

Pomospost

“Present van Friesland” teruggevonden

De druivenkas in de Fruithof

Fruït voor Kerstdecoraties



Colofon

Redactie Pomospost

Jan Veel, Eindredacteur/Pomologische onderwerpen.
Jans Koops, Ziekten en Plagen, beheer website NPV.
Dick Smith, Coörd. activiteiten en bestuurlijke informatie.
Gerrit J. Pollard, Creatief Culinair, Buiten Geluiden, advertenties.

Algemeen redactieadres

Redactie Pomospost, Molenweg 122, 9365 PH Niebert.
E-mail: info@npv-pomospost.nl, telefoon: 0594-549173.
Website: www.npv-pomospost.nl

Aanleveren kopij: voor 18-10, 18-01, 18-04, 18-07

Contributie en betalingen

Postbank: 254.692 t.n.v. NPV te Assen.
Rabobank: 3828.84.442 t.n.v. NPV te Assen.

Ledenadministratie: Jan Wittenberg,
e-mail: j-wittenberg@hetnet.nl.

NPV-bestuur

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

Secretaris: Jan Wittenberg,
e-mail: j-wittenberg@hetnet.nl, tel.: 050-3183360.

Leden: Lex Kleijn, Hennie Rossel, Jan Schreurs,
Jaap Strik.

Algemeen Secretariaat NPV,
Postbus 353, 9400 AJ ASSEN,
e-mail: info@npv-pomospost.nl,
telefoon: 050-3183360.

Regionale contactpersonen voor vragen over oude fruitrassen

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

Friesland, kop van Overijssel, Zuid West Drenthe:
Geert Bosma, Markeweg 64, 8398 GP Blesdijke.
Telefoon: 0561-441567.

Oost Nederland: Hennie Rossel, P. van Vollenhovelaan
18, 7251 AR Vorden. E-mail: rossel@euronet.nl.
Telefoon: 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, telefoon: 0594-549265.

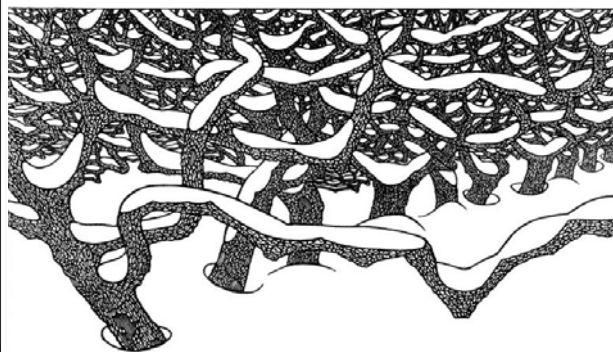
Vragen over ziekten en plagen in fruit

Jans Koops. E-mail: info@bongerdgroteveen.nl,
telefoon: 050-3095286.

Lidmaatschap

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

Pomospost Winter 2007



Inhoudsopgave

Van het bestuur	4
<i>NPV nieuws</i>	
De excursie naar Friesland	5
De Harrystellage, oproep, boekenuitleen	7
<i>Ziekten en plagen</i>	
Winterbespuiting	8
<i>De Boekenwurm</i>	
De Bongerd. Fruit van eigen erf.	10
<i>Buitengeluiden</i>	
Wijnmakers en bierbrouwers gilde Raalte	12
Nieuw kas in de van de Fruithof	13
Kleurenpagina's	16
<i>Pomologia</i>	
Bijzondere vondsten	18
Fruitsoorten geschikt als kerstdecoratie	19
Present van Friesland terug gevonden	20
<i>Creatief Culinair</i>	
Likeur maken in een handomdraai	21
Appelclafoutis	23
Van sleedoorn tot Prunelle	24
<i>Overig</i>	
Genenbanken, wat zit er in collecties	25
Goede snoei geeft goede groei en bloei	28
Portret van Lubbert Dijk	29
Mededelingen en agenda	30

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

Van het Bestuur

Het afgelopen jaar is voor veel fruitliefhebbers naar volle tevredenheid verlopen. De oogst was rijk en overdadig. In deze Pomospost treft u weer enkele suggesties aan van wat er gedaan kan worden met al het fruit dat niet direct geconsumeerd kan worden en ook minder goed bewaarbaar is. Het fruit van onze eigen boomgaard is in elk geval voor een gedeelte omgezet in sap.

Ook onze vereniging kan terugkijken op een succesvol jaar. Het ledental is weer toegenomen tot een



Oude appelboom in de winter door Rein Pol

totaal van 744 (peildatum 15 november).

Dat onze vereniging een bloeiende genoemd kan worden is vooral te danken aan de inzet van een groot aantal enthousiaste leden. Zij dragen zorg voor de logistiek, voorlichting en P.R. op entdagen, determinatiesessies en evenementen (beurzen, fairs, fruitmarkten) waar de NPV op uitnodiging aanwezig is en voor de uitgave van de Pomospost en het onderhouden van de website.

De inzet van al deze vrijwilligers maakt dat we een actieve, levendige vereniging zijn.

Namens het bestuur daarom een woord van dank voor al het werk dat jullie gedaan hebben. Verder wenst het bestuur alle lezers van de Pomospost prettige feestdagen en een voorspoedig 2008.

Dick Smith. Voorzitter

Welkom nieuwe leden

P. Boer	Westerbroek	A. Kuypers	Boelenslaan
K. Borrius	Groningen	E. Lankheet	Haaksbergen
V. Borstlap	Ruinerwold	E. Mehlbaum	Workum
Th.F. Brandt,	Leens	H. Moek	Ureterp
J. de Boer,	Makkinga	G.K. Mosterd	Putten
H.J. Derking,	Goor	R. Nijman (Bomenstichting)	Eibergen
J.W.R. Doorn	Koekange	C. Peeters	Lelystad
B. Engberts	Enschede	M. Poiesz de Vries	Sneek
Gem. Enschede Natuuredu.	Enschede	B.H.M. Ruiken	Gaanderen
W. Hekkert	Terwolde	M.S. van der Stijl	Gasselte
Joh.A. Hengeveld	Aalten	W.P.C. van Heijningen	Nijmegen
F.H. Hernamt	Mussel	J. Van Nieuwkoop	Geesteren
G. Klein	Ter Apel	H. Waltman	Deventer
W. Kok	Westerlee	S. Windemuller	Koekange
U.A.A. Künzli	Middelstum	J.K. Wolthuizen	Appelscha



NPV - nieuws

De excursie naar Friesland

Mede door een stralende hemel beleefden 50 deelnemers voornamelijk uit Groningen op 1 september 2007 een prachtige excursie in Friesland. De start en de ontvangst, met echte verse Friese oranjekoek, was ten huize van Griet Bergsma te Luxwoude.

Griet leidde ons hierna rond door haar mooie en verzorgde jonge boomgaard. De grondsoort is zand (dalgrond). De aanwezige vruchtdracht gaf aanleiding tot enthousiaste discussies. Uiteraard werden de Friese fruitrassen nadrukkelijk onderzocht en geproefd evenals van de andere. Sommige bomen bleken andere vruchten te produceren dan de naambordjes aangaven. Aan de naambordjes mankeerde niets, de rasopschriften waren

vervaardigd aan de hand van de bestellijst van de fruitbomen. De "foute" bomen krijgen nu nieuwe bordjes en voor de oude bordjes zullen nieuwe bomen worden gekocht.

Het volgende reisdoel was de Watzemastaete te Aldeboarn. Rondom de boerderij bevonden zich twee boomgaarden, een oud deel, aanplant circa 1940 en een jonge aanplant uit 1995. De grondsoort betrof rivierklei, afkomstig van de oude Boorneboezem. Om afwateringsproblemen te voorkomen was het oude perceel voorzien van rabatten. Dit zijn langgestrekte bolle akkers, hierdoor stroomt het hemelwater sneller af. In totaal bevatten de twee boomgaarden zo'n 50 bomen. Met de plattegrond in de hand struinden de leden door de boomgaarden.

In de oude boomgaard staan veel rassen uit de "Heidemij" zoals Bramley Seedling, Princesse Noble, Groninger Kroon, Zoete Brederode en Gieser Wildeman. In de nieuwe boomgaard is een mix van allerlei rassen aanwezig variërend van Jonagold tot Laxtons Superb. In tegenstelling met het verzorgde snoei- en onderhoud van de oude boomgaard dient er nog heel wat achterstallig werk te gebeuren in de nieuwe boomgaard. Zowel de windsingel als het onderhoud van de jonge bomen verdient nog veel aandacht.



Jan Woltema (links) en Lukas Duyts (rechts) determineren ter plekke in de boomgaard van Griet Bergsma, (die uiterst rechts toekijkt).

Tegen het middaguur werd de reis vervolgd naar het Tjeukemeer. Op een mooie plek aan het water was het moment van de picknick en recreëren. Na de picknick met als dessertpeer de Blanke Jut, ging de reis naar Harich / Balk. Bij de familie van Bruggen werd de boomgaard bezocht. Ook deze boomgaard was gelegen op rabatten (kunstmatige ophogingen), ook nu weer vanwege de klei. In dit geval klei van de Zuiderzee. Hoewel deze boomgaard klein was bevatte het volgens enige determineerders diverse bijzondere rassen, zoals Pater van den Elsen. De boomgaard wordt intensief bezocht door spechten en ander gevogelte. Er was ook een begin gemaakt met de eerste snoeiwerkzaamheden. Dit was uitgevoerd door schoolkinderen als les in natuurbeleving. Bij de wandeling rondom de boerderij werd nog een bijzondere appel ontdekt. Of een zaailing of de Present van Friesland volgens Henk Houtman. Nader onderzoek zal nog plaatsvinden.

De laatste excursieplek was een boomgaard te Oudemirdum met uitzicht op het IJsselmeer. Deze boomgaard van de familie Van Gelder is gelegen op een Gaast(e), dit is een keileemheuvel overdekt met zand. Vanwege deze bodemgesteldheid zou je armoedige groei verwachten, deze boomgaard bewees het tegendeel. Grandioos groot uitgegroeide bomen, schitterende Comtesse de Paris en St. Remy verwelkomen je als poort naar het achterliggende deel. Een lusthof die uitnodigt tot een langdurige rondwandeling. Op het uitgestrekte perceel staan vele volwassen fruitbomen, zo'n 50 stuks. Evenals een prachtig lang pad met aan weerszijden leifruit. Een zogenaamde vrije windleiding voorzien van 50 bomen zowel appels als peren. Al het fruit was in een prima conditie zonder bestrijdingsmiddelen of kunstmest. Bij nieuwe aanplant in deze toch wel lastige bodem wordt het plantgat doorgespit tot 50 cm diep. Vervolgens wordt er rondom het plantgat van 1.5 m door-
snee

minstens 10 verticale gaten van 1 m diep geboord. Deze gaten worden gevuld met grind zodat de boomwortels voldoende zijn gedraineerd. In combinatie met de siertuinen en de vele zitjes verleidde het velen tot een spannende ontdekkingstocht. Om half 5 kwam de excursie tot een einde en keerde men huiswaarts.



Boomgaard te Harich met bomen op rabatten

Op de bezochte adressen kon men (voorlopige) determinatielijsten raadplegen, op opgesteld door de snoeigroep Midden Friesland. Door nader veldwerk, de komende jaren zullen ze compleet worden gemaakt.

Speciale dank gaat uit naar Griet Bergsma, Aafke Meines en Nynke Zijlstra voor hun medewerking aan het slagen van deze excursie.

Harry van der Laan

Karin Edens en Simon de Groot hebben tijdens de excursie naar Friesland foto's en digitale films gemaakt. Een tweetal vindt u bij dit artikel. Hierboven de fraaie boomgaard in Gaasterland. U kunt alle foto's bekijken op de website www.snoeideboomgaard.nl. Klik de gele tekst onder het snoeiemes. Ga daarna naar filmpjes en klik hierna op de filmcamera. U heeft de keus uit 4 filmpjes in webkwaliteit, in totaal een half uur. Veel kijkplezier



De "Harrystellage", een door Harry van der Laan tot mobiel showmeubel omgebouwd linnenrek bleek dit najaar een prachtige voorziening om fruitrassen ten toon te stellen.

Oproep aan de leden in de regio Twente, Achterhoek en Liemers

In de Pomospost lezen we steeds enthousiaste verhalen over snoeigroepen in het Noorden, die elkaar helpen, elkaars boomgaarden bekijken en zo veel leren van de gezamenlijke activiteiten. In onze regio is zo'n groep (nog) niet. Wij willen geïnteresseerde leden uitnodigen zich te melden vóór 6 januari 2008, zodat we na een kennismaking met elkaar onze interesses en verwachtingen op elkaar af kunnen stemmen.

Kent u andere fruitliefhebbers die nog geen lid zijn, meldt hen dan ook aan. Wie weet, worden ze lid als ze ervaren dat er in hun omgeving enthousiastelingen zijn, die onze veelzijdige hobby willen uit bouwen.

Graag opgave bij:

Fam. Olijslager. Scheidingsweg 16. 7137 HN Lievelede. tel. 0544 461102 (gaarne 17.00 - 19.00 uur)

Email: ria.olijslager@zonnet.nl

Aanvragen van boeken of documenten uit de bibliotheek van de NPV.

Om boeken te kunnen lenen, moet u lid zijn van de Noordelijke Pomologische Vereniging. De uitleentermijn voor alle boeken is vier weken. U kunt de uitleentermijn van een boek verlengen als deze niet door een andere lener gereserveerd is. Via de [Bibliotheekcatalogus op de website van de Noordelijke Pomologische Vereniging](#) kunt u boeken reserveren, aanvragen of de uitleentermijn verlengen. Dit kunt u ook telefonisch bij de bibliothecaris van de Noordelijke Pomologische Vereniging, (+31 (0)592 333767) doen.

Verzenden en het retourneren van boeken of documenten

Aangevraagde documenten of boeken (mits uit eigen collectie leverbaar) worden op kosten van de Noordelijke Pomologische Vereniging per post verzonden. U dient zelf zorg te dragen voor het retourneren van boeken binnen de uitleentermijn. Voor het verlengen van geleende boeken of documenten dient u dit ruim een week binnen de uitleentermijn door te geven.



Ziekten en plagen

Winterbespuiting

Nu eens geen artikel over wat voor onheil u allemaal boven het hoofd hangt maar hoe u het onheil kunt voorkomen. Sinds de derde generatie formulering voor vruchtboomcarbolineum is uitgekomen (VBCUltra), is het weer toegestaan om een VBCwinterbespuiting uit te voeren. Het product is ook voor de particulier verkrijgbaar zonder spuitlicentie. Een reden om eens "schoon" het nieuwe jaar te beginnen.

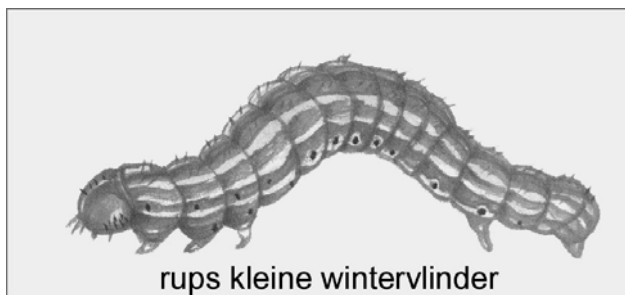
Winterbespuiting met vruchtboomcarbolineum (VBC) wordt uitgevoerd om schadelijke insecten, die in de zomermaanden minder gemakkelijk te bestrijden zijn, uit te schakelen voordat zij schade kunnen toebrengen.

Van overheidswege worden terecht, om milieuredenen, steeds minder gewasbeschermingsmiddelen toegelaten. VBC geeft een goede preventieve werking om plagen in de boomgaard, gedurende de zomermaanden, te beperken.

Als bomen in winterrust verkeren en geen bladeren meer dragen is de kans op beschadiging door het spuiten gering. De meeste insecten die men dan tracht te elimineren, verkeren in het eistadium, waarvoor er gebruik gemaakt kan worden van eidodende middelen.

Vruchtboomcarbolineum (VBC) is werkzaam tegen:

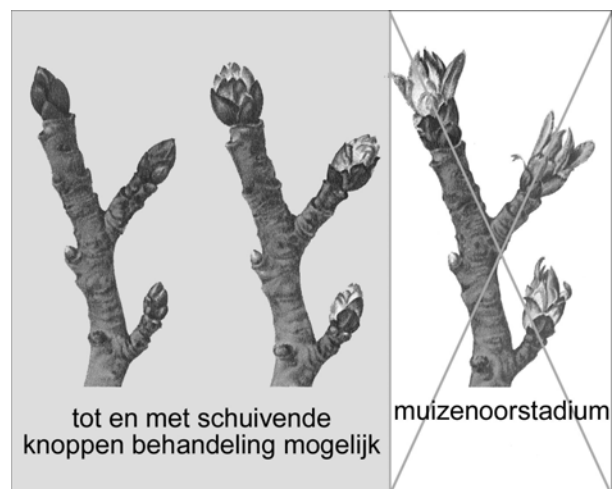
- bladvlo.
- luizen.
- bladrollers.
- schilden dopluizen.
- fruitspintmijt.
- galmijten.
- kleine wintervlinder.



Tijdstip van toepassing.

Al vroeg kan met de VBC bespuitingen worden begonnen, omstreeks vanaf midden januari. Om drie redenen is het beter niet vroeger te beginnen.

- De bladluizen kunnen nog vaak erg lang doorgaan met eieren leggen.
- De eieren zijn in een later stadium gevoeliger voor een VBC bespuiting. De eieren maken namelijk eerst een "rustperiode" door. Tijdens dit stadium zijn de eieren minder gevoelig voor de bespuiting.
- Er is gelegenheid om enthout te snijden dat niet behandeld is met VBC. Behandeld enthout droogt snel uit, niet zozeer in de bewaring waar men vocht toedienende maatregelen kan treffen, maar vooral als de



ent op de onderstam is geplaatst.

Men kan met de bespuiting nog uitvoeren tot het einde van de schuivende knoppen periode, dus vòòr het muizenoorstadium.

Uitvoering van de bespuiting:

De winterbespuiting met VBC moet zorgvuldig worden uitgevoerd. Onderstaande regels dienen in acht genomen te worden:

- het beste resultaat verkrijgt men bij helder zonnig weer.
- het mag niet vriezen.
- toepassen met ruim vloeistof zodat de gehele boom nat is (afdruiptadium) en met een krachtige straal.
- het gewas moet voor de avond droog zijn.
- bespuiting toe passen vòòr het muizenoorstadium is ingetreden.

In Nederland zijn er gedurende de wintermaanden meestal weinig goede spuitdagen. Vaak komt men met de winterbespuiting in tijdnood. Om dit te voorkomen moet men in de periode waarin de bespuitingen plaats kunnen vinden iedere spuitdag benutten. Spuit en VBC standby houden en de weervoorspellingen zorgvuldig volgen.

Ruim een halve liter.

Deze "maat aanduiding" is niet van toepassing op het gebruik van VBC. Een zorgvuldig gekozen dosering is absoluut een vereiste om een goed resultaat te verkrijgen en schade aan uw bomen te voorkomen. De maatbeker mag niet ontbreken bij het maken van de dosering.

Stenengooiers

Aan de voet van een appelboom stond een rozenstruik in bloei. Iedereen bewonderde de fraaie bloemen en genoot van de heerlijke geur. Vol trots sprak de rozenstruik: "wie kan zich met mij meten? De appelboom is wel groter dan ik, maar schenkt hij de mensen evenveel genoeg?"

Hierop antwoordde de appelboom: "Zelfs al was jij groter dan ik, met al je verwaandheid en zoete geuren kun je niet aan mij tippen"

"Noem eens op wat zijn dan die kwaliteiten van jou?"

De appelboom antwoordde: "jij staat de bloemen pas af aan de mensen nadat je ze eerst met je doornen hebt geprikt. Ik geef mijn vruchten zelfs als ze mij met stenen gooien".

Toepassing op pit- en steenvruchten

Ter bestrijding van eieren en andere overwinterende stadia van appels perenbladvlo, bladschilden dopluizen, en de kleine wintervlinder. De dosering is 6%, 9,4 lt. water en 0.6 lt. VBC geeft dus 10 lt. spuitvloeistof. Tegen schildluis op appel neemt men een dosering van 7,5% (9,25 lt. water en 7.5 lt. VBC.)

Bij perzik en nectarine neemt men een dosering van 5%, (9.5 lt. water en 0.5 lt. VBC). De bespuiting moet voor de 1e week van februari zijn uitgevoerd om schade aan de boom te voorkomen.

Toepassing op bes, framboos en braam.

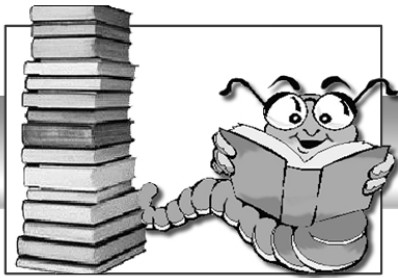
Voor de bestrijding van eieren en andere overwinterende stadia van blad, schilden dopluizen, bontebessenvlinder, bessen frambozenspruitvreter, frambozencicade, frambozen-galmijt en kruisbessenspintmijt. De dosering is 6%. (9,4 ltr water en 0.6 ltr VBC)

VBC en nuttige insecten.

Uit onderzoek blijkt dat de populatie roofmijten geen nadeel ondervond van VBC bespuiting. Voordeel van winterbespuiting t.o.v. bestrijding in de zomer is dat bijen in de winter er geen schadelijke gevolgen van ondervinden.

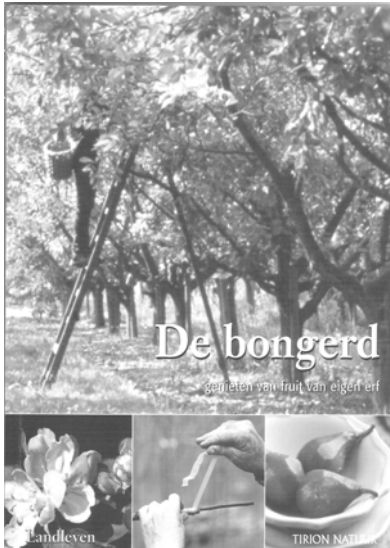
Jans Koops.





Boekenwurm

De Bongerd. Genieten van fruit van eigen erf



Onlangs is deze informatieve en fraai uitgevoerde paperback over de ouderwetse boomgaard uitgekomen. Bijzonder mooi zijn de illustraties van Mady Nijenhuis zijn. Meegewerkt aan de uitgave hebben de redactie van Landleven (magazine voor Buitenwonen en Buitenleven), Landschapsbeheer Nederland en de Stichting Fruithof Frederiksoord.

Dit praktische boek laat zien hoe buitenmensen kunnen genieten van hun boomgaard. Belangrijk is de raskeuze. Oude, inheemse rassen zijn aan te bevelen vanwege hun geringere ziektegevoeligheid. Aan de hand van heldere beschrijvingen, duidelijke foto's en tekeningen wordt getoond hoe fruitbomen worden geplant, gesnoeid en bemest en hoe men moet handelen bij veel voor komende ziekten en plagen. Als bijlage zijn korte rasbeschrijvingen opgenomen. Ook worden in de bijlagen heerlijke recepten gepresenteerd van fruit van eigen erf. Enkele kanttekeningen zijn wel te plaatsen. Opvallend is dat het algemeen gangbare Nederlandse woord "boomgaard" hier con-

sequent vervangen is door het meer Oost-Nederlandse "bongerd".

De aanbevolen fruitrassen roepen vragen op. Een rubriek moesappels ontbreekt. Als keukenappels worden vooral zoete appels genoemd. Typische moesappels als Bramley's Seedling, Early Victoria, Manks Codlin zijn bij de handappels opgenomen, terwijl ze uit de hand ongenietbaar zuur zijn. Weliswaar staat bij bijna alle handappels vermeld dat ze geschikt zijn voor keukengebruik, maar juist bij enkele, bv. Lemoen en Zure Grauwwe Reinette, ontbreekt die toevoeging en deze zijn nu juist uitstekende taartappels. En de meest beroemde en succesvolste van onze oude Nederlandse appels, de Goudreinette (Schone van Boskoop) komt in het overzicht niet voor, terwijl de oude Groene of Gele Goudreinette, die niet meer in de winkels te vinden is, want daar we vinden hoogstens een moderne kleurmutatie, voor elke boomgaard een aanrader is.

In het rassenoverzicht staan bij elk ras bestuivers vermeld, terwijl niet aangegeven wordt welke rassen zelfbestuivend zijn. Zo zijn 7 van de genoemde appels zelfbestuivend evenals 5 van de genoemde peren. De tekst stelt bovendien dat bij elke aan te planten fruitboom 3 à 4 bestuivende rassen nodig zijn. Dit kan bij een onervaren lezer gemakkelijk leiden tot de indruk dat aanplant van een enkele fruitboom alleen mogelijk is als er ook een paar bestuivers pal naast staan. Dit beeld is helaas foutief. Alleen in die uitzonderingsgevallen dat men zo ver achteraf woont dat er geen ander fruitboom, of bij de appels ook geen sierappel, in de buurt staat, kan het nodig zijn bij sommige rassen een bestuiver aan te planten, maar men zou dan altijd nog een zelfbestuivend ras aan kunnen nemen. Ook in deze publicatie evenals in veel andere recente literatuur over de aanplant van fruitbomen blijkt het inzicht verloren gegaan dat de tegenwoordig weer geraadpleegde bestuivingstabellen en -overzichten van oude fruitrassen ooit bedoeld zijn geweest voor commerciële fruittelers die een optimaal rendement uit hun boomgaarden wilden behalen en daarom de beste bestuiver nodig hadden. Dit is tegenwoordig voor de particuliere liefhebber onbelangrijk geworden. Ook een slecht bestoven hoogstam in zijn boomgaard geeft veel meer fruit dan één gezin op kan.

Deze paar opmerkingen nemen niet weg dat de uitgave een aanrader is voor elke fruitliefhebber.

Jan Veel

Arend Waninge. *De Bongerd. Genieten van fruit van eigen erf.* Tirion uitgevers bv. Baarn. 2007 ISBN. 9052106479. Prijs € 16,95. Omvang 96 pagina's (paperback 17 bij 24 cm)

advertentiepagina



Buiten Geluiden

Dit keer in Buiten Geluiden een artikel over het Amateur Wijnmakersen Bierbrouwersgilde uit Raalte geschreven door Henk Willemsen een lid van dit gilde. En in deze rubriek onder "Nieuws van de Fruithof" beschrijft Marjan Sorgdrager de laatste ontwikkelingen in de Fruithof.

Het Amateur Wijnmakersen Bierbrouwersgilde "Raalte"



Het gilde van amateur wijnmakers Raalte is een vereniging die zo'n 20 jaren bestaat. Zij stelt zich tot doel, om liefhebbers van de natuur en van wijn aan te zetten tot het zelf maken van wijn en de opgedane ervaringen, successen en teleurstellingen te delen met andere leden. Dit alles tot lering ende vermaak. Toegang gratis. Ons gilde bestaat uit 40 leden die maandelijks bij elkaar komen om een onderwerp van onze hobby te behandelen. Natuurlijk is het ook een lokkertje, er staan altijd wel enkele flessen wijn, eigen-gemaakte natuurlijk, die geproefd moeten worden.

Zelf wijn maken is leuk en als je de kneepjes eenmaal zijn bijgebracht, niet echt moeilijk. Nog leuker wordt het als je dit samen kunt doen met anderen. Mede daarom komen we regelmatig bij elkaar.

Hoe ben ik nu lid geworden van het Gilde? We wonen buitenaf en kunnen 's zomers gemakkelijk beschikken over verschillende soorten fruit. Om hiervan altijd maar confituur te maken of sap voor over de pudding wordt

eentonig, maar wat erger is, je kunt al die eiggemaakte jam niet op en als de kelder dan vol staat is genoeg, genoeg, nietwaar?

Op dat moment las ik, nu ruim zes jaren geleden, over een open dag van het Wijnmakers Gilde in Raalte. Tijdens mijn bezoek was ik eigenlijk al direct verkocht. Ik heb die dag al direct mee mogen helpen om een appelwijn op te starten en ben lid geworden. Nu na 6 jaren ben ik nog steeds erg enthousiast en trouw bezoeker van onze Gilde avonden.

Wat doen we als Gilde zoal:

Allereerst is er de maandelijkse Gilde avond, elke tweede maandagavond van de maand is er een bijeenkomst in de Joetse, een wijkcentrum in Raalte. Erg fijn is, te kunnen vermelden, dat we bij één van de leden nu bezig zijn een eigen wijnlokaal te realiseren.

Elke bijeenkomst is interessant, is het niet het onderwerp dat behandeld wordt, dan is het wel de wijn die door iemand is meegebracht om te proeven en te beoordelen. De discussie die dan ontstaat tussen de wijnmeesters is altijd interessant en zeer leerzaam voor beginners. Ook wordt er tweemaal per jaar een officiële wijnen likeur keuring gehouden.

De eerste keuring betreft een themawijn, die jaarlijks wordt gemaakt. Hieruit komt de clubkampioen van het jaar te voorschijn.

De tweede keuring is, evenals de eerste keuring onder auspiciën van een officiële wijnkeurmeester geleverd door de Federatie Amateur Wijnen Biermakers Gilden in Nederland. Bij deze keuring komen de hoogst scoorende wijnen in aanmerking om naar de landelijke keuring van de Federatie gezonden te worden.

Een logisch gevolg van wijn maken is eigenlijk, dat je ook begint met likeuren. Likeur maken is sinds enkele jaren ook in ons Gilde sterk in opkomst. De mogelijkheden zijn legio en het resultaat is eerder drinkbaar, dan eigenge-maakte wijnen.

In vorige uitgaven van de Pomospost is al enkele malen een wijnrecept uitgewerkt, daarom in dit nummer iets over likeuren.

Daar onze voorzitter een fervente biermaker is, is ook in ons Gilde een groepje hiermee bezig.

Al met al een geweldige club, waar je lid van moet zijn, als de ingrediënten je aanspreken. Natuurlijk zijn er rondom onze hobby diverse nevenactiviteiten. Een activiteitencommissie verzorgt jaarlijks het eindejaarsdiner en er worden uitstapjes georganiseerd naar een Nederlandse wijngaardenier, een bierbrouwer, een likeurstokerij of gewoon een mooie tuin.

Ook wordt ons Gilde gepromoot met een eigen stand op diverse fairs en braderieën in de omgeving. Dit alles om cursisten te werven voor cursussen die intern en door eigen leden worden gegeven. Hier leert men hoe men zelf een goede wijn kan maken. De cursus beslaat een 5tal avonden, waarbij men stap voor stap een eenvoudige wijn leert maken. Alle ingrediënten, het te gebruiken materiaal en het cursusboek worden erbij geleverd. Totale kosten € 75,00. Tevens is hier hieraan een jaar lidmaatschap van het Raalter Wijn Gilde verbonden.

Mocht uw belangstelling zijn gewekt, dan kunt u te allen tijde onderstaand telefoonnummer bellen of via de Federatie het adres krijgen van het dichtst bijzijnde Gilde bij u in de buurt.

H. Willemsen 0570531574

email wilza.trading@hetnet.nl

Landelijke Federatie www.FAWG.nl

Nieuws van de Fruithof. Nieuwe kas in de Fruithof

Een nieuwe uitdaging voor de Fruithof. Bredase Abrikoos, Peregrine Perzik of Muskaatdruif floreren straks op de Fruithof.

Mocht u de afgelopen maanden een kijkje op de Fruithof hebben genomen, dan zal de nieuwe kas u zeker zijn opgevallen. Op de kop van het paviljoen verrijst namelijk een nieuw sieraad voor de 8 hectare grote Fruithof. Staan in de Fruithof tal van oude appelperenen pruimenrassen, de nieuwe kas zal mogelijkheden bieden om met perziken, abrikozen en druivenrassen te gaan experimenteren.

Een tijdje geleden werd het bestuur van de Fruithof verrast met een donatie uit het fonds van de Stichting Roelfsema, een stichting die voorstaat cultuurhistorische elementen te behouden. Deze schenking van € 10.000 is gedaan onder beding van het volgende. Hij moest ten goede komen aan een historische kas. Na grondig spitwerk in de historie van diverse kassen heeft men besloten om op zoek te gaan naar een originele Westlandse Druivenserre. Na oproep in de Pomospost heeft de Fruithof een aantal aanbiedingen gehad en hebben een aantal actieve Fruithof vrijwilligers de kas uit Westernieland (Groningen) gehaald.

De opbouw

De opbouw van de kas is in handen van vrijwilligers van de Fruithof, de NPV, het Corso en de Gehandicaptentuin. Deze laatste twee hebben een samenwerkingsverband met de Fruithof, zodat zaken als opstal en bestrating gezamenlijk aangepakt kunnen worden.

De kas heeft een royale fundering gekregen. Dat was noodzakelijk omdat het terrein van de Fruithof op een heuvel ligt en bij zware regen de ondergrond instabiel kan worden. Dit kostte nogal wat voorbereiding (calculatie). Het grondverzet was indrukwekkend om te zien. Nu ligt er een betonnen fundering waarop een mooie baksteen muur is gebouwd die de kas ondersteunt. Zes ijzeren spanten in betonnen poeren dragen het geraamte van de kas. Deze grondige voorbereiding zorgt ervoor dat het bestaan van de kas jarenlang verzekerd is.

De Spanten

Van de spanten zijn 4 origineel, maar bij nader inzien bleek het verstandiger om de kas te vergroten, waarvoor 2 extra spanten werden gemaakt. Het hout van de kas moest vervangen worden. Doordat het hout geen gangbare afmetingen had is alles op maat gemaakt. Dit bleek een aardige extra kostenpost

te zijn, zodat de Fruithof ook zelf een bijdrage in de kosten heeft moeten doen.

Afbouw en inrichting

Nu ik dit schrijf is men druk bezig de laatste hand te leggen. Het hout wordt geschilderd en binnenkort wordt het glas geplaatst. Op het moment van verschijnen van de Pomospost is de kas klaar, maar nu al bruist het van planten hoe de kas in te richten. Het zou een interessante bijdrage kunnen zijn als u mee denkt over de invulling van de kas en - nog functioneler - mocht u zich daadwerkelijk willen inzetten voor het opzetten en in stand houden van de gewassen in de kas.

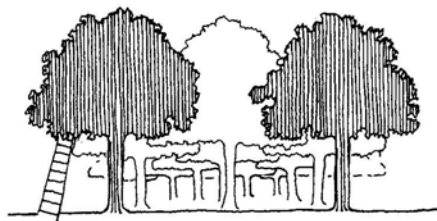
Het is voor ons allemaal natuurlijk een geweldige uitdaging. Perziken, Abrikozen, Druiven die voorheen moeilijk te telen waren, komen nu ook binnen het bereik van de Fruithof.

Ook zal het leerzaam zijn om ziektebeelden in het kasfruit te leren herkennen en te volgen op wat voor (milieuvriendelijke) manieren e te bestrijden zijn. Kortom, de kas biedt veel perspectief als aanvulling op het assortiment fruit dat in de fruithof gekweekt wordt.

Donateur

De donatie van Stichting Roelfsema heeft de kosten van de Kas niet kunnen dekken. De Fruithof zou het zeer op prijs stellen, als u als geïnteresseerde een donatie wil geven, zodat de kas in de toekomst behouden blijft. Uw donatie is welkom op bankrk: 3658.05.351 t.n.v. Stichting Fruithof Frederiksoord, Assen. Ook kunt u voor minimaal € 12,50 per jaar donateur van de Fruithof worden. U hebt dan (persoonlijk) gratis entree tijdens de Bezoekdagen van de Fruithof.

Marjan Sorgdrager



Workshops 2008 voor beter vruchtboomonderhoud

Om een gezonde hoogstamvruchtboom te behouden en daar jaarlijks de vruchten van te plukken is een goede snoei noodzakelijk. Voor het seizoen 2008 heeft de Fruithof een ruim aanbod aan workshops. Wij nodigen u uit, in de Fruithof te Frederiksoord, voor:

Wintersnoei appel- en perenbomen

1 daagse workshop
26 januari en op 9 februari 2008, van 9.30 tot 15.30 uur.

Wintersnoei appel- en perenbomen

2 daagse workshop.
19 februari 2008, van 19.30 tot 22.00 uur theorie,
23 februari 2008, van 09.30 tot 15.30 uur praktijk.

Enten & oculeren

1 maart 2008, van 09.30 tot 15.30 uur.

Snoeien van leibomen (wintersnoei)

8 maart 2008, van 9.30 tot 15.30 uur.
Ochtend theorie en in de middag praktijk.

Zomersnoei appel- en perenbomen

9 augustus 2008, van 9.30 tot 15.30 uur.
Ochtend theorie en in de middag praktijk.

Snoeien van pruimenbomen

13 september 2008, van 9.30 tot 15.30 uur.
Ochtend theorie en in de middag praktijk.

Voor extra inlichtingen over de workshops raadpleeg onze website:
www.fruithof-frederiksoord.nl of bel Marjan Sorgdrager tel.: 0522-452333

*Aanmelden voor
de workshops:*

Fruithof Frederiksoord
p/a Koekangerdwardijk 53
7958 SR Koekange
Telefoon: 0522-452333

E-mail:
info@fruithof-frederiksoord.nl



De nieuwe druivenkas van de Fruithof in aanbouw.



Het verleden zal in Frederiksoord herleven: een oude ansichtkaart van een Westlandse druivenkas.

Fruit geschikt als kerstdecoratie



Sterappel, de Nederlandse Kerstappel



Christkinderl, de Duitse Kerstappel



Christmas Pearmain, een Engelse kerstappel



Kerstster, een weinig bekende Nederlandse kerstappel



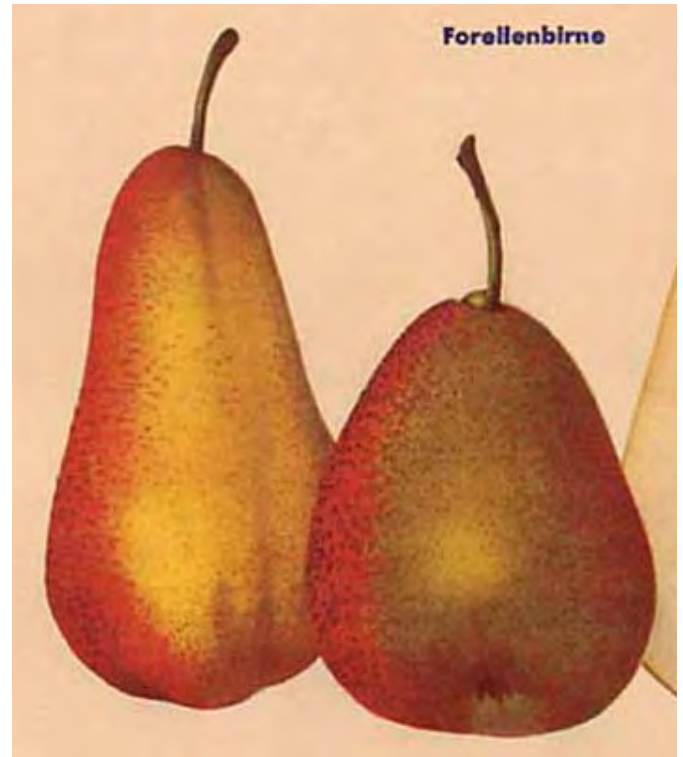
Ingrid Marie, vooral de variëteit Karin Scheider is prachtig donkerrood



Pater van den Elsen, fraai paars rood met stippen



Sierappels van Red Sentinel hangen tot ver in de winter aan de boom. Ideaal in kerstdecoraties.



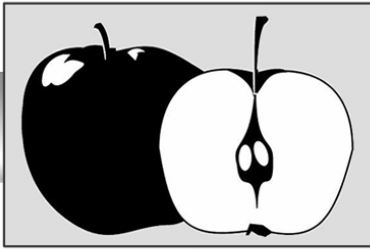
Forelleperen zijn prachtig gekleurd, rood met kleine lichte stipjes. De brede Winterforelle is tot ver na Kerst te bewaren. De langwerpige Herfstforelle haalt dit meestal niet.



Een pomologische curiositeit: de oeroude Bloedpeer, rood van buiten en van binnen



*De ten onrechte ondergewaardeerde mispel heeft ster-
vormige vruchten die zich goed laten verwerken*



POMOLOGIA

Bijzondere vondsten

Elke najaar worden er bijzondere vruchten gevonden, hier hebben we er een tweetal uitgelicht.



Abbé Adriene Grégoire.

Marcel Tross, pomoloog en fruitbomenkweker in de Achterhoek, lid van onze vereniging, vond bij hem in de kwekerij op een jonge boom waarop een onbekend ras was geënt deze bijzondere Franse peer.

Het is een goed smakende handpeer die vroeg in de herfst rijp.

Marcel zal enthousiast ter beschikking stellen.

Combi hout bloemen

Op 9 oktober kwam op de NPVwebsite vraag binnen van mevrouw Tineke Siccama van Lemel uit Nieuw Leusden over vervormde peertjes die zij "Combi hout bloemen" noemde.

Het betreft de vruchten aan een Winterriet perenboompje, zelf gesnoeid in een boogvorm. Tot nu toe heeft het boompje vruchten gegeven.

Alleen dit jaar heeft het boompje goed gebloeid, maar er kwamen slechts deze twee mooie vruchten aan. Ze heeft hier en daar nagevraagd, maar kreeg geen uitsluitsel. Daarom heeft ze het aan ons voorgelegd. Het verschijnsel is, vermeldt zij, zo aardig, dat het zelfs een agendapunt is geworden bij de plaatselijke afd. Groei en Bloei. Toevallig vond ons redactielid Jans Koops het artikel *Eine Aufgefundene, monströs gebildete Birne*, door C. Fischer in het tijdschrift Monatshefte für Obstund Weinbau uit 1866 onder redactie



van de Duitse pomoloog J.G.C. Oberdieck. De schrijver schetst weersomstandigheden die sterk overeen komen met die bij ons in het afgelopen jaar. De bloei van de fruitbomen viel vroeg in. De winter was mild en in februari waren de temperaturen hoger dan gewoonlijk. De vruchtknoppen zwollen op. In maart zakte de temperatuur en er waren natte ruwe dagen. In april volgde een zeer warme periode met temperaturen van meer dan 15 graden, zelfs 's ochtends vroeg was het een



Fig. 1.

graad of 7. Daardoor gingen de vruchtknoppen vroeg open. In mei werd het echter weer koeler. Door de sterk wisselende weersomstandigheden werd de duur van de bloei vertraagd.

Een rol speelde mogelijk ook de weersomstandigheden het jaar daar voor. Dit was een goed fruitjaar, waarin veel voedingsstoffen in de boom en in de knoppen werden opgeslagen. De vorming van vruchtknoppen ging daardoor tot ver in de winter door. De bomen bloeiden daarop buitengewoon rijk. Sommige late bloempjes bleven door het wisselden weer onvoldoende ontwikkeld, maar kregen wel een overvloed aan voedingsstoffen. Dit verklaarde de merkwaardige vergroeiingen bij een zomerpeer. Daaraan kwamen toen enkele vergroeide bloemen voor met een zeer

lange steel en een vleesknobbel onder de bloem. Het kleine vruchtje kon daarna de overvloed aan voedingsstoffen niet verwerken en dit leidde tot wildgroei in de vaten van de bloemblaadjes die zich omvormden tot boomblaadjes. Elk kelkblaadje ontwikkelde zich daardoor tot een groen boomblaadje.



Fig. 2.

Fruitsoorten geschikt als kerstdecoratie

Donkerrode vruchten, vooral als ze lichte stippen op de schil hebben, doen het erg goed als kerstdecoratie. Van oudsher was de Sterappel daarom erg populair, hoewel hij hiervoor eigenlijk minder geschikt is omdat hij de kerstdagen meestal niet haalt. De appel is dan al wat verschrompeld en melig. Er zijn andere appelrassen die langer bewaarbaar zijn en een minstens zo aantrekkelijk uiterlijk hebben. Zie de kleurenafbeeldingen op blz. 14 en 15. Sommige van deze rassen zijn bovendien meer of minder rood onder de schil. Ze hebben als bijkomend voordeel dat ze dan extra gezond zijn. Ze beschikken namelijk over z.g. polyphenolen, die de gezondheid bevorderen. Tot deze soorten behoren naast onze Sterappel, de Purperrode Cuisinot, Rode Taffetappel en ook moderne soorten als Weirouge en Pink Pearl. Weirouge is een toevalzaailing, die zelfs rood appelsap geeft.

Bij de andere roodvlezige soorten tendert het sap naar een grauw roodbruin, wat een weinig

aantrekkelijke indruk maakt. Ook andere toepassingen er van, zoals gedroogde appelringen of appelmoes, zien er grauw uit. Het beïnvloedt de smaak niet, maar het kan de eetlust mogelijk belemmeren. Deze appels worden daarom het liefst uit de hand gegeten. Ook enkele perenrassen zijn erg decoratief vanwege de rode of roodgestipte schil b.v. de Winterforelle. En rood kokende stoofpeertjes maken de kerstmaaltijd extra feestelijk. Kersen op brandewijn bevorderden eveneens de kerstsfeer.

En vergeet niet te denken aan sierappels die hun vruchtjes erg lang laten hangen, zoals Red Sentinel en Evereste. In Groningen kende men ooit sierappeltjes op brandewijn waarop met Kerst werden getrakteerd. De sierappel John Downie werd hiervoor gebruikt. Een gebruik dat grotendeels verdwenen is. Tenslotte, behalve een takje sierappels, ook mispels en noten doen het ook erg goed in kerstdecoratie en kerststukken.

Jan Veel

Friese appel “Present van Friesland” teruggevonden

In haar zoektocht naar verdwenen Friese rassen heeft de Stichting Fruit in Fryslân opnieuw een succes geboekt. Op twee plaatsen werd op dezelfde dag een boom met vruchten van de Present van Friesland gevonden. Daar was wel enige detective arbeid aan vooraf gegaan. De FYF kwam de appel op het spoor toen men in een archief een exemplaar van het blad De Fruitteelt van april 1934 met de mededeling tegenkwam dat een certificaat 1^e klasse was toegekend aan deze appel. De appel was gekweekt door Hendrik Idze Westra uit Hardegarijp al rond 1920. Na zo'n certificaat is het aan de kweker om zijn nieuwe appel verder bekendheid te geven. Met een nieuwe appel is door het 'copyright' goed geld te verdienen, als fruittelers besluiten hem aan te planten. Het lijkt er op dat Westra daar niet aan toe is gekomen. Drie jaar later merkt dezelfde commissie op dat er weinig gehoord is van Present van Friesland kwekers

Naspeuringen werden gedaan bij de Westra's in Hardegarijp. Familiebanden werden vastgesteld en met hulp van het gemeentehuis en plaatselijke historici werd de locatie van Hendrik Idze's vroegere boomgaard bepaald. Er was in 80 jaar heel wat veranderd. Daarna kostte het weinig moeite om de boom te vinden. Er hingen nog appels aan en de eigenaar had ook al flink wat in de kelder opgeslagen. Het had niet veel gescheeld of de nieuwe eigenaars hadden bij de aanleg van

hun nieuwe tuin de boom laten omzagen. Gelukkig kwam het niet zo ver.

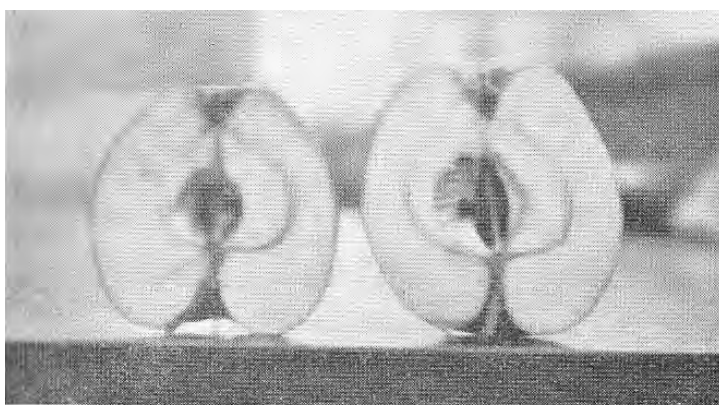
De tweede boom staat in Tytsjerk (Tietjerk). Dat adres werd de FYF eenvoudig op het bordje gelegd door een bezoeker van de Open Dag Grootfruit in Sumar (Suameer), die een plastic tas met appel op de determinatietafel deponeerde met de woorden: “Dit is de Present van Friesland, die zochten jullie toch?” Nou, inderdaad! Bij nader onderzoek bleek dat de hoog bejaarde eigenaar nog precies wist te vertellen hoe de boom in zijn tuin terecht was gekomen. Vergelijking met de vruchten uit Hardegarijp maakte duidelijk dat het om dezelfde appel ging, al had de boom in Tytsjerk een minder zonnige standplaats en dus minder uitbundig gekleurde vruchten.

Nu kan de FYF bij haar inventarisatieproject, waarbij in heel Friesland oude fruitbomen door vrijwilligers in kaart worden gebracht, gericht op zoek naar nog meer standplaatsen van dit oude ras.

Ook zullen er de komende winter nieuwe bomen worden geënt, al was het alleen maar om de appel een plaats te geven in de historische boomgaard van It Griene Nêst te Sumar.

Deze prima smakende, stevige appel verdient een plek bij fruitliefhebbers in Friesland. Na de Doeke Martens is de Present van Friesland het tweede ras Friese appels dat aan de vergetelheid is ontrukkt.

Bron: www.fruitynfryslan.nl/presentvanfriesl.html



Links terug gevonden appels van Present van Friesland. Boven, links de doorsnee van Present van Friesland, rechts van Present van Holland, zoals afgebeeld in de Fruitteelt van 1934.



Creatief Culinaire

Dit keer beginnen we in Creatief Culinaire met een inleidend artikel door Henk Willemsen van het Raalter Wijn Gilde over het maken van likeuren. Alie Mulder beschrijft het maken van enkele winterdrankjes en Hubertine Wibier geeft nog een leuk recept, dat past in dit jaargetijde.

Gerrit J. Pollard.

Likeur maken in een handomdraai

Het zelf likeur maken is net als wijn maken, een boeiende en aangename hobby met onuitputtelijke mogelijkheden. Deze zelfgemaakte drankjes zijn niet alleen een stuk goedkoper dan gekochte, maar men kan ze ook aanpassen aan de eigen smaak.

Wat is een likeur eigenlijk?

Likeur is een min of meer gezoete alcoholische drank, waarbij het aroma en de smaak wordt verkregen uit vruchten, bloemen, kruiden of specerijen.

Wanneer het alcoholpercentage lager ligt dan 15 %, dan noemt men het likeurwijn.



Ouderwetse stookketel voor het destilleren van brandewijn

Een goede likeur is een harmonie tussen een aantal elementen: Alcohol, suiker en het vaste trio: Kleurstoffen (zicht), Aromastoffen (geur) en Smaakstoffen (smaak). Hoe beter deze elementen met elkaar in harmonie zijn, hoe beter de likeur is. De alcohol mag de ziel van de likeur worden genoemd. Deze ziel wordt ondersteund en bijgestaan door de smaak en geurstoffen. Laten we de grondstoffen eens van dichtbij bekijken te beginnen met de alcohol. Deze kan een waarde hebben van 1% tot 96%. Alcohol kan worden verkregen door: destilleren, kopen of het kopen van neutraal sterke dranken.

Destilleren is in Nederland, behalve onder bepaalde voorwaarden, verboden voor de amateur. Het principe van destilleren is, dat men een vloeistof waarin zich een geringe hoeveelheid alcohol bevindt bijvoorbeeld wijn, verhit in een ketel. De alcohol verdampst op een lagere temperatuur dan het water en wanneer men deze alcohol damp dan vervolgens opvangt en afkoelt verkrijgt men een alcohol met een hoog alcoholpercentage. Bij dit proces kunnen echter ook giftige alcoholsoorten ontstaan.

Een andere mogelijkheid is het kopen van alcohol bij een apotheek. Vraag dan wel om gerectificeerde ethylalcohol voor het maken van bv. een likeur omdat andere soorten alcohol gevaarlijk kunnen zijn. Deze gekochte alcohol kan onverdund een alcoholpercentage hebben van 90 tot 96 %. Men kan ze ook kopen met een lager percentage. Deze manier van likeur bereiding is echter niet goedkoper dan wanneer een likeur wordt gemaakt met een neutraal sterke drank van de slijter.

Veelal gebruiken we: wodka, gin, aquavit, korn e.d. Inmaakbrandewijn, bedoeld voor het conserveren van vruchten, is minder geschikt omdat het

alcoholpercentage lager is, het is iets gezoet en er is vanille aan toegevoegd.

De suiker in de likeur zorgt voor het evenwicht in de smaak en geeft een aangename karakter. Er zijn verschillende soorten suikers met verschillende zoetkracht. Meestal wordt echter de gewone kristalsuiker gebruikt.

Let wel: Suiker lost erg moeilijk op in alcohol en dus dienen we de suiker eerst op te lossen in water in een verhouding van 1 kg. suiker op 0,4 l. water en dit mengsel al roerende aan de kook te brengen. Op die manier ontstaat een suikersiroop.

Met betrekking tot de kleur, de smaak en de geurstoffen het volgende.

Iets wat er mooi uitziet smaakt ook beter. Wij kleuren onze likeuren dan ook bij met natuurlijke plantaardige kleurstoffen. Een alternatief is een levensmiddelenkleurstof te kopen.

Om smaak en geurstoffen voor de likeur te verkrijgen kunnen we die onttrekken aan bijvoorbeeld vruchten, door die vruchten te macereren

Het principe van macereren is het laten weken van die vruchten, in een koude, zwakke of sterkere alcohol. Dit alles gebeurt in een gesloten pot. Om het macereren te versnellen moet men die pot elke dag even schudden en indien nodig na enige tijd filteren.

De nodige suiker, minimaal 100 gram per liter wordt op het laatste moment toegevoegd, in de vorm van een siroop.

Naast dit macereren, van vruchten, is ook een methode gangbaar onder de naam, percoleren. Dit percoleren lijkt wat op koffie zetten. Men maakt hiervan o.a. gebruik wanneer we een bitter willen maken.

Een bitter is ook een likeur maar dan op basis van kruiden. Men maalt de kruiden tamelijk grof en laat ze weken in alcohol. Doe de kruiden vervolgens in een percolator en giet alcohol over de kruiden.

Vervolgens dient men regelmatig verse alcohol toe te

voegen al of niet verwarmd tot maximaal 50 graden Celsius.

Een geheel andere methode om likeur te maken is het mengen of oplossen van essences Dit is de oudste en tevens de eenvoudigste methode. We mengen al of niet gekochte geconcentreerde aroma's met alcohol en suikersiroop. Hieruit ontstaat direct een likeur, doch ook hier geldt ,dat een tijdje rijpen de smaak veel goed doet. Dat dit een belemmering is voor uw eigen creativiteit of voorbij gaat aan het voorhanden zijnde fruit is duidelijk. Bij het maken van een likeur speelt het alcohol percentage een belangrijke rol. Wanneer men bedenkt dat een kilo pruimen, zonder pit, 0,9 liter vocht bevat en dat ook de suikersiroop water bevat dan daalt de aanvankelijke 40% alcohol in de wodka al snel onder de 20 %.

Hulpmiddelen en enkele gouden tips.

- Glazen potten die afsluitbaar zijn met een beugel of schroefdeksel zijn zeer geschikt.
- Voor het pletten van harde kruiden gebruik je een washandje met hamer.
- Let op Nooit de kruiden tot fijne stof slaan.
- Anijsolie maakt veel likeuren fris van smaak.
- Voor het filteren gebruiken we een molton doek of koffiefilters.
- Na het filteren de likeur 2 weken laten rusten en dan opnieuw filteren of overhevelen.
- Het filteren geschiedt het beste als de vloeistof een temperatuur heeft beneden de 5 graden Celsius.

Het kan gebeuren dat een likeur blind slaat of een minder fijne smaak of geur afgeeft.

Afhankelijk van het probleem gebruikt men hiervoor:

- Granucol FA Helder maken bij blind slaan.
- Granucol Bi Bittere smaak weghalen.
- Granucol GE Slechte smaak en geur verwijderen.



Een eenvoudig likeurrecept: TIA MARIA

Tot slot een recept van een van onze leden, waaruit blijkt dat likeur maken niet te ingewikkeld is:

Ingrediënten: 1 liter zachte jenever, 500 gram fijne candij suiker (bruin), 6 zakjes vanille suiker, 100 koffie bonen, 1 theelepel cacao

Dit alles samen in een 2 liter weckfles doen. Iedere dag even goed schudden tot de suiker is opgelost. Na zes weken de bonen verwijderen.

Proost!!

Is uw belangstelling gewekt? Neem dan voor het adres van een Gilde bij u in de buurt contact op met www.FAWBG.nl

Henk Willemsen.

Appelclafoutis

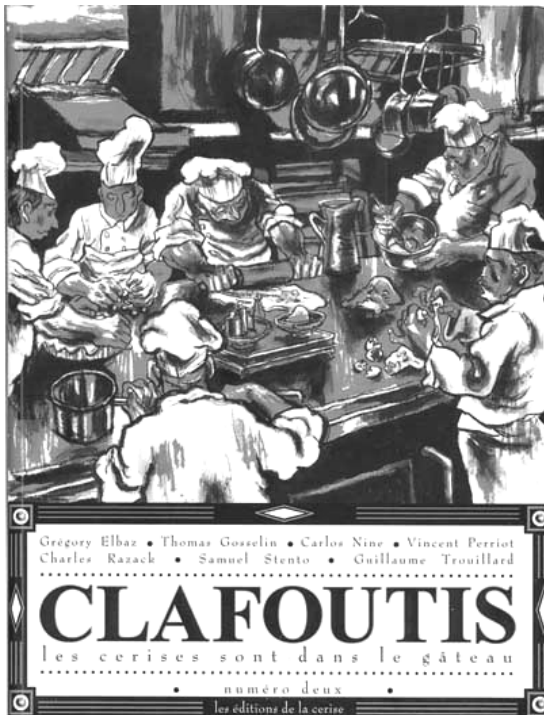
U kunt zich vast wel een dag buiten voorstellen in de winter. Lekker gewandeld buiten of nog wat in de tuin gedaan. Binnen gekomen beginnen de wangen te gloeien en al gauw lijken ze op "blozende appeltjes". Daar denk ik aan als ik het volgende recept maak met de appels die we bewaard hebben voor de winter. Nu eens geen conserveer recept maar een recept van geconserveerde appels.

Een clafoutis wordt lauwwarm geserveerd. Het is geen cake en ook geen pudding, maar iets daartussenin. De clafoutis wordt in een quichevorm gebakken (nooit in een springvorm, want daar 'lekt' het beslag uit), in punten gesneden en als nagerecht geserveerd.



Ingrediënten:

± 500 gr appels, 2 eetlepels roomboter, 50 gr suiker. Voor het beslag: 125 gr bloem, zout, 50 gr suiker. 3 eieren, 3 dl melk, 4 eetlepels calvados, poedersuiker



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Schil de appels, snijd ze in vieren, verwijder de klokhuisen en verdeel de partjes in plakjes.
- Verwarm de boter en bak de appelpartjes hierin om en om.
- Bestrooi ze met de suiker en laat die licht karamelliseren*.
- Schep de appelplakjes uit de pan in een ingevette ronde ovenschaal of quiche vorm.
- Zeef de bloem in een kom en voeg het zout en de suiker toe.
- Breek de eieren één voor één boven een tweede kom en klop ze licht op.
- Voeg al roerend de melk en de eieren aan het bloemengsel toe tot een glad beslag is ontstaan en meng de calvados hierdoor.
- Schenk het beslag over de appels uit en schuif de vorm in het midden van een op 175°C voorverwarmde oven.
- Bak de clafoutis in 3540 minuten gaar.
- Laat de clafoutis enigszins afkoelen en bestrooi hem met poedersuiker.

* Karamelliseren is: Het bruinkleuren van suiker of een suikerstroopje door de suiker te verhitten.

Hubertine Wibier. Grunninger Heerlyckheid, grunningerheerlyckheid@hetnet.nl.

Van sleedoorn tot 'Prunelle'



Sleedoorn (*Prunus spinosa*) ook wel sleepruim genoemd, is familie van de Roosachtigen (*Rosaceae*) De sleedoorn is een taaie struik met scherpe takuiteinden die verdrogen tot doorns. Hij is een van de eerste struiken die bloeit in het voorjaar, in maart en april. De betrekkelijk kleine, wilde pruimpjes zijn rijp rond november; ze zijn dan blauwzwart van kleur en smaken enigszins wrang en matig zoet. Tijdens het plukken kun je even proeven van een struik om te checken of de vruchten rijp genoeg zijn. De struiken komen voor in bosranden, langs wegen en in plantsoenen.

Sleedoorns kunnen heel goed ingevroren worden en later verwerkt worden tot bv. wijn of likeur.

Prunelle'

Neem een weckfles van 1½ liter en vul deze voor de helft met de nog bevroren sleedoornpruimpjes (0,5 kg). De vruchten niet pletten anders wordt de Prunelle troebel. Voeg 100 gr suiker toe en 1 eetlepel vloeibare honing. Vul de fles met alcohol, bijvoorbeeld jenever. Zet de fles betrekkelijk warm weg gedurende een tweetal maanden. Schud de fles regelmatig, wel voorzichtig. Dan wordt de vloeistof afgezeefd, eventueel nog eens door een koffiefilter. De Prunelle is klaar. De uitgezeefde vruchten kunnen genuttigd worden, net als bijvoorbeeld 'boerenjongens'.

Alie Mulder email: alie.mulder@12move.nl

Bron: 'Proost', vakblad voor wijn, likeuren biermakers (het blad bestaat helaas niet meer).

Genenbanken: wat zit er in collecties?

In het vorige nummer van de Pomospost is het doel van genenbanken aangegeven: collecties op bouwen die de genetische diversiteit van een gewas en zijn wilde verwanten vertegenwoordigen. Dit kan leiden tot overlap en dubbele exemplaren. Bepaling van de in collecties aanwezige diversiteit is daarom een belangrijker in het genenbankwerk. Hoe dit plaats vindt wordt in dit artikel geschetst.

Opbouw van collecties

Het doel van genenbanken is collecties op bouwen die de genetische diversiteit van een gewas en zijn wilde verwanten zo goed mogelijk vertegenwoordigen. Bij het samenstellen van collecties wordt dan ook geprobeerd materiaal op te nemen dat genetisch sterk van elkaar verschilt. Getracht wordt redundanties (materialen die genetisch sterk overeenkomen) zoveel mogelijk te voorkomen. Redundanties leveren geen of slechts geringe bijdrage aan de diversiteit in een collectie maar kosten toch geld voor hun instandhouding.

In de beginfase van het opbouwen van genenbankcollecties worden nauwelijks zorgvuldige afwegingen gemaakt over wat wel en wat niet op te nemen. In plaats daarvan werd, onder druk van het sterk stijgende besef van genetische erosie, vrijwel alle materiaal opgenomen waar genenbanken op

dat moment toegang toe hadden. Dit heeft veelal geleid tot collecties van grote omvang, ongebalancheerde samenstelling en hoge mate van redundantie. Bepaling van de in collecties aanwezige diversiteit is dan ook een steeds belangrijker activiteit in het genenbankwerk geworden. Door een beter inzicht in de diversiteit in collecties kan de samenstelling van collecties worden verbeterd via verwijdering van redundanties en het opvullen van hiaten in de collectie.

Door een beter inzicht in de diversiteit kunnen gebruikers ook een betere selectie maken bij het zoeken naar geschikt materiaal voor veredelingsdoel-einden.

Bij het verzamelen van informatie worden verschillende datatypen onderscheiden, te weten paspoort, karakterisatie, evaluatie en merker data.

Paspoort data

Net als bij mensen zijn paspoort data gegevens over de achtergrond en de herkomst van genenbank accessies. Ze kunnen bijvoorbeeld bestaan uit een ras, een populatie van een wilde soort of een appelvariëteit.

Voor commerciële rassen kan het gaan om de rasnaam, het bedrijf waar het ras is ontwikkeld en de datum waarop het ras werd geïntroduceerd. Soms zijn er ook afstammingsgegevens van een ras bekend en kan het ras worden ingedeeld in bepaalde gewastypen (bijvoorbeeld type botersla of ijsbergsla in het geval van slavariëteiten).

Voor materiaal afkomstig van verzamelmissies, zoals landrassen en wilde verwanten is het relevant te weten waar, wanneer en door wie het materiaal is verzameld. Daarnaast is informatie over de locatie van belang, zoals de hoogte van het landschap en het soort habitat (bijvoorbeeld heide, wegberm, bos, weide,) waarin de populatie zich bevond.

Identifiers	
Accession number:	CGN10677
Accession name:	
Crop (and subcrop type):	wheat (T. longissimum)
Population type:	Wild

Classification	
Genus:	Triticum
Species:	longissimum
Sub-taxon:	subsp. longissima

Origin information	
Collecting number:	
Country of origin:	Israel
Collection site:	N-Negev, Gilat, 17 km N.W. of Be'Er Sheva
Latitude / Longitude:	3120N / 03438E
Altitude (m):	150
Collecting date:	1964---
Donor institute:	Instituut voor Plantenveredeling, Landbouwhogeschool, Wageningen, Netherlands
Donor number:	
Other numbers:	G9.P221/64
Origin address:	
Origin type:	inst/genen bank/breed.comp

Figuur 1 Paspoortdata van een CGN tarwe accessie

erder wordt getracht elke accessie zoveel mogelijk taxonomisch te beschrijven, dat wil zeggen tot welke soort, subsoort, variëteit, etc. het monster behoort.

Omdat genenbanken materiaal niet altijd rechtstreeks van een bedrijf betrekken of zelf het materiaal verzamelen zijn ook gegevens over de donor van het materiaal (bijvoorbeeld een onderzoeksinstituut, een botanische tuin of andere genenbank) van belang.

Donorgegevens maken het mogelijk de geschiedenis van materiaal na te trekken. In de meeste collecties wordt aan een accessie een uniek accessienummer toegekend.

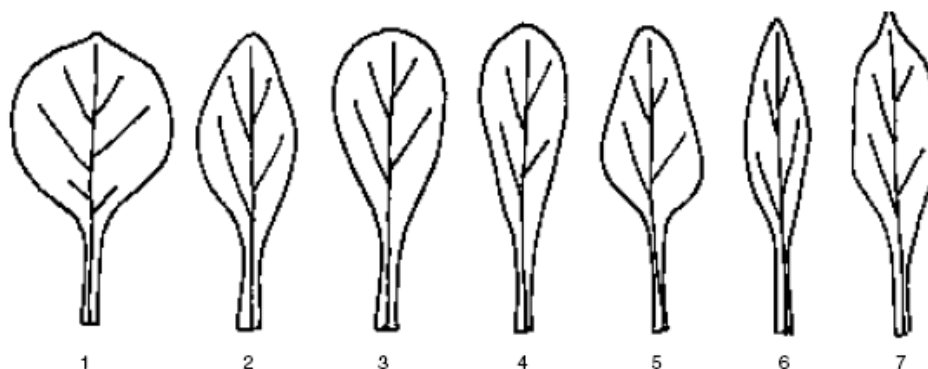
De combinatie collectie en accessienummer geeft het materiaal een unieke identificatiecode (bijvoorbeeld CGN10677) zodat een bepaalde code onlosmakelijk verbonden is met bepaald materiaal (Figuur 1).

Karakterisatie data

Karakterisatie data zijn morfologische beschrijvingsgegevens van accessies, zoals zaadgrootte, groeiwijze, bladvorm, bloemkleur, etc.

Wanneer materiaal in genenbankcollecties wordt opgenomen zijn er meestal weinig karakterisatie data beschikbaar. Deze worden meestal vastgesteld als er nieuw zaad van een accessie is gemaakt via vermeerdering van materiaal en tijdens veldproeven die specifiek gericht zijn op beschrijving van het materiaal. Hierbij wordt voornamelijk gekeken naar kenmerken die in geringe mate door milieuomstandigheden worden beïnvloed. Bij veldproeven van het CGN worden ook gewasdeskundigen van veredelingsbedrijven uitgenodigd om aanvullende informatie over het materiaal te verkrijgen. Voor veel gewassen zijn descriptorlijsten ontwikkeld waarin een overzicht wordt gegeven van geschikte kenmerken en van de manier waarop ze worden gescoord. Daarnaast worden internationaal afspraken gemaakt over minimum descriptorlijsten die bestaan uit een aantal eenvoudig te scoren kenmerken en scoremethodes (Figuur 2).

Afspraken over wat en hoe te scoren maken het mogelijk materiaal tussen verschillende collecties te vergelijken. Bij het verzamelen van karakterisatie data wordt ook de taxonomische status van het materiaal geverifieerd.



Figuur 2: Indeling in 7 klassen voor het beschrijven van bladvorm in Rucola.

Evaluatie data

Evaluatie data zijn gegevens over kwaliteitskenmerken van materiaal, zoals opbrengst, smaak, inhoudsstoffen en gevoeligheid voor ziektedruk (Figuur 3). Evaluatie experimenten worden veelal uitgevoerd in nauwe samenwerking met het bedrijfsleven. Voor haar belangrijkste gewassen worden door het CGN jaarlijks gewasbijeenkomsten georganiseerd met vertegenwoordigers van veredelingsbedrijven waar o.a. evaluaties van CGN materiaal worden gepland die door bedrijven worden uitgevoerd. Daarnaast krijgt het CGN evaluatiegegevens terug uit reguliere aanvragen van materiaal. Bij zaadaanvragen dient door de aanvrager een overeenkomst te worden getekend waarin geregeld is onder welke condities het materiaal beschikbaar wordt gesteld aan gebruikers. Eén van de bepalingen is dat data die verzameld zijn aan CGN materiaal in principe terugvloeien naar het CGN. Op evaluatiegegevens geldt doorgaans een embargo-periode van vijf jaar, waarna ze publiekelijk beschikbaar worden gesteld via de CGN website.

Figuur Merker data

Genenbanken zijn geïnteresseerd in de genetische diversiteit. In veel gevallen is deze het gevolg van zowel genetische als milieu factoren. Plantgrootte kan bijvoorbeeld sterk verschillen op voedselarme en voedselrijke bodems.

Tegenwoordig wordt veel gebruik gemaakt van technieken waarmee rechtstreeks naar variatie in het DNA (genetische diversiteit) wordt gekeken en dus geen afhankelijkheid van milieuomstandigheden bestaat. Van deze technieken bestaan allerlei verschillende varianten die gezamenlijk ook wel aangeduid worden met (moleculaire) merker technieken of DNAfingerprinting. Een voorbeeld van een

merkertechniek die ook in appel veel wordt gebruikt is microsatelliet analyse.

Microsatellieten zijn bepaalde karakteristieke plaatsen in het DNA die als gevolg van opgetreden mutaties in dat stukje DNA kunnen variëren in lengte. De techniek begint doorgaans met het verzamelen van stukjes bladmateriaal, waarna hieruit in een laboratorium DNA wordt geïsoleerd dat vervolgens wordt gebruikt om variatie in microsatellieten zichtbaar te maken (Figuur 4).



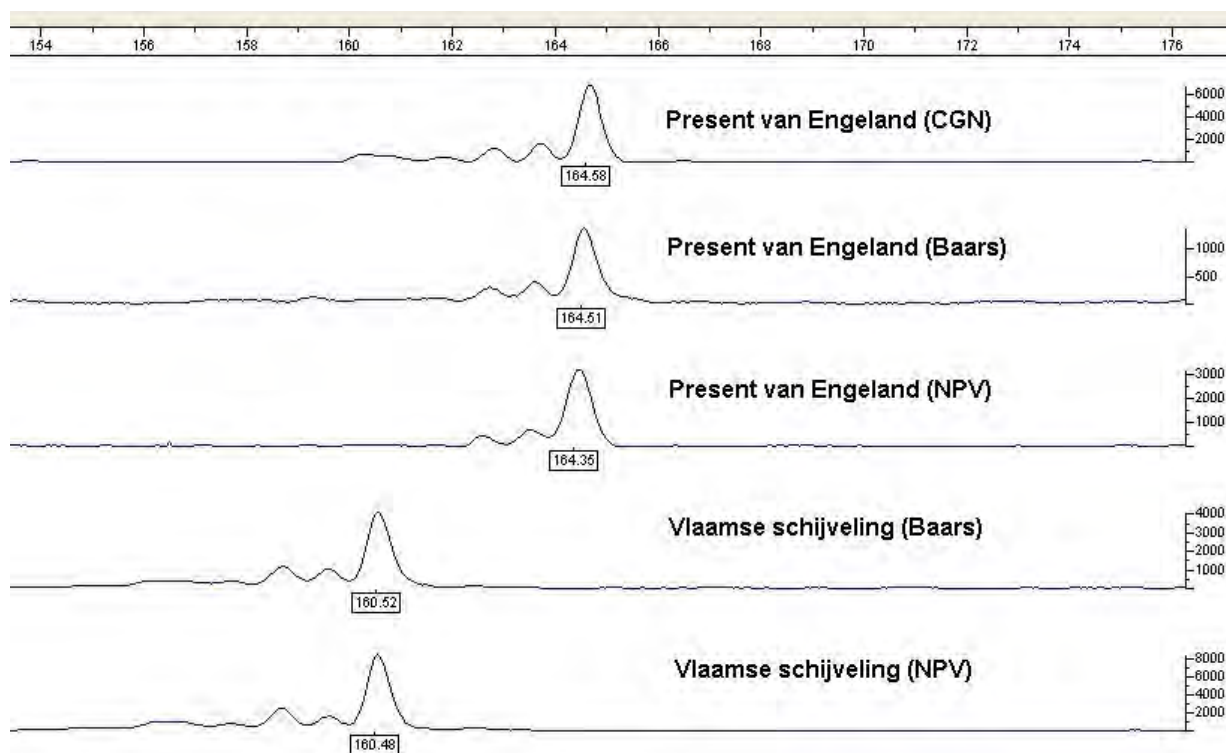
Evaluatie van aardappelplanten voor resistentie tegen vraat door Coloradokevers.

Wanneer monsters van een bepaalde microsatelliet een gelijke grootte laten zien, duidt dit op een genetische overeenkomst, terwijl een verschillende grootte een genetisch verschil betekent.

Over het algemeen worden voor onderzoek een aantal verschillende microsatellieten geanalyseerd. Hierdoor kunnen genetische verschillen tussen bomen worden gekwantificeerd. Hoe kleiner het aantal verschillen, hoe groter de genetische verwantschap tussen bomen.

Over het algemeen mag verwacht worden dat bij bestudering van voldoende microsatellieten, verschillende variëteiten een verschillend DNAfingerprinting profiel laten zien. DNAfingerprinting is dan ook een zeer effectief hulpmiddel bij het identificeren van variëteiten. In een samenwerkingsverband tussen een aantal collectiehouders, werd in 2005 een onderzoek

gestart waarbij een totaal van 695 appelaccessies uit verschillende Nederlandse collecties werden gekarakteriseerd door middel van microsatelliet-analyse. Naast het in kaart brengen van de genetische diversiteit binnen en tussen Nederlandse collecties, worden de data van dit onderzoek tevens gebruikt bij het verifiëren en identificeren van rasnamen (Figuur 4).



Figuur 4 Voorbeeld van micro satellietanalyse van vijf appelaccessies. Achter de naam is de collectie aangegeven waaruit het materiaal afkomstig is. De hoge piek geeft de microsatelliet weer en op de horizontale balk is de lengte van de microsatelliet af te lezen. Accessies met dezelfde naam laten een overeenkomstige microsatelliet lengte zien terwijl accessies met verschillende naam een duidelijk verschillende lengte vertonen.

Collecties kunnen tegenwoordig een aanzienlijke omvang hebben en voor accessies kunnen grote hoeveelheden data beschikbaar zijn. Verzuipen in de brei van data is dan ook een reëel gevaar, tenzij de informatie op zorgvuldige wijze wordt gedocumenteerd en beschikbaar gemaakt. Op dit aspect van het genenbankwerk zal in het volgende nummer van de Pomospost worden ingegaan

Rob van Treuren

Centrum voor Genetische Bronnen, Nederland (CGN). Wageningen Universiteit en Onderzoekscentrum, Postbus 16, 6700 AA Wageningen (tel. 0317 477082, fax. 0317 423110, email: Robbert.vanTreuren@wur.nl)

Goede snoei geeft goede groei en bloei

De fruitoogst van 2007 was goed maar ook bijzonder. De matige opbrengst van appels werd veroorzaakt door de grandioze opbrengst van 2006. De appelbomen beschikten toen niet meer over voldoende energie om goede knoppen aan te leggen voor 2007. Ze kregen dus nu een beurtjaar. Peren en Pruimen gaven in 2007 een topopbrengst. Dit werd veroorzaakt de matige opbrengst van 2006. Er bleef voldoende energie over om goede knoppen aan te maken. Bijkomend voordeel dit jaar was het droge en warme weer tijdens de bestuiving.

Bovenstaande fenomenen hebben betrekking op volwassen fruitbomen. Niet op jonge bomen waarbij de balans tussen groei (hout) en bloei (vruchten) nog niet aanwezig is. Ook niet op betrekkelijk oude bomen waarbij de balans vaak is doorgeslagen naar bloei. Een belangrijk sturend element in beurtjaren en bij het evenwichtsproces tussen groei en bloei is de snoei.

Snoei is één van de cultuurmaatregelen die hoort bij het welslagen van een fruitboom. De andere aspecten zijn vocht, voeding, standplaats en rassenkeuze. Het goed kunnen hanteren van de snoeiregels is de basiskennis voor de fruitboomliefhebber. Door middel van snoei vormt u het levenslange frame van uw boom, het vermindert de ziektedruk, geeft smakelijke vruchten en verlengt de vruchtdragende leeftijd van uw boom.

Bij twijfel over het juist toepassen van de snoeiregels bomen is het aan te bevelen om een snoeicursus te volgen. Afhankelijk van uw ervaringen zijn er beginnerscursussen en gevorderden. De komende winter worden er in het hele land cursussen georganiseerd. Let op uw lokale krant op meldingen van natuur of tuinclubs. De grootste kans van slagen heeft u op de website van Landschapsbeheer Nederland. Deze cultuurorganisatie verzorgt per provincie verschillende snoeicursussen.

Harry van der Laan



Ongesnoeide oude appelbomen in de winter

Kort portret van Lubbert Dijk. Kweker van o.a. oude fruitrassen

Lubbert Dijk kweekt op zijn kwekerij de Baggelhof oude moestuingroenten, sierplanten en fruitbomen. Hij neemt de fruitbomenverkoop over van Jan Woltema, die vanaf het begin van de NPV fruitbomen van oude fruitrassen heeft geleverd. Hij weet dat in Lubbert een geschikte opvolger van hem is.



Lubbert is geen onbekende op pomologisch terrein. Al sinds het ontstaan van de NPV, twintig jaar geleden, is hij in de vereniging actief. Hij beheert de materialen (voor enten en snoeien) en hij verzamelt jaarlijks enthout van bijzondere fruitrassen. Een bijzondere uitdaging is voor hem om fruitbomen te leveren van zeldzame en bijzondere pomologische variëteiten, naast uiteraard de meer bekende oude fruitrassen..

Lubbert werkt volgens ecologische principes. Hij past dit ook toe op de inrichting van het boerenerven en de keuze van soorten die in een erfbeplanting thuis horen: ouderwetse sierplanten, heemtuinplanten en vergeten groentes. Ook kweekt hij sierheesters, grootfruit en kleinfruit volgens deze principes.

Verder adviseert hij over de inrichting van erven, bewerking van de grond en bestrijding van ziekten en plagen. Hij voert de aanleg uit van landschappelijke beplantingen en verricht onderhoud, zoals snoeiwerk en het vlechten van heggen. Lubbert kan soort inventarisaties van graslanden en natuurterreinen verzorgen. Dit is vereist bij een aanvraag van subsidies voor beheer van landschappelijke beplantingen

U kunt bij hem niet alleen half- of hoogstamfruitbomen van oude rassen kopen maar ook fruitboompjes laten enten van een bijzonder ras. Voor het adres van de kwekerij, zie zijn advertentie in dit blad.

Dit is het eerste artikel in een serie die de redactie voornemens is uit te brengen voor adverteerders in de Pomospost (zogenaamde advertorials).



Jans Koops, achter de kraam, en Lubbert Dijk, rechts, geven informatie op de fruitshow te Hoogkerk, de Harrystellage is linksachter te zien .

Agenda Entdagen

- 7 t/m 10 feb Op de beurs **Tuinidee Zwolle** is de NPV aanwezig o.a. om fruitbomen te enten.
- 16 februari Entdag NPV in de Boerderij Welgelegen naast de borg Verhildersum te **Leens** (Gr). 10.00 uur
- 23 februari Entdag NPV. Heemtuin te **Muntendam**, Nieuweweg 127 (Gr.). 10.00 – 16.00 uur.
- 1 maart Entdag in de Fruithof te **Frederiksoord**, van 10.00 tot 16.00 uur in de kopkas. Toegang gratis.
- 1 maart Entdag NPV in Gelderland museumboerderij Erve Brooks, aan de Broekhuisdijk 5 te **Gelselaar** (bij Borculo). 10:00 14:00 uur 's middags. Toegang gratis. Inlichtingen: Hennie Rossel, tel. 0575552828 rossel@euronet.nl.
- 7.8,9 maart In de manege te **Exloo** (Dr) Valtherweg 27a is de NPV aanwezig om fruitbomen te enten. 10.00 – 16.00 uur. Toegang gratis.
- 22 maart Entdag NPV bij G. Bergsma, De Opslach 24 8405 BW **Luxwoude** (Fr). Toegang gratis. Routebeschrijving: Heerenveen richting Drachten, Afslag 27 (Tijnje Gorredijk), richting Tijnje Akkrum, na 400 m rotonde te Tijnje, linksaf, Luxter Heawei volgen. Na 3 km vlak voor Luxwoude linksaf de Opslach op.
- 5/4/6 april NPV Entdag in Kwekerij Voortman te **Oranje** (Dr.) tussen Beilen en Smilde . 10.00 – 16.00 uur. Toegang gratis.

Een bijzonder ras (laten) enten?

Heeft u een fruitboom die afgeleefd is en die u met een jong exemplaar van hetzelfde ras wil vervangen, of weet u een fruitboom in de buurt of bij familie, vrienden of kennissen, te staan, waarvan u een ook exemplaar zou willen hebben, dan kunnen wij daar we op een entdag voor zorgen. Knip wat enthout van een éénjarige loot van de boom, het liefst 3 takjes, en neem dat mee naar één van de entdagen. We zullen een boompje van dezelfde soort voor u van te maken.

Wilt u een bijzonder ras (laten) enten neem dan contact op met Jan Woltema. Tel 0594549265. Hij kan meestal er voor zorgen dat er enthout van dat ras beschikbaar is op één van de entdagen (zie agenda). Als u een groter aantal onderstammen wil afnemen, neem dan contact op met Lubbert Dijk tel. 0594516270.



Snoeicursussen

Het komende seizoen worden er door provinciale landschapsstichten snoeicursussen georganiseerd. Voor informatie hierover zie www.landschapbeheer.nl. Zo organiseert Landschapsbeheer Groningen een snoeicursus Hoogstamfruit/ Basis, Gevorderden en Opfris. Data, locaties en prijzen worden later bekend gemaakt.

Tel: 050 - 5345199 of www.landschapsbeheergroningen.nl

Op blz. 13 van dit blad vindt u het aanbod aan snoeicursussen van de Fruithof te Frederiksoord.

Vooraankondiging

29 maart 14.00 uur. Algemene ledenvergadering NPV De Kroezehof. Wethouder Bergerlaan 26, Assen. De agenda staat in het voorjaarsnummer van Pomospost.