.nl)

### Regionale contactpersonen voor vragen over oude fruitrassen

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

*Friesland, Kop van Overijssel, Zuid West Drenthe.* Geert Bosma, Mar-  
keweg 64. 8398 GP Blesdijke, 0561-441567.

*Oost Nederland:* Hennie Rossel, P.van Vollenhovenlaan 18, 7251 AR  
Vorden. Tel. 0575-552828. [rossel@euronet.nl](mailto:rossel@euronet.nl)

*Noord-Holland:* Henk en Nol Houtman, Sonnevanc 23, 1462 EK Mid-  
den Beemster. tel. 0299-681692 [fruit@nolgardendesign.nl](mailto:fruit@nolgardendesign.nl)

*Zuid-Holland Utrecht:* Josje Regout, Noordenseweg 50, 2421 XX  
Nieuwkoop. 0172-571918 fax: 0172-574675. [josje@oudefruitrassen.nl](mailto:josje@oudefruitrassen.nl)  
[www.oudefruitrassen.nl](http://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](mailto:info@bongerdgroteveen.nl)

### Algemeen adres en secretariaat:

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

### Lidmaatschap

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