

Pomospost

Drie op elkaar lijkende goede herfstappels

Met de bladhark schurft bestrijden

Sapbereiding





Noorderkroon, de appel op de omslag

Inhoud

Pomologie

| | |
|--|----|
| In memoriam Hendrik te Elsen | 2 |
| Drie op elkaar lijkende goede herfstappels | 3 |
| Rode herfstframbozen | 5 |
| De appel op de omslag: Noorderkroon | 16 |

Ziekten en plagen

| | |
|-------------------------------------|---|
| Met de bladharck schurft bestrijden | 7 |
|-------------------------------------|---|

NPV nieuws

| | |
|--|----|
| Van het bestuur | 11 |
| Excursie naar POM Noord-Holland | 11 |
| Ook Peterselieappel en Kafappel terecht? | 17 |

Buitengeluiden

| | |
|--------------------------------|----|
| Wie wat bewaard, die heeft wat | 18 |
| Wel en Wee op de Fruithofstee | 20 |

Overige

| | |
|-------------------------|----|
| Portret van Karin Edens | 22 |
|-------------------------|----|

Creatief Culinair

| | |
|--------------|----|
| Sapbereiding | 24 |
|--------------|----|

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.

In memoriam Hendrik ten Elsen

Op 8 juli jl. is plotseling de bekende vruchtboomkweker Hendrik ten Elsen overleden. Een groot verlies voor de Nederlandse pomologie en ook voor onze vereniging.

Hendrik werd geboren op 30 juni 1946 en groeide als enig kind op in het dorp Neede in de Achterhoek. Als kind kreeg hij van een tuinder in de buurt boompjes die door hem waren afgeschreven. Door zijn liefde voor de natuur kreeg hij die zo een beetje allemaal aan het groeien. Dit stimuleerde hem ertoe om naar de tuinbouwschool van de fraters in het naburige Borculo te gaan. Nadat hij deze opleiding had afgerond is hij aan het werk gegaan bij een kweker in de buurt. Tijdens een dienstverband van 30 jaar liep hij een vergiftiging op door het spuiten van bestrijdingsmiddelen en dat maakte het voor hem onmogelijk om zijn geliefde werk voort te zetten. Toen ook nog zijn werkgever in die periode failliet ging, maakt hij een moeilijke periode door. Van alle kanten gesteund, onder andere door leden van onze vereniging, heeft hij van zijn grootste hobby, het kweken van fruitbomen, zijn werk gemaakt.

Hij begon in Neede een alternatieve vruchtboomkwekerij waarin hij al zijn ziel en zaligheid kwijt kon. Hierin verzamelde hij entmateriaal van oude fruitrassen en begon thuis met het kweken van deze in onmin geraakte bomen. Alle entingen werden door hem zelf uitgevoerd. Alles werd gedaan zonder gebruik van enig bestrijdingsmiddel. Dit omdat hij daar een grote afkeer van had gekregen.

Hij had uitgesproken opvattingen over de kweek van vruchtbomen. Het was onzin volgens hem om vruchtbomen flink te snoeien en om regelmatig de gifspuit te hanteren.

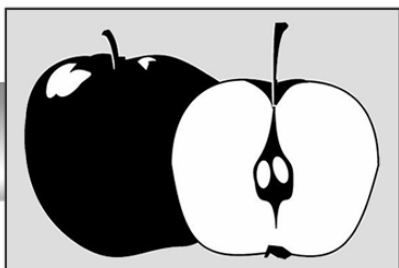
Rassen van vóór 1900 hebben

bewezen dat ze zonder gif geteeld kunnen worden, vond hij, "anders hadden ze het niet gered." Zijn stelling was: wat de Here laat groeien, laat Hendrik staan. Hij vond daarom dat hij niet hoefde te spuiten en bijna niet te snoeien. Het gelijk van Hendrik werd aangetoond, toen de door hem opgekweekte bomen van oude fruitrassen gingen dragen. Het werden fraaie hoogstammen, die volop fruit droegen. Zijn grote passie probeerde hij op vele manieren aan de man te brengen in zijn geliefde taal "het plat", dit was trouwens ook de enige taal die hij sprak. Hij zei ook altijd: "Ik denke plat, ik dreume plat en ik proate plat."

Het bedrijf werd een succes, mede door zijn persoonlijke benadering van klanten. Hendrik nam met zijn kennis, humor en hulpvaardigheid, voor iedere klant en bezoeker de tijd. Uit heel Nederland kwamen liefhebbers die wisten dat bij Hendrik de oude en vaak vrijwel verdwenen vruchtboomrassen nog te vinden waren. Hij werd ook de belangrijkste leverancier van oude vruchtboomrassen voor onze vereniging. Enkele jaren geleden kwam zijn zoon Johan in het bedrijf, zodat het voortbestaan van zijn bedrijf verzekerd is.

Hendrik is 62 jaar geworden. Op een door paarden getrokken boerenwagen is zijn eenvoudige ruwhouten doodskist naar het kerkhof te Neede gebracht. Naar zijn eigen, vaak uitgesproken wens is hij in zijn oude broek en met zijn klompen begraven, indachtig één van zijn uitspraken. *Het fijnste veul ik mij in miene aole bokse, de klompe draegt mij as van-zelf naor miene beume.*





POMOLOGIA

Drie op elkaar lijkende goede herfstappels

Beroemde 19^e-eeuwse pomologen benadrukten al dat het determineren van vruchten niet aan het bureau kan gebeuren, maar dat het een praktische vaardigheid is. Gaucher zegt treffend in zijn boek "Der Obstbau": dat men vruchten nooit ofte nimmer alleen uit boeken en afbeeldingen kan leren herkennen. Men moet altijd de vruchten zelf bestuderen en om het ras vast te stellen zijn niet de afzonderlijke eigenschappen van de vrucht voldoende, maar is de totaalindruk doorslaggevend. Als we te maken hebben met op elkaar gelijkende vruchten, zal het daarom nodig zijn om ze voor ons op tafel te hebben liggen, zodat we de verschillen goed voor ogen krijgen.

In dit artikel vergelijken we drie sterk op elkaar gelijkende herfstappels: Dülmener Herbstrosenapfel, Geflammter Kardinal en Gravensteiner. Walter Hartmann wijst er in zijn Farbatlas Alte Obstsorten op, dat deze drie gemakkelijk verwisseld kunnen worden. Te meer omdat ze niet alleen uiterlijk veel op elkaar lijken, maar ook goed smaken, in dezelfde tijd rijpen en als hand- en keukenappel geschikt zijn.

Dülmener Herbstrosenapfel.

Gewoonlijk Dülmener Rosenapfel genoemd. De breedronde vrucht is geelgroen tot oranjegeel en heeft rode strepen, die in de dekkleur vervagen en verschieten waardoor de Dülmener op het eerste gezicht op de Kardinal en Gravensteiner lijkt. De vrucht is nogal hoekig, zodat ze geribd lijkt en daarom gemakkelijk met een Gravensteiner verwisseld kan worden. Dat is niet zo vreemd want de Dülmener is in 1873 door onderwijzer Jäger uit Dülmen in Westfalen uit zaad van een Gravensteiner gewonnen. De schil is in tegenstelling tot die van de beide andere vruchten nogal vettig. Ook krijgt de appel sneller beurse plekken.

Het witgele vruchtvlees is luchtig, fijncellig, harmonisch rins met een fijn aroma, al blijft ze kwalitatief achter bij de Gravensteiner.

De boom wordt middelgroot, de gesteltakken staan schuin omhoog, later wat hangend. De boom is goed gezond, zo kent ze met name weinig schurft. Ze is geschikt voor de meeste standplaatsen, stelt weinig eisen aan de bodem, al vraagt ze een goede vochtvoorziening. Wel hangen de vruchten niet windvast, zodat een beschutte standplaats wenselijk is.

Eind september rijpen de vruchten, die tot september goed te bewaren zijn. Bij ons kwam de Dülmener, evenals de Geflammter Kardinal, behalve in het Nederlands-Duitse grensgebied vroeger nauwelijks voor.

Geflammter Kardinal

Een oude robuuste soort uit Noord/Duitsland die al in 1805 beschreven is, maar veel ouder zal zijn. De grote vrucht is fraai geel met oranjerode strepen en gevlamde

rode strepen. Hoewel het geel domineert, zijn vooral de vlammen, die bestaan uit vlekken van kleine rode puntjes, zeer karakteristiek. Vandaar haar naam. De vrucht is onregelmatig gevormd, soms hoog, soms plat, maar vaak wat scheef en geribd.

Het groenwit tot geelwit vruchtvlees is bros, fijncellig, sappig fris en aromatisch. Ze is in oktober rijp en goed tot in de winter bewaarbaar.

De boom groeit in de jeugdfase erg sterk en steil omhoog, later wordt ze breder. Ze wordt erg groot en oud en vormt een grote ronde kroon met vlak afstaande, later hangende gesteltakken. Ze draagt nogal laat maar regelmatig, ook op ongunstige standplaatsen. Ze stelt weinig eisen aan de bodem, al is erg zware grond minder geschikt. Ze is gezond en niet beurtjaargevoelig. Ook de Kardinal kwam, behalve in het Nederlands-/Duitse grensgebied zelden voor.

Gravensteiner

Verreweg de beroemdste van deze drie appels. Deze zeer oude appel is in de pomologische literatuur vaak, maar ook nogal verschillend beschreven. Ze is vernoemd naar slot Graafenstein bij Apenrade in het Deense Noord-Sleeswijk. Daar en in omliggende gebieden geldt ze als de koning der appels. Ze krijgt daar in de koele kuststreken haar heerlijke aroma, waardoor ze ooit de sinaasappel van het noorden werd genoemd. In warmere streken zoals Midden Europa schijnt de smaak tegen te vallen.

Gravensteiner wordt in smaakqualiteit door weinig andere appels overtroffen. Verschil van mening bestaat er over haar productiviteit en over het tijdstip waarop ze

voor het eerst draagt. Feit is dat ze door haar sterke
groeikracht laat gaat dragen, waardoor ze vroeger voor
de handelsteelt niet aanbevolen werd en vooral als een
soort voor liefhebbers gold.

De vrucht is groot, maar gemiddeld iets kleiner dan die
van de Geflammter Kardinal. Op de goudgele schil zijn
evenals bij de Geflammter Kardinal, rode vlekken en
vlammen te zien die uit puntjes zijn samengesteld.

Strepen ontbreken meestal. Het voornaamste verschil
in uiterlijk ligt in de meer geprononceerde ribben die bij
een Gravensteiner over de hele vrucht lopen. Daarin is
ze goed van de Geflammter Kardinal te onderscheiden.
Ze wordt pomologisch daarom ondergebracht bij de
calvilles, die allen sterk geribd zijn.

Het geelwit vruchtvlees (bij de Kardinal meer groenwit)
is bros, zacht, sappig met een uitgesproken ananas-
achtig aroma. De heerlijke smaak en geur zijn zeer
kenmerkend voor de Gravensteiner.

De boom wordt groot en krijgt een zich breed uitstrek-
kende kroon (zie afbeelding hiernaast van een
stokoude Gravenstein boom). Ze vraagt een vochtig
klimaat en dat hebben we, meestal tot onze frustratie,
voldoende. Met zijn grote groene bladeren en rijke bloei
is de boom een sieraad voor een boomgaard. Ze is eind
september rijp en tot de kerst houdbaar al verliest ze
dan veel van haar aroma. Ondanks de hoge kwaliteit is
de Gravensteiner in Nederland nooit populair
geworden. Toch hadden sommige fruittelers er een

voor eigen gebruik staan. In Limburg was het een
algemeen ras. Van de Gravensteiner bestaan veel
typen. En in Utrecht kwam de Rode Gravensteiner voor.
In Nederland is naast de oude Gravensteiner en Rode
Gravensteiner ook een Crimson Gravensteiner in de
teelt geweest. De laatste kent rode vlammen op een
gele ondergrond en lijkt daarom erg veel op de
Geflammter Kardinal.

Welke van deze drie aan te planten?

De drie hier beschreven appelsoorten zijn liefhebbers-
rassen, die bij ons bijna niet voor de handel geteeld
zijn. Alle drie vormen ze fraaie, forse, gezonde
boomgaardbomen die prima appels geven, die qua
uiterlijk, smaak, rijptijd en gebruik veel van elkaar weg
hebben. Daarom zijn ze voor de liefhebber met
voldoende ruimte en geduld aan te bevelen voor
aanplant.

De Gravensteiner is de lekkerste en vormt de grootste
boom, ze komt echter laat op gang en draagt
onregelmatig. Ook stelt ze meer eisen aan de grond,
deze moet voedselrijk zijn, vochtig en luchtig. De
Dülmener is qua smaak kwalitatief wat minder en vormt
een minder grote boom, maar draagt beter. Ze stelt
dezelfde eisen aan grond en standplaats als de Gra-
vensteiner. Is de grond van wat mindere kwaliteit, dan
is de Geflammter Kardinal een betere keuze, al wordt
de boom op den duur erg.

Jan Veel

Literatuur:

Drei ähnliche Apfel. In: "Der Fruchtgarten" 1891 blz 153.

Hierin worden Gravensteiner, Geflammter Kardinal en Kaiser Alexander vergeleken. De Dülmener bestond toen nog niet. Kaiser Alexander verschilt door grootte, haar rondere vorm en rode blos zo zeer van deze drie dat ik haar buiten beschouwing laat.

Liesbeth Idema, *Verdwenen appel- en perenrassen*. Wageningen 1983

Walter Hartmann, *Farbatlas Alte Obstsorten*. Stuttgart 2000.

Herbert Petzold, *Appelsoorten*. Antwerpen 1988



Stokoude Gravensteiner boom

Rode herfstframbozen voor teelt in de volle grond

In het zomernummer van Pomospost zijn de rode herfstframbozen behandeld. Vanwege de omvang van dat artikel is de informatie over de rode herfstframbozen naar dit nummer verplaatst.

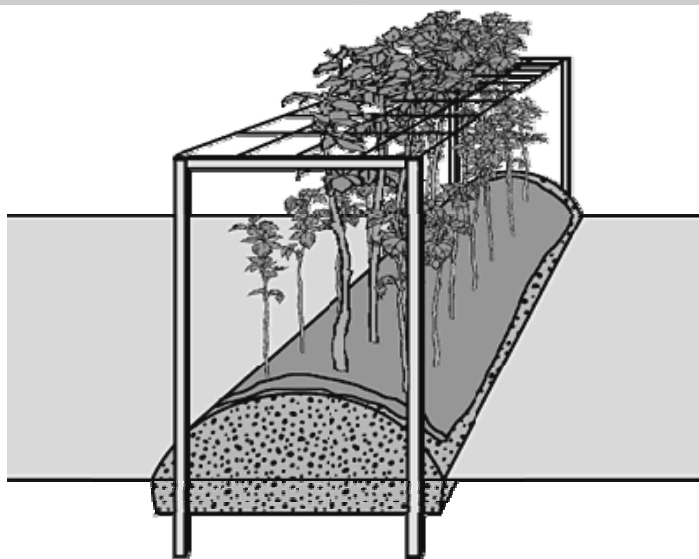
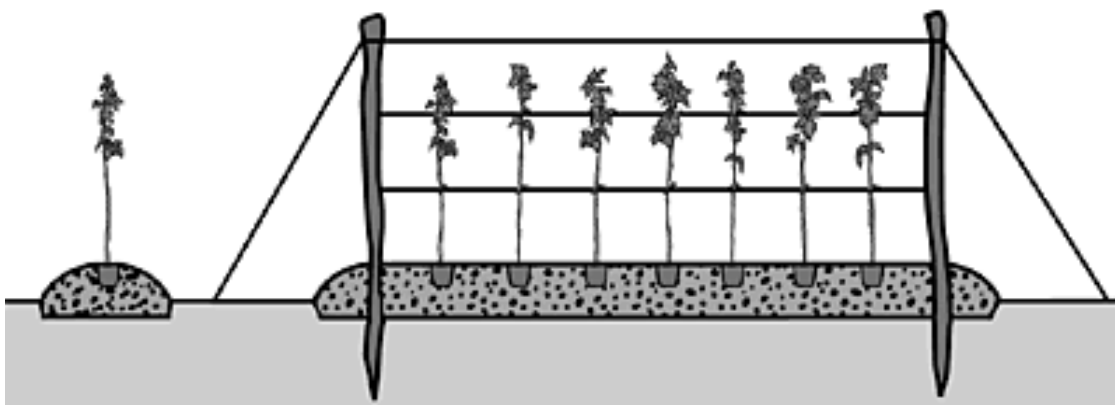
Herfstframbozen geven vruchten die vanaf eind augustus tot oktober op nieuwe scheuten, het "ditjarige hout", dragen. Enkele rassen zijn tweemaal dragend omdat ze op overjarige stengels in juni vrucht geven en in de herfst op de nieuwe stengels. Overigens zijn de vroege vruchten meestal inferieur aan de late.

Oude herfstframbozen

Johann Hermann Knoop, die in zijn Fructologia van 1763 frambozen geen rasnamen noemt, noemt een "Gemeene Roode Framboos, waarbij hij vermeldt dat er verschillen in rijptijd zijn. Mogelijk waren er toen al herfstframbozen zonder rasnaam. Pas in de 19e eeuw komen in de Nederlandstalige literatuur rasnamen van herfstframbozen voor. In Flora en Pomona van 1875 worden enkele genoemd. *Merveille de quatre saisons rouge*. (October Red). Grote, ronde en zachte rode vrucht, weinig aromatisch. De struik groeit sterk, maakt lange scheuten en draagt veel. Tweemaal dragend. In de zomer komen er aan de oude stengels kleine inferieure vruchten, de nieuwe stengels geven vanaf september grote helderrode vruchten. In een zachte herfst rijpen de vruchten tot ver in november. Deze soort verbasterde snel en gaf dan inferieure vruchtjes.

Roger's Victoria. Fraaie, donkerrode, zachte, sappige en aromatische vrucht; de struik heeft 1.50 m. lange stengels met lange vruchttrossen aan de toppen. Gold vroeger als de beste herfstframboos.

Belle de Fontenay. (Perpetuel de Billard). Waarschijnlijk een kruising van framboos en braam. De vrucht is zeer groot, rond, donkerrood, zacht, weinig aromatisch, sappig, maar meer zuur dan zoet. De struik groeit sterk, geeft veel opslag, maar wordt niet hoog. Draagt twee maal (vandaar het synoniem Perpetuel).



Twee systemen voor de aanplant van frambozen. Aan draden tussen palen, wordt het meest toegepast. Een goed alternatief is om de stengels tussen een rooster op een kistconstructie te leiden. Op zware natte grond is aanplant in een bed met veel compost verrijkte grond aan te bevelen. Zie afbeeldingen. Op droge arme grond kan een greppel gegraven worden, die volgegooid wordt met verrijkte grond. Regelmatige bemesting met halfverteerde stalmest of korrelmest is nodig.

Moderne rassen

In catalogi wordt, naast moderne buitenlandse variëteiten, slechts een enkele oude herfstframboos aangeboden. Toch doen de oude rassen in smaak niet onder voor de moderne. Hoewel van prima vruchtkwaliteit, zijn moderne variëteiten vaak minder geschikt voor vollegrondsteelt door de particulier. Ze vragen vaak een warmer klimaat dan het onze en kunnen daarom beter in tunnels of onder folie geteeld kunnen worden.

Zo worden in catalogi meestal Autumn Bliss en Heritage aangeboden, maar de laatste is eigenlijk minder geschikt voor de vollegrondsteelt door de particulier.

Autumn Bliss. Engeland East Malling 1973, geïntroduceerd in 1981. Complexe afkomst uit allerlei kruisingen van frambozensoorten en – rassen. (*Rubus strigosus*, *R. arcticus*, *R. occidentalis*, en 6 rassen van de *R. Idaeus* waaronder *Lloyd George*). Tamelijk grote, nogal donkere vruchten met goede fris-zoete smaak. Sterke groeier met grote donkergroene bladeren en opgaande stevige, gestekelde scheuten die weinig steun nodig hebben. Hoge opbrengst. Gezonde groeier. Pluktijd begin augustus tot oktober. De meeste vruchten komen in de eerste twee weken van de oogst, wat een voordeel is in een koele herfst. Wat virusgevoelig. Geldt volgens het proefstation East Malling als de beste herfstframboos voor de particuliere tuin, ook omdat het de enige is die zonder meer geschikt is voor teelt in de volle grond.

Heritage. USA 1958. Zeer late herfstframboos die bij ons soms niet goed rijp wordt. Stevige, middelgrote kleine, helderrode, ronde vruchten (een/derde kleiner dan die van de gewone framboos). De vruchtgrootte loopt tijdens de oogst nog terug. Zoet met weinig aroma, matig goede smaak en weinig sappig. Krachtige groeier met opgaande gestekelde stengels. De stengels hoeven niet gesteund te worden. Geeft veel grondscheuten. Vanaf eind augustus, maar draagt soms al een keer in juli. Zeer gezond. Erg productief. Gemakkelijk te plukken. Draagt twee keer: in juli en in september. Vers gebruik en verwerking. Matig geschikt voor invriezen Vraagt een warme standplaats maar stelt verder weinig eisen aan de bodem. Minder geschikt voor de particuliere teelt voor de volle grond.

Overige herfstframbozen

In Nederlandstalige catalogi en fruitliteratuur worden enkele, vaak moderne rassen aangeboden, waarvan (nog) onvoldoende bekend is of ze geschikt zijn voor de vollegrondsteelt door de particulier

Caroline

Nieuwe herfstframboos uit de Verenigde Staten. De vruchten zijn stevig, kegelvormig, groot, rood, zeer zoet en aromatisch. Sterke groeier met lange stengels en korte vruchttakjes die niet gedund hoeven te worden omdat de oogst overvloedig is. Geeft veel opslag. Rijpt een week vroeger dan het ras Heritage. Caroline blijkt het hoogste gehalte aan voedings-stoffen en anti-oxydanten van de geteste frambozenrassen te hebben. Voldoet op elke grond. Goed gezond.

Erika

Moderne kruising uit Italië van Tulameen x Autumn Bliss. Grote, stevige, kegelvormige, helderrode vrucht van prima kwaliteit. Gemakkelijk te plukken. Zeer hoge opbrengst. Draagt tweemaal.

Himbo-Top, (Himbo, Rafzaqu)

Grote helderrode vruchten met een prima rinse smaak. Sterke groeier die geen eisen stelt aan de verzorging.

Polana

Pools ras dat in 1939 op de markt is gekomen. Middelgrote, stevige vruchten van een prima kwaliteit. Goede opbrengst. Sterke groeier met gladde scheuten. Begin augustus tot november.

Polka

Modern Pools ras. Grote prima smakende vrucht. Dat breed in Europa is aangeplant. Middelgrote, donkerrode vrucht met een goede smaak. Hoge opbrengst. Soms verkrumelen de vruchten gemakkelijk. Tweemaal dragend ras.

Sugana

Zwitserland Kruising van Tulameen x Autumn Bliss. In België tegenwoordig aanbevolen herfstframboos. Stomp kegelvormig, grote, prachtig rode vrucht. Zeer grote opbrengst. Tweemaal dragend ras.

Terri Louise. Grote goed smakende wat zachte vruchten, Forse, sterk gedoornde groeier. Productief. September.

Zefa Herbsternite, (Zefa, Zeva)

Zwitserland 1955. Grote lange, karmijnrode donkerrode kegelvormige vruchten met een donkerrode tot paarsachtige kleur. Matig stevig met een goede zoetzure smaak. Moeilijk te plukken zonder bloembodem. Redelijk sterke, productieve groeier. Weinig ziektegevoelig, wel vatbaar voor aantasting door mozaïekvirus. Half augustus tot eind september. Minder geschikt voor de vollegrondsteelt. Vers gebruik en verwerking.

Verder worden in de Nederlandstalige lcatalogi en iteratuur nog enkele andere moderne rassen genoemd m.n.:

Joan J. en Joan Squire. Rucanta. Rusilva, September.

Jan Veel

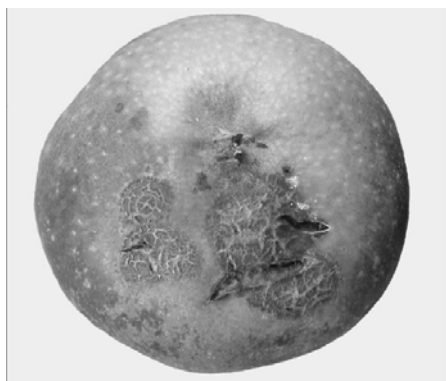


Ziekten en plagen

Met de bladhark schurft bestrijden.

Vele fruitliefhebbers onder ons ambiëren nu niet direct super recordoogsten en een vlekkeloos uiterlijk van hun appels en peren om daarmee kopers te lokken. Er mag best eens een schurftspatje opzitten, immers dit is het beste bewijs dat er niet met gif wordt gespoten. Maar het wordt natuurlijk een heel andere zaak als men jaar na jaar fruit met schurftbarstjes en schurftscheurtjes oogst en het fruit er niet meer appetijtelijk uit ziet. Hier is best wat aan te doen zonder direct naar de spuit te grijpen.

Schurft wordt veroorzaakt door een tamelijk eenvoudig primitief plantje, dat erg klein is. Het is een schimmel die zichzelf in stand kan houden en bijna elk onderdeel van de boom kan aantasten.



Door de scheurtjes en barstjes verliest de vrucht zijn aantrekkelijkheid.

Schurft is in de zomer gemakkelijk te herkennen aan de grauwwitte vlekken op bladeren en vruchten. Op het blad geeft de ziekte eerst donkergroene, later bruinzwarte vlekken. De schurftvlekken bevinden zich meestal bij de peer aan de onderzijde, en bij de appel aan de bovenzijde van het blad. Bij een ernstige schurft aantasting vallen de bladeren al vroegtijdig af, waardoor groei en bloemknopzetting achter blijft.

Schadebeeld van Appelschurft (*Venturia inaequalis*) en perenschurft (*Venturia pirina*).

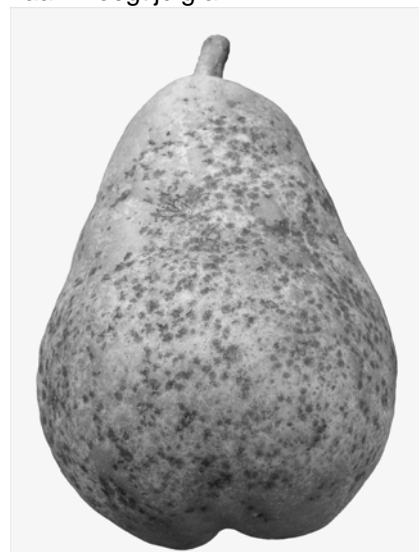
Deze twee verschillende schimmels zijn zeer aan elkaar verwant. De schimmel *Venturia pirina*, die de schurftziekte bij peren veroorzaakt, tast niet de appels aan en omgekeerd is de schimmel *Venturia inaequalis*, de schurftaandoening bij appels, niet in staat peren aan te tasten.

De schimmelziekte tast de bladeren, bloemen, scheuten, takken, kelkblaadjes, bloemsteeltjes, vruchtbeginsels en vruchten aan. De schurftvlek-

ken vertonen zich al als de bladeren zich in het voorjaar nog niet geheel hebben ontvouwd.

Op de vruchten zien we dezelfde vlekken verschijnen, die enigszins verzonken lijken in het vruchtvlees en die later lelijk verkurken en een invalspoort vormen voor bewaarziekten.

Op die plaats groeit de schil slecht uit, het gezonde gedeelte groeit wel door en dat is de oorzaak dat de vruchten vervormen, barsten vertonen en krom gaan groeien. Deze vruchten vallen vaak vroegtijdig af.



Spatschurft. De vele kleine schurftplekjes zijn ontstaan door afdrupend water vanaf de bladeren die de zomersporen (conidiën) hebben meegevoerd

Vooraf bij peren scheurt de schil heel gemakkelijk bij of op de aangetaste plaats. Bij appels komt dit wat minder voor.

De vruchten verliezen hun aantrekkelijkheid als er scheurtjes en barstjes in komen. Het is niet alleen een cosmetisch probleem de ontstane openingen vormen ook een invalspoort voor de Moniliasporen. Het vruchtvlees rot hierdoor weg en op de schil ontstaan witgrijze schimmelkussentjes die in

concentrische kringen staan. Op de een- en tweejarige twijgen en takken ontstaan kleine blaasjes die later openspringen. De plek wordt hard en korstig en het takje krijgt hierdoor een ruw uiterlijk. In de opengebarsten blaasjes bevindt zich het zwarte schimmelpuis. Men noemt dit ook wel takschurft. Deze takken zijn zwakker, hebben meer last van vorst en kunnen soms afsterven. Ze worden vatbaar voor takmonilia. Zwaar aangetaste bomen blijven later altijd herkenbaar.

Levenswijze

Schurftschimmel overwintert op afgevalen bladeren en soms ook op jonge scheuten (tak-schurft). Daar worden wintersporen of ascosporen gevormd. De sporen worden in de vruchtlichamen (peritheciën), een soort zakje of ascus, gevormd. Deze wintersporen worden in het voorjaar bij regen of dauw uit de vruchtlichamen gestoten en kunnen door de wind over grote afstanden worden meegevoerd (primaire infectie).

Komen wintersporen terecht op jonge groene plantendelen of op vruchten dan zetten ze zich daarop vast en bij een bepaalde temperatuur en vochtigheidsgraad (zie tabel van Mills) gaan ze ontkiemen en dringen het blad of vruchtweefsel binnen. Deze besmetting wordt de secundaire infectie genoemd. In deze infectiehaarden ontstaan dan de grauwwarte plekken waarop de zomersporen (conidiën) tot ontwikkeling komen. Vooral door de regen worden deze zomersporen van blad tot blad en van vrucht tot vrucht verder gebracht. Zo kan in een snel voortwoekerende schurftaantasting in betrekkelijke korte tijd veel schade aanrichten.



Primaire besmettingsbronnen, onderkant perenblad (boven) en appelblad.

Bestrijding.

Bladruimen.

Het mag duidelijk zijn dat alle ellende van de schurftschimmel begint op de grond op afgevalen bladeren,



Vooral bij peren scheurt de schil heel gemakkelijk bij of op de aangetaste plaats.

want daar ontwikkelen zich de wintersporen. Als het blad van aangetaste bomen zorgvuldig geruimd wordt hebben we, door het weg nemen van de primaire infectiebron, al een enorme winst behaald en de halve strijd gewonnen.

Snoeien.

Takken en twijgen die aangetast zijn door schurftsporen (takschurft) zorgvuldig wegsnoeien. Zorg tevens voor een open gesnoeide boom zodat wind en zon diep kan doordringen en de bladeren daardoor na een regenbui sneller opdrogen. De bladnattijd wordt hierdoor korter en de schimmel krijgt minder kans. Een uur eerder droog kan al een groot positief verschil maken in de aan-doening (zie tabel Mills).

Gewasbeschermingsmiddelen.

Voor de particulier die bovenstaande maatregelen heeft getroffen is spuiten met een schimmeldodend middel (fungicide) niet meer zo urgent en in de praktijk blijkt dat het haast ook niet te doen is. De preventieve spuitwerkzaamheden met een schimmeldodend middel begint al vroeg in het voorjaar en moet elke 10 tot 14 dagen herhaald worden tot de oogst aan toe. Tijdens een regenperiode moet er nog vaker gespoten worden. U loopt dan ook nog eens het risico dat de schimmels in uw bomen resistent worden tegen deze middelen.

Biologische bestrijding.

Er zijn twee biologische middelen in aantocht die goed werken tegen de schurftinfectie. Kaliumbicarbonaat dat op bakpoeder lijkt en aangelengd wordt met water. Hiervoor geldt uitsluitend voor de biologische beroepsteelt voor peren een tijdelijke vergunning van 1 mrt tot 30 sept. 2008.

Als tweede het Yucca-extract. Een vloeistof die verkregen wordt uit de wortels van de Yuccaplant (hier is nog veel onderzoek voor nodig).

Het gebruik van spuitzwavel is ook een mogelijkheid en is biologisch verantwoord, maar u moet wel hetzelfde spuitschema aanhouden zoals al besproken bij fungiciden. Kans op vruchtschilverruwing, vooral bij zoete appels, is een nadelig neveneffect van zwavel.

Vinasse.

Onderzoek heeft aangetoond dat Vinasse de vorming van ascosporen van schurft van appel met meer dan 95 % kan verminderen. Vinasse is een vergist afvalproduct uit de suikerindustrie dat op beperkte schaal gebruikt wordt als bemesting in de biologische fruitteelt. Dit is een doorbraak voor de biologische teelt van appels, die door toepassing van Vinasse direct na de bladval de druk van deze belangrijke ziekte gedurende de winter, in de toekomst veel beter kunnen verminderen. Bovendien is gebleken dat Vinasse de vertering van afgevallen blad gedurende de winter sterk stimuleert. Daar de schurftschimmel in onverteerd afgevallen blad overwintert, helpt de snelle vertering om de schurftdruk nog verder terug te dringen.

Jans Koops

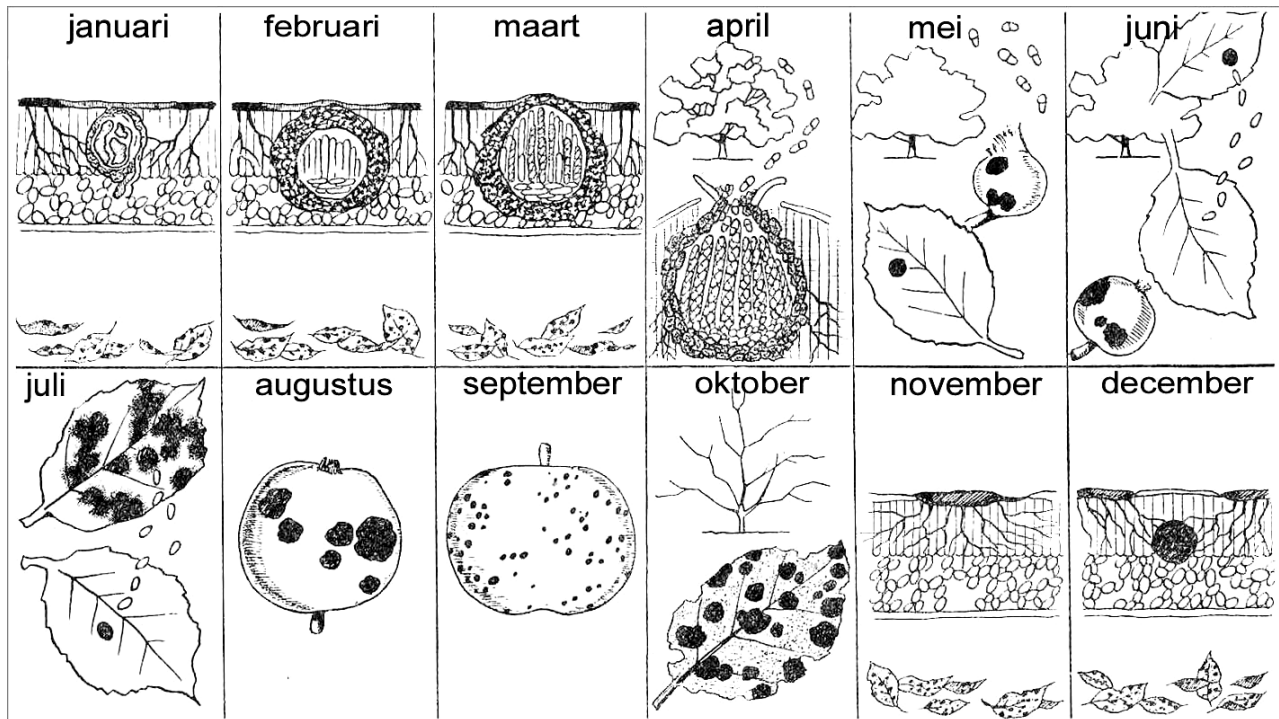
| Schuftgevoelige rassen | |
|---------------------------|---------------------------|
| appelrassen: | perenrassen: |
| Cox's*** | Beurré Alexander Lucas.** |
| Eijsdener Klumpke | Beurré Clairgeau.* |
| Schone van Boskoop | Beurré Hardy.*** |
| Jasappel | Beurré Lebrun.** |
| Benoni | Bonne Louise.*** |
| Beauty of Bath | Clapp's Favoriete.*** |
| Notarisappel** | Conference.* |
| Laxton's Superb | Conseiller de la Cour.* |
| Gravensteiner* | Doyenné du Comice.** |
| Franse Zure | Fondante de Charneu.** |
| Manks Codlin | Gieser Wildeman.* |
| Zoete Grauwe Reinette | Le Lectier.* |
| Princesse Noble** | Nouveau Poiteau.* |
| Trans. De Croncels | Passe Crassane.* |
| Zigeunerin | Pitmaston Duchess.* |
| Charlamowsky | Précose de Trévoux.*** |
| Eng.W.Goldpearmain* | Saint Remy.** |
| Court-Pendu | Supertrevoux.*** |
| Gronsvelder Klumpke | Triumph de Vienne.** |
| Perzik rode Zomerappel*** | Williams Bon Cretien.* |
| London Pippin | Winterrietpeer.* |
| Lord Lambourne | Zoete Brederode.* |

*** zeer vatbaar, ** tamelijk vatbaar. * meer dan vatbaar.

Schurfttabel van Mills

| temperatuur in C. | aantal uren dat het blad nat is. | | | |
|-------------------|----------------------------------|-----------------|----------------|---------------|
| | Lichte infectie | matige infectie | zware infectie | incubatietijd |
| 5.6 | 30 | 40 | 60 | |
| 6.1 | 25 | 34 | 51 | |
| 6.7 | 22 | 30 | 45 | |
| 7.2 | 20 | 27 | 41 | |
| 7.8 | 19 | 25 | 38 | |
| 8.3 | 17 | 23 | 35 | |
| 8.9 | 15 | 20 | 30 | |
| 9.4 | 14.5 | 20 | 30 | 17 |
| 10.0 | 14 | 19 | 29 | 17 |
| 10.6 | 13 | 18 | 27 | 16 |
| 11.1 | 12 | 18 | 26 | 16 |
| 11.6 | 12 | 17 | 25 | 15 |
| 12.2 | 11.5 | 16 | 24 | 15 |
| 12.8 | 11 | 16 | 24 | 14 |
| 13.3 | 11 | 15 | 22 | 14 |
| 13.9 | 10 | 14 | 22 | 13 |
| 14.4 | 10 | 14 | 21 | 13 |
| 15.0 | 10 | 13 | 21 | 12 |
| 15.6 | 9.5 | 13 | 20 | 12 |
| 16.1 | 9 | 13 | 20 | 11 |
| 16.7 | 9 | 12 | 19 | 10 |
| 17.2 | 9 | 12 | 18 | 10 |
| 17.8 | 9 | 12 | 18 | 9 |
| 18.3 | 9 | 12 | 18 | 9 |
| 18.9 | 9 | 12 | 18 | 8 |
| 19.4 | 9 | 12 | 18 | 8 |
| 20.0 t/m 23.9 | 9 | 12 | 18 | |
| 24.4 | 9.5 | 12 | 19 | |
| 25.0 | 11 | 14 | 21 | |
| 25.6 | 13 | 17 | 28 | |

In de tabel van Mills en La Plante is de relatie tussen de buitentemperatuur en de natbladperiode in relatie met het ontstaan van de infectie aangegeven. De fruitteeler kan de infectieperioden voor zijn bedrijf zelf bepalen, indien hij beschikt over een zgn. bladnat-schrijver, over een maximum- en minimum-thermometer en over de onderstaande tabel van Mills. De tabel van Mills uit 1944, met of zonder aanpassingen, wordt momenteel nog steeds gebruikt om het tijdstip te bepalen wanneer men de schurft bij appel en peer curatief kan bestrijden. Men is tot de conclusie gekomen dat de tabel aangepast dient te worden. Zo zouden winter-sporen (ascosporen) drie uren minder tijd nodig hebben om infecteerbare delen binnen te dringen dan deze tabel weergeeft.



Schurftontwikkeling in 12 maanden.

Verklarende tekst bij de tekeningen.

- Januari:** Op de grond liggen de afgefallen dode bladeren met schurftvlekken. De tekening geeft een dwarsdoorsnede van een aangetast blad weer, met een begin van een sporenvruchtlichaam.
- Februari:** De vruchtlichamen zijn nu groter geworden en de wintersporen (ascosporen) beginnen zich te ontwikkelen. Er heeft zich al een duidelijke sporenzak gevormd.
- Maart:** Een gedeelte van de wintersporen zijn nu rijp geworden. In deze periode kunnen al enkele wintersporen vrijkomen.
- April:** Dit is de maand dat het grootste gedeelte van de wintersporen vrijkomen na een regenbui. De wintersporen vliegen door de lucht en besmetten de jonge bladeren en jonge vruchtjes.
- Mei:** Nog steeds komen er wintersporen vrij. Intussen worden de eerste schurftsymptomen, vlekken op bladeren en kleine vruchtjes, zichtbaar en de eerste zomersporen verbreiden zich.
- Juni:** De bladschurft ontwikkeld zich nu vrij sterk en besmetten ook de groter geworden vruchten.
- Juli:** De productie van zomersporen of conidiën is maximaal.
- Augustus:** De vruchten zijn nu bezet met grote schurftvlekken die ook zomersporen produceren.
- September:** Op het late fruit ontwikkeld zich nog een laatste generatie van schurftvlekken die echter in de al harde schil niet meer groot uitgroeien, maar nog wel schade aanrichten wanneer u het fruit gaat bewaren.
- Oktober:** Het blad valt van de bomen en de schurftige bladeren vallen het eerst.
- November:** Schimmelsporen komen in het blad tot ontwikkeling. De vorming van sporenvruchtlichamen begint op gang te komen.
- December:** De draden van twee schurftvlekken dragen bij tot het vormen van het sporenvruchtlichaam.

NPV Nieuws

Van het Bestuur

Dit herfstnummer van de Pomospost verschijnt deze keer extra vroeg. We hopen dat u daardoor voldoende tijd op de hoogte bent van het programma voor de excursie naar de POM-Noord Holland. De informatie hierover vindt u elders in deze Pomospost. Geeft u zich vooral tijd op als u van het te organiseren busvervoer gebruik wilt maken.

Verder treft u bij de toezending van dit blad een adresdrager aan die een op naam gestelde toegang biedt aan uzelf en een door u te kiezen introduc e.

Bewaart u deze vooral als u op een van de tentoonstellingsdagen een bezoek wilt brengen aan de tentoonstelling "Souvenirs van Eeuwen" te Frederiksoord.

Verder wenst het bestuur u een goede fruitoogst toe en veel genoegen op de verscheidene evenementen die er de komende maanden plaats vinden en waar de NPV veelal actief aanwezig is.

Dick Smith

Excursie naar de Beemster en de collectieboomgaarden van POM-Noord-Holland

Op 20 september organiseert de NPV een excursie naar de twee collectieboomgaarden van onze zustervereniging, de POMologische Vereniging Noord-Holland. Ook deze vereniging zet zich in voor het behoud van oude fruitrassen, vooral in Noord-Holland, in het bijzonder in de vorm van hoogstamfruitbomen. Hiermee wil ze bijdragen aan het behoud van het typisch Noord-Hollandse landschap. De vereniging is net als de NPV al 15 jaar actief en is ongeveer even groot, ze heeft



zo'n 600 leden. De activiteiten zijn vergelijkbaar: het geven van cursussen, determineren, zeldzame rassen verzamelen, cursussen organiseren (o.a. snoeien, enten) en adviseren over rassenkeuze, aanplant, ziektebestrijding, snoei e.d. Een belangrijke activiteit is ook het onderhoud van de twee collectieboomgaarden in Middenbeemster en Egmond. De pomologen van POM-Noord-Holland zullen ons rondleiden in de collectieboomgaard die eind 2003 is ingericht. In deze boomgaard staan ongeveer 300 verschillende appel- en perenrassen, waarvan de meesten oorspronkelijk in Noord-Holland werden geteeld. De boomgaard ligt dicht bij Middenbeemster tegenover de beroemde herenboerderij De Eenhoorn en tegenover het herenhuis Rustenhoven (zie afbeelding links).



Typische stolpboerderij met omgrachte boomgaard in de Beemster.

Beemster 'Wereld Erfgoed'

De Beemster werd in 1612 drooggelegd naar een ontwerp van de legendarische Jan Adriaenszoon Leeghwater. Deze droogmakerij is uniek in de wereld. Omdat het verkavelingspatroon sinds de drooglegging niet is veranderd werd het in 1999 uitgeroepen tot 'Wereld Erfgoed'. De Beemster is op zich zelf al een bezienswaardigheid. Van oudsher is het vooral een akkerbouw-en veeteeltgebied, maar boomgaarden kwamen ook veel voor. Oorspronkelijk was het fruit van de boerenbongers voornamelijk voor eigen gebruik. Maar in de 2^e helft van de 19^e eeuw ontstond fruitteelt op commerciële basis en groeide de Beemster uit tot een belangrijk fruitcentrum. Tijdens de excursie krijgen we een kijkje op het bijzondere karakter van de Beemster o.a. door een lezing van Ger Ernsting, een bezoek aan het agrarisch museum en een rit door de streek.

Na de lunch in het unieke kruisdorp Middenbeemster vervolgen we de reis naar Egmond-Binnen. Op het historische terrein van de abdij van Egmond heeft POM-Noord-Holland kort na haar oprichting een collectieboomgaard mogen aanleggen. De abdij heeft een mooie oude tuin, waar vanouds fruit werd geteeld. In deze boomgaard is gekozen voor de aanplant van laagstammen op zwakke onderstam zodat op een beperkte ruimte de grote verzameling oude fruitrassen een gepland kon worden.

Het programma: (wijzigingen voorbehouden)

- 8.30 vertrek per bus vanaf het nieuwe P+R terrein Haren aan de A28*
- 10.30 aankomst Middenbeemster: koffie
- 11.00 vertrek naar de Collectieboomgaard
- 11.15 rondleiding door de Collectie boomgaard van POM- Noord-Holland in de Beemster
- 12.15 vertrek naar de lunchgelegenheid**
- 13.15 vertrek naar de voordracht
- 13.45 bezoek aan museum Westerhem.
- 14.30 vertrek naar Egmond-Binnen
- 15.00 bezoek aan de abdijs tuin van de abdij te Egmond-Binnen
- 16.00 begin terugreis
- 18.00 aankomst Haren

Voor meer informatie kunt u de volgende websites raadplegen: www.hoogstamfruitnh.com; www.beemsterinfo.nl; www.landvanleeghwater.nl; www.historisch-genootschap-beemster.nl

- Belangrijk: voor 10 september opgeven!** * I.v.m. het reserveren van een bus vragen wij de deelnemers zich op te geven bij de NPV secretaris Jan Wittenberg (j-wittenberg@hetnet.nl of 050-3183360). Dit kan tot 10 september. De NPV betaalt de kosten van busvervoer. Deelnemers kunnen een voorkeur opgeven voor een opstapplaats en opgeven of zij deelnemen aan een gezamenlijke lunch**. De route voert van het nieuwe P+R terrein Haren aan de A28 via de A7 (Sneek, Afsluitdijk) naar Middenbeemster. Opstappunten onderweg zijn o.m. Marum (carpool plaats A7), Joure (MacDonalds).
- Deelnemers die met eigen vervoer reizen worden om 10.30 in Middenbeemster verwacht. Graag wel opgeven i.v.m. koffie en lunch.
- Na opgave wordt uw deelname bevestigd met nadere informatie.
- Partner of introduc e is welkom.





Een kijkje in de collectietuin bij de Abdij van Egmond



Tegenover de historische boerderij De Eenhoorn nabij Midden-Beemster, aan de overzijde van de weg ligt één van de twee collectieboomgaarden van POM Noord-Holland

Drie op elkaar lijkende goede herfstappels



Rode herfstframbozen



Autumn Bliss



Heritage



Himbo Top



Zefa Herbstente



Merveille de Quatre Saisons Rouge



Caroline



Polana

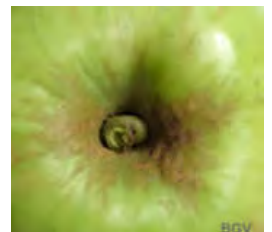
Noorderkroon De appel op de omslag, zie ook blz 4)



© Bongerd Grootte Veen



©Bongerd Grootte Veen



BGV

De Noorderkroon is een zeer zeldzame handappel, die slechts op een tweetal plaatsen in Groningen is terug gevonden. Ze is in 1934 ontwikkeld uit een kruising van Beauty of Bath met Schellinkhouter. in het proefstation te Noordbroek (Gr) De vrucht lijkt qua tekening veel op de Schellinkhouter, maar de vorm en de kleuren zijn meer die van de Beauty of Bath. Ze is min of meer bolronde, iets hoger dan breed. De vruchten variëren weinig in vorm en zijn vrij groot. De grondkleur is geelachtig groen, vrijwel geheel bedekt met een gestreepte levendige rode dekkleur. Het witte vruchtvlees is sappig en stevig. De smaak is goed: zacht rins en licht aromatisch. Het is een late zomerappel, die anderhalve week houdbaar is en dan die snel melig wordt. De boom is gezond en wordt middelgroot. Plukrijp tweede helft september.



De stokoude zwarte moerbeï uit 1707 die op de binnenplaats van het Hofje van Pauw aan de paardenmarkt in Delft staat. De boom wordt op blz. 192 vermeld in het boek: bomen laten leven van Jörn Copijn. ISBN 906030200 1 (foto ingezonden door Josje Regout)



Peterslieappel



Kafappel

Ook peterselieappel en Kafappel lijken terecht



Pomoloog Hennie Rossel toont de zeldzame Kafappels. Menolda van Andel laat de uit de kluiten gewaasen Peterselieapepes, bijgenaamd Kinderkopkes zien. Foto Patrick Guitjens. Zie ook de kleurenafbeeldingen op de vorige pagina.

BABYLONIëNBROEK - Is-ie 't, of is-ie 't niet? Bas van Andel hoopt van wel. Meer nog: hij gelóóft dat-ie 'm gevonden heeft. In een boomgaard in Hank: de peterselieappel.

Een grote ontdekking voor de inwoner van Babyloniënbroek, die in het traceren en reanimeren van vrijwel verdwenen hoogstamfruitrassen zijn passie heeft. Want die peterselieappel is voor Brabant en Gelderland cultureel erfgoed.

Net als de kafappel dat is, het kleine conisch gevormde en geribbelde appeltje dat Van Andel deze week aantrof in Andel en Dussen. " Daarmee is het sortiment van voor Brabant aanbevolen rassen, zoals dat rond 1920 is beschreven, compleet", zegt hij geestdriftig. Op die lijst staan bijvoorbeeld ook de sterappel, de notarisappel, de Eethense wijnappel en de Gamerse Zure. Die werden al eerder van de vergetelheid gered door ze via enten opnieuw te verspreiden.

Dat is ook het plan met de peterselieappel en de kafappel. Voor Van Andel en collega-liefhebbers van hoogstamfruit is het een voordeel dat de Agrarische Natuurvereniging Altena-Biesbosch hard werkt om 1200 appel- en perenbomen terug te brengen in de streek. " Het was hier een soort Betuwe. Dat aanzien daarvan heeft destijds met de ruilverkaveling een flinke deuk opgelopen", zegt echtgenote Mengolda van Andel, die zich met de herintroductie bezighoudt.

Mondelinge tips leidden naar de twee recente vondsten. En van mondelinge overlevering moet hij het ook hebben, stelt Van Andel. Want juist het vrijwel ontbreken van beschrijvingen maakt de speurtocht naar oude rassen lastig.

Over de kafappel, vroeger populair als fris fruit in de oogsttijd, is hij wel zeker. Maar de uit de kluiten gewaassen peterselieappel, bijgenaamd kinderkopke, is pas echt te determineren als zich nog iemand meldt die het ras goed kent.

Misschien gebeurt dat op 12 of 13 september, wanneer het publiek op de Giessense markt terecht kan om fruit te laten determineren door kenner Hennie Rossel.

De columnist van het blad Landleven was gisteren bij de Van Anders. Ook hij kon over de peterselieappel nog geen uitsluitsel geven.

Brabants Nieuwsblad. door Ben Ackermans. woensdag 13 augustus 2008 | 03:29

Naschrift: Bas van Andel heeft foto's van de Peterselieappel gestuurd naar dhr. Elema, de vroegere directeur van het fruitteeltmuseum in Kapelle. Deze liet ze zien aan een 92-jarige oud-fruitteeler, wiens vader de Peterselieappel in Zeeland heeft geteeld. Zijn eerste reactie was "het zou hem kunnen zijn".

Links een doorsnede van de een Peterselie appel. Mogelijk herkent nog iemand deze appel.





Buiten Geluiden

In Nederland zijn er diverse stichtingen, verenigingen ed. die zich inzetten, om waardevol cultureel erfgoed voor het nageslacht te bewaren. Één daarvan is Het Groninger Landschap, dat zich inzet voor het behoud van het oorspronkelijke landschap en de cultuurhistorie in de provincie Groningen. In het navolgende artikel worden de activiteiten van deze stichting nader beschreven.

Gerrit J. Pollard

Wie wat bewaart, die heeft wat

Het Groninger Landschap



Het Groninger Landschap is al meer dan zeventig jaar actief beschermer van natuur, landschap en cultuurhistorie in de provincie Groningen. De stichting spant zich in om het oorspronkelijke landschap te behouden of weer te herstellen, en wel op een zodanige manier dat de mensen ervan kunnen genieten. Het beschermingswerk kan worden uitgevoerd dankzij de steun van circa 17000 beschermers, tientallen bedrijven en ruim tweehonderd vrijwilligers.

Bescherming en ontwikkeling van natuur

De natuur in Groningen is zeer gevarieerd: kwelders, polders, meren, rivieren, bossen, het is er allemaal. Het Groninger landschap bezit zo'n 7900 hectare aan natuurgebieden waarin vele soorten planten en dieren voorkomen, waaronder zeldzame en bedreigde soorten. In ieder gebied werkt de stichting volgens een beheerplan. Beheren wil zeggen: zó onderhouden dat het natuurgebied zoveel mogelijk zichzelf in stand kan houden. Soms is daarbij een ingrijpende maatregel nodig om de natuur op gang te helpen. In Polder Breebaart (bij Termunten) is een opening in de Deltadijk gemaakt zodat de zee weer in en uit kan stromen. Bij Bourtange is landbouwgrond afgegraven waardoor bijzondere planten weer een kans krijgen. In het Reitdiepgebied wordt de waterstand verhoogd ten behoeve van de weidevogels. Het doel van iedere maatregel is steeds: behoud en versterking van de natuur.

Veel van de natuurgebieden van Het Groninger Landschap passen in de aanleg van de Ecologische Hoofdstructuur, de EHS, het landelijke netwerk van natuurgebieden.

Behoud van cultuurhistorie

Groningen heeft veel cultuurhistorische rijkdommen. Neem nu de glorieuze Ennemaborg in Midwolda of de voorname Coendersborg in Nuis. Maar ook eenvoudiger gebouwen zoals molens en oude boerderijen zijn het waard om bewaard te blijven voor het nageslacht. Het Groninger Landschap behoudt deze schatten door ze aan te kopen, te restaureren en te exploiteren. Cultuurhistorie zit natuurlijk niet alleen in gebouwen. Het Reitdiepgebied is het oudste cultuurlandschap van West-Europa. Oude dijken, wierden, voormalige borgeerterreinen, zij vertellen allemaal het verhaal van de bewoningsgeschiedenis van de provincie Groningen en hebben daarom de volle aandacht van Het Groninger Landschap.

Het Reitdiep mag weer kronkelen

Hard gewerkt is er aan de uitwerkingsplannen voor het Reitdiepgebied en voor de bouw van een nieuw bezoekerscentrum in Noorderhoogebrug, een buitenplaats van Het Groninger Landschap. 'Laat het Reitdiep weer kronkelen' is de naam van het ambitieuze project, dat er voor moet zorgen dat de oude meanders van het Reitdiep weer gevuld worden met water. Hiermee wordt een oud landschapsbeeld hersteld. De hogere waterstand is gunstig voor de weidevogels. Uitvoering van het project start in de loop van volgend jaar.

Moerasgebied in ere hersteld

Vlakbij het Zuidlaardermeer liggen de Westerbroekmadedepolder en de Kropswolderbuitenpolder. Vroeger bepaalde de rivier De Hunze hier het landschap. De waterhuishouding had men in die tijd niet zo in de hand

als nu. In de winter stonden de terreinen aan beide zijden van de rivier blank, in de nazomer vielen deze percelen droog en werden ze gebruikt als hooiland. Begin twintigste eeuw werd ten behoeve van de boeren met behulp van de techniek de waterstand naar beneden gebracht, waardoor de vogelpopulatie en de vegetatie veranderden. Water- en moerasvogels maakten plaats voor weidevogels. Het Groninger Landschap heeft onlangs samen met gemeenten, provincie, waterschap en particulieren het gebied weer omgetoverd tot een waterrijk gebied waarin water- en moerasvogels zich weer thuis voelen, terwijl daarnaast nog genoeg droge graslanden zijn overgebleven voor de weidevogels. Daarnaast is het gebied geschikt gemaakt voor recreatie en ook voor waterberging in tijden van extreme wateroverlast.

Boomgaarden

De boomgaarden die u op de landgoederen van Het Groninger Landschap aantreft, laten we in dit blad natuurlijk niet onvermeld. Bij de Ennemaborg vindt u een appelboomgaard en een notenboomgaard en bij de Coendersborg in Nuis staan in het achterste deel van de tuin fruitbomen. Het Iwema Steenhuis in Niebert is

het enige nog resterende middeleeuwse steenhuis in de provincie. Achter dit steenhuis ligt een fraaie tuin met appel- en perenbomen van zeldzame Groningse rassen, zoals de ReINETTE van Ekenstein en het Kaneelzoetje. Geen appelboom, maar wel bijzonder: in de tuin van het Iwema Steenhuis staat de dikste boom van Groningen: een rode beuk met een omtrek van zes meter.

Beleef Het Groninger Landschap

Vrijwel alle gebieden van het Groninger Landschap zijn toegankelijk voor publiek. In onze bBuitenplaatsen zijn bezoekerscentra waar veel te zien en te doen is voor jong en oud. Met films, foto's, exposities en andere middelen wordt het publiek verteld wat er zo bijzonder is aan de gebieden die Het Groninger Landschap beheert. De buitenplaatsen zijn vaak ook het vertrekpunt van de excursies. Ze worden beheerd door vrijwillige medewerkers, die u van harte welkom heten en u graag enthousiasmeren voor het Groninger landschap. Al een beetje enthousiast geworden? Neem een kijkje op www.groningerlandschap.nl.

Siep Huizinga



De Ennemaborg in Midwolda is vele malen verbouwd. De huidige vorm is een 18e-eeuws buiten, gelegen in een baroktuin. In 1965 werd de borg eigendom van Het Groninger Landschap. Het landgoed is nu een groot openbaar park van met monumentale bomen en veel stinzenplanten. Konikspaarden begrazen het bos en de aangrenzende weiden.

Deze foto dateert uit 1967 tijdens een kunstmanifestatie "beeld en route".

Wel en Wee op de Fruithofstee

Mijn vrouw en ik bezochten onlangs in mei de Lentefair in de Fruithof in Frederiksoord, zei mijn vrouw plotseling: "hier is vrijwilligers werk voor jou!". Ja, zei ik dat zie ik ook.

Wij hebben tijdens dit bezoek contact gelegd met vertegenwoordigers/vrijwilligers van de Fruithof die daar vertegenwoordigd waren en ondergetekende kon die zelfde week nog als vrijwilliger aan de slag.

Zelf had ik nooit verwacht dat ik ooit nog weer iets "in het fruit" zou gaan doen, zeker als je 40 jaar daar in werkzaam bent geweest. Wat trok mij dan in het bijzonder aan in de Fruithof om dat wel te gaan doen. Allereerst de opzet van de Fruithof als belangrijke genenbank van oude fruitrassen, zelf opgegroeid in een hoogstam boomgaard met ± 40 deels oude rassen, ja dan gaat het toch weer een beetje kriebelen, zoeken van hoe was dat vroeger ook weer en op mijn eerste vrijwilligersdag zag ik al gauw dat waar de professionele teelt mee kampt, op de fruithof geen probleem is zoals perenbladvlo, spint, roze appeltakluis, bloedluis, wantsen om er maar eens een paar te noemen.



Ha, zult u zich afvragen, hebben ze daar dan helemaal geen problemen? Was het maar zo. Er is een enorm rupsenprobleem. Toen ik daar in mei kwam liepen wij daar in een complete "die-rentuin" rond. Wat kroop daar zoal rond in de fruitbomen? Allerlei bladrollers, spinselmotten, voorjaarsuilen om er maar eens een paar te noemen. Dan komt toch de vraag op: "Wat kunnen we hier aan doen zonder het biologisch evenwicht te verstoren?". Wij denken als vrijwilligers dat het ophangen van meer mezenkastjes voor het rupsenprobleem een oplossing zou kunnen zijn, daarnaast het ophangen van oorwurmpotten zou voor het terugdringen van

bepaalde plagen ook een goed alternatief kunnen zijn. Misschien vraagt u zich af: Die oorwurmen kunnen die dan geen schade veroorzaken? Soms wel, het komt wel eens voor dat ze aan bladeren van de jonge scheuten vreten, als in vruchten "barstjes" zitten willen ze daar wel eens schade aan veroorzaken. Maar wat is erger, soms moeten we van twee kwaden de minst kwade kiezen en ik kan rustig schrijven dat in de professionele teelt vandaag aan de dag er veel aandacht besteed wordt aan het in stand houden van een oorwurmpopulatie! Zeker in de teelt van peren, dit omdat daar peren bladvlo soms een groot probleem kan zijn.

Maar wat doen we daar als vrijwilligers op de woensdagen? Alle voorkomende werkzaamheden die op dat moment in de Fruithof moeten gebeuren. Dat kan zijn schoffelen, snoeiwerkzaamheden, aanbinden van fruitrassen, bij droogte water geven op de opkweekhoeken, om maar eens een paar van die werkzaamheden te noemen.

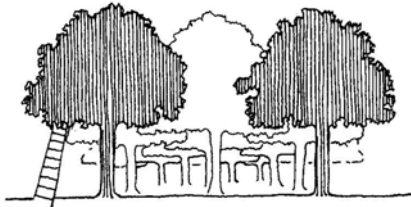
Ook wisselen wij als vrijwilligers kennis uit, proberen kennis te vergaren en bespreken problemen die wij soms in eigen tuin hebben. Daarnaast, als er behoefte aan is, kunnen wij u ook leren hoe het enten en oculeren van een fruitboom moet, zodat u zelf uw eigen fruitboom kan maken.

Gaan die woensdagen "geruisloos" voorbij? Nee zeker niet, met de nodige humor vinden diverse werkzaamheden plaats. Nieuwsgierig geworden misschien? Kom gewoon eens langs op een woensdag en wij leggen u graag uit dat vele handen licht werk maken en dat het erg gezellig en leerzaam kan zijn.

Marten Pelleboer, vrijwilliger in de Fruithof

De foto toon een groepje vrijwilligers op de jaarlijkse barbecue.

(Advertentiepagina)



het herfstprogramma 2008 van de Fruithof

Aanmelden voor de workshops:

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

E-mail:
info@fruithof-frederiksoord.nl

Bezoekdagen.

Op de zaterdag en zondag 20 en 21 september bent u van harte welkom in de Fruithof. Wij verzorgen onder deskundige leiding rondleidingen door de NPV-collectieboomgaard, en u kunt met al uw fruitvragen bij ons terecht. Kosten € 3,— p.p. kinderen gratis.

Fruitpersdagen.

Op zaterdag 4 en 18 oktober, kunt u uw zelf geplukte oogst meenemen en laten persen tot sap. Ook is de mogelijkheid fruit te kopen en tot sap te laten persen. Hebt u grote hoeveelheden (meer dan 7 kisten) neem dan even contact op. Telefoon 0592-351264. Kosten € 0,40 per ltr. geperst sap, denk aan verpakkingsmateriaal voor uw verse sap.

Workshops snoeien.

Om een gezonde hoogstamvruchtboom te behouden en daar jaarlijks de vruchten van te plukken is een goede snoei noodzakelijk. In september wordt er weer een pruimensnoeidag gehouden.

Snoeien van pruimenbomen

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

Voor extra inlichtingen over het herfstprogramma 2008 raadpleeg onze website:
www.fruithof-frederiksoord.nl

NATIONALE FRUITTENTONSTELLING "SOUVENIRS VAN EEUWEN 2008"

De 10e Nationale Fruittentoonstelling "Souvenirs van Eeuwen"
wordt gehouden op:

10, 11 en 12 oktober in de boomgaard van de Fruithof te Frederiksoord.
Reserveer alvast deze datums.

Portret van Karin Edens

"Snoeien is van groot belang, als je een vruchtboom niet goed onderhoudt, vervalt hij sneller. Zo gaat belangrijk cultuurerfgoed verloren", zegt Karin Edens. Ze is eigenaar van Snoeibedrijf De Boomgaard in Groningen. Ook geeft ze advies over boom- en struikbeplanting.

Karin Edens heeft net haar eerste snoeiseizoen achter de rug met haar nieuwe bedrijf De Boomgaard. "Het kwam wat laat op gang, maar ik heb niet te klagen". Ongeveer een jaar geleden begon Karin met een starterstraject van de sociale dienst. Ze had geen vaste baan en wilde graag een eigen snoeibedrijf beginnen. Dat lukte. "Ik vind het een heel mooi traject." Edens snoeit niet alleen, maar geeft ook cursussen (individueel en groepen) en advies over het beheer van erfbeplanting. Het gaat er vooral om hoe bomen, struiken en planten groeien, hoe ze op elkaar reageren en hoe ze het beste te onderhouden zijn. "Ik adviseer

waar je op moet letten bij de aanleg van een tuin. Ook aan mensen die dat zelf willen uitvoeren."

Als je (erf)beplanting goed aanlegt, heb je in het begin veel onderhoud. Hoe ouder de beplanting wordt, hoe minder onderhoud je hoeft te plegen. Nu gaat het vaak andersom. Mensen beginnen pas na jaren met snoeien. Als je direct start met onderhoud, heb je later minder problemen en onkosten. Zo behoudt je steeds de functie van het groenelement en dus ook het plezier eraan". Uit interesse voor natuur, tuinen en cultuurhistorie begon ze in 1992 als vrijwilliger bij Landschapsbeheer Groningen. Ze heeft de "Groot Groenopleiding" gedaan met als gespecialisatie bos- en natuurterreinen. Al snel intrigerende het hoe en waarom van het snoeien haar en ze verdiepte zich steeds meer in deze materie. De reactie van (vrucht)bomen op snoeien en op de strategie van houtrot in bomen. Daarvoor kijkt ze graag naar 'oer'bossen en heel oude bomen in het buitenland.

“Hoe bomen groeien en aftakelen, geeft mij inzicht in hoe bomen zelf aantastingen zoals rot aangaan en waar zulke takken en stammen uiteindelijk scheuren of breken. Dat kan ik weer toepassen bij mijn keuzes in het snoeien”. Het betekent ook regelmatig bezoeken aan Zuid-Limburg om de oude hoogstamvruchtbomen te bekijken en met ervaren snoeiers te praten en te snoeien. Ze werkte eerder negen jaar bij landschapsbeheer. “Ik deed snoeiwerk, dunning, velwerk, extensief maaien, heggen scheren, singels / bosjes en boomgaarden aanleggen” vertelt ze. “Na ongeveer acht jaar kreeg ik een evenwichtsstoornis met duizelingen. Ik weet niet hoe het kwam, maar ik kon mijn werk niet meer goed doen. Motorzagen en in bomen klimmen was toen niet meer veilig”.

Edens zat een poos in de ziektewet en volgde later een re-integratietraject. Ze deed een meubelmakersopleiding en gaf daarna anderhalf jaar les. Vanwege een reorganisatie moest ze weg. “Het ging ondertussen een stuk beter met de duizelingen. Ik wilde me vooral bezig houden met waar ik goed in ben en met wat ik heel graag doe. Daarom ben ik een eigen snoeibedrijf en een meubelmakerij begonnen. Ik maak meubels van snoeihout. Dat doe ik vooral als het snoeiseizoen voorbij is”, zegt Edens.

Meestal werkt ze alleen. “Als ik boomverzorgingswerk of grote klussen heb, huur ik iemand in. Ik snoei vooral hoogstamvruchtbomen. Dat zijn grotere fruitbomen.

Het is iets anders dan het snoeien van gewone bomen. Bij vruchtbomen heb je met een grote opbrengst te maken, het fruit. Je past het snoeien aan zodat er regelmatig vruchten komen en dat de boom ook op latere leeftijd bestand is tegen de wisseling van het gewicht dat ze moet dragen”.

“Het is vooral belangrijk om achterstallig onderhoud aan te pakken. Als mensen ergens komen wonen is er soms al een boomgaard. Vaak zijn dat oude bomen waar lang niets aan gedaan is. In de provincie zijn er veel bijzondere rassen die je niet vaak meer ziet. Als je niets aan een boom doet, vervalt de boom langzamerhand. Een eigenaar heeft er dan weinig plezier van. En het is cultuur goed dat weg valt.”

Edens gebruikt geen chemische bestrijdingsmiddelen. Ze richt zich op ecologisch beheer. “Door regelmatig te snoeien is een boom open en krijgt hij licht. Daardoor is hij minder vatbaar voor schimmels en insectenplagen. Het is heel belangrijk om bomen te snoeien, zo kun je optimaal gebruik maken van een boom. Maar ook de omringende beplanting en het daar heersende ecologische evenwicht heeft invloed op ziekten en plagen in de boomgaard”. Verder zoekt ze naar ecologische methoden van plaagbestrijding die betaalbaar zijn voor particulieren.

Zie Karin's website: www.snoeideboomgaard.nl email: info@snoeideboomgaard.nl

Iets aangepast artikel van Ilse Knol.
Dagblad van het Noorden. 14 juni 2008



Karin Edens in een oude boomgaard in Limburg



Creatief Culinair

Sapbereiding kan op verschillende manieren. Zo zijn er diverse apparaten en maakt het verschil of het gaat om zacht of hard fruit. Ook is er een verschil tussen warme of koude sapbereiding. In het onderstaande artikel komen de verschillende facetten van de sapbereiding aan de orde. En tenslotte hoe kun je het verse sap het beste bewaren. Daarnaast beschrijven Hubertine Wibier en Alie Mulder enkele recepten die alles te maken hebben met sapbereiding en de verschillende mogelijkheden.

Gerrit J Pollard.

Sapbereiding

Onder sap van vruchten wordt verstaan, het vocht dat opgevangen wordt na het persen of centrifugeren van verse vruchten. Dit sap wordt vervolgens geklaard zodat het helder wordt. Deze ongegiste vruchtensappen zijn ook het basisproduct voor de wijnbereiding, men spreekt dan van "most". In Duitsland worden vruchtensappen "Süssmost" genoemd.

Vruchtensappen zijn maar beperkt houdbaar, ook in de koelkast is het sap slechts enkele dagen te bewaren. Alleen sap van zeer zuur fruit, kan wat langer bewaard blijven. Dit betekent, dat wil men vruchtensappen langer bewaren, ze ingevroren of geweekt moeten worden.

De geschiedenis van het fruitsap is net zo oud als de geschiedenis van het fruit zelf. Al in de oudheid maakte men vruchtensap, dat vers gedronken werd of men bewaarde het als gegiste drank in de vorm van azijn, we spreken dan over 500 v. C.

Het zuivere sap werd in die tijd vooral gebruikt als remedie tegen allerlei kwalen.

Rond 1600 ontstond een meer industriële aanpak voor de bereiding van de z.g. appeldrink. Appels werden in grote molens vermorzeld, vervolgens werden ze in grote kuipen gedaan en het sap werd afgetapt. Dit sap liet men dan in houten vaten gisten en het kon op die manier twee á drie jaren bewaard worden. In feite ging het hier om de bereiding van een lichte cider.

Vruchtensappen bevatten 85% water en verder praktisch alle goede mineralen, suikers, vitamines, enzymen en aminozuren e.d. die oplosbaar zijn.

Het voordeel van sappen t.o.v. het eten van hele vruchten is, dat mineralen etc. als het ware sneller ter plaatse zijn dan na het eten van hele vruchten. Het menselijk spijsverteringssysteem haalt bovendien slechts een deel van de aanwezige vitamines en mineralen uit het opgegeten voedsel, dus ook uit de vruchten. Bovendien kauwen veel mensen slecht waardoor in het spijsverteringssysteem, de waardevolle stoffen nog moeilijker uit de massa vrijkomen.

De belangrijke gezondheid bevorderende elementen in de sappen worden snel door ons lichaam geabsorbeerd, wat belangrijk is voor een goede gezondheid.

Gegiste dranken bevatten nauwelijks nog vitamines omdat deze door de gisting zijn opgebruikt, bovendien is ook een groot deel van de minerale stoffen verloren gegaan.

Door vruchtensappen te pasteuriseren of in te vriezen worden deze giststoffen vernietigd zonder dat de vitamines e.d. verloren gaan.

Bij het bereiden van sap speelt de stof pectine een belangrijke rol. Pectine is een onderdeel van de celwanden van vruchten en planten. Pectine zorgt ervoor, dat de cellen aan elkaar klitten. Pectine ontstaat tijdens de rijping van de vruchten voornamelijk onder de schil en rond de pitten. Bij verdere rijping wordt de pectine omgevormd tot pectinezuur.



Overrijpe vruchten bevatten dus relatief weinig pectine. Overrijpe appels worden daardoor melig, de cellen klitten niet goed meer aan elkaar. Tijdens het ontdooien of verhitten scheuren de celwanden van de vruchten en komen niet alleen de vruchtensappen vrij maar ook de pectine, die vooral in een zuur milieu een geleachtige substantie vormt.

Deze gelei zorgt ervoor, dat bv. jam steviger wordt, maar bij vruchtensappen ontstaat er onderin de pot of fles een drab bestaande uit zeer fijn vruchtvlees en een geleachtige vloeistof. (pectine). Kortom pectine is er de oorzaak van, dat bv. appelsap vaak troebel is.

Om het sap helder te maken kan men het sap zeven door een enkele malen opgevouwen vochtige kaasdoek, een papieren filter of hevelen. Een andere mogelijkheid is, om aan het sap pecto-enzymen toe te voegen. Pecto-enzymen breken de pectine af, waardoor het sap sneller helder wordt.

Sapbereiding

Bij de sapbereiding is het belangrijk een onderscheid te maken tussen zacht fruit zoals aardbeien, druiven, pruimen e.d. en hard fruit als appels en peren. Dit hard fruit moet eerst in kleine stukjes gesneden of versnipperd worden, voordat het sap eruit geperst kan worden. Het onttrekken van sap kan koud of warm geschieden. De koude methode heeft het voordeel, dat het sap nog alle vitamines en andere voor onze gezondheid belangrijke stoffen bevat. Ook bevat het nog de smaak en geurstoffen van het uitgeperste fruit. Vooral wanneer de vruchten ongeschild uitgeperst worden, omdat de smaak, geur en andere belangrijke stoffen vooral onder de schil of rond het klokhuis zitten.

Wordt het sap tijdens het proces verwarmd dan vervalt dat voordeel grotendeels. Ook wanneer het koud gewonnen sap later verwarmd wordt om er gelei van te maken of om het pasteuriseren, vervallen de eerder genoemde voordelen. Wel is het rendement van sapbereiding door verwarmen hoger dan de koude variant, kortom je haalt er meer sap uit.

Voor sapbereiding zijn er verschillende mogelijkheden die in het navolgende globaal zullen worden besproken

1. Afkoken en uitknijpen.



Zet de vruchten op met een weinig water. Kook de vruchten tot ze gaar zijn en ze het sap goed loslaten. Leg een nat gemaakte katoenen doek bv. een kaasdoek in een vergiet, dat op een emmer of een pan staat, en stort de vruchtenmassa er in. Laat het sap dat meestal zeer helder is, uit de vruchten lopen. Gaat men op de doek drukken of uitpersen dan komt er meestal troebel sap uit. Natuurlijk kan men ook eerst de massa door een zeef laten uitlekken en daarna het sap door een nat gemaakte doek zeven en daarna eventueel uitknijpen. Deze methode is vooral geschikt voor zacht fruit.

2. Diepvriezen en uitknijpen.

Omdat de oogst zich meestal over meerdere dagen plaatsvindt of men heeft op dat ogenblik geen tijd, is het handig om vruchten in te vriezen. Haalt men daarna de vruchten uit de vriezer dan barsten de cellen in de vruchten open en het sap vloeit dan onbelemmerd uit de cellen. Daarna kan men de overgebleven massa, indien men dat wenst, uitwringen.

Ook deze wijze van sapbereiding is vooral geschikt voor zacht fruit.

3. Bessenmolentje.

Dit molentje (afbeelding hierboven) is geschikt voor zachte fruitsoorten, met name bessen. Het nadeel van het werken met een dergelijk molentje is, dat het maken van sap op deze manier vrij veel tijd kost.

Wanneer het molentje is vervaardigd van gietijzer en voorzien is van een vertinde laag, kan het sap een metaal smaak krijgen, wanneer de vertinde laag door slijtage deels is verdwenen.

4. Pers- en fruitmolen.

Vruchtenpersen zijn er in vele maten, vormen en prijzen. De meeste zijn uitgevoerd in hout. (zie afbeelding rechts van een houten). In de korf wordt een kaasdoek gelegd. Daarin gaat het fruit, vervolgens wordt de kaasdoek dichtgevouwen. Daarna gaat er een plankje op, vervolgens de vijzel en dan kan het aandraaien beginnen. Het sap kan dan opgevangen worden in een bak. Zachte vruchten met pitten zoals kersen, druiven e.d. nooit te hard persen. Als de pitten stuk gaan geven ze een bittere smaak aan het sap. Hard fruit zoals appels en peren dienen eerst versnipperd te worden in een fruitmolen (links).



5. De sapcentrifuge.

In een sapcentrifuge worden de vruchten eerst geraspt en daarna wordt het sap er in een snel draaiende trommel uitgeslingerd.

Het nadeel is, dat kleinere centrifuges tussendoor regelmatig schoongemaakt moeten worden omdat de trommel dan vol zit met vrucht vlees.

Voordat men begint dient het fruit eerst gewassen te worden, ontpit en ontdaan te worden van minder mooie delen. Groot fruit eerst klein snijden.

6. De sap- of stoomextractor.

Er zijn verschillende namen in omloop voor het zelfde apparaat zoals: ontsapper-stoompan, sapketel, stoompan, sapextractor en stoomextractor.

Een stoomextractor bestaat uit een onderketel, waar het water in gaat. Hierop staat een ketel met een slang en een aftapkraan. In deze tweede ketel hangt een vergiet waar de vruchten in komen. Het geheel wordt afgesloten met een deksel.

Door de verhitting van het water in onderketel ontstaat stoom. Deze stoom zorgt er voor, dat de cellen van de vruchten in het vergiet barsten en het sap in de tweede ketel loopt van waaruit het kan worden afgetapt. Het voordeel van deze manier van sapwinning is dat het sap gelijk gepasteuriseerd is. (Zie voor een afbeelding van een stoomextractor, het artikel "Sapwinnen en daarvan siroop maken" van Hubertine Wibier).



Bewaren van vers bereid sap.

De gemakkelijkste manier is invriezen in plastic flessen. Deze flessen niet tot de bovenrand vullen, omdat het sap tijdens het invriezen uitzet.

Een andere methode is, het hete sap in zeer goed schoongemaakte flessen te gieten en ze dan goed af te sluiten met bv. een rubberen afsluitkap, een z.g. weckkap (zie foto hiernaast) . Let wel, de flessen helemaal vol gieten met het hete sap. Door de afkoeling krimpt het sap en ontstaat er een vacuüm, waardoor de dop vast op de fles wordt getrokken.

Gerrit J. Pollard.

Sapwinnen en daarvan siroop maken



Het winnen van sappen kan op verschillende manieren. De gemakkelijkste manier van het winnen van sap voor siroop is de "hete manier". Daarvoor gebruiken we een z.g. ontsappen (zie afbeelding links).

Bessen en ander zacht fruit, zoals, frambozen, vlierbessen, kersen enz., goed wassen en heel, dus de bessen aan steeltjes in de pan doen en gedurende 45 tot 60 minuten ontsappen. Appels, peren, kweeperen en rabarber goed wassen, niet schillen en met pitten in stukken in de pan doen en 90 minuten laten ontsappen. Daarna is het eenvoudig om siroop te maken. Hieronder volgt het basis recept.

Gebruik flessen die goed schoon zijn, het beste kunnen ze in de vaatwasser. Als u sap wilt opslaan dan neemt u schone lege wijnflessen die u bv. in de vaatwasser hebt schoon gemaakt. Als u het sap heet in hebt gedaan dekt u de fles af met een kapje van Weck.

Basis recept siroop

Ingrediënten: 1 l sap, 1,5 kg suiker, 20 g, citroenzuur,

Het warme sap vermengen met suiker. Citroenzuur vermengen met heet water en door het warme sap met suiker roeren. Aan de kook brengen en heet in de flessen gieten. Flessen afsluiten en etiketteren.

Als u appel of perensiroop maakt is het heel lekker als u naar uw eigen smaak wat kaneel of speculaaskruiden toevoegt.

Ik wil u ook graag een bijzonder recept geven van een siroop die heel goed kan dienen als alcoholvrij aperitief. Een scheut siroop wordt met een paar blokjes ijs in een mooi glas geserveerd.

Anijssiroop

Ingrediënten: 25 g steranijs, ½ pijpje kaneel, schoongeboende gele schil van een citroen, 1 l water, 750 g geleisuiker.

Water met geleisuiker aan de kook brengen en 1 minuut laten koken. Siroop in een goed schoongemaakte inmaakpot gieten en de anijs, kaneel en citroenschil toevoegen. De pot afsluiten en ongeveer 10 dagen laten staan. De siroop zeven en in flessen gieten en afsluiten.

Basisrecept voor vruchtenkoekjes en –snoepjes.

Langzaam gaan we van de zomer in de herfst en kunnen we een gure dag opvrolijken met onderstaand recept. In de appel- en perentijd kunnen we een moes maken van appels en peren. Laat deze moes uitlekken in een kaasdoek. Voeg dan naar eigen smaak wat gepureerde gember toe en eventueel wat speculaaskruiden.

Benodigheden: -500 g uitgelekte vruchtenmoes (fijn gepureerd), 500 g geleisuiker, bakblik, bakpapier.

De moes vermengen met de geleisuiker en aan de kook brengen en 4 minuten borrelend laten koken. De massa begint zich los te laten van de pan. Als dit niet gebeurt dan nog even laten doorkoken.

De inhoud van de pan op een met bakpapier beklede bakplaat uitgieten en 2 dagen op een warme plaats laten drogen.

De plak omdraaien en zo nog een dag laten drogen. De plak in blokjes snijden of er klein figuurtjes uitsteken en de koekjes door kristalsuiker wentelen.

De koekjes in een bakje bewaren en tussen elke laag bakpapier leggen.

Ik wens u een fruitige herfst en een mooi begin van de winter.

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



Bramenportwijn

Recept voor 10 liter uit het receptenboekje van de Fryske Wynmakers.

Ingrediënten: 2,5 kg bramen, 1 kg druiven, 4thl pecto enzym, 1 kg vlierbes, 3thl gistvoeding, 0,5 kg zwarte bessen, 1thl wijngist, 250 gr vogelkers, 0,5 kg blauwe pruimen, 2 kg suiker + 300 gr suiker voor mediumwijn.



Alle vruchten kunnen eerst heel goed verzameld en bewaard worden in de vriezer.

Bereiding: Maak met behulp van de stoomextractor sap van de vruchten. Los hierin de suiker op. Na afkoelen de enzymen, gistvoeding en wijngist toevoegen. De fles niet gelijk helemaal vullen, vanwege het bruisen in het begin van de gisting. Na een week de fles aanvullen met water. Als de wijn is uitg gist, 3 à 4 week na het opzetten van de wijn, hevelen in een schone fles. Voor een mediumwijn 300 gr suiker oplossen in wat water en toevoegen aan de gehevelde wijn. De fles moet weer vol zijn.

Nog twee keer hevelen met een tussenperiode van steeds ± 8 weken.

Bij het bottelen, ± een jaar na het opzetten van de wijn, mag de wijn niet meer gisten. (eventueel kaliumsorbaat + sulfiet toevoegen om knallende kurken te voorkomen)

Veel succes, Alie Mulder www.wijngildebraamstruik.nl

Agenda Herfst 2008

- 19, 20, 21 september **Norddeutschen Apfeltage 2008** im Pferdestall/Dorfgemeinschaftshaus
Am Gutshof 3, 22949 Ammersbek (15 km ten Noorden van Hamburg). De NPV is op 21 september
behelpzaam bij het determineren van fruitrassen.
- 20 september **NPV Excursie** naar de onze zustervereniging POM Noord-Holland o.a. naar de collectietuin te Midden-
Beemster (zie aankondiging op blz. 2).
- 20 september **Instructie in het determineren** van diverse fruitsoorten in de boomgaard van de Fruithof te
Frederiksoord. De cursusbijdrage is €25.-- en is gratis voor NPV-leden. Aanmelding bij Josje Regout:
josje@oudefruitrassen.nl. of 0172-571918 10.30 tot 15.00 uur.
- 21 september Feest en productenmarkt op de binnenplaats van het kasteel **Kasteel Doorwerth**, Fonteinalee 4, 6865
ND Doorwerth. Producten van de groentetuin en de boomgaard zijn te zien en te koop. Er zijn
entdemonstraties en u kunt uw eigen fruitrassen laten determineren door het NPV lid Hennie Rossel. Dat
is gepland op zondag van 13 tot 17 uur.
- 27 september **Oogstdag Friesland** (in het Fries: Risping) mede georganiseerd door de NPV bij de Watzemastate,
Easterboarn 7. Oldeboorn. Te bereiken door op de A7 tussen Heerenveen en Drachten de afslag
Gorredijk/Tijnje te nemen, richting Tijnje te gaan, na 3 km voorbij Tijnje, richting Oldeboorn ziet u rechts
de Watzemastate.
- 28 september **Dag van de Duurzaamheid te Zutphen** met als thema Voedsel. Leveranciers van biologische voeding
presenteren zich, er is een markt met kookdemonstraties en proeverijen enz. Rond het CNME gebouw
en activiteitscentrum van Zozijn De Kaardebol, Harenbergweg 1, 7204KZ, Zutphen. tel. 0575-587755.
12.30 - 17.00 uur. De NPV. is aanwezig om te determineren.
- 4 oktober **Determinatiedag NPV** in tuincentrum/bezoekerscentrum de Vennehage, Venneweg 8, te **Veelerveen**.
10.00 – 15.00 uur. Ook is er een kleine fruittentoonstelling. Toegang gratis.
- 4 oktober **Jaarlijkse Oude Rassenmiddag** het Fruitteeltmuseum aan de Biezelingseweg 10 te **Kapelle (Z)**. 12.00
– 16.00 uur met o.a. determinatie van meegebracht fruit. Rondleiding en determinatie zijn gratis, wel
moet voor de entree worden betaald. Informatie tel: 0113-344904 of email: info@fruitteeltmuseum.nl of
via de website: www.fruitteeltmuseum.nl
- 11 oktober **Oogstdag** in De Kruidhof, Schoolstraat 29b, te **Buitenpost** (nabij het NS-station). 10.00 – 16.00 uur. De
NPV is aanwezig om meegebracht fruit te determineren.
- 11 oktober **Plukdag** van ecologisch geteelde appels en peren van oude fruitrassen in de boomgaard van de **borg**
Verhildersum te Leens (Gr) van 13.30 - 16.30 uur. Het fruit wordt door de leden van de
fruitwerkgroep geplukt en verkocht in de boomgaard. Toegang gratis.
- 10.11,12 oktober **Tentoonstelling Souvenirs van eeuwen** te Frederiksoord. Zie hieronder en de informatie op de
achterzijde van de omslag van dit blad.
- 17, 18 en 19 okt. **Fruitrassententoonstelling 2008 van POM Noord-Holland**. In tuincentrum Meliora, Hoornseweg 23
Middenmeer (Wieringermeer). Dit tuincentrum ligt aan de zuidkant van het dorp. Op zaterdag 18 okt. is
de NPV aanwezig om fruit te determineren.
- 13 oktober. Open dag bij het **Fruitteeltmuseum te Kapelle** (Zeeland). Biezelingseweg 10, 4421 PM, te Kapelle. De
NPV helpt met determineren van ingebracht fruit. 13.00 - 17.00 uur.
- 1 november **Fruitdag** in museumboerderij Welgelegen, naast de **borg Verhildersum te Leens** (Gr.). 10.00 – 16.00
uur. Er is fruit te koop van oude fruitrassen uit de eigen boomgaard. De NPV zal aanwezig zijn om
meegebracht fruit te determineren. 10.00 – 16.00 uur.

*NB. Als u meegebracht fruit wil laten determineren, neem dan minstens vijf exemplaren van elk ras. Dit omdat veel
rassen nogal variabel van vorm, kleur en grootte kunnen zijn. Bewaar het fruit in de koelkast.*

Toegang voor NPV leden tot de Tentoonstelling Souvenirs van Eeuwen 2008

NPV-leden hebben samen met een partner/introduc e gratis toegang. Op vertoon van de adresdrager(adresvel) van het
herfstnummer van de Pomospost worden twee toegangskaarten verstrekt. Bewaar deze adresdrager dus zorgvuldig!
Agendaberichten voor het volgende nummer v or 17 augustus mailen aan Dick Smith: smith-grasdijk@hetnet.nl