

Pomospost

Pruimen als eieren zo groot

Ziekten en plagen: bacterievuur

Hoe en wanneer appels en peren plukken



Herfst 2010

Colofon

Redactie Pomospost

Jan Veel, Eindredacteur/Pomologische onderwerpen.
Gerrit J. Pollard, Creatief Culinair, Buiten Geluiden.
Harm Moek, Bestuurszaken, coördinatie activiteiten.
Lars van Hemmen, Vormgeving, advertenties.

Algemeen redactieadres

Redactie Pomospost, Molenweg 122, 9365 PH Niebert,
e-mail: janveel@hotmail.com tel.: 0594-549173
Website: www.npv-pomospost.nl

Aanleveren kopij voor: 12-10-10, 16-01-11, 16-4-11, 16-7-11

Contributie en betalingen

ING-Postbank: 254.692 t.n.v. NPV te Assen.
Rabobank: 3828.84.442 t.n.v. NPV te Assen.
Ledenadministratie: N. Hovinga. e-mail: nico-zushovinga@hetnet.nl

NPV-bestuur

Voorzitter: Charley Erkens,
e-mail: charley.erkens@planet.nl tel.: 0317-350634
Secretaris: Nico Hovinga,
e-mail: nico-zushovinga@hetnet.nl tel.: 0513-646865
Penningmeester: Harm Moek,
e-mail: ha.moek@planet.nl tel.: 0512-302627
Leden: Jan Schreurs, Lex Kleijn,
Roelf Koning, Gerard Brouwer, en Heim Nagelhout.
Algemeen Secretariaat NPV,
Postbus 353, 9400 AJ ASSEN,
e-mail: info@npv-pomospost.nl tel.: 0513-646865

Regiovertegenwoordigers voor informatie over de NPV-activiteiten in uw regio

Friesland: Griet Bergsma, tel.: 0513-529357
e-mail: grietbergsma@hetnet.nl
Aafke Meinesz, tel.: 0594-549387
e-mail: a.f.meinesz@planet.nl
Groningen: Harry van der Laan, tel.: 0598-423152
e-mail: gaaaste@home.nl
Drenthe en Kop van Overijssel:
Geert Bosma, tel.: 0561-441567
e-mail: garagebosma@yahoo.com
Oost Nederland: Jan-Henk Schutte, tel.: 06-12604993
e-mail: janhenkschutte@hotmail.com
Noord-Holland: Henk Houtman, tel.: 0299-681692
en Annemiek Dorland,
e-mail: jandorland@wanadoo.nl tel.: 0299-432125

Regionale contactpersonen voor vragen over oude fruitrassen

Friesland, Groningen, Drenthe en Kop van Overijssel:
Geert Bosma, tel.: 0561-441567
e-mail: garagebosma@yahoo.com
Oost Nederland: Hennie Rossel, tel.: 0575-552828
e-mail: rossel@euronet.nl
Noord-Holland: Henk Houtman, tel.: 0299-681692
Zuid-Holland en Utrecht: Josje Regout, tel.: 0172-571918
e-mail: josje@oudefruitrassen.nl

Lidmaatschap

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

Vragen over enten, determinatie en oude fruitrassen

Jan VVoltema, tel.: 0594-549265

Vragen over ziekten en plagen in bomen en fruit

Jans Koops, tel.: 050-3095286

E-mailadres voor beiden: info@fruithof-frederiksoord.nl



| | |
|---|----|
| Van het bestuur | 2 |
| <i>Pomologie</i> | |
| Gieser Wildeman of Spiegelpeer | 3 |
| De afkomst van de Gieser Wildeman | 4 |
| Pruimen als eieren zo groot | 6 |
| Vruchten van pruimenonderstammen | 7 |
| Winterbergamot. De peer op de omslag | 9 |
| Pruimenonderstammen | 10 |
| Namen van oude appels | 13 |
| <i>Buitengeluiden</i> | |
| Werkgroep Kastanjeziekte | 14 |
| Informatie over Souvenirs van Eeuwen | 16 |
| <i>NPV Nieuws</i> | |
| Bezoek de NPV inventarisatiesite | 17 |
| Verslag Algemene Ledenvergadering 2010 | 18 |
| <i>Creatief Culinair</i> | |
| Witte wijn van blauwe druiven | |
| Heerlijke taarten en een broodje | 21 |
| Vergeten groente: snijbiet, melde en zuring | 22 |
| <i>Ziekten en plagen</i> | |
| Vijf perenbomen verdord in drie dagen | |
| <i>Overig</i> | |
| Kijk op de boom | 28 |
| Appels en peren plukken | 30 |
| Agenda | 32 |

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 contactpersonen

Van het bestuur

Zoals al gemeld is in de vorige Pomospost is het bestuur in de nieuwe samenstelling (zie colofon) bezig om de organisatie van de NPV te evalueren en te kijken hoe de NPV beleidsmatig verder gaat.

De voorzitter van de Fruithof en uw voorzitter hebben in een overleg afgesproken om de mogelijkheden te onderzoeken om de NPV en de Fruithof bestuurlijk weer samen te voegen. Wanneer blijkt in de besturen dat we daartoe een goed plan voor kunnen ontwikkelen kunt in de volgende ALV (voorjaar 2011) een voorstel daartoe tegemoet zien. In het verlengde van dit voornemen heeft het bestuur besloten dat de Bibliotheek van de NPV gehuisvest en beheerd wordt bij de Fruithof.

Eind september zal in een kleine commissie bekeken worden hoe de nieuwe website eruit zal zien, het ziet er nu al veelbelovend uit. Nadere mededelingen volgen.

Op 18 december houden we als besturen een beleidsdag. De bedoeling is dat we daar een beleidsplan en een werkplan 2011 zullen opstellen, ook deze voorstellen zullen we bespreken in de Algemene Leden Vergadering van het voorjaar.

Harm Moek wordt vanuit het bestuur de contactpersoon naar de redactie van Pomospost.

Verder is afgesproken dat Charley Erkens vanuit het bestuur de contactpersoon wordt naar de regiovertegenwoordigers. Het plan is om op 15 januari 2011 vanuit het bestuur een bijeenkomst te beleggen met de regiovertegenwoordigers.

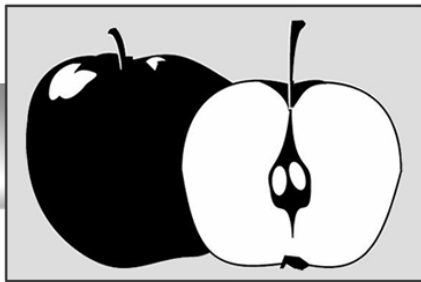
De komende tentoonstelling geeft mij de gelegenheid om met velen van u kennis te maken, ik kijk er naar uit, ten slotte indien u op de een of andere manier actief zou willen worden binnen de NPV/Fruithof schroom dan niet om u aan te melden. U kunt denken aan kraamhouder, enten, (leerling) determineerder of iedere andere taak die u zelf leuk vindt en voor de NPV/Fruithof waardevol zijn. **Vele (vrijwilligers) handen maken licht werk!**

Tot ziens in oktober in Frederiksoord

Charley Erkens
Voorzitter NPV



*Determineerders van de NPV zijn in oktober tijdens Souvenirs van Eeuwen weer paraat.
Van links naar rechts: Geert Bosma, Cor Couvert, Jan-henk Schutte, Frits Timmer*



POMOLOGIA

Gieser Wildeman of Spiegelpeer?

Twee stoofperenrassen lijken vooral uiterlijk sprekend op elkaar: Gieser Wildeman en Spiegelpeer. Omdat de Spiegelpeer weinig bekend is, worden vaak bomen en vruchten ervan als Gieser Wildeman verkocht. En regelmatig worden vooral in Noord-Nederland op determinatiedagen veronderstelde stoofperen van de Gieser Wildeman aangeboden, die Spiegelperen blijken te zijn. Toch zijn ze goed te onderscheiden. Eerst een korte beschrijving van beide rassen.

Gieser Wildeman (Gieser Wildemans.)

Onze meest gewaardeerde stoofpeer. Fijnproevers noemen het de lekkerste stoofpeer. Voor haar herkomst zie het artikel op de volgende bladzijde.

De vrucht is mooi peervormig, slank en vaak nogal klein, geelbruin met veel roest en grijze stippen. De kelk is vrij groot en half open, de kelkblaadjes zijn iets naar buiten gebogen. De steel is middellang. Het vruchtvlees is wit, tamelijk vast en iets korrelig. Kookt licht rood tot bruinrood af. Werd vroeger ook gestoofd zonder te schillen.

De boom groeit matig, steil met weinig zijhout en blijft tamelijk klein en compact. Typische V-vormige blaadjes met viltige onderzijde. Ze wordt pas na jaren vruchtbaar, maar draagt dan goed, al heeft ze last van beurtjaren. Na een draagjaar is flink dunnen noodzakelijk. Ze is enigszins schurftgevoelig, zeer vatbaar voor tak- en bloesemsterfte (*Pseudomonas syringae*), bacterievuur. De laste jaren is ze ook vatbaar gebleken voor perenringworm (*Agilus sinuatus*), die vooral jonge bomen te gronde kan richten. Stelt hogere eisen aan de verzorging, in het bijzonder op natte gronden. De boom groeit op latere leeftijd vaak slecht. De takken worden dan sterk gespoord (veel kleine takjes met vruchtknoppen), terwijl nieuwe scheutgroei achterwege blijft. Geleidelijk aan gaan bomen dan kwijnen en dragen zeer kleine vruchten. Het is daarom noodzakelijk ook oudere bomen regelmatig te snoeien, wil er voldoende groei in de bomen blijven.

Moet bij voorkeur op zaailing peer worden geënt want ze is onverenigbaar met kwee. De vruchten zijn tot ver in het voorjaar te bewaren. Ze vraagt een bestuiver.

Recent is een extra grote mutant van de Gieser geïntroduceerd: Perico (zie winternummer 2009 van Pomospost).

Spiegelpeer (Baronpeer, Brompeer, Baronsbirne, Baron d'Hiver, Winter Baronsbirne, Winter Baron Pear, Valse IJsbout)

Oude Nederlandse stoofpeer, door Richard Bradley vermeld in 1762. De Duitse pomoloog Diel vermeldt in zijn beschrijving uit 1819 dat de peer uit de provincie Groningen afkomstig is.

De peer komt vaak in Noord-Nederland voor en wordt dan verward met de Gieser Wildeman. De middelgrote vrucht lijkt op de Gieser Wildeman, maar is wat groter en wat bultiger. Om de kelk staan zwakke bultjes die door lopen tot over de vrucht.

De schil is groengeel met veel kleine gele en groene stippen, aan de zonzijde bruinrood roestig. De kelk is open, de kleine kelkblaadjes staan rechtop en zijn hard en bruin. Lange kelkbuis. De lange, forse, bruine, houtige steel is wat gebogen, zit in een kleine holte en wordt soms iets door een vleesknobbel wat op zij gedrukt. Het open klokhuis bevat weinig en klein blijvende pitjes. Het vruchtvlees is geelwit, sappig, zoet en heeft een kaneelachtig aroma. Na lange bewaring geschikt als handpeer.

Grote eivormige blaadjes met een spitse top. Glanzend heldergroen, aan de onderzijde wat wollig. Sterk groeiende boom, die goed draagt en op den duur een grote brede kroon krijgt. Vormt sterk gedraaide zijtakken. Vraagt alleen enige verjongingssnoei. Zeer gezond en weinig schurftgevoelig. Groeit op bijna alle niet te droge gronden. Oude bomen geven hoge opbrengsten.

De vruchten stoven rood. Indien tijdig in oktober geplukt blijven de vruchten lang goed en stevig. De gebruikstijd is van januari tot in maart.



Het kenmerkende kelkbuisje van de Spiegelpeer (rechts) ontbreekt bij de Gieser Wildeman (links)

Vergelijking tussen Gieser Wildeman en Spiegelpeer

Op het eerste gezicht lijken de vruchten van een Gieser Wildeman en een wat klein uitgevallen Spiegelpeer op elkaar. De Spiegelpeer kan iets groter worden, is wat onregelmatiger gevormd en kent wat meer groen op de schil.

Het duidelijkste verschil is inwendig zichtbaar: bij het door snijden wordt bij de Spiegelpeer boven de kelk een hol kelkbuisje zichtbaar dat tot aan het klokhuis doorloopt. Deze ontbreekt bij de Gieser Wildeman.

De smaak na het stoven verschilt ook enigszins. De Gieser is aangenaam rins, de Spiegelpeer wat flauwer en zoeter.

Bij het stoven wordt de Gieser licht tot donker bruinrood, de Spiegelpeer blijft wat bleker. De boom van de Gieser is klein en gedrongen, de boom van de Spiegelpeer wordt een stuk forser en heeft sterk gedraaide zijtakken.

Jan Veel

De afkomst van de Gieser Wildeman

In het boek. De Betuwe, Land van boomgaarden, intieme dorpjes en oude verhalen”, van Adriaan P. de Kleuver, is het volgende verhaal over de afkomst van de Gieser Wildeman te lezen.

“Antieke peren zie je ook niet veel meer. Het zijn overwegend verfijnde kweekproducten, die de markt overstroomden. Er is er één die voor mij de meest dierbare blijft van allemaal: de roodstovende *Gieser Wildeman*. In de vakliteratuur (in de zesde rassenlijst 1948 blz. 52.) vond ik dat die bekende stoofpeer in het midden van de vorige eeuw (19^e eeuw), bij een zekere Wildemans uit de buurt van Gorinchem in de handel gebracht was. Nu ken ik dat “perenverhaal” van haver tot gort en ga het u uit de doeken doen. Het echte verhaal dan. Het is als volgt.

Die bloedrode puike stoofpeer kreeg de naam van mijn overgrootvader Gijsbert Wildeman, in de volksmond Gies Wildeman genoemd. Hij was herbergier/tapper en tabaksplanter te Elst bij Rhenen. Die man had een liefhebberijtje. Hij haalde bij fabriek “de Betuwe” in Tiel *) wel eens pitten van fruit, zaaide dat, en wachtte jaren of er wat bijzonders uit de bus kwam. Zo deed notaris Dingers (?) **) immers ook, en langs natuurlijke weg gekruist is evenzo de beroemde notarisappel zijn zegetocht begonnen.

Als de Veense (Veenendaalse) kooplui lopend over “den berg” al vroeg ‘s morgens in Elst kwamen om het trammetje naar Utrecht te halen, werd bij de herberg van Wildeman het eerste pierenverschrikkertje gepakt. Op een dag zei de herbergier: *‘Minsen, nou heb ik me toch een rood-*

stovende peer gewonnen en die moeten jullie eens proeven”. Algemeen oordeel: “een puike stoofpeer!”. “Nou nog een naam er voor”, meende de gelukkige vinder van dat ras. En wat denkt u dat de Veense kooplui in koor riepen? “*Gies Wildeman*”. Nou en zo is het dan gebeven. Een kweker begon ermee te enten en geluksvogel Wildeman, mijn bloedeigen overgrootvader, die ten huize van zijn dochter Hermina en pannenzaai Janus van Alphen te Eck en Wiel overleed, wordt door duizenden in het hele land als het winter wordt herdacht met het noemen van zijn naam Gies Wildeman, ook wel Gieser Wildeman. Die experimenterende herbergier uit Elst zal wel nooit gedacht hebben dat zijn eigen achterkleinzoon Adriaan P. dat nog eens haarfijn zou gaan uitzoeken. Dat ging weer via de zoon van een Veense koopman, die er bij is geweest, Nicolaas van Hal uit Veenendaal staat voor de echtheid van dit unieke gegeven voor de volle 100% in. Teunis van Hal is de eerste groente- en fruitkoopman geweest, die het Elster fenomeen aan de vrouw bracht, na een mand vol van de oude Gies te hebben gekocht. Waarom ik dit allemaal zo uitvoerig schrijf? Niet uit chauvinistische overwegingen, maar omdat je zo zelden de herkomst van antieke fruitsoorten kent. Antiek? Ja, maar ook levend. Iets wat uit zichzelf hartstikke goed is, veroudert toch immers niet?”

*) Zeer onwaarschijnlijk dat het om de fabriek “de Betuwe” gaat. Deze is pas in 1888 opgericht, terwijl de Gieser Wildeman voor 1850 is gewonnen. Mogelijk is de voorganger van deze fabriek, de “Tielsche Koffiesiroopfabriek” bedoeld, die bij de productie van koffiesurrogaat appels en peren gebruikte.

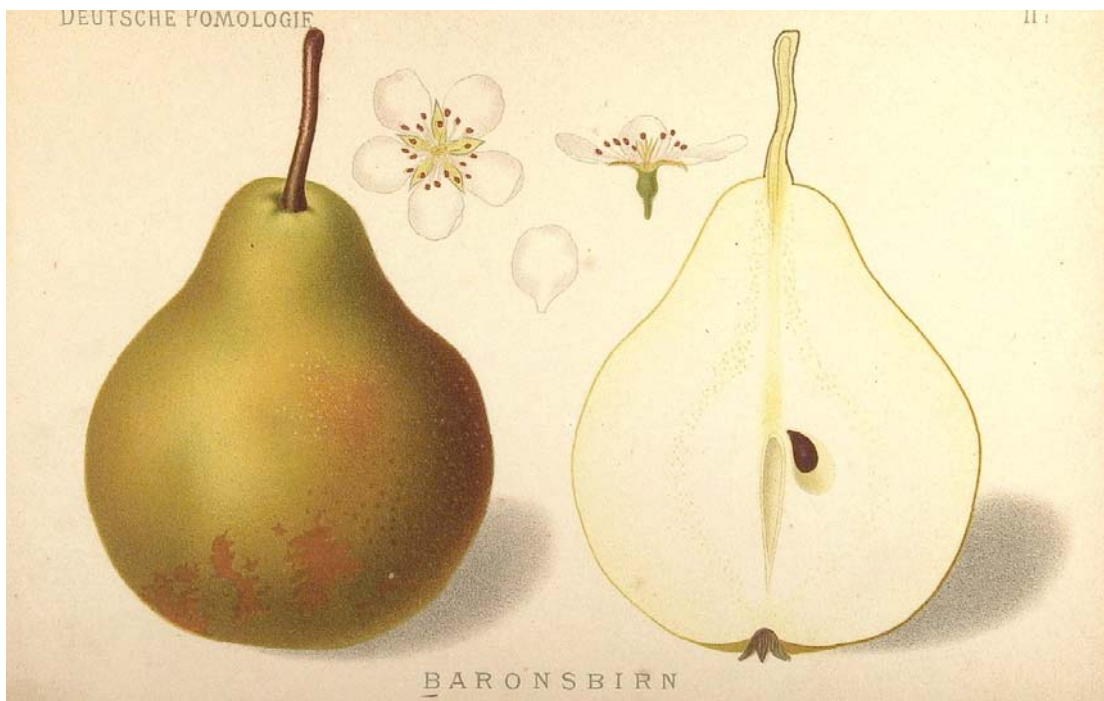
**) Bedoeld wordt notaris R. Dinger, opvolger van notaris J. H. Th. W. van den Ham in Lunteren. Beide stimuleerden aan het eind van de 19 en het begin van de 20^e eeuw de fruitteelt in het arme dorpje Lunteren o.a. door het uit zaaien van appel- en perenpitjes en het selecteren van de beste zaailingen daaruit.

Rechts: Gieser Wildeman in bloei. Zie ook de karakteristieke bootvormige blaadjes.





Boven Gieser Wildeman.
 Rechts Spiegelpeer (Baronsbirne) uit Deutsche
 Obstsorten met kelkbuis)
 Onder: Spiegelpeer volgens Lauche. De kelk-
 buis ontbreekt hierop



Pruimen als eieren zo groot

Harry van der Laan stuurde een aantal foto's van pruimen van jonge door hem geënte pruimenbomen, die het in zijn boomgaard geweldig doen. Golden Japan is ooit als kaspruim in Nederland geteeld, maar blijkt het ook als boomgaardpruim goed te doen. Sanctus Hubertus was in de zestiger jaren in Nederland populair.



Golden Japan

Behoort tot de Japanse pruimen (*Prunus salicina*). In 1889 gewonnen door Luther Burbank in Californië.

Grote ronde vrucht, enigszins hartvormig met duidelijke naad. Licht kanariegeel tot goudgeel met korte steel in brede ondiepe holte. De schil is licht bedauwd en iets vettig. Geel vruchtvlees, fijn, wat draderig, stevig, zeer sappig en fris zoet. Soms wat flauw. Sterk groeiende, gezonde maar weinig fraaie boom, die wisselvallig draagt. Plukrijp eind juli (in de kas begin juli). Dessertpruim.

Vrijwel niet te onderscheiden van een andere Japanse pruim: Shiro, uit 1899 ook van Luther Burbank.



Sanctus Hubertus syn. Blauwe van Herlaar, Blauwe van Rillaar

Gewonnen rond 1950 door Eugene Swerts uit Grimmeringen bij Sint-Huibrechts-Hern (België). Vermoedelijk een kruising van Mater Dolorosa en Early Rivers.

Genoemd naar de patroonheilige van zijn geboortedorp.

Middelgrote, rond-ovaalvormige pruim. Asymmetrisch, waarbij de naad de pruim verdeelt in een brede hoge helft en een smalle korte. Paarsblauw en licht bedauwd. Geelgroen, vrij sappig, rins zoet vruchtvlees.

Vaak nogal zuur, voor een goede smaak moeten de vruchten goed rijp zijn. Tamelijk harde schil. De steen zit vaak nogal vast aan het vruchtvlees.

De boom groeit zwak en krijgt een brede ronde, iets opgerichte dichte kroon, met wat hangende takken. Vroege, regelmatige en goede productie. Dunnen en belichtingssnoei is gewenst. Vatbaar voor bacteriekanker, weinig vatbaar voor loodglans. Late bloei, dus weinig last van nachtvorstschade. Zelfbestuivend. Gebruik half juli tot begin augustus. Dessert- en jampruim.

Niet geschikt als taartpruim.



Nr. 397 Sanctus Hubertus

Vruchten van pruimenonderstammen



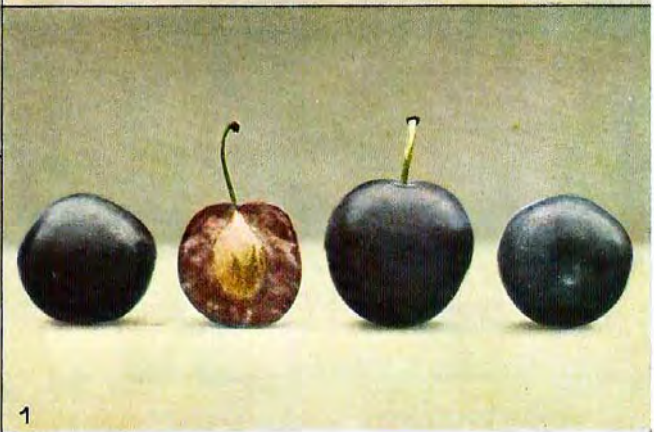
P.15



P.17



8



1



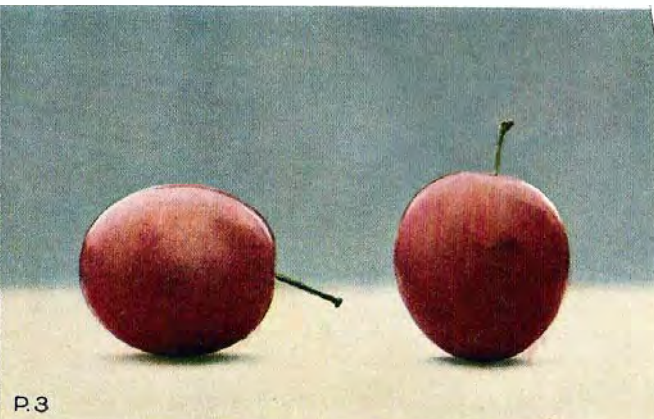
9

P 15 St. Julien A
8 Brüssel
9 Brompton

P 17 St. Julien C
1 Myrobalana B



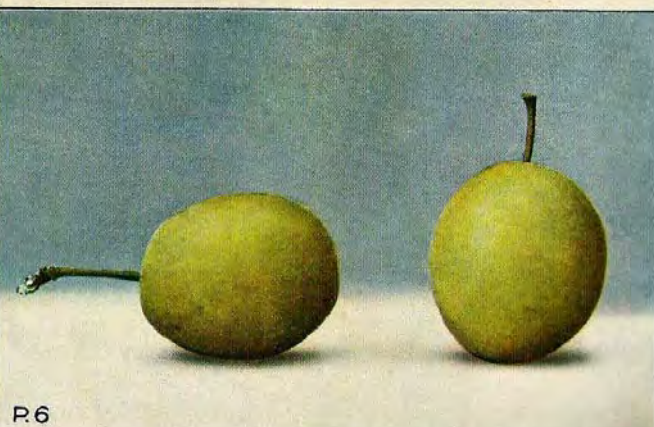
P.7



P.3



P.4



P.6

P 7 Pershore
P 4 Ackermann

P 5 Mariana
P 6 Kroosjes gelb

Verlag Paul Parey, Berlin

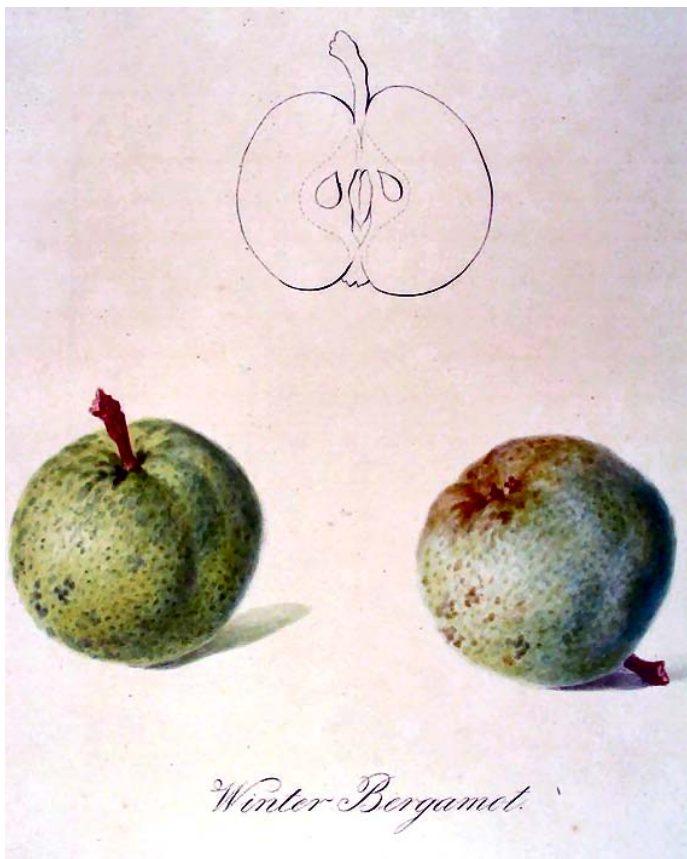
Winterbergamot / Bergamotte d'Hiver



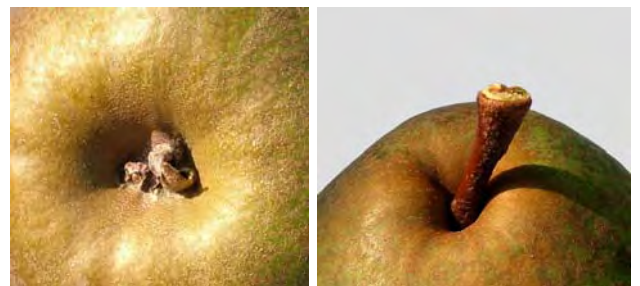
Langstelige Winterbergamot. De Winterbergamot van Knoop / Bergamotte de Hollande van Duhamel de Monceau en van Leroy



Bergamotte de Paques (of Pastorale in België) wordt ook Bergamotte d'Hiver of Winterbergamot genoemd



Kortstelige Winterbergamot



De Noord-Nederlandse Kortstelige Winterbergamot (Kortsteelde Bergamotte van Matthieu van Noort)

De peer op de omslag van dit blad: Winterbergamot

Bergamot of bergamotte is een verzamelnaam voor een aantal, vaak zeer oude, perenrassen, die een ronde appelvorm hebben. In de Franse pomologische literatuur zijn er tientallen beschreven, die overigens niet altijd volrond zijn, maar ook hoogrond kunnen zijn of wat gepunt bij de steel. De naam Winterbergamot is een synoniem van enkele bekende oude perenrassen o.a. Bergamotte d'Esperen, Bergamotte Crassane, Bergamotte de Paques, en St. Germain d'Hiver.

Twee oude perenrassen worden bij ons Winterbergamot genoemd: een variant met een lange steel en een met een korte steel. In Noord-Nederland wordt vrijwel altijd de variant met de korte steel aangetroffen. In Midden Nederland komt de langstelige voor, die daar ook wel Knolpeer of Lang Gesteelde Bergamot wordt genoemd.

Knoop beschrijft in zijn Pomologia van 1758 een langstelige variant die hij Winterbergamot, Bergamotte d'Hyver, Bergamotte de Paques of La Grilliere noemt. Duhamel beschrijft deze soort uitgebreid in 1768 als Bergamotte de Hollande (zie afbeelding rechts). Ook Andre Leroy noemt deze soort Bergamotte de Hollande. Hij onderscheidt twee types (zie afbeelding). Deze soort is volgens hem een andere is dan de peer die internationaal het meest bekend staat als Bergamotte de Paques (Bergamotte de Pentecote in de Nederlandsche Boomgaard van 1868) en die eveneens als Bergamot d'Hiver of Winterbergamot bekend staat. Deze wordt in de Belgische literatuur Pastorale genoemd en heeft eveneens een lange steel, maar een veel



hogere vorm en is een handpeer, die een warm klimaat vraagt. (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie Tome 1 poires A-C, pag 243).

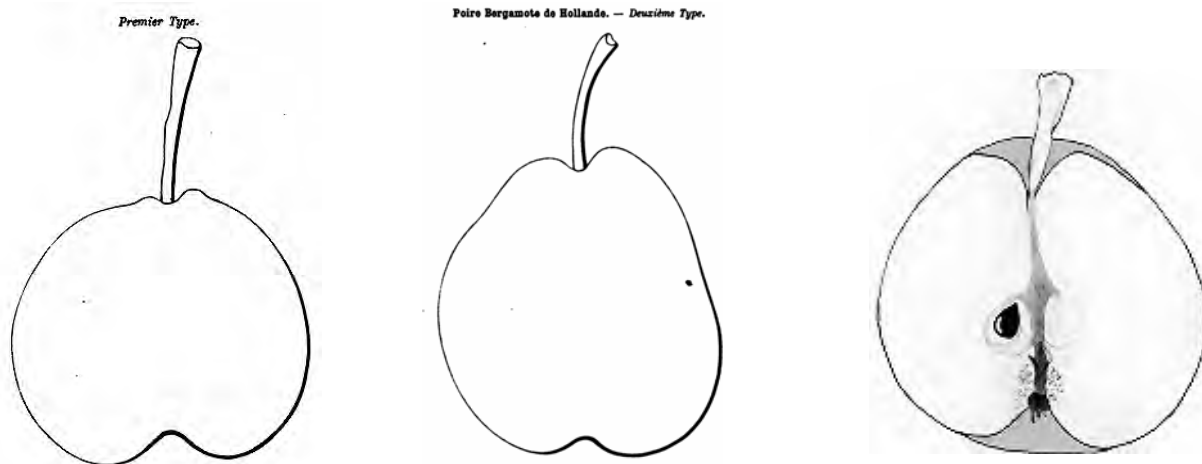
Verwarrend is dat en dat Knoop ook de naam Bergamotte de Paques ook als synoniem voor zijn Winterbergamot gebruikt.

De langstelige Winterbergamot is daarom mogelijk de Winterbergamot van Knoop, die door Leroy Bergamotte de Hollande wordt genoemd.

De kortstelige is naar mijn weten nergens beschreven behalve door Matthieu van Noort die een Winterbergamot met de synonieme *Winter Kortsteelde Bergamotte* (Pomologia Batavia 1830 blz. 66) beschrijft en afbeeldt. Dit is waarschijnlijk een oude inheemse soort, die nog vooral in Noord-Nederland voor komt.

De op de omslag van het blad afgebeelde Winterbergamot is de kortstelige variant, die vooral als stoofpeer wordt gebruikt. Het is een middelgrote tot grote appelvormige peer met wit, zacht, korrelig en wat bros, sappig

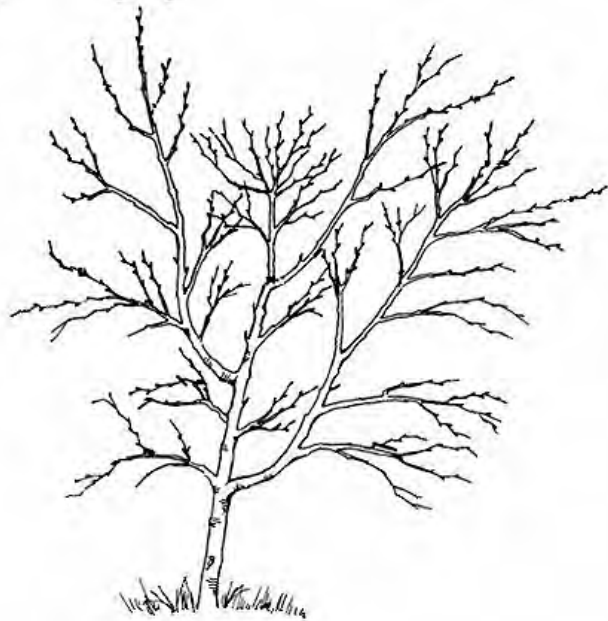
en stug vruchtvlees. Gedurende de bewaring verandert de kleur van grauwgroen en donkergroen naar lichtgroen tot lichtgeel. Op de schil staan bruine roestvlekjes. De smaak is goed en aromatisch. De peer heeft weinig geur en is rijk aan suiker. De vrucht is wat stenig. De boom draagt goed, is robuust, groot, heel gezond en kan erg oud worden. Ziekten komen zo goed als niet voor. Er kan beter niet voor eind oktober geplukt worden want de peren groeien lang door en zo laat mogelijk plukken is het gunstigst. Als stoofpeer kunnen ze vanaf november gebruikt worden. De vruchten zijn erg lang bewaarbaar (tot in juni). Op den duur zijn ze ook als handpeer te genieten



De twee types langstelige Winterbergamot volgens Leroy en de kortstelige Winterbergamot

Pruimenonderstammen en pruimenrassen die als onderstam zijn gebruikt

Als derde bijdrage in de serie over onderstammen beschrijven we, na de onderstammen voor appels en peren, die van pruimen. Tegenwoordig worden St. Julien A en VVA-1 het meest toegepast. Soms komen er nog oude pruimenonderstammen voor, die als verwilderde onderstam of door wortelopslag zijn doorgegroeid. De vaak kleine vruchten daarvan worden ons regelmatig ter determinatie aangeboden.



Volgroeide pruimenboom

Huidige situatie bij pruimen

Sinds jaar en dag is St. Julien A in Nederland de standaard onderstam voor pruimen. Wereldwijd is dit Myrobalan B, maar deze wordt in ons land niet meer gebruikt omdat bomen hierop te sterk groeien en ziektegevoelig zijn. Voor de particulier die een gezonde en niet te grote pruimenboom wenst is, onderstam St. Julien A het meest geschikt.

St. Julien A groeit voor de intensieve pruimenteelt echter te sterk. Daar worden zwakkere onderstammen gewenst, die kleine boompjes geven, goed te verzorgen zijn en waarvan de vruchten gemakkelijk te plukken zijn. De keus aan zwak groeiende onderstammen is echter nog erg beperkt. Op dit moment lijkt voor de beroepsteelt de zwakke Russische onderstam VVA-1 de beste. Ze wordt gebruikt voor sterk groeiende en gangbare rassen als Reine Victoria en Opal. St. Julien blijft echter ook onmisbaar, waarbij om de groei te remmen, in de beroepsteelt de tussenstam Ferlenain wordt toegepast. Deze tussenstam vermindert de groei-kracht, maar er is twijfel over de verenigbaarheid van bomen met deze combinatie. Er wordt daarom nog steeds gezocht naar voor de handelsteelt betere onderstammen.

Wil men zelf pruimenbomen op enten dan kan men ook gebruik maken van zaailingpruimen of van worteluitlopers van pruimenbomen. De verenigbaarheid van de ent op deze onderstammen en de groei-kracht van deze bomen is dan echter moeilijk voorspelbaar. St. Julien A is als onderstam veel betrouwbaarder

Pruimen op eigen wortel

Soms is een onderstam niet nodig om een pruimenras voort te kweken en kan het ras op eigen wortel worden geteeld. Dit gebeurt als eeuwenlang. Het kan op twee manieren. Wortelechte rassen (wortelechte Hauszwetsche, Reine Claude van Sweikhuisen, Wichters bv.) kunnen door wortelopslag soortecht vermeerderd worden. Ook is het mogelijk om bij een aantal rassen de entplaats aan te aarden waarna ook uit het geënte deel van de stam soortecht opslag groeit. Deze kunnen afgenomen worden en uitgroeien tot soortechte bomen.

Voorbeelden zijn de rassen: *Jubileum*, *Mirabelle de Nancy*, sommige Reine Claudes (*Reine Claude Verte*), *Pershore*, *Warwickshire Drooper*. Andere rassen zoals *Victoria* zijn ongeschikt om op eigen wortel te worden gekweekt, ze groeien te sterk en dragen slecht.

Bezwaren tegen het telen op eigen wortel zijn een trage aanvangsgroei en daardoor late vruchtbaarheid en verhoogde kans op bacteriekanker. De vermeerdering gebeurt tegenwoordig ook in Vitro (onder laboratoriumcondities).

Onderstammen in het verleden

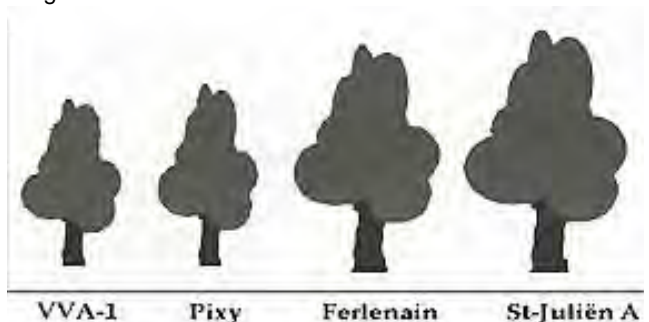
Voor pruimen werden zaailingen en geselecteerde onderstammen en gebruikt, waarop de rassen geënt worden.

Zaailingen

Van de volgende rassen werden uit pitten in het verleden zaailingonderstammen gewonnen:

- Myrobalan
- St. Julien
- Grosse Grüne Reine Claude
- Damas Blanc
- Damas Gris = is genetisch identiek gebleken aan de Grosse Grüne Reine Claude.
- Damas Noir
- Orleans

Het nadeel van deze zaailingen was dat ze sterk varieerden in groei-kracht en andere eigenschappen, daarom zijn er geselecteerde onderstammen ontwikkeld.



Vershil in groei-kracht

Overzicht van in Nederland gebruikte onderstammen

De volgende pruimenrassen en selecties daaruit zijn bij ons als onderstam gebruikt. Het zijn deels oude pruimenrassen, die vegetatief (door wortelopslag, wortelstek), vermeerderd worden. Een enkele maal worden Ackermann, Brompton, Myrobalan, Pixy en Varkenspruim (Brussels) nog wel toegepast.

Op de volgende pagina staat een overzicht van de huidige toegepaste onderstammen in volgorde van belangrijkheid.



Links tweejarige Victoria op VVA-1, rechts op St. Julien

St. Julien A

Selectie van de oude pruim St. Julien door het voormalige Engelse proefstation East Malling. Het was de meest verspreide onderstam in West-Europa en wordt ook nu bij ons veel toegepast. Vormt een middelgrote boom en heeft als voordelen dat enten goed vergroeien en de boom nauwelijks wortelopslag vormt. Voldoet voor alle pruimenvariëteiten. De oogst wordt bij deze onderstam vervroegd. Ze geeft zelf kleine ronde vruchten met een diepe naad. Groen van kleur met rode puntjes en met een zoete, redelijke smaak. Vraagt goede bodem, maar is niet droogtegevoelig.

VVA-1 syn. *Prunus Krymsk*

Moderne Russische introductie, gewonnen in het proefstation te Guennadi; Krymsk, Rusland. Deze onderstam is op dit moment de beste voor de commerciële pruimenteelt in Nederland. Ze geeft een kleine boom, vroege productie en een goede vruchtmaat. De bomen worden kleiner dan op St. Julien A, geven een grotere productie bij een gelijkwaardige vruchtgrootte. Ze is goed verenigbaar met pruim, perzik en abrikoos, verankert goed, geeft weinig wortelopslag en kan tegen natte bodemomstandigheden.

Pixy syn. *Pixi, Pixie*.

Engelse selectie geïntroduceerd in 1968. De hierop geënte bomen worden de helft kleiner dan op St. Julien A, maar ook de vruchten van het geënte ras worden kleiner, waardoor ze alleen bruikbaar is voor grootvruchtige pruimenrassen. De vruchten rijpen 5 tot 8 dagen eerder op deze onderstam. Goede veredelaar met alle rassen. Vormt nauwelijks wortelopslag. Vraagt een voedzame en voldoende vochtige bodem.

Myrobalan B

Wereldwijd de meest verbreide onderstam voor pruimen. Deze selectie door het roefstation East Malling uit de

gewone Myrobalan, bleek gemakkelijk via stekken of afleggen vegetatief te vermeerderen. De geënte bomen dragen rijk, zijn over het algemeen gezond en leven langer dan op de meeste andere onderstammen. Ze wordt gebruikt bij zeer productieve pruimenrassen, maar wordt bij ons tegenwoordig afgeraden, wegens de te grote groeikracht en ziektegevoeligheid (loodglansgevoelig). Geeft zelf kleine, ronde tot iets hartvormige vruchtjes met een dunne ondiepe naad. Donker gemarmerd kersenrood tot paarsrood van kleur met blauw dauw, grijsgele roestpuntjes en enkele roestvlekjes. Groengeel tot bleekgeel, zacht, matig sappig vruchtvlees is met witte aderen doorspekt, zoet-rins en aromatisch. Kersachtige smaak. Niet geschikt voor zware bodems. Ongeschikt voor het ras Stanley.

Er is internationaal een groot aantal moderne selecties van de Myrobalan in omloop:

Ferlenain (*Plumina*)

Moderne Franse onderstam, die tot in de negentiger jaren in Nederland veel is toegepast. Wordt nu alleen als tussenstam gebruikt. De groeikracht is zwakker dan Pixy, maar de vruchtgrootte veel beter., vergelijkbaar met St. Julien A. De verenigbaarheid met sommige pruimenrassen, zoals Victoria, is slecht, met andere zoals Czar is goed. Daarom wordt Czar wel als tussenstam gebruikt tussen Ferlenain en Victoria.

Brompton

Onderstam geschikt voor alle pruimenvariëteiten. Wordt nog incidenteel toegepast., maar is een te sterke groeier voor de moderne teelt. Geeft weinig wortelopslag maar is daarom ook moeilijk vegetatief te vermeerderen. Een plant levert slechts 4 à 5 uitlopers op, die bovendien nogal zwak zijn. Wel kan ze gestekt worden. Middelgrote, zeer steile groeier met rechte, gedoornde takken. De ronde vruchten van deze onderstam zijn donkerpaars, hebben een zwakke naad en zijn licht bedauwd. Ze hangen vaak in tweetallen. De vruchten zijn zoet met een harde, licht bittere schil. Stelt geen eisen aan de bodem.

Ackermann

syn. *Ackerman, Ackermannspflaume, Marunke*

Prima Duitse onderstam. Middelsterke groeier met wat minder groeikracht dan Myrobalan. Gemakkelijk te vermeerderen: geeft na aanaarden veel opslag. Tegenwoordig worden ook bij ons weer pruimenbomen op deze onderstam aangeboden. Geeft zelf kleine, ronde roodbruine vruchten. Wordt ook als perzikonderstam gebruikt. Ongeschikt voor Czar.

Overige pruimenrassen die in Nederland als onderstam zijn toegepast.

- *Black Damas C / Black Damascena C*
- *Common Mussel / Mussels.*
- *Geel Kroosje.*
- *Geselecteerde zaailingpruim.* Engelse zaailingselectie van de *Prunus domestica*, bleek goed verenigbaar met veel pruimenrassen, met name *Reine Claudes*.
- *Grosse Grüne Reine Claude syn. Reine Claude Verte Dauphine*
- *Hauszwetsche (heeft vele synoniemen)*
- *Marianna / Mariana syn Mariannenpflaume.* Moderne Marianna selecties (2624, 4001 en GF 8-10 worden internationaal veel toegepast.
- *Pershore syn. Yellow Egg.*
- *St. Julien types*
 - *St. Julien A*, zie hierboven bij de meest gebruikte onderstammen.
 - *St. Julien C.* heeft kleine ronde vruchten met een vlakke naad, donkerblauwe met veel bruine puntjes en is licht bedauwd. Zeer goede smaak.
 - *St. Julien D.* heeft kleine tot middelgrote ronde vruchten met een duidelijke naad (zoals een *Reine Claude*), groen met wat rode puntjes en helder dauw. De smaak is zeer zoet.
 - Moderne en in het buitenland veel gebruikte Franse selecties zijn INRA St. Julien 1, St. Julien2 St. Julien d'Orleans x Brompton).en INRA ST. Julien GF 655/2
- *Tonneboer. Oude Nederlandse keukenpruim, als onderstam en tussenstam toegepast.*
- *Varkenspruim, syn. Brussels, Brusselse Varkenspruim*
- Een oude Nederlandse onderstamselectie die zelf een keukenpruim geeft.
- *Wangenheim syn. Wagenheims, Wangenheimer Frühzwetsche*
- *Wangenstetter syn Wagenstetter*
- *Ziebartle sy.n Zibarte.* Zeer oude halfwilde pruim, die vooral in Zuid-Duitsland voorkomt en in Duitsland veel als onderstam is gebruikt. Incidenteel als doorgeschoten onderstam bij ons aangetroffen.

Tussenstammen en stamvormers

Ook in de pruimeteelt werden tussenstammen gebruikt voor stamvorming, groeibeheersing en ter vermindering van vorstschade. Vroeger zijn daarvoor gebruikt:

- Anna Späth
- Belle de Louvain
- Büblers Frühzwetsche
- Kirkes Plum
- Kresenski
- Mirabelle de Nancy
- Tonneboer
- Varkenspruim

Tegenwoordig worden *Ferlenain* en *Czar* gebruikt.

Een grote tussenstam, als stamvormer voor hoogstam of halfstam bv., vraagt voor hoogstambomen een hoge veredeling (op meer dan anderhalve meter) met het gewenste ras. Dit geeft vaak een teleurstellend resultaat, omdat de groei van de boom vaak uit blijft uit.

Gebruik van tussenstammen voor hoogstammen wordt daarom tegenwoordig zo veel mogelijk vermeden.

Literatuur

Maurer, Erich. Die Unterlagen der Obstgehölze. Berlin 1929
19^e Rassenlijst voor groot-fruitgewassen, CPRO-DLO. 1999



Een hoog geënte *Monsieur Hatif* geeft een karakteristieke grote knobbel op de entplaats

Vruchten van onderstammen en tussenstammen

Soms gaat het geënte deel van een jonge boom dood, de rest van de boom groeit door en er komen vruchten aan de doorgeschoten takken van onderstam of tussenstam. Regelmatig zijn dan pruimen van *St. Julien A* te zien. Maar op oude verwilderde pruimenbomen kunnen ook vruchten van één van de boven beschreven onderstammen verschijnen.

Zelf onderstammen winnen

Zaailingpruimen kunnen als onderstam gebruikt worden, maar het resultaat, de groeierkte en de andere eigenschappen kunnen sterk variëren. Ook kunnen enten moeilijk aan slaan.

Wortelopslag biedt meer succes, omdat die vaak van de meest verbreide onderstam *St. Julien A* is. Deze wortelopslag is prima als onderstam te gebruiken. Enkele oude rassen zoals *Brompton Common Mussels*, *Marianna*, *Myrobalan*, *Pershore*, kunnen gestekt worden, maar ze zijn tegenwoordig zelden verkrijgbaar.

Ook zaailingperziken zijn overigens soms bruikbaar, er laten zich daarop heel goed Japanse pruimen enten.

Jan Veel

Namen van enkele groepen oude appels

Bellefleur

Bellefleur betekent in het Frans "mooie bloem". De naam zal gegeven zijn aan enkele appels met een mooie bloesem. Als appel hebben ze weinig gemeenschappelijk, behalve dat ze gewoonlijk een vijftal verdikkingen of ribben om de kelk hebben. Enkele bekende rassen zijn *Brabantse* -, *Dubbele* -, *Franse* -, *Gele* -, *Hollandse*- en *Zure Bellefleur*.

Calville

Een aantal oude appels wordt Calville genoemd. Ze zijn vaak wat hoekig van omtrek, sterk geribd en zeer aromatisch. De oorsprong van de naam Calville ligt in een grijs verleden. Calville of Calleville als appelnaam wordt bv. in 1544 als calvil geschreven, in 1630 als Calville; in 1694 als pomme de calville en in 1680 als pommes de caleville.

De verschillende bronnen verwijzen voor de herkomst naar regio's in Frankrijk, al komen daar buiten naamvarianten voor als calvine (Geneve), calvire (Languedoc) en caravella (Italië). De meest waarschijnlijke verklaring is dat in een ver verleden een appel vernoemd is naar de plaats Calville (Eure) in de regio Haute-Normandië, waar een Pomme Calville vandaan kwam. De plaatsnaam dateert al uit de Karolingische tijd (Karel de Grote) en betekent "plaats van Carl".



Aderleben Calville, *Lombarts Calville*, *Rode Herfstcalville* resp. *Zomer- en Wintercalville* (zie hierboven de Witte Wintercalville) en *Witte Winter Calville*, zijn enkele bekende Calvilles. In Nederland wordt weleens gediscussieerd of de appel naam *Calvijn* (de appel Rode Calvijn bv.) een verbastering van Calville is.

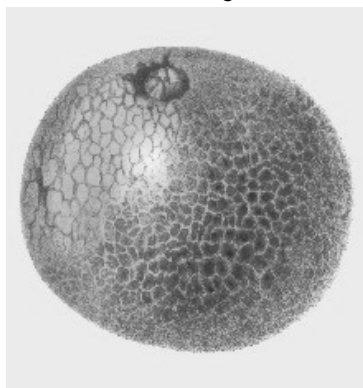
Codlin

Codlin is de Engelse naam voor groene, langwerpige keukenappels. Ook wordt er wel een onrijpe groene appel mee aangeduid. Waarschijnlijk is het woord afgeleid van een ouder Engelse woord "querdlyng: dat mogelijk een verbastering is van anglo-normandische "querdelion" = leeuwenhart. Twee bekende in Nederland geteelde oude appels zijn *Keswick Codlin* (afbeelding links) en *Manks Codlin*.



Reinette

Reinette staat voor een groep appels met stevig, aromatisch vruchtvlees en met vaak een meer of minder gevlekte en roestige schil. Voor de naam Reinette of varianten



daarvan gelden meerdere verklaringen:

- vernoemd naar regina = koningin,
- afgeleid van rana (kikker) vanwege de gevlekte schil, (zie als voorbeeld links een afbeelding van de Karakter Reinette),
- afgeleid van de Latijnse naam voor de rivier Rijn: renetia (15. Jh.) of renana (renana (1708),
- Afgeleid van renata = herboren, een appel gewonnen door enting.

Bekende appels zijn *Blenheimreinette*, *Canadareinette*, *Goudreinette*, *Kasseler Reinette*, *Muskaat Reinette*, *Zabergau Reinette*, *Zoete* en *Zure Grauwe Reinette*.

Overigens hebben ook enkele appels die niet roestig zijn en evenmin het reinette aroma hebben de naam Reinette. Zoals de Reinette van Ekenstein

Pippeling of Pippin

Pippeling of en verbastering daarvan als Peppelling, Pippel en Peppel gaan terug op het oud-Engelse Pippin of oud-Franse Pepin. Deze verwijzen naar het oude woord Pip, dat terug gevoerd kan worden op het Latijnse woord Pipina. = kind. Het gaat om de pit of het zaad van een vrucht. Het betreft gewoonlijk een als zaailing gevonden soort. In het Engelse taalgebied worden voor zaailingen ook namen als Seedling - *Bramley's Seedling* - of Kernel (appelpit) - *Ashmeads Kernel* - gebruikt.

Enkele rassen met deze naam zijn *Cox d'Orange Pippin*, *Lunterse Pippeling* en *Rode Pippeling*.

Jan Veel



Buiten Geluiden

In *Buiten Geluiden* dit keer aandacht voor een bijzondere werkgroep, die het onderzoek begeleidde naar de oorzaak en gevolgen van de kastanjeziekte in Tamme Kastanjbomen.

Kastanjeziekte en onderzoek daarnaar door de Werkgroep Aesculaap

Wilde kastanjbomen leiden in toenemende mate aan de gevreesde kastanjeziekte of bloedingsziekte. De afgelopen jaren heeft deze ziekte zich snel uitgebreid. Niet alleen in Nederland maar ook in de ons omringende landen zoals België, Duitsland, Frankrijk en Engeland. De werkgroep Aesculaap heeft met financiële steun van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) het onderzoek naar deze ziekte gecoördineerd.

Paardenkastanje of wilde kastanje.

We onderscheiden twee verschillende rassen kastanjes, de wilde of paardenkastanje en de tamme kastanje. Het enige dat ze gemeen hebben is de naam en de kleur. De tamme kastanje is een loofboom uit de napjesdragers of beukenfamilie en de wilde kastanje is een snel groeiende boom uit de zeepboomfamilie.

De paardenkastanje kan een hoogte bereiken van wel vijf en dertig meter en kan bovendien zeer oud worden. Deze boom stamt oorspronkelijk uit het Himalaya gebied en verspreidde zich in de loop der eeuwen richting het Midden-Oosten. In de zestiende eeuw werd de kastanje door de Vlaamse diplomaat Busbeke naar Europa gebracht.

De kastanjeboom gaat pas bloeien wanneer de boom volwassen is. De bloei rond mei/juni is overweldigend met pluimen in de vorm van kaarsen met witte kroonbladeren die, als ze bevrucht zijn, rode vlekjes hebben. Nadat in de herfst de eerste kastanjes zijn gevallen duurt het maar even en de bladeren beginnen ook te vallen en na enkele dagen is de boom kaal.

De naam paardenkastanje is waarschijnlijk ontstaan, omdat kastanjes vroeger wel aan paarden gevoerd werden om kortademigheid te behandelen. In natuurgeneeskunde wordt de wilde kastanje toegepast bij de behandeling van allerlei kwalen.



Foto 2: Roestbruine vlek met bruine stroperige vloeistof
<< Foto 1: Op de stam verschijnen kleine roestbruine vlekken

Bron foto's: www.kastanjeziekte.wur.nl

De kastanjeziekte

Bij deze ziekte verschijnen er roestbruine vlekken op de bast van de boom waaruit een stroperige vloeistof komt. De boom bloedt, vandaar dat deze ziekte de bloedingsziekte wordt genoemd. De vloeistof is aanvankelijk helder maar verkleurt naar donker bruin tot zwart. Onder de vlekken gaat de bast rotten. Na de zomer stopt het bloeden meestal en de vlekken drogen uit tot harde zwarte korsten. De bast rond de korsten sterft af en er ontstaan bastscheuren met als uiteindelijk resultaat, dat de boom na verloop van tijd afsterft.

Belangrijk is dat zieke, evenals gezonde bomen, zoveel mogelijk met rust gelaten worden om beschadigingen te vermijden. Wanneer er toch materiaal van zieke of dode bomen verwijderd moet worden, verbrandt dan het hout. Neem voor meer informatie hierover contact op met de gemeente of zie de website [kastanjeziekte](http://kastanjeziekte.nl).

De veroorzaker van de kastanjeziekte is inmiddels geïdentificeerd tijdens het onderzoek dat onder begeleiding van de Werkgroep Aesculaap werd verricht. Het blijkt een bepaalde bacterie te zijn. Deze bacterie komt voor op de bast van zieke en ogenschijnlijk gezonde bomen en in het regenwater in de omgeving van zieke bomen. Een kleine beschadiging in de bast kan al leiden tot een infectie door deze bacterie en het begin vormen van het ziekteproces.

Door de scheuren in de bast als gevolg van de bloedingsziekte, kunnen er ook infecties ontstaan door houtrot-schimmels. Door dit houtrot worden de veiligheidsrisico's vergroot.

Snelle wondweefselvorming verkleint weliswaar het optreden van houtrot, maar de bacterie blijft echter wel onder de bast aanwezig, zodat hier meestal sprake is van een tijdelijk herstel.

De werkgroep Aesculaap.

De aesculaap is een oud Grieks symbool, dat staat voor o.a. genezing en bestaat uit een slang die zich rond een staf draait.

De werkgroep Aesculaap, waaraan door diverse partijen wordt deelgenomen, wordt gecoördineerd door het Praktijkonderzoek Plant en Omgeving (PPO) van de universiteit van Wageningen en werd tot voor enige tijd gesubsidieerd door het ministerie van LNV. De werkgroep is dan ook naarstig op zoek naar nieuwe financieringsmogelijkheden en leidt op dit ogenblik dan ook, een min of meer, een slapend bestaan.

Na de oprichting in 2005 is er door de werkgroep, tot en met 2008, veel onderzoek verricht zodat er inmiddels meer inzicht is verkregen in de kastanjeziekte.

Naast het al eerder genoemde onderzoek naar de veroorzaker van de kastanjeziekte werd begonnen met een landelijke inventarisatie naar de verspreiding van die ziekte. Daarbij bleek dat in Nederland meer dan de helft van de kastanjabomen min of meer zijn aangetast door de ziekte. Verder bleek dat de bacterie, die als veroorzaker van de kastanjeziekte wordt gezien, zich niet alleen in op de bast van zieke bomen etc. bevindt, maar ook in de bloemen van kastanjabomen is de bacterie regelmatig geïsoleerd. Bloemen kunnen door wind, regen en insecten besmet raken en zijn waarschijnlijk een goede vermeerderingsplek voor deze bacterie. Directe aantasting van de bomen via de bloemen is echter niet vastgesteld.

Ook is verspreiding van de bacterie door insecten, tijdens het onderzoek, niet aangetoond en de bacterie is ook niet duidelijk aangetroffen in kastanjes. Er is echter meer onderzoek nodig om tot definitieve conclusies te komen.

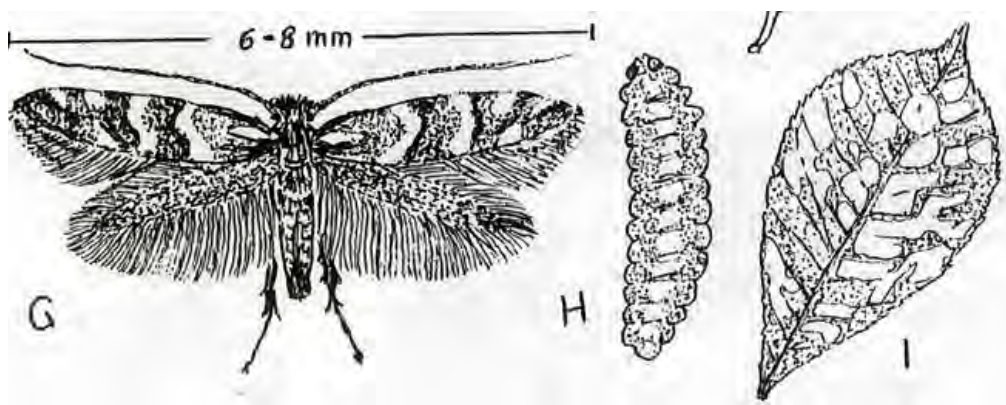
Het in kaart brengen welke soorten paardenkastanjes meer of minder resistent zijn voor de gevreesde ziekte bleek niet mogelijk, omdat een betrouwbaar toetsingssysteem nog niet is ontwikkeld. Toch zijn er aanwijzingen, dat genetische verschillen tussen paardenkastanjabomen de gevoeligheid voor de ziekte bepalen. Maar ook hier geldt, dat het onderzoek dat nog niet eenduidig heeft aangetoond.

Het voorgaande geldt ook voor de invloed van de kastanjemineermot op het ontstaan van de kastanjebloedingsziekte. Deze mot heeft zich in de afgelopen jaren razendsnel over Nederland verspreid. De larve van deze vier millimeter grote goudkleurige mot tasten de bladeren zodanig aan dat ze deels afsterven, iets wat te zien is aan bruine vlekken op de bladeren. Het gevolg is dat de bomen worden verzwakt en daardoor vatbaarder worden voor ziekten. Tijdens het onderzoek kon echter niet worden aangetoond, dat er verband bestaat tussen de aanwezigheid van de mot en de kastanjeziekte, maar het wordt ook niet uitgesloten.

Tijdens het onderzoek is ook gekeken naar de invloed van het toepassen van remstoffen zoals ascorbinezuur (vitamine C) en het effect van de kwaliteit van de wondweefselvorming op een eventueel genezingsproces, maar ook hier geldt dat er wel meer inzicht is verkregen, maar dat er nog geen definitieve oplossingen zijn gevonden.

Het geheel overziende moet de conclusie dan ook luiden, dat op basis van de huidige bevindingen verder onderzoek zeer gewenst is, om zo tot concrete oplossingen te komen. Het voorgaande is gebaseerd op informatiemateriaal ontvangen van mevr. dr. ir. Gera van Os lid van de landelijke Werkgroep Aesculaap en coördinator van het onderzoek naar de kastanjeziekte door het PPO van Wageningen UR. Zie ook, www.kastanjeziekte.wur.nl.

Gerrit J. Pollard.



Kastanjemineermot met larve en vlekken op het blad

Tentoonstelling Souvenirs van Eeuwen 2010

Officiële opening

De officiële opening van de tentoonstelling Souvenirs van Eeuwen in de Fruithof te Frederiksoord wordt op vrijdag 8 oktober, voorafgaande aan de themadag, verricht door Aly van der Mark.

Aly van der Mark is bekend in Friesland. Nadat zij 35 jaar bij Omroep Friesland heeft gewerkt, heeft ze haar debuut gemaakt als schrijfster van het boek *Fan roazen en framboazewyn*, het verhaal over een tuin.

Het boek gaat over de tuinen en kwekerij van de familie van haar man, Ids Westra, waar ze in 1976 kwam te wonen. Een huis met 4400 m² tuin. Zij schrijft niet alleen over het wel en wee van de tuin. Ook de familiegeschiedenis blijkt vol verrassingen te zitten. De familiegeschiedenis gaat terug tot 1770 toen twee broers uit Varsseveld bij Doetinchem via het Westland in het Friese Waaxens terecht kwamen. Zij is ook in de geschiedenis van gedoken van de beroemde tuinontwerper Lucas Roodbaart en heeft ontdekt, dat een verre voorzaat van haar man een belangrijke rol heeft gespeeld bij het uitvoeren van de tuinen en parken van Roodbaart. Een kleinkind van een van de broers, Lambertus Vlaskamp, werd de hovenier van Lucas Roodbaart. Zijn zoon Gerrit Vlaskamp heeft 350 tuinen en parken aangelegd in Noord Nederland. Vaak werden in de ontworpen tuinen fruitbomen opgenomen. Die geschiedenis verbindt Aly van der Mark met de fruittentoonstelling

De tentoonstelling "Souvenirs van Eeuwen" is geopend op vrijdag en zaterdag van 10.00 tot 17.00 uur en op de zondag van 10.00 tot 16.00 uur. Meer informatie zie www.fruithof-frederiksoord.nl. De Fruithof is gelegen aan de Majoor van Swietenlaan te Frederiksoord. Op de rotonde ingang Park Frederiksoord. Borden wijzen de weg.

Oproep om Themadag Vruchtboom in het landschap te bezoeken

Leden en belangstellenden zijn van harte uitgenodigd om de themadag met allerlei lezingen over de Vruchtboom in het landschap bezoeken. Deze lezingendag wordt op de eerste dag, vrijdag 8 oktober, van de fruitshow SOUVENIRS VAN EEUWEN gehouden. Het volledige programma staat vermeld in het zomernummer 2010 van de Pomospot.

U kunt zich nog opgeven voor het bijwonen van de themadag per email aan niethierbos6@hotmail.com of telefonisch op nummer 0592-389489

Gezocht: Fruit voor de tentoonstelling

Voor de aanstaande nationale fruitshow in Frederiksoord wordt fruit gezocht, speciale aandacht gaat hierbij uit naar de streekassen. De groep leden, die de vorige fruitshow hebben bevoorrad, zullen opnieuw persoonlijk benaderd worden om aan te leveren. De verwachting is dat de fruitopbrengst, vanwege de te koude meimaand, onvoldoende zal zijn. Daarom een dringend verzoek aan de overige leden om hun fruit beschikbaar te stellen. Liever geen zomerrassen, deze zijn te bederfelijk en de koelcel in Frederiksoord is eerst beschikbaar vanaf september.

Wilt u fruit beschikbaar stellen, meldt u dan aan om opgaaf te doen van uw rassen. In september zal dan contact met u worden opgenomen voor verdere afhandeling. Het tentoongestelde fruit zal gerangschikt worden naar het land van oorsprong. De streekassen zullen zoveel mogelijk gegroepeerd worden per provincie. Bij voldoende aanbod zal er ook het "Nederlands handelsassortiment" getoond worden volgens de zesde rassenlijst uit 1948.

Namens de fruitcommissie,
Harry van der Laan,

bij voorkeur email: gaaste@home.nl of tel 0598-423152 ('s avonds)



Gratis toegang voor NPV-leden

Elk lid van de Noordelijke Pomologische Vereniging heeft gratis toegang tot de tentoonstelling Souvenirs van Eeuwen op vertoon van de adresdrager van dit blad. Ook een introducé heeft gratis toegang. De omslag niet weg gooien dus.



NPV - nieuws

Bezoek eens de NPV-inventarisatiesite

Op de NPV-inventarisatiesite vindt u een schat aan gegevens, zoals fruitrassen, pluktijden, gebruik, bewaren, groeivormen, afbeeldingen, boom en vruchtgegevens enz., kortom een bezoekje is zeer de moeite waard.

Via de websites www.npv-pomospost.nl of www.fruithof-frederiksoord.nl komt u door het aanklikken met de cursor op "Inventarisatie" in de bovenste menubalk rechtstreeks terecht op de site.

Exclusief voor NPV-leden is er een inlogmogelijkheid om u toegang te verschaffen naar extra pagina's die informatie geven over de locaties waar de beschreven bomen staan.

Om het inloggen, met gebruikersnaam en wachtwoord, exclusief te houden voor NPV-leden dienen zij bij een eerste bezoek toegang te vragen.

Hoe werkt het

Klik met de cursor op "login lid" in het linker menu van de homepage en klik vervolgens op "registreer" op de onderste regel. Op de nieuw te verschijnen bladzijde kunt u uw gegevens invullen en versturen. Gebruikersnaam moet u zelf verzinnen en onthouden natuurlijk, maar dat spreekt voor zich. Vervolgens vindt door ons een controle plaats aan de hand van de ledenlijst en bij correcte gegevens wordt u, via een mail, toestemming verleend om de exclusieve pagina's te bezoeken. In deze mail wordt ook gevraagd om zelf een wachtwoord te maken van meer dan 5 tekens, die u goed moet onthouden. Mochten er nog vragen zijn, mail naar onze helpdesk: info@npv-pomospost.nl. Mocht het u niet lukken de site te raadplegen dan kunt u contact opnemen met Gerrit J. Pollard, email G.J.Pollard@planet.nl of tel: 0598-32 77 62 en u ontvangt van hem een uitgebreide handleiding.

Het moge duidelijk zijn, hoe meer leden hun bomen op de site zetten hoe meer adressen aangegeven worden en waardoor een steeds beter beeld ontstaat, van het potentieel dat de NPV te bieden heeft.

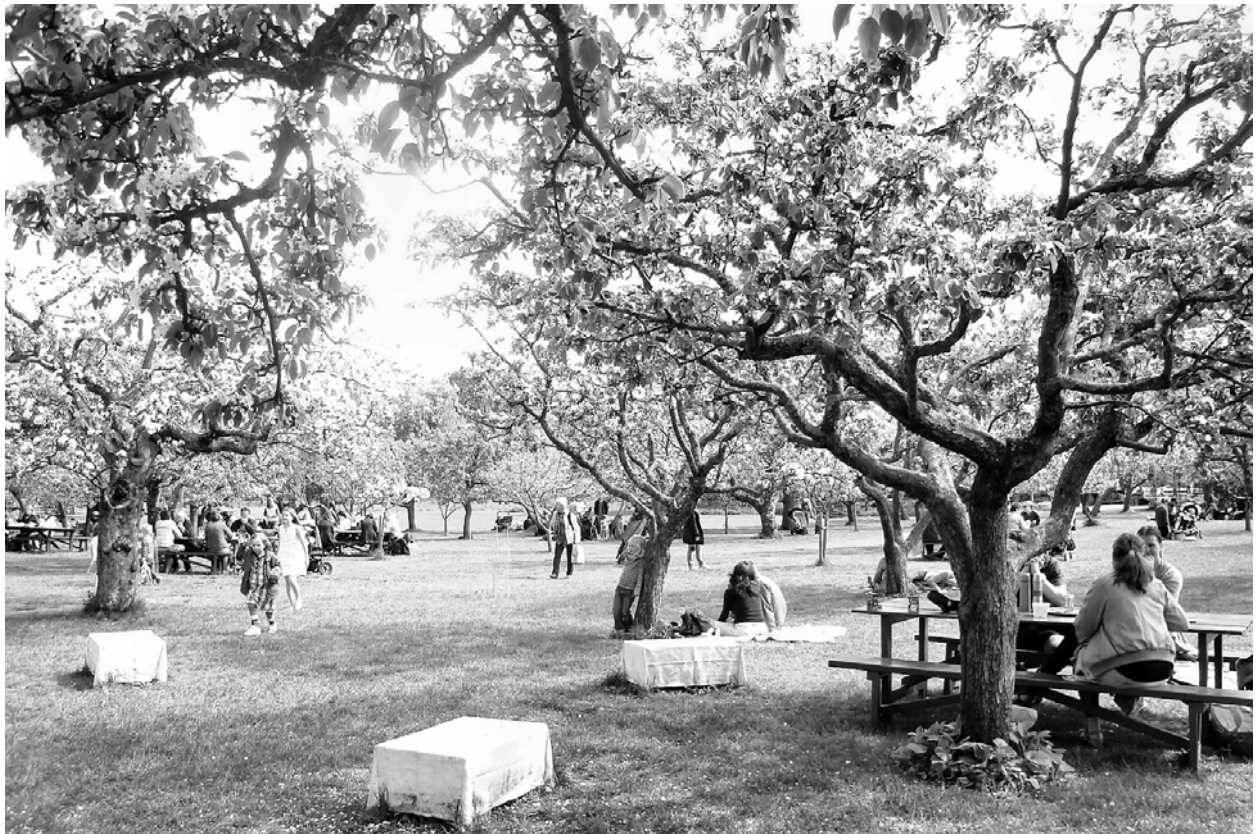
Om uw bomen op de site te zetten gaat u als volgt te werk. Neem contact op met Marten Pelleboer, tel. 0320-22 37 23 of email m.pelleboer@chello.nl. Hij verzorgt het invullen van de inventarisatiesite. U ontvangt dan van een formulier waarop u, uw collectie kunt invullen. Nadat Marten het ingevulde formulier weer retour heeft gekregen, zet hij uw collectie op de inventarisatiesite.



De peer

*In de zomer van haar zwellen
Zijn de zwermen om haar niet te tellen
De gele zon, de waterkraan
Hebben hun voedend werk gedaan
Het groene vel dat haar omsluit
Het klokhuis dat in stilte luidt
Haar lijf, zo vol van wittig sap
Ik pluk haar in mijn dronkenschap
Van bloem tot vlees, waarvoor dat wachten?
Ik watertand en zal haar slachten.*

Jan Balkon (= Lien Heyting)



Picknick in een hoogstamboomgaard

Verslag algemene ledenvergadering Noordelijke Pomologische Vereniging

Datum: zaterdag 27 maart 2010. Plaats: De Koloniehof in Frederiksoord Drenthe.

Aanwezige bestuursleden: G. Pollard, R. Koning, J. Schreurs en D. Pijpers. Aanwezig: 21 leden. Afwezig met kennisgeving: Jan-Henk Schutte, Harm Moek, Dick Smith, Jans Koops, Ria Olijslager, Gerard Brouwer en Charley Erkens.

De dag was verdeeld in twee delen, 's morgens werd het inhoudelijk deel afgewerkt en 's middags het huishoudelijk deel.

Ochtendprogramma. Het inhoudelijk deel

Omdat de lezing over de Speurpom door omstandigheden niet kon doorgaan, werd het inhoudelijk deel gestart met een lezing door Harry van der Laan over de noodzakelijkheid van het opstellen van een collectieplan (zie voor de inhoud van zijn lezing het zomernummer van Pomospost). Een dergelijk plan, dat uitgaat van een bepaalde missie is niet alleen de basis voor collectievorming, maar ook voor behoud, beheer e.d. Het moet onderdeel zijn van het algemene beleidsplan dat gebaseerd is op de statuten van een vereniging.

Ook beschreef hij de pomologische verscheidenheid in de regio Drenthe en Groningen. Er blijken globaal 600 rassen veilig gesteld uit een bestand van 1500 bomen.

Dit overzicht is uitsluitend gebaseerd op de gedetermineerde bomen in de Fruithof en in Drentse en Groningse locaties, die eigendom zijn van maatschappelijke organisaties of van NPV-leden.

Het bestuur zal deze gegevens in haar overleg bespreken. Deze lezing werd gevolgd door een forum gevormd door Ger Ernsting (POM Noord-Holland.), Henk Houtman (lid van POM NH en NPV) en Marten Pelleboer (NPV).

Zij beantwoordden vragen uit de zaal op basis van hun ervaringen met het inventariseren en de inventarisatiesite. POM NH heeft met haar activiteiten duidelijk gekozen voor deze werkwijze omdat die ook veel positieve publiciteit oplevert. Vooral door de wijze waarop men particuliere eigenaren betreft bij het streven om culturele erfgoed voor het nageslacht te behouden.

Er kwamen verder zaken aan de orde als het GPS systeem, het invoeren van al dan niet gedetermineerde bomen etc. Marten Pelleboer heeft inmiddels een groot deel van de collectie van de Fruithof ingevoerd en hij deed een beroep op alle leden om de gegevens van hun fruitbomen bij hem aan te leveren. Hij zorgt dan als "vakkenvuller" voor de invoering in het systeem. De aanmelding door leden van hun collecties voor plaatsing op de inventarisatiesite en in een later stadium de plaatsbepaling d.m.v. het GPS systeem, gebeuren beide op vrijwillige basis.

Jan Woltema heeft staande de vergadering een verklaring voorgelezen waarin hij duidelijk maakte het niet eens te zijn met de gang van zaken bij de NPV en liet weten dat hij bedankt voor het lidmaatschap van de NPV.

Huishoudelijke Vergadering

Na de lunch werd 's middags gestart met het huishoudelijk deel van de vergadering.

1. Opening

De voorzitter opent om 13.00 uur de vergadering en heet de aanwezigen welkom. De agenda wordt conform het voorstel vastgesteld.

2. Goedkeuring notulen

De notulen van de algemene ledenvergadering d.d. 27 april 2009 worden goedgekeurd. De notulen worden vervolgens ondertekend door de voorzitter en de secretaris.

3. Mededelingen en ingekomen stukken.

- Met de Pomospost Voorjaar 2009 is de flyer "Souvenirs van Eeuwen" meegestuurd. De daarin aangekondigde ledendag op vrijdag 8 oktober 2010 moet zijn: lezingendag.

- De in de afgelopen periode opgestarte zaken zoals: Inkoop procedure voor kraamhouders via het NPV-Fruithof Verzendhuis, regiovertegenwoordigers, werkzaamheden van contactpersonen van het bestuur, relatie met de Stichting Fruithof e.d. zullen in het komende jaar geëvalueerd worden. Leden die hier ideeën over hebben, worden opgeroepen deze kenbaar te maken. Het liefst schriftelijk of door ze toe te lichten tijdens een bestuursvergadering.

Binnenkort zal de nieuwe NPV-Pomospost website gereed zijn. Een site die uiterlijk niet veel afwijkt van de huidige website maar die eenvoudiger is aan te passen. Via deze site zal men gemakkelijk kunnen "doorlinken" naar de inventarisatiesite waarin de collecties van de leden, die dat wensen, staan weergegeven. Ook zal er een item "nieuws en agenda" op worden bijgehouden.

- Henk Houtman zal met ingang van 1 januari 2011 stoppen met zijn regio en advieswerk voor de NPV.

4. Financieel Verslag 2009 en de Begroting 2010.

Naar aanleiding van dit verslag, dat duidelijk en overzichtelijk is afgedrukt in de Pomospost Voorjaar 2010, geeft de voorzitter tekst en uitleg bij de cijfers

Het positieve resultaat is vooral toe te schrijven aan de eenmalige verkoop van voorraden aan het NPV-Fruithof Verzendhuis.

De NPV zal de Stichting Fruithof een lening van € 2500, - verstrekken, die nog dit kalenderjaar zal worden terugbetaald, voor de financiering van de directe kosten van de Fruittentoonstelling in oktober. De vergadering gaat akkoord met deze lening. Enkele vragen uit de vergadering:

- *Vraag: De kostenpost collectiebeheer van € 2500, - wordt die zonder aanvraag jaarlijks toegekend? En wat is de relatie met de commissie collectiebeheer?*

Antwoord: In de toelichting op pag. 35 van de Pomospost (Voorjaarsnummer 2010) moet commissie "collectiebeheer" vervangen worden door de commissie "bemesting". Om te voorkomen, dat er elk jaar weer een discussie ontstaat of en hoeveel de NPV zal bijdragen aan de kosten voor bemesting en bespuiting van de Fruithof, zal jaarlijks

€ 2500, - opgenomen worden in de begroting van de NPV. Het feitelijk uit te geven bedrag zal telkenmale in overleg tussen de bemestingscommissie en het NPV bestuur worden vastgesteld. Uiteraard zal de totale begroting elke jaarvergadering aan de orde komen.

- *Vraag: Hoe zit het met het NPV-Fruithof Verzendhuis, moet daar jaarlijks geld bij?*

Antwoord: Het Verzendhuis is selfsupporting. De winst voor de NPV zit in het feit, dat de kraamhouders hun inkoop doen bij het verzendhuis tegen inkooprijzen. En de artikelen wederom doorverkopen tegen verkoopprijzen. Bovendien heeft de NPV nu geen magazijnvoorraden meer. Het functioneren van e.e.a. kan een onderwerp zijn van overleg tussen de besturen van de NPV en de Fruithof.

5. Verslag kascommissie.

Lukas Duijts en Jan Veel hebben de boeken gecontroleerd. De administratie is in orde bevonden. De penningmeester wordt vervolgens decharge verleend en Jannie Koops wordt hartelijk bedankt voor de voortreffelijke wijze waarop zij de boekhouding heeft uitgevoerd.

6. Nieuwe kascommissie.

Als leden van de kascommissie voor het boekjaar 2011 worden benoemd: Jan Veel en Joop Leene. Als reservelid, Griet Bergsma.

7. Contributievaststelling voor het kalenderjaar 2011.

Het bestuur stelt voor, de contributie voor het kalenderjaar 2011 vast te stellen op € 30, - om de volgende redenen.

- Door wijzigingen in de redactie van de Pomospost zal een aantal werkzaamheden uitbesteed moet worden. Zeker als in samenwerking met POM-NH een gezamenlijke uitgave gerealiseerd wordt. Bovendien zullen, zeker in het begin, de vergaderkosten stijgen.

- De regio's krijgen met ingang van 2010 grotere zelfstandigheid met een eigen budget. Dit is noodzakelijk om de binding met de leden in de regio's te intensiveren.

- De laatste aanpassing was zeven jaar geleden. Om te voorkomen dat straks een grote sprong moet worden gemaakt is het beter nu te kiezen voor beperkte verhoging.

- Door de regels die zijn vastgelegd in de statuten moet voor het einde van het jaar door de ledenvergadering vastgelegd worden, welke contributie geldt voor het dan volgende jaar. In dit geval 2011.

Opmerking.

Naar aanleiding van een vraag uit de vergadering het volgende. Hoewel in de bijlage iets anders wordt gesuggereerd, geldt de nu vastgestelde contributie voor 2011 en de volgende jaren tot dat de ledenvergadering eventueel opnieuw besluit tot een aanpassing. Na stemming bij handopsteken wordt het voorstel aangenomen.

8. Invulling en ingebruikname van inventarisatiesite

De tekst in de bijlage op de pagina's 33 en 34 van Pomospost voorjaar 2010 en de beantwoording van de vele vragen 's morgens, was een bron van inspiratie en verduidelijking.

Een korte terugblik door de voorzitter laat zien, dat al in 2007-2008 één en ander is ondernomen om uiteindelijk in 2009 te komen tot de aanbidding van een plan om het starten van een inventarisatie site.

Dat hierbij zeer voortvarend te werk is gegaan door het toenmalige bestuur is duidelijk, waarbij overigens alles geschiedde binnen het mandaat van het verenigingsbestuur.

De voorzitter betreurt het feit dat er, achteraf gezien, in de voorbereidingsperiode niet nadrukkelijker gecommuniceerd is met de leden, in het bijzonder de zeer actieve leden. Wat bij een aantal leden heeft geleid tot het gevoel, dat men niet gehoord werd, met als gevolg frustratie en teleurstelling. Het bestuur heeft daar begrip voor en zal er alles aan doen om dat in de toekomst te vermijden.

Daarna wordt de problematiek nogmaals grondig doorge-discussieerd met als uitkomst, dat er een begeleidingscommissie zal worden gevormd. Deze commissie zal in nauwe samenwerking met Marten Pelleboer regelmatig verslag doen van de ontwikkelingen en dit bespreken met het bestuur. Ook in de Pomospost zal het item inventarisatiesite regelmatig aan de orde komen.

9. Bestuursverkiezing.

Er waren geen tegenkandidaten aangemeld.

- Aftredend bestuurslid Jan Schreurs stelt zich opnieuw verkiesbaar en wordt bij acclamatie herkozen.
- Ook Heim Nagelhout en Nico Hovinga werden, nadat zij zich aan de vergadering hadden voorgesteld bij acclamatie gekozen tot bestuurslid.
- Gerard Brouwer, die helaas niet aanwezig kon zijn, had zijn beweegredenen en ervaringen schriftelijk doorgegeven. Nadat die door de voorzitter waren voorgelezen werd ook hij bij acclamatie gekozen tot bestuurslid.
- Charley Erkens, die als kandidaat voorzitter, helaas niet aanwezig kon zijn had zijn persoonlijke gegevens, beweegredenen en ervaringen ook schriftelijk doorgegeven.

Deze werden door de voorzitter voorgelezen. Aangezien de voorzitter in functie wordt gekozen en hij zich niet persoonlijk kon voorstellen, was het voor de vergadering geen uitgemaakte zaak hem bij acclamatie te benoemen. Vandaar dat een korte vergaderpauze werd ingelast om onderling van gedachte te kunnen wisselen over de te volgen procedure. Weer terug in de vergadering werd besloten om schriftelijk te stemmen over de kandidatuur. Het stembureau werd gevormd door Jet Houtman en Harry van der Laan. De uitslag: 12 stemmen voor, 5 stemmen tegen en 4 onthoudingen. Daarmede werd Charley Erkens gekozen tot voorzitter van de NPV.

Op verzoek van de vergadering wordt de nieuwe voorzitter gevraagd zich in de eerst komende Pomospost, met foto, voor te stellen. Zie voor de gegevens en die van de andere nieuwe bestuursleden, de rubriek: "Van het Bestuur". Het voltallige bestuur bestaat nu uit: Voorzitter Charley Erkens, Penningmeester Harm Moek en de leden Heim Nagelhout, Nico Hovinga, Gerard Brouwer, Roelf Koning, Jan Schreurs en Lex Kleijn. De functie van secretaris zal in onderling overleg worden ingevuld.

10. Rondvraag.

- Is het mogelijk om de jaarlijkse ledenvergadering op een avond te houden?
 - Kan iemand subsidie aanvragen voor een B locatie? Zie de hand-out die door Harry van der Laan was uitgedeeld. Deze vragen zullen meegenomen worden in de bestuursvergadering en beantwoord in de Pomospost of in de nieuwsbrief op de nieuwe website.
- Jan Schreurs maakt van de gelegenheid gebruik om een aantal mensen te bedanken voor hun aandeel in het welslagen van deze vergadering. Harry van der Laan, Henk Houtman, Ger Ernsting en Marten Pelleboer ontvangen als blijk van waardering een mand met streekproducten.
 - De scheidende bestuursleden Gerrit Pollard en Dick Pijpers werden bedankt voor hun werk voor de NPV. Ook zij ontvingen een mand met streekproducten en daarnaast een Glassculptuur als aandenken en blijk van waardering.
 - Hierna bedankte de (oud) voorzitter de aanwezigen voor hun bijdragen in de vergadering, sloot de vergadering en wenste iedereen wel thuis.

*Het bestuur van de Noordelijke Pomologische Vereniging.
April 2010*



Figen, Weinbeer, Pfersich, Pfumen, Byren, Süßgranaten, Saur Granaten



Creatief Culinair

In dit herfstnummer weer enkele leuke recepten, onder andere witte wijn van blauwe druiven. Hoe dat kan? Lees het recept van Alie Mulder.

Lia Simons heeft twee recepten voor heerlijke taarten en het recept voor een lekkere sandwich.

Marianne van Lienden richt met haar recepten op de bijzondere en vaak vergeten groenten zoals snijbiet, melde en zuring. Zij bespreekt in haar artikel niet alleen recepten maar ook de teelt, de rassen en het oogsten.

G. J. Pollard

Witte wijn van blauwe druiven



Rode wijn wordt gemaakt van blauwe druiven. De intensiteit van de kleur van de wijn wordt bepaald door de schil van de druif. Het vruchtvlees echter is bijna altijd 'wit'. Door de druiven met schil en al een bepaalde tijd te laten gisten (pulpgistig) wordt de kleur aan de schillen onttrokken.

Bij de blauwe druiven die hier in het noorden groeien, zoals de Boskoops Glorie is de kleur van de schil meestal 'bleek'. Van deze druiven zullen we geen dieprode wijn kunnen maken, maar wel een leuke rosé. Het is ook erg leuk om eens een witte wijn te maken van bijvoorbeeld de 'Boskoop'.

5 liter witte wijn ± 10 % alc

Hiervoor heb je 8 tot 10 kg ontsaalde druiven nodig. De druiven wassen en daarna stuk knippen of stampen. Zeef de vruchtenmassa door fijnmazig vitragedoek of zeef.

Meet het opgevangen sap. We hebben 4,5 tot 5 liter sap nodig.

Het suikergehalte van de druiven is te weinig om voldoende alcohol in de wijn te kunnen vormen. Daarom voegen we nog 300 gr. suiker toe. Los de suiker op in 1,5 dl water. Verder nog benodigd: 2 tl pecto-enzymen, 1 tl wijngist, 1 tl gistvoeding.

- Doe 3,5 – 4 liter druivensap in de gistingfles. Het overige sap zeer koel wegzetten in de koelkast om later mee aan te kunnen vullen. (De eerste paar dagen kan er veel schuimvorming optreden, gevolg: overstroming)
- Voeg pecto-enzymen, gistvoeding en wijngist toe.
- Doe een luchtige prop keukenpapier in de flessenhals. In het eerste stadium moet er zuurstof toevoer zijn voor de gistcellen die zich dan kunnen vermeerderen.
- Na 2 à 3 dagen het waterslot plaatsen.
- De eerste paar dagen kan er hevige schuimvorming zijn. Is dit voorbij, dan het suikerwater toevoegen en het resterende druivensap totdat de gistingfles 'vol' is, ± 5 cm onder de rand. (Wees steeds op je hoede voor 'overstromingen')
- Na 3 weken zal de wijn zijn uitgest. Dan hevelen in een schone 5 liter fles. Proef de jonge wijn. Vul de nieuwe fles aan met water totdat hij weer vol is. Naar verkiezing kan dit aanvullen ook met witte wijn, of met half water en half wijn.
- Later nog twee keer hevelen van het bezinksel met tussenpozen van 2 tot 3 maanden. De wijn bottelen na ¾ tot 1 jaar als zij helder en stabiel is.

In het tweede jaar na het opzetten van de wijn is ze fris, jong en fruitig; klaar om lekker gekoeld te drinken. Veel succes!

Alie Mulder www.wijngildebraamstruik.nl



Twee heerlijke taarten en lekker broodje

Griesmeel-bananentaart met gember_



Ingrediënten:

150 gram roomboter, 100 ml zonnebloemolie, 200 gram suiker, 1 zakje vanillesuiker, Een snufje zout, 4 eieren, 150 gram griesmeel, 100 gram zelfrijzend bakmeel, 4 bananen, Pisang Ambon (likeur), 1 potje gemberjam

Verwarm de oven voor op 175 graden. Mix de boter, de zonnebloemolie, de suiker de vanillesuiker en het zout door elkaar. Meng er een voor een met de mixer de eieren doorheen. Klop het geheel ongeveer 4 minuten voor een luchtig resultaat.

Schep het griesmeel, het zelfrijzend bakmeel en de in stukjes gesneden bananen erdoorheen en doe het mengsel in een springvorm.

Bak de taart een uur in de oven. Haal de taart uit de oven en laat hem even afkoelen alvorens u deze uit de vorm haalt.

Prik gaatjes in de taart en besprenkel hem met Pisang Ambon. Als de taart helemaal is afgekoeld, bestrijkt u deze met de gemberjam.

Chocolade-koffie-nougattaart.

Ingrediënten:

250 gram roomboter, 200 gram suiker, 1 zakje vanillesuiker, snufje zout, 4 eieren, scheutje yoghurt, 250 gram zelfrijzend bakmeel, 200 gram melk/puur

chocoladerepen, 2 eetlepels cacao, 100 ml sterke koffie, 2 eetlepels oploskoffie (cappuccino of espresso), 150 gram nougat in stukjes. Voor de afwerking: Koffielikeur, 200 gram poedersuiker, Enkele eetlepels koffie

Verwarm de oven voor op 180 graden. Mix de boter met de suiker, de vanillesuiker en het zout door elkaar. Meng een voor een de eieren erdoor en tot slot de yoghurt en mix nog enkele minuten voor een romig resultaat. Smelt de chocoladerepen au-bain-marie en voeg dit aan het mengsel toe. Voeg ook de cacao, koffie, oploskoffie, zelfrijzend bakmeel en de stukjes nougat toe.

Schep alles luchtig door elkaar en schep het geheel in een springvorm.

Bak de taart ruim 1 uur op 180 graden. Laat de taart even afkoelen in de vorm en haal hem er dan uit. Prik gaatjes in de taart en besprenkel deze met koffielikeur. Maak een glazuurmengsel van 200 gram poedersuiker en een paar eetlepels koffie en strijk dit over de taart.

Cranberry-sandwich.

Ingrediënten:

2 sneetjes donker volkorenbrood, 1 klontje roomboter, Enkele blaadjes eikenbladsla, 8 dunne schijfjes, komkommer, 3 radijsjes in plakjes gesneden, 2 plakjes kipfilet, 2 theelepels pesto, 1 handvol verse afgedroogde cranberries.

Bestrijk de sneetjes brood met roomboter.

Beleg een sneetje met eikenbladsla. Leg hier de plakjes kipfilet op.

Smeer de pesto over het kipfilet uit. Schik hier over heen de komkommer en de radijs. Strooi als laatste de cranberries erover.

Leg het tweede sneetje brood er boven op.

Snijd het brood schuin door.



Lia Simons

Vergeeten groente: snijbiet, melde en zuring

Er is tegenwoordig weer belangstelling voor oude, vergeten groenten zoals snijbiet, melde en zuring die vroeger veel werden geteeld en gegeten. In het 17^e eeuwse Engelse kookboek van John Evelyn staat bijvoorbeeld een variatie op de spinazietart uit de Tudortijd: *Tart of herbs, Kruidentaart*. Hiervoor worden de bladgroenten spinazie, snijbiet en kervel gebruikt. In die tijd werden alle groene bladgroenten kruiden genoemd. Tot in de 19^e eeuw kwam deze benaming voor. Snijbiet en melde zijn uit de gratie geraakt en vervangen door spinazie. Zuring wordt nu als een keukenkruid beschouwd waarvan slechts kleine hoeveelheden nodig zijn.

Snijbiet (Beta vulgaris, var. cicla), Eng. Chart

Snijbiet is een bladgroente. Ze is waarschijnlijk ontstaan uit de wilde strandbiet die voorkomt langs de Middellandse Zee en in Zuid-Engeland. Dodonaeus (Dodoens was zijn Hollandse naam) beschrijft in zijn *Crujideboeck* (1554) al een 'witte en roode beet', de ene heeft witte en de andere biet heeft rode bladstelen.

Teelt

In Nederland is de teelt van jong blad gangbaar. Normale, redelijk vruchtbare grond volstaat. De zaden worden vruchtkluwen genoemd. Elke vruchtkluw bestaat uit een kurkachtig bolletje dat 2 tot 4 zaden bevat. Uit elke zaadkluw komen meestal meerdere zaailingen op, de minst groeizame zaailingen worden direct na opkomst verwijderd, zodat er één overblijft. Vanaf half maart tot eind juli kan ter plaatse ondiep worden gezaaid in rijen, rijafstand 20 – 25 cm. Het zaad blijft vier jaar kiemkrachtig.

Oogsten

Het jonge blad kan geoogst worden zodra het 10 – 15 cm hoog is, ongeveer vanaf half mei, en het kan de hele zomer doorgaan. Je snijdt het blad enkele centimeters boven de grond af. Na twee tot drie weken kun je opnieuw oogsten. Snijbiet mag vrij zwaar bemest worden, bijvoorbeeld met kunstmestkorrels 12-10-18. Wie liever geen kunstmest gebruikt, kiest organische mest. Tegenwoordig is er zgn. digestaat te koop: vergiste mest, het restproduct van de biogasproductie. Het is organische mest die qua samenstelling vergelijkbaar is met de kunstmest van vroeger, zonder de nadelen. Te koop bij tuincentra en boerenlandwinkels.

In het buitenland, o.a. Duitsland, Frankrijk, Zwitserland en Italië wordt de groente voor zijn bladribben geteeld. Hiertoe worden de planten onder glas gekweekt in perspotten. Dit gebeurt vooral voor de vroege teelt, in verwarmde kweekbakken. Voor de teelt van bladribben kan ook ter plaatse worden gezaaid. In dat geval kun je beter met zaaien wachten tot half mei i.v.m. doorschieten. De plantafstand bedraagt ongeveer 40 x 40 cm.

Oogsten van de bladribben is pas mogelijk wanneer de planten volwassen zijn. De buitenste bladeren worden het eerst gebruikt en worden, net als bij rabarber, van de plant 'getrokken'. Je kunt het gewas ook forceren in een donkere ruimte. In dat geval moet de wortelkluit in een container of emmer met potgrond donker en vorstvrij, bijvoorbeeld in een kelder, overwinteren.

Zet de plant wanneer deze in het vroege voorjaar uitloopt, op een lichte plaats en je kunt al snel jong snijbietenblad oogsten.

Snijbiet is weinig gevoelig voor ziekten en plagen en is in de herfst zelfs na matige vorst nog oogstbaar.

Rassen

Het meest gebruikte ras is: 'Groene Gewone'. Dit ras produceert veel blad en heeft een tamelijk fijne en groene bladnerf.

Speciale rassen zijn: 'Donkergroene Gladde Witribbige', 'Donkergroene Gekrulde Witribbige', 'Gele Witribbige' en 'Lucullus Goudgele'. De rode heet 'Rhubarb Chart', dit ras heeft gekroesd blad en rode bladstelen, die een beetje op rabarber lijken. Dit staat heel decoratief in de groentetuin.

In de keuken

Het schoonmaken van de ribben van snijbiet gaat als volgt. Leg de stengel met de holle binnenkant naar boven en snij het blad weg. Leg het mesje boven in de stengel aan de bolle kant en trek het vliesje voorzichtig van de buitenkant af. Doe hetzelfde met de binnenkant van de stengel. Snijd de ribben in stukken van zo'n 7 cm lang en kook ze 10 minuten in ruim, kokend water voordat je ze stooft of gratineert in de oven. Gebruik geen ijzeren of aluminium pan voor het koken. Dit geldt ook voor zuring, vanwege de hoge zuurgraad van het blad.

Tuinmelde (Atriplex hortensis)

Melde komt oorspronkelijk uit Zuidoost-Europa en is van daaruit over geheel Europa en noordelijk Azië verspreid. De wilde planten vormen relatief weinig blad en veel bloemstengels met lichte, platte vruchtjes die gemakkelijk door de wind verspreid worden. De meer bladrijke planten werden al in de Oudheid als groente gebruikt. Op den duur is dit gewas geheel verdrongen door spinazie. Tuinmelde en spinazie behoren evenals snijbiet tot de familie van de ganzevoetachtigen of *Chenopodiaceae*. Dodoens noemt in zijn *Crujideboeck* twee variëteiten, één met groen blad en één met donkerrood blad. Tegenwoordig is alleen zaad van de Gele Melde verkrijgbaar, dat een geelachtig groene bladkleur heeft.

Teelt

Tuinmelde kan op alle grondsoorten worden geteeld. Vrijwel het jaar kan het in rijen worden gezaaid, rijafstand 15 tot 20 cm. Snij voor verwerking in de keuken, het blad, net als bij snijbiet, bij een hoogte van 10 tot 15 cm af.

Rassen

Er is slechts één ras verkrijgbaar, *Gele Melde*. Het blad van dit ras is geelachtig groen van kleur. De planten schieten snel in bloei. 's Zomers kunnen de planten soms geheel bont worden. Dit wordt waarschijnlijk door een virus veroorzaakt. Deze ziekte wordt onder andere door bladluizen verspreid. Vooral de jonge toppen kunnen zwart zien van de zwarte bonenluis. Verder is tuinmelde gevoelig voor valse meeldauw. Deze schimmelziekte staat bij spinazie bekend onder de naam Wolf. Op het blad ontstaan gele vlekken met aan de onderzijde een grijsachtig, soms paarsgekleurd schimmelpuis. Bij vochtig weer kan de ziekte zich zeer snel verspreiden en is het blad niet meer geschikt voor consumptie. Valse meeldauw moet niet verward worden met de meelachtige stof die vaak op het blad van tuinmelde ligt en die door middel van wassen in ruim water gemakkelijk kan worden verwijderd.



In de keuken

Van tuinmelde wordt het jonge blad gegeten. Het wordt als spinazie klaargemaakt. Het is wenselijk het blad tweemaal te wassen, omdat het een soort kleurstof afgeeft die na enkele malen spoelen verdwijnt. Het blad met het aanhangwater opzetten en 5 minuten laten koken. Een zuringblad mee laten koken, komt de smaak ten goede. Vervolgens in een vergiet laten uitlekken. Naar wens klein snijden en terug in de pan met een klontje boter even laten stoven. Het kookvocht eventueel binden en erbij doen. Opdienen met hardgekookt ei in plakjes of fijngehakt.

Waar te koop?

Zaad van snijbiet, 5 rassen, en zuring 'Nobel' is via internet te bestellen bij verschillende websites. Melde 'Best Colours', of 'Gemengde Tuinmelde' is, ook via internet, onder meer te koop bij Vreeken's Zaden in Dordrecht.

Zuring (*Rumex species*)

Veldzuring (*Rumex acetosa* var. *Hortensis*) werd vroeger als spinazie gegeten door mensen die geen geld hadden voor de groenteboer. Het blad is pijlvormig, *Rumex* betekent ook speer of pijl. De plant bevat oxaalzuur en zuringzouten. Grote hoeveelheden oxaalzuur binnen krijgen, kan schadelijk zijn. In kleine hoeveelheden gegeten, heeft zuring een bloedzuiverende werking. Zuring behoort net als rabarber tot de familie van de duizendknopigen *Polygonaceae*.

Teelt

Zuring stelt weinig eisen aan de grond en kan onder glas worden geteeld en in de volle grond. Onder glas wordt op rijtjes gezaaid en jong blad gesneden, als spinazie.

Van maart tot september wordt in de vollegrond gezaaid. Het beste kan zuring in de nazomer gezaaid worden, in augustus, dan is er minder kans op doorschieten.

Oogsten

Wanneer in de nazomer gezaaid is, kan pas het jaar erop geoogst worden. Je kunt het beste alleen de mooiste planten laten staan, de planten die doorschieten en planten met weinig blad kun je beter verwijderen.

Rassen

Er is maar één ras onder de naam zuring te koop: 'Nobel'.

In de keuken

Zuring wordt vaak aan andere gerechten toegevoegd om deze pittiger te maken, bijvoorbeeld stoofsla, spinazie, tuinmelde en snijbiet. Zuring leent zich ook goed voor het maken van soep, bijvoorbeeld aardappelsoep, groene kruidensoep en linzen- en bonensoepen. Ook voor het smakelijker maken van salades kun je het goed gebruiken. Verder smaakt zuring goed in omeletten en in visschotels en ragouts.

Heel bekend is het recept voor gestoofde paling met zuring, dille, kervel en peterselie.

Recept met zuring

Zuringmousse

Stoof 300 gram zuring al roerend ongeveer 20 minuten zachtjes in 30 gr. boter tot er een tamelijk droge puree is ontstaan. Voeg ongeveer 1 dl naar wens vlees- of groentebouillon toe en kook het mengsel tot ongeveer de helft in. Pureer het door een zeef en roer nog een halve deciliter bouillon erdoor. Kruid met zout en peper. Zet het mengsel op ijs, roer tot het dik begint te worden en meng er 1,5 dl licht geklopte slagroom door.

Bron: Terrines, Patés en Galantines, Serie Praktisch koken. Time-Life boeken, blz. 174.

Marianne van Lienden



Vergeeten Groente

Linksboven; Snijbiet Rhubarb Chart, met rode bladstelen

Linksonder: Veldzuring

Boven: Tuinmelde

Geraadpleegde literatuur

Tjerk Buishand/Harm Houwing, *Bijzondere oude en nieuwe groenten in tuin en keuken*. Terra Zutphen, 1982.

Nora Carey, *Smaakvol conserveren. De tuin als provisiekast*. Lannoo/Terra, Zutphen 1992. Vertaald uit het Engels door Roger Binnemans.

De redactie van Time-Life boeken, *Groenten*, Serie Praktisch koken. Time-Life boeken, Amsterdam, 1979, Nederlandse uitgave 1985.

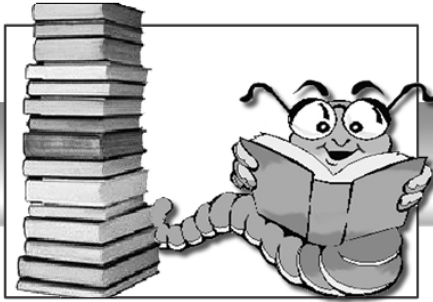
De redactie van Time-Life boeken, *Terrines, Paté's en Galantines*, Serie Praktisch koken. Time-Life boeken, Amsterdam, 1981, Nederlandse uitgave 1983.

Rob Herwig/Hannelie Boks, *Handboek voor de moestuin. Zelf kweken van groente, fruit en kruiden*. Zomer & Keuning, Ede/Antwerpen, 1985.

De historische groentehof, samengesteld door Jac Nijskens. Een boekje van 28 blz. met 55 recepten met Vergeeten Groenten. Het bevat tevens korte informatie over de groenten. Via internet te bestellen bij de Historische Groentehof.



Tuinmelde in een Italiaanse moestuin



Boekenwurm

Boekbespreking Fruit uit eigen tuin



Fruit UIT EIGEN tuin



Uit BBC Gardeners World komt dit boek, oorspronkelijk in 2008 verschenen onder de titel *Grown your own fruit*. Op de binnenflap staat dat experts van de Royal Hortical Society in dit boek leren hoe je zelf meer dan 40 soorten fruit kunt telen.

Wat dan nog de bijdrage is van Carol Klein wordt niet duidelijk. Het boek is gelardeerd met tientallen foto's in soms wel erg geposeerde 'actie' van mevrouw Klein (die overigens beter geen korte broek kan dragen).

Het hoofdstuk "Waarom fruit telen" bevat de overbekende mantra waarom dat zo goed is, waarna praktische zaken aan de orde komen, zoals je grond kennen, bepalen wat te telen, de voorbereiding, hoe te planten, simpel snoeien en eventuele problemen oplossen. Daarna worden de verschillende soorten fruit behandeld, netjes verdeeld in categorieën fruitbomen, zacht fruit en tenslotte ongebruikelijk fruit. Per gewas worden goede informatie gegeven – en per individuele fruitsoort nog eens – over rassen, grondsoort, snoei, oplossen van problemen enz.

Een prima boek ondanks de vertaling die het heeft over Olivier B. Bommelachtige onkruiden als woekerkruid en staartwortel en het aanraden van typische Engelse rassen, waarvan een aantal bij ons niet beschikbaar is of niet geschikt is voor ons klimaat.

Jan Willen Mijs in *Onze Tuin*. Herfst 2010.

Fruit uit eigen tuin. Carol Klein. Kosmos Uitgevers Utrecht 2010. € 24,96. SBN 978 90 2154 650 6.



Voorbeelden van de vruchtboom in het landschap
Links oude fruitboom in een woonwijk



Thema van de tentoonstelling *Souvenirs van Eeuwen*.
rechts oud perenboobje te Langbroek (Utrecht)

Appeloogst in de schilderkunst



Dmitry Zhilinsky



Mary Cassatt



Margritte



Jenny Jones



Ziekten en plagen

Binnen drie dagen vijf van mijn perenbomen verdord

Een door bacterievuur besmette Meidoorn in de windsingel van de boomgaard was de oorzaak van een snelle aftakeling van vier Zomerbergamotten en een Williams. Door snelle herkenning van de ziekte is uitbreiding voorkomen. Wees alert vooral bij hoge temperatuur en vochtigheidsgraad en neem de cultuur- en veiligheidsmaatregelen in acht. Zo kunt u de schade beperken.

Bacterievuur

Bacterievuur (de oude benaming is perevuur), is in grote delen van Nederland een gevestigde plantenziekte. De ziekte veroorzaakt jaarlijks schade aan planten en bomen in boomkwekerijen de fruitteelt, maar ook in het openbaar en particulier groen. De ziekte verspreidt zich gemakkelijk en zeer snel naar andere gevoelige planten. Vandaar het woord "vuur" in de naamgeving.



Roodbruine houtverkleuring

Wanneer vruchtjes worden aangetast, verkleuren ze geheel zwart en verdrogen, maar kunnen lang blijven hangen aan de boom.



Bacterievuur in de Zomerbergamotte.



De veroorzaker, een zieke Meidoorn in de windsingel

Terugblik

Bacterievuur werd voor het eerst waargenomen in 1780 in de Ver. Staten in de staat New York. Meer dan 175 jaar later (1957) bereikte deze bacterie Europa. De aantasting kwam voor het eerst voor in een perenboomgaard in Engeland. Nederland noteerde in 1966 de eerste bacterievuurhaard, daarna volgden Polen (1968) West-Duitsland (1971). In België en Frankrijk kwamen in 1972 de eerste besmettingshaarden voor.

Een duidelijk kenmerk van de ziekte is dat de aangetaste delen witachtig bacterieslijm produceren onder vochtige omstandigheden. Dit slijm verkleurt vervolgens via oranje tot bruin en kan in zulke grote massa's geproduceerd worden dat het van de boom afdruipt. Dit slijm zorgt voor verdere besmetting.

Levenswijze

De bacteriën overwinteren in de kankers op de bomen. In het voorjaar scheidt een deel van die kankers druppeltjes bacterieslijm af. De houtvaten raken verstopt met dit slijm. Binnen enkele dagen verwelkt de boom door het stoppen van de opgaande sapstroom. Door wind, regen, actieve insecten en bijen wordt dit bacterieslijm meegevoerd en verspreid.

Ook de mens kan besmetting veroorzaken door middel van zijn kleding en gereedschap. In eerste instantie vooral via de bloemen. Daarin kunnen de bacteriën zich snel vermeerderen. Voor infectie is vocht (RV > 60 %) en een hoge temperatuur nodig (17 tot 27 °C). In Nederland zijn deze omstandigheden rond de bloei van peer niet vaak aanwezig, zodat bij peer meer sprake is van schetutinfectie. In later bloeiende roosachtigen speelt infectie via de bloemen een grote rol. Aangetaste delen kunnen al na enkele dagen bacterieslijm produceren en zo weer voor een verdere verspreiding zorgen. Onder gunstige omstandigheden kan de ziekte zich zeer snel uitbreiden

Maatregelen

Cultuur- en veiligheidsmaatregelen die genomen kunnen worden zijn:

- Controleer het gehele jaar nauwkeurig of aantasting voorkomt, vooral na een warme en vochtige periode.
- Controleer ook gevoelige roosachtigen rondom de boomgaard, zie hiervoor het lijstje hiernaast met gevoelige planten.
- Verwijder de nabloei bij peren, nijd die er met de hand uit. Nabloei is een ideale "invalplek" voor infectie. Insecten zijn op zoek naar nectar en besmetten de bloemen met bacterieslijm. Verwijder wortelopslag.
- Bij aantasting op de takken of scheuten deze royaal, ten minste 50 cm, onder de aangetaste plek wegnippen en snoeiwonden insmeren met een wondafdekmiddel.



Verwijder door monilia aangetaste vruchten

Dit jaar raken veel vruchten aangetast door monilia. Vergeet niet vruchten die weg te halen en uit de boomgaard te verwijderen. Dit helpt toekomstige infecties te voorkomen. Monilia herkent u door het de donkerbruine rotte plekken op de vruchten waarop witte schimmels zichtbaar zijn. Aangetaste vruchten verrotten heel snel. De schimmelsporen gaan snel over naar andere vruchten. Een afdoende bestrijding is niet bekend. De beste methode is de vruchten te verzamelen en de mummies (verdroogde aangetaste vruchten) uit de boom halen. Voer de aangetaste vruchten af zodat de nieuw te vormen sporen geen volgende besmetting kunnen veroorzaken. Het spreekt vanzelf dat deze aangetaste vruchten niet op de composthoop thuis horen, begraven is de beste oplossing.

- Ontsmet gebruikt gereedschap en schoeisel grondig met Dettol, brandspiritus, alcohol 70%, formaline of chloor. Was de gebruikte kleding in water van 60 graden of meer. Was de handen regelmatig met ontsmettingszeep.
- Bij aantasting op de stam of op dikke takken de boom rooien. Vervolgens kan dit materiaal het beste ter plekke verbrand worden. Verplaats dit materiaal niet en laat het minimaal een dag drogen.

Jans Koops

Gevoelige planten voor bacterievuur

| | |
|--------------------|---------------------|
| Amelanchier | krentenboom |
| Chaenomeles | Japanse kwee |
| Cotoneaster | dwerg of rotsmispel |
| Crataegus | meidoorn |
| Cydonia | kweeper |
| Eriobotrya | Japanse mispel |
| Malus | appel en sierappel |
| Mespilus | mispel |
| Photinia davidiana | Stranvaesia |
| Pyracantha | vuurdoorn |
| Pyrus | peer en sierpeer |
| Sorbus | lijsterbes |

Gevoelige perenrassen voor bacterievuur

| | |
|-------------------|-----------------------|
| Calebasse Bosc | Fondante de Charneux |
| Clapp's Favourite | Williams bon Chrétien |
| Conference | Triomphe de Vienne |
| Early Trévoux | Zomer Bergamotte |
| Comtesse de Paris | |

Gevoelige appelrassen voor bacterievuur

| | |
|-----------------------|--------------|
| Alkmene | Goldpearmain |
| Berlepsch | Idared |
| Cox's d'Orange Pippin | Ingrid Marie |
| Elstar | Jonathan |
| Gala | James Grieve |

Kijk op de boom. Appels en peren plukken.

De smaakwaliteit van appels en peren hangt voor een belangrijk deel af van het tijdstip waarop ze geplukt worden. Plukt u te vroeg of te laat dan krijgt u minder lekkere vruchten en vruchten die minder goed te bewaren zijn.

Belang van het juiste pluktijdstip

Het is tamelijk eenvoudig om na te gaan of vruchten plukrijp zijn. De kenmerkende kleuring van de vrucht, m.n. het ontstaan van een blos, is een eerste aanwijzing dat de vrucht rijp wordt. Al kan kleuring, afhankelijk van o.a. het aantal zuren, jaarlijks sterk verschillen. Vervolgens kan gekeken worden of de pitjes al bruin worden. De vrucht is echter pas echt plukrijp als ze los gemakkelijk los laat.

Het tijdstip van de pluk heeft grote invloed op de kwaliteit van het fruit. Tijdig geplukt is fruit beter bewaarbaar.

Te vroeg geplukte vruchten zijn niet rijp. Ze zijn niet vol-groeid, niet goed op kleur en de steel is vaak gebroken of ontbreekt. Ze zijn zuur en hebben geen aroma. Bij bewa-ring ervan kunnen problemen voor doen als stip en taai worden. Valfruit en te vroeg geplukt fruit worden zacht en melig en bij bewaring treedt vaak kurkstip op. Deze smake-loze vruchten worden *noodrijp* genoemd.

Laat plukken heeft als voordeel dat het fruit goed uitgerijpt is, dwz. goed van grootte, kleur en smaak. Maar bij erg laat plukken is er meer kans op vruchtval, overrijpheid en be-waarziektes, zoals vruchtrot.

Bij al te laat plukken is er naast een kortere bewaarduur een grotere kans op meligheid en smakeloosheid na bewa-ring, terwijl ook afwijkingen als zachtheid, glazigheid, bruin-verkleuring van de schil, vruchtvliesbruin en klokhuisbruin kunnen optreden.



Wanneer weet ik of een vrucht plukrijp is?

Vaak denkt men dat als vruchten gaan vallen, of af waaien, dat de vruchten die nog in de kroon hangen al rijp zijn.

Vruchtval is geen signaal dat de het fruit aan de boom al rijp is. Dat hoeft nog niet plukrijp te zijn. Valfruit bestaat vaak uit aangetaste vruchten zoals wormstekige appels en peren. Ook al heeft valfruit een fraaie kleur, het heeft wei-nig smaak en komt bij bewaring ook niet meer op smaak.

Het bepalen van het juiste pluktijdstip is een kwestie van geven en nemen, omdat de beschikbare tijd en de weers-omstandigheden spelbrekers kunnen zijn bij het oogsten op het gewenste ogenblik.

Zomerfruit is direct eetrijp (geschikt voor consumptie) als de vruchten op kleur komen en ze gemakkelijk te plukken zijn. Ze kunnen direct gegeten worden. Bij dit vroege fruit hoeft men niet te wachten tot dat de vruchten volledig rijp zijn. Zomerappels groeien tot het laatste moment door, iets te vroeg of iets laat plukken is nauwelijks een probleem. Bij zomerperen mikt het bepalen van het juiste tijdstip wel veel nauwer. Is men te vroeg, dan zijn ze smakeloos, Wacht men iets te lang dan zijn ze al melig. Dit gebeurt bijvoor-beeld met zomerperen, zoals de Noordhollandse Suiker-peer en Goudbal. Als ze beginnen te kleuren zijn ze al melig en eigenlijk oneetbaar.

Herfst- en late appels en peren kunnen het best geplukt worden als ze "plukrijp" zijn (gemakkelijk met steeltje en al los laten), maar ze zijn dan nog niet *eetrijp*. Op het moment van plukken, als de vruchten plukrijp zijn, zijn de meeste appels en peren vaak nog hard en smaakloos. Ze moeten nog na rijpen. Na enige tijd komt de smaak, het aroma, tot ontwikkeling. De narijptijd is niet voor alle rassen gelijk. Voor zomerrassen als James Grieve en Benoni is dat en-kele dagen, bij de late rassen als Cox's Orange Pippin en Jonagold duurt het minstens enkele weken en vaak langer.

Hoe en hoe vaak te plukken

Vruchten mogen nimmer van de boom geschud worden, of met kracht er af getrokken worden. Te hardhandige pluk leidt tot beschadiging en bederf. Een vrucht is pas echt plukrijp als ze gemakkelijk los laat (iets om hoog tillen en tegelijkertijd iets draaien).

Alles moet er niet gelijk af gehaald worden. Vooral bij zo-merrassen en rood gekleurde (geblosd) rassen is een keer of drie doorplukken het beste. Vruchten worden namelijk niet allemaal tegelijk rijp. Eerst worden, als ze gemakkelijk los laten, de best gekleurde vruchten geplukt, de andere vruchten die nog stevig aan de takken vast zitten kunnen beter later geplukt worden.

Jan Veel

Advertentiepagina

Agenda

- 18 september **NPV excursie** naar boomgaarden in Steenwijkerland. Startpunt parkeerplaats van het kerkje te Blesdijke (tussen Wolvega en Steenwijk). Ontvangst tussen 9.30 en 10.00 Opgave bij Harry van der Laan, gaaste@home.nl of 0598-423152, Geert Bosma, garagebosma@yahoo.com of 0561-441567, of Josha Savelkoel, j.savelkoel@hccnet.nl of 0561-452805
- 18 september **Nationale Appellukdag**. Fruittelers stellen hun boomgaarden en kwekerijen speciaal die dag open voor publiek. Zelf plukken, zelf proeven, dat is het motto van de dag. Kijk op www.nederlandbloeit.nl.
- t/m 26 september Tentoonstelling "**de Smaak van Toen**", over vergeten groente en fruit. Plaats: natuur- en milieucentrum Bredius te Woerden, Kievitsstraat 42, in het Brediuspark, een oud landgoed, bekend om zijn oude hoogstamfruitbomen. Op zaterdag 25 september i een afsluitende feestelijke dag met o.a. fruitverkoop uit het Brediuspark. Elke woensdag en zondag open van 13 tot 16 uur. De toegang is gratis.
- 2 en 3 oktober **Tentoonstelling fruitrassen** van de POMologische Vereniging Noord-Holland. Plaats voormalige afmijnzaal van de "Veiling Blokker" Veilingweg 1, 1696 AJ Oosterblokker. 10.00 – 16.00 uur. Toegang gratis. Info jarioostwouder@planet.nl / www.hoogstamfruitnh.com
- 30 oktober **Fruitdag** in de boerderij Welgelegen nabij de borg Verhildersum te Leens (Gr). 10.00 – 16.00 uur. De NPV is aanwezig om meegebracht vroeg fruit te determineren.

NB. Als u een fruitras wil laten determineren, neem dan ongeveer 5 exemplaren van dat ras mee, dit omdat veel fruitrassen erg variabel in uiterlijk zijn. Neem alleen rijp en op kleur gekomen fruit mee.

Vrijdag 8 oktober, zaterdag 9 oktober en zondag 10 oktober 2010 tweejaarlijkse Nationale Fruittentoonstelling "Souvenirs van Eeuwen" in de Fruithof te Frederiksoord. Zie ook blz. 26 en 27 van het zomernummer van Pomospost.

Vrijdag 8 oktober is er de themadag Vruchtbomen in het landschap.

De entreprijs is: € 5,00 p.p., kinderen tot 12 jaar gratis. NPV-leden hebben gratis toegang met één introducté op vertoon van de adresdrager (omslag) van dit blad.

Activiteiten Fruitteelmuseum 2010 Kapelle (Zeeland)

- Za 2 oktober Oude rassendag met determinatie door pomologen, gratis rondleiding. 12.00 – 16.00 uur.
Rondleiding en determinatie zijn gratis; de entree kost €4,00 p.p.
- Za 30 oktober Nieuwe rassendag met voorlichting over nieuwe rassen, aanvang 13.00 uur
- Voor meer informatie kunt u terecht per telefoon: 0113-344904 of per email: info@fruitteelmuseum.nl of via de website: www.fruitteelmuseum.nl Annie M.G. Schmidtsingel 1 te Kapelle
- NB. De geplande activiteiten zijn onder voorbehoud, voor actuele activiteiten zie website: www.fruitteelmuseum.nl

