

POMOS Lente 2015 POST

Kwartaaluitgave van de Noordelijke Pomologische Vereniging

Voorouders van fruitsoorten

De bessen van Maarse

De beste boomgaardappels in Holland

Colofon

Pomospost is een kwartaaluitgave van Noordelijke Pomologische Vereniging

Postbus 15
7990 AA Dwingeloo
Website: www.npv-pomospost.nl

Redactie Pomospost

Jan Veel: *eindredactie, pomologische onderwerpen*
Marianne van Lienden: *redactie, bestuurszaken, boeken, culinair*
Marten Pelleboer: *redactie, teelt*
Bert Koppe: *tekstcorrectie*

Contact Pomospost

Bousemalaan 24, 9356 SC Tolbert
E-mail: janveel@hotmail.com
Tel.: 0594-549173

Aanleverdata kopij:

Zomer 15/4, herfst 15/7

Lidmaatschap

U ontvangt de Pomospost bij het lidmaatschap van de NPV en dit kan op elk moment ingaan. Het lidmaatschap kost € 31,- per jaar. Beëindiging van het lidmaatschap dient voor 1 december per e-mail of per brief doorgegeven te worden aan de ledenadministratie.

Ledenadministratie: N. Hovinga
E-mail: nico-zushovinga@hetnet.nl

Contributie en betalingen

NL89INGB0000254692
t.n.v. Noordelijke Pomologische Vereniging te Midwolde

NPV-bestuur

Voorzitter: Tamme Katuin
E-mail: tamme@katuin.eu
Tel.: 0527-653699

Secretaris: Nico Hovinga
E-mail: nico-zushovinga@hetnet.nl
Tel.: 0513-646865

Penningmeester: Heim Nagelhout
E-mail: h.nagelhout@planet.nl
Tel.: 0525-682470

Leden: Roelf Koning, Marcel Tross, Jan-Willem van Nugteren, Charley Erkens, Marianne van Lienden (documentatiecentrum)



Opmaak:

Grafysk/Gerke A. Hofstra, Franeker
Druk: SMG-Groep

De Pomospost is gedrukt op FSC-papier© en verstuurd in biologisch afbreekbaar plastic. De Pomospost is klimaatneutraal geproduceerd.



Oranje lijst

De Oranje lijst met bedreigde appelrassen is zeer onvolledig.



Snoeien van bessen

De snoei van zwarte bessen en die van rode en witte bessen verschilt.

Beleidsdag NPV

6

Op deze bijeenkomst zijn de volgende speerpunten geformuleerd: Niet dirigeren, maar faciliteren van regionale activiteiten. Afronding van de determinatie van fruitrassen op de Fruithof. Uitbreiding van het documentatiecentrum. Aandacht voor promotie van de NPV en voor ledenwerving. Herziening van de opzet van Souvenirs van Eeuwen vanwege het teleurstellende bezoekersaantal.

Pomologie

9

In deze rubriek kunt u lezen welke goede rodebessenrassen de kweker Jur Maarse uit Schellinkhout in de vorige eeuw heeft gewonnen. Ook is er een anderhalve eeuw oud artikel van de Vlaming Ed. Pynaert, die destijds beschreef wat hij de beste boomgaardappels in Nederland vond. Daarnaast is er een kritische beschouwing over de Oranje lijst van oude Nederlandse appelrassen die op internet gepubliceerd is.

Omslagfoto:
1000-jarige walnoot in Kyrgyzstan.



Ambachtelijk geperste notenolie

Walnoten en hazelnoten kunnen tot een heerlijke notenolie geperst worden.



De appelglasvlinder

Soms een plaag op kleine appelbomen op zwakke onderstam.

Ziekte en plagen

31

De oorworm, een uiterst nuttig insect, verdient opnieuw aandacht. Gekeken wordt naar levenswijze en nut van de beestjes en naar de zorg voor schuilplaatsen. De appelglasvlinder legt haar eieren graag in zg. wortelvelden op de stammen van zwakgroeiende appelonderstammen. Uit de eieren komen schadelijke rupsen die gangen boren tussen cambium en hout in appelbomen.

Boekenwurm

34

Het pas verschenen boekje Leifruit voor beginners is in teelttechnisch opzicht voor beginners zeer instructief, maar in de advisering van fruitrassen slaat het de plank mis. Het boekje 'Een hoop leven' gaat over compost maken. Als men fruitbomen heeft, is er veel groenafval. Dit kan heel goed omgezet worden in compost.

Creatief Culinair

37

Deze keer hebben we vier recepten met walnoten. De beroemde Waldorfsalade en gevulde eieren met walnoten ontbreken niet, maar u kunt hier ook lezen hoe een oudhollands walnootgebak gemaakt werd dat 'roffioelen' heet.

NPV NIEUWS

Uitnodiging voor de algemene ledenvergadering op zaterdag 11 april 2015

Locatie: Hotel Frederiksoord, Majoor van Swietenlaan 20, Frederiksoord

Agenda

- 9.30-10.00 Binnenkomst met koffie/thee
- 10.00-12.30 Ledenvergadering
- 1 Opening en vaststelling agenda.
 - 2 Notulen algemene ledenvergadering op zaterdag 4 oktober 2014.
 - 3 Mededelingen en ingekomen stukken.
 - 4 Algemeen jaarverslag van de NPV.
 - 5 Jaarprogramma 2015 NPV.
 - 6 Financieel verslag 2014 en Begroting 2015 van de NPV.
 - 7 Verslag van de kascommissie en benoeming nieuwe kascommissie.
 - 8 Presentatie Financieel verslag 2014 en Begroting 2015 van de Fruithof.
 - 9 Bestuursverkiezing:
Aftredend en herkiesbaar: Marianne van Lienden.
Aftredend en niet herkiesbaar: Charley Erkens, Marcel Tross.
Annemiek Dorland treedt op eigen verzoek af.
Cees Verharen heeft tussentijds het bestuur verlaten.
Kandidaten voor het bestuur kunnen zich tot een week voor de ledenvergadering aanmelden bij de secretaris.
 - 10 Najaarsvergadering NPV: is deze noodzakelijk?
 - 11 Rondvraag.
 - 12 Sluiting.
- 12.30-13.30 Lunch

Middagprogramma

Lezing over de Oranje lijst, een ijkpunt voor het Nederlands biocultureel erfgoed door dr. Chris Kik, Head Curator Crops bij het Centre for Genetic Resources, Wageningen Universiteit.

De stukken bij de agendapunten 2, 4, 5 en 6 kunt u na half maart downloaden van de website. Hetzelfde geldt voor de stukken van de Fruithof. Ook eventuele wijzigingen in de agenda worden daar bekend gemaakt. Bovendien worden de stukken tijdens de ALV uitgedeeld.



In de regio

Regiovertegenwoordigers
(informatie over NPV-activiteiten)

Groningen:

Karin Edens,
e-mail:
snoei@snoeideboomgaard.nl

Drenthe:

Trudy Koopman, tel.: 0528-361941
e-mail: floresdelcampo@zonnet.nl

Gelderland en Utrecht:

Melissa en Rudolf Jan den Beer -
Poortugael,
tel.: 06-54625850 of 06-11003470
e-mail: mail@mobipers.nl

Noord-Brabant en Limburg:

Ger van Santvoort, tel.:
0493-492656
e-mail: v.santvoort@planet.nl

Informatie enten, determinatie en oude fruitrassen:

Marten Pelleboer, tel.: 0320-223723
e-mail: m.pelleboer@outlook.com

Informatie over ziekten en plagen in bomen en fruit:

Marten Pelleboer, tel.: 0320-223723
e-mail: m.pelleboer@outlook.com



Suzuki-fruitvlieg is de belangrijkste plaag

De suzuki-fruitvlieg is de belangrijkste plaag in de kersenteelt en een bedreiging voor het kleinfruit onder glas. Ze weten ook aardbeien onder glas te vinden, via de ontluuchtingsramen.

LenteFair in de Fruithof

Temidden van de fruitbomen in de Tuinen in Frederiksoord vindt gedurende het tweede weekend van mei het gezelligste voorjaarsfeestje van Noord-Nederland plaats. Op zaterdag 9 en zondag 10 mei is het tijd voor de Dagblad van het Noorden LenteFair!

In het ontluikende voorjaar begint de zon te schijnen, gaan de bloemen weer bloeien, de vogels fluiten en mensen zoeken de buitenlucht weer op. Het lente-uitje bij uitstek is een bezoek aan de LenteFair! Tijdens de fair doen bezoekers inspiratie op voor de tuin,

het interieur en voor de uiterlijke verzorging. De standhouders worden geflankeerd door diverse live acts en activiteiten.



Aardbevingsgeld voor dorpsboomgaard

In het dorp Eenum te Groningen wordt de dorpsboomgaard aan de Poortven opgeknapt met geld uit een fonds waaruit dorpen in het aardbevingsgebied kunnen putten om kleine initiatieven te ondersteunen die de leefbaarheid van dorpen zal vergroten. De dorpsboomgaard, die al jaren geleden is aangelegd aan de Poortven en die verwijst naar de vroegere fruitteelt in dit gebied, was aan een opknapbeurt toe. Er komt onder andere drainage en een nieuw schelpenpadje.

Geschikte appelrassen voor diabetici

Voor mensen met suikerziekte zijn onder andere geschikt: Alkmene, Champagne Reinette, Golden Noble, Idared, Lane's Prince Albert en Ontario. In het algemeen kunnen diabetici appels nemen die al langer bewaard zijn, omdat het suikergehalte bij bewaring afneemt. Ze kunnen ook zelf appelrassen een tijd opslaan alvorens ze te gebruiken.

Bron: www.bund-lemgo.de/apfelallergie.html

Geen suzuki-fruitvlieg op rotte peren

Niet iedere fruitvlieg is een suzuki-fruitvlieg. Fruitvliegjes op rotte peren zijn zelden suzuki-fruitvliegjes. Dit heeft onderzoeker Herman Helsen van PPO-Fruit uitgezocht. Afgelopen herfst kreeg Helsen van verontuste fruittelers diverse monsters van peren met daarop fruitvliegjes.

Nederlanders eten meer appels en peren

Goed nieuws voor Nederlandse fruittelers: we eten aanzienlijk meer appels en peren dan voorgaande jaren. Deze herfst aten we in Nederland 20% meer Conferenceperen dan de afgelopen twee jaar. Ook het aantal Elstar-appels dat in Nederland werd gegeten, is fors toegenomen. Dat blijkt uit cijfers van de Nederlandse Fruittelers Organisatie (NFO).

De brancheorganisatie denkt dat de lage prijs van het fruit daar een belangrijke oorzaak voor is. Maar er werd ook vroeger en meer geoogst dan voorgaande jaren. En de Russische boycot van het fruit lijkt Nederlanders ertoe te hebben aangezet om meer fruit van eigen bodem te kopen. Door die boycot ontstond veel media-aandacht voor Nederlandse fruittelers. Dat consumenten dit seizoen vaker appels en

peren van eigen bodem eten, helpt de gevolgen van een grote oogst en het wegvallen van een belangrijke exportmarkt op te vangen, zegt NFO. "Desondanks heeft de Rusland-boycot de Nederlandse fruitteelt tot nu toe al tientallen miljoenen euro's gekost."

RTL Nieuws / ANP

Meer peren dan appels geteeld in 2014

De oppervlakte aan perenboomgaarden is de afgelopen 25 jaar in totaal met ruim 70% toegenomen. De opbrengst van peren per ha is verdubbeld en de productie is de laatste kwart eeuw verdrievoudigd. In 2014 steeg het areaal peer van 5.000 ha in 1989 tot 8.600 ha. Nu levert een hectare peren 40.000 kg op, tweemaal zo veel als een kwart eeuw geleden. Voor heel Nederland zijn dat zo'n 130 miljoen zakken van 2,5 kg, drie maal zoveel als 25 jaar geleden. Fruittelers kiezen vaker voor peren ten koste van de appel. Dit hangt onder meer samen met de marktontwikkeling waarin de peer wint aan populariteit.

De oppervlakte aan appelboomgaarden is de afgelopen kwart eeuw gehalveerd tot 7.800 ha. De opbrengst per hectare verdubbelde in diezelfde periode. In 2013 produceerden de Nederlandse fruittelers voor het eerst iets meer peren (327 miljoen kg) dan appels (314 miljoen kg).

De telers van appel en peer krijgen de teelt steeds beter in de vingers. Om tot hogere productie te komen kiest men voor productievriendelijke rassen, voor meer bomen per hectare en voor rooien van bomen wanneer deze minder (goede) appels of peren opleveren. Van een hectare appels haalde een appelteiler in 2014 nog

steeds meer (40 ton) dan een perenteiler (38 ton).

De peer lijkt echter niet zo populair bij de Nederlandse consument. Slechts 2% kiest een peer als sappig tussendoortje tegenover 16% die de appel kiest. Een groot deel van het in Nederland geproduceerde fruit wordt geëxporteerd. De Nederlandse peer is geliefd in het buitenland. Vorig jaar werd 140 miljoen kg peer geëxporteerd. Dit is bijna twee maal zo veel als de export van appels.

Bron: CBS, 02-12-2014

Carlo Petrini (Slow Food) wint Johannes van Damprijs

Op 16 januari jl. ontving Carlo Petrini in Amsterdam uit handen van prof. Louise Fresco de Johannes van Damprijs. Petrini kreeg de oevreprijs voor zijn bijdrage aan de internationale voedselcultuur en de groeiende waardering voor lokale gastronomie. Hij is oprichter van de internationale Slow Food-beweging. Carlo Petrini schrijft al 25 jaar over eten en smaak. Hij begon met een protestactie tegen de opening van een filiaal van fastfoodketen McDonald's

in Rome, die uitgroeide tot een wereldwijde beweging die zich hard maakt voor puur, lokaal en echt eten. Vanuit Bra, de geboorteplaats van Petrini, veroverde Slow Food langzaam de hele wereld, met als motto: buono, pulito, e giusto, 'lekker, schoon en goed' eten.

Slow food staat voor puur, smakelijk en gevarieerd eten, en is het tegenovergestelde van fast food, gemaakt om haastig en gedachteloos te consumeren. De Slow Food-beweging, opgericht in 1989, telt

inmiddels wereldwijd zo'n honderdduizend leden en groeit nog steeds. Aan de basis staat de overtuiging dat voeding een essentieel onderdeel is van ons bestaan en dat daarom de kwaliteit van het leven onvermijdelijk verbonden is met goed eten.

Slow Food wil laten zien hoe belangrijk voedsel is door te pleiten voor diversiteit in smaak, het leren kennen van de verschillende productiegebieden en producenten, het respecteren van de verschillende seizoenen en door aandacht te vragen voor de sociale functie van eten.

Nieuw perenras Cepuna

In 2016 zullen naar verwachting in Nederland een half miljoen bomen van het nieuwe perenras Cepuna geplant zijn. Dit aantal komt overeen met een oppervlakte van ongeveer 165 ha. "In het seizoen 2013/2014 zijn 20.000 bomen geplant. Dit plantseizoen (2014/2015) gaan 160.000 bomen de grond in en voor 2015/2016 zijn 350.000 bomen in bestelling", vertelde Fruitmasters-directeur Leonard

Kampschöer tijdens een door accountantskantoor Accon avm georganiseerde fruitteeltbijeenkomst op 3 december in Echteld. De partners binnen de European Fruit Cooperation (EFC) waartoe ook Fruitmasters behoort, gaan het nieuwe perenras onder een clubconcept op de markt te brengen

Bron: Fruitteeltkrant



Beleidsdag 2014

Het bestuur van de NPV, een afvaardiging van de Fruithof en een redactielid van Pomospost hebben op 6 december 2014 in Nagele de plannen voor het nieuwe jaar besproken.

Aanwezig waren Tammo Katuin (voorzitter), Nico Hovinga (secretaris), Heim Nagelhout (penningmeester), Roelf Koning, Marcel Tross en Marianne van Lienden (notulen). De Fruithof werd vertegenwoordigd door Toos Verdouw en de redactie van Pomospost door Marten Pelleboer.

Afwezig met kennisgeving waren Annemiek Dorland (NPV), Charley Erkens (NPV), Gerard Brouwer (voorzitter Fruithof), Jan Willem van Nugteren (Fruithof), Jan Veel (eindredacteur Pomospost), Angela Wolbers (redactielid en tekstcorrectie Pomospost).

Nieuwe stand of 'lessenaar' voor gebruik op markten

Om te beginnen demonstreert de voorzitter de uitklapbare stand met bijbehorend kleed met het nieuwe logo (met een foto van Glorie van Holland in de letter P). Door het klittenband is het kleed in een oogwenk aan drie kanten van het frame te bevestigen. De parasol kan vandaag nog niet getoond worden, maar hij wordt binnenkort geleverd. De meeste aanwezigen vinden de stand prima; één bestuurslid vindt het doek met de print op een schutting lijken, een ander vindt de kleuren somber. De vraag is of het logo van de Fruithof ook op het kleed moet staan. Hierover wordt in januari overlegd met de voorzitter van de Fruithof.

Werkplan 2015

Overleg met de regio

Het beleid ten aanzien van de regiovertegenwoordiging is veranderd. Het bestuur dicteert niet meer, maar wil overleggen, faciliteren en

ondersteunen. De bezoeken aan de regiovertegenwoordigers beginnen zo spoedig mogelijk. De nieuwe stand gaat mee, de folder (ligt bij de drukker) en een stapel Pomosposten. Het budget voor de regiovertegenwoordiging wordt gehandhaafd, en wordt onder meer aan de nieuwe stand voor de regiovertegenwoordigers besteed.

Collectiebeleid

De voorzitter wil subsidie aanvragen bij verschillende fondsen voor de determinatie van de collectie op de Fruithof. Voor dat doel zijn zo veel mogelijk determineerders nodig om de vele probleemgevallen in de collectie eindelijk eens op te lossen. Een vergoeding voor het determineerwerk trekt de deskundigen waarschijnlijk over de streep. Het contact met Wageningen Universiteit (WUR) is geïntensiveerd na nieuwe ontwikkelingen bij de stichting de Oerakker. Zij heeft in maart 2015 een vergadering gepland met pomologische verenigingen en collectiehouders om gemeenschappelijke plannen te ontwikkelen. Door enkele bestuursleden is een voorstel voor een Commissie Vruchtherkenning en Determinatie (CVD) geschreven dat is voorgelegd aan Hennie Rossel. Hij zal het bespreken met de Vrienden van het Oude Fruit. De NPV ziet deze club ervaren pomologen graag in de CVD plaatsnemen om in samenwerking met de wetenschappers van WUR de appelrassen in de Fruithof de komende drie jaar op naam te krijgen volgens een nader vast te stellen protocol, te beginnen in 2015. Ook wil de NPV de opbrengst per ras vaststellen en de soorten die 300 kg opbrengen groeperen. Ook de zeldzame rassen in haar collectieboomgaard de Fruithof moeten veiliggesteld worden. Verder moet samen met WUR een protocol ontwikkeld worden voor de beschrijving van referentierassen.

De vraag over de eigendoms kwestie van de collectie in de Fruithof komt aan de orde. De bomen staan



Lessenaar met NPV logo

op gepachte grond en daardoor zijn ze eigendom van de pachtgever, de Maatschappij van Weldadigheid in Frederiksoord. Hieruit volgt dat het samenwerkingscontract van de NPV met de stichting De Fruithof gebaseerd is op fictie. De pachter, de Fruithof, heeft de bescherming zoals in de Pachtwet geregeld. Als de Fruithof de pachtovereenkomst wil opzeggen, moet eerst de pachtafwikkeling plaatsvinden. In het samenwerkingscontract is niet voorzien in een ontvlechtingclausule. De NPV en de Fruithof zullen moeten overleggen over de vraag wat met de bomen moet gebeuren, mocht de NPV de samenwerking willen beëindigen.

Het documentatiecentrum verder uitbreiden

De plaats waar de bibliotheek is ondergebracht, is niet optimaal. Er is gebrek aan boekenkasten en de plek is onveilig. We hebben een afsluitbare ruimte nodig, in ieder geval afsluitbare kasten om de boeken in op te bergen. Eerst moet hierover overlegd worden met het Fruithofbestuur, daarna met de overkoepelende stichting De Tuinen van Frederiksoord. Het up-to-date houden van een digitale catalogus is niet eenvoudig, hulp daarbij is zeer welkom. We zetten een stukje in Pomospost.

Propaganda maken, leden werven

Er melden zich geregeld nieuwe leden aan via de website. Maar er komen steeds weer klachten binnen over het inloggen op de website. Dit moet eenvoudiger kunnen. De voorzitter heeft hierover overlegd met de webmaster. Het nieuwe logo wordt doorgegeven aan de redactie van Pomospost en de webmaster. Iedere drie maanden wordt de folder herdrukt met een ander recept met fruit als één van de ingrediënten. Op deze manier wordt de tijd tussen weggeven van de folder en de prullenbak verlengd. De drukkosten vallen mee.

Afscheid nemen van afgestorven gedeelten

Het woord kraamhouders vervalt, daarvoor in de plaats spreken we voortaan van regiovertegenwoordigers. Er wordt niet langer geïnvesteerd in boeken, omdat tegenwoordig bijna alle informatie op het internet staat. De NPV-brochures Oude fruitrassen in Noord-Nederland en Stooferen zijn uitverkocht. De vraag is of ze wel herdrukt worden, omdat ze nodig herzien moeten worden en aangepast aan deze tijd. Tamme Katuin vraagt Jan Veel of hij naar de inhoud wil kijken.

Cursussen herzien

Dit is een zaak van de Fruithof; Gerard Brouwer en Marten Pelleboer zijn hier al mee bezig. Sommige regiocoördinatoren willen cursussen

geven, bijvoorbeeld snoeicursussen. Deze cursussen kunnen worden aangekondigd in Pomospost en de cursusleider maakt er voor Pomospost een verslagje van. De nieuwe cursus van de Fruithof Ontwerp je boomgaard zou ook in de regio gegeven kunnen worden. Het is de enige cursus die bestaat over dit onderwerp. Aan cursussen in de regio zijn geen kosten verbonden voor de NPV. Als de cursussen door een andere stichting gegeven worden, bijvoorbeeld door SLE in Elburg, zijn de inkomsten van cursusgelden voor de betreffende stichting. Je kunt wel leden werven.

Opzet Souvenirs van Eeuwen 2016

Na de smakelijke warme lunch die bestond uit gerechten met fruit, wordt Souvenirs van Eeuwen (SvE) 2014 kort geëvalueerd. De conclusie: we missen de commissies die vroeger SvE organiseerden. De tijden zijn veranderd: er zijn tegenwoordig veel minder leden actief in de vereniging. Het is bijna onmogelijk om met weinig vrijwilligers een grote tentoonstelling voor te bereiden en te bemensen. De bezoekersaantallen zijn tegengevallen, ook het aantal leden dat SvE bezoekt, viel tegen. Er is ontzettend hard gewerkt, maar geen cent verdiend en één of twee nieuwe leden gewonnen. Dan zijn we niet goed bezig. Europom was ook teleurstellend qua aantal bezoekers. De Apfeltage in Hamburg zijn goed bezocht. Er werden

daar uitstekende lezingen gegeven. De NPV moet pomologisch interessanter naar buiten treden.

De beide besturen moeten overleggen over de verdeling van de taken. De NPV neemt de regie op zich, de promotie en de financiële verantwoordelijkheid.

Uitwerking samenwerkingsovereenkomst NPV/Fruithof

De beide besturen zullen in discussie moeten, zie verder het punt Collectiebeleid.

Pomospost in 2015 en samenstelling redactie

De penningmeester vraagt een offerte aan bij de drukker en de vormgever voor 40 blz. per uitgave. De aantallen blijven hetzelfde. Het bestuur schrijft niet voor wat de redactie moet schrijven en het vindt niet dat er te veel ruimte gegeven wordt aan andere groeperingen. Jan Veel krijgt de vraag voorgelegd hoe hij denkt over de samenstelling van de redactie. We kunnen freelancers vragen of ze stukken willen aanleveren. De voorzitter heeft een nieuwe tekstcorrector op het oog en zal hierover met Jan Veel overleggen.

De voorzitter dankt iedereen voor zijn of haar bijdrage aan de levendige vergadering en sluit de vergadering om 14.00 uur.

Verslag: Marianne van Lienden

Foto's: Marten Pelleboer



Oproep oprichting stoofperenwerkgroep



Licht op stoofperen!

Tamme Katuin heeft in het voorjaar van 2014 een lezing gegeven over stoofperen voor de Beierse pomologische vereniging in Beratzhausen. Met behulp van het boek *Stoofperen* van Jan Veel, de nodige fantasie, een hoop durf en de hulp van Willem Postma werd het een interessante avond. De contacten zijn daarna op allerlei manieren voortgezet met uitwisseling van informatie over kweeperen, walnoten, bloedperen en noem maar op.

Josef Wittmann en Tamme Katuin hebben het voornemen opgevat om een internationale stoofperenonderzoekgroep of stoofperenwerkgroep op te richten, onder deze of een andere, betere naam. Het doel is op den duur tot een internationale gegevensverzameling te komen over stoofperen in de ruimste zin van het woord.

Welke leden willen namens de NPV zitting nemen in deze werkgroep? Kennis van stoofperen is mooi, maar geen vereiste. Meld je aan bij het bestuur en je bent een toffe peer.

Ook als iemand het er niet mee eens is dat zoiets wordt opgestart: laat het ons weten.

Tamme Katuin



Oproep van het documentatiecentrum

Wij zoeken nog:

Pomospost

1992, jrg. 3 nr. 1,
1995, jrg. 6 nr. 4.

Pomologia

De jaargangen 1 t/m 6 (1985 t/m 1990) en jrg. 10 (1994).

Fructus

Jrg. 4 (1996), nr. 3 en 4,
Jrg. 7 (1999), nr. 1,
Jrg. 9 (2001), nr. 4.

Fruitteelt

Wie kan ons helpen aan de laatste 4 ontbrekende nummers van het weekblad van de NFO? Het gaat om de volgende nummers. Verzendkosten worden vergoed.

2000 nr. 9 en nr. 17,
2003 nr. 49,
2004 nr. 7.

Neem a.u.b. contact op met Marianne van Lienden, beheerder, tel. 0593 562222, e-mail: mjwlienden@outlook.com.

Vooraankondiging Ledendag 2015

Schrijf alvast in uw agenda:

Zaterdag 25 april Bloesemtocht met eigen vervoer door de Betuwe, omgeving gemeente Buren.

Het programma wordt bekendgemaakt tijdens de ALV en op de website.



De bessen van Maarse

Tuinder en fruitkweker Juriaan (Jurie) Maarse was eigenaar van de vruchtenkwekerij Arbeid te Schellinkhout. Hij werd geboren op 5 februari 1886 als zoon van een fruitkweker en in Utrecht opgeleid tot opzichter van de Heidemij. In 1913 overleed zijn vader en keerde hij terug naar het ouderlijk bedrijf, dat hij tot een bloeiende onderneming maakte. Hij maakte duidelijk dat theorie en praktijk in de fruitteelt goed kunnen samengaan.



Het logo van vruchtenkwekerij Arbeid te Schellinkhout (1939).



Juriaan Maarse in 1939.

Ook was hij zeer actief in het verenigingsleven in Schellinkhout. Zo was hij voorzitter van de Huisvlijten Floraliacommissie die in 1918 was opgericht (later Floraliavereniging Bloem en Fruit geheten). Hij was secretaris van de Vereniging voor fruitvervoer per spoor (Schellinkhout had toen een station). Ook werd hij de 'ontdekker van de Schellinkhouster' genoemd. De Schellinkhouster is een bijzonder fraaie en fijn smakende appel, die uit de teelt verdwenen is omdat de vruchten nogal kwetsbaar waren bij het vervoer. Deze titel had hij overigens ten onrechte gekregen, want de Schellinkhouster was door een plaatsgenoot gewonnen, de heer Dekker, maar Maarse heeft de teelt en de verspreiding van deze appel sterk gestimuleerd.

Bovenal stond Jur Maarse bekend als 'de bessenkruiser'. Hij heeft

enkele goede rode bessenrassen op zijn naam staan: in het bijzonder Augustus, Jonkheer van Tets, Maarse's Prominent, Rode Rebel en Roodneus.

Augustus

Herkomst: kruising van Jonkheer van Tets x Ribes multiflorum. Gewonnen in 1963. Geïntroduceerd in 1991. EU-soortbescherming sinds 1997. Patenthouder: E.C. Meulblok Kwadendamme.

Zeer late, productieve soort. Geschikt voor de beroepsteelt en voor de particulier.

Groei: sterk, bossig, middeldichte tot dichte struik met weinig en kort zijhout. Herstelt goed na oogst en snoei.

Bloei: vroeg tot middelvroeg (half april).

Rijptijd: zeer laat (eind juli), aan de struik zijn de bessen zeer lang houdbaar.

Opbrengst: hoog tot zeer hoog.

Vruchten: lange tot zeer lange trossen, lange steeltjes. Kleine tot middelgrote bessen, die middeldicht bijeen hangen, donkerrood, stevig, goed te plukken en te bewaren. Onregelmatige vruchtzetting waardoor kleine en grote bessen aan één tros voorkomen.

Smaak: zuur, bij later oogsten milder.

Ziekten en plagen: weinig regengevoelig, zeer gering tot enigszins gevoelig voor meeldauw, gering tot middelgevoelig voor bladluis en weinig gevoelig voor bladvalziekte.

Jonkheer van Tets

Zaailing van Fay's Prolific. Sinds 1941 in de handel.

Lange snoei / korte snoei

Bij 'lange snoei' knip je kleine stukjes af, zodat je lange stukken van het eenjarige hout overhoudt. Bij 'korte snoei' knip je meer af, zodat je korte stukjes van het eenjarige hout overhoudt.

Belangrijke vroege soort met een goede aromatische smaak, die zowel voor de handelsteelt als voor de particulier geschikt is. Bij verwerking geven de bessen een mooie kleur sap.

Groei: sterk, heeft daarom een flinke ruimte nodig, stevige opgaande en lange vruchtdragende kortloten, herstelt goed na oogst en snoei.

Regelmatig is sterke snoei nodig. Goed geschikt voor haagvormen.

Bloei: vroeg (begin april), enigszins nachtvorstgevoelig.

Rijptijd: zeer vroeg (begin juni).

Opbrengst: hoog.

Vrucht: mooie grote trossen met lange stelen, grote maar tamelijke tere bessen met dunne schil, middelvast hangend, donkerrood, ruim van elkaar zittend, sappig, goed te plukken, middelsterke neiging tot slechte vruchtzetting.

Smaak: zurig, aromatisch.

Ziekten en plagen: rijpe vruchten zijn sterk gevoelig voor regen, zeer gering tot enigszins gevoelig voor meeldauw, gering tot middelgevoelig voor bladluis en bladvalziekte. Lange snoei en laat in de winter snoeien vermindert de kans op aantasting door vuur.

Maarse's Prominent (synoniem Prominent)

Herkomst: Als kruising van Jonkheer van Tets en Fay's Prolific rond 1935 gewonnen. In 1955 kreeg het ras een getuigschrift eerste klas, waardoor het een officieel erkende rasbeschrijving heeft. Maar het ras is niet



Getuigschrift eerste klasse van de Koninklijke Nederlandse Maatschappij voor Tuinbouw en Plantkunde voor de rode aalbes Prominent van J. Maarse, getekend in 1955.

Country Winery

Voor verkoop van:

- * Resistente & bijzondere druivenplanten.
- * Bijzondere fruitplanten & oude fruitrassen.
- * BirdGard & Birdchaser vogelverschrikkers.
- * Nederlandse wijnen & wijnproducten.
- * Wijnproeverijen & cursussen.
- * Zorgkwekerij.

Jipkesbeltweg 42 Nijverdal - Hulsen.
Tel. 0548-623657, Mobiel: 06-38780384
www.Countrywinery.nl
E-mail: countrywinery@gmail.com
Geopend: donderdag, vrijdag en zaterdag
van 10.00 tot 17.00



F. Kuiper B.V.

BOOMKWEKERIJEN SINDS 1886

Vosseveld 6, 9644 XW Veendam
tel. 0598-619410 / fax: 0598-619136
info@kuiperveendam.com
www.kuiperveendam.com

Dé leverancier van vruchtboomonderstammen, ook biologisch, geteeld op onze kwekerijen in Groningen en Flevoland.

Verkoop aan particulieren en pomologische verenigingen mogelijk via kwekerij "de Baggelhof".
e-mail: iubbert@baggelhof.nl

Vruchtboomkwekerij G. Snel eigen kwekerij sinds 1924

Het adres voor al uw vruchtbomen

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



Huizerstraatweg 2 voor, Naarden
telefoon: 035-5253712 / 06-22315559

bezoek onze website: www.fruitbomenkwekerij.nl

Snoeibedrijf De Boomgaard



Voor:

- Deskundig snoeien van uw vruchtbomen
- Hulp/begeleiding bij snoeien (ook voor uw tuin)
- Snoeiadvies op maat
- Advies en onderhoud erfbeplanting
- Snoeicursus (individueel / groep)
- Meer....

T.050-5281399 M.06-25191441 info@snoeideboomgaard.nl

www.snoeideboomgaard.nl

biologische hoogstamboomkwekerij

De Sterappel

Veel oude
fruitboomrassen
Ook grotere
maten verkrijgbaar



Wij zijn geopend van november t/m april
vrijdag en zaterdag van 9.00-18.00 uur

Kees van Leeuwen

Weiweg 7, 4064 CJ VARIK

telefoon: 06 219 540 18

telefax: 0344 652754

e-mail: sterappel@versatel.nl



skal 022177

bezoek onze website: www.asterappel.nl

VRUCHTBOMEN EN KLEINFRUIT



biologisch - dynamische
KWEKERIJ
DE VROLIJKE NOOT

Oosterbutenweg 2
8351 GH Wapserveen
tel / fax 0521-321580
www.devrolijkenuoot.nl



NL-BIO-01
skal 6148

verkoop van november tot mei
vrijdag en zaterdag van 9.00 - 17.00 uur
overige dagen op afspraak

Bessenpluk in de omgeving van Schellinkhout.



gecertificeerd en daarom niet opgenomen in het landelijke rassenregister Goed smakende en productieve soort die heel geschikt is voor de particuliere tuin.

Groei: middelsterke tot sterk groeier, die een brede middeldichte struik vormt, die een middelhoog herstellervermogen heeft. De jonge scheuten hebben weinig anthocyaan-kleuring (bleek). Jonge blaadjes zijn lichtgroen.

Bloei: de bloei is middentijds (half april). De bloemetjes zijn relatief klein.

Opbrengst: de productiviteit is hoog.

Bessen: de trossen en steeltjes aan de besjes zijn lang. De bessen zijn groot, iets peervormig, middelrood, vast, zitten los en zijn gemakkelijk te plukken. Middelsterke neiging tot vroegtijdig afvallen van de trossen.

Smaak: de smaak is licht zuur en aromatisch.

Snoei: korte snoei wordt vooral op lichtere gronden aanbevolen (de beste trossen komen aan korte vruchttwijgjes)

Ziektegevoeligheid: weinig vatbaar voor ziekten en plagen. Geen tot weinig last van meeldauw. Iets gevoelig voor bladluis.

Rode Rebel

Waarschijnlijk een kruising van Rondom met Maarse's Prominent, gewonnen in 1959. Geïntroduceerd in 1962. Sinds 1982 in de handel. Gezonde, zeer goed dragende, late soort geschikt voor de handelsteelt en de particuliere teelt.

Groei: middelsterk tot sterk, met uitstaand vruchthout, middeldichte bouw van de struik. Vanwege de grote vruchtbaarheid moet het vruchthout flink uitgedund worden. Herstelt goed na oogst en snoei.

Bloei: laat (eind april).

Rijptijd: zeer laat (half juli).

Opbrengst: hoog tot zeer hoog.

Vrucht: lange trossen en steeltjes. Middelgrote bessen, helderrood, dicht opeen zittend, middelvast tot vast, goed te plukken, weinig last van slechte vruchtzetting.

Smaak: iets zurig. Geschikt voor verse consumptie en ook verwerking.

Ziekten en plagen: weinig regengevoelig, zeer gering tot enigszins gevoelig voor meeldauw en voor bladvalziekte, gering tot middelgevoelig voor bladluis.

Roodneus

Herkomst: Kruising van Jonkheer van Tets x Ribes multiflorum, gewonnen in 1963, geïntroduceerd in 1990. Patenthouder: E.C. Meulblok Kwadendamme. EU-soortbescherming 1967.

Laat tot zeer laat ras, veel belovende robuuste soort, geschikt voor de beroepsteelt en voor de particulier.

Groei: sterk tot zeer sterk, rechte scheuten tot bossige vorm, dichte struik met breed uitstaand vruchthout. Herstelt goed na oogst en snoei. Goed geschikt voor haagvormen.

Bloei: middelvroeg tot tamelijk laat (half april).

Rijptijd: laat tot zeer (eind juni).

Opbrengst: hoog.

Vrucht: prachtige gevulde trossen, lange trossen en stelen, tamelijk grote, vlezige bessen, glanzend donkerrood met licht bruin, dicht opeen bij elkaar zittend, goed te plukken, middelsterke neiging tot slechte vruchtzetting. Zeer goed te bewaren.

Smaak: zurig, als de bessen langer blijven hangen wordt de smaak milder.

Ziekten en plagen: weinig regengevoelig, zeer weinig gevoelig voor bladvalziekte en meeldauw.

Jan Veel

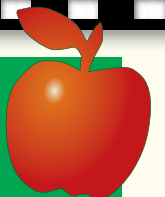


Heeft u een leuk artikel voor de Pomospost?

Of een tip voor de agenda?

Stuur uw tekst, samen met beeldmateriaal, naar janveel@hotmail.com

* Foto's 1024 pixels of hoger. Grote bestanden (boven 5 Mb) graag via www.wetransfer.com sturen.



De beste boomgaardappels, anderhalve eeuw geleden

In 1871 publiceerde Ed. Pynaert in het Belgische Tijdschrift voor de Boomteeltkundigen Kring van België een artikel met de titel **De beste Boomgaardappels in Holland**. Dit naar aanleiding van het toen pas verschenen boek **De Nederlandsche Boomgaard, deel 1 Appels**. Na een korte inleiding lichtte Pynaert een aantal soorten eruit die hij kort karakteriseerde. Ik gebruik zijn taal en spelling ongewijzigd.

De aangelegenheid der keuze van boomgaardappels, die thans aan de leden van de boomteeltkundige kring is voorgelegd, heeft mij aangewakkerd tot het opzoeken in eene onlangs verschenen uitgave (*De Nederlandsche Boomgaard*), van de variëteiten van appels door onze noorder burens voor de uitgebreide teelt aanbevolen. Hunnen mening schijnt mij des te ernstiger omdat, indien er een verschil bestaat tusschen hunne luchtstreek en de onze, dit geheel ten onzen voordeele is. Daaruit volgt dat eene variëteit die in Holland aan alle voorwaarden geeischt antwoordt, bij ons nog meer kans zou hebben om te lukken.

Ik roep bijzonder de aandacht op de uitschijnende hoedanigheid van sommige soorten, evenals op de eischen van sommige andere. Men houdt voor te algemeen, dat in eenen grond waar eene variëteit van Appelboom gedijt, ook al de andere soorten zouden moeten gedijen. Dergelijke dwaling bestaat voor den Peerboom. Men zal in de volgende regelen zien, dat de meening hieromtrent te algemeen is, dat de Grauwe Reinette van Canada, bijvoorbeeld aan kanker onderworpen is in eenen bodem die nogtans voor eene andere variëteit niet te vochtig is; en dat, indien verscheidene der kloekste soorten een vasten en leemachtigen grond vergen, anderen zich desnoods in een zandigen en minder vruchtbare bodem bevredigen.

Vlaamsche Schijveling (Court Pendu d'Automne). Vrucht van eerste

kwaliteit rouw zijnde, uitmuntend om te drogen, rijp in september – oktober, druk gezocht voor de markt. Zeer groeizame boom, eenen vasten grond eischend.

Danziger Kantapfel. Van den ze en ze kwaliteit als tafelvrukt, maar van den eerste kwaliteit als bakvrukt, Zeer verspreide en zeer geachte variëteit. Zeer krachtige boom, voor de uitgebreide cultuur op vetten gronden aanbevolen.

Witte Reinette van Canada. Middelbare vrucht, van den eersten kwaliteit voor tafel en keuken. Zeer groeizame boom, geschikt voor boomgaarden en plantingen langsheen wegen.

Ribston Pipping. Middelbare vrucht, van den 1e hoedanigheid voor alle gebruik, Vast vleesch, schoon uitzicht en verduurt eene lange vervoering.

Dubbele Zure Paradijs. Schoone vrucht, tamelijk dik, die zich tot in juni bewaart. Van den eersten kwaliteit voor de keuken, druk gezocht op de markt. De boom, zeer krachtig, gedijt op alle gronden. Zijne vruchtbaarheid is zeer groot, maar vangt eerst aan wanneer zij een zekere leeftijd heeft bereikt.

Zoete Ermgaarde. Uitmuntend om te bakken en een ver vervoer onderstaande. Als een der beste boomgaardsoorten aanbevolen.

Landsberger Reinette. Dikke vrucht, maar wel aan den boom

vastgehecht. Van derde kwaliteit rouw, van den eerste gebakken zijnde. De boom van goede groeikracht brengt spoedig en veel op.

Reinette d'Or. Verscheidenheid in Wurtemberg zeer verspreid. Middelbare vrucht. Van allereerste kwaliteit. Boom van groote groeikracht, weldra door de uitnemende vruchtbaarheid gematigd.

Reinette Monstrueuse. Dikke zeer schoone vrucht, van eerste kwaliteit voor tafel en keuken. Zeer krachtige, zeer vruchtbare boom vooral in vaste gronden.

Wijker Pippeling (Princesse Noble). Nog een variëteit wiens waarde in heel Europa gekend is,

Zoete Campanjer. Zeer gezocht in Zeeland, waar de boom zeer wel op de zeekusten gedijt.

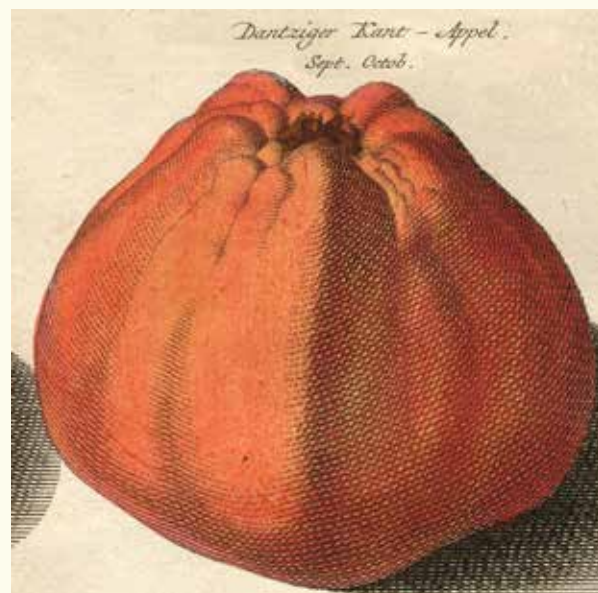
Reinette van Karendsveld. Uitnemend, krachtige, zeer aanbevolen boom.

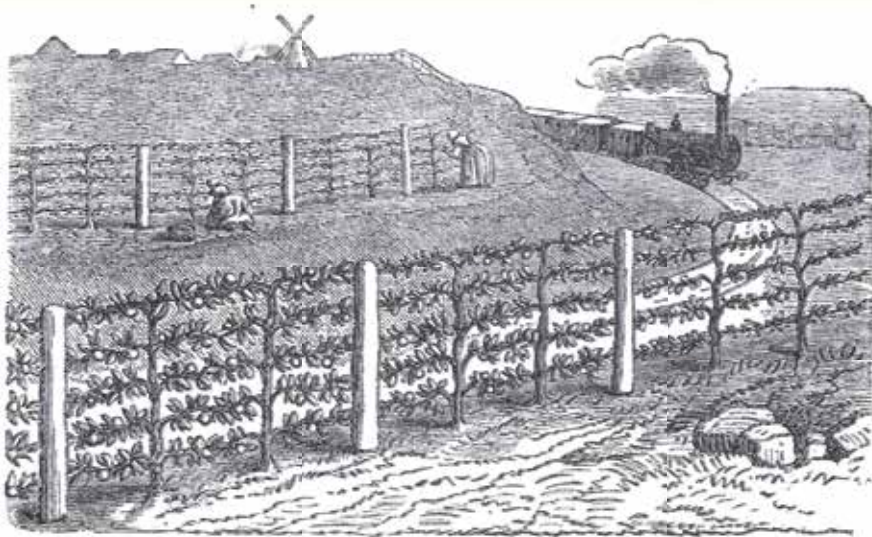
Adam's Pearmain. Schoone en zeer dikke tafelvrukt, van eerste kwaliteit. Zeer groeizame boom.



Ed. Pynaert,
1835-1900.

Danziger
Kantapfel.





Blenheim Pippin. Heeft dezelfde hoedanigheden als de voorgaande.

Rode Reinette d'Or. Heerlijke vrucht die zicht tot in juli bewaart; van de te kwaliteit voor de tafel, uitmuntend om te drogen. Zeer aanbevolen merktvrucht, Zeer krachtige en uitnemend vruchtbare boom.

Spring Grove Codlin. Zeer krachtige en vruchtbare boom, vrucht om te bakken.

Court Pendu. Nog te weinig in Holland verspreid, voor den markt zeer aanbevolen.

Praagsche Reinette. Uitmuntende tafelvruucht, Rijp in februari - april, ook goed om te drogen.

Zure Reinette. Boom om in den boomgaard en langsheen wegen aan te planten. Bloeit laat en is zeer vruchtbare; van ze kwaliteit

als tafelvruucht en van te kwaliteit om te bakken. Aan de landbouwers zeer aanbevolen om ter plaats te gebruiken.

Herfst Bloemzoete. Zoete appel, wordt rijp oktober tot december. De boom bereikt eene groote uitgestrektheid en gedijt in alle gronden, doch bij voorkeur in diepe leemachtige. Vrucht zeer op den markt gezocht.

Grauwe Reinette van Canada. Tamelijk dikke vrucht, rijp wordend van januari tot mei; van de ze tot 3e klas als tafelvruucht, van de eerste kwaliteit voor de keuken. De boom is zeer vruchtbare maar van onregelmatige groei. Volgens de engelsche schrijvers is hij zeer geschikt voor de zandige gronden. Men bemerk in Holland dat hij in vochtige gronden aan kanker is blootgesteld.

Charlemowski (Borawinski). Uit Rusland oorspronkelijk. Zeer aanbevelenswaardige vrucht. Rijpt in augustus - september; van de ze kwaliteit als tafelvruucht, maar goede merktvrucht. Tamelijk krachtige boom die jaarlijks opbrengt.

Roode Herfst Calviel. Zeer voor den boomgaard geschikt. De vrucht is voor den markt zeer geschikt; maar hare opbrengst is niet zeer groot.

Witte Herfst Calviel. Van den 3e kwaliteit voor de tafel. De boom is zeer krachtig en zeer vruchtbare.

Banks Codlin. Rijpt in september tot november. Van allereerste kwaliteit. De boom is zeer vruchtbare.

Naschrift

De namen van enkele rassen vragen misschien om wat verduidelijking. De Witte Reinette Canada heet tegenwoordig gewoonlijk Reinette du Canada Blanche.

De Grauwe Canada Reinette heet tegenwoordig Reinette du Canada Grise of kortweg Canadarenet.

Blenheim Pippin heet tegenwoordig kortweg Blenheim of uitgebreider Blenheim Orange

Met Reinette d'Or. wordt de Kassele Reinette bedoeld, ook wel Grote Kassele Renet genoemd.

De Reinette Monstrueuse schijnt verdwenen te zijn, verondersteld wordt dat ze de moederboom is van de Schone van Boskoop, onze Goudrenet. Deze heeft haar geheel verdrongen.

Met Wijker Pippeling wordt hier de Princesse Noble bedoeld, zoals tussen haakjes staat. Deze naam is voor de Princesse Noble in onbruik geraakt, waarschijnlijk omdat ook andere rassen dit synoniem kennen. Met Wijker Pippeling wordt onder andere de Pomme Madame (Dutch Midnone) bedoeld. en het is ook een synoniem voor de Reinette d'Orleans.

De Reinette van Karensveld gold lange tijd als verdwenen, maar de FYF (Fruit in Friesland) meldt dat zij deze enkele jaren geleden terug heeft gevonden.

De Spring Grove Codlin schijnt in ons land verdwenen te zijn.

De Zure Reinette, staat in latere boeken vermeld als Zure Grauwe Reinette, mogelijk identiek aan de Renette von Osnabrück.

Met Banks Codlin wordt bedoeld Manks Codlin.

De overige namen spreken voor zich.

Interessant is dat Pynaert in een voetnoot mededeelt dat het boek De Nederlandsche Boomgaard niet compleet is verschenen omdat, zoals hij schrijft, er een gedwongen oponthoud was en dat er een vervolg op zou komen. Dit is echter nooit verschenen.

Jan Veel

Adam's Pearmain.



Oranje lijst vergeet meer dan duizend oude appelrassen

De stichting De Oerakker, verbonden aan het Centrum voor Genetische Bronnen Nederland (CGN), heeft een Oranje lijst samengesteld van bijna 500 oude appelrassen die voor 1950 in Nederland geteeld zijn. Zie website www.deoerakker.nl. In de lijst staan rassen met de vaak vele synoniemen vermeld. Informatie is toegevoegd over of ze nog in de handel zijn en of ze zijn opgenomen in de verschillende appelcollecties die aangemeld zijn bij het CGN.

In de toelichting bij de lijst wordt gesteld dat van de ongeveer 500 oude in Nederland geteelde appelrassen er 344 bewaard zijn gebleven. Deze aantallen zijn veel te laag. Er zijn in ons land in de loop der eeuwen veel meer dan 500 appelrassen aangeplant, zeker drie keer zo veel, en er zijn er gelukkig ook veel meer bewaard gebleven.

Zelf heb ik een inventarisatie gemaakt van de rassen die in die periode in Nederland zijn geteeld en ik kwam op ruim 1000 rassen die niet op de Oranje lijst zijn vermeld. Ik heb de opstellers van de lijst hierop gewezen en zij stuurden me daarop een aanvullende lijst met de namen van nog eens 150 rassen, zonder dat een toelichting werd gegeven waarom ze niet in de lijst zijn opgenomen. In mijn inventarisatie stonden ze wel vermeld. Wel gaf men toe dat er nog niet gekeken was in enkele handboeken en catalogi uit de 19e eeuw.

Nadat ik mijn commentaar had opgesteld, heb ik dit aan Ger Ernsting en Henk Houtman gestuurd, aan wie de lijst in een voorstadium ter correctie is voorgelegd. Zij hebben de rassenlijst bekeken en er correcties op voorgesteld, die overigens niet allemaal zijn overgenomen. Zij wezen erop dat de samenstellers

van de lijst zich hebben beperkt tot de erkende handelsrassen uit de periode van 1800 tot 1950. Deze beperking blijkt overigens niet uit de toelichting op de lijst, die te vinden is op de website van de Oerakker. Daarin wordt in het algemeen over oude rassen uit genoemde periode gesproken.

Overigens is het onderscheid tussen handelsteelt en overige teelt bij een selectie van oude rassen onbruikbaar. De oude fruitteelt was tot ver in de 20e eeuw vaak onderdeel van het gemengd bedrijf. En bij boerderijen en buitenplaatsen stonden boomgaarden die deels voor eigen gebruik dienden, maar waarvan de meeropbrengst opgekocht en verhandeld werd. Er bestond toen geen duidelijk onderscheid tussen handelsteelt en liefhebbersteelt. En als het onderscheid vroeger al ooit werd gehanteerd, dan is er nu geen selectie meer van rassen die alleen tot de handelsteelt behoorden uit af te leiden. Bovendien zijn de oude liefhebbersrassen die bijvoorbeeld op buitenplaatsen aangeplant waren, pomologisch de meest interessante en ze zijn het best beschreven. Het zou vreemd zijn om die dan niet op te nemen.

Te weinig en te veel

Niet alleen ontbreken er veel rassen, maar in de uitwerking per ras staat veel verwarrende en overbodige informatie. Dat komt vooral omdat het vaak onduidelijk is wat de meest gebruikte rasnaam is en wat als synoniem geldt. Eenzelfde synoniem staat vaak voor meerdere rassen en een bepaalde rasnaam is voor andere rassen een synoniem. In de Oranje lijst zijn alle mogelijke synoniemen verzameld. Toppers zijn de Danziger Kantapfel, de Canada Reinnettes en de Rode en Witte Winter Calvilles met meer dan honderd synoniemen. Ik betwijfel of het enig

nut heeft dat er ook synoniemen uit alle mogelijke vreemde talen staan vermeld, zoals uit de Scandinavische, Slavische en Zuid-Europese talen. Het is praktischer om alleen die synoniemen op te nemen die in de Nederlandse handboeken staan vermeld, hoogstens aangevuld met die uit de belangrijkste Engelse, Duitse of Franse standaardwerken. Dat is al meer dan voldoende voor een gebruiker van de lijst, die iets over een ras wil weten.

Wat ontbreekt er zoal?

Honderden oude handappels en moesappels, vaak van buitenlandse herkomst, ontbreken. Maar vooral zijn veel zoete appel- en streekrassen niet vermeld. Mogelijk omdat alleen de namen ergens vermeld staan, maar een nadere beschrijving in handboeken ontbreekt. In de Oranje lijst staan 56 zoete appelrassen en 77 appels met een regionale Nederlandse afkomst. In mijn inventarisaties van zoete appels en streekappels kwam ik uit op meer dan 230 oude zoete appelrassen



Ontbrekend: Fenouillet.



Ontbrekend: Enkele Paradijsappel.



Ontbrekend: Heerappel.



Boven: Ontbrekend: Ijzerappel.
Rechts: Ontbrekend: Claygate Pearmain.



(exclusief synoniemen). Ze zijn, gezien de naamgeving en hun synoniemen, meestal Nederlands van herkomst. Ook kwam ik op bijna 290 streekassen (d.w.z. appelrassen met een Nederlandse naam, waarvan een regionale afkomst te traceren valt).

Veel oude handelsrassen ontbreken

Niet alle rassen zijn opgenomen die vermeld staan in het Netherlands Register of Apple Cultivars van Ir. B. Kiès, een uitgave van Universiteit Wageningen. Hierin staat minstens een honderdtal appelrassen extra van voor 1950 die niet op de Oranje lijst staan (bv. Prinses Willemien, Zoete Stripeling in Limburg), en die deels al wel zijn opgenomen in andere collecties (andere dan de collecties die bij het CGN zijn aangemeld). Ir. Kiès heeft zich gebaseerd op officiële publicaties (rassenlijsten, de bekende pomologische boeken zoals de Nederlandse boomgaard en De Greeff, blad de Fruittelt en catalogi, NAK-B) en veilinggegevens. Wel is het zo dat ook oude rassen ontbreken die Ir. B. Kiès heeft vermeld en die indertijd aanwezig waren in de IVT-collectie te Wageningen. Naar mijn weten is deze collectie indertijd vernietigd, maar door de rassen ervan niet in de Oranje lijst op te nemen, verdwijnen ze mogelijk definitief. Verder zijn niet alle rassen overgenomen die vermeld staan in de spreadsheet van de genenbank Wageningen. Ook een aantal oudere rassen missen we die tot ver in de 19e eeuw beschreven zijn en die bijvoorbeeld door boomkwekers als Ottolander en Galesloot in hun catalogi zijn vermeld. Die zijn dus ook in de handel geweest.

Met name is het jammer is dat rassen ontbreken die weliswaar al in de 18e eeuw, maar ook nog ver in de 19e eeuw, kort zijn beschreven (door Le Serrurier en Uilkens bijvoorbeeld). Zoals enkele rassen die vermeld staan in Pomologia van Knoop, een boek dat zonder meer tot ons nationale culturele erfgoed behoort. Knoop's rassen die in de lijst ontbreken zijn Blanke Court-Pendu, Enkele en Dubbele Griet, Engelse Carolyn, Kruisappel, Reinet de Montbron, Vrouwtesappel, Wildjesappel. De Lange Bellefleur (die Knoop beschrijft) is overigens een apart ras en geen synoniem van de Dubbele Bellefleur, zoals de lijst stelt.

Lokale oude boomgaardrassen ontbreken

Merkwaardig is dat veel lokale appelrassen ontbreken, zelfs als ze op veilingen verhandeld zijn. Kiès heeft die indertijd wel in zijn inventarisatie vermeld, ook al waren er behalve de naam geen verdere gegevens over bekend. Bijvoorbeeld Joppe appel, Paarskop en Zoete Ruster in Zeeland en Kaneelzuur in Gelderland. Maar lokaal geveilde rassen zijn ook handelsrassen en behoren ook in de Oranje lijst te worden opgenomen. Bij het opsporen van oude fruitrassen komen we tegenwoordig regelmatig deze zg. streekassen in oude boomgaarden tegen. Deze rassen brengen we in collecties onder omdat ze ons inziens ook tot ons erfgoed behoren. Ze zijn zelden beschreven, maar staan wel incidenteel in kwekerscatalogi vermeld. Door het niet vermelden van streekassen ontbreken bijvoorbeeld min of meer bekende regionale appels als Allunderkes, Esselmije, Tukker. Maar ook een flink aantal van de z.g. Lunterse zaailingen (Gelderland) ontbreekt.

Rassen uit de wederopbouwperiode ontbreken

De grens bij 1950 is mijns inziens te vroeg. Het is discutabel dat ervoor gekozen is om Nederlandse handelsrassen uit de periode van de wederopbouw niet op te nemen. Eind zestiger jaren is de grote kaalslag begonnen, toen met Europese subsidies vele, vooral verouderde, boomgaarden zijn gerooid. Maar in de periode vlak daaraan voorafgaand, tot ongeveer 1970, zijn onder andere door het IVT Wageningen rassen geïntroduceerd en in de handel gebracht die nu dreigen te verdwijnen. Het gaat om een aantal uitstekende Nederlandse rassen, die in ons land nu niet of bijna niet meer te vinden zijn en die door leden van de Noordelijke Pomologische Vereniging uit Engeland (National Fruit Collections te Brochdale) zijn teruggehaald. Bijvoorbeeld de appels Prins Bernard, Prinses Beatrix, Prinses Irene, Prinses Margriet en Prinses Marijke. We missen daardoor bovendien ook interessante rassen als Appel van Paris, Balder, Directeur van de Plassche, Jan Steen, Lucullus, Primus, Septer, Rode Wagenaar, Sweet Cornelly, Sweet Caroline (Zoete Lien), Zoete Oranje, Zomer Delicious. Ook horen naar mijn mening de uitstekende en met verdwijning bedreigde appels van de Ir. K.P. de Sonnaville op de Oranje lijst zoals Karmijn de Sonnaville, Kerster, Leonie de Sonnaville, Oranje de Sonnaville.

Het doel van de Oranje lijst moet naar mijn mening uitgebreid worden zodat deze ook bijdraagt aan het behoud van met verdwijning bedreigde uitstekende appelrassen uit de periode van de wederopbouw vlak na de tweede wereldoorlog. Deze appelrassen moeten ook als ons erfgoed beschouwd worden. Een vergelijking: belangrijke architectuur uit die periode (vijftiger en zestiger jaren) staat inmiddels ook op de monumentenlijst. En gebouwen kan je beter handhaven dan fruitbomen van fruitrassen uit die tijd. Dat de meeste appelrassen die vernoemd zijn naar leden van ons koningshuis al in ons land onvindbaar waren, illustreert dit. De meeste ervan zijn uit de teelt verdwenen

en worden nog incidenteel in boomgaarden aangetroffen. Gelukkig zijn er andere collecties dan die aangesloten bij het CGN, die zorgen dat dit deel van het erfgoed bewaard blijft. Deze situatie doet echter wel afbreuk aan de waarde van de Oranje lijst als deze zo blijft.

Wat is er meer bewaard gebleven?

Door het ontbreken van informatie uit andere collecties dan die zijn aangemeld bij het CGN en uit de huidige kwekerscatalogi, zijn veel rassen niet in de lijst opgenomen. De collectie van de NPV in de Fruithof te Frederiksoord, bevat al 170 appellassen die niet op de Oranje lijst vermeld staan, maar die in Nederland gevonden zijn. De collectie van POM Noord-Holland bevat 20 rassen die er niet op voorkomen. En dan heb ik nog niet gekeken naar de collecties van andere verenigingen en instellingen.

Tegenwoordig worden door kwekers van oude fruitrassen meer rassen aangeboden dan de samenstellers van de Oranje lijst weet van hebben. Kwekerij de Baggelhof te Nietap (Gr) biedt niet alleen 17 rassen aan die niet op de Oranje lijst voorkomen, maar ook een tiental waarvan in de lijst staat dat ze niet meer in de handel zijn.

Verwarring in naamgeving

De internationale cultuurplantencode heeft als richtlijn dat voor cultivars de oorspronkelijke landstaal en de moderne spelling moet worden aangehouden (Luntersche Pippeling wordt nu Lunterse Pippeling). Fruitrassen krijgen de handelsnaam van de taal van het land van herkomst, oude spellingen en vertalingen van buitenlandse namen gelden als synoniemen. Hoewel namen van rassen voor 1951 vertaald mocht worden in de eigen taal, geldt nu dat de oorspronkelijke naam gebruikt moet worden. Een gevolg van de bovengenoemde cultuurplantencode is dat het Franse woord 'reINETte' bij oude Duitse rassen 'Renette' moet zijn en bij Nederlandse 'reNET'. In de lijst loopt dit door elkaar. Schutters Reinette is Nederlands en zou SchuttersreNET moeten zijn.

Een flink aantal Duitse rassen heet in de lijst 'reINETte' maar zou 'Renette' moeten zijn (bv. Landsberger ReINETte zou als Landsberger Renette vermeld moeten worden). Helemaal consequent hoeft het overigens ook niet te zijn, de oorspronkelijke Nederlandse naam Reinette van Ekenstein kan worden gehandhaafd, zo is het ras ooit geïntroduceerd. Het taalprobleem geldt ook voor het woord 'appel'. Bij Duitse rassen zou dit 'apfel' moeten zijn (Boikenapfel).

Het probleem van onduidelijke naamgeving speelt al lang. Het rasnamenregister van fruitgewassen en onderstammen, uitgegeven door het secretariaat van de Nederlandse-Belgische-Luxemburgse Douane Unie uit 1955 probeerde wat orde in de chaos te scheppen en gaf aanbevelingen. Dit register en ook de cultuurplantencode zijn overigens niet verplicht. Voor oude rassen is het soms lastig om de cultuurplantencode en het rasnamenregister te volgen. Maar toch lijkt het me voor de kennisuitwisseling handig met beide zo veel mogelijk rekening te houden. In de lijst staat bijvoorbeeld de appel Alexandre. In het rasnamenregister staat dat deze Empereur Alexandre moet zijn en dat Keizer Alexander het Nederlandse synoniem is. Ik denk dat duidelijker is om dit Nederlandse synoniem te gebruiken; onder die naam kennen we deze appel. Ook is het aan te bevelen om, zoals het rasnamenregister aangeeft, de appels Advance en Epicure van het oorspronkelijke voorvoegsel Laxton's te voorzien (Exquisite, Fortune en Superb hebben dat wel in de lijst). De bekende Yellow Bellflower, een Amerikaanse appel, staat in de lijst nu onder de totaal onbekende naam Linnaeus Pippin. Dan kan je beter kiezen tussen de oorspronkelijk Amerikaanse naam of het Nederlandse synoniem Gele Bellefleur.

Het is ook onvermijdelijk dat in deze eerste versie wat namen fout gespeld zijn en dat er wat onjuistheden in zitten. Enkele voorbeelden. Charlamowski wordt bv. ten onrechte als een synoniem van Cellini gezien. Yellow Transparent en Transparente Blanc worden als twee

rassen opgevoerd, terwijl het synoniemen zijn. De officiële naam is overigens Transparente Jaune. Zo is er meer op aan te merken.

Hoe verder?

Met de achterliggende keuze van de samenstellers van de Oranje lijst van appellassen om alleen erkende handelsrassen uit de periode 1830-1950 op te nemen wordt een deel van ons erfgoed aan oude rassen gemist. Ook bekende oude lokale boomgaardrassen en rassen uit de wederopbouwperiode (1950-1970) behoren tot ons erfgoed en verdienen vermelding. De Oranje lijst zal naar mijn mening aangevuld, gecorrigeerd en geactualiseerd moeten worden. De database van de Dutch Applecollecties op basis waarvan het CGN de Oranje lijst heeft opgesteld, is al meer dan vijf jaar oud. Inmiddels zijn er gegevens van meer oude rassen bekend en van meer collecties. Ook is meer oude pomologische literatuur toegankelijk geworden via internet.

Huidige stand van zaken

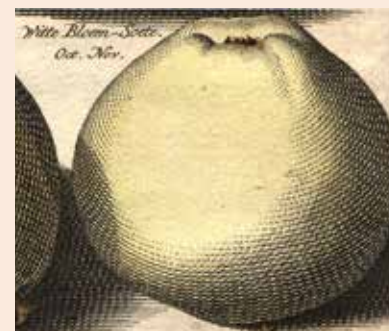
Dit artikel is naar de samenstellers van de Oranje lijst gestuurd. In een eerste reactie hebben ze me bedankt voor de aanvullingen en correcties op de appellijst van de Oranje lijst. Zij gaan ermee aan de slag en de correcties en aanvullingen zullen zichtbaar worden in de eerstvolgende update van de Oranje lijst. Ik zal daarvan op de hoogte gesteld worden.

Jan Veel

De volledige literatuurlijst en mijn inventarisaties van zoete appels en lokale appels kan ik op verzoek naar belangstellenden mailen. Ze kunnen ook gedownload worden op de website van de Vrienden van het Oude Fruit: www.vriendenvanhetoudefruit.nl (onder de knop Info).



Ontbrekend: Geflammt Cardinal.



Ontbrekend: Witte Bloemzoete.

Agenda



28 mrt+11 apr.: Snoeicursus steenfruit. Fruitteeltmuseum, Annie M.G. Schmidtsingel 1, Kapelle (Zl). Informatie en aanmelding: wo en za, 13.00-17.00 uur, tel. 0113-344904, e-mail info@fruitteeltmuseum.nl, www.fruitteeltmuseum.nl.

28 mrt: Workshop Wintersnoei appel- en perenbomen. Fruithof Frederiksoord. Ochtend theorie, middag praktijk. 10.00-15.00 uur. Kosten € 47,50. Info: www.fruithof-frederiksoord.nl, e-mail: cursusfruithof@gmail.com.

9 apr.: 14 bloesemtochten langs de mooiste boomgaarden van Limburg (6 tot 12 km). Goed ingevoerde gidsen van IVN, Pomologisch Genootschap Limburg en de stichting Instandhouding Kleine Landschapselementen in Limburg (IKL) nemen wandelaars mee langs de hagen en de volop bloeiende boomgaarden met karakteristieke hoogstamfruitbomen. Tijdens de gratis excursies gaan de gidsen in op de reddingsactie die IKL-Limburg in de laatste 22 jaar op touw heeft gezet voor het herstel van het beeldbepalend erfgoed van Limburg. In die periode knapte IKL met haar uitvoerende dienst en vrijwilligers meer dan 30.000 oude fruitbomen op en plantte maar liefst 40.000 karakteristieke fruitbomen aan. Een herstel- en verjongingsactie die nergens in Europa ooit geëvenaard is. Alle wandelingen beginnen om 14.00 uur. Voor informatie over startpunten en tijdstip, zie www.bloeseminlimburg.nl.

11 apr.: Vormsnoeicursus jonge fruitbomen (gevoorderden). Landschapsbeheer Drenthe. Tijdens de cursus krijgt u 's morgens theorieles door docent Jelle de Vries. 's Middags brengt u de theorie in de praktijk. 9.30 tot 15 uur. Kosten: € 30. Incl. koffie of thee, cursusmateriaal en gereedschap. Zelf lunch meenemen. Aanmelden en informatie: www.landschapsbeheerdrenthe.nl. Tel. (0592) 333 748, e-mail: p.posthumus@lbdrenthe.nl.

11 apr.: Algemene ledenvergadering NPV, Hotel Frederiksoord, Majoor van Swietenlaan 20, Frederiksoord. Tijd: 9.30 - 12.30 uur. Lunch: 12.30 - 13.30. Daarna lezing over de Oranje lijst door Chris Kik, Wageningen Universiteit.

25 apr.: Ledendag NPV, Bloesemtocht met eigen vervoer door de Betuwe. Programma wordt bekendgemaakt tijdens de ALV op 11 april en op de website www.npv-pomospost.nl.

25 apr+23 mei: 2-daagse workshop Ziekten en plagen in de boomgaard. Fruithof Frederiksoord. 10.00-15.00 uur. Kosten € 90,00. Excl. cursusboek van € 29,95 (wel aan te bevelen en te koop in de webshop). Info: www.fruithof-frederiksoord.nl, e-mail: cursusfruithof@gmail.com.

6 mei: Lezing over bijen. IVN Emmen, Looackerhof, Loo-ackers 29A, 7824 NJ Emmen (wijk Angelslo). Tijd: 20.00 uur.

9+10 mei: LenteFair in de Fruithof Frederiksoord, Majoor van Swietenlaan 1b. Georganiseerd door Dagblad van het Noorden.

Onder de appelboom

Ik kwam thuis, het was
een uur of acht en zeldzaam
zacht voor de tijd van het jaar,
de tuinbank stond klaar
onder de appelboom

ik ging zitten en ik zat
te kijken hoe de buurman
in zijn tuin nog aan het spitten
was, de nacht kwam uit de aarde
een blauwer wordend licht hing
in de appelboom



toen werd het langzaam weer te mooi
om waar te zijn, de dingen
van de dag verdwenen voor de geur
van hooi, er lag weer speelgoed
in het gras en ver weg in het huis
lachten de kinderen in het bad
tot waar ik zat, tot
onder de appelboom

en later hoorde ik de vleugels
van ganzen in de hemel
hoorde ik hoe stil en leeg
het aan het worden was

gelukkig kwam er iemand naast mij
zitten, om precies te zijn jij
was het die naast mij kwam
onder de appelboom, zeldzaam
zacht en dichtbij
voor onze leeftijd.

Rutger Kopland, in de bundel Onder het vee, Amsterdam 1966, 8e dr. 1988.



	Aandeel in %	Hoogte (cm)	Bloeitijd	Bloem bevat	Aantrekkelijk voor
Boekweit	47	30-70	6 wk na zaai, juni-aug	Nectar en pollen	Veel verschillende natuurlijke vijanden. Vlinders en bijen weinig
Verikel (wilde)	16	100-150	Juli-okt.	Nectar en pollen	Honingbij, hommelt, wilde bij, vlinder
Groot akkerschermer	8	70-100	8-10 wk na zaai, 2 mnd, juni-juli	Nectar	Vele insecten o.a. gaasvliegen en zweefvliegen
Gipskruid	8	70-100	8-9 wk na zaai, 3 mnd juni-juli	Nectar ondiep, pollen	Honingbij en wilde bij, vele insecten o.a. zweefvliegen en gaasvliegen
Korenbloem	8	50-80	8-9 wk na zaai, 3 mnd juni-aug	Nectar Extrafloraal nectar	Honingbij, hommelt, wilde bij, vlinder. Natuurlijke vijanden
Oleifarsenbloem	6	30-60	8-9 wk na zaai, 2 mnd juni-sept.	Nectar, pollen	Honingbij, vlinder Zweefvliegen en roofwantsen!
Zonnebloem (klein)	5	80-100	Juni-oktober	Nectar, pollen	Honingbij, hommelt
Klaproos	3	80-100	8-9 wk na zaai, 2 mnd mei-juni	Pollen	Honingbij, hommelt, zweefvliegen en gaasvliegen
	100				

Bessenglasvlinder

In de zomer was er plotseling een hele tak afgestorven in mijn rode-bessenstruik. Wat kan daar de oorzaak van zijn?

We hebben hier te maken met de bessenglasvlinder (*Synanthedon tipuliformis*). Deze vlinder legt haar eieren op de bast van bessenstruiken (rode, witte en zwarte bessen) vanaf eind juni tot half juli. De uitgekomen rupsjes kruipen spoedig het hout binnen, vooral op plaatsen waar men bij het snoeien 'stompjes' heeft laten staan. De takken verwelken.

Bij het doorsnijden van de aangetaste stengels ziet men in plaats van het merg een zwarte gang waarin zich de witte rups bevindt. De vlinder heeft doorschijnende vleugels, lijkt sprekend op een bij en heeft een opvallend kwastje aan het achterlijf.

De natuurlijke vijand van de glasvleugelvlinders (ook de appelglasvlinder) is een sluipvlieg (*Lescia aurea*). Deze vliegen weten de rupsen van de glasvlinder te vinden en leggen er hun eitje op. De larven van de vlieg vreten de rupsen op. De bessenglasvlinders zijn niet zo talrijk en deze sluipvliegen zijn daarom ook zeldzaam, maar

de aanleg van een bloemenstrook kan daarin verandering aanbrengen. Een voorbeeld van een goede samenstelling van een bloemenstrook ziet u in de tabel hierboven.

Naast deze natuurlijke bestrijding kunnen we ervoor zorgen dat we laat in het voorjaar snoeien en de aangetaste takken verwijderen (te herkennen aan de holte in de tak die zwart is) en het snoeihout afvoeren of vernietigen.

Marten Pelleboer



Bloemenstrook voor het aantrekken van natuurlijke vijanden.



Sluipvlieg (*Lescia aurea*).



Bessenglasvlinder.

Afwijkende kleur van blad aan een gesteltak van een leipeer

In het winternummer van Pomospost stond op pag. 34 een vraag over een afwijkende kleur van blad aan een gesteltak. Hierop hebben we een reactie binnen gekregen van een lezer annex boomkweker. Hij denkt dat er waarschijnlijk toch meer aan de hand is dan normale herfstverkleuring van het blad en stelt dat het waarschijnlijk om de zaailingziekte gaat.

Ik heb daarom het boek 'De peer' van S.J. Wertheim er eens op nageslagen. Inderdaad wordt er op pagina 269 en pagina 277 aandacht aan geschonken. We denken dan aan de 'degeneratieziekte' (pear decline). Deze gaat altijd gepaard met mycoplasma-achtige organismen in de zeefvaten. Deze ziekte toont een opvallende gelijkenis met de vanouds bekende 'zaailingziekte' en is daarmee mogelijk identiek.

We moeten wel duidelijk onderscheid maken tussen een virus en mycoplasma, dat een heel kleine bacterie zonder celwand is. Uit onderzoek is komen vast te staan dat sommige virusziekten (heksenbezemverschijnselen) altijd samengaan met de

aanwezigheid van mycoplasma. Tegenwoordig neemt men aan dat heksenbezemziekten door mycoplasma veroorzaakt worden en niet door virussen. Voor alle duidelijkheid, mycoplasma bestaat uit kleine primitieve bacteriën. In tegenstelling tot gewone bacteriën bezitten ze geen stevige celwand maar zijn omgeven door een soepel membraam. Daardoor kunnen de organismen van mycoplasma van dezelfde soort in vorm variëren van rond tot ovaal.

Om niet al te technisch te worden, op een kwekerij in Naarden heeft NAK tuinbouw een aantal jaren geleden bomen die last hadden van de 'degeneratieziekte' gemerkt en die verder gevolgd. Daaruit bleek dat het niet nadelig is voor de verdere ontwikkeling. Wel is uit onderzoek gebleken dat vooral de meer of mindere gevoeligheid van de onderstam bepalend is voor de mate waarin pear decline schadelijk is. Vooral bomen die geënt zijn op de zaailing *Pyrus serotina* zijn erg gevoelig. Bomen die geënt zijn op *Pyrus communis* (gewone peer) zijn veel minder gevoelig, terwijl bomen die geënt zijn op kweeper het beste bestand zijn



Beurré Superfin met vroeg bruin blad aan één gesteltak.

tegen deze ziekte. Dit laatste berust op het feit dat kweeper een slechte waardplant is voor mycoplasma. Deze organismen kunnen zich daarin moeilijk handhaven of vermeerderen. Mycoplasma kan zich uitsluitend in de zeefvaten vermeerderen.

Mocht u een boom hebben met dergelijke verschijnselen, dan is het goed om na het snoeien de snoeischaar te ontsmetten met spiritus. Want, mocht er toch een virus in aanwezig zijn, dan wordt verdere verspreiding voorkomen. Bomen die het hebben, daar kunnen we weinig aan doen. Wel is het zo dat veel ellende voorkomen kan worden door uit te gaan van gezond plantmateriaal.

Marten Pelleboer



Rode Lambertsnoot
(*Corylus maxima 'Purpurea'*).



Ambachtelijk geperste notenolie in de Betuwe

Noten, zoals walnoten en hazelnoten, kunnen ambachtelijk geperst worden tot heerlijke, pure notenolie. In Frankrijk wordt het al eeuwen gedaan, in Italië gebeurt hetzelfde met olijven.

Tot voor kort konden we in ons land alleen maar industrieel gefabriceerde notenolie kopen en waren we verplicht om met onze noten naar Frankrijk te reizen. Ook wie het ambacht van het persen wilde leren, moest daarvoor uitwijken naar het buitenland. Melissa en Rudolf Jan den Beer Portugal van Mobipers hebben een schuur ingericht voor het noten persen. Rudolf Jan heeft het vak in drie jaar geleerd van zijn Franse leermeester. Nu hoeven we niet meer naar Frankrijk, maar kunnen we terecht in Zoelen in de Betuwe, bij Mobipers, al jaren bekend van het appels persen.



Walnoten met notenkraker.

pers hebben een schuur ingericht voor het noten persen. Rudolf Jan heeft het vak in drie jaar geleerd van zijn Franse leermeester. Nu hoeven we niet meer naar Frankrijk, maar kunnen we terecht in Zoelen in de Betuwe, bij Mobipers, al jaren bekend van het appels persen.

Van januari tot en met april kunt u walnoten en hazelnoten op afspraak bij Mobipers afleveren. Vanaf 10 kg gepelde noten krijgt u olie van uw eigen noten. U kunt de olie direct meenemen in een 5-literverpakking of in uw eigen lege waterflessen en u koopt bij Mobipers lege kwartliterflesjes om deze thuis te vullen. Of u neemt kant-en-klare olie in flesjes mee naar huis. Dan laat u de olie bij Mobipers achter en zij laten de olie bezinken en vullen deze af in flessen. Het bezinken duurt twee weken en daarna kunt u de flessen met de eigen notenolie ophalen.

Om te beginnen moeten de noten goed droog zijn. Dat betekent dat ze het beste op een luchtige plek, bijvoorbeeld op een stuk plastic, op de vloer uitgespreid kunnen worden, op zolder of in het hok waar de verwarmingsketel hangt. Controleer de noten geregeld op eventuele schimmelaantasting, verwijder de slechte (zwarte) exemplaren en wacht geduldig tot januari. Dan is de tijd aangebroken voor de klus die we onze vijand nog niet gunnen: de noten ontdoen van de houtige schil, met behulp van een hamer of een notenkraker. Ach, het is toch winter en goed uit te houden bij de brandende kachel. 5 kg walnoten levert 2 kg gepelde noten op.

Na aankomst in de notenschuur van Mobipers worden de noten gewogen en verkleind. Daarna worden ze langzaam geroosterd. Er hangt dan een bijzondere, maar heerlijke geur



Het roosteren van de gepelde en verkleinde walnoten.

in de perserij. Door het roosteren wordt nog meer vocht onttrokken aan de noten, wat beter is voor de houdbaarheid van de olie, ook krijgt deze hiervan een betere smaak.

Vervolgens worden de noten geperst in persdoeken. De notenpers perst met een heel grote kracht waardoor nagenoeg alle olie uit de noten wordt geperst. Het proces duurt ongeveer een half uur, afhankelijk van de hoeveelheid noten die in één keer geperst wordt. Van 2 kg gepelde noten houden we 1 liter walnootolie over. Het afval bevat nog voldoende



De notenpers in actie.

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram walnootolie

Energie	900 kcal/ 3799 kJ
Vetten, waarvan verzadigd	9 g
enkelvoudig onverzadigd	18 g
meervoudig onverzadigd	73 g
Eiwitten	0 g
Koolhydraten	0 g

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram hazelnootolie

Energie	910 kcal/ 3741 kJ
Vetten, waarvan verzadigd	9 g
enkelvoudig onverzadigd	83 g
meervoudig onverzadigd	8 g
Eiwitten	0 g
Koolhydraten	0 g



De emmer loopt vol met notenolie.



100% walnootolie.



Notenraper van Mobipers.

voedingsstoffen om, goed gedoseerd, als voer voor melkkoeien te dienen.

Het persen van de noten kost 3 euro per kilo. Als de olie op verzoek in mooie flesjes afgevuld wordt, dan is

de prijs 3 euro per flesje van 250 ml.

Notenolie is heerlijk in salades of als toevoeging aan gerechten. Recepten vindt u op het internet, onder andere op de website van Mobipers.

Een praktische notenraper kost € 79,50 en kan besteld worden in de webwinkel van Mobipers. Er is ook een appelraper te koop.

Marianne van Lienden

Recept voor walnoteninkt

Sjan Knoops heeft een blog met allerlei wetenswaardigheden uit de wereld van de kalligrafie. De onderwerpen lopen sterk uiteen: kalligrafie is een vak met een breed vlak. Daar geeft zij het recept voor walnoteninkt.

Voldoende voor circa 1 liter inkt.

Dit hebt u nodig

- walnoten met rottende bolsters
- water
- oude roestvrijstalen pan (ca. 5 lit.)
- oude keukenlepel
- afsluitbare glazen (jam)potjes
- oude panty of kaas- of theedoek
- wegwerphandschoenen
- scherp mes
- azijn en zeezout
- Arabische gom

Zo gaat u te werk

Verzamel een flink aantal walnoten met rottende bolsters. Verwijder de bolsters met een scherp mes van de noten. Vul een oude roestvrijstalen (soep)pan van ongeveer vijf liter voor een derde met de bolsters en eventueel een paar noten. Voeg water toe, totdat de massa net onder staat.

Breng op hoog vuur aan de kook, draai het vuur daarna terug tot het water net aan de kook blijft. Laat

het mengsel één tot twee uur op een laag pitje inkoken tot een gelijkmatig mengsel, terwijl u zo nu en dan roert met een oude lepel. Test desgewenst tijdens het inkoken of de inkt de gewenste concentratie en kleur heeft door een oude kwast in het mengsel te dopen en daarmee een proefpapiertje in te smeren. Voeg een half uur voor het einde van de kooktijd een flinke lepel azijn en een flinke lepel zeezout toe als conserveermiddel.

Laat het brouwsel vervolgens afkoelen, haal de noten eruit en zeef het. Giet de inkt over in een schone glazen pot. Kook de potjes uit in kokend water met soda en spoel goed na met kokend water voor u ze gebruikt.

Tips

- Gebruik alleen oude afgedankte spullen om walnoteninkt mee te maken, want de inkt maakt vlekken die moeilijk te verwijderen zijn.
- Draag te allen tijde handschoenen tijdens het maken van de inkt! De kleurstof blijft lang zichtbaar op uw vingers en kleding.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt. Er zitten agressieve, bijtende stoffen in walnootschillen en dus ook in de inkt.

- Voeg een beetje Arabische gom toe aan een potje inkt; de inkt hecht zich bij gebruik dan beter aan het papier. Arabische gom is een bindmiddel, verkrijgbaar bij de apotheek, in gespecialiseerde hobbywinkels (schildersbenodigdheden) en via websites voor bakproducten.
- Behalve azijn en zeezout zijn ook mintolie, ammoniak en gedenaatuerde alcohol te gebruiken als conserveermiddel.
- Hoe meer u het mengsel inkookt, hoe geconcentreerder de inkt en hoe dieper de kleur. Een geconcentreerd mengsel werkt het fijnst. U kunt het immers altijd met gekookt water aanlengen voor een lichtere kleur.
- Zonder conserveermiddel is de inkt ook kort houdbaar in een goed afgesloten potje. Hierbij hebt u wel kans op schimmelvorming, het is tenslotte een natuurproduct. Schrijf op het etiket altijd de gebruikte ingrediënten en de aanmaakdatum van de inkt.
- U kunt ook inkt maken van alleen de noten, maar met bolsters wordt de kleur intenser. Het is een kwestie van uitproberen. De praktijk is de beste leerschool.

Fruitshow van 't Olde Ras in Doesburg sfeervol en gezellig



De 'éminence grise' van 't Olde Ras, Bennie Giesen.

Nadat begin 2014 het voortbestaan van fruitmuseum 't Olde Ras nog aan een zijden draadje hing, werd op 8 en 9 november jl. weer een Fruitshow in Doesburg gehouden. Zoals elk jaar kon je er oude fruitrassen proeven, teeltadvies krijgen, bomen aanschaffen en fruit laten determineren door Bennie Giesen. Een publiekstrekker was dit keer de proeverij van jutteperenmoes. Deze perenmoes was gemaakt van biologisch geteelde jutteperen en smaakte lekker fris.

De inrichting van de schuur zag er goed uit, het fruit was in bakjes en mandjes uitgesteld, met op de achtergrond oude gebruiksvoorwerpen, afkomstig uit de fruitteelt, zoals messing gifspuiten.

Ik kon maar één appelras herkennen en dat was Bramley's Seedling. Twee bomen van dit ras stonden bij mijn vader in de tuin in Westerwolde, vandaar dat deze vrucht mij bekend voorkwam. Het determineren zal ik op mijn leeftijd niet meer leren. Ik wil de leden in staat stellen een cursus Vruchtherkenning te volgen, om het potentieel aan pomologen te verjongen. Het is jammer dat dit tot nog toe om verschillende redenen niet is gelukt.

Enkele oude appelrassen uit het Groninger land vielen mij op: Groninger Pippeling en Veendammer



Uitgestalde oude perenrassen met daarachter oud gereedschap uit de fruitteelt.

Glorie. Er lagen opvallend veel perenrassen, vaak met bijzondere namen, zoals Duc de Bordeaux, Ijspeer en Zwijnenkeutelpeer. Dan gaat mijn fantasie met mij op de loop: hoe zouden zwijnenkeutelperen smaken? Want ik experimenteer graag met oude fruitsoorten in de keuken. Het behoud van oude rassen alleen vind ik niet voldoende, ik wil ze ook gebruiken voor smakelijke en gezonde gerechten en voor nog veel meer lekkers, drankjes bijvoorbeeld, met of zonder alcohol.

Deze fruitshow vond ik wat commerciëler dan de andere tentoonstellingen, die ik in het najaar van 2014 heb bezocht, zoals Souvenirs van Eeuwen op de Fruithof Frederiksoord en Europom in Alden Biesen.

De inmiddels grijs geworden Bennie Giesen, ik hoop niet vanwege de zorgen om het voortbestaan van het fruitmuseum, oud-voorzitter en oprichter van de stichting, herkende mij nog van vroeger. Samen met Jos Giesen, zijn neef en mijn directeur, heb ik hem lang geleden een bezoek gebracht. We hebben toen fruitbomen gekocht voor in Hongarije, drie stuks: Glorie van Holland,

Zoete Holaart en Jonagold. Ze doen het daar alle drie prima. De Glorie van Holland is al een enorme boom waar kruiwagens vol heerlijke appels vanaf komen. Toen ik Giesen vroeg welke rassen ik zou meenemen naar Hongarije, heeft hij mij uitstekend advies gegeven. Ik vind dan ook dat Romke van de Kaa gelijk had toen hij in Landleven de lezers met vragen over oude rassen naar 't Olde Ras verwees.

Toen ik mij voorstelde als voorzitter van de NPV betrokken de gezichten alsof ze zure appels hadden



Uitstalling van oude appelrassen, zelfs Veendammer Glorie lag erbij.

Van der Kooy Jubbega

Het adres in Nederland voor:
Zelf wijn, bier en kaas maken



Open van dinsdag t/m vrijdag
10.00—18.00 uur
Zaterdags van 10.00– 17.00

Compleet assortiment voor de
wijnmaker:
Flessen, gisten, hevels, vaten,
kurken, sapstomers, fruitpersen,
fruitmolens.
Alle grondstoffen voor de
bierbrouwer:
mouten, granen, hopen, bier-
kits, moutextracten, hogedruk-
vaten, starterkits, maisketels
etc.
Voor de kaasmakerij: kaaszuur-
sel, stremsel, kaasvaatjes etc.
Tevens:
Destilleerkolommen, platbo-
demkolven, eccenses etc.

www.vanderkooyjubbega.nl

Marcel Tross Pomoloog



Advisering in:

- ◆ Aanleg en onderhoud
- ◆ Boomgaarden, boominspectie
- ◆ Vitaliteits-onderzoek
- ◆ Bodemanalyse
- ◆ Cultuurtechniek

Koeweidendijk 25, 7161 RJ Neede
Telefax: 0545-293003, mobiel: 06-22330626
E-mail: info@pomoloog.nl
www.pomoloog.com

Assortiment Laan- en Vruchtbomen

Tevens uw leverancier voor uw gehele
erfplanting

Kijk voor meer plantinformatie op
www.boomkwekerij-veldhuys.nl

Particulieren welkom op zaterdagmorgen
volgens afspraak

correspondentieadres: Kastanje 10, 8141 TA Heino
kwekerijadres: Tibbensteeg 2, 7722 JS Hoonhorst

telefoon: 06-429 234 99
fax: 0572-394 693

e-mail: info@boomkwekerij-veldhuys.nl

meer weten: www.boomkwekerij-veldhuys.nl



Historische vruchtbomen

Lubbert Dijk, Baggelveld 2, 9312 VE Terheijl

kwekerij "de Baggelhof"



- Historische fruitbomen
- Enten en oculeren op verzoek
- Levering van kleinfruit
- Flora inventarisatie
- Advisering:
 - aanleg boomgaard
 - natuurontwikkeling
 - erf inrichting
 - landschappelijke beplanting

Lubbert Dijk
Baggelveld 2
9312 VE Terheijl
Telefoon: 06-11518397
Email-adres: lubbert@baggelhof.nl

www.baggelhof.nl

Boomkwekerij



ten Elsen

Wij zijn gespecialiseerd in
Fruitbomen,
Erf- en landschapsbeplanting,
en de aanleg en het onderhoud
hiervan.
Ook kweken wij duurzaam
onder milieukeur.

Boomkwekerij ten Elsen
Kempersdijk 50 - 7161 RG NEEDE
www.tenelsen.nl - info@tenelsen.nl
0545-293065 / 06-12239168

J. Bruin klimmaterialen

HOUTEN DRIEPOOTLADDERS LEVER-
BAAR in 10, 11 en 12 sports

Buurt 21A, Postbus 19, 1679 ZG Midwoud

telefoon: 0229 - 201 212

e-mail: bruinklimmaterialen@quicknet.nl

www.bruinklimmaterialen.nl





geeten. Ook hier was de twistappel geënt. Ik heb in mijn praktijk als jurist dag in dag uit met verschil van mening te maken, want het recht is vaak nog onduidelijker en verwarrender dan de pomologie, maar het wordt zelden zo zuur als in de pomologie.

Van de tentoonstelling kan ik zeggen dat de sfeer uitstekend was en

De kwekerij van het Fruitmuseum in Doesburg.

gezellig. Ik vind dat de vrijwilligers daar op hun manier een uitstekende invulling geven aan het gebruik van oude fruitrassen.

Tekst en foto's: Tamme Katuin

Recept voor perenmoes

Ingrediënten

- 1 kilo harde stoofperen
- 1 citroen
- 1 vanillestokje
- 75 g rietsuiker
- 1 theelepel koek- en speculaaskruiden
- 1 kaneelstokje of kaneelpoeder

Bereidingswijze

- Neem een ruime pan en vul deze met ongeveer 250 ml water.
- Maak de peren helemaal schoon door ze te schillen en snijd ze in kleine stukjes om het koken te versnellen.
- Doe ze daarna in de pan.
- Voeg het merg van het vanillestokje toe aan het geheel en roer door.
- Ook het kaneelstokje mag erbij in en eventueel kaneelpoeder.
- Maak de citroen schoon en rasp de schil en voeg toe aan de pan.
- Als laatste de suiker en de koek- en speculaaskruiden toevoegen.
- Aan de kook brengen en ongeveer 40-50 minuten laten koken. Roer regelmatig door.
- Stamp alles met een stamper of staafmixer fijn.
- Serveer direct of laat afkoelen voor een later moment.

Recept voor perenappelmoes

Ingrediënten

- 500 g handperen
- 250 g appels (licht zurig)
- 2 dl bessensap
- kaneel
- 1 citroen
- 50 g (bruine) suiker

Bereidingswijze

We starten met het schillen. Snijd de peren en de appels in grove stukken en verwijder de klokhuizen. Kook ze daarna gaar in het bessensap met 2 dl water en circa 50 g bruine suiker. Breng vervolgens op smaak met kaneelpoeder of laat een kaneelstokje een paar minuten meekoken. Een scheutje citroensap is nodig om de smaak te versterken.

Als ze gaar zijn, met een pollepel roeren en fijnmaken met de stamper of staafmixer. (Als de massa te vast dreigt te worden, wat vocht toevoegen).

Liefst nog warm serveren in aparte schaalpjes. Heerlijk!

Enkele voorouders van onze fruitsoorten in Kyrgyzstan

het land van de hemelse bergen

In de vroege herfst van 2014 waren mijn Kitty en ik in de gelegenheid deel te nemen aan een fruitreis naar Kyrgyzstan, georganiseerd door Brian Kabbes en Meerim Kozhoshova. Met een kleine groep geïnteresseerden, bestaande uit tien Nederlanders, een Belg en een Fransman, hebben we twee weken rondgereisd in Zuid-Kyrgyzstan.



Nu is Kyrgyzstan of Kyrgizië niet het land waar je als eerste aan denkt om met vakantie heen te gaan. Verstopt in Centraal-Azië, tegen de grens met China en omringd door de landen Kazachstan, Oezbekistan en Tadzjikistan, ligt het land tegen het Tien-Shan-gebergtemassief met bergtoppen tot 7500 m hoog en daartussen diepe dalen, maar ook weidse hoogvlaktes. De oppervlakte van Kyrgyzstan is zo groot als het Verenigd Koninkrijk. De bevolking telt ca. 5 miljoen mensen, waarvan meer dan de helft in een aantal steden woont. Bishkek, met ongeveer 2 miljoen inwoners, is de hoofdstad. De rest woont geconcentreerd in enkele kleinere steden en vele kleine dorpen. Slechts 8% van het land is geschikt voor bewoning.

Ongeveer 7% van Kyrgyzstan is bedekt door natuurlijke bossen. In het zuiden van Kyrgyzstan zijn dit gemengde bossen waarin, naast walnoten, een grote biodiversiteit aan vruchtdragende bomen en struiken voorkomt. Dit maakt de bossen van Zuid-Kyrgyzstan tot een heel belangrijke genenbank van internationale betekenis.

Zo bestaat deze 'genenbank' uit walnoten, appels en peren, maar ook kersen, pruimen, abrikozen, hazelaars, en heel veel soorten van de geslachten *Crateagus*, *Sorbus*, *Eleagnus*, *Lonicera*, *Hippophae* en *Rosa*. Al deze endemische (=oorspronkelijke, alleen daar aanwezige) fruitsoorten komen voor in uitgestrekte natuurlijke bossen in de

dalen en op de hellingen van het Tien-Shangebergte.

De ezel is een belangrijk transportmiddel bij het verzamelen van de walnoten.

Sinds de verzelfstandiging, na het uiteenvallen van de Sovjet-Unie in 1991, verviel Kyrgyzstan in een periode waarin veel bestaansbronnen wegvielen en er een groot beroep werd gedaan op de oogstcapaciteit van deze bossen. Voor de lokale bevolking zijn de bossen van cruciaal belang door de rijkdom aan bruikbare vruchten, de winning van bouwhout en brandstof en de mogelijkheden om te hooien en vee te weiden. Ze bieden beschutting en bescherming tegen bodemerosie.



Inkoop van de geogste walnoten in Arslanbob.



Walnoten van de 1000-jarige boom in Arslanbob.



Rode schil en vruchtvlies van de *Malus sieversii*.

Dit heeft geleid tot een sterke intensivering van het gebruik van de bossen, waardoor de druk op het gevoerde beleid tot duurzaam beheer sterk is opgevoerd en het aan uitvoering daarvan heeft ontbroken.

De walnoot

Een van de centra van de walnootbossen is het dorp Arslanbob. Een dorp aan het eind van het dal van een bergrivier, dat omringd is door zo'n 17000 ha walnootbossen. Voor 75% van de bevolking betekent de oogst van de walnoten hier het hoofdbestanddeel van het jaarinkomen. Hele families trekken de bergen in om walnoten te rapen en te plukken. Iedereen heeft dan ook pikzwarte handen van het sap van de verse walnoot.

In Arslanbob staan meerdere zeer oude walnotenbomen, omgeven door mystieke verhalen. De oudste is de 1000-jarige boom bij het graf van de stichter van Arslanbob in het centrum van de plaats. De walnoot is hier de *Juglans regia*, de Perzische walnoot. In Kirgyzstan wordt hij de Griekse walnoot genoemd, wat zou verwijzen naar Alexander de Grote die de aanplant van walnoten in deze regio bevorderd zou hebben.

Appels drogen onder een overkapping in Chickcan.



Malus budagowski (=B9-onderstam).

Zeker is dat de walnootbossen dateren van voor de 11e eeuw. De noten zijn altijd erg gewild geweest en door de ligging aan de zijderoute was handel en transport naar het Westen en Turkije geen probleem.

Hij groeit hier op zijn natuurlijke groeiplaats, de bossen kennen nauwelijks planmatig onderhoud, al zijn hier en daar wel plantages aangelegd door het inzaaien met plaatselijk geoogste noten. Selectie, gericht op verhoging van de opbrengst en de kwaliteit, komt niet voor. Buiten de plantages moet verjonging plaatsvinden door natuurlijke uitzaai van noten. Dat lukt niet altijd even goed, omdat de meeste noten worden geraapt en voorts een extensieve begrazing of hooioogst het uitgroeien van jonge bomen verhindert. Niettemin is de opbrengst aanzienlijk in de goede jaren, maar de walnoot kent ook het verschijnsel van beurtjaren.

De appel

Kirgyzstan en de omringende landen staan bekend als de oorsprong van heel veel fruitsoorten, maar hierbij neemt de appel wel de belangrijkste plaats in. De vroegere

hoofdstad van het naburige Kazachstan heet Alma Ata (nu Almaty) dat 'vader van de appel' betekent. De appel komt voor in gemengde bossen in gezelschap van andere fruitsoorten als peer, kers, pruim, abrikoos, duindoorn, olijfwilg en roos.

Het gaat hier om de appel *Malus sieversii*, een echte oersoort, waarvan de genetische eigenschappen in vrijwel alle gedomesticeerde appels voorkomen. Niet zo vreemd dus dat vooral na het uiteenvallen van de Sovjet-Unie en de verzelfstandiging van Kirgyzstan in 1991 veel onderzoek is verricht door buitenlanders om te komen tot nieuwe appelsoorten voor de wereldmarkt.

De *Malus sieversii* komt voor in alle denkbare vormen, groottes, kleuren en smaken. Wij hebben ons tijdens lange wandelingen door de appelbossen beziggehouden met het verzamelen, proeven, beoordelen en testen van deze veelheid. De smaken lopen uiteen van friszuur via zoet tot oneetbaar wrang. Een mooie vorm en een lekkere smaak gaan daarbij heel vaak niet samen.



De veelvormigheid van de *Malus sieversii*.

Ik verbeeld me zelfs dat het vee, dat in de bossen wordt geweid, de wrang smakende vruchten kan onderscheiden en bij voorbaat laat liggen. Onder bomen met veel op de grond gevallen fruit was de smaak vrijwel altijd onverteerbaar. De beter smakende soorten hangen nog in bomen die tot op 'graashoogte' zijn opgekroond. Het is dan ook de enige snoeiactiviteit die ooit wordt uitgeoefend.

In Chickcan is een verzameling fruit bijeengebracht door een Kirgies in een grote boomgaard, die ook al sinds jaren niet meer wordt onderhouden. Niettemin is het een indrukwekkende variëteit aan vormen, kleuren, groottes en smaken. We nemen van een aantal appels de pitten mee en zelfs een hoeveelheid enthout, hoewel het nog niet echt in ruststand is. Kijken wat hier thuis uit tevoorschijn komt.

Zoals aangegeven zijn we niet de enige zijn die hiermee aan de slag zijn. Zo komt binnenkort een nieuw appelras uit de VS onder de naam 'Red Love' op de markt, die is ontstaan uit een eenvoudige kruising van een *Malus sieversii* met rood vruchtvlees en een zure smaak en een zoete variant, beide appels uit dit deel van Centraal-Azie.

In mijn tuin staat trouwens een *Malus Budagowski*, beter bekend als onderstam B-9, met prachtig rood getint blad en nog mooiere en smakelijke rode vruchten met rood vruchtvlees. Dit type, dat de naam draagt van de winner V.I. Budagowski, is sinds 1962 vanuit Rusland geïntroduceerd als kruising tussen de *Malus sieversii* en de

Malus sieversii ssp *nietzwetskyana*, ook wel genoemd 'Red Leaved Paradise'. Een goede onderstam voor kleinere appelbomen, goed bestand tegen strenge vorst en als onderstam ongevoelig voor bacterievuur.

De Russische olijf

Een wat afwijkende fruitsoort is de Russische olijf, in ons land beter bekend als de olijfwilg, *Elaeagnus angustifolia*. Wij kennen deze struik vooral en bijna uitsluitend als sierstruik in tuinen en plantsoenen. Een mooie struik die van goed doorlatende en frisvochtige bodem houdt. Verder stelt hij geen hoge eisen aan de grond, want hij is in staat in zijn behoefte aan stikstof te voorzien door de aanleg van wortelknolletjes. Kenmerkend is het langwerpige grijze blad dat hem tussen de overwegend groene planten mooi laat uitkomen.

Maar dit is geen tuinrubriek, hier moet het gaan over eetbare vruchten. Voorafgaand aan de vruchtzetting zal de struik eerst moeten bloeien en dat doet hij met bescheiden lichtgele bloemen, die lekker ruiken en veel bijen en hommels trekken. Daarna verschijnen in trossen kleine vruchten die ook enigszins langwerpig zijn, grijsbruin van kleur met een zilverige huid. De smaak van de rijpe vrucht doet wel iets denken aan de smaak van rozijnen. In Kirgyzstan komt hij veel voor langs de bergbekken en draagt daar veel vrucht. De vruchten worden op de markten (basar) veel aangeboden, zowel vers als gedroogd. De gedroogde vruchten smaken zoet, zijn iets melig en daarom heel geschikt om in allerlei recepten meegekookt of -gebakken te worden.



Van deze schoonheid heb ik inmiddels enthout op onderstam gezet.

Mijn indruk is dat we in Kirgyzstan te maken hebben met de oosterse vorm van de olijfwilg die als *Elaeagnus angustifolia orientalis* door het leven gaat. Een nauw verwante soort is de *Elaeagnus umbellata* met iets grotere en stevigere vruchten, maar wel dezelfde eigenschappen. Naast een aantrekkelijke vruchtopbrengst zou deze Russische Olijf wellicht aantrekkelijk zijn om aan te planten in windsingels of andere beschuttende beplantingen. Hij verdraagt zelfs de zoute zeewind uitstekend. Een aantrekkelijk alternatief voor bijvoorbeeld de meidoorn?

Assen, februari 2015, Joop Leene



Russische olijf *Elaeagnus umbellata*.

Het vermeerderen van buitendruiven door middel van stekken

Het lukt mij redelijk om druivenplanten te vermeerderen door deze te stekken. Ik ga als volgt te werk:

Eind december, als ik de wintersnoei uitvoer, bewaar ik de dikste scheuten die er dat jaar gegroeid zijn. Ik knip dan delen van scheuten waarop zich 4 ogen bevinden. De onderkant van deze stekken snoei ik schuin af om aan te geven wat de onderkant is.

Ik plaats de stekken in een bak met aarde, waarbij ik een mengsel van 1 deel potgrond en 1 deel wit zand door elkaar gemengd heb. Ik plaats de stekken met 2 ogen in de grond. Dan blijven er dus 2 ogen boven de grond zichtbaar. Daarna plaats ik de bak met stekken buiten op een plek waar geen zonlicht kan komen. In de herfst van het volgende jaar heb ik dan goed bewortelde druivenstekken. Het slagingspercentage is minstens 60%. Deze werkwijze is misschien niet de meest professionele, maar het is volgens mij wel de meest simpele methode om zelf nieuwe druivenstruiken te produceren.

NPV-lid W. Kloosterman



Snoeien is groeien

De mooiste vruchten hangen aan jongere vitale takken. Wanneer er weinig gesnoeid wordt, schuift het jonge vruchtbare hout van de binnen- naar de buitenkant van de boom en verplaatst de opbrengst aan goed fruit zich ook naar de buitenkant. Het fruit dat nog aan de binnenkant van de boomkroon verschijnt, is kleiner en smaakt minder, vooral als er weinig of niet gesnoeid wordt.

In de perenteelt op laagstam wordt de zogenaamde 1-2-3-snoei aanbevolen, waarin takken elk 3 jaar flink teruggesnoeid worden. Men laat een aantal jonge scheuten het eerste jaar staan, het tweede en derde jaar komen er vruchten aan en daarna wordt de tak weggesnoeid. Steeds laat men voldoende nieuwe eenjarige takken staan, die ook weer na het derde jaar afgesnoeid worden. Bij hoogstammen is het ondoenlijk

om dit voorbeeld zo rigoureuus na te volgen, maar men kan van de perenteelt leren dat men niet vergeten moet om jaarlijks een aantal jonge scheuten weg te snoeien, dit ook om ruimte te geven aan vitaal jong vruchthout. Een regelmatige snoei wordt beloond met de beste vruchten.

Jan Veel

Inventarisatie fruitboomsnoeiers Noord-Nederland

In het winternummer van de Pomo-
post vroegen wij u om namen
en adressen door te geven van goe-
de fruitboomsnoeiers die bij lezers
thuis de fruitbomen kunnen kom-
men snoeien. Niet iedereen kan of

wil immers zelf zijn bomen leren
snoeien.

Hierop zijn de volgende aanmeldin-
gen binnengekomen. Uiteraard
kunnen aan de inschakeling van

onderstaande personen kosten ver-
bonden zijn.

Jan Veel

Karin Edens	snoei@snoeideboomgaard.nl	Werkzaam in provincie Groningen.
Kwekerij De Baggelhof Lubbert Dijk Baggelveld 2 9312 VE Terheijl (Dr)	06-11518397 lubbert@baggelhof.nl	Werkzaam in Noord-Nederland.
Lagendijk Tuinservice Adriaan Lagendijk Molenwijk 25 9656 PG Spijkerboor (Dr)	0598-372973 06-13320539	Jarenlange ervaring met snoei van fruitbomen, zowel hoog- als laagstam.
Roel Huistra Molenweg 25 9914 PL Zeerijp (Gr)	06-13505045 m.huistra@gmail.com	Fruitbomen snoeien en ook (kleine) groeps- en per- soonlijke instructie/cursus/aanwijzingen.
Renne Vogel Lageweg 20 9781 TE Bedum (Gr)	06-27245698 050-3014662 renne-ria@hotmail.com	Fruitboomsnoei.
Karsten Schuur Tripscompagniesterweg 31 9633 TA Tripscompagnie (Gr)	0598-399639 kjschuur@planet.nl	
De Hofmakerij Centrum voor bewust tuinieren Jans Buurma Heemskesweg 5 9936 HE Weiwerd (Gr) www.de-hofmakerij.nl	06-14452698	Ik ben een professionele en ervaren (hoogstam)fruit- snoeier. Ik doe dit bedrijfsmatig en kom ook altijd eerst geheel vrijblijvend bij de mensen thuis kijken en overleggen over de eventuele aanpak.
Frysk Boomwerken Hessel Johannes Hartmans De Wiek 42 9285 VZ Buitenpost (Fr)	06-19017061	Wij snoeien in de provincies Friesland en Groningen en de kop van Drenthe. Voor grotere projecten zijn wij ook beschikbaar buiten de regio. Wij planten, snoeien, verwijderen (hoogstam)fruit- bomen, we restaureren grote oude fruitbomen. Ook groeiplaatsverbetering en bemesting behoren tot onze werkzaamheden.
en Tuinservice Th. van der Meer Theunis van der Meer West 7 9285 WB Buitenpost (Fr)	06-46156899	We verzorgen alles rondom de boomgaard; van strui- ken en hagen, drainage en hekwerk tot nestkasten.
Snoeigroep Noord-Veluwe Heim Nagelhout	0525-682470 nagel419@planet.nl	Begin 2011 is een hoogstambrigade opgericht, uit- gaande van Stichting Landschapselementen Elburg (SLE). Zie het voorjaarsnummer 2011 van Pomo- post. De werkzaamheden spelen zich vooral af in de gemeente Elburg. In maart worden snoeicursussen gegeven voor iedereen. NPV-leden op de Noord- Veluwe kunnen snoeivragen stellen.
Hoogstambrigades in de Betuwe Heim Nagelhout	0525-682470 h.nagelhout@planet.nl	
Boomkroon Douwe Kappers August Vermeijlenpad 10 3069 WT Rotterdam www.boomkroon.nl	06-49423087	Ik ben bedrijfsmatig bezig met boomverzorging en gespecialiseerd in fruitbomen. Regio Rotterdam, maar ook grote snoeiklussen in Noord-Nederland.

Snoeien van bessen

Allereerst moeten we onderscheid maken tussen de bessensoorten en de manier van opkweek.

Zwarte bessen

Deze bessen worden doorgaans als struik opgekweekt en dragen het beste aan eenjarig hout. Het oudere hout geeft duidelijk kleinere trossen en kleinere bessen. De beste plantafstand is gemiddeld 1 tot 1,5 m tussen de rijen, en in de rij 2 m tussen de struiken. Per struik worden er 4 à 5 takken aangehouden. Deze worden het eerste jaar kort teruggesnoeid tot op 15 cm. De rest kan worden weggesnoeid. De eerste jaren daarna worden de meeste grondscheuten weggesnoeid, tenzij ze nodig zijn voor een gesteltak. In de verdere jaren worden alle laag bij de grond hangende takken verwijderd. Slechte en dunne eenjarige eveneens. Verder worden alle oudere gesteltakken regelmatig verjongd. Dit kan gedaan worden door een oude gesteltak net boven de, vanaf de grond gezien, eerste gezonde eenjarige zijtak af te knippen, zodat deze zijtak kan uitgroeien tot een nieuwe gesteltak. Ook kan men de oude gesteltak vervangen door een nieuwe grondscheut. In een

goed opgebouwde struik zit evenveel een-, twee- en driejarig hout. Het beste kunnen de zwarte bessen gesnoeid worden na de oogst. Het eenjarig hout heeft dan beter de kans zich te ontwikkelen. In de winter hoeft dan alleen nog corrigerend gesnoeid te worden.

Rode en witte bessen

Deze kunnen als struik worden opgekweekt of aan draad. Als vrijstaande struiken opgekweekt worden 5 tot 7 gesteltakken aangehouden en we zorgen voor een goede verdeling en lichtinval. De overvloedige grondscheuten en te oude gesteltakken regelmatig verwijderen, zodat nieuw hout een kans krijgt om zich goed te ontwikkelen. Te zware zijtakken wegnemen of inkorten (snoeischaar lengte) en zodanig snoeien dat er voldoende eenjarige zijtakken overblijven en dat ze goed verdeeld zijn. Dat geldt zeker voor een ras als Rovada die aan eenjarig hout de mooiste bessen geeft. Dit eenjarig hout kan een lengte hebben van 20 tot 30 cm. Een ras als Jonkheer van Tets moet kort gesnoeid worden, daarmee wordt bedoeld dat je korte spoortjes/takjes van een paar cm lengte moet

aanhouden. Deze takjes/spoortjes zitten dan aan de leggers.

Bessen kweken aan hagen, dus aan draad, is een ander verhaal. De plantafstand bij hagen is in de rij 75 cm en tussen de rijen doorgaans 1,5 tot 2 m. De afstand in de rij hangt af van de vraag of men de struiken als twee- of drie-takker opzet (tegenwoordig zelfs als een-takker). We gaan nu even uit van een drie-takker, waarbij de takken ongeveer 30 cm van elkaar staan. Zij gaan de gesteltakken van de struik vormen.

De snoei in de zomer beperkt zich tot het weghalen van de scheuten die uit de grond komen. De volgende zomer eveneens grondscheuten weghalen. De gesteltakken mogen door blijven groeien tot ze de gewenste hoogte hebben. Groeien de takken te snel, dan kunnen ze wat geremd worden door te 'toppen'. Rode en witte bessen dragen zowel op eenjarig jong zijhout als op ouder kort vruchthout (Jonkheer van Tets). Bij dit ras wordt het zijhout aan de gesteltakken ieder jaar zeer kort teruggesnoeid. Dan komen er wel wat minder bessen aan, maar de vruchten zijn wel mooi groot.



Eenjarig hout bij het rodebessenras Rovada langer laten bij de snoei. Aan dit hout komen de mooiste bessen.



Gesnoeide rode bes, Jonkheer van Tets, korte snoei (zie pijlen, kort vruchthout).



Gesnoeide zwarte bes, mooi eenjarig hout (zie pijlen).

Waar ook op gelet moet worden, is dat het vruchthout goed verdeeld is langs de gesteltakken en dat het niet te dicht gaat groeien. Bij een teveel aan vruchthout moet er gedund worden en we moeten ervoor zorgen dat het zijhout regelmatig verjongd wordt. Eenjarig hout geeft de beste vruchten en de langste trossen; de beste methode zal dus tussen lange en korte snoei liggen. Zorg in elk geval dat regelmatig zijtakken worden verwijderd en dat er nieuw eenjarig hout kan groeien.

Het tijdstip van het snoeien is het vroege voorjaar. Dan is ook zichtbaar of er geen knoppik door vogels is geweest en de kans op aantasting door het meniezwammertje is dan

ook kleiner. Verder verkleint het de kans op aantasting door Eutypaschimmel. Die aantasting gebeurt tijdens de snoei, zeker als men in de winter snoeit omdat het dan langer duurt voordat de wonden geheeld zijn. Het snoeien in het voorjaar is dus het beste. Daarnaast is er een biologisch middel, Bloccade, in de handel dat men op de snoeiwonden kan aanbrengen en dat besmetting met de Eutypaschimmel voorkomt.


Voordat we gaan snoeien, controleren we de struiken eventueel op de aanwezigheid van schildluizen. Mocht dit zo zijn, dan kan een lichte VBC-bespuiting in februari een hoop ellende voorkomen. Ook kan men Spruzit van Ecostyle

gebruiken, dit is in tuincentra verkrijgbaar. Ik ben geen voorstander van het gebruik van Spruzit omdat het pyrethroïde bevat. Als men het gebruikt, kan men dit het beste pleksgewijs doen, om de natuurlijke vijanden zoveel mogelijk te sparen. Het juiste tijdstip is als de schildjes loskomen. Voordat we gaan snoeien, kijken we of de bessenglasvlinder aanwezig is in de gesteltakken. Mocht dit zo zijn, dan moeten we de gehele tak afknippen en afvoeren. In de rubriek Vraag en antwoord van deze Pomospost is beschreven hoe we de bessenglasvlinder kunnen herkennen.

Marten Pelleboer



Roel Huistra
ecologisch hovenier



**aanleg en onderhoud van
boomgaarden en boerenerven**
Zeerijp (GR) 06-13505045
rmhuistra@gmail.com

Zeer uitgebreid sortiment vruchtbomen

Auke Kleefstra
Fryslân
Broekhústerwei 11 (bezoekadres)
NL-8495 HJ Aldeboarn
telefax: 0566-631588
mobiel: 06-50 97 25 93
e-mail: arkleefstra@zonnet.nl
www.vruchtboom.nl

Vruchtboom.nl
Zuid - Holland
Floreslaan 3
3131 NA Vlaardingen
mobiel: 06-50 97 25 93
e-mail: Vlaardingen@vruchtboom.nl
www.vruchtboom.nl/vlaardingen.html



Kijk voor openingstijden op onze websites



De invloed van oorwormen op een luizenaantasting in fruitbomen



De levenswijze van de oorworm

Vanaf eind september tot november gaan de volwassen oorwormen de grond in. De paring heeft dan meestal al plaatsgevonden. Er wordt een nest in een holte in de grond gemaakt, vaak dicht bij de stam van de fruitboom. In zachte winters worden de eieren al in de winter gelegd, in strenge winters pas in het voorjaar. Eén vrouwtje legt 30 tot 60 eieren. Het is van groot belang dat de omgeving van het nest droog blijft. Zodra het vrouwtje eieren heeft gelegd, jaagt ze het mannetje weg. Wat de rol van de mannetjes na de paring is, is niet duidelijk. Het vrouwtje likt de eieren in het holletje regelmatig om beschimmeling te voorkomen.



Oorworm met nest.

Eind maart of begin april komen de eieren uit. De jonge oorwormen worden door de moeder verzorgd. Eind mei - begin juni verlaten de jongen het nest en komen in het tweede larvestadium. Ze beginnen zelfstandig over de grond te zwerfen. Het zal duidelijk zijn dat er in dit stadium beter geen grondbewerkingen kunnen plaatsvinden. Na de derde vervelling gaan ze als larve de boom in op zoek naar voedsel. Uit onderzoek is gebleken dat de overwinterde oorwormen sterven als de jongen half volwassen zijn.

Voedsel

Oorwormen eten veel verschillende soorten voedsel. Denk aan bladluizen (zelfs uit gekrulde bladeren), bladvlooiën (larven en eieren), kleine rupsen, roestmijten en andere kleine insecten, sappen van fijngekauwde plantedelen, eitjes van insecten, algen, mos en meeldauw-schimmeldraden en bij overbevolking eten ze elkaar op. Uit maagonderzoek (Pim Overdevest) bleek het volgende menu:

In de winter: algen en mossen;
Roze-knopstadium: algen en luizen;
Tijdens de bloei: appelstuifmeel, beetje luizen;

In de zomer: luizen, andere kleine insecten en algen.

De jonge dieren eten relatief weinig. In het laatste larvestadium en het jongvolwassenstadium eten ze de meeste luizen. Dus vanaf eind juli worden het echte luizenvreters. De aanwezigheid van algen op de boom is voor oorwormen heel gunstig omdat zij toch voedsel hebben als er geen luizen zijn.

Natuurlijke vijanden

Oorwormen worden zelf ook gegeten, door vogels, spinnen, padden,

diverse soorten loopkevers, diverse soorten sluipvliegen. De insectenparasitaire-schimmel *Enthomophthora forficulae* wordt beschreven als belangrijke regulator van het aantal oorwormen.

Nachtdieren

Oorwormen zijn vooral actief in de schemering en 's nachts. (In de tijd dat oorwormen nog chemisch bestreden werden, werd er 's avonds en 's nachts gespoten met Dimilin.) Overdag zoeken ze een donkere schuilplaats. Natuurlijke schuilplaatsen vinden ze onder schorsdelen, ingekrulde bladeren, holle stengels van kruiden. In oudere boomgaarden zijn vermoedelijk zoveel natuurlijke schuilplaatsen, dat er geen kunstmatige meer nodig zijn. Toch is het zo dat als we in oudere boomgaarden zakjes of potjes met stro ophangen, daarvan in de zomer door de oorwormen dankbaar gebruik wordt gemaakt als schuilplaats, zowel erin als eronder. In jonge boomgaarden kan het ontbreken van schuilplaatsen een beperkende factor zijn.

Schuilplaatsen

- Een stenen bloempot, omgekeerd hangend aan een ijzerdraadhaakje, gevuld met stro, zeer duurzaam, zo nodig elk jaar stro versen. Stro geeft een goede isolatie tegen hitte.
- Zwart plantzakje: geperforeerde zwarte plastic plantzakjes van ongeveer een halve liter, stro erin, omgekeerd dichtgevouwen en met bindbuisje vastgezet.
- Ribkartonrolletje, met touwtje aan de gesteltakken vastgemaakt. Houdt maximaal 1 jaar. Uit onderzoek is gebleken dat de oorwormen liever in een bloempot

kruipen dan in een rolletje karton.

- Bosje riet: bijeengebonden stukjes riet opgehangen op beschutte plekken aan een tak. Houdt maximaal 2 jaar. Goedkoop en ook aantrekkelijk voor gaasvliegen en lieveheersbeestjes om te overwinteren.
- Hol aanbindtouw: Als men de fruitbomen vastzet met bijvoorbeeld bindbuis nr. 10, dan kan men een wat langere buis nemen. Aan de uiteinden zullen de oorwormen zich achter elkaar erin verstoppen.

Werkwijze en waarnemen

We kunnen op verschillende plaatsen in de aanplant, omstreeks midden juni en dan met name in en rond windsingels, zakjes ophangen om een beeld te krijgen waar de oorwormen zitten. We kunnen

dan wekelijks kijken of ze erin zitten. Mocht dit zo zijn, dan is er de mogelijkheid om die zakken het jaar daarop in percelen te hangen waar we graag oorwormen wensen.

Oorwormen zijn overal in fruitbomen te vinden. In oudere aanplanten het meest. Het aantal oorwormen per zakje kan enorm verschillen. Zo kunnen er wel 200 in zitten, maar soms ook geen enkele. In mei verschijnen de eerste vrouwtjes in de zakjes, half mei verschijnen de eerste larven en in juni volgen er meer. De eerste nieuwe generatie mannetjes en vrouwtjes is in de loop van juli volwassen. In oktober verdwijnen de oorwormen uit de vruchtbomen en maken een nest in de grond. Dit nest zit voornamelijk rond de stam en, als er geen gras staat, in de zwartstrook.

Toch mogen we ook niet alles verwachten van de oorwormen. Zo lezen we in een onderzoek uit 1990 het volgende. Zelfs als oorwormen in grote aantallen aanwezig zijn, zoals in het flinke luizenjaar 1990, waren ze niet in staat de roze appelluis en bloedvlekkenluis te reduceren. Het hoge aantal oorwormen (150 tot 180 per zakje) kan de appelbloedluis wel voor een behoorlijk deel reduceren. Ik denk dan ook dat het een combinatie moet zijn van sluipwespen/-vliegen en oorwormen om tot een biologisch evenwicht te komen. Oftewel, om met een bekende leus te eindigen: "Samen sterk".

Marten Pelleboer



Stenen bloempot met stro.



Plastic kweekzak met stro als schuilplaats voor oorwormen.

Nieuwsbrieven Fruit-ABC

Al geruime tijd ben ik (gratis) geabonneerd op de 2-wekelijkse Belgische nieuwsbrief Fruit-ABC van G. de Kinder. In deze nieuwsbrief staat veel interessante informatie over de behandeling van klein- en grootfruit gedurende het hele jaar. Bent u geïnteresseerd, dan kunt u contact opnemen via het volgende e-mailadres: gdekinder@gmail.com.

Zo ziet de kop van de nieuwsbrief er uit:

Fruit-ABC: www.houtwal.be

Blog: <http://fruitabc.blogspot.com>

Teeltbeschrijvingen, snoei- en fruintips.

Fruit-ABC Nieuwsbrief,

16 januari 2015

Nr. 419, zesde jaargang.

©2014-2016.

Fruiting tuinplezier toegewenst met deze Fruit-ABC-nieuwsbrief!

Deze nieuwsbrief is een mooie aanvulling op de nieuwsbrief die Marten Pelleboer naar veel NPV-leden en belangstellenden stuurt.

W. Kloosterman, NPV-lid

Appelglasvlinder

(*Synanthedon myopaeformis*)



Appelglasvlinder.



Larve van appelglasvlinder.

De laatste jaren is er in kleine particuliere tuinen een toenemende belangstelling voor kleine appelbomen. Dit zijn dan doorgaans appelbomen die op een zwakke onderstam geoculeerd of geënt zijn. Dit betekent dat de onderstam soms wel 20 tot 30 cm boven de grond komt. Een gevolg daarvan is de mogelijke vorming van wortelvelden op die onderstam op het gedeelte dat boven de grond zit. Deze plaats is een uitstekende locatie voor het leggen van eieren van de appelglasvlinder.

Herkenning

De volwassen appelglasvlinder is donkerblauw tot zwart van kleur, met glasheldere doorzichtige donker geaderde vleugels met zwarte randen. Op het achterlijf, bij het vierde segment, zit een oranje ring en bij mannetje is de onderkant van die ring wit. De glasvlinder is ongeveer 15 mm lang. Het mannetje is kleiner en slanker dan het vrouwtje. Jonge larven zijn crèmekleurig, tweejarige larven zijn rozebruin van kleur.

Levenswijze

De appelglasvlinder vliegt van begin juni tot eind augustus. De vlinder bezoekt graag allerlei soorten bloemen en is bij mooi weer rustend op

blad of tak aan te treffen. In rust- of zon-houding heeft hij de vleugels in V-vorm opgericht en het achterlijf omhoog. Het vrouwtje zit met omhoog geheven achterlijf mannetjes te lokken. Al zeer snel komen er meerdere mannetjes op af. De eieren, vuil geel van kleur en ovaal worden in ruwe gedeelten van de schors of op wortelvelden van vooral appel maar ook kers, peer en meidoorn gelegd.

De rups overwintert één of twee keer. Hij leeft tussen bast en hout in het nutriënten vervoerende cambiumgedeelte. De rupsen boren, vlak onder de bast, oppervlakkige gangen van ongeveer 10 cm lang. Het kleffe boormeel stulpt uit de gaten naar buiten. Het boormeel is meestal vochtig en ruikt onaangenaam zuur. Als de rupsen groot genoeg zijn, overwinteren ze in een cocon, aan het einde van een gang. Na de overwintering vindt vanaf april tot juli de verpopping plaats, waarna van einde mei tot medio augustus de volwassen glasvlinders weer tevoorschijn komen.

Maatregelen

De bestrijding van de appelglasvlinder is niet eenvoudig, omdat de larve een groot deel van de cyclus

verscholen zit. Voor het bepalen van de aanwezigheid kunnen we gebruik maken van feromoonvallen. Hiermee kan een begin van de vlucht worden vastgesteld. Verder kunnen we ervoor zorgen dat ze geen eieren kunnen leggen. Uitsnijden van kankerplekken en wortelvelden of afdekken met fijnmazig doek kan preventief werken. Ook zijn er goede ervaringen met het wegvangen van de vlinders met sapvallen. Voor 20 bomen is één sapval nodig die op 1,5 tot 2 m van een boom wordt opgehangen. De samenstelling van het sap is: 1 deel melassesuiker, 5 delen water of druivensap met 2 à 3 gram bakkersgist. Over de natuurlijke vijand van de appelglasvlinder is nog niet veel bekend. Het zou heel goed mogelijk kunnen zijn dat de natuurlijke vijand van de bessenglasvlinder ook die van de appelglasvlinder is. Deze natuurlijke vijand is de *Lescia aurea*. Deze sluipvlieg legt een eitje op de rups, en de larven van de vlieg vreten de rupsen op. Het zal duidelijk zijn dat dit alleen kan gebeuren voordat de rups van de appelglasvlinder zich in het hout geboord heeft.

Marten Pelleboer



Leifruit voor beginners



Leifruit is ideaal voor de wat kleinere tuin. In iedere tuin, mits er een zonnige hoek is, is wel plek voor een leifruitboompje te vinden. Peren kunnen prima tegen een schutting of muur worden geplant. Ze rijpen beter en komen daardoor beter op smaak. Appels kunnen beter 'vrij' in de open tuin worden gezet, ze kunnen de warmte die de muur/schutting afgeeft minder goed verdragen en worden daardoor melig.

Jan Freriks, promotor van leifruit, en hiervoor in 2013 benoemd tot Ridder in de Orde van Oranje-Nassau, heeft verschillende leifruitpublicaties op zijn naam staan. Deze zijn vooral bedoeld voor de meer ervaren tuinier. Dit boekje is speciaal bedoeld voor de beginner die gewoon eens een leifruitboompje in zijn tuin wil uitproberen zonder zich intensief in de specialistische opkweek en het onderhoud van ingewikkelde leivormen bezig te moeten houden.

Jan Freriks behandelt in eenvoudige en heldere woorden het lastigste aspect van de leifruitteelt: de snoei. Als gekozen wordt voor de in dit boek genoemde leivormen, dan kan worden volstaan met drie simpel uit te voeren snoei-ingrepen per jaar: scheutdunning in mei, nijpen in juni en augustus en snoeien in februari/maart.

In het boek wordt alleen de eenvoudigste leivorm, het snoer, behandeld. Hiervan worden vier uitvoeringen beschreven: staand snoer, horizontaal snoer, dubbel snoer (U-vorm) en boog.

Freriks kiest voor enkele volgens hem gemakkelijke appel- en perenrassen. Maar zijn rassenkeuze is op zijn minst merkwaardig te noemen.

De appelrassen die hij noemt zijn: Ananas Reinette, Elstar, James Grieve, Manks Codlin en Wealthy. De Elstar is een modern ras, waarvan de vruchten overall in de supermarkt liggen. Manks Coldin is een zeer matige handappel en boompjes van Manks Codlin en Wealthy zijn bovendien vrijwel nergens verkrijgbaar.

Bij de peren kiest hij voor Durondeau, Bonne Louise d'Avranches, Conference, Dr. Jules Guyot en Gieser Wildeman. Twee ervan, namelijk Conference en Gieser Wildeman, zijn af te raden. Je hebt er weinig aan omdat fraaiere vruchten ervan volop in de winkel verkrijgbaar zijn. De Conference is erg ziektegevoelig en je krijgt er bijna nooit gaaf fruit van. En waarom de meest verkochte stoofpeer (Gieser) als leifruitboom wordt aangeraden, ontgaat me volledig. Ook deze is bovendien ziektegevoelig. Gespecialiseerde fruittelers weten u wel betere rassen te noemen.

Marten Pelleboer, voormalig fruitteler, zegt dat als men appels als leifruit op wil zetten, men moet kiezen voor bijvoorbeeld een Lunterse Pippeling, of voor zoete appels als Groninger Pippeling, Jacob Dirk, Zoete Ermgaard, Dijkmans zoet of Zoete Pippeling, om er maar eens een paar te noemen. Waarom zoete appels? Nu, die hebben minder kans op kanker, veel steviger hout om te leiden. Hij heeft 'professioneel' een

V-haag met Jonagold compleet zien mislukken omdat het hout te slap was en veel te veel uitval van kanker gaf.

Titel: Leifruit voor beginners. Auteur: Jan Freriks.

ISBN: 978-90-8773-021-5.

Pagina's: 96.

Prijs: € 12,50

Jan Veel

Informatie over appelallergie

Op de site www.bund-lemgo.de/apfelallergie.html wordt uitgebreid aandacht besteed aan appelallergie en de rassen die dit meer of minder veroorzaken. Wat opvalt, is dat het vaak supermarktafels zijn die allergie geven.

De lijsten van de site zijn hier sterk ingekort, deels omdat een groot aantal rassen bij ons niet verkrijgbaar is, deels omdat het aantal meldingen erg beperkt is. Hiernaast staan daarom de meer bekende rassen waarover bovendien wat meer meldingen zijn verzameld.

Appels die geen of minder appelallergie veroorzaken, staan in tabel 2.

Tabel 2. Appelfrassen die weinig of geen appelallergie veroorzaken, met het aantal meldingen van allergische en niet-allergische reacties bij mensen met appelallergie.

	Geen allergische reactie	Wel allergische reactie
Braeburn	5	33
Cox Orange	9	12
Elstar	11	32
Fuji	1	6
Gala	1	21
Golden Delicious	2	41
Granny Smith	0	36
Ingrid Marie	5	8
James Grieve	8	4
Jonagold	4	33
Pink Lady	7	6
Red Delicious	0	8
Rode Boskoop	34	8

Tabel 1. Populaire appelfrassen, met het aantal meldingen van allergische en niet-allergische reacties bij mensen met appelallergie.

	Geen allergische reactie	Wel allergische reactie
Adams Pearmain	8	0
Alkmene	43	6
Ananasreinette	14	1
Berlepsch	46	3
Biesterfelder Reinette	19	1
Blenheim	8	0
Calville Madame Lesans	10	0
Dr. Seeligs Oranje Reinette	12	0
Finkenwerder Prinz	12	1
Gloster	5	1
Goudpearmain	58	8
Gravensteiner	26	7
Jonathan	5	0
Kaiser Wilhelm	15	2
Notaris	8	0
Ontario	16	0
Princesse Noble	6	0
Ribston Pippin	6	1
Rode Berlepsch	8	1
Rode Boskoop	34	8
RubINETTE	23	4
Santana	27	6
Schone van Boskoop	32	3
YellowTransparent	15	1

Een hoop leven

Een nieuw boek over grond, humus en compost doorbladerend, besefte ik opeens dat ik al ongeveer een half mensenleven zelf compost maak. Het begon in 1979 in een stadstuin van postzegelformaat, toen de gemeente Den Haag compostvaten uitdeelde aan zijn inwoners met een tuin. Goed voor het milieu en tegen de berg afval en huisvuil die almaar hoger werd. Het Fusion-vat werd door dit jonge gezin met baby zonder aarzeling in gebruik genomen. Al waren we gesetteld en niet meer zo hip en 'alternatief', we waren (en zijn nog altijd) geïnteresseerd in de natuur. Het compostvat verhuisde twee keer mee naar een ander adres, altijd naar een huis met tuin. Tegenwoordig staat het achter het kippenhok en wordt de kippenmest erin gecomposteerd.

Aan de hand van folders en in de praktijk leerde je vroeger het composteren. Na een strenge winter waren eens alle wormen, die op een kluit bij elkaar waren gekropen in het midden van de compost-in-wording, doodgevroren, de brasem in de vijver trouwens ook. Zoiets blijft je bij.

Een hoop leven, grond, humus en compost is een boek over grond, de grond waar we op staan. Het is geschreven door de bioloog Roelke Posthumus. Zij is auteur van natuurboeken en een fervent compostmaker. Zij schrijft zowel voor volwassenen als voor kinderen. Dit boek staat vol activiteiten die je als (groot)ouder of leraar met kinderen kunt ondernemen, bijvoorbeeld een regenworm nader bekijken. Darwin deed het ook, dus waarom wij niet.

Het boek bestaat uit acht hoofdstukken en ieder hoofdstuk begint met toepasselijke citaten uit bekende kinderboeken en oude gezegden in streektaal. Veel wetenswaardigs staat erin over de grond waar planten in wortelen, hoe grond ontstaat en wat je eraan hebt. Ook de

mensen die de grond bewerken, de boeren, en de verbetering van de vruchtbaarheid van de grond en het gebruik van mest komen aan bod. Het motto is hier: "n boer blijft'n boer en as ie hom omkeren is't nog 'n boer." Daarna gaat het over de diertjes die in de grond leven. Regenwormen, die al gravend en poepend hun nuttige werk onzichtbaar doen, zijn het belangrijkste. Darwin vond regenwormen erg intelligent en schreef er een boek over. En dat regenwormen schuldig zouden zijn aan klimaatverandering, klopt helemaal niet. Wist u trouwens dat wormen een zadel hebben? De microbiologie, de microwereld van de gronddeeltjes, wordt op een duidelijke manier uitgelegd, alles passeert de revue, van Antoni van Leeuwenhoek tot en met grondchemie.

De tweede helft van het boek gaat over compost en wat erbij komt kijken. De vier gouden regels voor het zelf maken van compost en de belangrijkste methoden om zelf compost te maken komen aan bod. 'De Grote Vier' voor goede compost zijn: microben, water, zuurstof en geschikt substraat. Ze zijn gemakkelijk te realiseren, welke methode je ook kiest, de luie of de intensieve methode. Er is voor elk wat wils, of je nu afvalverwerker bent of grootgrondbezitter of alleen een balkon tot je beschikking hebt. Het staat er allemaal in: wanneer compost 'klaar' is en wat je ermee kunt doen. Door te composteren maak je gebruik van de kringloop van stoffen in de natuur, alle grond op aarde passeert minstens eenmaal het lichaam van een worm. Je kunt bijvoorbeeld zelf wormen houden. Je vindt hiervoor allemaal tips. Wormen als huisdier houden is niet ingewikkeld, ze stellen bijvoorbeeld minder eisen aan hun huisvesting dan hamsters of vissen en ze zijn tevreden met aardappelschillen en nu en dan een stukje fruit. Tip: zet eens wormenthee voor je wormen, ze zijn er dol op. Het laatste hoofdstuk



verhaalt over insecten die ook compost kunnen maken en je leert dat je van stro en je eigen plas prima compost kunt maken.

Achterin is een lijst met begrippen en de literatuurverantwoording afgedrukt en vind je interessante websites. Het boek is rijk geïllustreerd met kleurenfoto's en tekeningen.

Tegenwoordig kun je alle groente-, fruit- en tuinafval kwijt in de groene container en is compost te koop bij het tuincentrum. Maar dat kost je dan wel geld en soms zelfs dubbel geld, als in je gemeente het afval per kilo afgerekend wordt. Na lezing van dit boek word je vast en zeker een voorstander van composteren in de tuin, op het balkon of in het keukenkastje, al naargelang de ruimte en tijd die je eraan wilt besteden.



Het Fusion-compostvat is al 35 jaar in gebruik.

Titel: Een hoop leven
Ondertitel: Grond, humus en compost

Auteur: Roelke Posthumus
Illustrator: Anjo Mutsaerts
Uitgever: KNNV Uitgeverij
Uitvoering: 152 pag., 21 x 19,5 cm, paperback, full colour
ISBN: 9789050115186
Prijs: € 17,95



Recepten met walnoten

Om te beginnen een recept voor oudvaderlands gebak met walnoten, afkomstig uit het eerste Nederlandstalige kookboek uit 1510. Je krijgt iets dat op oliebollen lijkt. Daarna een klassieker: Waldorf salade. Verder een recept voor gevulde eieren met walnoten voor Pasen of als er wat te vieren is en tot besluit nog een hoofdgerecht met ravioli en walnoten, ook uit Italië.



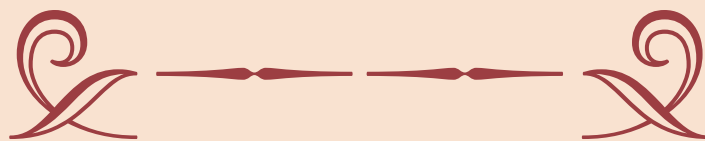
In modern Nederlands: neem 2 ons gepelde walnoten en hazelnoten, 2 flinke Goudrenetten, 1 ons poedersuiker, kaneel, kardemom of gemberpoeder naar smaak. Snijd alles in kleine stukjes en vermeng het goed met elkaar. Maak een gistdeeg met 400 g bloem, 30 g gist, 2½ dl melk en 6 g zout en laat het toegedekt een uur bij de kachel rijzen. Rol hiervan 8 grote ronde deegplakken met een doorsnee van 15-20 cm en ca. een halve cm dik. Verdeel de vulling over de deegplakken, sla ze dubbel en plak de randen al knedende op elkaar vast. Bak de roffioelen ca. 6 minuten in een (frituur)pan met olie op 180°C, net zo heet als voor oliebollen.

Uit: Johanna Maria van Winter, Van soeter cokene. Recepten uit de oudheid en de middeleeuwen. Uitgeverij Fibula-Van Dishoeck Haarlem 1976, blz. 11-12. Ook op het internet te vinden onder 'roffioelen'.

Roffioelen

Om roffioelen van appelen en noten te gadere te maken. Neemt appelen ende noten die breeckt oft wrijft wel te ghadere. Neemt dan greyne of ghimber / caneel / ende potsuykere te ghadere minghelt dit seer wel onder een. Dan maeckt deech als hier voer gescreven staet. Ende maect daer af een ronde schyve als een tailloor*. Dan vult deen helft vander ronder schijven metter voerseyder spisen. Dan decket mitter ander helicht vander selver ronder schiven. Ende so bacmense int smout tot datse shenoegh sijn dan doet mense wte ende men dientse metten pancknoecken int leste als men gheten heeft.

* tailloor of telloor (vgl. het Duits Teller): een plat bord, al dan niet met een randje.



Hardgekookt ei met walnoten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- ⊙ 4 eieren
- ⊙ 10 gedopte walnoten
- ⊙ 1 eetlepel ansjovispasta
- ⊙ 40 g boter, zacht
- ⊙ sap van ½ citroen, gezeefd
- ⊙ zout en peper
- ⊙ voor de garnering: 1 eetlepel verse gehakte bladpeterselie

Bereidingswijze

Kook de eieren hard in water met zout, laat ze onder de koude kraan schrikken en pel ze. Snijd ze in de lengte doormidden, schep de dooiers in een kom en prak ze fijn met een vork. Hak 2 walnoten fijn. Doe de fijngehakte walnoten, de ansjovispasta, de boter en het citroensap bij de dooiers en roer. Voeg peper en zout naar smaak toe. Vul de halve eiwitten met het mengsel en leg er steeds een halve walnoot op. Leg ze op een schaal en garneer ze met de peterselie.



Uit: Van Dishoeck, De Zilveren Lepel, 2011, blz. 374.

Waldorf-salade

Een geliefd recept van de Amerikaanse president Harry S. Truman (1884-1972) en Jimmy Carter, president van de Verenigde Staten van 1977 tot 1981. Oscar Tschirky (1866-1950), maître d'hôtel van het Waldorf Astoria Hotel in New York, creëerde de salade in 1931 ter gelegenheid van de opening, die door vijftienhonderd genodigden werd bijgewoond. Walnoten kwamen in het oorspronkelijke recept niet voor, waarschijnlijk werden ze pas in latere jaren toegevoegd. Tegenwoordig staat dit recept weer op de menukaart van een trendy Amsterdams restaurant dat aansluit bij de urban lifestyle van snel en gemakkelijk iets eten. Nu met brokken schimmelkaas, halve druiven en zoete appels als ingrediënten. In een recensie in een bekende ochtendkrant werd de salade een 'kledderboel van slordig uit elkaar gerukte slabladeren' genoemd en beoordeeld als een afrader. Ik raad aan het originele recept te proberen met zoetzure, knapperige appels. Geen zoete appels, omdat het vruchtvlees daarvan meestal droog is en daardoor ongeschikt om vers te eten, behalve Zoete van den Bent, die zowel geschikt is als handappel en als potappel.



Foto's uit: Ellen Kookt <http://www.ellenvanhouten.nl>.

Ingrediënten

Eersteklas mayonaise, het liefst zelfgemaakte, wat zout en peper, 2 in stukjes gesneden appels, een halve knolselderie of enkele stengels bleekselderie, in stukjes gesneden, grof gehakte walnoten, slablaadjes, verse peterselie en ter garnering 24 halve walnoten.

Bereidingswijze

Mayonaise, zout en peper in een kom doen, appel, selderie en gehakte noten erdoor roeren. Een uurtje weg zetten in de koelkast. Een schaal bedekken met wat slablaadjes, de salade erover verdelen, garneren met gehakte peterselie en de halve noten. Koel serveren.

Uit: De keuken van de krant. Een selectie uit de kookrubriek van de Volkskrant. Samengesteld door Adriaan de Boer en Wouter Klootwijk. Uitgeverij Bert Bakker Amsterdam 1988, blz. 244.

Ravioli met walnoten



Hoofdgerecht voor 4 personen
Bereidingstijd: 15 min.

Ingrediënten

500 g ravioli rossi (2 pakjes à 250 g)
100 g gepelde walnoten
3 tomaten
2 el olijfolie
300 g bladspinazie (zak)
100 g pesto alla Genovese
100 g geraspte Parmezaanse kaas

Bereidingswijze

Kook de ravioli volgens de aanwijzingen op de verpakking. Hak de walnoten grof. Halveer de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in reepjes. Verhit de olie in een wok of braadpan. Roerbak de spinazie, voeg in een paar delen toe. Voeg het volgende deel pas toe als de spinazie is geslonken. Meng de ravioli met de spinazie, tomatenreepjes en pesto. Garneer met de Parmezaanse kaas en de walnoten.

Bron: <http://www.ah.nl/allerhande/recept/R-R63566/ravioli-met-walnoten>

Marianne van Lienden

Fruitaquarellen van Dali

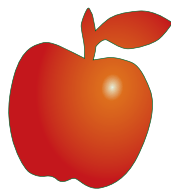


In 1969 gaf de Zwitserse uitgever Jean Schneider aan Salvador Dali de opdracht om van 19e-eeuwse fruitillustraties iets nieuws en opwindends te maken. De surrealistische kunstenaar nam 10 afbeeldingen uit Pomologie française van Pierre Antoine

Poiteau (oorspronkelijk gepubliceerd in 1810) en 3 afbeeldingen uit de Traité des arbres et arbustes que l'on cultive en France by Duhamel du Monceau met illustraties van Pierre-Jean Redouté. Dali bewerkte de afbeeldingen met waterverf waarbij de

oorspronkelijke afbeeldingen het uitgangspunt waren voor zijn kenmerkende fantastische verbeelding. De hele reeks is enkele jaren geleden geveild voor meer dan een miljoen euro.

Zie www.thehistoryblog.com/archives/25811



Workshops Fruithof Frederiksoord 2015

Workshop Aanleg van de boomgaard

14 februari 2015. Tijd: 10.00 uur tot ca. 15.00 uur.

Kosten € 47,50.

Wintersnoei appel- en perenbomen

Workshop 1 dag: Ochtend theorie, middag praktijk.

14 en 28 maart 2015. Tijd: 10.00 tot 15.00 uur. Kosten € 47,50.

Wintersnoei appel- en perenbomen: 2-daagse workshop.

10 februari 2015: 19.30 tot 21.30 uur theorie,

14 februari: 10.00 tot 15.00 uur praktijk. Kosten: € 62,50.

Vermeerderen van fruitrassen

Workshop enten, tevens entdag. Met de kennis van dit oude ambacht kunt u de oude rassen herintroduceren. Workshop 1 dag: Ochtend theorie, middag praktijk.

7 maart 2015: Tijd 10.00 tot 15.30 uur. Kosten: € 47,50.

Snoeien van leibomen (wintersnoei)

Workshop 1 dag: Ochtend theorie, middag praktijk.

21 maart 2015: Tijd 10.00 tot 15.00 uur. Kosten: € 47,50.

Ziekten en plagen in de boomgaard

2-Daagse Workshop 25 april en 23 mei. Tijd: 10.00 tot ca. 15.00 uur.

Kosten € 90,-. Excl. cursusboek van € 29,95 (wel aan te bevelen en te koop in de webshop).

Zomersnoei appel- en perenbomen

Workshop 1 dag: Ochtend theorie, middag praktijk.

22 augustus 2015: Tijd 10.00 tot 15.00 uur. Kosten: € 47,50.

Snoeien van pruimenbomen

Workshop 1 dag: Ochtend theorie, middag praktijk.

19 september 2015: Tijd 10.00 tot 15.00 uur. Kosten: € 47,50.

Voor nadere inlichtingen over de workshops: raadpleeg onze website www.fruithof-frederiksoord.nl of mail naar cursusfruithof@gmail.com.



NIÖV

