

# POMOS Voorjaar 2016 POST

Kwartaaluitgave van de Noordelijke Pomologische Vereniging



**Boerenerf en fruitbomen**  
**Johann Hermann Knoop**

**Geschiedenis van de Nederlandse keuken**

## Colofon

Pomospost is een kwartaaluitgave van Noordelijke Pomologische Vereniging

Postbus 15  
7990 AA Dwingeloo  
Website: [www.npv-pomospost.nl](http://www.npv-pomospost.nl)  
E-mail: [info@npv-pomospost.nl](mailto:info@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](mailto:janveel@hotmail.com)  
Tel.: 0594-549173

### Aanleverdata kopij:

Zomer 27/4, Najaar 20/7, Winter 18/10

### 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](mailto: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](mailto:tamme@katuin.eu)  
Tel.: 0527-653699

**Secretaris:** Nico Hovinga  
E-mail: [nico-zushovinga@hetnet.nl](mailto:nico-zushovinga@hetnet.nl)  
Tel.: 0513-646865

**Penningmeester:** Heim Nagelhout  
E-mail: [h.nagelhout@planet.nl](mailto:h.nagelhout@planet.nl)  
Tel.: 0525-682470

**Leden:** Willy Hollander, Marianne van Lienden (*documentatiecentrum*), Roelf Koning (*vice-voorzitter*), Toos Verdouw, (*afgevaardigd door de Fruithof*), Marien Zeilstra, (*portefeuille subsidies*).



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.



8

## Pomologentreffen in Landshut

NPV voorzitter Tammo Katuin hield een lezing.



26

## Boerengaardjes

Op een boerenerf horen fruitbomen.

## NPV Nieuws

5

In de Algemene Ledenvergadering is besloten voortaan eenmaal per jaar een algemene ledenvergadering te houden en de najaarsvergadering vanwege de lage opkomst af te schaffen. De tweejaarlijkse fruittentoonstelling Souvenirs van Eeuwen heeft vorig jaar weer minder bezoekers getrokken. In het voorjaar bespreekt het bestuur in welke vorm de fruittentoonstelling in het vervolg gehouden wordt. In het beleid staat ledenwerving en -binding voorop. Na de vergadering schetste het NPV erelid Cor Couvert, in zijn lezing de ontstaansgeschiedenis van de NPV. Verder een verslag van het 14e. Internationale pomologentreffen in november jl. in Landshut, Beieren, waar NPV-voorzitter Tammo Katuin een lezing heeft gehouden over Nederlandse stoofperen.

## Pomologie

11

Met de titel Appels met peren vergelijken: de teelt- en hoveniersboeken van Johann Hermann Knoop wordt diens belang voor de pomologie geschetst. Daarna volgt een verslag over een zoektocht naar de Schone van Boskoop en aandacht voor het opgeknapt graf van de vinder van deze appel, K.W. Ottolander.



20

## Hoe oud wordt mijn pruimenboom

Stokoude Reine Victoria.



36

## Natuurlijke vijanden

De roofmijt, belangrijk in de biologische fruitteelt.

## Kijk op de boom

26

Twee praktische artikelen over oudere fruitbomen: het omenten van oudere bomen door middel van kroonenten en de herinplant van een oudere boom in een boomgaard. En een pleidooi voor het in stand houden van fruitbomen bij de herbestemming van boerderijen.

## Creatief culinair

38

In deze rubriek een bespreking van het boek Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken, waarin 2000 jaar culinaire geschiedenis in Nederland wordt behandeld. Enkele ouderwetse recepten waarin met fruit worden eruit gelicht: appeltaarten, stoofperen en hete bliksem.

## Ziekten en plagen

32

De honingzwam is meestal een zwakteparasiet in oude boomgaarden, behalve voor jonge perenbomen waar voor ze een gevaarlijke vijand vormt, vooral bij herinplant in een bestaande boomgaard of bij aanplant van peren op vroegere bospercelen. De opkomst van de biologische fruitteelt geeft de hobbyteler mogelijkheden om aantastingen door schimmels en insecten te bestrijden. Hier een overzicht.



## Bomen redden levens

Uit een Amerikaans onderzoek van de dienst Bosbeheer in New York uit 2010 blijkt dat bomen in de stad elk jaar een leven redden. In New York zouden dat zelfs acht levens zijn. Stadsbomen verbeteren de levenskwaliteit van inwoners en halen bovendien fijnstof uit de lucht. Ze verstrekken zuurstof, geven verkoeling en nemen water op. Verder zijn ze belangrijk voor de fauna en hebben ze een positief psychologisch effect op mensen.



## Oude fruitrassen in de tuin van het van Gogh huis te Zundert

Heemkundekring De Drie Heerlijkheden heeft vorig jaar de viering van haar 50-jarig bestaan afgetrapt met het aanbieden van twee oude fruitrassen aan de Stichting Van Gogh & Zundert. Daarmee is een stukje uit het verleden op historische grond weer teruggebracht in het heden. Het gaat om fruitrassen die in Zundert zijn ontstaan: het in 1911 op de markt gekomen appelras Lombarts Calville en het inmiddels ook al meer dan

vijftig jaar bestaande frambozenras Jochems Roem. Het appelras Lombarts Calville heeft met vier jonge bomen een plekje gekregen in de tuin van het Van Gogh Huis en wordt officieel onthuld door nazaten van de Zundertse kweker Pierre Lombarts, die het ras ontwikkelde. Het frambozenras Jochems Roem is geplant in de moestuin achter de kosterswoning in Zundert.

## Pluktuin op voormalig boerenerf bij borg Nienoord

De gemeente Leek, eigenaar van de borg Nienoord, heeft een "pluktuin" op het Landgoed Nienoord laten aanleggen achter de camping langs de Westerheerdtlaan, ten noorden van het Sterrenbos. In het verleden heeft daar een boerderij gestaan. Deze is in de jaren zestig van de vorige eeuw gesloopt en er is nu een braakliggend terrein ligt nu braak, dat overigens nog steeds herkenbaar is als erf. Om dit cultuurhistorisch terrein aantrekkelijker en herkenbaarder te maken voor bezoekers is het idee ontstaan hier een openbare "pluktuin" aan te leggen. De tuin is geplant met Groninger fruitrassen, waaronder appels, peren en pruimen. Maar er komen ook frambozen, bramen en andere bessoorten. Op een

informatiebord wordt de historie van de plek beschreven en om er een educatieve tint aan te geven, wordt bij elke boom of struik aangegeven wat de naam, herkomst, eigenschap en gebruik van de soort is vermeld. De mogelijkheid wordt onderzocht om er ook bijenvolken te plaatsen die de bloesems van de fruitbomen kunnen bestuiven. In de ronde betonnen silo die nog aanwezig is, wordt een bank gemaakt, zodat bezoekers rustig kunnen zitten. Het is de bedoeling dat het fruit voor eigen gebruik vrij geplukt mag worden.

De aanplant vond plaats op 2 december j.l. door leerlingen van de basisscholen te Leek (als variant op de landelijke boomfeestdag.



**In de regio**

Regiovertegenwoordigers  
(informatie over NPV-activiteiten)

**Noord (incl. Drenthe en Kop van Overijssel):**

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

**Midden:**

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

**Zuid:**

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

# Voedselbos en hoogstamboomgaard

Op 28 november vorig jaar jl. is in Velp het congres “van Akker naar Bos” gehouden over voedselbossen. Een voedselbos is een vorm van voedsel produceren met behulp van vooral meerjarige gewassen die in verschillende lagen geoogst kunnen worden. En uiteraard spelen (hoogstam)fruitbomen als leveranciers van fruit daar ook een rol in. Een voedselbos kan verschillende vormen aannemen. Een van die vormen is de zogenaamde ‘lanenteelt’. Hierbij plant je gewassen in rijen naast elkaar. En dan blijkt dat dit concept honderd jaar geleden ook al werd toegepast in hoogstamboomgaarden. In oude fruitteeltboeken staan beschrijvingen van hoe men tussen (en binnen) de rijen fruitbomen andere gewassen teelde. Vaak bessen, maar ook aardappelen en andere groenten werden er geteeld. Bijgaand een foto uit Zeeland. De tusseenteelt kon doorgaan, zolang er voldoende licht op de grond viel. Als Wanneer de

boomkronen te groot werden, werd de tussenliggende akker omgezet in grasland voor begrazing en voederwinning. Vlak bij Utrecht wordt op 5 hectare rivierklei een voedselbos ontwikkeld met een hoge natuurwaarden en een goede

voedselproductie. Een deel van het landgoed wordt ingericht voor zelfplukabonnementen. Als eerste hoogstammen zijn notenbomen geplant.

Zie <http://akkernaarbos.nl/breakout-sessies-congres/>



Locatie van het voedselbos Haarzuilens.

## Uniek perenlaantje te Henrik Ido Ambacht gerestaureerd

In het oostelijk deel van de nieuwbouwwijk De Volgerlanden te Henrik Ido Ambacht, tussen de Vrouwgelenweg en de Veersedijk, ligt het cultuurhistorisch zeer waardevolle Perenlaantje. Over een lengte van bijna 550 meter vormen ruim 1.100 perenbomen er een boog over het graspad. De perenberceau, zoals de overkoepelende boogvorm officieel heet, is in 1922 door fruitteler Speelman aangelegd. Honderd jaar geleden was het aanleggen de aanleg van een fruitbomenberceau een gebruikelijke manier om fruit te telen. Door de boogvorm over een transportweg konden vele tonnen extra fruit geoogst worden. Door de berceau liep tot 1948 een smalspoorlijntje van bijna een kilometer lengte waarover het geoogste fruit met lorries werd vervoerd. Uit beeldonderzoek blijkt dat toen rond de stammen aardbeien groeiden.

Het jaarlijks snoeien van de karakteristieke vorm was echter wel een arbeidsintensieve klus. Met de opkomst van de laagstamfruitbomen in Nederland zijn dan ook veel loofgangen in verval geraakt en verdwenen. De lage fruitprijzen en de

subsidie die de overheid sinds 1970 gaf op het rooien van hoogstamfruitbomen heeft de oude fruitrassen ook geen goed gedaan. Maar ‘de Bogen van Speelman’ zijn behouden gebleven. Om dit moment zijn er nog maar enkele perenberceaux in Nederland. Die in Hendrik-Ido-Ambacht is de langste. In het laatste kwart van de vorige eeuw raakte de berceau in verval. In het jaar 2000 kocht de gemeente het grootste deel van het Perenlaantje en de omliggende gronden om er een deel van de nieuwbouwwijk De Volgerlanden te bouwen. Kort daarna liet de gemeente het Perenlaantje restaureren. Het Perenlaantje gaat als



Perenlaantje in volle bloei.

‘loofgang’ een beeldbepalend element in het oostelijk deel van De Volgerlanden vormen. Het laantje is zes jaar geleden door de gemeente op de bomenlijst geplaatst. Dit heeft tot gevolg dat de perenbomen behouden en goed onderhouden worden. Tegelijkertijd zijn de oude perenbomen zorgvuldig gesnoeid en is aan weerszijde van de bomen allerlei opslag weggehaald. Door de opgaande begroeiing stonden veel perenbomen een deel van de dag in de schaduw en dit is nadelig voor fruitbomen. Inmiddels zijn de restauratiewerkzaamheden vrijwel afgerond uitgevoerd. 140 verroeste bogen zijn vervangen voor door bogen van gegalvaniseerd ijzer en de oorspronkelijke betonnen voeten vervangen voor door ijzeren pinnen. Daardoor hebben de wortels van de bomen nu meer ruimte. 325 dode bomen hebben plaatsgemaakt voor jonge bomen van oude rassen zoals Conference, Triomphe de Vienne en Bonne Louise d’Avranches. Dit jaar is het ‘laantje’, voor het eerst in de geschiedenis, vrij toegankelijk zijn. Vanaf de Veersedijk is de berceau bereikbaar.

Zie: <http://tinyurl.com/zzcdupy>

## Notulen Algemene Ledenvergadering oktober 2015

Aanwezige bestuursleden: Tammo Katuin (voorzitter), Roelf Koning (vice- voorzitter), Nico Hovinga (secretaris), Willy Hollander, Marianne van Lienden (notulist), Toos Verdouw (afgevaardigde Fruithof).

Afwezige bestuursleden: Heim Nagelhout (penningmeester, ziek), Marien Zijlstra.

Aanwezige leden: 3.

Aanwezige toehoorders: 1.

Locatie: Hotel Frederiksoord,

Majoor van Swietenlaan 20, Frederiksoord.

### Agenda

#### Opening en vaststelling agenda

Voorzitter Tammo Katuin opent de vergadering en heet de aanwezigen van harte welkom. Hij merkt op dat de lage opkomst duidelijk aantoont dat het besluit om de najaars-ALV af te schaffen een logische stap is.

De agenda wordt ongewijzigd vastgesteld.

#### Mededelingen en ingekomen stukken

Er zijn afmeldingen binnengekomen van Henk Houtman, Ankie Kors, Lili Labouchere, Marten Pelleboer, Ger van Santvoort, Jan Veel (eindredacteur Pomospost) en Stieneke van der Wal (boekhouder). Er zijn geen ingekomen stukken.

#### Notulen algemene ledenvergadering op zaterdag 11 april 2015. Zie Pomospost herfst

Naar aanleiding van agendapunt II Rondvraag 'Er wordt gevraagd of de NPV iets doet op het gebied van determineren' wordt opgemerkt dat er geen antwoord op deze vraag is gegeven. De vragensteller verzoekt om uitleg. De voorzitter legt graag uit dat enkele bestuursleden in 2014 een cursus Vruchtherkenning ontwikkeld hebben, die najaar 2014 gegeven zou worden. De uitvoering van de cursus is onmogelijk gemaakt, doordat de cursusleider, een pomoloog, op het laatste moment de medewerking opgezegd heeft. Wat meespeelt is, dat de Fruithof de prijs van de cursus bepaalt. Er waren erg weinig aanmeldingen. Het bestuur onderneemt actie om de oorzaken van de mislukking weg te nemen. De voorzitter merkt nog op dat wijlen Jans Koops een goed onderbouwde determinatiecursus had ontwikkeld, ook hij is tegengewerkt.

We gaan door met een goed plan, in een breder perspectief. De pomologie kan onderverdeeld worden in drieën: retro-, etno- en entopomologie. Classificatie en behoud vallen onder retropomologie, etnopomologie houdt zich bezig met het gebruik en de toepassing van

fruit en entopomologie beschrijft de leefgemeenschappen per ras, d.w.z. welke insecten leven op fruitsoorten. Volgend jaar zal een artikel over determineren in Pomospost verschijnen. Hierin zullen we de leden informeren over de nieuwe certificeringseisen volgens de Europese verordening voor fruit in A- en B- typen ('Genève'). Samen met Europese pomologische verenigingen en universiteiten willen we zorgen voor uniforme beschrijvingen van appellassen tot 2012. Er is al contact gelegd met enkele pomologische verenigingen in Duitsland en een universiteit in Hongarije.

Hiermee worden de notulen vastgesteld, met dank aan de notulist.

#### Werkplan 2016

Voorop staat ledenwerving en -binding. Er worden bezoeken gebracht aan nieuwe leden. Op vragen over oude fruitrassen, aanleg van een boomgaard enz. wordt altijd gereageerd, zo nodig gaan we eropaf. We zijn al in gesprek met Natuurmonumenten en Staatsbosbeheer. Er is een caravan gekocht voor promotie, die beschikbaar is voor alle leden. De vicevoorzitter heeft al met de caravan gestaan op de Dag van de Geschiedenis in Groningen.

Regiobeleid: het bestuur streeft er nog steeds naar activiteiten te ontwikkelen in de regio. Er worden plannen ontwikkeld voor snoeigroepen en entdagen in het land. Collectiebeleid: als gevolg van de nieuwe Pachtwet waardoor de Fruithof nu een huurcontract heeft, dreigen we de zeggenschap over de collectie hoogstamfruitbomen te verliezen. De voorzitter is voorstander van het opzoeken van de oorspronkelijke contracten met de Maatschappij en wil duidelijkheid over het huidige huurcontract. Het eigendomsrecht van de bomen moet eerst goed geregeld zijn, voordat de vereniging (veel) geld uitgeeft aan de definitieve bepaling van de rassen in de collectie. Voorwaarde is wel dat alles in goede samenwerking met het bestuur van de Fruithof plaatsvindt.

Deelname aan activiteiten van stichting De Oeraker: de NPV vindt continuering van het contact met Wageningen Universiteit belangrijk. Het proces verloopt traag. In november a.s. is de derde bijeenkomst. We proberen de NFO te betrekken bij onze vereniging. Het gesprek met de directeur heeft nog niet veel opgeleverd. Er is een groot verschil tussen beide partijen: de een is fruitteler en zakenman die moet leven van de opbrengst, de ander pomoloog; ze hebben verschillende belangen.

Documentatiecentrum: de digitale catalogus is een aandachtspunt. Het ontbreekt aan mogelijkheden om de accommodatie op de Fruithof in Frederiksoord uit te breiden, wat nodig is door de groei van de boekencollectie. De plek is evenmin ideaal.

De Maatschappij van Weldadigheid heeft het Inforium, de gebouwen en 9 ha grond van de voormalige Tuinbouwschool gekocht van de Grontmij. De Maatschappij wil dit pand verbouwen tot bezoekerscentrum Werelderfgoed dat in 2018 zijn deuren zal openen. De plannen zijn waarschijnlijk vastgelopen op de verkrijging van subsidies.

De 2-jaarlijkse fruittentoonstelling Souvenirs van Eeuwen heeft vorig jaar weer minder bezoekers getrokken. Deze trend is overal zichtbaar, ook bij Europom - gaat dit jaar niet door - en bij de driedaagse Internationale Pomologendagen in Landshut in november. In het voorjaar bespreekt het bestuur in welke vorm de fruittentoonstelling gehouden wordt.

### Stand van zaken collectiebeleid en subsidieaanvragen

Deze onderwerpen zijn al aan de orde geweest, zie het werkplan. Een van de bestuursleden is bezig met het uitzoeken van subsidiemogelijkheden.

### Rondvraag

Kunnen de besproken onderwerpen en de besluiten van het bestuur snel op de website gezet worden? Dat zal gebeuren en alles wordt ook altijd in Pomospost gepubliceerd.

De Fruithof adverteert op de achterkant van Pomospost, betalen ze daarvoor? De Fruithof krijgt een jaarlijkse toelage van de NPV, dat is in de samenwerkingsovereenkomst vastgelegd. Er wordt voorgesteld dat de NPV voortaan betaalt voor enthout. Dat is een idee, we gaan dat bespreken.

Kan de NPV iets nieuws bedenken waarmee we in de publiciteit komen, bijvoorbeeld dat je een nieuw ras ontdekt hebt. Het bestuur begint volgend jaar met een aantrekkelijke ledenwerfactie, in het voorjaar worden de plannen bekendgemaakt op de website en in Pomospost.

Kan in de folder staan hoe je je kunt opgeven als nieuw lid? Dat zullen we doen.

### Sluiting

De voorzitter bedankt de aanwezigen voor hun bijdrage aan de levendige vergadering en sluit de vergadering om 12.45 uur.

# Middagprogramma Algemene Ledenvergadering oktober 2015

Na de lunchpauze wordt overgegaan op het inhoudelijke deel van de dag. Cor Couvert, als één van de oprichters van de NPV en 15 jaar secretaris, is bereid gevonden te vertellen over een 20-tal appelrassen, die vanmiddag op tafel liggen. Ook over de rassen die vlak na de Tweede Wereldoorlog algemeen waren, kan hij als fruitteler, die het vak van zijn vader geleerd heeft, veel vertellen. Met 20 jaar ervaring in een AGF-winkel (Aardappelen, Groenten en Fruit) en later als vakleerkracht AGF herkent hij de appelrassen feilloos. Hij ziet direct dat Notarisappel ontbreekt bij de rassen die uitgesteld zijn op tafel. Ik had met hem overlegd over de rassen die vanmiddag uitgesteld zouden worden en dit appelras zou er ook bij liggen, maar door omstandigheden is het niet gelukt.

Ruim 25 jaar geleden begon het allemaal toen hij Auke Kleefstra leerde kennen, die in die tijd al op speurtocht ging naar historische fruitrassen. Landschapsbeheer Drenthe had Auke Kleefstra ingeschakeld om een plan in Drenthe te realiseren om fruitbomen te herintroduceren. Het plan was ontwikkeld door BOKD, de Brede Overleggroep Kleine Dorpen in het Groen. Vroeger hadden veel Drentse dorpen een kraampie, een boomgaardje met fruit voor algemeen gebruik. Loon, bij Assen, was het proefobject. Omdat alles gratis was, fruitbomen, heggen, voorlichting over snoeien en teelt enz.

meldden zich meerdere dorpen spoedig aan. Er waren boomkwekers die oude fruitrassen konden leveren. We legden de locaties altijd vast en 's winters gingen we enthout halen, zo vertelt de heer Couvert, en we vroegen de mensen ook of ze nog oude boeken over fruit hadden en als het iets opleverde, waren we als een kind zo blij.



Cor Couvert neemt het cadeau voor zijn lezing in ontvangst. Foto: Toos Verdouw.

Er volgde een nieuwe ronde met dorpen waar de bewoners vijf fruitbomen plantten met een heg erlangs als beschutting tegen de wind. We kregen de plattegrond van de bomen die er stonden. In het voorjaar kwamen de ingevulde formulieren terug en wisten we wat er geplant was. 'Waar de plattegronden gebleven zijn, is niet bekend, ze zijn nooit gearchiveerd. Misschien liggen ze nog bij Landschapsbeheer Drenthe.'

We zijn vanaf het begin van het oogstseizoen drie keer naar de locaties gegaan om de rassen te bekijken, omdat het uiterlijk van vruchten nog erg verandert in de laatste weken van de rijping. Vaak waren het bekende rassen. Soms stond er een oude appelboom op een erf, waarvan de appels 'pandiezen' genoemd werden en verderop stonden ze ook. Wat kan het zijn, dachten we. We maakten er Paradijsappel van. Wel eens van 'smerige venne' gehoord? De appel wordt smerig, vettig, als hij lang bewaard wordt, omdat er stof op komt. Rode Tulpappel werd 'rode jeupen' genoemd. Het kwam voor dat een familie handel dreef met Rusland. Op het erf stond een appelboom met heel grote appels, we namen er tien mee. Kan het een Russisch ras zijn? Auke Kleefstra vond de appel lijken op Antonovka. Die vind je nog in Drenthe, zelfs een plattere vorm.

We wilden met een man of tien een pomologische vereniging oprichten, zo vertelt hij verder, we zagen om

ons heen hoe weinig verenigingen er nog over waren: de Lunterse Tuinbouwvereniging, gesticht door notaris J.H. Th.W. van den Ham in 1873, was in 1952 opgeheven. In 1989 hebben we met drie man de Noordelijke Pomologische Vereniging opgericht. Zelf leerden we steeds meer over oude apperassen. We wisten dat het boek Pomologia van Johannes Hermanus Knoop uit 1758 in het bezit was van de borg Verhildersum. We wilden het graag fotograferen, maar kregen geen toestemming om het te lenen. Ter plaatse fotograferen mocht wel en dat hebben we gedaan. We gaven ent- en snoeicursussen in de Kroezehof in Assen. Verbreding van de kennis van oude fruitrassen is een kerntaak van de NPV.

De voorzitter merkt op dat de NPV langzaam verschoven is van het registreren van de plaatsen waar de oude rassen staan naar het verzamelen en het uitdragen van de kennis van oude fruitrassen.

Als dank voor de boeiende lezing ontvangt Cor Couvert een mooi geïllustreerd naslagwerk met 55 beschrijvingen van handperen, Pears van Jim Arbury en Sally Pinhey.

*Marianne van Lienden*

# Algemeen jaarverslag 2015

Dit jaar zijn er voor het laatst twee algemene ledenvergaderingen gehouden.

Op 11 april werd de eerste ALV door 12 leden bezocht. Naast de gebruikelijke agendapunten werden twee nieuwe bestuursleden geïnstalleerd. Marien Zeilstra en Willy Hollander werden rechtstreeks gekozen en benoemd. Toos Verdouw maakt namens de Fruithof deel uit van het bestuur. Charley Erkens heeft te kennen gegeven niet langer deel uit te willen maken van het bestuur en werd voor zijn inzet bedankt. Het middagprogramma werd gevuld door Chris Kik, die namens de Wageningen Universiteit een presentatie gaf over het bio-cultureel erfgoed.

De najaarsvergadering werd door slechts vier leden bezocht. Dit illustreert de geringe behoefte van de leden aan twee ALV's. Deze najaars- ALV is dan ook de laatste geweest.

Interessant was hier de lezing van ons erelid Cor Couvert over de begintijd van de NPV.

Op 25 april werd een ledendag gehouden in Buren. De ochtend werd gevuld met een interessante wandeling door de binnenstad. 's Middags was er een excursie door de bloeiende Betuwe en werd een bezoek gebracht aan enkele hoogstamboomgaarden.

Het bestuur kwam in het verslagjaar acht maal bijeen. De beleidsdag 2015 is wegens de te korte voorbereidingstijd verschoven naar februari 2016.

De NPV is financieel gezond. Wel vindt het bestuur het teruglopende ledenaantal verontrustend. Het aantal leden was ultimo 2015, ondanks 25 nieuwe leden, gedaald tot 664. Het aantal leden dat ondanks herhaalde verzoeken verzuimt te betalen, neemt echter af. De contributiefacturen worden nu aan het begin van het jaar verstuurd, zodat de toezending van Pomopost aan wanbetalers tijdig kan worden stopgezet.

Met de Vrienden van het Oude Fruit (VOF) is een vorm van samenwerking op gang gekomen. Afgesproken is dat de VOF de fruitrassen op de Fruithof zal determineren. Hiermee is een begin gemaakt.

Voor promotiedoeleinden beschikt de NPV over een mobiele stand, waarvan nuttig gebruik wordt gemaakt. Daarnaast is een caravan aangeschaft, die eveneens wordt ingericht voor promotiedoeleinden.

De voorzitter onderhoudt zowel contacten met nieuwe leden als met buitenlandse zusterorganisaties. Ook heeft hij enkele medewerkers van de Corvinus Universiteit in Boedapest gesproken over collectiebeleid. Voor de eerste keer werd deelgenomen aan de Internationale Pomologendagen in Landshut. Hier hield de voorzitter een lezing over stooferen.

De voortdurend uitbreidende bibliotheek kampt nog steeds met ruimtegebrek en een ontoereikende beveiliging van de collectie.

*Nico Hovinga, secretaris*

“VIELFALT erhalten, ZUKUNFT gestalten”

# 14<sup>e</sup> Internationale Pomologendagen

Landshut, Beieren van 20 tot 22 november 2015

Toen was het zo ver: op donderdag 19 november 2015 half tien 's morgens werd de Saab gestart en togen Paul en ik naar Landshut voor de lezing. Paul moest naar Neurenberg en dit ging mooi samen. Het was al pikkedonker toen we na allerlei files in het dorp van zijn zuster aankwamen. Ik moest nog honderd kilometer verder naar Beratzhausen. Ik was net 10 km buiten het dorp toen de navigatie ermee stopte. Ik moest terugschakelen op de aloude methode van deduceren en combineren om de autobaan M3 te vinden, maar op de autobaan floepte de navigatie weer aan. Eindelijk bij Josef Wittmann aangekomen, voerden we de voorbereidende gesprekken voor de grote dag.

## Drie enerverende dagen

De volgende dag werd in het mooie nieuwe gebouw van de Sparkasse Landshut het toernooi gehouden. Iedereen was al druk aan het opbouwen en direct kregen we hulp om onze stooferen ten toon te stellen. Ik had meegekregen van de Fruithof en van Auke Kleefstra (dankjewel Auke): Gieser Wildeman, Kleipeer (Winterjan), Perico, Jodenpeer, Roem van Altena, St Rémy, Zoete Brederode, Steenpeer, Ijsbout, Valse Ijsbout, Witte Kozijn, Winterlouwjtje, Winterrietpeer, Cattillac (Pondspeer) en Lange Gratiolle. Al vlot werden we de zaal in geduwd en daar werden we tot 8 uur met fruit bekogeld. Op de foto's zie je de voorzitter staan te lijden uit naam van de NPV. De hele avond ging het over de aanpak van het project met de harde peren. Geen harde noten te kraken, maar harde peren. Het discussieren ging door tot laat in de avond en de volgende morgen begon het al weer vroeg.

De complete tentoonstelling van meer dan 800 fruitrassen was ondertussen ook gereed. 250 foto's zijn beschikbaar. De hele dag gingen de lezingen door. Op zondagmorgen sneeuwde het en toen de zitting gesloten was, had iedereen haast om weg te komen. De peren heb ik aan verschillende koks uitgedeeld.

Paul heb ik opgehaald en bij Keulen kwamen we in de sneeuw terecht. Auto's met zomerbanden dwars op de weg. Ondertussen flitste de politie nog even op het enige stukje schone weg. De correspondentie van de stad Keulen heeft ons ondertussen bereikt. Het was tegen twaalf toen we thuis waren.

Voor mij was het een enerverende ervaring. De volgende ontmoeting is in Graz. Als er iemand van de vereniging belangstelling voor heeft, hoor ik het graag.

## IPT en Europom

De vraag is: wat is het verschil tussen Europom en het IPT? Het IPT richt zich in de eerste plaats meer op het Zuiden en de contemporaine pomologie (de moderne rassen) speelt een veel belangrijkere rol dan bij Europom. Het IPT probeert een verbinding te maken tussen de retro-pomologie en de contemporaine pomologie. Dat is een moeilijk punt. Beide kanten kijken met argwaan naar elkaar. De romantiek van de retro-pomologie tegen het winstbejag van de contemporaine. Ik denk dat ik er maar eens een stuk over ga schrijven.

## Mijn ervaringen

De organisatie in Landshut was gewoon perfect. De deelnemers

woonden in het hotel, het eten was in te nemen en de tentoonstelling en het niveau van de lezingen waren geweldig. De taal was af en toe een probleem. Een mevrouw die in een tempo alsof ze de 100 meter liep in het Zuid-Beiers een uitleg gaf tot in detail over de Suzuki vlieg was haast niet te volgen.

De geweldig geleerde Chinese mevrouw die een toespraak hield met een enorm Chinees accent over de merkers en de verschillen daarin was niet eenvoudig of eigenlijk snapte ik er geen hout van.

Op het Proefstation kregen we een demonstratie kweeperen snoeien van Hans Göding, waarbij hij de takken met de hand uit de boom brak. Het pomologenclubje keek hem aan alsof Sinterklaas plotseling weer was opgestaan. Hij zei dat hij het al tien jaar zo deed. Er stonden ongeveer 150 kweeperen van allerlei rassen en ze hadden toch vrijwel allemaal de wel erg rigoureuze snoeiwijze overleefd. Ik roep steeds naar aanleiding van verschillende auteurs dat je kweeperen niet of weinig moet snoeien. Ja, dat kan, want takken afbreken is geen snoeien.

## Het programma samengevat

Het gaat te ver om hier het volledige programma van drie dagen te vermelden. Ik wil volstaan met een korte samenvatting van de verschillende delen ervan.

Het was Josef Wittmann, de pomoloog uit Beratzhausen, die de Johann Evangelist Fürst-Medaille kreeg overhandigd voor zijn verdiensten voor de pomologie in Beieren.

Ing. Hans Niedernhuber, Leiter des Arbeitskreises Pomologie des Bezirksverbandes für Gartenbau



Er lagen honderden appels en peren uitgestald.

und Landespflege Niederbayern hield een heel verhaal over de kweker J.E Fürst (1784-1846), die meer dan 300 verschillende fruitrassen geteeld heeft, en de geschiedenis van de fruitteelt in de streek rond Landshut.

Hans Göding beschreef het onderzoek van nieuwe rassen bij het Lehr und Vorbildbetrieb für Obstbau in Deutenkofen sinds 1907. Roland Girnghuber, pomoloog in Beieren, besprak de ervaringen met verschillende nieuwe schurftresistente rassen uitvoerig. Mr. Ing. Tammo Katuin, uw voorzitter, hield een verhaal over Nederlandse stoofperen, met de titel Stoofperen in het Nederlandse landschap. Op verzoek stuur ik u de tekst toe. Josef Wittmann, pomoloog in Beieren, vertelde over de grote hoeveelheid verschillende perenbomen op het voormalige militaire oefenterrein. Van slechts 5% van de perenrassen kon met de huidige middelen het ras worden bepaald.



De drie leden van het internationale stoofperencomité op het congres: Josef Wittmann, Tammo Katuin, Radium Lokoc.

De volgende dag hield de charman- te pomologe Dr. Anette Braun-Lüllemann een betoog over de methodes om te bepalen welke rassen behouden moeten worden en welke mogen verdwijnen, zie hiervoor ook [www.obsortenerhalt.de](http://www.obsortenerhalt.de).

Ph. D. Radim Lokoc heeft ontdekt dat ook in Silezië en Nordmähren in Tsjechië een groot aantal perenrassen voorkomt waarvan de herkomst onbekend is, ook de verwantschap met onze rassen en de andere rassen in Europa is onbekend. Dr. Siegfried Bernkopf vertelde het verhaal van de voorlopers van de huidige pruimen en hun oorsprong, ook de werkwijze van het onderzoek werd besproken.

Dr. Haibo Xuan, Molekularwissenschaftlerin, Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee: „Stand und Entwicklungsmöglichkeiten des genetischen Fingerabdrucks von Apfelsorten.“ Toen werd het wetenschappelijk. In haar artikel in het boek waarin alle lezingen gebundeld zijn, beschrijft ze in detail hoe het herkenningsstelsel met DNA werkt. Daarna volgde een lezing over kweperen die de moeite van het vertalen waard is vanwege haar compacte en interessante inhoud. De lezingen over het destilleren en over de Suzuki fruitvlieg zijn ook aan te bevelen voor vertaling. Dr. Johannes Hadersdorfer uit München sprak over de Duitse pruimengenbank. Hier worden 210 pruimenrassen bewaard en misschien is een contact zinvol. Als iemand belangstelling heeft, hoor ik het graag.

Kweker Hermann Schimmelpfeng hield een verhandeling over de onderstammen voor kersen om de bomen klein en vroeger vruchtdragend te krijgen.

Op de derde en laatste dag werd een aantal nieuwe appelrassen voorgesteld door Dr. Michael Neumüller. Daarna liet Hans-Joachim Bannier uit Bielefeld, lid van de Duitse Pomologische Vereniging, de fouten zien die met de teelt van een aantal nieuwe rassen worden gemaakt.

Een zeer interessant bericht kwam van Dipl.-Ing Hubert Siegler over verschillende wilde fruitsoorten, die door hem in cultuur zijn gebracht en op de markt een plek gevonden hebben.

### De artikelen kunnen hier worden gevonden:

<http://www.bv-gartenbauvereine-niederbayern.de/internationales-pomologentreffen/> (verkort: <http://tinyurl.com/h95tfc>)

In het Straubinger Tagblatt/Landshuter Zeitung van 2.10.2015 en in de Hallertauer Zeitung van 25.11.2015 verschenen artikelen over pomologie.

Een zin uit het interview wil ik nog naar voren halen. „Die Wertschätzung für Obst muss steigen.“

Pomologen wollen genetische Verarmung bremsen – Interview mit Johann Niedernhuber

*Das Motto des Treffens lautet „Vielfalt erhalten – Zukunft gestalten.“ Vor welchen Herausforderungen steht die Pomologie derzeit?*

*Niedernhuber: „Wie schon gesagt, haben wir eine beeindruckende Vielfalt – die aber abnimmt und unwiederbringlich verlorengehen kann. Damit einher geht eine genetische Verarmung, die uns zukünftige Probleme noch schwerer lösen lassen wird. Aufgrund des sich ändernden Klimas brauchen wir sehr wahrscheinlich bald neue Obstsorten, die mit den sich ändernden klimatischen Gegebenheiten zurecht kommen können. Im Großteil unserer heutigen Marktsorten kommt das Genmaterial von lediglich sechs verschiedenen Elternsorten vor. Das ist eine enorme genetische Verarmung und kann bei Ersagen dieser Gene zukünftig enorme Probleme bringen.“*

Tammo Katuin

# Ooproep

## Deelnemers gezocht aan het internationale stooferenproject

Het doel van het internationale stooferenproject is het behoud en weer tot leven wekken van de stooferen.

Dit willen we bereiken door:

Vermeerdering van kennis van stooferen. We zoeken informatie op in oude literatuur over Nederlandse stooferen, inclusief handperen die in Nederland niet afrijpen en daardoor gekookt of gebakken worden voor gebruik. Ook steenperen vallen binnen het onderzoeksgebied. Het houden van voordrachten. Werkgroep Theoretische pomologie.

Veldwerk: rassen opzoeken in de eigen omgeving, beschrijven, enten, uitplanten in binnen- en buitenland. Werkgroep Veldwerk.

Toepassing en gebruik van stooferen – hout en vruchten - door alle tijden en nieuwe toepassingen vinden. Promotie voor stooferen-rassen. Werkgroep toepassing.

De resultaten van het onderzoek zullen openbaar toegankelijk worden gemaakt via de moderne multimedia.

We zoeken nog enthousiaste mensen die zich willen inzetten voor het behoud van stooferen. U bent



van harte welkom in één van de werkgroepen, als u ook vindt dat er meer kennis van en aandacht voor stooferen moet komen.

Aanmelden kan bij de voorzitter, Tammo Katuin of bij Marianne van Lienden, zie het colofon van dit blad. Hebt u zich vorig jaar al mondeling aangemeld, maar nog geen reactie gekregen? Wilt zich dan opnieuw aanmelden.

# Uitnodiging

voor de algemene ledenvergadering op zaterdag 9 april 2016

**Locatie: Hotel Frederiksoord, Majoor van Swietenlaan 20, Frederiksoord.**

### Agenda:

09.30- 10.00 uur Binnenkomst met koffie/thee.

10.00- 12.30 uur Huishoudelijk gedeelte.

1. Opening en vaststelling agenda.
2. Notulen najaars- algemene ledenvergadering op zaterdag 17 oktober 2015. Zie hiervoor Pomospost lente 2016 en de website.
3. Mededelingen en ingekomen stukken.
4. Algemeen jaarverslag van de secretaris\*.
5. Betrokkenheid leden bij de NPV.
6. Financieel verslag 2015 en begroting 2016 NPV\*.

7. Verslag van de kascommissie en benoeming nieuwe kascommissie.
8. Presentatie financieel verslag 2015 en begroting 2016 Fruithof.
9. Bestuursverkiezing: aftredend en niet herkiesbaar is Heim Nagelhout. Kandidaten voor het bestuur kunnen zich aanmelden bij de secretaris, met ondertekening van de aangever, tot statutair uiterlijk 7 dagen voor de algemene ledenvergadering.
10. Collectiebeleid. Stand van zaken determineren Fruithof.
11. Rondvraag.
12. Sluiting.

12.30- 13.30 uur  
Eenvoudige lunch.

### Middagprogramma:

Het middagprogramma is verrassend veelzijdig. Aan de orde komen het vorig jaar opgerichte stooferencomité en de diverse cursussen uit Duitsland die binnenkort ter beschikking van de NPV komen. Er worden gesprekken gevoerd over internationale onderzoeken waarin de NPV wil participeren en over het instellen van werkgroepen. Kortom, het zal gaan over het nieuwe elan dat is opgebloeid bij de NPV.

Eventuele wijzigingen in de agenda worden bekendgemaakt op de website.

*\*Deze stukken staan vanaf medio maart op de website. De secretaris stuurt ze u op verzoek toe.*



Johann Hermann Knoop en zijn teelt- en hoveniersboeken van

# Appels met peren vergelijken

„Daar word heel veel Koorn-Brandewijn of zogenaamde Jenever in Friesland gestookt of gedestilleerd, en men beschuldigt de Friezen, dat ze dezelve al te overmatig zouden gebruiken“, schrijft Johann Hermann Knoop in de Tegenwoordige staat of historische beschrijvinge van Friesland die in 1763 te Leeuwarden verschijnt. De opmerkelijke man overlijdt vijftien jaar later, verarmd door de drank en onderhouden door de diaconie. „In dit waterig en dampig land (is) een Soopje goede Brandewijn of Jenever 's morgens of 's avonds, of bezweet en moede van arbeid zijnde, geheel niet kwaad, maar verquikt en versterkt het lighaam zeer, en conserveerd 't zelve by gezondheid.“ De soopjes hebben Knoop onmatig verkwikt en verlicht en hij raakte er zijn vaste positie als hovenier door kwijt. Dankzij de drank is hij gaan publiceren, even onmatig als hij dronk. In een kwart eeuw tijd heeft hij zo'n verscheidenheid aan aardige, fraaie en belangrijke publicaties kunnen uitbrengen, die een huidige publicist slechts zou aankunnen na een flinke serie soopjes.

## Knoop in zijn tijd

Van Knoop's leven is weinig bekend. Omstreeks 1700 is hij waarschijnlijk in Freienhagen geboren, een plaatsje aan de rivier Fulda, vlakbij Kassel (Duitsland). Landgraaf Karl von Hesse - Kassel bestemde daar in 1702 één van zijn kastelen tot buitenverblijf en liet daar een tuin met terrassen aanleggen. Knoop's vader was er in die tijd „hortulanus“



Mariënborg.

(hovenier) en de jonge Knoop zal daar de eerste ervaringen als hovenier hebben opgedaan.

Dat was in een tijd dat tuinen niet zozeer voor consumptie aangelegd werden, maar ook voor natuurgenet en niet in het minst voor representatie. Ze werden met een mathematische precisie ontworpen en aangelegd. In een van de prachtige hoveniersboeken kan Knoop (in 1763) niet nalaten te schrijven

‘Ook worden 'er Pyramiden hier of daar in de tuinen van geplant, te weeten, inzonderheid van de eerste soort, die, wel behandelt zijnde, zeer groot en digt kunnen worden, en dan in groote lusthoven zeer fraai staan en een prachtige vertooning geeven; gelyk als er van zoodanige in de Hessen-Cassel-sche Lust-tuin, genaamt Freyenhagen, één Uur boven Cassel, aan de Revier de Fulda geleegeen, over de 200 stuks gevonden worden, van ronde, vierkante, enz. gedaante, die 30 à 50 voeten hoog zijn: hebbende nergens op mijne reizen in Duitschland en de Neederlanden diergelyke, zoo in groot- als cierlykheid en meenigte, ontmoet; en die alle, dat ik hier, ter gedagtenisse mijnes zaligen Vaders, niet nalaten kan te melden, in de tyd van 40 à 50 jaaren, van hem als bestierder van die hoogvorstelyke tuin, gequeekt, geplant, en onderhouden geworden zijn.’

In 1709 huwde een van de dochters uit dit hoogvorstelijke Hessense geslacht, Maria Louise, met Johan Willem Friso, de stadhouder van Friesland. Na ruim twee jaar huwelijk verdrong Johan Willem Friso en Maria Louise besloot zich aan de opvoeding van haar twee kinderen te wijden. Ze kon niet meer zo vaak naar het buitenverblijf Oranjewoud dat in de zeventiende eeuw al was gesticht. Ze bleef in Leeuwarden en



Zonnewijzer.

liet de vrij kleine stadhouderlijke tuin binnen een van de noordelijke bastions van Leeuwarden, de Prinsentuin in de Doeledwinger, vergroten en in 1731 opnieuw inrichten ter gelegenheid van het huwelijk van haar zoon, stadhouder Willem Carel Hendrik Friso (de latere Willem IV), met de Engelse prinses Anna van Hannover.

Maria Louise von Hesse - Kassel haalde daarvoor de jonge Knoop naar Leeuwarden. Knoop kende ze al omdat hij werkzaam was in het buitengoed Freienhagen van haar familie.

Maria Louise, toonde zich een groot liefhebber van tuinkunst. In de periode 1721-1731 kocht de weduwe diverse huizen en stukken land met een huis aan de landweg Achter de Hoven, vlak buiten Leeuwarden. Zo ontstond een tuinencomplex van ongeveer vijf hectare met enkele gebouwen, dat vernoemd werd naar de prinses: Mariënborg. Om in het tuinengeheel meer eenheid te brengen, haalde zij rond 1731

Johann Hermann Knoop vanuit Kassel naar Leeuwarden om als hovenier dienst te doen. Het huis werd verbouwd tot landhuis en Knoop richtte het terrein van ongeveer vijf hectare met variatie in tot sier-, moes- en oofttuinen.

Van een kopie naar een vogelvluchttekening kan een indruk verkregen worden hoe deze tuin, dit Mariënborg, eruit gezien moet hebben en in verschillende albums over de vruchtenteelt en de hovenierskunst maakte Knoop, net als van zijn inrichting van de Prinsentuin, allerlei bijzonderheden bekend. Er zijn meer tuinen in Friesland waarbij Knoop opgetreden is als tuinarchitect. Het is bekend van Staniastate in Oenkerk en vermoedelijk heeft hij ook gewerkt aan de herinrichting van Oranjewoud, die Willem Carel Hendrik Friso na zijn huwelijk in 1731 deed uitvoeren.

Hoe kwam Knoop aan zijn grondige kennis van teelt- en siergewassen? Die kennis was hem vanaf het begin met de paplepel ingegoten: zijn vader bestierde immers als hoftuinman de Vorstelijke Pleziertuin in Freienhage aan de Fulda. Ook persoonlijk had Knoop een buitengewone interesse voor botanie en een gouden toekomst als hovenier leek voor hem weggelegd. Zeker nadat hij door prinses Maria Louise van Hessen-Kassel benoemd werd tot tuinbouwdirecteur van haar landgoed Mariënborg bij Leeuwarden.

In zijn nieuwe functie kreeg Knoop alle gelegenheid tot het verrichten van botanisch onderzoek. Hij moet zich dan ook als een vis in het water hebben gevoeld. Naast opzichter van de tuin van Maria Louise was hij ook hovenier van de stadhouderlijke tuin of Prinsentuin. De uitgestrekte boomgaarden van Mariënborg met zijn vele vruchtbomen waren echter de trots van Knoop, die veel kennis opdeed van het kweken van fruit. Als bijzondere verdienste wordt genoemd dat hij de aardappelteelt in Friesland heeft bevorderd. Men noemt zelfs 11 december 1742 als de dag waarop hij de eerste aardappelen op tafel van zijn vorstelijke meesteres heeft gebracht.

Tevens stookte hij graag vruchten tot jenever, wat hem waarschijnlijk uiteindelijk de das omdeed. Naar

verluidt wegens drankmisbruik kreeg Knoop rond 1749 zijn ontslag aangezegd als hovenier van het Friese hof. Twee jaar later is Knoop te Bakkeveen om Jhr. Edzard van Burmania in de wiskunde te onderwijzen. Daar vervaardigde Knoop bovendien twee zonnewijzers (eentje is nog aanwezig in de tuin van de Slotplaats te Bakkeveen). Omstreeks die tijd, het kan nog net in de periode vallen dat Knoop nog voor de stadhouderlijke familie werkte, vervaardigde hij een stadsplattegrond van Leeuwarden.

Om in zijn levensonderhoud te blijven voorzien, ging Knoop zich nu toeleggen op het schrijven van publicaties. Eerst op het terrein van hovenierskunst, maar later ook over andere onderwerpen zoals wiskunde en astronomie. Daarmee ontwikkelde hij zich tot een veelzijdige wetenschapper en publicist.

### Publicaties

Johann Hermann Knoop deed als eerste systematisch onderzoek naar appel- en perenrassen en beschreef ook andere vrucht- en plantensoorten. Dat die publicatiedrift min of meer uit financiële nood was geboren, nadat hij ontslagen was als tuinman van het Friese landgoed Mariënborg, is voor het nageslacht een zegen geweest. Vooral zijn boeken op het terrein van de hovenierskunst en pomologie zijn ook nu nog belangrijk. Wat hij heeft betekend voor de wiskunde en cartografie is tot in de huidige tijd onderbelicht gebleven.

Het bekendst zijn de boeken Pomologia, Fructologia en Dendrologia. In de Pomologia (1758) beschrijft Knoop niet alleen meer dan honderd appelsoorten, maar ook ruim negentig perensoorten.

*‘Als men derhalven een Appel of Peer heeft, wiens naam ons onbekent is’, stelt Knoop in de inleiding, “zo heeft men maar de Afbeeldingen, en teffens de Beschryvinge na te zien, en de Vrucht by de eene of andere te vergelyken, zo zal men dezelve wel haast ontdekken.’*

Vooral met zijn Pomologia verrichtte Knoop baanbrekend werk en hij wordt dan ook beschouwd als de grondlegger van de pomologie ofwel



**Knoop aan het enten.**

de studie naar fruitsoorten. Als eerste publiceerde hij overzichten, synoniemenlijsten en bijbehorende wetenschappelijke toelichtingen van appels en peren uit Nederlandse, Duitse, Engelse en Franse regio's. De Pomologia kent voorts vele fraaie afbeeldingen, die door toepassing van schaduw effecten welhaast driedimensionaal ogen. De prenten werden gegraveerd door Jacob Folkema en Jan Casper Philips en ingekleurd door de dochters van de uitgever Abraham Ferwerda uit



**Knoop aan het werk.**



Feest rond de meiboom in de tuinen van Freienhagen, waar Knoop als jongen bij zijn vader het hoveniersvak leerde.

Leeuwarden. In totaal telt de publicatie twaalf platen met 103 afgebeelde en 125 beschreven appelfrassen en acht platen met 82 afgebeelde en 92 beschreven perenrassen. De Fructologia is iets minder bedeed met illustraties: negentien platen, dendrologia is niet geïllustreerd.

In de Fructologia (1763) gaat Knoop tevens in op allerlei andere vruchten, zoals kersen, pruimen, perziken en dergelijke. De Dendrologia (1763) biedt een overzicht van planten benodigd voor de aanleg van siertuinen en parken. Het hier getoonde boek bevat de drie publicaties in één band en is een zogeheten convoluut. Waarschijnlijk zijn de drie werken wel als gezamenlijke uitgave gepubliceerd, aangezien het stuk voor stuk tweede edities betreft die rond 1763 het licht zagen. Van de drie boeken van Knoop zijn verschillende edities bekend, niet alleen in onze taal, maar ook in het Duits en Frans.

### Nijpende armoede

Hoe verging het Knoop verder? Zoals het met wel meer genieën het geval is, liep zijn leven niet heel goed af. Ofschoon hij op velerlei terreinen goede wetenschappelijke publicaties afleverde, speelde zijn alcoholmisbruik hem kennelijk parten. In 1778 overleed Johann Hermann

Knoop geheel berooid en hij werd op kosten van de diaconie in Leeuwarden begraven.

In het Nieuw Nederlandsch biografisch woordenboek (1911-1937, deel III, p. 706) te lezen:

*'Doch, zijne groote bekwaamheden konden niet verhinderen, dat hij, aan den drank verslaafd, tot nijpende armoede verviel en uiteindelijk in het diaconiehuis werd opgenomen.'*

Zijn hobby werd hem dus uiteindelijk fataal. Het nageslacht liet hij echter gedegen naslagwerken over oude fruitrassen na, die ook nu nog een belangrijke rol spelen bij de ontwikkeling van nieuwe fruitsoorten.

Jan Veel

### Botanische publicaties van Johann H. Knoop

De wiskundige, meetkundige, cartografische en geografische zijn buiten beschouwing gelaten.

☞ *De beknopte huishoudelyke hovenier, of verhandeling en lijsten der ooftvruchten, van de plantage-gewassen, van de keuken-gewassen, veldtvruigten..* Leeuwarden 1752. Gevolgd door nog twee delen nl.: *De bloemtuint, met eene aanleiding tot de cultuur der gewassen.* . . Leeuwarden 1760. *De medicinale planten.* Harlingen 1762.

☞ *Beschouwende en werkdadige hovenier-kunst, of inleiding tot de waare oeffening der planten.* Leeuwarden 1753.

☞ *Sleutel der Latynische konst-woorden welke in de botanye, pharmacye en medycyne 't meest gebruikt worden.* Leeuwarden 1758.

☞ *Pomologia, dat is beschryvingen en afbeeldingen van de beste soorten van appels en peeren.* Leeuwarden 1758. (gevolgd door nog twee delen nl.: *Fructologia, of beschryving der vrugtbomen en vrugten, die men in de hoven plant en onderhoud.* Leeuwarden 1763. *Dendrologia, of beschryving der plantage-gewassen.* Leeuwarden 1763. *Kort onderwijs, hoedanig men de couranten best lezen en gebruiken kan.* Leeuwarden 1758.

☞ *Beschryving van de moes- en keukentuin.* Leeuwarden 1769.

☞ Verder werkte hij mee aan: *Noel Chomel.* Algemeen huishoudelijk, natuur-, zedekundig- en kunstwoordenboek. Leeuwarden 1768—1778, 7 delen (deze encyclopedie werd onder leiding van de uitgever J.A. de Chalmot, met hulp van o.a. prof. Petrus Camper en J.H. Knoop aanmerkelijk vermeerderd)

### Bronnen

- Karstkarel, Peter J.H. *Knoop, een verlichte encyclopedist*, in Caert Tresoar, 1983 2e jaargang nr 4, blz 0-535
- Martini, Silvio (1949), 'J.H. Knoop, stichter der pomologie'. In: *De fruitteelt*: weekblad van de Nederlandsche Pomologische Vereeniging (1949): p. 740-741.
- Karstkarel, P. (1985), 'Johann Hermann Knoop (ca. 1700-ca. 1768). *Horticulturae practicus et scientiarum amator te Leeuwarden*'. In: *Leids kunsthistorisch jaarboek IV* (1985): p. 465-480.
- Stafleu, Frans A. & Richard S. Cowan (1979), *Taxonomic literature: a selective guide to botanical publications and collections with dates, commentaries and types* (Utrecht; The Hague, 1979), Vol. III, p. 580-581.
- Geïndexeerde online facsimile-uitgave Pomologia en Fructologia: <http://library.wur.nl/spec-col/fruithof/pomologia/Vrw/VrwCd.htm>

# Het opgeknapt graf van K.W.J. Ottolander en andere graven van fruitboomkwekers

De 'Stichting Begraafplaats Reijerskoop Boskoop' heeft na een inzameling het grafmonument van de boomkweker en pomoloog K.J.W. Ottolander (1827-1887) laten restaureren. Het was in deplorabele staat geraakt. Het is een opvallend grafmonument met een staande zerk, versierd met appels en ander fruit, dat meteen zichtbaar is als men door het poortgebouw de begraafplaats oploopt. De niet te missen grafsteen is afgezet met smeedijzeren paaltjes met kettingen.

Volgens inscriptie is de zerk in 1888 op het graf geplaatst door vrienden en vereerders.

Kornelius Johannes Willem Ottolander was een telg uit een gereputeerd boomkweker geslacht.

Hij werkte mee aan talrijke boeken: 1875 "Nederlandsche flora en pomona"

1877 "De wijnstok in onze tuinen"

1897 "Handboek voor den moes- en bloemtuin, boomgaard, boomkwekerij, orangerie en broerij"

In 1880 publiceerde Ottolander het standaardwerk *Practisch Handboek voor de Ooftheelt in Nederland*. Onder verzamelaars van pomologische literatuur een uitermate gewild collectors item.

Ook de publicatie van het grote boek over Boskoop in oblong formaat en in vier talen was een idee van hem. Commercieel was de uitgave geen succes, hoewel tegenwoordig ook dit boek een collectors item is.

De beroemde boomkweker van

vooral vruchtbomen werd één van de eersten die op de nieuwe begraafplaats werd begraven. In 1856 deed hij met de appel Schone van Boskoop, bij ons beter bekend als Goudrenet, zijn bekendste ontdekking. De naam Schone van Boskoop heeft in Nederland nooit vaste voet gekregen. Maar in Duits sprekende landen heet de robuuste vrucht tot op de dag van vandaag nog steeds Schöner von Boskoop. In het Frans is dat de Belle de Boskoop. En in Engelstalige gebieden vaak kortaf Boskoop.

Deze appel is uitermate geschikt voor appelmoes en het bakken van appeltaart en met oudejaar geniet menigeen van appelflappen van deze stevige goudrenetten.

Vlak naast het graf, achter een moerascipres groeit een jonge boom van de Schone van Boskoop, die daar op 27 maart vorig jaar is geplant. Een geschenk van het Boomkwekerijmuseum te Boskoop, waar nog veel oude rassen van appels en peren groeien.

## Andere interessante graven van boomkwekers

Achter het graf van Ottolander ligt tegen de taxusheg het graf van J.H. Straaten van Nes (1869-1942). Een mooi smeedijzeren hek dient als afscheiding. Volgens een in het gemeentehuis teruggevonden plaque was hij een strijder voor Boskoops belangen. Hij was de stuwende kracht achter groots opgezette tentoonstellingen en wist



invloedrijke personen daarvoor te interesseren. Hij nam het initiatief tot de oprichting van het Floragebouw en wist het zo te organiseren dat de bouwkosten voor rekening van de spoorwegen kwamen.

In het tegenover liggende vak staat het grafmonument van de in 1917 overleden boomkweker D.A. Koster. De afgebroken zuil was een geschenk van de Pomologische Vereniging die in 1861 werd opgericht en waarvan Koster bij zijn overlijden vijftien jaar het voorzitterschap had bekleed. In 1925 werd de naam van de Pomologische Vereeniging veranderd in de Vereeniging voor Boskoopse Culturen, later in de huidige Koninklijke Vereniging voor Boskoopse Culturen.

Plaats: Oude Begraafplaats Reijerskoop, Reijerskoop (tussen nrs. 81 en 85), 2771 BE Boskoop

## Bertus Meijer naar Allberry

Ing. H. (Bertus) Meijer heeft per 1 februari jl. wegens reorganisatie Wageningen Universiteit Research (WUR) verlaten. Bertus is geen onbekende in Frederiksoord, hij heeft daar zelfs aan de middelbare tuinbouwschool gestudeerd. Bertus had toch wel iets met "Frederiksoord": hij had een zwak voor de oude fruitrassen, want ook hij zag dat sommige van die rassen toch

wel genen in zich hebben die voor de moderne fruitteelt van belang zijn voor een biologische bestrijding van ziekten. Zo was hij één van onze 'vaste' adviseurs op de Fruithof.

Bertus gaat werken voor Allberry, een bedrijf dat zich bezighoudt met de vermeerdering van planten en de veredeling

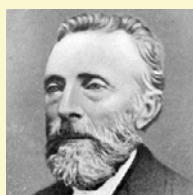
daarvan en hij wordt verantwoordelijk voor Research en Development in vermeerdering en plantkwaliteit met nadruk op de framboos.

Wij wensen Bertus heel veel succes in zijn nieuwe loopbaan en we hopen hem nog eens weer in Frederiksoord te ontmoeten.

Marten Pelleboer

# De Schone van Boskoop

Van die duizenden appels is de goudrenet mij het sympathiekst. Hij is de ouderwetse sociaaldemocraat onder de appels, degelijk en zonder kapesones. Met zijn wat ruwe schil oogt de goudrenet ambachtelijk. De geelgroene, enigszins doffe kleur verdwijnt deels achter een opkomend oranje-rood blosje. Tegenwoordig zijn er ook rode varianten. De goudrenet is van het breed-plat model. In doorsnede lijkt hij op het aanzicht van een paar welgevormde Rubensiaanse vrouwenbillen. Zou dat de reden zijn voor zijn andere naam: de 'Schone van Boskoop'?



K.W.J. Ottolander heeft in 1856 de goudrenet ontdekt in Boskoop. Het is niet bekend wie de ouders zijn. De goudrenet heeft stevig lichtgeel vruchtvlees, dat rijk aan sap is en een frizure smaak heeft. Hij is uit de hand te eten en zeer geschikt om te koken. De goudrenet doet het goed in salades en vooral in gebak. In de huiselijke keuken eindigen de meeste goudrenetten als appelmoes of in de appeltaart. En zo heb ik de goudrenet leren waarderen als de appel waarmee ik mijn eerste appeltaart bakte. Later was de Schone van Boskoop het dragende ingrediënt van een buitengewoon smakelijk broodschoteltje, waarvan ik het recept kwijt ben. Het heette een Normandisch streekgerecht te zijn, een soort wentelteefjes - pain perdu - om en om met schijfjes goudrenet in de oven bereid.

## Het appelboomgaardwezen

Bijna iedereen heeft zoete herinneringen aan een verloren gerecht, een appeltaart die niemand meer zo lekker maakt als oma vroeger of een betoverend toetje uit de huiselijke keuken. Ze zijn de maatstaf voor alle appeltaarten en alle nagerechten en vormen een bijkans onbereikbaar ideaal. Nooit zullen we weten of het echt zo lekker was of dat de smaak van het origineel tot mythische proporties is gegroeid.

Er is maar één manier om daar achter te komen: op naar Pays d'Auge in Normandië, de streek van de appels en de cider, à la recherche du pain perdu. In Nederland heb ik geen gelukkige relatie met het



appelboomgaardwezen. Een reis naar Boskoop eindigde op het station in een aanhoudende wolkbreuk, zodat ik niet eens zeker weet of er in Boskoop nog wel appelboomgaarden zijn. Een boottochtje over de Linge door de Betuwe wekte door de beslagen en beregende ruiten het vermoeden van een fraai landschap. In Normandië is het ongetwijfeld anders, daar schijnt altijd de zon en zijn de appelboomgaarden in volle glorie te bekijken. En misschien mag ik wel een appel rechtstreeks van de boom happen: het ideaal van de Engelse dichters Thompson en Coleridge die daarmee het begrip handappel

ernstig geweld aandoen.

Op de dagelijkse markt in Lisieux, het centrum van Pays d'Auge, bestaat het aanbod uit Golden Delicious, Jonagold, Alkmene en Reine de Reinettes (Engelse Winter Goldpearmain). In de stalletjes langs de weg zijn naast de Jonagold ook de Gala Royal en de Reinette d'Été te koop. De appelmarkt is nog internationaler dan gevreesd, de regionale specialiteiten spelen commercieel nauwelijks meer een rol van betekenis. Van de duizenden appeltassen op de wereld worden maar een paar honderd op enige schaal geteeld. In de commerciële productie is het aantal



**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](mailto:lubbert@baggelhof.nl)

[www.baggelhof.nl](http://www.baggelhof.nl)

**Assortiment Laan- en Vruchtbomen**

**Tevens uw leverancier voor uw gehele erfbeplanting**

Kijk voor meer plantinformatie op  
[www.boomkwekerij-veldhuis.nl](http://www.boomkwekerij-veldhuis.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-veldhuis.nl](mailto:info@boomkwekerij-veldhuis.nl)  
meer weten: [www.boomkwekerij-veldhuis.nl](http://www.boomkwekerij-veldhuis.nl)



**Boomkwekerij  
H. Veldhuis**



**F. Kuiper B.V.**

**BOOMKWEKERIJEN SINDS 1886**

Vosseveld 6, 9644 XW Veendam  
tel. 0598-619410 / fax: 0598-619136  
[info@kuiperveendam.com](mailto:info@kuiperveendam.com)  
[www.kuiperveendam.com](http://www.kuiperveendam.com)

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

*Verkoop aan particulieren en pomologische verenigingen mogelijk via kwekerij "de Baggelhof".*  
e-mail: [lubbert@baggelhof.nl](mailto:lubbert@baggelhof.nl)

**J. Bruin klimmaterialen**

HOUTEN DRIEPOOTLADDERS LEVERBAAR in 10, 11 en 12 sports

**Buurt 21A, Postbus 19, 1679 ZG Midwoud**

telefoon: 0229 - 201 212  
e-mail: [bruinklimmaterialen@quicknet.nl](mailto:bruinklimmaterialen@quicknet.nl)  
[www.bruinklimmaterialen.nl](http://www.bruinklimmaterialen.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](mailto:info@pomoloog.nl)  
[www.pomoloog.com](http://www.pomoloog.com)

Hobby-kwekerij **De Streekhof**

**Verkoop van:**  
fruitbomen (oude en nieuwe rassen)

|           |         |
|-----------|---------|
| bessen    | klwi's  |
| bramen    | vijgen  |
| frambozen | druiven |

**Zelf fruit plukken!!**  
bessen, bramen, kersen, pruimen, peren.

**Den Andel**  
kwekerij:  
Andelsterweg 6a  
Den Andel  
Pomoloog  
G. Plakmeijer  
Dr.L.F.Kampstraat 2  
9953 SP Bafla  
tel.:0595-423053

**op donderdag, vrijdag en zaterdag geopend tot 12.00 uur**

appelrassen niet hoger dan enige tientallen. Dat zijn niet altijd de lekkerste appels. Voor de grootschalige handel in appels gelden meer criteria dan alleen maar lekker. De appel moet een hoge opbrengst geven, er mooi uitzien, resistent tegen ziekten zijn, goed te transporteren en lang te bewaren.

Gastronomen met een pessimistische inslag vervallen in somberheid als deze praktijk aan de orde komt. Voor hen is het appelparadijs voorgoed verloren. Daarbij moet vooral de golden delicious het ontgelden. Nu is dat inderdaad een appel die net als de zomer, vaak tegenvalt. Optimistische pomologen menen dat het juist de goede kant op gaat. De laatste jaren is er een kentering. Zoals ook bij andere soorten groente en fruit krijgt de smaak veel aandacht bij de ontwikkeling van nieuwe rassen, net als resistentie tegen ziekten om het gebruik van bestrijdingsmiddelen terug te dringen.

Toch is het behoud van het appel-erfgoed in handen van de liefhebbers. Appels met prachtige namen als notarisappel, sterappel en dijkmanzoet worden in de tuinen van particulieren voor het nageslacht bewaard.

### Hemels broodschoteltje

Het landschap langs de appel- en ciderroute heeft, net als in andere fruitstreken, een besloten karakter. Appelbomen kunnen slecht tegen de wind en forse hagen bieden de noodzakelijke bescherming tegen de wisselvalligheden van het klimaat. Nu het fruit ook vaak in hagen wordt geteeld, ontstaan stelsels van lange groene gangen. Fruitboomgaarden zijn eerder architectuur dan landschap. De klassieke hoogstamteelt is in Normandië beter bewaard dan in Nederland. Onder de appelbomen grazen roomkleurige koeien.

'Wat is er prettiger dan onder de appelbomen te toeven met een glas cider in de hand?' vraagt de schrijver van mijn reisgids zich af. Weinig, denk ik, maar we kunnen het niet aan den lijve ondervinden. De reisgidsen vermelden niet dat het ook in Normandië flink kan regenen. Dicht tegen de hagen zoeken de koeien beschutting. Een pastoraal tafereel dat

uiteindelijk mogelijk leidt tot appeltaart met dun geslagen room. Nu tijd en ruimte, gastronomisch gezien, vervagen - de hele wereld kan op je bord liggen en de culinaire seizoenen verdwijnen - herinnert de appel ons eraan hoe voortreffelijk de combinaties kunnen zijn die seizoenen en regio voortbrengen.

Wat was er vroeger in de late herfst en de vroege winter in onze streken? Aardappelen, kool, varkensvlees van de slacht in november, noten en appels. Succesvolle combinaties dienen zich als vanzelf aan: varkensvlees met appel, hete bliksem, rode kool met appeltjes. Al mocht men zich gelukkig prijzen dat er appels waren. De fris zure toets is onmisbaar in het winterse smaakpalet. De appel vervult vaak de rol van fris zure tegenhanger van het vet in traditionele bereidingen, zoals lever met appel, huzarensalade en eend met gebakken stukjes appel.

In de Normandische appelkeuken draait het in de eerste plaats om de desserts. De restaurants waarmee de streek zo rijk gezegend is, bieden appelgerechten te over: taarten in alle soorten en maten, gemarineerde appels, gebakken appels, crumbles, terrines, appels uit de oven met karamel, appelijs, appelsorbet met pommeau en appelcompote gratineerd met sabayon van calvados. Maar nergens is het nederige, hemelse broodschoteltje met goudrenet te vinden waarnaar ik op zoek ben.

### Het ideaal van het paradijs

Op mijn hotelkamer duik ik in de appelliteratuur. Auguste Escoffier schrijft het gebruik van goudrenetten voor in de appelcharlotte, een van zijn lievelingsgerechten. Volgens een boek met streekgerechten uit Pays d'Auge is de Schone van Boskoop onmisbaar in een enveloppe van bladerdeeg met appel en camembert. Er moeten hier met Schones van Boskoop beladen boomgaarden zijn.

Als het even opklaart, loop ik naar het een paar kilometer verderop gelegen dorpje met de veelbelovende naam La Rivière Saint Saveur. Daar ligt een grote boomgaard waar de oogst direct aan het publiek wordt verkocht. Over de met rozen begroeide muur kan ik net de appelbomen zien staan. Enkele appels krijgen al een aantrekkelijk blosje, over een week of wat zijn ze rijp. Ik moet me sterk vergissen als dat geen goudrenetten zijn, maar ik zal het nooit weten.

Het water valt weer met bakken uit de hemel. De appelkweker denkt dat het niet meer ophoudt en heeft voor de rest van de dag zijn zaak gesloten. Geen appelbroodgerecht, geen fruit rechtstreeks uit de boomgaard. Het moet het werk van de duivel zijn. Of juist niet, misschien is het de voorzienigheid die mij behoedt voor het verlies van het ideaal van het paradijs.

*NRC Jeroen Habets 7 oktober 2000*



dyslectische FRUITVLIEGJES

# Oproep

Oude kleinfruitrassen voor collecties gezocht



De Vrienden van het Oude Fruit zoeken zeldzame kleinfruitrassen om ze in collecties voor het nageslacht te bewaren. In collecties kom je weinig kleinfruit tegen. Aardbeien en houtig kleinfruit

als frambozen, kruisbessen, rode en zwarte bessen hebben een veel kortere levensduur dan grootfruit. Als ze voor de handel niet meer geteeld worden, kunnen ze snel verdwijnen. Veel rassen lijken al geheel verdwenen. Vooral oude aardbeirassen zijn zeldzaam.

We hopen dat er particulieren en hobbykwekers nog uitlopers, afleggers, stekken of opslag van oude kleinfruitrassen beschikbaar willen stellen.

Elk plantje is welkom, want ook al zou hetzelfde ras vaker aangeboden worden, dan is het toch interessant, want de verschillen tussen kleinfruitrassen zijn vaak erg klein en als er meerdere planten van het veronderstelde zelfde ras worden verzameld, dan kan door vergelijking mogelijk zekerheid over het ras gekregen worden.

Reacties graag naar: Roel Huistra

email: rmhuistra@gmail.com / tel .06 135 05 045

## De perenboom op de omslag



De monumentale bloeiende perenboom is een Vroeghe Suikerij, een heel oud perenras, dat waarschijnlijk vele eeuwen geleden via Frankrijk naar Nederland is gekomen. Synoniemen zijn Honig peer, Petit Blanquet en Poire de Perle. De boom zal aan het eind van de 19e eeuw

geplant zijn en staat bij huis ten Kelle in Vollenhove aan de Leeuwte, de boerderij van Wim van der Linden. De peer is juli en augustus rijp en kort houdbaar. Incidenteel wordt er een boom van de Vroeghe Suikerij aangetroffen. Met enthousiasme van die oude bomen zijn jonge bomen geënt die in enkele collecties zijn opgenomen.

Knoop beschrijft de peer al in 1758. *'Is een klein Peertje van gedaante een weinig langwerpig, byna Ey-rond, omtrent het Oog, dat niet gezonken plat-achtig, de Steel is kort en naar proportie der Vrucht vry dik, haar Schil is glad, van Kolor geelachtig, en aan de eene zyde veeltyds, inzonderheid omtrent 't Oog, bruin-rood bloesend; haar Vleesch is korlig, dog zagt en zappig van een heel geurigen smaak. 't Welk*

*haar, omdat ze een van de vroegste Peeren is en agting houdt, schoon en klein is. De boom maakt goed Gewas en is heel draagbaar.'*





**Zondag 20 maart** 4e groenmarkt voor (natuurlijk) moestuinieren en eerlijk voedsel. Zalencentrum 't Zandt, naast tuincentrum Coppelmans Bestseweg 52 Oirschot 10.00 tot 17.00 Entree € 5.00. Er zijn meer dan 80 stands.

**Zondag 3 april** Open dag walnoten persen bij Mobipers Retsezijstraat 6 4011 JP Zoelen.

**Zaterdag 16 april** 24e editie van de Rode Kruis Bloesemtocht. Startlocatie Veilingterrein Deilseweg 7, 4191 NX Geldermalsen. Kosten: aan de kassa € 8,- Kinderen t/m 12 jaar € 5,- Parkeerkaart € 5,-. Via internet: Volwassenen € 7,- Kinderen t/m 12 jaar € 4,-. Inschrijving: zie <http://rodekruisbloesemtocht.nl/kaartverkoop>

**Zaterdag 23 april** 2016 Betuwse Bloesem Fietstocht. De Soroptimistclub West-Betuwe organiseert voor de 11e keer de Betuwse Bloesemfietstocht. Deze mooie tocht van plm. 40 km start tussen 9.30 en 12.00 uur bij restaurant De Betuwe in Tiel. Meer informatie vindt u op: [www.betuwsebloesemfietstocht.nl](http://www.betuwsebloesemfietstocht.nl)

**Woensdag 14 september** Vooraankondiging. Excursie in Oost-Groningen voor de Vrienden van het Oude Fruit georganiseerd door de Vrienden van het Oude Fruit. Info Jan Woltema 0613988744

## Individuele bloesemtochten

**Errekomsepad** - Het klompenpad van Buren en Erichem. Wandeltocht van 13 km door de Betuwe. Verkooppunten brochure en wandelkaart zie: <http://www.burenad.nl/site/klompenpad>.

**Fruit- en Bloesemtocht.** Buren Stad heeft voor u een prachtige fruit- en bloesemwandeling van 9,5 km uitgestippeld. Voor een kaart van de wandelroute zie: [http://www.burenstad.nl/site/fruit-bloesemtocht-buren/\\$FILE/bloesemtocht-burenstad.pdf](http://www.burenstad.nl/site/fruit-bloesemtocht-buren/$FILE/bloesemtocht-burenstad.pdf)

**Bloesemfietstochten.** Zoekt u een mooie bloesemroute om met de fiets te berijden? Kijk dan eens op de website van Fietsvriendelijk.nl, u vindt daar diverse prachtige bloesemtochtroutes.

### Activiteiten Fruitteelmuseum Kapelle

**Za 6 april** Museumweekend

**Za 23 april, 30 apr en 7 mei**

Bloesemfietstochten o.l.v. een gids

**Wo 4 mei** Kinderactiviteit meivakantie

**Za 28 mei** Leifruitcursus deel 1

**Za 15 juni** Leifruitcursus deel 2

Adres:

Annie M.G.Schmidtsingel 1 4421 TA Kapelle.  
<http://www.fruitteelmuseum.nl/index.html>



## Hoe oud wordt mijn pruimenboom?

Eigenlijk gaat het om twee vragen:

- Hoe oud kan een pruimenboom worden, wat is de maximale leeftijd van een pruimenboom?
- Hoe oud wordt een pruimenboom gewoonlijk, dus wat mag je reëel verwachten als je een pruimenboom plant?

Op beide vragen is geen eenduidig antwoord te geven.

In de vrije natuur behalen levende wezens bij uitzondering hun maximaal mogelijke leeftijd. De meeste zijn al gestorven voordat ze de ouderdomsfase bereiken. Dieren gaan ten onder aan roofdieren, ziekten, plagen en ontberingen. Planten worden geogst of genuttigd en sterven ook af door ziektes, plagen en ontberingen, zoals bliksem, brand, droogte, storm (omwaaien) en overstromingen. Cultuurmaatregelen, bijvoorbeeld onderhoud, snoei, bestrijding van ziekten en plagen kunnen ervoor zorgen dat gewassen langer gezond blijven en langer leven.

Pruimenbomen zijn gevoelig voor een paar fatale ziektes en aantastingen zoals hagelschotziekte, loodglans, zwammen, bijvoorbeeld de tonderzwam (*Pseudomonas syringae*). De laatstgenoemde kan door een onjuist tijdstip van de snoei of een gebroken tak de boom al op jonge leeftijd aantasten.

Op de vraag wat een reëel te verwachten leeftijd is, kan daarom alleen een globaal antwoord worden gegeven. Voor pruimen vind je in de literatuur dan als antwoord 40 tot 60 jaar. Daarmee wordt echter de vitale

fase van de boom bedoeld, de periode waarin deze nog een acceptabele opbrengst aan fruit geeft. Wanneer de boom in de ouderdomsfase raakt en de opbrengsten sterk afnemen, wordt vaak besloten de boom te rooien, terwijl die nog veel jaren door zou kunnen leven.

Hoe oud een boom kan worden, die nog voldoende productief is, hangt af van een aantal omstandigheden.

- De kwaliteit van de grond. Op goede grond, die voldoende vochtig, luchtig en vruchtbaar is, zal een boom ouder worden dan op slechte grond.
- De standplaats. Een warme standplaats met voldoende licht en lucht doet de boom beter gedijen en zorgt voor gezonde bomen.
- De onderstam. Bomen op een zaailing onderstam of op eigen wortel worden ouder dan die op een zwakkere onderstam. Bij pruimen wordt vaak de onderstam St. Julien gebruikt. Die wordt minder oud dan bomen op eigen wortel.
- Of al of niet calamiteiten zich voordoen, zoals bliksem en extreme weersomstandigheden, storm, zeer strenge vorst, langdurige droogte, overstromingen met verontreiniging. Een boom die oud is en een holle stam heeft gekregen, zal eerder omwaaien.
- Goed onderhouden, goed gesnoei bomen, die voldoende licht en lucht krijgen en waarvan zieke takken worden verwijderd, worden ouder.



Jonge pruimenboom .

- Het ras: keukenpruimen, kwetsen en Reine Claudes worden veel ouder dan dessertpruimen als Reine Victoria en Opal.

Als je een Reine Victoria plant op niet al te beste grond, dan kan die na enkele tientallen jaren jaar gaan kwakelen, maar een goed verzorgde Reine Claude op goede grond kan zonder problemen een mensenleeftijd bereiken. Bedenk dan wel dat een pas geënt boompje van Reine Victoria of Opal na een jaar of vijf al vrucht kan dragen, terwijl je bij een Reine Claude meestal tien jaar en soms nog langer moet wachten voor dat je de eerste pruimen ziet. Hoe langer de jeugdfase duurt, (de tijd waarop de boom begint te dragen), hoe ouder de boom zal worden. Of omgekeerd, hoe korter de jeugdfase van de boom, hoe eerder de boom dood zal gaan.

Marten Pelleboer



Oude Reine Victoria.



Loodglans.



Links een Opal, rechts een stokoude peer.

## Is marcotteren bij fruitgewassen mogelijk?

Marcotteren, afleggen, aanaarden, stekken, enten en oculeren zijn technieken om fruit soortecht te vermeerderen. Het betreft in principe eenzelfde techniek van vermeerdering, voorla toe gepast bij appel- en pruimenonderstammen. Het voordeel is dat de plant op eigen wortel komt te staan, waar bij de eigenschappen behouden blijven. Stekken slaagt bij hardfruit meestal niet en afleggen is moeilijk. De takken van veel boomvormende fruitsoorten zoals appels, peren en pruimen, groeien te hoog of zijn te stijf en te grof zijn om ze door te buigen in de grond af te leggen. De vraag is of marcotteren ook bij fruitbomen mogelijk is. Eerst een kort overzicht van de technieken.

### Afleggen

Bij afleggen worden twijgen in de grond gebogen en vastgezet. Dit gebeurt zodra de groei beëindigd is, meestal juli of augustus. Van snelgroeïende soorten zoals hazelaar, moerbeï, kunnen in het voorjaar jonge scheutjes ingelegd worden. Vijgen, pruimonderstammen en mirabelpruimen bewortelen vaak beter als de nog groeiende scheuten in juni worden afgelegd. Afleggen kan bij

appelonderstammen, kwee, tamme kastanje, dwergkwee, pruimen - en kersenonderstammen, kruisbessen vijgen. Klimplanten, zoals kiwi's en druiven, worden meestal in het voorjaar afgelegd, van zodra de knoppen schuiven.

### Aanaarden

Bij bessenstruiken is aanaarden een bekende techniek. Het gaat snel en is eenvoudig. De basis van een laag vertakte plant wordt met grond, daar ontstaan nieuwe scheuten met wortels. De methode wordt voornamelijk toegepast voor het vermeerderen van fruitboomonderstammen en van bessen. Er is lichte, vochthoudende grond nodig die ook een goede structuur heeft. Zware grond (klei) is ongeschikt.

### Marcotteren

Marcotteren is afleggen in de lucht. Voor planten waarvan men geen takken in de grond kan buigen worden jonge twijgen of scheuten lichtjes verwond en omgeven door vochtig mos of vochtige kokoscompost. Alles wordt goed toe gebonden met plastic zodat de grond in het zakje niet kan uitdrogen en als het goed is vormen



zich worteltjes op de plaats van de verwonding. Aan het eind van het groei seizoen kan de bewortelde tak afgeknipt en uitgeplant worden.

Over het algemeen wordt marcotteren toegepast bij heesters met zachte scheuten en niet bij boomvormende gewassen. Maar omdat bij appel- en pruimenonderstammen vegetatieve vermeerdering door afleggen en aanaarden, een veel gehanteerde en succesvolle techniek is, kan men er van uitgaan dat marcotteren ook bij appels en pruimen goed mogelijk is. Bij peren is vegetatieve vermeerdering erg moeilijk. Marcotteren zal daarom weinig succesvol zijn.

## Mijn appels van het ras Loddington zagen er vies en smoezelig uit, wat kan dat zijn?

Antwoord: Dit is de roetvlekkenziekte en deze ziekte wordt veroorzaakt door de zwam *Gloeodes pomigena*. Op de vruchten ontwikkelt zich zeer fijn zwamweefsel, waartussen in donkere vruchtlichamen de zomer-sporen worden gevormd die de ziekte verspreiden. De winterspore is niet bekend.

In droge, warme zomers wordt de ziekte weinig waargenomen. Zijn juli en augustus echter vochtig en koel, dan krijgt de zwam een kans en dan vooral onder ander bomen, singels etc. Ook binnen in de boom waar minder licht en lucht komt kan de zwam zich vermeerderen. De ziekte openbaart zich door grijs-zwarte vlekken op de vruchten, alsof zij met vuile vingers zijn aangeraakt.

De zwam komt behalve op appel, ook op peer en pruim voor. Vooral op gele rassen kan deze zwam tot een ernstig

schoonheidsgebrek aanleiding geven, omdat de vruchten een grauw smoezelig uiterlijk vertonen. Komt natuurlijk de vraag na voren: is dit fruit (appels) nog te eten? Ja, er is niets mis mee, je kunt ze afschillen, wat niet lukt, is de vlekken afwassen of

afwrijven. Het is dus een cosmetisch probleem. Een open snoei, vooral binnen in de boom, kan als een preventieve maatregel gezien worden.

*Marten Pelleboer*





# Bezoek aan de buurtboomgaard Hoornsemeer in Groningen

Pluk wat je nodig hebt voor vandaag en laat wat hangen voor morgen

Op een prachtige, zonnige en zachte zaterdag in de herfst van 2015 was ik uitgenodigd in de buurtboomgaard Hoornsemeer, J.M. den Uylstraat, tegenover nummer 215. Twee enthousiaste vrijwilligers achter dit mooie voorbeeld van bewonersparticipatie zijn Gea Poppen en Bas Mastebroek. Gea, die bij de groep van zes initiatiefnemers hoort, allemaal zijn het wijkbewoners, heeft de rassen uitgezocht, want als NPV-

Buurtboomgaard verwerken hun eigen fruit. Er is een jam- en geleigroepje en de potten met heerlijkheden worden verdeeld onder de vrijwilligers, verkocht op de burendag in de boomgaard zelf en tijdens de buurtkerstmarkt op het Allendeplein in de Hoornsemeer.

Bas doet ook mee met de snoeigroep, met nog drie anderen. Geen verkeerde keuze met zijn lengte van 2 meter! Dirk Taal is de boomkweker die

Verder is Bas bezig met de ontwikkeling van naambordjes die hij voorziet van een internetlink naar een pagina met een verhaal over het bewuste ras, in dit geval een Sterappel. De informatie vindt hij op de websites van de NPV, Bongerd Groote Veen en de National Fruit Collection van Brogdale (V.K.). Onder de Sterappel liggen nog een paar appels in het gras, zodat we meteen kunnen kijken of de rasnaam klopt



De laatste Sterappel van het seizoen.

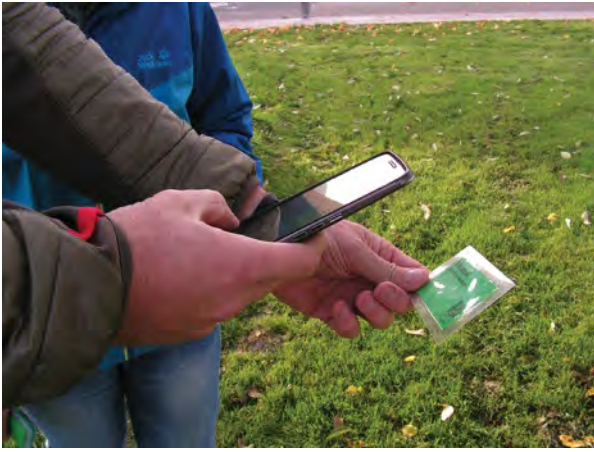
lid heeft ze grote belangstelling voor oude fruitrassen en de toepassing ervan. Bas is Vriend van de Fruithof en samen met zijn vader kun je hem daar in de oogsttijd tegenkomen met een grote tas. Ze rapen daar verschillende appelrassen die verwerkt worden tot heerlijke gerechten. 'Ik vind het belangrijk om iets te doen met het fruit. Daarom lees ik ook altijd de recepten in Pomospot. De appelmoes die ik maak, smaakt steeds anders, dat is zo leuk en lekker!' vertelt Bas. De vrijwilligers van de

meeste fruitbomen geleverd heeft en hij begeleidt het snoeigroepje totdat ze zelfstandig kunnen werken. Hulp van de andere vrijwilligers is altijd welkom. In de periode van het jaar dat er veel werk te doen is, zoals boomspiegels onkruidvrij maken en wieden bij het kleinfruit, wordt een aantal zaterdagmiddagen achtereen gewerkt. De afdeling Groenvoorziening van de stad Groningen faciliteert de buurtboomgaard met hand- en spandiensten, zoals maaien, compost brengen en snoeihout ophalen.



Informatiebord Hoornsemeer.

en dat blijkt zo te zijn, zie het rode vruchtvlees op de foto. De smaak klopt ook: die is zacht zuur. De boom is geadopteerd, met nog enkele andere. In 2013 kon de boomgaard enkele fruitbomen overnemen die bij nader inzien niet pasten in de gereconstrueerde Appelhof bij Museum De Buitenplaats en het naastgelegen 17e eeuwse Nijsinghhuis in Eelde. Een walnoot, een mispel, de peer Seigneur d'Esperen, de pruim Anna Späht en de appelbomen Rode Herfstcalville, Rode Tulpappel, Zoete Paradijs en bovengenoemde



De gaard Hoornesemeer is interactief.

Sterappel hebben een nieuwe plek gekregen in deze Groningse gaard.

Ook heeft de gemeente Groningen een strook grond langs de dijk van het Noord- Willemskanaal op vijf minuten lopen van de buurtboomgaard, ter beschikking gesteld aan de wijkbewoners. De grond is er arm en er wil bijna niets groeien. Aan de noordkant, links van het fietspad met zicht op de woonboten in het kanaal, staan voornamelijk appelbomen. De Bramley's Seedling valt meteen op met zijn brede kroon. We lopen door de kleine gaard en zien onder meer Notarisappel, Present



De boomgaard bij het Noord-Willemskanaal noordzijde.

van Engeland, Zoete Campagner (dit is niet Rode Astrakan, die zou allang weg zijn) en Blenheim Orange. Als we de appel proeven, is hij lichtzoet. Eén appel is helaas te weinig om het ras te determineren. Ook staat er een walnoot. Aan de zuidkant van het fietspad zijn enkele perenbomen geplant, maar de peren zijn al weg: het is te ver in het seizoen. Een zwarte moerbeï, geplant in 2012, had bessen in augustus. Twee mispels dragen nu vrucht en onder een tamme kastanje liggen

de geopende stekelige bolsters met de kastanjes, die in de tas van Gea verdwijnen. Wat zou ze ermee doen? Het perceel wordt ecologisch onderhouden: de gemeente maait hier weinig, het is hier een stukje natuur, een klimaatbosje.

Met een kleine variatie op een bekende slagzin wil ik dit verslag afsluiten: er gaat niets boven een buurtboomgaard in Groningen!

*Tekst en foto's: Marianne van Lienden*

## Determinatie van fruitboomrassen in de Fruithof

In juli 2015 hebben de Vrienden van het Oude Fruit (VOF), de besturen van de NPV en de Fruithof uitgenodigd voor een vergadering om te praten over determineren van de fruitbomen in de Fruithof. Vanuit pomologisch belang waren de Vrienden van het Oude Fruit bereid om volledig autonoom de fruitbomen te gaan determineren. Wel is een vergoeding gevraagd en gekregen voor de door hen te maken kosten. Na veel heen en weer praten konden we eindelijk op 23 september het eerste fruit gaan verzamelen.

Op een centrale plek kwamen determineerders uit een groot deel

van het land bijeen om in gezamenlijk overleg het fruit op naam te brengen. Ook de mensen die momenteel de determineercursus van de VOF volgen werden bij het overleg betrokken. Tevens was Marten Pelleboer, degene die de lijsten met rasnamen voor de Fruithof bijhoudt, bij een aantal bijeenkomsten aanwezig.

Totaal werden 265 manuren besteed aan het verzamelen en determineren van het fruit. Hiervoor werden door ons geen kosten in rekening gebracht. Er werden plm.185 soorten appels en peren op naam gebracht. Hiermee is ongeveer een

kwart van de Fruithof met redelijke zekerheid door de VOF geïnventariseerd. De lijst met namen is op 4-1-2016 verzonden naar de voorzitter van de Fruithof.

Al met al een zeer tijdrovend karwei, waardoor veel van ons eigen determineer werk is blijven liggen. Daar er weinig voorkomende rassen bij zijn en meerdere foute namen gecorrigeerd konden worden, was het onderzoek zeker de moeite waard!

*Griet Bergsma*

# Stichting Fruitcultuur Brabant

In Brabant is een nieuwe fruitclub opgericht met de naam Stichting Fruitcultuur Brabant.

Na een aantal vergaderingen met een voorlopig bestuur over de gestelde doelen, zoals de hoogstam fruitboom of liever nog de hoogstamboomgaard meer in de belangstelling te brengen, werd er eensgezind vastgesteld om hier de schouders onder te zetten. Andere doelen zijn: determineren, inventariseren van wat in Brabant nog aanwezig is, vanuit de vraag 'hebben we echte streekrassen', het organiseren van een entdag, misschien een lezing en excursies. Deze dolen bieden voldoende aandachtspunten om naar buiten te treden.

Dit is gebeurd op zondag 18 oktober jl. in de Philips Fruittuin in Eindhoven. In de jaren 30 van de vorige eeuw begon de Philips Fruittuin als een werkverschaffingsproject in moeilijke tijden. Om

fabrieksarbeiders hun baan te laten houden, plantte Anton Philips op een stuk familiegrond een boomgaard aan. Het telen leverde arbeidsplaatsen op en het fruit zorgde voor een lager ziekteverzuim.

Van de oorspronkelijke aanplant is niet veel over, maar tegenwoordig is Carlos Faas de fruitkwerker op deze locatie met 12 hectare moderne appel- en perenrassen. Hij heeft de boomgaard uitgebreid met een landwinkel en een pannenkoekenrestaurant.

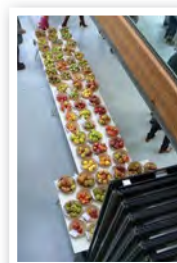
Op deze mooie plek mocht Stichting Fruitcultuur Brabant een eerste fruitdag organiseren. Met 150 rassen appels en peren in mandjes kregen de ongeveer 1000 bezoekers een mooi pallet fruit voorgeschoteld. Hennie Rossel was bereid gevonden om fruit te determineren en een leuke vondst bleek de Zoete Prinsesse Noble. Uit België was Vincent Turkelboom afgereisd met een

zeer grote collectie oude fruitboeken en waar nodig gaf hij de bezoekers uitleg over snoeien, ziekten en plagen, onderstamkeuze en vele andere fruitvragen.

Wouter den Boer verzorgde enkele lezingen, de firma Vos uit Sprang Capelle stond met een standje gereedschap, Food for Bees was aanwezig en twee stands met fruit gerelateerde hapjes. Buiten was voor de kinderen een prachtige poppenkast aanwezig, er werd op ambachtelijke wijze appelsap geperst waarvan de bezoekers mochten proeven. De hoogstambrigade van het Groene Woud gaf voorlichting over snoeien en landschapsinrichting en er werden fruitboompjes verkocht.

Mede door het mooie weer konden we terugkijken op een zeer geslaagde dag die zeker ergens in Brabant vervolg zal krijgen.

*Ger van Santvoort*



Heeft u een leuk artikel voor de Pomospost?

Of een tip voor de agenda?

Stuur uw tekst, samen met beeldmateriaal, naar [janveel@hotmail.com](mailto:janveel@hotmail.com)

\* Foto's 1024 pixels of hoger. Grote bestanden (boven 5 Mb) graag via [www.wetransfer.com](http://www.wetransfer.com) sturen.



# Naschrift van de redactie

In de loop van de afgelopen decennia, sinds de aanleg van de Fruithof in Frederiksoord, ruim 20 jaar geleden, hebben deskundigen de rasnamen gecontroleerd van de aangeplante fruitbomen. Een aantal bomen was tot nu nog

niet onderzocht, onder andere omdat ze nog niet gedragen hadden, over andere waren twijfels over de namen. Daarom zijn de Vrienden van het Oude Fruit ingeschakeld. Ze hebben bomen gecontroleerd. Over 185 fruitrassen hebben

zij overeenstemming gekregen. Dit roept de vraag wat we weten van de rassen van ruim 800 fruitbomen in Frederiksoord. Van een groot aantal bomen is het ras nu bekend en helemaal of vrij zeker. Zie onderstaand overzicht.

## Na verwerking van de resultaten van de VOF kan het volgende overzicht gemaakt worden

| Fruitbomen      | Totaal aantal | gerooid | Twijfel aan de naam | Rasnaam onbekend | Rasnaam bekend |
|-----------------|---------------|---------|---------------------|------------------|----------------|
| Appelhoogstam   | 454           | 8       | 76                  | 16               | 354            |
| Perenhoogstam   | 151           | 5       | 18                  | 4                | 124            |
| Leiperen        | 154           | 3       | 19                  | 57               | 75             |
| Pruimenhoogstam | 79            | 3       | 9                   | 3                | 64             |
| Totaal          | 838           | 19      | 122                 | 80               | 617            |

## Toelichting

Geconcludeerd kan worden dat van ruim driekwart van de fruitbomen (617 van de ruim 800) er geen of weinig twijfel meer is over de rasnaam. Van het overige kwart (122 + 80) zal de komende jaren het ras nog definitief vastgesteld moeten worden. Aangevend moet worden dat met het determineren van de leiperenrassen pas recent is begonnen, vandaar dat het ras van de helft van de leiperen nog onduidelijk is.

Het jonge boomgaardje op het terrein met 9 oude kweerrassen is tot nu toe niet beoordeeld.



Determineren door de Vrienden van het Oude Fruit.



Determineren is moeilijk. Peren kunnen in vorm en kleur sterk variëren, hier vruchten van Williams Bon Chretien.



Doorkijkje met leipeer Rode Williams Leipeer.



# Een boerenerf kan niet zonder fruitbomen

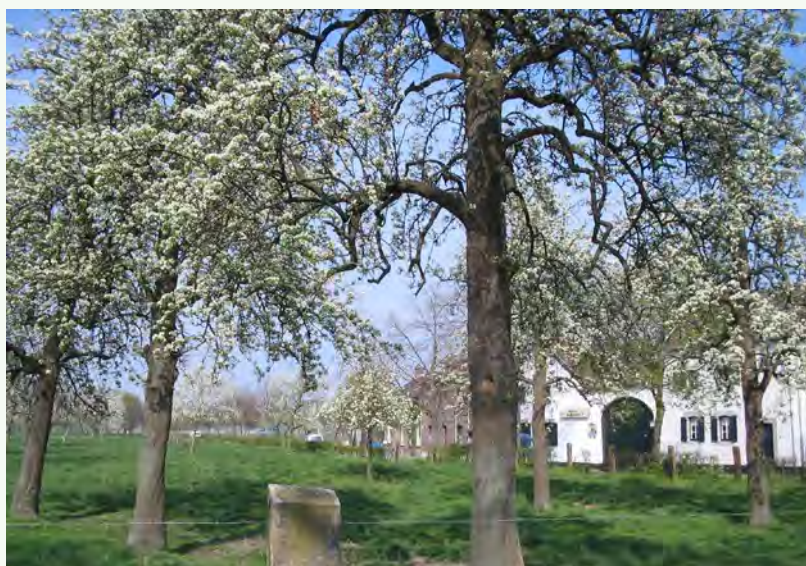
Tot halverwege de twintigste eeuw hadden veel landbouwbedrijven een eigen, kleine boomgaard. Door intensivering en specialisatie zijn veel van deze boomgaarden verdwenen. Toch werden niet overal deze boomgaarden geroid. In het Utrechts/ en Zuid-Hollandse veenweidegebied hielden veel mensen bij hun boerderij een klein gedeelte in stand. Ook in Zuid-Gelderland en Limburg vinden we nog veel boerenboomgaarden. Doorgaans zijn dit hoogstamfruitbomen. De boomgaard bij een boerderij is meestal vrij klein. Soms staan er zeldzame oude rassen van fruitbomen.

Steeds meer historische boerderijen komen in handen van burgers, buitenlui en niet agrarische ondernemers. Boerderij en omliggend erf verliezen daarmee hun oorspronkelijke agrarische functie en worden geschikt gemaakt voor de nieuwe bestemming. De aandacht van de nieuwe boerderijbewoners gaat meestal allereerst uit naar de verbouwing of restauratie van de boerderij. Vaak worden vanuit de achtergrond van de nieuwe bewoners romantische of stedelijke ideeën op het oude boerenerf losgelaten. Niet altijd wordt dan rekening gehouden met streekgebonden stijlkenmerken en het feit dat boerderij en erf een onlosmakelijke eenheid vormen. Hierdoor gaat in veel gevallen de ruimtelijke betekenis in het landschap van het historische boerenerf verloren. Gelukkig neemt de laatste jaren de belangstelling toe voor herstel en behoud van het historische boerenerf.

Boerderijen zijn niet compleet zonder erf. Het historische boerenerf was onderdeel van de traditionele manier van leven en werken op de boerderij en het platteland. De indeling was praktisch en sober. Nut ging voor de sier. Regionaal waren er grote verschillen door variatie in grondsoort, landschap, bedrijfstype



Boerenerf in Noord-Holland.



Boerenerf in Limburg met hoogstamfruitbomen.



Hallehuisboerderij bij Eemnes.



Oost-Nederlandse kleine hallehuisboerderij met oude perenboom.



Boerenerv in Lopik (Utrecht).



Boerenerv in Groningen met herstelde boomgaard.

en welvaartsniveau, waardoor streekeigen verschijningsvormen ontstonden. Het boerenerv was door de eeuwen heen ook geen statisch geheel, maar werd steeds aangepast aan de veranderende economische en sociale omstandigheden.

Kenmerkend voor traditionele boerenerven is de verdeling tussen vóór en achter. Voor de boerderij bevond zich de moestuin met boomgaard en soms een siertuin. Het achtererv was functioneler ingericht met schuren en bijgebouwen. Vorm, materiaalgebruik en groepering van boerderij en bijgebouwen hadden alles te maken met het soort bedrijfsvoering en het omringende landschap. Dat gold ook voor de beplanting. De boer selecteerde uit de streek die soorten waar hij het meeste nut van had. Door de ontwikkelingen op het platteland in de afgelopen decennia zijn veel boerenerven ingrijpend veranderd en veel historische elementen verdwenen. Toch zijn er vaak nog oude elementen aanwezig, waarmee bij de nieuwe inrichting van het boerenerv rekening kan worden gehouden. Terughoudendheid en soberheid bij de inrichting van het boerenerv dienen voorop te staan. Overdaad hoort er niet thuis. De traditionele indeling in voorerv en achtererv verdwijnt meestal als het achterhuis tot woonruimte wordt verbouwd. Bij burgerbewoning bestaat gewoonlijk de behoefte het gehele erf rond de boerderij als

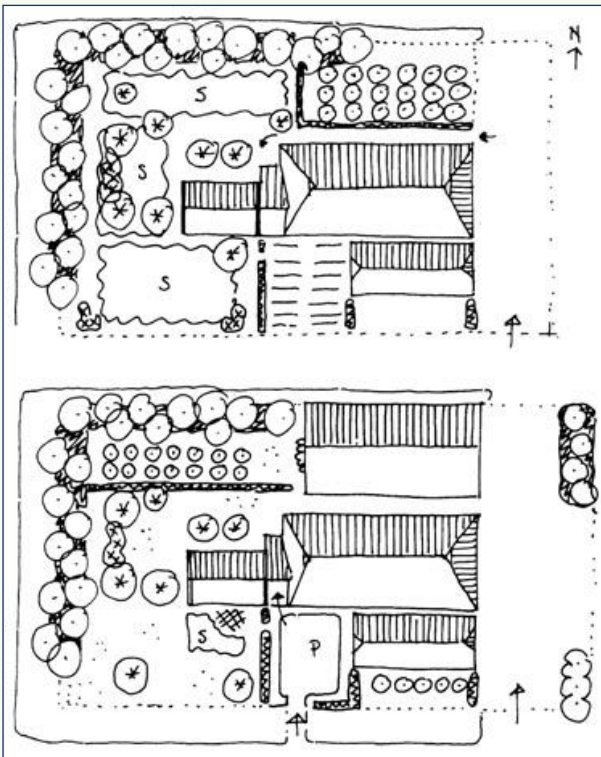
tuin in te richten. Daarbij verdwijnen de boerenboomgaardsjes en nog resterende oude fruitbomen worden niet meer vervangen als ze dood gaan.

Het nieuwe platteland hoeft geen openluchtmuseum te worden. Maar voor de kwaliteit en de belevingswaarde van het platteland is het belangrijk dat het karakteristieke beeld van historische boerderijen met hun streekeigen boerenerven bewaard blijft. Voorop dient daarbij het behoud te staan van die elementen die het boerderijcomplex als geheel typeren voor een bepaalde streek en tijd.

Het boerenerv heeft in ons land geen beschermde status. Maar net als historische buitenplaatsen zouden ook historische boerderijen met het omringende boerenerv als één samenhangend geheel en belangrijk cultuurofgoed moeten worden beschermd en financieel ondersteund. Nieuwe boerenervbewoners, die met gevoel voor traditie historische boerderijen en erven als cultuurhistorische eenheid blijven zien, kunnen hieraan een belangrijke bijdrage leveren.

**Bron.** Het historische boerenerv bij onttrekking aan het agrarische beheer

*Erik Somsen. In jaarboek monumentenzorg 2003. Boerenbedrijvingsheid Voortgang en behoud.*



Boerenerv in Groningen in 1900 en 1994. Meer bebouwing de boomgaard is terug gedrongen.

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](mailto:sterappel@versatel.nl)



bezoek onze website: [www.desterappel.nl](http://www.desterappel.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](http://www.fruitbomenkwekerij.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](http://www.tenelsen.nl) - [info@tenelsen.nl](mailto:info@tenelsen.nl)  
0545-293065 / 06-12239168

Roel Huistra  
ecologisch hovenier



aanleg en onderhoud van  
boomgaarden en boerenerven

Zeerijp (GR) 06-13505045  
[rmhuistra@gmail.com](mailto:rmhuistra@gmail.com)

## VRUCHTBOMEN EN KLEINFRUIT



biologisch - dynamische  
KWEKERIJ  
DE VROLIJKE NOOT

Oosterbutenweg 2  
8351 GH Wapserveen  
tel / fax 0521- 321580  
[www.devrolijkenoot.nl](http://www.devrolijkenoot.nl)



NL-BIO-01  
skal 6148

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

VRUCHTBOOMKWEKERIJ  
HOVENIERSBEDRIJF  
AUKE KLEEFSTRA



- grootste sortiment vruchtbomen van Nederland
- alles voor uw eetbare tuin
- projecten stadslandbouw en -boomgaarden
- vakkundig advies, aanplant en snoeiwerk

Bezoekadressen:  
Fryslân:  
Boskwei 3 (Bosweg)  
9262 SX Sumar

Zuid-Holland:  
Floreslaan 3  
3131 NA Vlaardingen

Voor openingstijden en meer informatie:

[WWW.VRUCHTBOOM.NL](http://WWW.VRUCHTBOOM.NL)

# Omenten van een oudere boom

## KROONENTEN



**1** Begin voorjaar de meeste hoofdtakken tot 60–75 cm van de stam afzagen. Laat 1 of 2 takken ongesnoeid als saptrekkers.



**2** Maak een verticale snee van 2–3 cm lang door de bast van een van de afgezaagde takken. Als deze 2–3 cm doorsnee heeft 2 sneden op gelijke afstand maken, als hij dikker is 3.



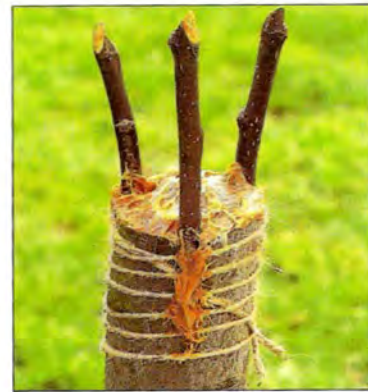
**3** Gebruik de botte kant van het mes om de bast van de cambiumlaag los te wrikken.



**4** Maak enthout van 3 knoppen lang met een vrij rechte snee aan de bovenkant en een heel schuine aan de onderkant. Steek ze tussen de bast met de snee naar binnen.



**5** Als 2 of 3 enten in de stam zijn aangebracht, moeten ze met sterk touw, dat rond de tak wordt gewonden, stevig vastgebonden worden.



**6** Breng enthout op de wonden aan. Als de enten aangeslagen zijn, moet de sterkste aangehouden en de andere verwijderd worden.

Vier Stappen.  
Bron Atrium  
tuinencyclopedie.

Omenten van bomen is zeer oud en was bekend bij de volkeren ver voor Christelijke jaartelling. In overleveringen en geschriften van de oude Grieken en Romeinen lezen we reeds over het oculeren en over een aantal entingsmethoden en dat de toepassingen door de eeuwen heen toegenomen zijn. De Fransman Thouin beschreef in zijn werk dat 1821 verscheen, 119! verschillende manieren en de Nederlandse

kweker Ottolander noemt in zijn boekje er een kleine zeventig. Vroeger was het heel normaal dat een fruitboom omgeënt werd en waarom? Ten eerste omdat het ras onrendabel werd en ten tweede als men een hoogstam omentte dan was zo'n boom met drie jaar weer in productie, een nieuwe hoogstam planten dat duurde veel langer, voordat die weer in productie was. Aan welke voorwaarde moet zo'n

boom voldoen om nog om te kunnen enten? Allereerst niet te oud en zo mogelijk vrij van kankeraantasting.

### Wanneer enthout knippen?

Men kan het beste in januari van het jaar van omenten het enthout knippen. Neem éénjarig hout zonder gemengde knoppen, maar wel met vitale bladknoppen. Beslist geen waterlot binnen uit de boom. Bij dit soort hout zijn de knoppen

dikwijls aan de “zwakke” kant en de internodiën (de afstanden tussen de knoppen) staan te ver van elkaar.

Dit enthout kan men het beste bewaren aan de noordzijde van een muur en afgedekt, ook is het mogelijk ze in een kuil te bewaren. Wel moeten we oppassen dat muizen het enthout niet kan aanvreten. Het mag in elk geval niet indrogen.

### Wanneer enten en hoe?

We kunnen als de weersomstandigheden het toelaten en de bast los laat, peren in maart en appels eind maart/april enten. Als de bast niet gemakkelijk los laat, dan zouden we een driehoeksenting toe kunnen passen. Laat de bast goed los, dan is een kroon of spleet ent aan te bevelen omdat dit gemakkelijk werkt.

Het gebruik van raffia en warme entwas is aan te bevelen, proeven met de afdichting met balsem zijn mij erg tegen gevallen. Bij een proef op de Fruithof in 2012 waarbij drie kroonenten gezet zijn, zijn deze afdicht met Lachbalsem en alle drie zijn mislukt.

Bij het gebruik van medifilm met warme entwas moet ook afgeraden worden. Het dunne plastic daarvan

raakt gemakkelijk los en daarom is raffia aan te bevelen, zeker als men een driehoeksenting toepast.

Verder is het van belang dat de te enten tak een opstaande stand moet hebben, dus naar boven wijst om een optimale groei kracht van jonge enten te kunnen garanderen. Ook kan het noodzakelijk zijn in de omgeving van de te enten tak een ander tak als “zuiger” te laten staan en als de tak zo'n 10 cm of meer dik is meerdere enten erop te zetten om “verzuipen” van de enten te voorkomen. Tenslotte vergeet het topje van de enten niet met entwas af te dichten, anders mislukt de enting alsnog.

Hoe verder? De eerste weken regelmatig enten te controleren of de entwas alles nog goed luchtdicht afsluit. Ook is het belangrijk dat er geen aangrenzende takken de enten kunnen raken, waardoor ze alsnog los raken. Uitlopers van de “moederboom” zoveel mogelijk verwijderen. Na een aantal maanden zullen we ook moeten controleren of de raffia niet ingroeit en deze voorzichtig doorsnijden.

*Marten Pelleboer*



Geslaagde kroonenten van Rode Williams.

# Het planten of vervangen van een fruitboom

**Alvorens we gaan planten moeten we ons afvragen of de grond waar we de boom in willen planten wel daar voor geschikt is.**

**Is het zand, klei of veengrond of er iets tussen in?**

**Is de grond goed ontwaterd?**

**Is er wind beschutting?**

**Hoe is de voedingstoestand van de grond?**

**Hebben er eerder fruitbomen gestaan, zo ja welke en zijn de restanten goed opgeruimd.?**

### Grondsoort

Elke grondsoort heeft zo zijn specifieke eigenschappen die voor fruitboom geschikt zijn om al of niet succesvol te groeien. Zo staat meer of meer vast dat peren op de betere gronden geplant moeten worden. Kan een peer niet op zandgrond geplant worden? Ja zeker, maar hij

zal extra verzorging en bemesting vragen.

Op natte venige gronden kan men eigenlijk alleen Luntersche Pippeling of een Bramley's Seedling planten, liever geen handappels of peren. Ook zal een Zoete Brederode (stoofpeer) op een natte grond veel

last kan hebben van *Pseudomonas syringae* (dode knoppen).

Cox's Orange Pippin, Yellow Transparent en Karmijn de Sonnaville vragen een goed ontwaterde en doorlaatbare grond, anders ontstaat er snel vruchtboomkanker.

Gronden die niet goed ontwaterd zijn of waar storende lagen in de bodem aanwezig zijn waardoor water te lang blijft staan, zijn daardoor niet geschikt om met succes grootfruit aan te planten. Het is daarom raadzaam eerst iets aan de ontwatering te doen dan wel storende lagen te doorbreken (met een woelpoot).

Kan men dan niets planten op een natte grond? Zo is het ook niet



Een ruim plantgat.

helemaal: moesappels en stoofpe-  
ren lukken nog wel.

Steenfruit (kersen, pruimen, abri-  
kozen, perziken) vragen om een  
niet al te zure grond, waarbij voor  
kersen en walnoten de bodem ook  
nog goed doorlatend moet zijn. Op  
een droge zandgrond kan men be-  
ter geen fruit planten. De voedings-  
toestand is meestal ver beneden de  
vereiste waarden en bovendien tre-  
den er snel droogteverschijnselen  
op.

### Windbeschutting

Sommige fruitbomen/rassen zijn  
erg windgevoelig, andere daaren-  
tegen zijn geschikt om aan de rand  
van een perceel te planten. Bv de  
stoofpeer Kleipeer (synoniem Win-  
terjan) en het appelras Pinova zijn  
erg windvast.

### Voedingstoestand van de grond

Planten we de boom in "verse  
"grond (= grond waar nog nooit een  
fruitboom heeft gestaan) dan kan  
het een goede zaak zijn voor het  
planten te kijken naar het gehal-  
te aan voedingsstoffen in de grond.  
Men zou bij herinplant ook kunnen  
overwegen om een grondmonster  
te (laten) nemen. Dan weet men  
wat in de grond aanwezig is en kan  
men eventuele tekorten met een ge-  
richte bemesting wegnemen.

### Herinplant

We spreken van her-inplant als we  
op de plaats van een fruitboom die  
dood gegaan is een nieuwe neer wil-  
len zetten. Kan dat, vragen sommi-  
gen zich af. Het antwoord is ja, maar  
wel onder bepaalde voorwaarden.

Zo moeten we nagaan waaraan  
de boom dood gegaan is, aan ou-  
derdom of een bepaalde ziekte. Zo  
kan het zijn dat de boom dood ge-  
gaan is aan loodglans of aan de ho-  
ningzwam. In dat laatste geval zul-  
len we alle wortels zorgvuldig op  
moeten ruimen. Er kan op die plek  
beter geen fruitboom van de zelf-  
de soort neergezet worden, m.a.w.  
als er een pruim of peer gestaan  
heeft, bij voorkeur een appel plan-  
ten. Ook hier geldt bij het planten,  
meng goede potgrond in de grond  
van het plantgat. Dit bevordert de  
wortelvorming. Soms kan het nut-  
tig zijn om wat kalk in het plantgat  
te strooien, dit om de meststoffen  
die in de grond aanwezig zijn snel-  
ler beschikbaar te krijgen. Let er bij  
het planten op dat de boom niet te  
diep komt te staan. Als het jonge  
boompje zo diep komt te staan dat  
de entplaats in de grond komt, is  
er kans dat zich boven de entplaats

wortels gaan vormen en dat door de  
eigen wortelvorming er ongewens-  
te groei/vruchtbaarheidverhouding  
van de boom ontstaat.

### Wanneer planten?

De voorkeur is najaar/winter, als de  
boom tot rust is en als de weersom-  
standigheden en de grond het toe-  
laten. Maar ik voeg er gelijk aan  
toe: beter in het voorjaar onder goe-  
de omstandigheden geplant dan in  
het najaar/winter er in "geprutst".  
Wel is het zo dat bij planten in het  
voorjaar maart/april de bomen bij  
het uitlopen snel vocht tekort krij-  
gen. Er is een gezegde: er verdrogen  
meer bomen in april dan in "hart-  
je" zomer.

Heeft men een "inboeter" dan deze  
fors terugnoeien bij het planten,  
zodat kruin en wortels weer in  
evenwicht zijn. Even voor alle dui-  
delijkheid: een inboeter daar wordt  
een boom mee bedoeld die iets ou-  
der is, maar tussen andere bomen  
geplant wordt zodat het verschil  
met de omringende bomen niet te  
groot is.

Na het planten kan men het beste  
op de zwarte strook van het plant-  
gat een laag compost aanbrengen,  
zo ruim mogelijk onder de volledi-  
ge boomkruin, dit voorkomt boven-  
dien het uitdrogen van de wortels.  
Het aanbrengen van antiwortel-  
doek moet afgeraden worden om-  
dat hier heel snel muizen onder  
komen.

Marten Pelleboer



Entplaats hoger dan het maaiveld.



## Natuurlijke vijanden en welke zijn dat?

Was het in het verleden zo dat fruittelers, maar ook hobbytelers, menig gewasbeschermingsmiddel tot hun beschikking hadden door de komst van de bestrijdingsmiddelenwet en de toepassingen daarvan is dat verleden tijd. Tegenwoordig is een spuitlicentie vereist voor het gebruik en de aanschaf van gewasbeschermingsmiddelen. En zonder die licentie is er voor de hobbyteler weinig meer te krijgen. Wel zijn door de opkomst van de biologische fruitteelt er voor hobbytelers mogelijkheden ontstaan om bepaalde aantastingen door schimmels en insecten te bestrijden en te voorkomen.

### Natuurlijke vijanden

- Appelroofmijt (*Typhlodromus pyri*)
- Gaasvliegen
- Galmuggen
- Roofwantsen
- Zweefvliegen
- Lieveheersbeestjes
- Sluipwespen
- Oorwormen
- Vogels

### Appelroofmijt:

In de jaren 70 tot 80 van de vorige eeuw kregen we langzamerhand een enorm spintprobleem in appelaanplanten. Tegen de meeste chemische middelen bleek resistentie opgebouwd of ze werkten bijna niet meer. Het was Mark Trapman, een voorlichter op het biologische fruitbedrijf Schuilenburg, ontdekte dat de spintmijt een natuurlijke vijand had nl. de appelroofmijt. Hij kwam op het idee om deze in professionele teelten uit te zetten. Hoe ging dat? Men zocht in juni/juli een perceel waar die roofmijt voorkwam, knipte drie scheuten met bladeren waarop roofmijten zaten en men bracht deze naar een boom van een andere aanplant. Binnen een korte tijd verspreidden die roofmijten zich door de bomen, waar ze zich te goed deden aan spintmijten. Wel was het een zaak om bepaalde gewasbeschermingsmiddelen niet meer te

gebruiken. Dit om de groei van de roofmijtpopulatie te stimuleren. Op die manier hoefde men geen bestrijding tegen spintmijt meer uit te voeren. Tegenwoordig is op de moderne fruitbedrijven het inzetten van roofmijten niet meer weg te denken.

### Sluipwespen:

Net zo is het gegaan met de aanpak van de bloedluis. Het middel Kilval was weg gevallen en Pirimor+uitvloeier werkte onvoldoende. We hebben het aan de groep "telen met toekomst" te danken dat ook bij de aanpak van bloedluis een nieuwe weg is ingeslagen door de inzet van oorwormen, lieveheersbeestjes en sluipwespen. Tegenwoordig worden die gewoon in Nederland gekweekt. Ze zijn bij gespecialiseerde tuincentra te koop. Sluipwespen leggen een eitje in de luizen waardoor ze mummificeren. Wel is het zo dat een boom niet volledig onder de bloedluis moet zitten, wil het goed werken. Is dit wel het geval dan zullen we met een rasp of staalborstel eerst grote groepen aantallen bloedluizen moeten reduceren.

### Roofwantsen:

In de perenteelt kan een aantasting van perenbladvlo de oogst van peren



Roofmijt.



Roofwants.



Larven lieveheersbeestjes.



Omslag boek 'Ziekten en Plagen ...natuurlijk bestrijden'.

behoorlijk "verzieken". De kwaliteit van de peren kan er erg onder lijden. Wel is het zo dat we in niet professionele bedrijven maar zelden een perenbladvlo aantreffen. Zo heb ik in de 8 jaar op de Fruithof in Frederiksoord er nooit één aangetroffen.

Het was één van de eerste zaken die mij op viel: geen perenbladvlo in de perenbomen. Hoe kan dat? Vroeg ik mij af?. Er waren een paar oorzaken te bedenken. In eerste instantie de matige groei van de bomen. Zodra er meststoffen zoals Ureum op de bomen gespoten wordt, geeft dat toch een gunstiger klimaat voor het aantrekken van bladvlotten en ten tweede de aanwezigheid van “gemengde” singels van heesters om het terrein. Dit biedt een overwinteringsplaats voor roofwantsen.

### Oorwormen:

Toen het bestrijden van de perenbladvlo moeilijker werd, is eerst de inzet van oorwormen gepromoot. Doch de oorworm komt in het seizoen maar langzaam opgang. Zo

zijn er omstreeks juni jonge oorwormen. Voor die tijd hebben we vaak te maken met de mannetjesoorwormen die het nest uitgejaagd zijn, maar die zijn niet zo talrijk. Wel zijn ze heel belangrijk voor de bestrijding van de eerste luizen en kleine rupsen.

### Het belang van bloemstroken

Tegenwoordig wordt veel aandacht besteed aan de aanleg van bloemstroken. Deze zijn voor het aantrekken van de boven genoemde natuurlijke vijanden onmisbaar zijn. Zo'n bloemstrook kan bestaan uit 47% Boekweit, 16% wilde Venkel, 8% Grootakkerscherm, 8% Gipskruid, 8% Korenbloem, 6% Gele ganzenbloem, 5% Zonnebloem en 3% klaproos. Een samenstelling die door



Delphy (voorheen DLV plant) uitgedacht is. Andere samenstellingen zijn natuurlijk ook mogelijk maar deze samenstelling is door het bedrijf Delphy (zie <http://delphy.nl/>) zo gekozen dat de specifieke bloemen zo hun eigen natuurlijke vijanden van de voorfruit schadelijke insecten op fruitbomen aantrekken. Bloemenzaadmensel zijn bij tuincentra verkrijgbaar.

Marten Pelleboer

# Honingzwam (*Armillaria mellea*)

De honingzwam is een gevaarlijke vijand van vooral de perenboom. Wel komt de zwam algemeen voor, maar meestal slechts als zwakteparasiet in oude boomgaarden, waar zij de dood van zieke en versleten bomen vervroegt. Alleen, wanneer boomgaarden zijn aangelegd op percelen, die vroeger bos waren en de wortelresten van dennen of eiken (of van een gerooide boomgaard) niet met zorg zijn verwijderd, kan het gebeuren dat de aanval van de zwam gevaarlijk wordt en jonge bomen doet sterven nog voor ze volwassen zijn.

### Symptomen

De aantasting van de honingzwam kenmerkt zich door verzwakking van de bomen. De groei neemt af, de vruchten blijven klein en de bladeren krijgen vroegtijdig herfstkleuren. Komt de zwam op oude bosgrond voor, dan kunnen de bomen plotseling dood gaan, meestal midden in de zomer. In oude boomgaarden duurt het vaak jaren, eer de boom bezwijkt.

Verwijdert men de grond bij de wortelhals van zieke bomen, dan treft men tussen bast en hout witte myceliumdraden. Ook kunnen onder

de bast en in de nabijheid van de aangetaste delen zwarte veterachtige strengen; de z.g. rhizomorphen, die door de grond trekken en trachten nieuwe slachtoffers te vinden. In de herfst, meestal in september/oktober, komen aan de voet van de bomen honingkleurige paddenstoelen tevoorschijn. De aangetaste delen van de wortelhals zijn steeds min of meer vergaan. Sterft een jonge boom plotseling af, dan is de gehele wortelhals verteerd. De honingzwam tast de meeste houtgewassen aan; ook vrijwel alle soorten vruchtbomen kunnen het slachtoffer worden. Het hangt ook sterk van de vitaliteit van de boom af.

### Ziekte verwekker

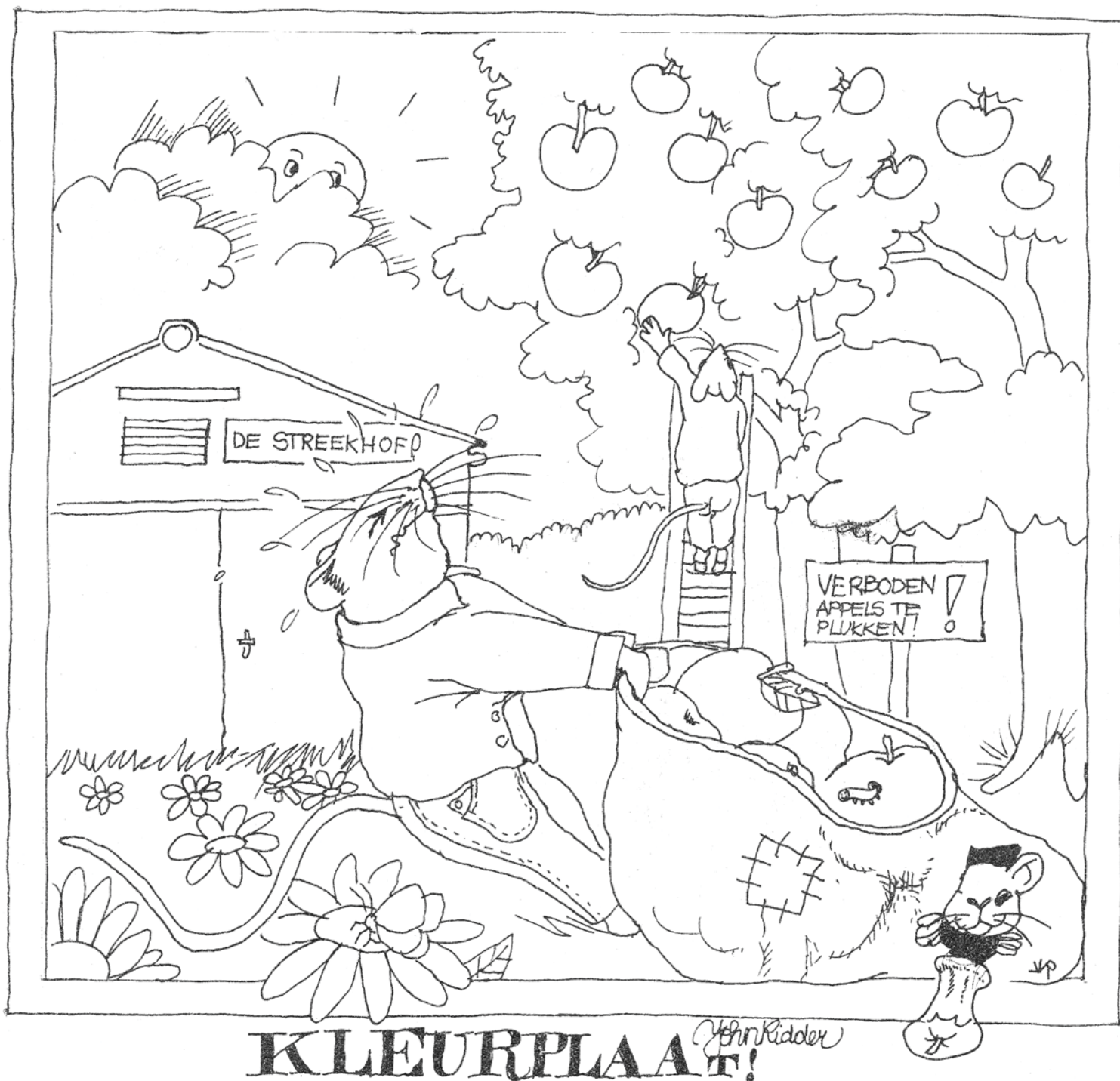
De veroorzaker van het wortelrot is de paddenstoelenvormende zwam *Armillaria mellea* Fr. De paddenstoelen worden in het najaar gevormd en brengen een groot aantal sporen voort, die de ziekte verspreiden. Een andere wijze van verspreiden van de ziekte is doormiddel van rhizomorphen, die bestaan uit dicht in elkaar draden. Die vormen een dicht ineen geweven mycelium welke een grote duurzaamheid hebben. Zij groeien op een diepte van



10 tot 20cm door de grond op zoek naar andere vruchtbomen. Deze wijze van verspreiding van de ziekte speelt een grotere rol dan de eerste en waar de ziekte verwoestend optreedt, zijn de rhizomorphen in de eerste plaats schuldig.

Marten

# Kleurplaat De Streekhof Den Andel



Stuur de ingekleurde en van adres en leeftijd voorziene kleurplaat naar:

Gerrit Plakmeijer  
Dr L.F. Kampsstraat 2  
9953SP Baflo

De inzenders krijgen een fruitpresentje. Altijd prijs, wel zelf ophalen.



Opnieuw uitgegeven

# POMOLOGIA VAN JOHANN HERMANN KNOOP

In 2015, 250 jaar na het overlijden van Maria Louise van Hessen-Kassel, de prinses die Johann Hermann Knoop naar Friesland haalde, is een nieuwe uitgave van Pomologia verschenen. Uitgeverij Bornmeer uit Gorredijk mocht hiervoor een origineel exemplaar fotograferen dat in het bezit is van het Historisch Centrum Leeuwarden. Het boek heeft bijna hetzelfde formaat als de originele uitgave van 1758 (octavo, 26 x 40 cm). Het bevat alle 12 kleurenplaten van appelrassen, 8 kleurenplaten van perenrassen, de beschrijvingen van de appels en peren uit die tijd en het register. Ook ent- en andere teelttechnieken komen aan bod. Het boek besluit met een nawoord van Geart de Vries over Johann Hermann Knoop, hortulanus en veelzijdig publicist.

Het boek is uitstekend verzorgd: voor bibliofielen is het interessant dat voor het binnenwerk zogenaamd Salzer ongestreken romandruk is gebruikt in de kleur crèmegetint. Door het gebruik van deze mooie kwaliteit papier streeft de uitgever een meer natuurlijke weergave van de afbeeldingen na en wil hij de oorspronkelijke uitgave wat betreft de uitstraling dichter benaderen.

Het is niet verwonderlijk dat Knoop's werk nog steeds geliefd is bij fruitwekers en tuinliefhebbers. Dit boek verdient een plek in de boekenkast bij iedereen die aangestoken is door het fruitvirus. Bedenk wel dat de kleuren feller zijn uitgevallen dan in de originele uitgave.

*Marianne van Lienden*

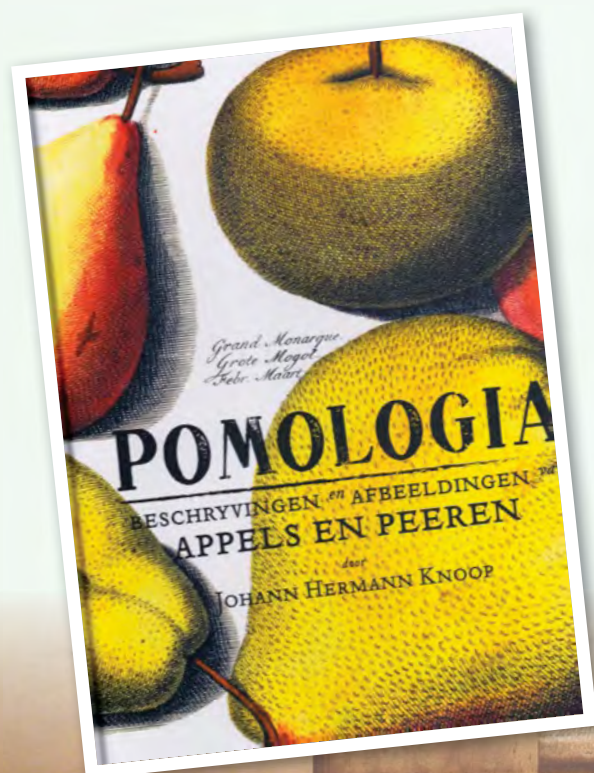
**Titel:** Pomologia  
**Auteur:** Johan Hermann Knoop  
**Uitgeverij:** Bornmeer, Gorredijk  
**ISBN:** 978-90-5615-362-5  
**Prijs:** € 25,00  
 Te bestellen bij de boekhandel of via internet

## Rectificatie

In het vorige nummer van Pomospot staat dat de heruitgave van Pomologia € 19,90 kost. Deze prijs is onjuist.

**De juiste prijs is € 25,-**

Zie: <http://www.bornmeer.nl/winkel/pomologia/>



# Nieuws van het Documentatiecentrum

Af en toe komen er schenkingen binnen, die kunnen variëren van een oude nieuwsbrief van de NPV die een jaargang compleet maakt en daarom meer dan welkom is tot een flinke stapel naslagwerken.

De collectie antiquarische naslagwerken die in december 2015

binnenkwam, is een fantastische aanwinst waar een pomologische vereniging meestal alleen maar van kan dromen en dan gebeurt het in werkelijkheid.

AOC Terra wilde ruimte maken in zijn vestiging in Meppel en men besloot dat de oude bibliotheek moest verdwijnen. Dat kwam de voorzitter

van de Fruithof ter ore; hij vroeg meteen of de school wilde denken aan de bibliotheek van de NPV en de Fruithof. Dat was niet tegen dovemansoren gezegd, want een paar weken later stond een flinke doos met prachtige antieke boeken over pomologie op de beheerder te wachten.

## Het betreft de volgende boeken

Knoop, J.H., *Pomologia van appels en peren* 1758

Berghuis, S., *De Nederlandsche Boomgaard* 1864, deel 1 Appels

Berghuis, S., *De Nederlandsche Boomgaard* 1868, deel 2 Peren en steenvruchten

Goethe, R., *Aepfel und Birnen: Die wichtigste Deutschen Kernobstsorten* (1894)

Lucas, E., *Württembergischer Obstsorten, Apfel- und Birnsorten* 1858

Lucas, E., *Württembergischer Obstsorten, zweite Abteilung, Kirschen, Pflaumen, Abricosen, Pfirsiche* 1861

Lauche, W., *Handbuch der Tafeltraubenkultur* 1894

Lauche, W., *Deutsche Pomologie Birnen Erste Folge* no 1-50 1882

Wendel, A.J., *Nederlandsche flora en pomona*, deel 1, 1879

Wendel, A.J., *Nederlandsche flora en pomona*, deel 2, 1879

Sommige boeken vertonen slijtage, de een wat meer dan de ander, wat geen wonder is als je het jaar van uitgave ziet; ze zullen dit jaar dan ook geres-taureerd worden. De waardevolle boeken zijn op een veilige plaats ondergebracht en niet op de Fruithof.

We hebben het AOC Terra heel hartelijk bedankt voor deze bijzonder ge-nereuze schenking.



Berghuis, S, *De Nederlandsche Boomgaard*, deel 1, plaat 12.

## Oproep

De jaargangen en losse nummers van tijdschriften die we nog zoeken, staan hieronder.

### Pomospost

1997, jrg. 8, nr. 1 en 2

1998, jrg. 9, nr. 4

1999, jrg. 10, nr. 2

### Pomologia (NBS)

1985 t/m 1990, de jrg. 1 t/m 6

1994, jrg. 10

1997, jrg. 13

### Fructus

1999, jrg. 7, nr. 1

Het Documentatiecentrum is geopend op de eerste woensdag van de maand.

Plaats: de Fruithof, Frederiksoord.  
Tijd: 10.00 tot 15.00 uur.

De boeken worden alleen ter inzage gegeven.

Het is mogelijk kopieën te maken, met uitzondering van anti-quarische boeken, tegen een kleine vergoeding.

Leden kunnen de catalogus raadplegen op de website. Er wordt gewerkt aan het up-to-date maken van de digitale catalogus. Er is een papieren catalogus aanwezig in de bibliotheek.

Beheerder van het Documentatiecentrum: Marianne van Lienden.  
Voor vragen of informatie kunt u bellen naar tel. 0593-562222 of een email sturen naar:

[mjwlienden@outlook.com](mailto:mjwlienden@outlook.com)

# Geschiedenis van de Nederlandse keuken

Bespreking van het boek met een selectie van recepten met fruit

Dit boek is een goed geschreven samenvatting van bijna 2000 jaar Nederlandse culinaire geschiedenis. Het is tevens een kookboek: ieder hoofdstuk is geardeerd met – om in keukentermen te spreken – recepten uit de tijd die besproken wordt, ruim 100 historische recepten, van Rundvlees met groente uit het jaar 512 tot en met Hollandse groentesoep met balletjes uit 1999. Drie recepten met fruit uit het boek vormen de culinaire invulling van de rubriek Culinair creatief.

De zoektocht naar het antwoord op de vraag of er een Nederlandse keuken bestaat, moet een project van jaren zijn geweest. Uit literatuur blijkt dat de Nederlander al eeuwen denkt dat dit wel degelijk het geval is. Een voorbeeld: in 1733 eten Hollanders nog met hun handen, terwijl de Fransen, Spanjaarden en Duitsers al een vork gebruiken. Een Hollandse koopman is van mening dat buitenlanders schurft hebben en dus niet met hun vingers kunnen eten; Hollanders zijn zindelijk en voor hen geldt dat niet.

Meerman zoekt culinaire verbanden in de loop van de geschiedenis en wat blijkt? De Nederlandse culinaire ontwikkeling hangt nauw samen met historische ontwikkelingen. Tijden van oorlog en bezetting, vluchtelingen, handel, koloniale techniek en wetenschap hebben invloed gehad op wat er werd gegeten. Het moderne menu is met recht een 'hutspot' van ingrediënten, die van overal ter wereld meegenomen zijn. Buitenlandse ingrediënten hebben ons in drie golven bereikt. Eerst de Romeinse golf en daarna de Arabische golf: de Arabieren stichtten vanaf de 7e eeuw een rijk dat

van India tot aan Portugal reikte. Ten derde de ontdekking van Amerika in 1492. Vanaf de 16e eeuw kwamen allerlei Amerikaanse groenten- en fruitsoorten naar West-Europa, zoals aardappels, sperziebonen, tomaten en chilipepers. Deze drie golven hebben samen voor een groot deel bepaald wat en waarmee we koken.

De Romeinen introduceerden hun agrarische kennis met hun landbouwbedrijven op de vruchtbare löss in Zuid-Limburg. Ze verbouwden daar graan waarvan ze puls, pap van graan of peulvruchten (in hun vaderland) bereidden. De Bataven, die dienst deden in het Romeinse leger, kregen dat voor hen nieuwe gerecht te eten. Wat je at, werd bepaald door tijd, plaats en sociale klasse, net als nu. Dat gold ook voor de middeleeuwen. Keizer Karel de Grote (742-814) stimuleerde de land- en tuinbouw. Van hem moesten veel soorten groenten en kruiden aangeplant worden op zijn kroondomeinen. Kloosterorden werden verplicht boomgaarden en moestuinen aan te leggen.

Van 500 tot 1500 lijken Arabische of mediterrane ingrediënten in de kookkunst doorgedrongen te zijn.



In een 14e eeuwse Engels kookboek worden amandelen, kaneel, peper en saffraan in recepten vermeld. In het Brusselse *Een notabel boeckken* uit 1514 staat een recept van Appeltaerten, een heerlijk en niet erg ingewikkeld recept. De keuken in de Nederlanden is in dit boekje veel simpeler dan in de Viandier, het kookboek van de beroemde Franse hofkok Taillevent: hij noemt als ingrediënten voor appeltaart ook nog vijgen, rozijnen, wijn, boter en ui.

In de 17e eeuw, in de tijd van de Verenigde Oost-Indische Compagnie (VOC), zorgde de handel met Azië bijvoorbeeld voor de introductie van

specerijen zoals kruidnagel en foelie. Het eerste kookboek in de Gouden eeuw is geschreven door Carolus Battus. Hij is de eerste met een recept voor bloemkool. Het recept voor Stoofperen in Hippocras, een soort bisschopswijn, is van hem. Het peil van de tuinbouw steeg in de Gouden eeuw tot grote hoogte. De teelt van groente was gecentreerd rond Leiden, Delft, Lange-dijk en in West-Friesland, de twee laatstgenoemde liggen in Noord-Holland. De boomkwekerij en de fruitteelt floreerden, in plaatsen als Aalsmeer (bloemen en fruit) en Boskoop. De Leidse kweker Henrick van Oostens publiceerde *De Nederlandschen hof*, beplant met bloemen, ooft en orangerijen in 1700. Dit boek was in zijn tijd beroemd en beleefde elf drukken tot 1866. Uit eigen ervaring beschrijft hij op een nuchtere toon en in de volkstaal een groot aantal fruitbomen (190 appels en 117 perenrassen) en groentezaden, die hij kon leveren. Er spreekt een fenomenale vakkennis uit.

In de 18e eeuw, de Franse tijd, komen ontwikkelingen op gang die later ook in de 19e eeuw belangrijk zouden worden voor de voeding: de teelt van suikerbieten en het verhitten van voedsel. In het begin gebeurde dit op 100°C zodat het voedsel houdbaar werd in flessen. Een jaar later werd het inblikken van voedsel uitgevonden. Aan het begin van de 19e eeuw was nog niet bekend waarom hitte conserverend werkt. Dat ontdekte Louis Pasteur pas in de 2de helft van die eeuw en naar hem is de techniek van het pasteuriseren genoemd. Daarbij wordt voedsel tot maar 70°C verhit en zo wordt de smaak beter bewaard.

In de 18e eeuw begonnen de receptenboeken van de keukenmeiden te verschijnen. Deze boeken werden vooral gekocht door bezitters van buitenhuizen. De freule en de deftige mevrouw ontleenden autoriteit aan de keukenmeidenboeken en deze kookboeken bleven populair tot aan het begin van de 20ste eeuw. Uit het begin van de 19e eeuw dateert de vroegste vermelding van erwtensoep, 'onze nationale soep'. Bij de keukenmeiden Aaltje en Betje in de tweede helft van de 19e eeuw zoek je nog vergeefs naar stampot. Maar Maria Haezebroek geeft in haar boek *De hedendaagsche kookkunst* een recept voor hutspot, zoals we het nu nog steeds kennen: met winterwortelen, aardappelen, uien en klapstuk.

Tot ver in deze eeuw liep een pannenkoekengrens van noord naar zuid door Nederland: ten westen van die denkbeeldige lijn ontbeten men met brood dat was gebakken van roggemeel of importtarwe, ten oosten daarvan at men pannenkoeken van boekweitmeel. Boekweit groeit namelijk goed op zandgrond. In mijn familie was een aange-trouwde oom Jacques, die was geboren in Weert. Hij vertelde dat hij in zijn jeugd ontbet met pannenkoeken. Tot in de jaren 70 van de vorige eeuw, de tijd dat mijn tante en hij in Amsterdam woonden, hield hij deze traditie in ere. Mijn familie, die in het westen geboren en getogen is, vond dit maar een vreemd gebruik. Als westerlingen ontbeten we (en ontbijten we nog steeds) met brood, meestal met zoet beleg.

Traditionele recepten zoals stampotten, bijvoorbeeld stampot rauwe andijvie waarvan we denken dat

ze oud zijn, zijn pas in de 20ste eeuw ontstaan. Wel oud zijn hutspot en hete bliksem. Hutspot wordt aangepast aan de moderne tijd en dit gebeurt ook met hete bliksem. Daarom wordt hier de 21e eeuwse variant van het recept voor hete bliksem gegeven, een topgerecht volgens Meerman.

En toen werd in 2003 alles anders. Het gaat nu slecht met de Nederlandse voeding volgens Meerman. Sinds de jaren 70 van de vorige eeuw groeit het wantrouwen tegenover onze voeding. Er is verzet ontstaan tegen de moderne voedselproductie en een deel van het verzet radicaliseerde. Sommige mensen wantrouwen de additieven in ons eten, bijvoorbeeld producten met E621 mononatriumglutamaat of ve-tsin, chemicaliën die onnatuurlijk klinken en dat beslist ook zijn volgens Meerman.

Het boek bevat ruim 100 recepten, die overgezet zijn naar modern Nederlands. Kooklerares en kookboekenredacteur Hennie Franssen heeft een aantal recepten uit dit boek geselecteerd en uitgewerkt voor de 21ste eeuwse kok. Ze is zo dicht mogelijk bij het origineel gebleven, maar ze heeft vooral de hoeveelheden naar eigen inzicht aangepast.

Het boek staat garant voor urenlang leesplezier en nodigt uit om de recepten zelf uit te proberen. Achterin staan de bronnen en het register: voor het geval je meer wilt weten over een onderwerp en het register is handig om snel iets op te zoeken.

*Marianne van Lienden*



#### **Over de schrijver**

Jacques Meerman (1943) vertaalde vele kookboeken uit diverse talen, onder meer van Claudia Roden, Harold McGee en Giorgio Locatelli. Tot voor kort was hij vaste medewerker bij het culinair-culturele tijdschrift *Bouillon!* Hij woont sinds 1990 in Spanje.

**Titel:** Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken  
**Auteur:** Jacques Meerman  
**Uitgeverij:** Ambo/Anthos  
**ISBN:** 978 90 263 3258 6  
**Prijs:** € 29,90, gebonden  
Te bestellen bij de boekhandel of via internet



Goedkope 20ste eeuwse uitgave van Maria Haezebroek de hedendaagsche kookkunst (1848).

Herdruk uit 1972 van Betje de goedkoope keukenmeid uit 1850.



# De recepten:

## Appeltaerten (1514, Een notabel boecxken)

Neem appels die goed moezen. Schil ze en snijd ze klein maar zorg dat er geen pitten of klokhuizen achterblijven, want die bederven de hele taart. Vul een met deeg beklede pasteivorm tot de rand met de appels. Leg daarop een deksel van hetzelfde deeg en bak het geheel in de oven. Haal de taart eruit en snijd een groot gat in het deksel, zodat er maar een rand overblijft. Roer de appels met een houten lepel kapot. Desgewenst kunt u ze zeven. Roer er dan de volgende specerijen door: kardemom, gember, kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, foelie en poedersuiker. Extra lekker wordt de taart met zachte zandkoekjes en suiker waarvan men koeken bakt. Roer er dan room door. Giet de vulling in de taart en zet hem in de oven tot hij droog is.

## Stoofperen in Hippocras (1593, Battus, Eenen seer schoonen ende excellenten cocboeck)

Neem peren, schil ze, snijd een plakje van de onderkant, maar laat de steeltjes zitten. Besteeck ze met kruidnagels en zet ze in rode wijn met foelie, suiker en kaneel. Stoof ze gaar en geef de wijn zo nodig extra kleur met wortel of een kleurstof. Wilt u gele peren, doe dan hetzelfde met witte wijn en saffraan; u kunt ze ook eerst in boter bakken. Kook ze gaar en bestrooi ze met suiker, kaneel en gember. Haal ook bij deze peren de steeltjes niet weg.

## Hete bliksem (1936, 'door den auteur speciaal voor de VARA samengesteld')

1 kg zachtzure of zoete appels, 1 kg aardappels, 1 pond vers doorregen spek, 50 g suiker, 50 g boter, 25 g zout, water.

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de partjes in tweeën. Doe het spek in een pan, giet er zo veel kokend water bij dat het net onderstaat en kook het spek ca. 20 minuten. Leg daar nu de aardappels, het zout, de suiker, de appels en ten slotte het stukje boter op. Laat het geheel zachtjes gaar pruttelen in ca. 1 uur. Vooral niet roeren. Geef er gekookte rookworst of varkensvlees bij.

## Mijn hete bliksem (2014, van de auteur)

Neem ca. 500 g goudrenetten (elke andere appel is verboden). Schil ze en snijd ze niet te klein. Schil iets meer aardappels dan appels, snijd ze in stukken en kook ze gaar. Smelt een klont boter, fruit een gesnipperd uitje met ongeveer 1,5 cm kleingesneden verse gember, voeg 150 g rookspek in blokjes toe en bak ze gaar. Doe de appels erbij, roer, sluit de pan en laat alles zachtjes pruttelen tot de appels bijna (niet helemaal) moes zijn; doe er zo nodig een scheutje water bij. Stamp de gare aardappels of pureer ze niet te grondig en roer ze door de appels. Geef er een grove, ambachtelijke rookworst bij. De goudrenetten tintelen en de gember en het rookspek geven diepte aan de smaak. Topgerecht!

# Cursusprogramma 2016

## Fruithof Frederiksoord

### Ontwerp je Boomgaard

**30 januari 2016**

Tijd: 10.00 tot ca. 15.00 uur.

Kosten € 55,00.

Opgeven via de e-mail:

[cursusfruihof@gmail.com](mailto:cursusfruihof@gmail.com)

### Wintersnoei appel- en perenbomen: 2 daagse workshop

**Dinsdag 9 februari 2016**

Tijd: 19.30 tot 21.30 uur **theorie**,

**Zaterdag 13 februari**

Tijd: 10.00 tot 15.00 uur **praktijk**.

Kosten: € 62,50. Incl. hand-out.

Opgeven via de e-mail:

[cursusfruihof@gmail.com](mailto:cursusfruihof@gmail.com)

### Wintersnoei appel- en perenbomen

**27 feb 2016**

Workshop 1 dag:

Ochtend **theorie**, middag **praktijk**.

Tijd: 10.00 tot 15.00 uur.

Kosten: € 47,50. Incl. hand-out.

Opgeven via de e-mail:

[cursusfruihof@gmail.com](mailto:cursusfruihof@gmail.com)

### Enten en Oculeren (Vermeerderen van Fruitrassen)

Naast het snoeien kunt u een Workshop enten volgen. Met de kennis van dit oude ambacht kunt u de oude rassen herintroduceren.

**5 maart 2016**

Tijd: 10.00 tot 15.30 uur.

Workshop 1 dag:

Ochtend **theorie**, middag **praktijk**.

Kosten: € 47,50. Incl. hand-out.

Opgeven via de e-mail:

[cursusfruihof@gmail.com](mailto:cursusfruihof@gmail.com)

**5 maart** is tevens de jaarlijkse OPEN ENT-DAG waar demonstraties enten worden gegeven en enthout van fruitbomen te koop is. Ook kunt u hier uw boompje laten enten.

### Ziekten en Plagen in de boomgaard

**21 mei 2016**

Tijd: 10.00 tot ca. 15.00 uur.

Kosten € 62,50. Excl. cursusboek € 29,95.

(Wel aan te bevelen en te koop in de webshop).

Opgeven via de e-mail:

[cursusfruihof@gmail.com](mailto:cursusfruihof@gmail.com)

### Zomersnoei appel- en perenbomen

**27 augustus 2016**

Workshop 1 dag:

Ochtend **theorie**, middag **praktijk**.

Tijd 10.00 tot 15.00 uur.

Kosten: € 47,50. Incl. hand-out.

Opgeven via de e-mail:

[cursusfruihof@gmail.com](mailto:cursusfruihof@gmail.com)

### Snoeien van pruimenbomen

**24 september 2016**

Workshop 1 dag:

Ochtend **theorie**, middag **praktijk**.

Tijd 10.00 tot 15.00 uur.

Kosten: € 47,50. Incl. hand-out.

Opgeven via de e-mail:

[cursusfruihof@gmail.com](mailto:cursusfruihof@gmail.com)

