

Pomospost

A large, detailed photograph of a fly perched on a green, fuzzy apple bud. The fly is brown and translucent, with its wings spread. The background is a soft-focus green field.

Raskarakteristiek Lombarts Calville

De Fruitmot, *Cydia Pomonella*

Snœien van de Knoopcollectie



Colofon

Redactie Pomospost

Eindredacteur / Pomologische onderwerpen:

Jan Veel, Molenweg 122, 9365 PH Niebert.

E-mail: janveel@hotmail.com

Jans Koops, e-mail: info@bongerdgroteveen.nl

Ziekten en plagen, beheer website NPV.

Dick Smith, e-mail: smith-grasdijk@hetnet.nl

Coördinatie activiteiten en bestuurlijke informatie.

Gerrit J. Pollard, e-mail: g.j.pollard@planet.nl

Creatief Culinair, Buiten Geluiden, advertenties.

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

Contributie en betalingen

Postbank 254.692 t.n.v. NPV te Froombosch

Ledenadministratie

Harry van der Laan, e-mail: gaaste@home.nl

Hoofdweg 17, 9619 PA Froombosch. tel. 0598-423152

NPV-bestuur

Voorzitter: **Dick Smith**, e-mail: smith-grasdijk@hetnet.nl
telefoon: 0596-601197.

Secretaris: **Lex Kleijn**,

e-mail: lexkleijn@landschapsbeheerdrenthe.nl

Penningmeester: **Harry van der Laan**,

e-mail: gaaste@home.nl

Leden: **Willy Hollander, Jaap Strik, Hennie Rossel.**

Regionale contactpersonen voor vragen over oude fruitrassen

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

Friesland, kop van Overijssel, Zuid West Drenthe:

Geert Bosma, Markeweg 64, 8398 GP Blesdijke.

Tel. 0561-441567

Oost Nederland: **Hennie Rossel**, P. van Vollenhovelaan

18, 7251 AR Vorden. E-mail: rossel@euronet.nl,

tel. 0575-552828.

Noord-Holland: **Henk en Nol Houtman**,

Sonnevanck 23, 1462 EK Midden Beemster.

E-mail: fruit@nolgardendesign.nl, tel. 0299-681692

Zuid-Holland en Utrecht: **Josje Regout**, Noordenseweg

50, 2421XX, Nieuwkoop.

E-mail: josje@oudefruitrassen.nl, tel. 0172-571918

Vragen over determinatie en oude fruitrassen

Jan Woltema, tel. 0594-549265, mob. 06-21501505

Vragen over ziekten en plagen in fruit

Jans Koops. E-mail: info@bongerdgroteveen.nl

Algemeen adres en secretariaat

Noordelijke Pomologische Vereniging, Postbus 353, Assen

e-mail: info@npv-pomospost.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 ledenadministratie.



Pomospost Voorjaar 2007

Inhoud

Van het bestuur	2
De fruitmot	3
Appels voor appelwijn en cider	7
Snoeien van historische collectie boomgaarden	10
Zeer oude fruitrassen in kleur	13
Allington Pippin en Lombarts Calville	21
Weidevogels. Van graspieper tot grutto	22
Cider, ciderwijn en appelwijn	24
Cider en appelwijn recepten	26
Appels en peren in IJsselstein	28
Ontboezeming bij een moerbeï	29
Voor aankondiging excursies IJsseldal	30
Agenda Algemene ledenvergadering	31

Pomospost is een uitgave van de Noordelijke Pomologische Vereniging. De NPV stelt zich het opsporen en in stand houden van oude fruitrassen ten doel. Het geven van advies over aanplant en onderhoud is daarbij een belangrijke taak. U kunt als lezer vragen hierover stellen aan de in dit colofon genoemde adressen.

Van het bestuur.

Het voorjaar brengt ons er vaak toe om al een vooruitblik te werpen op het jaar dat gaat komen, maar het kan je ook even verleiden tot een laatste terugblik op het afgelopen jaar.

Om met het laatste te beginnen, kunnen we stellen dat 2006 een succesvol verenigingsjaar is geweest. Het ledental groeide gestaag, waardoor we nu het aantal van 700 leden gaan naderen. Ook in financieel opzicht is het ons goed gegaan. Meer informatie hierover vindt u in het financiële overzicht 2006 en de begroting 2007 verderop in deze Pomospost.

Wat het nieuwe jaar ons zal brengen is voor een deel al gepland en op moment van verschijning van dit blad alweer voorbij, zoals de meeste entdagen en onze deelname aan de grote tuinshow Tuinidee in Zwolle. Voor het najaar is al ingeroosterd met o.a. onze deelname aan het evenement Laand en Vrucht op 6 oktober in Hoogkerk, in samenwerking met Landschapsbeheer Groningen.

Wat we van onze fruitbomen mogen verwachten, de komende maanden is nog in nevelen gehuld.(af en toe ook letterlijk). Denkend hieraan ligt het voor de hand onze verwachtingen te spiegelen aan de ervaringen van het afgelopen jaar. Zal de ontwikkelingen van de knoppen gunstig verlopen? Wel of geen felle nachtvorsten op de verkeerde momenten? Zal de bloei zich deze keer over een wat langere periode uitstrekken en niet zoals vorig jaar in een voor sommige rassen uiterst korte periode. Hierdoor was er voor een niet zelfbestuivend ras op het juiste moment soms geen geschikte "vrijer" en dus geen vruchtontwikkeling. Zullen we weer een erg lange periode van droogte meemaken, zoals vorige zomer zeer lokaal in onze omgeving, waardoor veel vruchten zich nog niet tot de helft van hun normale grootte ontwikkelden? Nogmaals, we weten het niet. Ook (nog) niet welke gevolgen de veranderingen in het klimaat de komende jaren van pomologische betekenis zullen blijken. We doen aan onze bomen wat nodig is en blijven afwachten hoe ze zich de komende maanden en tot aan de oogst zullen gedragen. En altijd zullen we onze waarnemingen en ervaringen blijven uitwisselen. Omdat het allemaal zo prachtig en boeiend is!

Dick Smith, voorzitter



Welkom nieuwe leden, winter 2006/2007

R. Ansingh	Ureterp	A. Owel	Den Helder
A.W. Bakker	Hallum	K. Peulen	Maastricht
C. van Barneveld	Dwingeloo	H. Pieterman	Oosteinde
J. de Boer	Westwoud	A. Rijskamp	Saaksum
H.W. ten Dolle	Winterswijk-Henxel	G. van Santvoort	Someren
P. Felkers	Zevenhuizen (Gron)	G. Schoemaker	Groningen
E. Gerth	Balkbrug	L.M.M. Schoolkate	Hengelo
P. Huiting, Natuurmonumenten	Zuidvelde	M. Slager	Vries
P. Jansen	Zuidlaren	E. van Veenen	Heede (Duitsland)
M. ten Kleij	Ugchelen	H. Vissers	Lelystad
T. Kloppenburg	Angeren	A. Voeten	Baarn
R. Kooyman	Groningen	A.E.J. Walraven	Beneden Leeuwen
J. Leuverink	Gemonde	J. Wijma	Haren
B. Lussing	Hantum	N. Witteveen	Harfsen
J.S. Mackenzie Owen	Almen		



Ziekten en plagen

Fruitmot (*Cydia pomonella*)

Fruitmotten veroorzaken de bekende "wormstekigheid" bij appels, (kwee)peren en walnoten. In commerciële boomgaarden is door gebruik van pesticiden tegen andere plagen, die ook de fruitmot doden, de schade vrij gering. In de particuliere boomgaard is biologische- of feromoonbestrijding beter op zijn plaats.

Herkenning:

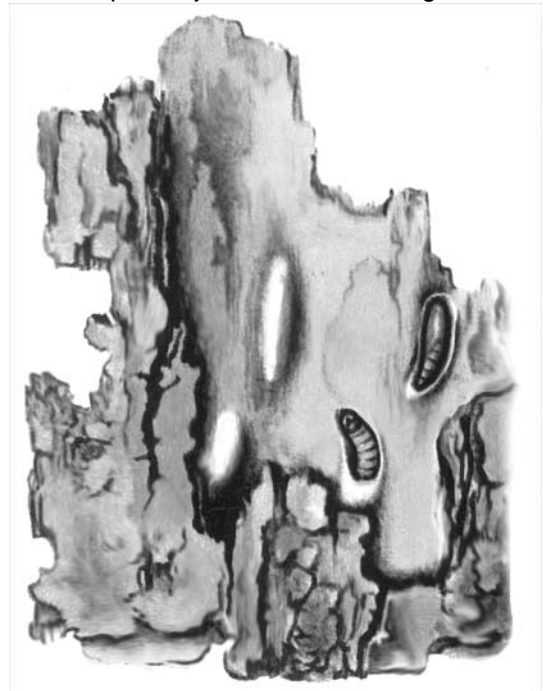
De pas uit het ei gekomen kleine rupsjes van de fruitmot zoeken jonge vruchten op. Ze eten zich door de vruchtschil op zoek naar voedsel. Eerst worden dicht onder de vruchtschil gangen gegraven (mineren). Later gaan ze naar het klokhuis om daar de pitten te consumeren. De vruchten worden ongewoon snel "noodrijp" en vallen vroegtijdig af of gaan rotten. Dikwijls zijn de roodbruin omrande boorgaatjes verborgen onder een daaraan vast gesponnen blad.

De boorgang is gevuld met droog, licht- tot donkerbruin boormeel. Vaak steekt er een propje boormeel uit het boorgat. Verder maakt de fruitmotrups brede gangen vanuit het klokhuis naar buiten om zijn, t.o.v. de rups van de zaagwesp, vrij droge uitwerpselen te kunnen af voeren. Een fruitmotrups, die overwintert als cocon, komt in het voorjaar uit als fruitmot en legt eitjes, waaruit de rupsjes smalle, droge gangen in de vruchten met witte aanslag in de richting van de steel maken.

Fruitmotrupsen zijn gemakkelijk te verwarren met rupsen van zaagwesp, zuringbladwesp en bladrollers. Rupsen van de appelzaagwesp en zuringbladwesp hebben echter 10 paar poten in plaats van 8 paar, en maken nooit spinseltjes op de vruchten of bladeren. Bladrollerrupsen maken ook spinsels, maar vreten uitsluitend oppervlakkig aan de vruchten.

De mannelijke mot is ongeveer 9 mm groot, grijs van kleur en heeft aan het uiteinde van beide vleugels enkele duidelijk zichtbaar koperkleurige vlekken. Het volwassen vrouwtje is iets groter dan het mannetje. Volwassen motjes vouwen hun

vleugels tentvormig op. De rups is rozig tot crème kleurig met een bruinzwarte kop en donkere spikels op de kraag achter de kop (prothorax schild). Volwassen rupsen zijn 12 tot 16 mm lang.



Poppen van de fruitmot

Levenswijze en levenscyclus

De overwinterende fruitmot heeft één generatie en de gewone fruitmot heeft één of twee generaties, afhankelijk van het weer. Een warme zomer, of als voor 1 augustus de 450 daggraden (zie pag. 7) zijn bereikt, geeft twee generaties gewone fruitmotten. Juist die tweede generatie levert vlak voor de pluk nog vele wormstekige vruchten op.

levenscyclus van de Fruitmot											
Jan.	Feb.	Mrt	Apr.	Mei	Juni	Juli	Aug.	Sep.	Okt.	Nov.	Dec.
rups in cocon onder schorsdelen											
			pop								
				imago							
				ei							
				rups							
					rups in cocon onder schorsdelen						

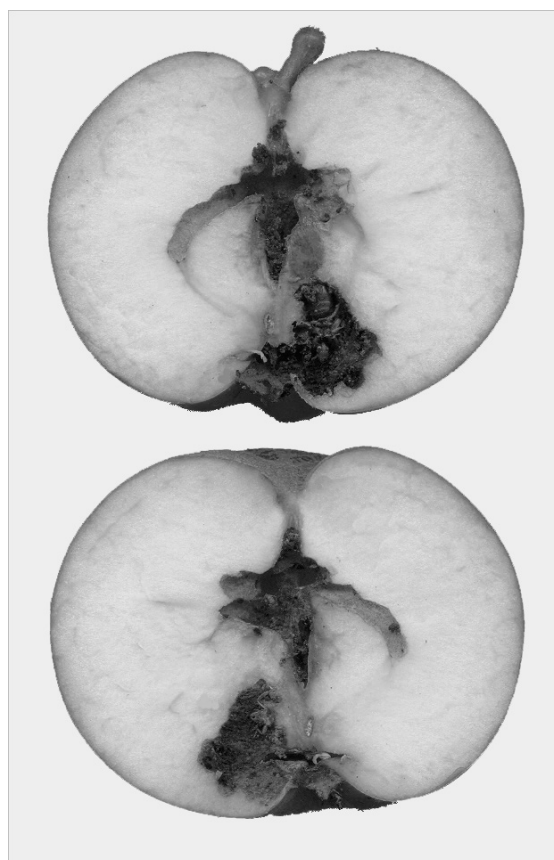
Normaliter overwinteren ze als rups in een wit spinsel onder de schorsschilfers van de boom. Bij gebrek aan ruwe stam zoeken ze ook wel een plekje op de grond. Op deze plekken verpoppen ze zich ook.

Het fruitmotje (imago) vliegt vanaf eind mei in de avond- en morgenschemering bij een minimumtemperatuur van 13°C. De overwinterende fruitmot vliegt ook overdag bij zonnig weer. Na het uitkomen van de overwinterende fruitmot, 3 tot 6 dagen, legt zij platte, ronde eitjes van ongeveer 1mm. op de jonge vruchten, bladeren en scheuten. De zilverkleurige glanzende eitjes zijn doorschijnend. Later worden ze rood en ten slotte wordt de zwarte kop van de rups zichtbaar. De eiafzetting (ong. 80 stuks per vrouwtje) gebeurt enkel bij avondtemperaturen boven de 15°C. Uit een onderzoek blijkt dat niet alleen de avondtemperatuur bepalend is voor de eiafzet, maar dat voor een sterke eiafzet de maximale dagtemperatuur gedurende twee dagen vooraf boven de 18°C. moet zijn geweest. Na 8 à 14 dagen, afhankelijk van de weersomstandigheden, komen hieruit lichtroze of geelwitte rupsjes. Deze vreten eerst oppervlakkig aan blad of vruchtschil om daarna het binnenste van de vrucht te zoeken en het klokhuis en omgeving uit te vreten. Ongeveer na een maand is de rups volgroeid. Ze verlaat de vrucht en verbergt zich met behulp van een spinsel onder de schors, waar ze een witte cocon vormt.

De fruitmot komt in het gehele land veel voor in oude boomgaarden en nabij de kistenopslag. Rupsen, die in geplukt fruit zitten, komen in de bewaarplaats terecht, waar ze doorgaan met hun ontwikkeling als er niet gekoeld wordt. Zo kunnen daar plotseling fruitmotvlinders rondfladderen.

Schade

De vroeg in het voorjaar aangevreten vruchten vallen voortijdig af. Of dit nuttig of schadelijk is hangt af van de dracht van de boom. Wanneer er te veel fruit aanhangt is het juist gunstig als natuurlijke dunning. De later in het jaar aangetaste vruchten worden wormstekig. Ze zijn onaantrekkelijk geworden voor de consument en gaan rotten tijdens de bewaring. De late generatie veroorzaakt de meeste schade. Vaak kruipen de rupsen uit een aangetaste vrucht en boren zich in een tweede of derde vrucht



Maatregelen

Natuurlijke vijanden

Maak het de natuurlijke vijanden naar de zin. Mezen kunnen 's winters het grootste deel van de overwinterende rupsen tussen de schorsschilfers wegpikken; vleermuizen eten vliegende motten en er zijn sluipwespen die op eieren en rupsen parasiteren. Oorwormen vreten jonge rupsen op voordat ze in de vruchtschil kunnen boren. Verwijder losse schorsschilfers van ruwe stammen en breng vangbanden aan. Zorg tijdig dat de afgefallen vruchten met rupsjes erin verwijderd of opgegeten zijn (veevoeder), voordat de rupsjes weer langs de stam omhoog kruipen.

Bestrijding, bestrijdingsdrempel en bestrijdingstijdstip

Bestrijdingsdrempel vaststellen met vangbanden.

Met deze methode wordt vooral de aantasting van de fruitmot gecontroleerd. Rond de stam van de bomen wordt een ongeveer 10 cm. brede golfkartonnen stroken aangebracht met behulp van gaas en koord. Het golfkarton wordt beschermd met het gaas. Volgroeide rupsen zoeken de holten op in en onder het golfkarton om te overwinteren en te verpoppen. Vangbanden worden half juli aangebracht en begin augustus weggenomen, om ze te controleren op aanwezigheid van rupsen. Zijn er op dat tijdstip rupsen verpopt dan moet men zich rekening houden met een tweede generatie van de fruitmot. Een tweede controle wordt uitgevoerd in de herfst. Het aantal gevonden rupsen van de fruitmot geeft een indicatie van het risico op een plaag volgende jaar.

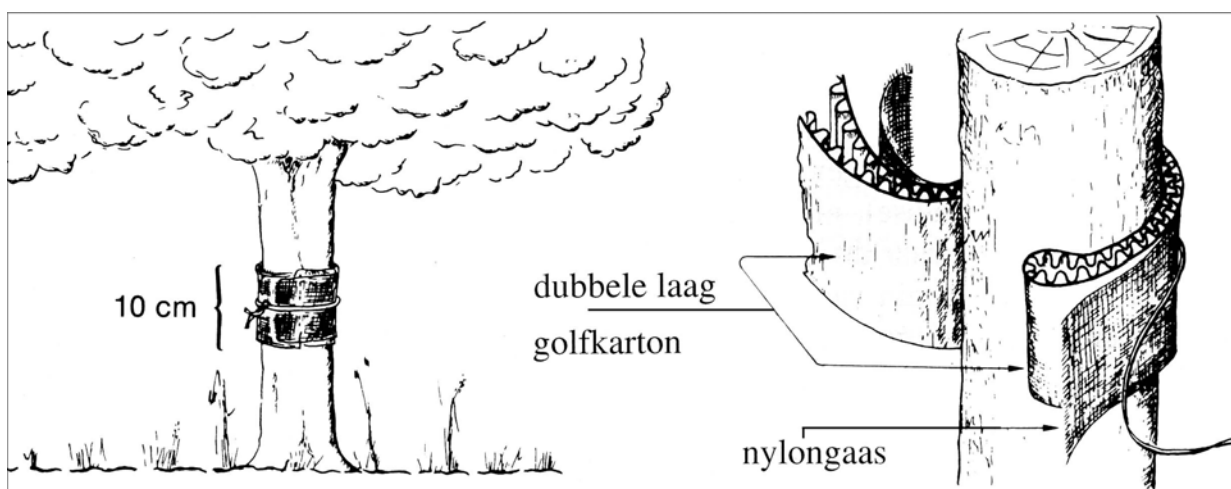
Bestrijdingstijdstip door temperatuur waarneming

Door de gemiddelde dagtemperaturen (in de schaduw) te noteren kan men erg nauwkeurig de ontwikkeling en de activiteiten van de insecten volgen. U verkrijgt hiermee een stukje gereedschap om het bestrijdingstijdstip te bepalen of bepaalde controles uit te voeren.

Er zijn verschillende methoden om met behulp van temperatuursommen de activiteiten en ontwikkelingen te volgen. Volgens de in dit artikel gehanteerde methode worden de gemiddelde schaduwtemperaturen per dag bij elkaar opgeteld met aftrek van het ontwikkelingsnulpunt van het insect. Voor de fruitmot is het ontwikkelingsnulpunt 10° C zodat bij een gemiddelde dagtemperatuur van 14° C, 4° C en bij 10° C, 0° C wordt opgeteld. Voor de fruitmot zijn 2 temperatuursommen belangrijk namelijk: 450° C als die bereikt wordt voor 1 augustus (gemeten vanaf 1 januari) betreffende een tweede vlucht fruitmotten en 100° C (gemeten vanaf het eerste ei-afleg) betreffende het uitkomen van de eitjes.

Bestrijding

Welke middelen er ingezet moeten worden voor de fruitmotbestrijding is sterk afhankelijk van de mate van aantasting en het resultaat van de fruitmotbestrijding van de vorige oogst. Beroepstellers maken soms gebruik van gewasbeschermingspecialisten. Om het optimale bestrijdingstijdstip te bepalen is het aan te bevelen om gebruik te maken van



feromoonvallen, die als hulpmiddel bij de signalering van motten fungeren. Ze geven informatie over de omvang van de plaag en helpen de teler het juiste tijdstip van bestrijding te bepalen. De insecten worden aangetrokken door de feromooncapsule boven in de val en vliegen via de opening van de omgekeerde trechter naar binnen. Eenmaal in de val blijven ze binnen omdat ze aangetrokken worden door feromoongeuren en door licht dat binnenvalt via het transparante deksel. Wanneer ze uitgeput zijn, vallen ze in de vloeistof die zich op de bodem van de omgekeerde trechter bevindt en verdrinken.

Vanaf het moment dat de eerste fruitmot met de feromoonval is gevangen worden eieren gelegd. 100 daggraden daarna komen de eerste rupsen uit het ei. Voor een goed resultaat moet men rekening houden met de lange vluchtperiode van de fruitmot. Meerdere bespuitingen zijn vaak noodzakelijk, vooral wanneer men het vorige seizoen een ernstige aantasting heeft gehad. De volgende middelen kunnen worden ingezet:

Verwarringmethode

Door gebruik te maken van feromonen raken de mannelijke motjes in opperste verwarring en vergeten de vrouwtjes te bevruchten. RAK3 is een bekend fruitmotferomoon.

CpGv

Dit middel, Carpovirusine van Asepta en Madex van fabrikant Luxan, is een biologisch insecticide op basis van de werkzame stof *Cydia pomonella* Granulosevirus (CpGv). Het middel dat tot de groep van baculovirussen behoort, is zeer selectief en werkt alleen tegen rupsen van de fruitmot. De basis is het granulosevirus, dat in de natuur voorkomt, de rups van de fruitmot ziek maakt en uiteindelijk doodt. Het is uiterst selectief. Geen enkel ander insect wordt erdoor aangetast: bijen en andere nuttige insecten blijven dus leven. Voorts is het middel volkomen onschadelijk voor mensen, zoogdieren, vogels, vissen en planten. De vruchten mogen 24 uur na behandeling geconsumeerd worden. CpGv werkt als vragtig, dat wil zeggen het werkt pas na opname in de maag van rupsen, die bespoten gewasdelen hebben gegeten. Voor een optimale werking dienen bladeren en vruchten zo goed mogelijk met de spuitvloeistof te worden bevochtigd. Wanneer de eerste eieren uit komen dient men elke twee weken te spuiten tot een totaal van 4 bespuitingen. Met elke week spuiten, in totaal 8 bespuitingen met een halve dosering, zijn in 2002 betere resultaten mee behaald. Het middel werkt extra goed door toevoeging van suiker.

Jans Koops

Gevoelige rassen:

Appel: Alkmene, Bramley's Seedling, Gravensteiner, Schone van Boskoop, Zigeunerin.

Ppeer: Pitmaston Duchess.

Ingezonden reactie

Ongedierte in en om 't huis.

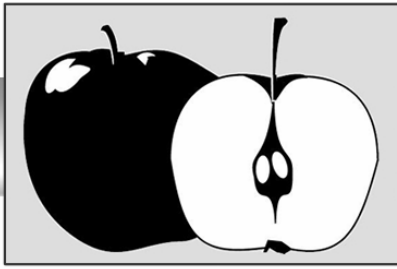
In Pomospost winter 2006-2007 las ik een artikel over een muizen- of rattenplaag bij Leo Leunissen. Graag wil ik hier op reageren om deze mensen te ondersteunen.

Zo te zien op de foto heb je hier wel duidelijk te maken met de bruine rat, op zijn hoofdmenu komen de zoete appeltjes ook voor. Dit is in minder geval bij de huismuis. De veldmuis zou nog een mogelijkheid zijn, daar deze vegetariër is. De ontlasting van een muis is te herkennen aan de 'hagelslag' vorm. Een rat daarentegen heeft keutels ter grote van ongeveer 5mm lang en 3mm dik. Deze sporen zijn heel belangrijk voor een juiste determinatie.

Wering; Neem een inspectie in en om de woning waar 't ongedierte een doorgang kan vinden. Bijvoorbeeld naden en kieren, ventilatieroosters en buitendeuren die misschien niet goed afsluiten. Maar ook klimplanten kunnen een hulpmiddel zijn voor ongedierte om binnenshuis te treden. Een muis heeft aan een ruimte van 5 millimeter al genoeg. Voor een wering met behulp van fijnmazig gaas geef ik daarom 't advies de openingen maximaal 4mm te houden.

Veel succes en een vriendelijke groet,

G. Venema, Ongediertebestrijding, Sonnega (Frl)



POMOLOGIA

Appels geschikt voor appelwijn en cider

In het tuinbouwblad *Sempervirens* van 7 maart 1902 verscheen de volgende circulaire.

Aan de heeren Boomkweekers van Nederland

M.M.

Zoals u bekend is werd den accijns op vruchtenwijn bij wet van 22 Juli 1899 afgeschaft. Nu wordt er van verschillende zijden geijverd voor den aanplant van eenige buitenlandsche appelsoorten geschikt voor wijnbereiding. Voornamelijk worden aanbevolen de volgende soorten Médaille d'Or en Rouge de Trèves (Roode Triersche Wijnappel) en Normandische ciderappel. Alhoewel deze in de landen waar ze goed gedijen voor appelwijn zeer geschikte soorten zijn; moet ik toch de voortkweking en den aanplant van deze variëteiten om verschillende redenen afraden. Zoo is mij proefondervindelijk gebleken dat de roode Triersche Wijnappel hier te lande veel door fusicladium (schurft) bevallen wordt en appels welke hiervan hevig zijn aangetast voor de wijnbereiding geheel onbruikbaar zijn. Ik meen u in het bijzonder en de Nederlandsche fruitteelt in het algemeen van dienst te zijn hier eenige variëteiten te laten volgen, waarvan wij weten dat ze in ons land goed voortkomen en tevens goede appels zijn voor de wijnbereiding. Het zijn voornamelijk de volgende soorten:

Goudreinet, Brabantsche Bellefleur, Winter Goud Pearmain, Court Pendu, Grauwe Rabauw, Grauwe Zure Reinette, Canada Reinette, Orleans Reinette, Westlandsche Bellefleur.

En nu mijne heeren geef ik u nog den welgemeende raad: Drinkt steeds appelwijn en helpt zodoende een industrie bevorderen, waarvan u zelf ongetwijfeld de vruchten zult plukken.

Met verschuldigde hoogachting

UEd. Dw Daanr

C. Walter

Of de fruittelers door deze oproep meer appelwijn zijn gaan drinken is de vraag. Andere groepen Nederlanders evenmin, want veel effect blijken pogingen als deze niet te hebben gehad. We zijn op het gebied van alcoholica een volk van bier- en jeneverdrinkers gebleven. Terwijl in de ons omringende landen, Engeland, Duitsland, Wallonië en in Noordwest Frankrijk van oudsher van appelwijn (niet mousserend) en cider (mousserende appelwijn) wordt genoten, wordt er bij ons incidenteel een goed-koop cidertje uit de supermarkt gekocht. Dat is jammer, want appelwijn is een lekkere en gezonde drank. Pomologisch interessant is dat de schrijver een aantal rassen noemt, die volgens hem geschikt zijn voor de bereiding van appelwijn, ongetwijfeld op basis van de inder tijd beschikbare ervaringen

met deze rassen. Want ook toen was bekend dat het nog niet zo simpel is om een lekkere appelwijn of cider te krijgen. Zelfs als de bereiding geheel volgens de regels van de kunst gebeurt, kan het resultaat flauw en smakeloos zijn als er ongeschikte appels zijn gebruikt. Van de meeste moderne appelsoorten kan namelijk nog wel een acceptabele appelwijn maar geen bevredigende cider niet gemaakt worden. Deze hebben te weinig bitterstoffen en zuren. Zie voor het belang hiervan de rubriek Creatief Culinair in dit blad. De moeilijkheid ligt hem in het kiezen van geschikte appelsoorten. In het buitenland zijn daarvoor ciderappels beschikbaar, ook wel in navolging van onze oosterburen mostappels (most = vruchtensap) genoemd.

Ciderappels

Er zijn allerlei ciderappels: bittere, zoete en zure, en gewoonlijk zijn het soorten met een hoog tannine gehalte, die body geven aan de wijn. Bovendien zijn ciderappels kleiner dan consumptieappels, waardoor het oppervlak aan schil groter is en juist in de schil zit veel smaak. Hieronder staat een aantal Duitse, Engelse en Franse rassen die ook voor ons klimaat geschikt zijn. Wel zullen vaak moeilijk verkrijgbaar zijn.

<i>Naam</i>	<i>Smaak vd most</i>
Amer Doux	Zoet
Avrolles	Zoetig
Bedange	Bitter, zoet
Binet Rouge	Geurig, zacht
Bittenfelder	Kruidig zuur
Bohnäpfel	Zuur, zwak zoet
Börtlinger Weinäpfel	Zuur
Clos Renaux	Zacht
Dabinett	Bitter, zoet
Douce Coutligné	Zoet
Douce Moën	Geurig, zacht
Doux Normandie	Zacht, bitter zoet
Engelsberger	Aangenaam zuur
Foxwhelp	Zuur
Hauxäpfel	Zuur
Judor	Zuur
Jurella	Zuur
Kardinal Bea	Zoet met fijn rins
Kermerrien	Zoet bitter
Kingston Black	Mild bitter zuur
Linsenhofener Sämling	Scherp zuur
Locard Vert	Zurig, zoet
Médaille d'Or	Vol bitter, zoet
Peau de Chien	Zacht
Redstreak	Zuur
Rode Triersche Wijnappel	Zuur
Yarlington Mill	Bitter, zoet

Literatuur:

Jan van Schaik. *Groot zelf Destilleer & Likeur Inmaakboek*. Utrecht Antwerpen 2004. ISBN: 9021540185 .

Dit boek vermeldt een boomkwekerij die (Franse) ciderappelbomen kan leveren: Pépinières du Valois, 02600 Villers Cotterêts, Frankrijk, tel. 0033-2396192. Deze kwekerij ligt ten noorden van Parijs

Geschikte consumptie appels

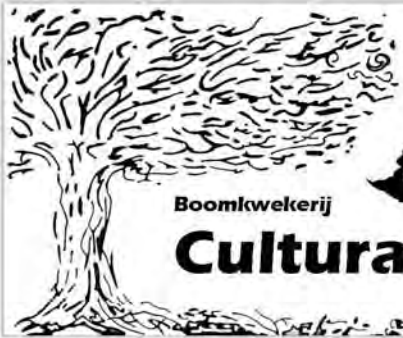
Van sommige consumptieappels kan een heel drinkbare cider worden gemaakt. We noemen een aantal vaak oude hand- of keukenappels die in Nederland (nog schaars) te vinden zijn. Het meest geschikt zijn grove zure soorten, met een stevig, bitter-kruidig aroma. Vaak zijn dat late soorten. , Geschikte rassen zijn die, die genoemd werden in bovenstaande circulaire en die in de literatuur genoemd worden als geschikt voor het maken van most. De bekendste zijn:

Allington Pippin, Bittenfelder, Brabantse Bellefleur, Canada Reinette, Champagne Reinette, Court Pendu, Grauwe Rabauw, Grauwe Zure Reinette, Engelse Winter Goldpearmain, Goudreinette, Grauwe Herfstreinette, Jacques Lebel, Josef Musch, Kaiser Wilhelm, Ontario, Orleans Reinette, Rode IJzerappel en Witte Wijnappel.

Deze rassen leveren ook een drinkbare cider en zijn ook zeer geschikt voor appelwijn. De lekkerste cider krijgt men echter door net als in Engeland en Frankrijk, een mengsel van appels te gebruiken. De volgende zijn bruikbaar:

- Appels met veel suikers: *Golden Delicious, Golden Russet, McIntosh, Winter Banana.* Ook kan men zoete winterappels nemen zoals *Zoete Campagne* of *Zoete Ermgaard*.
- Bitter zoete appels: *Newtown Pippin, Rode Astrakhan.*
- Appels met veel zuren: *Bramley's Seedling, Cox's Orange Pippin* (eigenlijk een veel te lekkere handappel om tot cider te verwerken), *Granny Smith, Gravenstein* (ook een te lekkere handappel), *Jonagold, Jonathan, Northern Spy, Ribston Pippin, Wealthy.*
- Bitter zure appels: dit zijn de z.g. mostappels, die in ons land echter nauwelijks voorkomen, maar men kan daarvoor ook sierappels gebruiken.

Jan Veel



**Boomkwekerij
Cultura**

Vanuit onze boomkwekerij kunnen wij bieden:
Een uitgebreid assortiment Bos- en haagplantsoen.
Fruittomen: struik, half- en hoogstam, vele beproefde
oude rassen, maar ook enkele nieuwe variëteiten.

Alfred en Gerda Vijn
Dirk de Ruyterpad 4
8384 DD Wilhelminaoord
Tel.: 0621-381 651
Fax: 0621-382 852
E-mail: cultura@planet.nl



Particuliere verkoop op zaterdag van november t/m april van 9.00 tot 17.00 uur.

SKAL 6553



F. KUIPER B.V.

BOOMKWEKERIJEN SINDS 1886

Postbus 57
9640 AB Veendam
Tel. 0598-619410, Fax 0598-619136
E-mail: f.kuiperbv@planet.nl
www.kuiperveendam.com

De leverancier van vruchtboomonderstammen, ook biologisch,
geteeld op onze kwekerijen in Groningen en Flevoland.
(Geen particuliere verkoop)

Vruchtboomkwekerij
G. Snel
eigen kwekerij sinds 1942

Het adres voor al uw fruittomen

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

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



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
e-mail info@birdgard.net

zie ook onze website: www.birdgard.nl

Onze voorraadlijst telt meer dan 200 soorten vrucht-
goed w.o.

Vele oude
rassen in:
halfstam
hoogstam
en
struik-
bomen

Méer dan 3000 soorten planten in voorraad!

- haagplanten
- heesters
- coniferen
- bomen
- rozen
- heide
- vaste planten
- klimplanten
- perkplanten



Bezoek geheel vrijblijvend onze kwekerij

**KWEKERIJ
HAMMINGA**

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

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



skal 022177

Bezoek ook onze website: www.desterappel.nl

Snoeien van historische collectieboomgaarden te Niebert en Bakkeveen

Op 24 januari om 9 uur verzamelden zich 15 snoeiers in de keuken van de boerderij van Jan Woltema te Niebert. De grote jonge boomgaard met een collectie historische fruitrassen in de tuin achter het nabijgelegen middeleeuwse Steenhuis was weer aan de beurt.

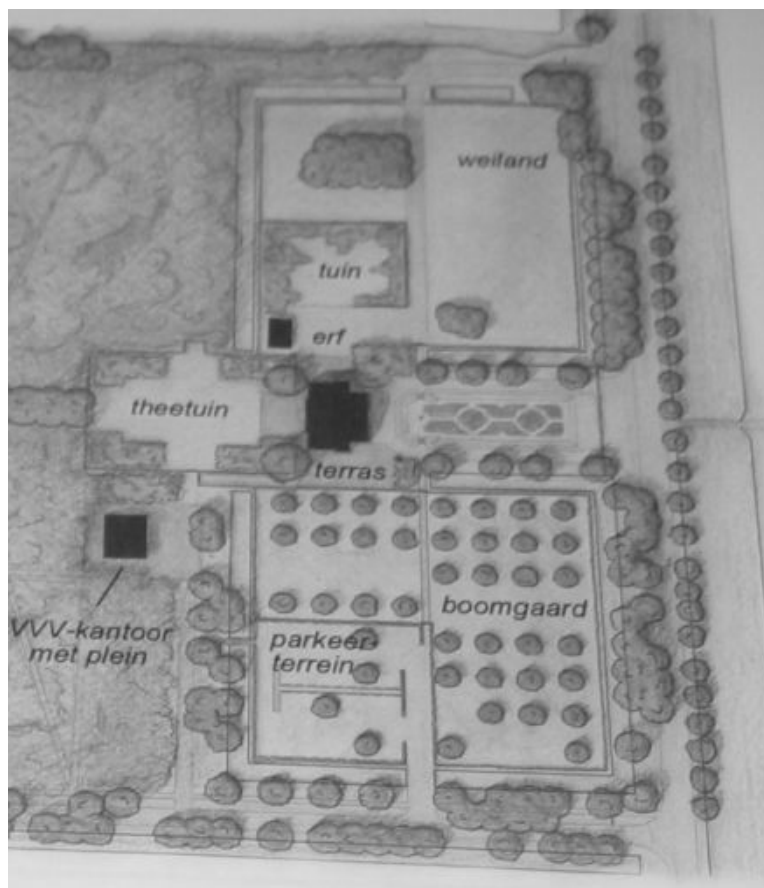
Voordat er gewerkt kon worden, werd eerst een bijzondere appel aan een nadere inspectie onderworpen. De appel was meegebracht door Gert Vrieling uit Groningen. De appel was bijzonder edel van vorm en geurde licht naar venkel/anijs. Op de schil was een lenticel-aftekening zoals je ook ziet op een Zoete Roemeling, een Golden Delicious of op een Reinette von Zuccalmaglio. De smaak was goed, niet diep aromatisch maar toch zeer smakelijk, mild zuur. Het betrof een zaailing gevonden in een slootrand aan de Driebondsweg bij Middelbert. De boom is kerngezond, geen schurft of kanker en geen wortelvelden op de stam. De boom was Gert opgefallen omdat in januari de vruchten nog aan de boom hingen. De vrucht heet nu de Vrielingappel, de boom zal binnenkort door Gert zelf worden vermeerderd.

De jonge bomen waren zo uitgegroeid dat er ladders nodig waren. Door een communicatiefout bleken er geen ladders of trappen op het Steenhuis te zijn, we hebben ons moeten behelpen met geleend materiaal van derden. Dit bleek zelfs te kort voor de peren Winterbergamot en Mooi Neeltje, maar na wat acrobatiek van een snoeier op de punt van de ladder konden ook die van een dubbele kop in de kroon worden ontdaan.

Binnenkort zal er een gesprek plaats vinden met de eigenaar van het Steenhuis; stichting Groninger Landschap om tot een regeling te komen zodat er betrouwbare ladders gebruikt kunnen worden tijdens onze onderhoudsdag. In hoog tempo werden de kruinen weer ontdaan van ongewenst hout, een aantal trage groeiers werden ingeknipt om de groei te stimuleren. Ook werd een aantal bomen gesnoeid die in een reserve-depot staan, ze moeten nog worden verplant maar de nieuwe locatie is nog niet gereed.

Om half twaalf werd koers gezet naar Bakkeveen, de route liep via allerlei binnenwegen. Bij de leden

ontstond al snel het schoolreisjegevoel, om twaalf uur werd Bakkeveen bereikt. Op het voorterrein van de Slotplaats (een oud Buiten) is in het voorjaar van 2006 een boomgaard aangeplant. In totaal 33 bomen, allemaal rassen uit de Knoopperiode, rondom 1750. Johann Hermann Knoop was de eerste pomoloog in Europa die in op wetenschappelijke wijze fruitrassen beschreef die toen in aanzien waren.



De Slotplaats bestaat nu uit een complex waarin de plaatselijke VVV en een theeschenkerij zijn gevestigd en heeft een zeer groot wandelbos. Eigendom en beheer berusten nu bij Natuuromonumenten. Bij de restauratie van de tuinen en het park is gebruik gemaakt van de oude kaarten uit de reeds genoemde 18^e eeuw. Het was voor Natuurmonumenten een uitgemaakte zaak dat de verdwenen boomgaard opnieuw moest worden ingeplant op de oude locatie en dat deze rassen zou bevatten uit deze Knoopperiode, omdat Knoop hier gewerkt heeft. Door medewerking van de NPV, in het bijzonder door de advisering van de heer Jan Woltema, is er nu een belangrijke historische collectieboomgaard ontstaan. In de theeschenkerij werden we hartelijk verwelkomd door de vertegenwoordigers van Natuur-

monumenten, Roelof Schuiling, projectleider restauratie en Patrick Huiting, beheermedewerker. Tijdens de royale lunch werden we ook getrakteerd op een inleiding door Roelof Schuiling over het totale restauratieproject van de Slot-plaats. Voordat het echte snoeiwerk kon beginnen werden zij uitgenodigd om de eerste ceremoniële knip te verrichten. Hierna konden we aan de slag. De eerste knip ofwel de vormsnoei is van een wezenlijk belang. Het bepaalt in grote mate de verdere ontwikkeling van de boom.

De rassen in deze boomgaard zijn in opdracht geënt, dit type rassen zijn bij een gewone boomkweker niet uit voorraad leverbaar. Het meeste enthout is speciaal bij elkaar gezocht door Jan Woltema. Het enthout is veredeld op zaailing-onderstam met een sterke tussenstam, alles is dus hoog geënt. De groeiperiode van het ras op de boomkwekerij is zeer kort geweest. In de praktijk komt het er op neer, dat er een kort stukje enthout met zo'n 5 ogen wordt geplaatst op de tussenstam. In het opvolgende jaar ontwikkelen zich de meeste van deze ogen tot houtige jonge twijgen. Dit zou dan de basis moeten vormen van

een gestel. Soms lukt dat ook, maar meestal lukt het niet. Vanwege de korte afstand tussen de scheuten en de enorme groeistuwing van de ondergelegen onderstam en tussenstam ontstaan scheuten met een veel te steile inplanthoek en daarbij ook nog plakoksels. De keuzemogelijkheden om hiervan een evenwichtige kroonopbouw te maken zijn zeer beperkt.

De snoeitaak voor ons, bestond uit het voortdurend keuzes maken. Of het schot terugsnoeien tot één scheut of toch proberen een kroon te vormen met de voorradige scheuten, desnoods als een twee-takker. Terugsnoeien tot één scheut, heeft als positief gevolg dat de boom er extra groei-jaren bij krijgt en dat over twee jaar de kroon alsnog kan worden gevormd. Het proces van keuzes maken was voor velen weer een leerproces, alle oude opgedane kennis van snoeicursussen en eigen praktijkervaringen passeerden weer de revue. Het gaf aanleiding tot plezierige discussies en verschillende standpunten, kortom een boeiende leerzame en gezellige middag.

Volgend jaar gaat de regiogroep Groningen-West weer snoeien bij de Piloersema-borg in Den Ham

Harry van der Laan



De jonge aanplant te Bakkeveen werd voor de eerste keer gesnoeid. Roelof Schuiling van Natuurmonumenten verricht de eerste knip.

Nieuwe collectie z.g. Knooprassen.

Dit jaar wordt bij de borg Verhildersum begonnen met de aanleg van wat grotere collectie z.g. Knooprassen dan die van Bakkeveen. De collectie bestaat uit fruitrassen die door Johann Hermann Knoop in zijn Pomologia in 1758 zijn beschreven. Deze boomgaard zal uit rond de 55 hoogstamfruitbomen bestaan.

De plattegrond van de collectieboomgaard van de Slotplaats te Bakkeveen, beplant met zeer oude fruitrassen, bijna allemaal al door Johann Hermann Knoop in 1758 beschreven

1a. Rode Poom	2a. Rode Kroon-sappel	3a. Witte Wijn-appel	4a. Winter Sijden Hempje	Pad	1. Dubbele Boerenwitte	2. Zomer Sijden Hempje	3. Witte Zomer Calville	4. Herfstsuikerij?
5a. Mooi Neeltje	6a. Peerzoete	7a. Dubbele Guldelling	8a. Zoete Paradijs		5. Purperroter Cuisinot	6. Citron d'Eté	7. ZoeteVeen	8. Rode Eierpruim
9a. Roosappel	10a. Rode Herfst Calville	11a. Winter Striepeling	12a. Herfst Sijden Hempje		9. Spaanse Guldelling	10. Api Etoileé	11. Zoete Rode Jopen	12. Foppenpeer
Parkeerplaats					13. Bleijer Belle-fleur	14. Zoete Princesse Noble	15. Danziger Kantapfel	16. Vroege Suikerij
					17. Reinette Nelguin	18. Zoete Zilverling	19. Zoete Kroon (Knoop)	20. Framboosappel
					21.	22. Rabauw	23. Zure Kanappel	24. Witte Kruidappel
					25. Herfstsuikerij			26. Api Noir



Op de slotplaats te Bakkeveen en op de Staniastate te Oudkerk (Fr) staan twee bijzondere en vergelijkbare zonnewijzers. Ze dateren uit de tijd dat Knoop op deze landgoederen, die eigendom van dezelfde adellijke familie waren, werkzaam was. Naar alle waarschijnlijkheid heeft hij ze ontworpen. Knoop was ook wiskundige en landmeter en publiceerde in 1761 een verhandeling over Zonnewijzers. De titelpagina luidt:

Verhandeling van de sphaerische of klootsche zonnewijzers: namelyk, hoe men op een Sphaera Convexa, of Ronde Kloot, allerley Zonnewijzers Meetkonstig beschryven kan: als mede om in een Sphaera concava of Halve Holle Kloot, veelerley Uur- en andere Cirkels te beschryven: mitsgaders een berigt, Hoe men de Sphaera Armillaris Gnomonica, of Hemel-Kring-Zonnewyser toestellen kan / gedaan door Johann Hermann Knoop.- Leeuwarden : H.A. de Chalmot, 1761.- 244 p.- ill.

De rassen van de collectieboomgaard van zeer oude fruitrassen van de Slotplaats te Bakkeveen

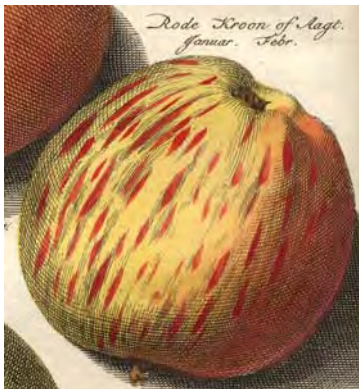
Deze rassen zijn door het NPV lid Jan Woltema in de loop van de jaren verzameld. De nummering bij onderstaande beschrijvingen verwijzen naar de plaats in de boomgaard, de nummers met een a. zijn van de kleine boomgaard, de andere van de grote boomgaard.

Bijna alle afbeeldingen en de meeste gegevens zijn afkomstig uit Pomologia uit 1758 van Knoop.



1a. Rode Poom syn. *Jeruzalemsappel*, *Lekkerbeetje*, *Pigeon Rouge*

Kleine, langwerpige vrucht. Helderrood met soms donkerrode vlammen en met veel kleine stipjes omcirkeld met witte kringetjes. Wit vruchtvlies, met geelgroene aders om het klokhuis. Fijn, vrij zacht, zeer saprijk. Amandelachtige, aangename en verfrissende smaak. De boom groeit matig. November — maart. Hand- en moesappel



2a. Rode Kroonsappel syn. *Kroonappel*, *Rode Kroon*, *Rode Aagt*, *Tulp Kroon*

Middelgrote vrucht, rond en vaak iets scheef. Glanzende, gladde, lichtrode schil met fraaie donkerrode vlammen of strepen. Gelig, zeer aromatisch vruchtvlies. De boom groeit goed en draagt overvloedig. Januari - februari. Handappel



3a. Wijnappel (*Witte of Rode*)

Tamelijk grote, onregelmatige scheve keukenappel. De Witte Wijnappel is geelwit van kleur, de Rode geelgroen met een donkerrode bloes en blauwig waas. Beide hebben zacht, grof, knappend, zeer sappig vruchtvlies met een zacht rinse (wijnachtige) smaak, weinig aroma. Goede groeiers, de witte draagt sneller dan de rode. November - januari.



2, 4a. 12. Syden Hempje (*Zomer-, Herfst-, Winter-*).

Zeer oude handappels. De naam verwijst naar het fraaie bedauwde uiterlijk. Alle drie types zijn klein tot middelgroot, regelmatig conisch van vorm. Zeer gladde schil. Aanvankelijk groen, bij rijping bijna wit met rode streepjes aan de zonkant. Geel, fijn zacht vruchtvlies, zacht zuur, aromatisch en heerlijk van smaak. Steile gezonde groeiers, die rijk dragen.



6a. Peerzoete syn. *Pomme Poire d'Hiver*, *Keizers-Zoete*, *Zoete van Dekker*

Middelgrote tot grote platronde potappel. geel met grauwe vlekken. De huid lijkt op de peer Calebasse Bosc. Zachte, aangenaam zoete smaak. Groenig, knappend en sappig zeer zoet vruchtvlies. De boom wordt groot en draagt goed, maar is kanker-gevoelig. Oktober – maart. Er is naast de grauwe een lichte gekleurde variëteit: Blanke Peerzoet.



7a. Dubbele Gulderling syn. *Dubbele Guldeling*, *Dubbele Zoete Gulderling*

Grote hoogronde, kantige vrucht. Fraai goudgeel met een zacht rode bloes. De naam verwijst naar de fraaie kleur. Vrij vast en aangenaam zoet vruchtvlies. Gezonde boom, die matig draagt. Januari – maart. Hand- en potappel.



8a. Zoete Paradijs syn. *Drentse Paradijs, Pandiezen.*

Zeer fraaie grote appel, diep donker-rood van kleur met groenig vrucht- vlees. Aanvankelijk zacht zuur, later zoetig. De boom groeit goed, wordt groot en groeit zowel op zand als klei. Wordt laat geplukt en is bewaarbaar tot mei. Pot- en handappel.



9a. Roosappel syn. *Pomme Rose, Roosjesappel*

Middelgrote, platronde appel, geelwit en met rood blos en donkerrode strepen. Zacht vrucht- vlees met weinig aroma. De boom groeit goed en draagt overvloedig. Oktober - november. Vooral pot-appel.



10a. Rode Herfst Calville

Hand- en moesappel. Middelgrote vrucht, hoog en geribd. Vettige groengele schil, bij rijping geheel bedekt met een rode blos. Wit, sappig, delicaat vrucht- vlees, wijnachtig geparfumeerd met evenwichtig zoet-zuur verhouding. Sterke groeier, die overvloedig draagt. Oktober - november.



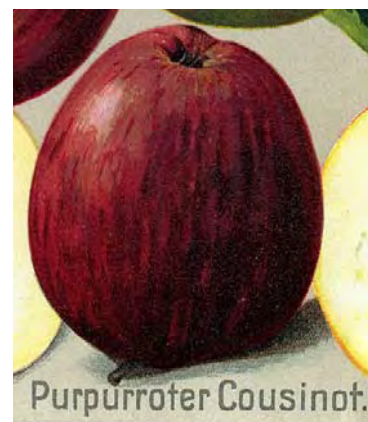
11a. Winter Striepeling

Middelgrote platronde vrucht. Gladde gele schil met veel fraaie rode strepen. Zacht en zuur vrucht- vlees, matig van smaak. De boom groeit goed en draagt rijk. Januari - februari. Moesappel.



3. Witte Zomer Calville (Calville Blanc d'Été)

Middelgrote wat platte vrucht, sterk geribd. Groenwit van kleur. Zacht en zeer aromatisch zoetzuur vrucht- vlees. Rijk dragende en goed groeiende boom. Gebruikstijd augustus - september. Hand- en moesappel,



5. Purperroter Cousinot syn *Kusnotje (Fries), Rode Duifappel*

Kleine hoge vrucht. Geel, bij rijping geheel bedekt met een rode blos en strepen. Vast zuur, aromatisch vrucht- vlees. Vraagt warme standplaats om op smaak te komen. Zeer sterke en gezonde boom, die rijk draagt. Werd vroeger als sierappel voor Kerstmis gebruikt. Plukrijp eind oktober. Gebruikstijd december tot juni. Beter als Moesappel.



6. Citron d'Été *syn. Zomer Citroenappel*

Tamelijk grote, langwerpige en kantige vrucht, van onderen duidelijk ingesnoerd. Helder citroengeel. Zacht en aromatisch vruchtvlees. Zeer sterk groeiende die goed draagt. Augustus - oktober. Handappel



7. Zoete Veentje *syn. Veenzoete, Zoete Veen*

Kleine platronde vrucht, ruwe donkergrauwe schil, soms een vage rode bloes. Vast zoet en aromatisch vruchtvlees. Sterk groeiende en rijk dragende boom. Oktober - maart. Potappel.



9. Spaanse Gulderting

syn. Winterframboosappel
 Tamelijk grote vrucht, zeer langwerpig, die naar onder slanker wordt en wat ingesnoerd is. Groengeel met bleek rode bloes. De boom draagt vroeg en goed. Grote, gezonde en goed dragende bomen. Februari - maart. De smaak valt wat tegen. Moes- en taartappel



10. Api Etoilée

Tamelijk kleine, platronde en zeer hoekige vrucht met een stervormige doorsnee. Goudgele tot licht geelgroene schil met rode bloes. Groengeel vruchtvlees. Korrelig en knappend, sappig vruchtvlees. Fris rins-zoet met weinig aroma. Zwakke groeiende die overvloedig draagt. Eind oktober - maart. Hand- en moesappel



11. Zoete Rode Jopen *syn. Rode Zoete Pipping*

Middelgrote langwerpige, bijna eironde vrucht, scheef en kantig. Gladde donker rode schil, aan een kant iets geel. Zacht, iets zoet vruchtvlees. Grote boom, die rijk draagt. Oktober - november. Potappel



13. Bleijer Bellefleur *syn. Suiker Appel*

Middelgrote vrucht, langwerpig en kantig, naar de kelk wat versmald. Gladde gele schil met zacht rode bloes. Fijn aromatisch vruchtvlees met een wat kruidige smaak. De boom groeit goed en draagt goed. Oktober - november. Hand- en moesappel



14. Zoete Princesse Noble

Middelgrote hoogronde vrucht, iets versmald naar de kelk. Gladde, licht goudgele schil, aan de zonzijde fraai karmozijnrood gevlamd en gestreept. Bezaaid met fijne, grauwe stippen. Soms wat dunne roestvlammen. Wordt wat vetzig. Roomkleurig vruchtvlees, fijn, vrij vast, zeer saprijk, zoet en een tikkeltje rins. De boom groeit goed. Oktober en november. Potappel.



15. Danziger Kantapfel *syn. Roter Kantapfel*

Middelgrote geribde vrucht met duidelijke naad. Verkleurt van groengeel naar bijna geheel rood strepen en wordt vetzig. Verfrissend bros, aromatisch vruchtvlees. Mild zuur met voldoende suiker. Liefst een koele standplaats. Gezonde groeier die een grote brede boom vormt. Eind september - januari. Hand- en moesappel.



17. Reinette Nelguin

Grote hoogronde vrucht. Licht groengele schil met wat dunne, ruwe grijsbruine roestvlekken, waar de gele grondkleur door heen schijnt. Roomkleurig, vruchtvlees, onder de schil groen geaderd. Tamelijk zacht, saprijk, aangenaam, van een zoetzure, geurige smaak. De boom groeit matig en draagt rijk. September - maart. Handappel.



18. Zoete Silberling

Vrij grote vrucht, rond en naar de ingezonken kelk iets versmald. Gladde gele schil. Zacht, aangenaam zoet vruchtvlees. Sterk groeiende boom, die goed draagt. December – januari. Potappel. Er is een Gele Zoete Silberling en een Witte Zoete Silberling, ze verschillen iets in de kleur van de schil. De gele is geler en krijgt een vage rode blos,



19. Zoete Kroonsappel (Knoop) *syn. Zoete Aagt*

Middelgrote, iets langwerpige vrucht, kantig en iets scheef. Aan de ene zijde geel. Aan de zonzijde bleekrood met rode strepen. Zacht en aangenaam zoet vruchtvlees. De boom groeit goed maar draagt matig. Januari - februari. Potappel. Deze soort is zeldzaam, bijna altijd wordt met Zoete Kroon een ander en jonger ras bedoeld, afkomstig uit het Groningse Noordbroek.



20. Framboosappel *syn. Gestreepte Herfst Calville*

Er zijn meerdere appels die framboosappel worden genoemd o.a. Spaanse Guldeling en Gestreepte Herfstcalville. Knoop bedoelt deze laatste. Middelgrote sterk geribde vrucht. Groengeel tot roodgeel met veel roodpaars, vrij donker aan de zonzijde, met streepachtige vlekken, waar de kleur van de ondergrond doorheen schijnt. Zacht vruchtvlees, aangenaam rins zuur met framboosachtig aroma. Kanker gevoelig. Eind augustus – november. Handappel.



22. Rabauw syn. *Grauwe Rabauw, Rabouw*

Middelgrote ronde vrucht, iets versmald naar onderen. Geelgroene ruwe schil, bedekt met roestbruine vlekken en stippen en met soms een helderode bloes. Droog en wat taai vruchtvlees. De boom groeit goed en draagt rijk. December - januari. Moesappel.



23. Zure Kan syn. *Ajuinappel, Kannechien, Kantjesappel, Keesappel, Kenneke*

Vrij grote platronde vrucht. Geelgroen, aan de zonzijde een lichte oranje rode gevlekte bloes. De schil is wat beroest. Vast, sappig vruchtvlees met weinig aroma. Vormt een grote, goed dragende boom. December - maart. Moesappel. Goede bewaarappel



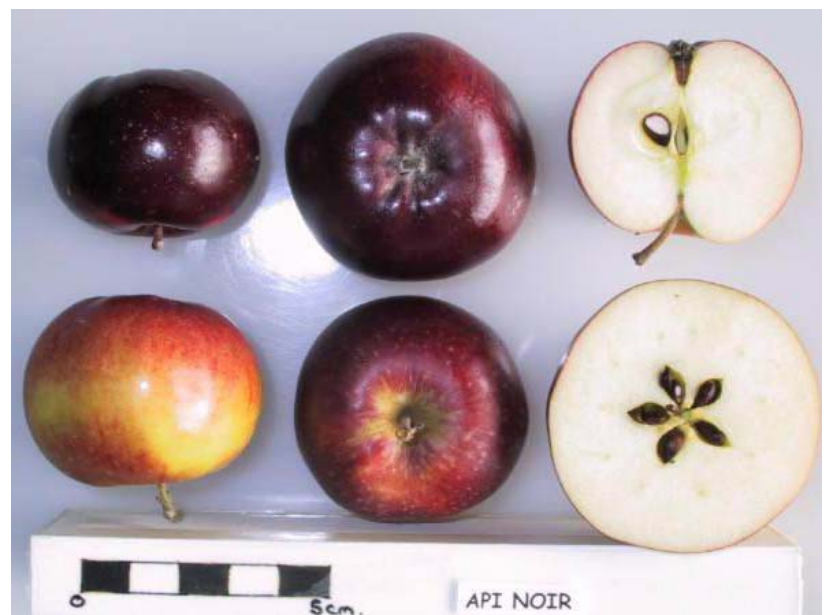
24. Witte Kruidappel syn. *Lange Witte Appel, Sommer Gewurzapfel, St. Jacob-sappel*

Tamelijk grote, gladde appel. Langwerpige eivormig, iets kantige en versmald naar de kelk. Helder groen verkleurend naar geelwit met een zachte rode bloes. Duidelijk kruidige geur. Geelwit, fijn, zacht, sappig vruchtvlees met een aangename rinse smaak. Rijpe vruchten zijn snel melig. De kleine boom draagt rijk. Begin augustus. Kort houdbaar. Matige handappel, goede potappel.



25. Herfst Striepeling syn. *Rode Herfst Striepeling*

Middelgrote platronde vrucht, van onder iets toelopend. De kelk is niet ingezonken. Gladde gele schil met veel fraaie rode strepen. Wit vruchtvlees, onder de schil iets rood. Zacht zuur vruchtvlees met een matige smaak. De boom groeit goed en draagt rijk. Januari - februari. Moesappel.



26. Api Noir

Kleine tot middelgrote platronde, wat hoekige vrucht. Ruwe oranje rode schil, aan de schaduwkant zeer donkerrood. Zeer wit vruchtvlees, wat rood onder de schil. Fijn en vast, sappig vruchtvlees. Meer zoet dan zuur. Matige smaak. Zwak groeiende boom die overvloedig draagt. Eind oktober - tot maart. Hand- en moesappel. Opm. Dit ras, evenals nr. 17 Api Etoilée, weliswaar niet door Knoop beschreven, maar ze behoren tot de oudst bekende appels, mogelijk van Romeinse oorsprong.



12. Foppenpeer syn. *Duc de la Force, Fassenpeer, Poire de la Force, Sirooppeer, Vexierbirne*
 Tamelijk grote buikige peer, puntig toelopen. Gele schil met rode blos, wat roest en fijne, bleekgrauwe stippen. Wit, vrij fijn, brokkelig vruchtvlees. De boom groeit matig en draagt rijk. November - januari. Roodkokende stoopeer.



4. (?) en 25. Herfstsuikerij syn. *Groene Suikerpeer, Herfst- of Oktober Suikerpeer, Sucré Vert, St Nicolaaspeer*
 Middelgrote, korte buikige vrucht, stomp toelopen met een tamelijk lange steel. Grijsbruin met bruine vlekken. Vast, korrelig, zoet vruchtvlees. De boom groeit goed en draagt goed. Oktober - november. Handpeer.



5a. Mooi Neeltje syn. *Belle Fille, Belle Pucelle*
 Middelgrote buikige handpeer, wat versmald en kort puntig naar de lange steel. Gladde gele schil met helderrode blos, fraai uiterlijk, vandaar de naam. Zacht, sappig vruchtvlees. Eind juli, begin augustus. Kort bewaarbaar, wordt gauw melig.



16. Vroege Suikerij syn. *Honingpeer, Petit Blanquet, Poire de Perle, Vroege Suiker- of Honigpeertje,*
 Kleine iets langwerpige peer, bijna eirond, Bij de kelk wat afgeplat. Korte dikke steel. Gelig met een bruinrode blos. Korrelig, zacht en sappig vruchtvlees. Zeer aromatisch. Goed groeiende boom. Juli - augustus. Handpeer.

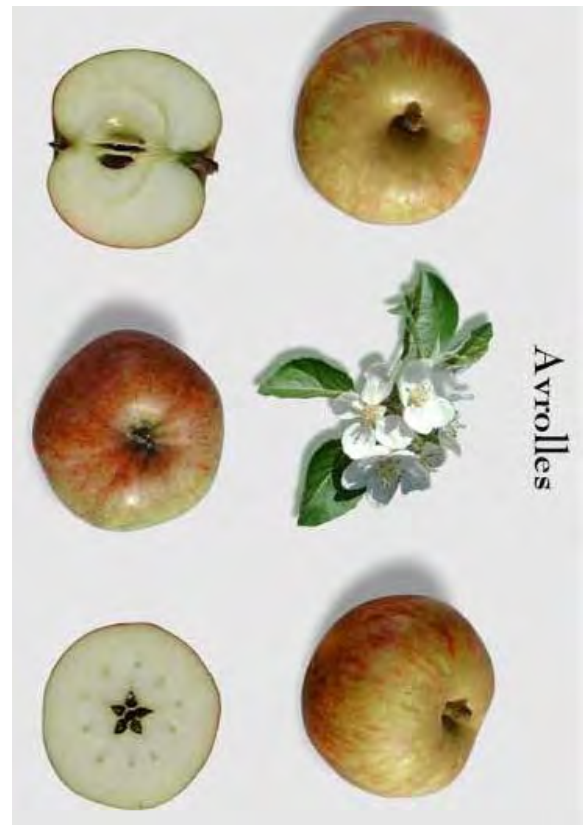


1. Dubbele Boerenwitte syn. *Altesse blanche, Boerenwitte, Witte Wijnpruim, Witte Abrikozenpruim, Wittekens*
 Middelgrote hoogronde dessertpruim met ondiepe naad. Vrij lange, dikke, gebogen, kale steel in een vlakke holte. Dunne, geelwitte doorschijnende schil met witte aders en streepjes en groene en lichtrode vlekjes. Witblauw bedauwd. Geel, zacht vruchtvlees, sappig, zoet en smakelijk. De steen laat niet geheel los. Scheurt soms bij veel regen. Matig groeier die laat draagt. Half augustus. .



8. Rode Eierpruim syn. o.a. *Fluweelpruim, Paarse Eierpruim, Rode Magnum Bonum,*
 Grote ovale dessert- en keukenpruim. De vlakke naad verdeelt de vrucht ongelijk. Kleine dunne steel op tepelvormig bobbeltje. De dikke zure schil laat makkelijk los. Bleek rood tot paarsrood. Dun witblauw dauw. Geel vruchtvlees, onder de schil rozerood. Matig vast, smeltend en sappig fris. De steen laat los. Sterke groeier. Eind augustus - begin september.

Enkele beroemde oude cider- en mostappels





Een vraag van een oude tuinman

Een oud-tuinman waar wij mij spraken vroeg zich af of wij de twee rassen Allington Pippin en Lombarts Calville, ook kenden waar hij vroeger mee gewerkt had bij een fruitteelt bedrijf. Dit speelde in de periode 1959 - 1967 De appels groeiden als laagstam. Gepoot op een afstand van 1,75 meter met 3.5 meter tussen de rijen. In een soort heg dus.

De appels werden door het bedrijf rechtstreeks aan particuliere klanten verkocht. s' Winters werden de appels in kisten bij grotere klanten afgeleverd. Vooral de vettige gele Lombarts Calville beviel de klanten goed. De tuinman kende geen andere bedrijven die ook deze rassen teelden. In die periode heeft men de Allington Pippin bomen omgeënt omdat de smaak te zuur was. Men heeft ze omgeënt met een Golden Delicious met een rode blos*). Dat was een bijzondere en een speciale mutant. De grootte van die appels lag tussen 90 en 120 mm diameter.

*) Mutanten van de Golden Delicious met een rozerode blos komen vaker voor: zie ook het artikel van Wiebren Kloosterman in Pomospost nr. 2006

Raskarakteristieken van genoemde appels

Allington Pippin en Lombarts Calville behoren tot de nu vrijwel verdwenen appelrassen die enige tijd na de tweede wereldoorlog zeer gewild waren.

Allington Pippin

Allington Pippin is gewonnen voor 1884 door kweker Thomas Laxton in South Lincolnshire en werd rond 1940 in Nederland voor de beroepsteelt aanbevolen.

De appel is een kruising van de Engelse Winter Gold Pearmain en de Cox d'Orange Pippin. Het is een vrij kleine tot middelgrote appel, wat kegelvormig, die bij rijping geel wordt en een dof rode blos krijgt. Rond de steel zijn wat roestvlekjes. Appels die in de schaduw hangen blijven bleek geel, waardoor het ras in Zeeland de bijnaam `Bleke Bef` had. Het vaste, sappige vruchtvlees is wat scherper zuur en minder smakelijk dan dat van de Cox. De appel heeft een framboosachtig tot ananasachtig aroma. Pas in december is ze lekker zachtzuur en dan nog alleen in een goed fruitjaar. De boom groeit goed en draagt rijk. Door de dichte struikvormige groei moet ze vooral in de jeugdfase flink gesnoeid worden. De Allington Pippin kwam voor als hoogstam op sterke onderstam, als wijker op lage onderstam en op grote schaal in struikbeplantingen op M9. Het ras bleek op zand en klei goed te voldoen. De pluktijd was eind september/ begin oktober en de appel was houdbaar tot in december.

Het ras bleek vatbaar voor schurft en kanker, de vruchten kregen snel last van monilia en stip. De appel was bedoeld als alternatief voor de populaire Cox d'Orange, die moeilijk te telen was, maar bleek net zo moeilijk te telen en aan dezelfde kwalen te lijden, hoewel minder erg. Omdat de smaak wat minder is dan die van de Cox is ze, ondanks haar hogere opbrengst, uit de teelt verdwenen. In 1954 is ze van de rassenlijst met aanbevolen rassen afgevoerd. De Allington Pippin kan soms een goede handappel zijn, maar is vooral een goede keukenappel, geschikt voor moes, cider en taart: het vruchtvlees valt niet gauw uit elkaar bij het bakken. Van het ras wordt af en toe nog een oude boom aangetroffen.

Witte Winter Lombarts Calville

Waarschijnlijk een zaailing van de beroemde witte Winter Calville, gewonnen door boomkweker Pierre Lombarts te Zundert in 1906. De soort is rond het midden van de 20^e eeuw in Nederland veel aangeplant. Het is een middelgrote, regelmatig gevormde appel. Lichtgroen tot geel met wat roestaders. Het witte vruchtvlees is sappig knappend, zacht rins met een goed aroma.

De pluktijd is tweede helft september en ze is houdbaar tot april. Bij bewaring wordt de vrucht vet. De boom groeit goed en wordt niet groot. Het ras is zeer gezond. Ze is geschikt voor alle onderstammen, is vroeg vruchtbaar en draagt regelmatig. Hoewel de appel van goede kwaliteit is, goed bewaarbaar en goed van uiterlijk is, is ze toch uit de teelt verdwenen. De voornaamste reden zal het uiterlijk zijn, de appel mist de aantrekkelijke rode blos die de moderne consument wenst. De appel is geschikt als hand en moesappel.

Vanwege de positieve eigenschappen is de Lombarts Calville een aanrader voor iedere hobbyfruiteler. Van de Lombarts Calville worden nog regelmatig bomen aangetroffen.

Gerrit Pollard/Jan Veel



Buitengeluiden

Voorjaar betekent dat de natuur weer tot leven komt. Hoewel, met een winter zoals we die nu hebben meegemaakt, lijkt het of de natuur niet echt tot rust is gekomen. Hoe dan, ook in het voorjaar komt de natuur weer tot bloei en de vogels laten horen, dat ze er nog zijn of terug zijn van hun winterverblijf. Dat geldt in het bijzonder voor de weidevogels. De laatste jaren is er een toenemende aandacht voor weidevogels. Landschapsbeheer Groningen is één van de vele instellingen die zich bekommert om deze bedreigde groep vogels. Leo Stockmann, medewerker van deze stichting beschrijft in onderstaand artikel activiteiten die worden ondernomen ter bescherming van deze vogels.

Weidevogels: van Graspieper tot Grutto

Tot de weidevogels behoort een aantal kleinere soorten als Graspieper, Veldleeuwerik en Gele kwikstaart en enkele grotere soorten als Kievit, Scholekster, Grutto, Tureluur, Kemphaan, Wulp en Watersnip. Ook enkele eendensoorten als Slobeend, Wilde eend en Zomertaling rekenen we er toe.



Broedende kievit

De naam weidevogels doet denken aan vogels die het liefst vertoeven op beweid grasland. Maar dat geldt niet voor alle soorten weidevogels. Kievit en Scholekster bijvoorbeeld broeden en fourageren (voedsel vergaren) graag op bouwland, zeker op akkers waar mais wordt verbouwd en het gewas nog niet erg is opgegroeid natuurlijk. Ook de volksnaam van de Gele kwikstaart, Geel Baauw-mantje, geeft aan dat deze soort graag op bouwland aanwezig is. Maar een andere volksnaam van deze soort is Koevinkje, en dat duidt erop dat hij graag fourageert in de buurt van vee. Helaas is

de Gele kwikstaart tegenwoordig niet algemeen meer op onze graslanden.

In de jaren zeventig was ons land nog zeer rijk aan allerlei soorten weidevogels. Dat had te maken met het feit dat het land natter was, meer bemest werd met ruige stalmest en extensiever werd bewerkt. En er was nog veel meer land beschikbaar: minder wegen, woonwijken en industrieterreinen.

Eigenlijk zitten we nu met een groot probleem. Watersnip, Kemphaan en Zomertaling gelden thans als zeldzame broedvogel. Van de Grutto hebben we er nog wel wat, maar we moeten oppassen dat ook deze soort niet zeldzaam wordt. De Veldleeuwerik komt ook al veel minder voor. En als er veel minder broedvogels zijn, dan horen we in het voorjaar ook veel minder geluiden in het veld. We zullen het grut-o-grut-o-grut-o-grut (roep van de Grutto tijdens de baltsvlucht) en de fameuze hemelzang van de Veldleeuwerik dan slechts hier en daar nog horen. En dat is een hele verarming.

Allerlei acties worden ondernomen om het de weidevogels als broedvogel beter naar de zin te maken. Duizenden vrijwilligers zoeken in het voorjaar het boerenland af om nesten op te sporen, en deze zo nodig te met stokjes te markeren. Boer en de loonwerker kunnen de nesten dan ontwijken bij het bewerken van het land. Als er vee in het land komt, dan kan er over het nest een ijzeren nestbeschermer (soort van kooi) worden geplaatst. Belangrijk zijn ook de zogenaamde

beheerovereenkomsten. Een boer kan besluiten een deel van zijn grasland later te maaien om zo de kuikens een grotere kans op overleving te geven. Voor dat later maaien krijgt hij dan een geldelijke vergoeding. Het is de laatste jaren wel duidelijk geworden dat nestmarkering alleen tekortschiet als beschermingsmaatregel. Uitgestelde maaidatum, vernatting en gebruik van ruige mest zullen op veel grotere schaal moeten worden toegepast om de weidevogels een goede toekomst te geven. Ook in meerdere weidevogelreservaten moeten de omstandigheden veranderen. In die reservaten heeft het beheer geleid tot teveel veruiging, en dat vinden de meeste weidevogelsoorten ook niet goed. Samenwerking tussen boerenorganisaties en reservaatbeheerders is nodig om in een gebied effectief voor weidevogels te gaan.

Waar zijn weidevogels in de wintertijd? Dat hangt van de soort af. Onze Kieviten zijn na de broedtijd wat naar het zuiden getrokken. Maar als we hier een zachte winter hebben, dan kunnen er in ons land tienduizenden aanwezig zijn uit Scandinavische en Oost-Europese streken. Valt de vorst toch in, dan trekken zij ook zuidelijker. De Scholtekster trekt na de broedtijd vooral naar onze kust en bevolkt in het voorjaar weer ons binnenland. Bij lang aanhoudende strenge vorst komen veel vogels om.

De Grutto vliegt al in juli naar Afrika en is in maart weer terug. Nederland is in het winterhalfjaar dus zonder Grutto's. De meeste Watersnippen zien we in trektijd. Bij tientallen tegelijk kunnen ze dan in een verruigd terreintje zitten of in een verruigde slootrand. Kleinere soorten weidevogels trekken na het broeden naar zuidelijker streken om dan ook weer in het voorjaar terug te keren. Maar een zingende Veldleeuwerik op een zachte zonnige dag in december of januari is geen uitzondering. Of dat achterblijvers zijn is niet bekend.



Grutto

Over weidevogels is heel veel geschreven. Zowel in boeken als in tijdschriften. Weidevogels zijn boeiend. We hebben de plicht om deze vogels in ons land een goede toekomst te geven.

Leo Stockmann

Leo Stockmann is werkzaam bij Landschapsbeheer Groningen. Deze organisatie geeft onder meer veel voorlichting over weidevogels en de mogelijkheden voor bescherming.

Nieuws van de Fruithof.

De stichting Fruithof Frederiksoord beheert een acht hectare grote boomgaard met ruim zevenhonderd fruitbomen. De doelstellingen van de stichting zijn o.a. het behoud van oude fruitrassen en het stimuleren van nieuwe aanplant van deze historische rassen. De stichting kan bemiddelen bij de aankoop van fruitrassen en geeft cursussen over het onderhoud van deze rassen, w.o het snoeien en het enten.

Het beheer van de boomgaard wordt uitgevoerd door vrijwilligers samen met leden van de Noordelijke Pomologische Vereniging. Gezien het vele werk dat gedaan moet worden, want naast het onderhoud worden er bijvoorbeeld ook tentoonstellingen en rondleidingen georganiseerd, is de Stichting naarstig op zoek naar vrijwilligers

Uiteraard zullen de nieuwe vrijwilligers, daar waar nodig, bijgeschoold worden op het gebied van onderhoud in de ruimste zin en het geven van voorlichting. Dit betekent, dat het niet alleen zinvol, maar ook een leerzame ervaring is om als vrijwilliger in de Fruithof werkzaam te zijn.

Als u zich wilt aanmelden of nadere informatie wenst kunt u zich wenden tot: Fruithof Frederiksoord. p/a De Vallei 10, 9405 KJ Assen. Tel. 0592-351264. Website: www.fruithof-frederiksoord.nl en e-mail: info@fruihof-frederiksoord.nl zie ook de bij deze Pomospost bijgevoegde folder.



Creatief Culinair

Wat is cider, hoe wordt het gemaakt en zijn er appelrassen die bijzonder geschikt zijn voor het maken van cider? Om een antwoord te geven op deze vragen geeft Jan Veel in de rubriek Pomologia een inventarisatie van geschikte rassen. Lilian Steyvers en Bart Schmittmann, leden van het Amateur Wijnmakers Gilde de Braamstruik, en enthousiaste cidermakers geven een beproefd ciderrecept en daarnaast nog een recept voor het maken van een appelwijn likeur. Alie Mulder geeft dit keer een leuk recept om van ingemaakt appelsap, appelwijn te maken. En tenslotte in deze rubriek een smaakvol recept van Hubertine Wibier.

Gerrit J Pollard.

Cider, ciderwijn en appelwijn

Cider is een licht mousserende (opbruisende) appelwijn met een relatief laag alcoholgehalte. Het koolzuur dat het opbruisen veroorzaakt ontstaat, doordat deze appelwijn op de fles nog nagist. Cider, dat overigens ook van bv. peren gemaakt kan worden, is in droge (sec) tot lichtzoete (demi sec) varianten verkrijgbaar.

Afhankelijk van het alcoholpercentage spreekt men van ciderwijn (5 – 8%), van cider (8 - 11%) en van appelwijn, indien het alcoholpercentage zich tussen 12 en 14 % bevindt.

De term cider (ciderwijn wordt meestal ook cider genoemd) is waarschijnlijk afgeleid van het Oud-Franse sidre, dat weer afgeleid is van het Latijnse *sicera*, dat bedwelmende drank betekent. Terwijl in Europa onder cider vergist appelsap wordt verstaan, staat cider in de Verenigde Staten voor ongefermenteerde of niet gegist appelsap.

Bereiding van cider

De bereiding van cider geschiedt door appels eerst fijn te malen en dan uit te persen. Het sap (de most) wordt vervolgens in houten of stalen vaten opgeslagen waarin de vaste delen bezinken, terwijl het gistingsproces opstart. Deze gisting ontstaat door de in het appelsap aanwezige gistcellen en suikers. Na enkele maanden wordt het sap gefiltreerd en direct gebotteld of voor langere tijd verder gerijpt in houten vaten en daarna gebotteld.

Hoewel het proces in grote lijnen overeenkomt met het maken van appelwijn moet, omdat alcoholpercentage van gewone appelwijn hoger is, aan de bereiding van appelwijn aanzienlijk meer aandacht worden geschonken aan het gistingsproces.

Afhankelijk waar en door wie cider wordt gemaakt zijn er nogal wat verschillen tussen de processen nadat de appels zijn uitgeperst. Bijvoorbeeld door al dan niet suikers, appelzuur e.d. toe te voegen. Soms voegt men niets toe. Men laat dan de natuur haar gang gaan, zoals bij de traditionele bereidingswijze in Normandië, één van de bekendste streken waar cider wordt gemaakt. Van de vele appelrassen die hier groeien, staan er ongeveer vijftig bekend als cider- en calvados-appels. Het gaat daarbij veelal om hoogstamrassen met kleine, vaak rimpelige niet fraai uitziende appels.

Men onderscheidt daarbij zoete, bittere en zure soorten. Bij het bereiden van de ciders worden deze appels, al naar gelang de smaak die men wenst, gecombineerd. Waarbij zure appels voor frisheid, bittere voor structuur en de zoete appels voor mildheid en alcohol zorgen.

De appeloogst begint in september en duurt ongeveer drie maanden. Daarna worden de appels van verschillende rassen in een bepaalde verhouding gemalen en uitgeperst. Het sap wordt vervolgens in houten vaten gedaan. Door de lage temperatuur van rond tien graden verloopt de vergisting langzaam. Cider die op traditionele wijze wordt gemaakt wordt na ongeveer drie maanden ongefiltreerd gebotteld, waarna ze in de fles verder gist. Grote producenten echter filteren, pasteuriseren en voegen indien nodig extra koolzuur toe.

Tradities in ciderbereiding

Ook in Engeland wordt cider gemaakt. Hier wordt cider evenals bier veelal uit de tap geschonken. De cider wordt gemaakt van appels uit grote boomgaarden in het westen van Engeland.

Het gaat om bitterzoete mostappels die als hand-appels niet lekker zijn, maar wel bijzonder geschikt voor het maken van een frisse cider. De appels worden versnipperd en geperst. Het sap wordt vervolgens ongeveer drie weken in stalen tanks opgeslagen waarin de vaste delen bezinken en de cider gaat gisten. Deze cider wordt daarna met andere ciders vermengd om zodoende een constante kwaliteit te verkrijgen, evenals whisky's die vaak ook gemengd of blended zijn. Bekende Engelse mostappels zijn bijvoorbeeld White Swan en French Longtail. Het bijzondere van deze soorten is, dat het vruchtvlees erg zuur maar het sap daarin tegen heel zoet is.

Naast de hiervoor genoemde Franse en Engelse ciders zijn er nog andere zoals Spaanse en Duitse, de appelwijn uit Sachsenhausen, een stadsdeel in Frankfurt. Deze appelwijn zoals cider daar genoemd wordt, wordt gedronken uit grote glazen die één derde liter kunnen bevatten. Wanneer men deze cider voor het eerst proeft wordt men in eerste instantie onaangenaam getroffen door de bittere en zure smaak. Na een paar glazen echter gaat deze dorstlesser, met vijf procent alcohol, pas lekker smaken.

Vooraf in Normandië wordt uit cider een andere bekende appelbrandewijn gemaakt: nl. Calvados. Deze wordt in twee rondes uit cider gedestilleerd. Tijdens de eerste stook wordt uit 5 % alcohol bevattende cider een rauwe brandewijn van 30 % gestookt Deze brandewijn wordt daarna opnieuw gedestilleerd, waarbij het begin en het einde van



dit tweede stookproces niet wordt gebruikt in verband met schadelijke alcoholsoorten en andere onreinheden en bevat uiteindelijk rond 60 % alcohol. Dit destillaat wordt jarenlang opgeslagen in eikenhouten vaten om te rijpen. Soms gebruikt men oude sherryvaten om extra aroma te krijgen.

Aandachtspunten

In het algemeen zijn bij cider maken een aantal zaken van belang. Ciderwijn of cider zoals deze wijn meestal genoemd wordt is beperkt houdbaar. Cider die langere tijd op de fles bewaard moet blijven moet minstens 8 % alcohol bevatten. Het vergistingsproces dient langzaam te gebeuren en te stoppen voordat alle suikers verbruikt zijn. Belangrijk daarbij is, dat stikstofrijke voedingsstoffen, die de gisting stimuleren, slechts beperkt aanwezig mogen zijn. Vandaar dat appelrassen gebruikt mogen worden die slechts weinig van deze voedingsstoffen bevatten. Bovendien dient men echt rijpe appels te gebruiken, omdat het stikstofgehalte vermindert tijdens het rijpen.

Nadat de rijpe appels geplukt zijn dienen ze enkele weken te worden opgeslagen om goed na te rijpen. Afgevalen appels die langere tijd op de grond hebben gelegen kunnen een grondsmaak veroorzaken en daarom beter niet gebruikt worden. Tijdens de opslag ontwikkelen appels suikers en parfum, daarbij komen koolzuur en waterdamp vrij, dat gemakkelijk moet kunnen ontsnappen. Tijdens dit rijpingsproces ontstaat bovendien ethyleengas waardoor ander fruit maar ook groente dat in de buurt ligt, snel gaat verrotten.

In verband met de rijping tijdens de opslag en het gistingsproces daarna, dat het beste onder de 10 graden kan plaats vinden, zijn vroegrijpe rassen minder geschikt om cider van te maken. Bovendien rotten deze rassen vrij snel van binnen uit. Wil men zelf cider gaan maken dan is dat niet extreem moeilijk. Maar ook hier spelen evenals bij het maken van wijn een aantal zaken een rol bv. De keuze van de appels, het zuiveren van het appelsap door zelfzuivering, het eventueel toevoegen van pecto-enzymen, gist en dergelijke. En ook de densiteit of het soortelijk gewicht, het suikergehalte en het zuurgehalte van het appelsap zijn van invloed. Dit lijkt lastig maar ook hier geldt; al doende leert men. Gewoon proberen dus.

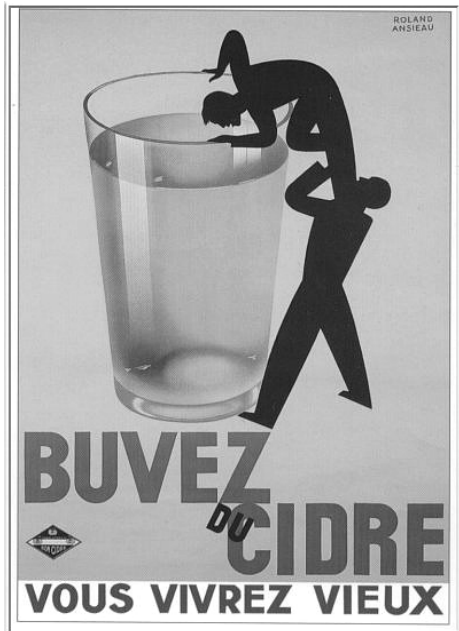
Gerrit J Pollard

RECEPTEN

Cider

Benodigdheden voor 10 liter Cider:

Ingrediënten: bijna 10 liter appelsap (het liefst van gemengde appels), champagne gist, een gistingfles van 10 liter met waterslot, schone champagneflessen of beugelflessen waar bier in heeft gezeten, champagne kurken en korfjes voor de champagneflessen, suiker.



De champagnegist aanlengen met een beetje appelsap zoals op de verpakking staat omschreven. Deze giststarter toevoegen aan de bijna 10 liter appelsap in de gistingfles. Omdat de gisting in het begin enthousiast kan zijn en er sap uit de fles kan gisten, is het belangrijk om de fles niet volledig vol te doen maar ruimte te laten voor de gisting. Doe voor de zekerheid pas na een paar uur het waterslot op de fles zodat de gisting goed op gang is. Afhankelijk van onder andere de temperatuur kan de cider al na een paar weken zijn uitgegist zodat er geheveld kan worden naar een andere gistingfles van 10 liter. Let erop dat er zo min mogelijk bezinkingsmateriaal meegaat naar de andere fles. De cider gaat nu klaren, naar mate de cider koeler staat zal ze meer helder worden. Na 2 maanden kan er gebotteld worden. Omdat op de fles nog koolzuur gaat ontstaan is het belangrijk dikke flessen te gebruiken. Voeg per champagnefles 1 theelepel suiker en een heel klein beetje gist toe. Zet de flessen in de eerste 2 weken op een warme plek weg en daarna op een koelere plaats.

Cider is de volgende zomer op zijn best en kan niet langer bewaard worden dan 2 jaar.

Appellikeur

Voor 0,7 liter likeur van 25%:

Ingrediënten: 240 ml appelsap, 280 ml graanbrandewijn, 80 ml alcohol van 80%, 100 ml suikersiroop

Voor een halve liter suikersiroop brengt u 0,2 liter water aan de kook met 500 gram suiker. Wanneer het kookt een halve gram wijnsteen zuur of citroenzuur toevoegen en dan nog 10 minuten zachtjes (!) laten koken. Meng de appelsap met de graanbrandewijn, voeg dan de alcohol en de suikersiroop toe en schud goed. Na een paar weken kunt u de likeur overhevelen.

Recept voor 5 liter appelwijn (droog, 10 % alcohol)

Ingrediënten: Ingrediënten ± 4,5 liter appelsap, 1 theelepel wijngist, ± 3 dl water, 2 theelepels pecto-enzymen, 0,5 kg suiker, theelepel gistvoeding

Doe 3 liter appelsap in een 5 literse fles en voeg opgeloste pecto-enzymen en opgeloste gistvoeding toe (in een klein beetje water). Goed vermengen met het sap. Doe de wijngist erbij en stop een prop keukenpapier in de hals van de fles. Na een dag komt de gisting op gang (de suiker in het appelsap wordt omgezet in alcohol en koolzuurgas). Tijdens de eerste drie dagen de fles 2 keer per dag wat schudden (toelaten van zuurstof voor de groei van de gistkolonie). De suiker oplossen in 3 dl water. Af laten koelen. Op de derde dag het suikerwater toevoegen en het waterslot plaatsen. De gisting gaat verder. Rond de 7^{de} dag met ± 1 liter appelsap bijvullen (de fles mag niet helemaal vol zijn i v m overstroming door gisting). Als na 2 weken de hevige gisting voorbij is de fles aanvullen met appelsap. Na drie à vier weken is alle suiker omgezet in alcohol en koolzuurgas. De wijn is uitgegist en wordt geheveld in een schone 5 literfles. Vul de wijn aan met water tot de fles vol is. Na 7 weken is de wijn mooi helder en kan weer geheveld worden. Opnieuw aanvullen met water. De laatste keer hevelen na 8 weken. Als de helder en stabiel is, ¾ tot een jaar na bereiden van de wijn, kan gebotteld worden. Geniet van deze appelwijn als deze nog jong en fris is.

Veel succes, Alie Mulder

Van ingemaakt sap naar wijn

In het najaar van 2006 was er een overvloedige appeloogst. Het kan zijn dat u daarvan nog een hoeveelheid gepasteuriseerd appelsap in flessen hebt staan of enkele liters sap in de vriezer. Het is de moeite waard om daarvan eens appelwijn te maken.

Ik heb deze winter appelwijn gemaakt van Groninger Kroon. Een mooie appel voor wijn, omdat het sap niet snel bruin wordt. Een blanke wijn ziet er mooi uit en smaakt beter dan een wijn die bruin, 'geoxideerd' is. Ook de 'zuurheid' van de Groninger Kroon is heel mooi, er hoeft relatief weinig water toegevoegd. Wel moet er wat suiker bij om voldoende alcohol te verkrijgen. Natuurlijk kan ook sap van andere appels gebruikt worden. Als uw appelsap aan de zure kant is moet u wat minder sap en wat meer water gebruiken. Bij te weinig zuur in het sap: voeg dan citroensap toe.

Aardbei chutney

Deze winter heeft ons vaak op het verkeerde been gezet. Het heette winter te zijn volgens de kalender maar we hebben af en toe het gevoel gehad in de herfst te zitten zonder beukenootjes en vallend blad en dan weer had je het gevoel dat er een hele vroege lente was begonnen. De wind heeft ook zijn toontje meegeblazen en terwijl ik dit stukje schrijf voorspellen de weergoden dat er toch nog een stukje winter aankomt. Het "venijn zit hem dus in de staart". Als u dit blad leest komt de heerlijke aardbeien tijd er weer aan en ik ga u een recept geven van een niet zo gebruikelijke verwerking van de aardbei. Het recept is geraffineerd van smaak en als de aardbeien tijd allang voorbij is heeft u een heel bijzondere chutney waar u uw gasten zeker mee verrast.

Ingrediënten: , 1 kilo schoongemaakte aardbeien, 200 gram gewassen gele rozijnen, ½ theelepel gemalen kruidnagel, ¼ theelepel witte peper, 800 gram gele basterdsuiker, 1 theelepel gemalen koriander, 1 theelepel zout, 350 cl witte wijnazijn, 400 gram ui (fijngesneden).



Was de vruchten. Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snijd ze in kwarten. Verwijder van de uien de buitenste schil en snijd ze in kleine stukjes. Doe de vruchten met de suiker, de uien, de rozijnen, het zout, de wijnazijn en de kruiden in pan en laat het circa anderhalf uur op een laag vuur koken, roer regelmatig en laat het tot de gewenste dikte inkoken. Doe de hete chutney in schone jamglazen en sluit deze direct af. Zet ze 5 minuten op hun kop en keer ze. Laat de chutney 6 weken rijpen op een donkere koele plaats. De chutney is 1 jaar houdbaar.

TIP: De aardbeien kunnen gemengd worden met de helft rabarber. Ze kunnen vervangen worden door bijvoorbeeld de blauwe bes, de asperge, de braam of framboos. Ik wens u een mooie en vruchtbare lente.

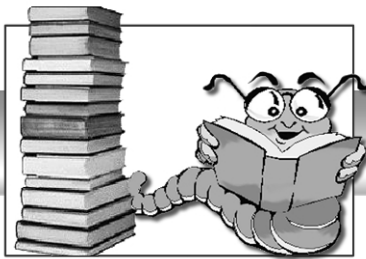
Hubertine Wibier.

Grunninger Heerlyckheid

Agenda Vooraankondiging

28 en 29 september organiseert de hoogstamwerkgroep POM Noord-Holland een fruitrassententoonstelling bij boomkwekerij Snel, Huizerstraatweg 2 te Naarden. De NPV zal op 29 september helpen met determineren.

6 oktober themadag "Laand en Vrucht" te Hoogkerk in samenwerking met Landschapsbeheer Groningen. De NPV organiseert hier een Fruittentoonstelling en determineert fruit

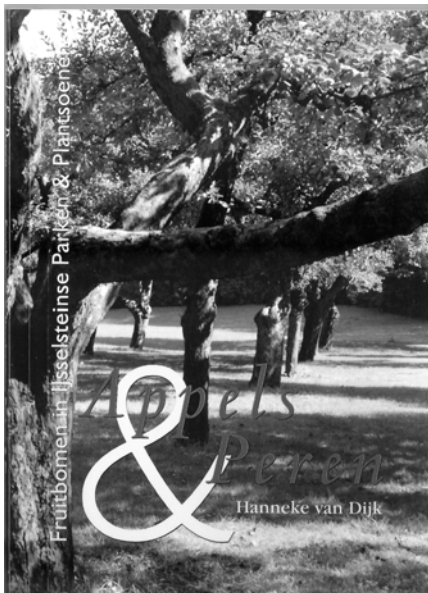


Boekenwurm

Een zakboekje over appels en peren in IJsselstein

De historische stad IJsselstein in de provincie Utrecht heeft – niet te toevallig rond het milleniumjaar – de afgelopen jaren in haar woonwijken 2000 appel- en perenbomen aangeplant. Ze vormen de grootste openbare collectie fruitbomen in Europa. De achtergrond vormde het gegeven dat IJsselstein een rijke historie als fruitstad kent, waaraan de in woonwijken gehandhaafde boomgaarden en de naamgeving van straten nog herinneren.

Toen bij de aanleg van een stadspark nabij een windmolen bleek dat bomen niet hoger mochten worden dan 10 meter, wat voor parkbomen te laag is, kwam het idee op om fruitbomen aan te planten. Deze worden niet zo groot en de keuze van fruitbomen herinnert aan de grote rol die de fruitteelt in de ontwikkeling van IJsselstein heeft gespeeld. Vervolgens is er voor gekozen om ook in het openbaar groen van nieuwe woonwijken



fruitbomen te planten en het totale bestand aan fruitbomen onder te brengen in een collectie. Er zijn niet alleen Nederlandse rassen genomen, maar rassen die het in ons klimaat goed doen. Uit binnen- en buitenland is door de gemeente enthout verzameld, waarmee voor een groot deel in eigen beheer bomen zijn opgekweekt en uitgeplant. De collectie van ongeveer 2000 bomen bestaat uit circa 760 verschillende appelrassen en 160 verschillende perenrassen. Daarbij komen nog een honderdtal rassen dat nog uitgeplant moeten worden en 200 die nog gedetermineerd moeten worden.

Er zijn zeer zeldzame rassen te vinden, zoals de appels *Prinses Beatrix*, *Echteldse Zoete*, *Enkhuizer Aagtje* en *Rode Jopen*. De meer bekende oude rassen ontbreken niet: bijvoorbeeld *Bramley's Seedling*, *Goudreinette*, *Gieser Wildemans*, *Legipont* (handpeer), *Lombarts Calville* en *Yellow Transparent*. De inwoners van IJsselstein kunnen nu niet alleen naar de bomen kijken, maar mogen de vruchten ook gebruiken, zodat ze er meerdere malen per jaar van kunnen genieten.

Onlangs is een handzaam zakboekje verschenen over de fruitbomen in de IJsselsteinse parken en plantsoenen, geschreven door Hanneke

van Dijk, een biologe en journaliste, die al vele groenboeken op haar naam heeft staan. Ze gaat in op de achtergrond en het ontstaan van de collectie. Schetst in het kort de geschiedenis van de fruitteelt en behandelt een aantal meer bekende oude appel- en perenrassen. Ze besteedt aandacht aan het stoven van peren en koken van appels en geeft enkele recepten. Het boekje heeft een paar fruitverhalen en geeft inzicht in de techniek van enten op verschillende onderstammen en in de bestuiving. Het besluit met een rondje fruit: een gids langs de IJsselsteinse fruitbomen, compleet met een routekaartje. Het boekje is rijk geïllustreerd met een groot aantal – overigens erg kleine - kleurenafbeeldingen. Lezing van het boekje zal elke fruitliefhebber stimuleren om IJsselstein te bezoeken en er met de routebeschrijving bij de hand een wandeling door de boomgaarden en langs de fruitbomen maken.

Jan Veel

Appels en peren. Fruitbomen in IJsselsteinse parken & plantsoen. Hanneke van Dijk met foto's 63 pagina's Uitgegeven in 2006 in opdracht van de gemeente IJsselstein door uitgeverij Het Noorderlicht te IJsselstein. ISBN-13: 978-90-811433-1-8. De prijs is € 6,95. Het is verkrijgbaar bij de VVV IJsselstein en in de IJsselsteinse boekhandel. Het boekje is opgenomen in de NPV bibliotheek.

Ontboezeming bij een moerbeï

Zo oudje, ze hebben je wel te pakken gehad. Wat een amputaties. Maar ik moet zeggen, dat de snijvlakken er goed en strak uitzien. Wat waren die 'snoeilui' lovend over je. Wat zag je er voor je leeftijd gezond uit en over je bladerdak waren ze helemaal lyrisch. Ja, 'k ben trots op je, tachtig jaar oud, krom, knoestig maar vitaal.



Stokoude moerbeï in de tuin van het Stedelijk Museum aan de Volderstraat in het centrum van Wijk bij Duurstede. Ongeveer drie eeuwen oud en mogelijk de oudste zwarte moerbeï van Nederland.

Het valt me op hoe vergroeid je bent met je stalen stut. Net een stevige knuist, vast gekneld om een wandelstok om steun te vinden.

Ik kijk omhoog en zie je grillig gevormde takken, nu nog kaal en fel afstekend tegen de blauwe lucht. Nog een paar weken en dan kom je weer tot leven.

Dat betekent dat ik het straks behoorlijk druk met je krijg. Je houdt me het hele zomerseizoen wel bezig. Weken lang loop ik dan gebukt onder het grote net door dat we noodgedwongen onder je vrucht bladeren moeten spannen. Dat zeg ik niet zomaar hoor, je maakt er wel een zootje van, alle vruchten laat je vallen, rijp en onrijp. Ons terras is rood tot zwart van het sap. Ondanks het enorme net, raap ik 's morgens als

eerste je moerbeien op, dieprood en sappig. Dit ritueel herhaal ik regelmatig, elke dag maar weer.

Nu weet ik wel dat het lang niet altijd jouw schuld is. Jij kunt het ook niet helpen dat die houtduiven altijd in jouw kruin zitten te flikflooien en door hun gestoei heel wat vruchten de boom uit werken.

Toch geniet ik elke dag van je woeste schoonheid, je enorm diep groen bladerdak.

Zo tegen het eind van de zomer ontdek ik een enkel geel blad. Dan weet ik dat ik over enkele weken je bladeren op kan vegen. Maar, eerlijk, ik zou je voor geen honderd appelbomen willen ruilen en hoewel je echt in de weg staat en ik elke keer met m'n fiets om je heen moet manoeuvreren om in de garage te komen, ben ik blij dat je daar staat. Zo heerlijk beschut en zo'n venijnige winterse noordoosterstorm krijgt niet snel vat op je. Toch zak je steeds verder opzij, maar ja dat is de ouderdom. Je overleeft me wel.

Tiny van der Zee

Lid van het amateur wijnmakers gilde de Braamstruik

Fruitfietstochten in de Betuwe

De Betuwe is één van de gebieden in Nederland waar nog hoogstamboomgaarden staan. In de eerste helft van de twintigste eeuw waren hier veel veeteelt-fruitteelt bedrijven. Wat je ziet aan soorten hoogstamboomgaard is ouder dan 70 jaar of vrij recent aangeplant. Er zijn nog enkele mensen die beroepsmatig veel hoogstamfruit snoeien en soms ook door het jaar heen verzorgen en plukken.

In dit gebied organiseer ik fietstochten. Ik stop op een aantal plaatsen: bij mooie boomgaarden en in mooie tuinen, en vertel daarbij wat je daar ziet, hoe de bomen zijn opgekweekt, hoe ze gesnoeid zijn. En ieder deelnemer aan de fietstocht kan zelf zien wat de resultaten zijn, juist in de zomer is veel te zien. Dan is te zien waar fruit hangt en hoe het fruit is, welke ziekten en plagen voorkomen en welke bomen er mooi uitzien. We mogen op de erven van fruittelers en amateurs, liefhebbers van het telen van fruit, kijken.

Inmiddels ben ik zelf al jaren bezig met fruitteelt, als docent, als snoeier, als plukker, als geïnteresseerde inwoner van de Betuwe. En ik blijf geboeid door het telen van fruit, niet alleen appels en peren, maar alle vruchtsoorten, ook pruimen, kersen, moerbeien, vijgen, kiwi's..... Met interesse lees ik Pomopost, ook de discussies over de snoei van hoogstammen. Hier in de Betuwe organiseerde ik deze winter een drietal 'cursus'ochtenden voor ervaren snoeiers, snoeiers die dit beroepsmatig doen. Iemand met veel ervaring liet zien en vertelde erbij hoe hij snoeit. Daarna gingen we erover in discussie. Want hoe te snoeien blijft een interessant onderwerp in het fruit, elk jaar weer.

Op zaterdag 19 mei en op zaterdag 15 september heb ik fietstochten gepland langs appel- en perenbomen. Voor informatie daarover en aanmelding: zie mijn website (www.mappelle.nl) of bel 06-29331171.

Joke van den Ban, Tiel.

Excursie IJsseldal langs collectiehouders voor geïnteresseerde NPV-leden

Er zal dit jaar in Oost Nederland weer een excursie worden gehouden langs en voor onze zogenaamde deelcollectie-houders in Oost Nederland en wel op zaterdag 8 september. Maar, uiteraard zijn andere geïnteresseerde NPV-leden ook weer van harte welkom om zich bij deze excursie aan te sluiten.

Bij particulieren en organisaties hebben wij de afgelopen zeven jaar vele oude fruitrassen die door ons vanaf 1995 in Oost Nederland waren teruggevonden, in privé deelcollecties onder kunnen brengen. Voor de komende excursie staan in het bijzonder die deelcollecties op het programma die in het IJsseldal zijn te vinden. Het thema van deze excursie zal zijn: *in situ* conservering en gebruik. We hopen u een namelijk ook een indruk te kunnen geven van het gebruik en/of gebruiksmogelijkheden van *diversiteit* (rassen-collecties). Met *in situ* conservering bedoelen we: instandhouding binnen de regio, met name op die plaatsen waar de betreffende rassen oorspronkelijk waren teruggevonden. Ter afwisseling zullen we ook enkele oude hoogstamboomgaarden in deze regio bekijken.

Samen met Peter Heijke, van de Stichting Natuur Anders (zie: www.stichtingnatuuranders.nl), te Deventer, maken een programma waarin eerst een bezoek wordt gebracht aan het HOF VAN TWELLO, van Gert Jan Jansen, in Twello (bij Deventer), waar wij vanaf 9.00 uur met koffie en koek worden ontvangen. HOF VAN TWELLO is een bedrijf waar o.a. nieuwe, maar ook oude gewassen worden getest op bruikbaarheid en nut in kleine bedrijfssituaties (zie: www.hofvantwello.nl). Er is tevens een winkel voor streekproducten gevestigd. Wij hebben hier een grote deelcollectie historische appel- en perenrassen kunnen onder brengen en die zullen wij bekijken o.l.v. Peter Heijke, beheerder van het landschapsdeel van het bedrijf, die voor dit deel van het programma als gastheer zal optreden. Vanaf deze locatie zal in een kleiner aantal auto's worden gepoold voor een tour door de streek, om voor de lunchpauze op HOF VAN TWELLO terug te keren.

Vervolgens worden, net als de vorige keer, enkele particuliere boomgaarden bezocht waarin wij historisch interessante appel- en perenrassen hebben kunnen onder brengen met rassen die door ons de afgelopen 12 jaar in Oost Nederland zijn teruggevonden. Deze worden met hulp van boomkweker Hendrik ten Elsen, die alle entingen en de verkoop verzorgt, in stand gehouden in de vorm van zogenaamde deelcollecties. Op die wijze zijn in Oost Nederland inmiddels ten minste 350 oude en meest bijzondere appel- en perenrassen teruggevonden en deels voor verder onderzoek, voor het nageslacht veilig gesteld. Deze rassen zijn over ca. 2.000 bomen 'verdeeld'. De meeste daarvan, met name de bijzondere vondsten, zijn ten minste gedupliceerd, terwijl de echt bijzondere vondsten in meervoud aangeplant zijn. Wij hebben, inclusief zeven grote collecties (van ca. 50 rassen elk) waarvan vijf op landgoederen in de regio, inmiddels al ruim 60 deelcollecties (met minimaal 15 rassen) bij geïnteresseerde particulieren in Oost Nederland (Oost-Gelderland, Zuidelijk Overijssel, Twente) ondergebracht.

In optocht wordt daarna koers gezet naar Baak (Steenderen), waar we vanaf ongeveer half drie, vanaf landgoedboerderij 't Hof te Baak, voor het middagedeelte van het programma, een tour (weer poolen) zullen maken langs enkele collectiehouders in de regio Steenderen.

Terugkerende in Baak, op landgoedboerderij 't Hof te Baak, kunnen we alvorens aan de thuisvaart te beginnen, rond 5 uur enige verfrissingen tot ons nemen die door Hetty Harmsen en Willem Sleijster, van 't Hof te Baak, worden geserveerd.

Hennie Rossel

Agenda algemene ledenvergadering zaterdag 24 maart 2007

Plaats De Kroezehof, Wethouder Bergerweg 26 Assen. Aanvang 14.00 uur.

1. Opening.
2. Notulen van de algemene ledenvergadering d.d. 18 maart 2006 (zie Herfstnummer Pomospost 2006)
3. Mededelingen/Ingekomen stukken.
4. Financieel Verslag 2006 en Begroting 2007. Zie volgende pagina.
5. Verslag kascommissie (Lucas Duijts, Roelof Kuper).
6. Aanwijzing leden kascommissie 2008 (2 leden + 1 reservelid).
7. Bestuurverkiezing. Aftredend zijn Willy Hollander, Harry van der Laan (penningmeester) en Hennie Rossel. Willy Hollander en Harry van der Laan stellen zich niet herkiesbaar. Hennie Rossel stelt zich herkiesbaar. Voor twee reguliere bestuurszetels heeft het bestuur Jan Schreurs uit Eldersloo en Jan Wittenberg uit Onnen bereid gevonden zich kandidaat te stellen. Er is nog een bestuurszetel vacant. Dit betekent dat bij het ter perse gaan van deze Pomospost er nog geen bestuurskandidaat voor het penningmeesterschap is gevonden. Tegenkandidaten voor de reguliere bestuursfuncties en kandidaten voor de functie van penningmeester dienen statutair, uiterlijk 7 dagen voorafgaand aan de algemene ledenvergadering, schriftelijk aangemeld te worden, dan wel zich schriftelijk te melden bij de secretaris van de NPV (Postbus 353, 9400 AJ Assen).

PAUZE

8. Pomospost, lezersenquête. Toelichting vanuit de redactie.
9. Collectievorming en determinatie. Zie hieronder. Toelichting door Hennie Rossel en Lucas Duijts
10. W.v.t.t.k. Rondvraag.
11. Sluiting.

Toelichting bij punt 9 Collectiebeheer en determinatie

Met een aantal determineerders hebben we van gedachten gewisseld over het collectiebeheer. In Frederiksoord staan veel rassen, maar de Speurpom en veel NPV-leden hebben in de loop der jaren ook heel wat rassen verzameld of weten ergens rassen te staan. Dat is een veelvoud van de rassen die in Frederiksoord staan. We hebben geen totaaloverzicht welke rassen tot nu toe zijn verzameld. Er is in de verschillende regio's door leden wel een vorm van administratie bijgehouden maar een totaal overzicht ontbreekt. Daarom verzoeken we alle leden aan ons door te geven welke rassen zij bij huis hebben staan.

Verder zouden we graag met een van de leden in contact komen die verstand heeft van computerprogramma's en bereid is om de gevonden rassen te gaan documenteren.

Om onze gedachten verder uit te werken zou een werkgroepje moeten worden gevormd. Op de jaarvergadering horen we graag jullie mening over onze gedachtenspinsels en hopen dan spijkers met koppen te slaan.

Namens de determineerders,

Lukas Duijts, Noordbroeksterweg 6,
9621 BH Slochteren. e-mail l.duijts@freeler.nl

