

POMOS Lente 2018 POST

Kwartaaluitgave van de Noordelijke Pomologische Vereniging

**Een bijzondere vondst:
de Reinette van Sorgvliet**

**Van Smerige Vent en
Bonne Louise d'Avranches**

Laddegebruik in het hoogstamfruit

Colofon

Pomospost is een kwartaaluitgave van Noordelijke Pomologische Vereniging

Postbus 15
7990 AA Dwingeloo
Website: www.npv-pomospost.nl
E-mail: info@npv-pomospost.nl

Redactie Pomospost

Lili Labouchere: *eindredactie*
Jan Veel: *redactie, pomologische onderwerpen*
Marianne van Lienden: *redactie, bestuurszaken, boeken, culinair*
Bert Koppe: *webmaster*
E-mail: beheer@npv-pomospost.nl

Contact Pomospost

Margrietlaan 5, 9752 LT Haren
E-mail: wat.lab@home.nl
Tel.: 050-537 04 44

Aanleverdata kopij:

24 april, 31 juli en 16 oktober

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: Stieneke van der Wal
E-mail: Ledenadministratie@npv-pomospost.nl

Contributie en betalingen

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

NPV-bestuur

Voorzitter: Tammo Katuin
E-mail: voorzitter@npv-pomospost.nl
Tel.: 0527-65 36 99
Secretaris: Teun Kooistra
E-mail: secretaris@npv-pomospost.nl
2e secretaris, documentatiecentrum: Marianne van Lienden
E-mail: info@npv-pomospost.nl
Penningmeester: Heim Nagelhout
E-mail: h.nagelhout@planet.nl
Tel.: 0525-68 24 70
2e penningmeester, subsidies: Marien Zeilstra,
E-mail: marienzeilstra@msn.com

Leden:

Willy Hollander (promotie)
Roelf Koning (vicevoorzitter, promotie)
Robert van der Tang (marketing),
E-mail: marketing@npv-pomospost.nl



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.



10

Regiobijeenkomst in Zoelen

Uitleg door Otto Vloedgraven.



30

Laddergebruik in het hoogstamfruit

De ladder in de buitenkant van de kroon.



18

De Reinette van Sorgvliet

Reinettes van Sorgvliet.



34

Van Smerige Vent en Bonne Louise

Deel plattegrond boomgaard Toornwerd.

NPV-nieuws

5

Op zaterdag 7 april a.s. vindt de Algemene Ledenvergadering van de NPV plaats in Vledder. Een uitnodiging hiervoor vindt u samen met de agenda in deze Pomospost. Verder een verslag van een bezoek aan het Tuinbouwmuseum Historische Tuin in Aalsmeer op 27 september 2017 door Marianne van Lienden en een van de regiobijeenkomst op 1 december 2017 in Zoelen door Roelf Koning. De lezing die Thijs Banken tijdens deze regiobijeenkomst hield over de kroos of kerspruim (*Prunus cerasifera*) is door hem bewerkt voor een artikel in deze Pomospost.

Pomologie

15

Is de Reinette van Sorgvliet teruggevonden? Tijdens een determineersessie kwam deze appel, die al lang niet meer gezien was, tevoorschijn. Gaat het inderdaad om de Reinette van Sorgvliet en wat is er over deze appel bekend? Een zoektocht brengt ons naar waar het allemaal begon, de buitenplaats Sorgvliet in Den Haag.

Over wat pomologie is en de manier waarop fruitrassen gedetermineerd moeten worden,

verschillen de meningen nog weleens, ook binnen de NPV. Jan Veel licht een en ander toe.

Kijk op de boom

30

Ladders worden gebruikt bij het snoeien van hoogstambomen en bij het plukken van fruit. Otto Vloedgraven merkte dat er over het gebruik van ladders en het ladderzetten in hoogstamfruit niets te vinden was in boeken en cursusmappen. Dat vond hij merkwaardig, aangezien goed laddergebruik niet alleen zorgt voor veilig werken, maar ook voor het makkelijkst en efficiëntst snoeien en plukken van hoogstamfruit.

Geschiedenis fruitteelt

34

Van Smerige Vent en Bonne Louise d'Avanches is de titel van het artikel dat Piet Kooi en Kirsten van der Ploeg schreven voor een afscheidsbundel voor een collega. Zij waren zo vriendelijk om het artikel te bewerken voor de Pomospost. Uitgangspunt van dit artikel is de plattegrond van de boomgaard die aan het eind van de 19e eeuw op de wierde van Toornwerd werd aangelegd bij de boerderij van Jan Oost Elema (1843-1909).

De foto's op p. 4, 13 en 14 zijn door Fons van Oppenraaij gemaakt.

Omslag: Bloesem kroos. Foto: Thijs Banken.



Ziekten- en Plagenspecialist neemt afscheid



Marten Pelleboer heeft helaas aangegeven de redactie van de Pomospost te willen verlaten om gezondheidsredenen. Sinds de zomer van 2013 maakte hij deel uit van de redactie van de Pomospost waar hij Teelt in zijn portefeuille had. Al in 2012 schreef Marten voor de Pomospost, soms samen met Jans Koops met wie hij de belangstelling voor fruit en dan met name die voor Ziekten en Plagen deelde en waarover zij in 2012 samen een boek schreven. Later volgden bijdragen aan de rubrieken Vraag en Antwoord en Kijk op de boom, waarin hij zijn kennis met ons deelde.

Voor de Pomospost was hij ook de contactpersoon voor informatie over ziekten

en plagen in bomen en planten en daarna ook informatie over enten, determinatie en oude fruitrassen.

Tijdens zijn laatste redactievergadering op 10 november 2017 nam hij afscheid als redactielid. Als dank voor zijn inzet voor de Pomospost kreeg hij namens de redactie en de NPV het boek *De tuinbaas en zijn buitenplaats*, en zijn steun en toeverlaat, zijn vrouw Jennie, een bloemetje.

De lezer zal Martens regelmatige bijdragen moeten missen, maar we hopen dat Marten incidenteel nog wel eens een bijdrage zal willen leveren.

Heel veel dank, Marten.

De redactie

Tweehonderd jaar Maatschappij van Weldadigheid

Dit jaar is het 200 jaar geleden dat de idealistische generaal Johannes van den Bosch het initiatief nam om de Maatschappij van Weldadigheid te stichten. Hij wilde in Nederland de armoede helpen bestrijden. De maatschappij trachtte grote groepen paupers, die voornamelijk afkomstig waren uit de steden in Holland en daartoe soms gedwongen werden, een nieuwe bestaansmogelijkheid te geven. Het idee hierachter was om de armen in hun eigen onderhoud te laten voorzien door ze te laten werken. Op termijn zouden ze hun schulden aan de Staat terug kunnen betalen dankzij (landbouw)overschotten.

Tussen 1818 en 1826 werd bijna 2500 ha goedkope, woeste heidegrond opgekocht. De eerste en belangrijkste aankoop was het landgoed Westerbroeksloot te Frederiksoord, waarheen een kleinschalig kolonielandschap ontstond met kleine boerenwoningen, elk met enkele hectares grond, waarop arme gezinnen, geselecteerd op werklust, een nieuw bestaan konden op bouwen.

De Maatschappij van Weldadigheid stichtte

zeven landbouwkoloniën: vijf in Nederland en twee in België. Ze kocht in totaal ongeveer 80 vierkante kilometer grond aan.

In alle Koloniën ontstond een nieuw en gelijksoortig landschap met rechte lanen en waterwegen en met voorzieningen (scholen, kerken, spinnerijen), met boerderijtjes in de vrije koloniën of gestichten in de onvrije koloniën.

Er werd veel meer grond gekocht dan in cultuur gebracht kon worden. Het experiment bleek economisch niet haalbaar. Slechte gronden werden daarom bebost, betere gronden aan boeren verpacht en vanaf de jaren 1920 werden gronden en gebouwen aan particulieren verkocht.

Uiteindelijk zijn tienduizenden levens door dit sociale experiment bepaald, in goede en minder goede zin, en het landschap is blijvend, ingrijpend veranderd.

De Maatschappij van Weldadigheid bestaat tot op vandaag, maar heeft nog maar een beperkte sociale functie. Ze bekommert zich in de eerste plaats om haar erfgoed. Een kleine acht hectare grond is door de Maatschappij verpacht aan de Stichting De Tuinen van

Frederiksoord. Daarvan huurt de Fruithof 5,5 hectare. Hierop heeft de grote collectie hoogstambomen van oude fruitrassen van de NPV-Fruithof een plaats gekregen.

De samenwerkende Nederlandse en Belgische Koloniën van Weldadigheid gaan nu voor een nominatie als Werelderfgoed. Onze collectieboomgaard Stichting Fruithof Frederiksoord is daar ook een onderdeel van. In de zomer van 2018 wordt bekendgemaakt of de koloniën ze zich voortaan UNESCO Werelderfgoed mogen noemen. Dat zou exact tweehonderd jaar na de oprichting van de Maatschappij van Weldadigheid zijn.

Het jubileumjaar wordt met meerdere activiteiten gevierd, in samenhang met Leeuwarden-Fryslân, culturele hoofdstad van Europa 2018. Onder meer met de beeldende kunstmanifestatie 'IntoNature' en het muziektheater 'Welstaat'.

Zie ook: <https://tinyurl.com/y9kylqxa> en <https://tinyurl.com/yawautnh>

Jan Veel



In de regio

Regiovertegenwoordigers
(informatie over NPV-activiteiten)

Midden:

Melissa en Rudolf Jan den Beer Poortugaal,
tel.: 06-54 62 58 50 of 06-11 00 34 70
e-mail: mail@mobipers.nl

Zuid:

Ger van Santvoort,
tel.: 0493-49 26 56
e-mail: v.santvoort@planet.nl

Informatie enten, determinatie en oude fruitrassen:

Marten Pelleboer, tel.: 038-853 19 22
e-mail: m.pelleboer@outlook.com

Informatie over ziekten en plagen in bomen en fruit:

Marten Pelleboer, tel.: 038-853 19 22
e-mail: m.pelleboer@outlook.com



Historische vruchtbomen
Lubbert Dijk, Baggelveld 2, 9312 VE Terheijl
kwekerij "de Baggelhof"



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

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

www.baggelhof.nl

Assortiment Laan- en Vruchtbomen
Tevens uw leverancier voor uw gehele erfbeplanting

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

**Particulieren welkom op zaterdagmorgen
volgens afspraak**

correspondentieadres: Kastanje 10, 8111 TA Heino
kwekerijadres: Tibbensteeg 2, 7722 JS Hoonhorst

telefoon: 06-429 234 99

fax: 0572 394 693

e-mail: info@boomkwekerij-veldhuis.nl

meer weten: www.boomkwekerij-veldhuis.nl



**Boomkwekerij
H. Veldhuis**

Marcel Tross Pomoloog



Advisering in:

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

Koeweidendijk 25, 7161 RJ Neede
Telefax: 0545-293003, mobiel: 06-22330626

E-mail: info@pomoloog.nl

www.pomoloog.com

J. Bruin klimmaterialen

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

Buurt 21A, Postbus 19, 1679 ZG Midwoud

telefoon: 0229 - 201 212

e-mail: bruinklimmaterialen@quicknet.nl

www.bruinklimmaterialen.nl



Uitnodiging

voor de Algemene Ledenvergadering op zaterdag 7 april 2018

Locatie: Café restaurant De Tippe, Lesturgeonplein 5, 8381 BX Vledder
Zaal open om 9 uur

09.30 - 10.00 uur:

Binnenkomst met koffie/thee

10.00 - 13.00 uur:

Algemene Ledenvergadering

Agenda:

1. Opening en vaststelling agenda
2. Notulen algemene ledenvergadering op zaterdag 8 april 2017
3. Mededelingen en Ingekomen stukken
4. Algemeen jaarverslag
5. Jaarprogramma 2018
6. Financieel verslag 2017 en Begroting 2018

7. Verslag van de kascommissie en benoeming nieuwe kascommissie

8. Bestuursverkiezing:

Aftredend en herkiesbaar zijn Tammo Kattuin, Marianne van Lienden en Marien Zeilstra.

Aftredend en niet herkiesbaar: Willy Hollander.

Kandidaten voor het bestuur kunnen zich tot een week voor de algemene ledenvergadering aanmelden bij de secretaris.

9. 'Overeenkomst tot samenwerking' d.d. 1-2-2013 van de NPV en de Fruithof

10. Rondvraag

11. Sluiting

De stukken bij de agendapunten 2, 4, 5, 6 en 9 kunt u vanaf half maart downloaden van de website: www.npv-pomospost.nl

De notulen van de algemene ledenvergadering van 8 april 2017 zijn gepubliceerd in Pomospost nummer 2, zomer 2017. U kunt deze ook vinden op de website bij 'Mijn NPV'.

Ook eventuele wijzigingen in de agenda worden daar bekend gemaakt. Bovendien worden de stukken tijdens de ALV uitgedeeld.

Inloggen op "Mijn NPV"

op de website van de NPV

"Mijn NPV" is het gedeelte op de website van de NPV dat alleen voor NPV-leden beschikbaar is.

Voor dit gedeelte moet u zich eerst laten registreren. Heeft u dat nog niet gedaan, dan moet u dat eerst doen. De gegevens die u ooit ontvangen en gebruikt hebt om in te loggen op de oude website zijn namelijk niet meer van toepassing. U kunt zich nu als volgt eenvoudig éénmalig registreren voor "Mijn NPV" met een nieuw login-systeem:

=> Ga naar de website van de NPV:
www.npv-pomospost.nl

=> Ga naar de **homepage**. Onderaan de homepage ziet u "registreer", daar klikt u op.

=> Vervolgens komt u op de registratiepagina. Hier vult u de gevraagde gegevens in en kunt u uw eigen login en wachtwoord kiezen. Het wachtwoord is verder bij niemand bekend, ook niet bij de webbeheerder, dus bewaar dit goed. Klik vervolgens op "registeren".

=> U ontvangt hierna een e-mailbericht. Klik op de aangegeven link in dit bericht. U bent nu geregistreerd bij "Mijn NPV".

=> Wanneer u vervolgens inlogt bij "Mijn NPV" (ook weer onderaan de homepage), ziet u rechts op de groene menubalk een extra knop verschijnen: "Mijn NPV". Als u hierop gaat staan, ziet u de sub-menu's verschijnen en kunt u uw keuze maken.

Mocht u naar aanleiding van deze uitleg en/of de inhoud van "Mijn NPV" nog vragen of aanvullingen hebben, dan horen wij die graag van u via een e-mail aan de webbeheerder:

beheer@npv-pomospost.nl

Oproep

Wilt u uw juiste e-mailadres doorgeven aan de secretaris? Het doel hiervan is dat we u een uitnodiging kunnen sturen voor activiteiten

met fruit die we in uw omgeving willen organiseren, zoals een snoeicursus, excursie of lezing.

Kleuren en geuren in een levend museum

In het kader van het stoofperenproject bezoeken twee bestuursleden van de NPV de plekken waar stoofperencollecties aanwezig zijn. In het najaar van 2017, in de oogsttijd, worden zij rondgeleid door het tuinbouwmuseum, de Historische Tuin Aalsmeer. Op een langgerekt perceel van 13.000 m² voormalige kwekersgrond, omgeven door water, wordt een overzicht gegeven van de Aalsmeerse tuinbouw van ongeveer 1650 tot 1940.



We worden ontvangen door plantenskundige Cees van Dam, die ons deze ochtend rondleidt. Cees werkt hier al sinds 1978. Dit houdt in dat hij volgend jaar met pensioen gaat. “Dat is moeilijk”, zegt hij, “maar ik blijf hier vrijwilliger, één van de 120.” Zijn opleiding heeft hij genoten op de Middelbare Tuinbouwschool in Boskoop.

De ongeveer 80 jaar oude Winterrietpeer.

Hand- en stoofperen

Na de koffie begint de rondleiding. De historie van de Aalsmeerse tuinbouw wordt in chronologische volgorde getoond en begint bij de 17e eeuw, toen men fruitbomen teelde. Tussen het pitfruit werden aard-

beien gekweekt. Als leden van het stoofperenproject (IPP) staan ‘stoofperenredder’ Tammo Katuin en ik stil bij de oudste perenboom van het museum, de Winterrietpeer, een stoofpeer. Deze is ongeveer 80 jaar oud. Volgens kenners is de Winterrietpeer een van de drie beste stoofperen; Winterjan (synoniem Kleipeer) en Gieser Wildeman bezetten de tweede en derde plaats.

Ervoor staat de Twaalfarmige perenboom. Dit is een meersoortenboom. Als tussenstam is de Spiegelpeer of Baronsbirne gebruikt. Verder zijn erop geënt Belle Lucrative (Seigneur d’Esperen), Beurré Durondeau, Bonne Louise d’Avranches, Citron de Sirene of Abrahamspeer, Conference, Doyenné du Comice, Herzogin Elsa, Jan Baas, Kruidenierspeer, Marguérite Marillat, Sucrée de Montluçon en Williams.

Het is een kunstig gevormde perenboom, niet alleen een voorbeeld van de kunst van het enten of vermeerderen, maar ook van beredeneerde snoei. Het kweken van vruchten aan leibomen vergt niet alleen veel tijd en aandacht, maar ook kennis en ervaring op het gebied van leibomensnoei.



De meersoortenboom.



De Historische Tuin Aalsmeer is een van de 25 Nederlandse Botanische Tuinen in Nederland. Alleen staan ze in een database, met foto's.

Iedere Botanische Tuin in Nederland beheert een nationale collectie. De Hortus Botanicus in Leiden, de oudste botanische tuin, beheert verschillende Nationale Plantencollecties, onder andere die van varens en orchideeën.

De Historische Tuin is geopend van half april tot half oktober. Openingstijden: dinsdag tot en met zondag van 10.00-16.30 uur. De tuin is op maandag gesloten. Zie: www.botanischetuinen.nl

Kassen, kweekbakken en meer

Verderop, in het ketelhuis met put, werd de restwarmte gebruikt voor het drogen van tabak, erwten en bonen. Oost-Indische pronkbonen en Stienese bonen hangen er te drogen. Hier heeft de tijd stilgestaan, zo lijkt het.

We zien voorbeelden van de teelt in verschillende soorten bakken: de enkele en de dubbele bak en de bak met wallen. De dubbele bak heeft een helling naar twee zijden. Alle

bakken werden oost-west gebouwd, zodat de helling van het glas op het zuiden kwam om zoveel mogelijk zonlicht op te vangen. De planten worden tegen vorst beschermd met rietmatten en tegen de zon met schermmatten van onder andere bamboe of latjes. De wallenbak heeft een rand met grond eromheen als isolatie tegen de vorst.

Verderop staat een lessenaar of kruip-in, een kweekkas voor stekgoed. In 1872 was dit de eerste verwarmde kas. Hij was aan de

zuidzijde tegen de bloemenschuur aangebouwd. Deze wordt ook wel kruip-in genoemd, omdat de werkruimte erg beperkt werd door het zeer laag aflopende dak.

We lopen de rozenkas binnen, waar de teelt van dahlia's en rozen wordt belicht. Tegen de kas aan is in 1885 een leipeer geplant, een Conference. Hij is gevormd als horizontale palmet. Als gevolg van de goede verzorging draagt de boom nog ieder jaar heerlijke vruchten.



Geknipte buxusfiguren.

Historische groente

In het moestuingedeelte wordt andijvie, prei, kool en vooral bonen geteeld. Een vrijwilliger is vanochtend groente aan het oogsten. Voor de teelt van historische groentesoorten houdt Cees van Dam contact met de Stichting Oerakker. Cees is bezig met de rasbeschrijvingen van 20 groente- en fruitsoorten. Het maken van deze rasbeschrijvingen vindt hij niet eenvoudig. Welke naam gebruik je? Hij is verplicht om de internationale lijst van plantnamen aan te houden vanwege de richtlijnen van de NVBT, de Nederlandse Vereniging van Botanische Tuinen. Hij werkt samen met de onderzoekers van het CGN (het Centrum voor Genetische Bronnen) en Naktuinbouw en voert een levendige discussie met collega's over de spelling van rasnamen. Hij gebruikt ook de naamgeving van de Oranje Lijst, omdat dit de enige referentie is voor rasnamen van groenterassen. Om een voorbeeld te geven: de naam van de Dahlia 'Stijn Streuvels' (Vlaamse schrijver van streekroman (Red.) was in het Internationale Register van Dahlia's verbasterd tot Strijn Streuvels. Het kost dan heel wat moeite om de fout gecorrigeerd te krijgen.

Seringen

We lopen weer door. Rechts zijn struiken rond gestoken. Is het rondsteken niet slecht voor de groei? Cees van Dam legt uit dat dit bij de seringencultuur hoort. Het rondsteken bevordert de bloemvorming. Het oude vak van seringenkweker wordt hier nog uitgeoefend, een voortvloeiSEL van de seringenteelt in deze streek. Seringen werden vroeger in Aalsmeer in kassen vervroegd in bloei getrokken. Na de bloei gingen ze weer twee jaar naar een akker, die opgehoogd was met bagger uit de Westeinderplassen, om de grond te verversen en op te hogen. Uit ervaring is gebleken dat seringen het beter doen als ze vrij hoog worden geplant. De bloeiende takken werden eerst per boot naar Amsterdam gebracht, voor de verkoop, vanaf 1912 naar de veilingen in Aalsmeer. In de Historische Tuin is een grote seringencollectie ondergebracht en de Tuin beheert ook de collectie



De Jodenpeer.

Vorbomenteelt

van het seringenpark in Aalsmeer. "Seringen vormen een probleem bij de soortenherkenning", zegt Cees van Dam, "ook rozen determineren is heel moeilijk. Om een voorbeeld te geven: de roos 'Ophelia' heeft zo nakomelingen. Wat we doen? We zetten de bloemen naast elkaar en dan kijken goed naar de verschillen."

Aan de rechterkant van het pad valt een verzameling kunstig geknipte buxusfiguren op. Rond 1880 werd veel buxus en taxus geteeld voor de vormsnoei. In verschillende vormen geknipte figuren soms wel 60 jaar oud werden geleverd aan buitenplaatsen in het hele land. Franse



Fruitbomen in container in de kwekerij.

stijltuinen naar het voorbeeld van Versailles waren in de 19e eeuw erg populair. Aalsmeerse kwekers exporteerden veel vormbomen naar de Verenigde Staten en Groot-Brittannië. Maar na de Eerste Wereldoorlog sloot de VS zijn grenzen voor kluitplanten, omdat men bang was voor ziekten die met de grond meegebracht konden worden. Bovendien brak in Engeland een economische crisis uit. De export droogde op en dat betekende het einde van deze teelt.

Jodenpeer

In de verte, hoog bovenin de bomen, zitten valparkieten te schetteren. We zien aangepikte peren hangen. De valparkieten, zogenaamde invasieve exoten, brengen veel schade aan het fruit toe, een toenemend probleem. De Jodenpeer hangt goed vol. Deze peren werden vroeger als handpeer in de Amsterdamse straten gevent en ingemaakt in zuur als stoofpeer gegeten. De exacte herkomst van deze peer is onbekend. Het is vermoedelijk een Nederlandse variëteit. De Aalsmeerse pomoloog Keessen noemt deze peer Bonne Louise Duhamel.

De meersoortenboom

Er zijn veel liefhebbers van peren, omdat peren een grote verscheidenheid aan smaak vertegenwoordigen. Meer dan de helft van het jaar, van augustus tot maart, kan men genieten van peren. Zomer- en herfstperen geven een rijke oogst, maar deze hebben het nadeel dat ze vroeg beurs, 'buikziek', worden en daardoor niet lang bewaard kunnen worden. Hobbyfruitelers hebben de volgende oplossing gevonden: ze hebben verschillende soorten op één boom veredeld met als resultaat de meersoortenboom. Deze vorm van perenteelt werd later in een kwaad daglicht gesteld door telers die gericht waren op handelsproductie. Voor de handel zijn alleen grote hoeveelheden van een ras interessant.

In het midden van de 19e eeuw werd de appel de overheersende handelsvrucht. De beter bewaarbare appel verdrong de peer.

Voor de hobbyist die peren voor eigen gebruik wil telen zijn soorten die elkaar in rijpheidsdatum opvolgen uitermate geschikt. Prettig is ook dat perenrassen waar de bestuiving een probleem vormt, profiteren van de dicht op elkaar staande bloeiende variëteiten. Uitgangspunt kan Beurré Hardy of Doyenné du Comice zijn als hoofdtak en daarop kunnen als gesteltakken drie zomer-, herfst- en winterrassen geënt worden.

Bron: H. Petzold, *Peresoorten* (1986), p. 17.

Appels

In de kwekerij staan de fruitbomen in container. Cees van Dam legt uit dat het een maatregel is tegen wortelvraat van woelratten.

Appelbomen groeien hier ook op het laagveen, sommige oude appelrassen, zoals Zoete Veen, Present van Engeland en Kandijzoet verdragen

de hoge grondwaterstand. In het voorjaar is de ligging tussen de vele sloten en de Westeinderplas gunstig voor de bloesem als nachtvorst optreedt. "Ik ben opgegroeid tussen de oude fruitsoorten", legt Cees uit. "Mijn vader bezat een boomgaard en mijn moeder liet stukjes zoete appel drogen bij de bakker. De Zoete Veentjes werden gegeten met spek en Stiensse bonen."

Teveel om op te noemen

Wie meer wil weten over de tuinbouwgeschiedenis van Aalsmeer kan het beste een bezoek aan dit museum brengen. In april-mei staan de seringgen in de kas in bloei, in juni bloeien de rozen en in augustus zijn de bloeiende dahlia's in de volle grond tegenover de rozenkassen een lust voor het oog. In het najaar is fruit appels en peren in de verkoop. Er is een audiotour aanwezig. Ieder jaar worden er diverse evenementen georganiseerd, zoals het buxusknippen, het rozenweekend en de veilsessies.

Tekst Marianne van Lienden,

foto's Bart van Lienden



Zoete Veentje, een zoete appel die in de 18e eeuw al beschreven is.

Regiobijeenkomst op 1 december 2017 in Zoelen

De NPV is te gast bij Mobipers in Zoelen. Het is even zoeken, want het is al vroeg donker. De meeste bezoekers zijn om half acht aanwezig in de notenperserij in de schuur, een leuke ambiance. Op tafel staan pakken appelsap met een kraantje om sap uit te tappen, als welkom voor de bezoekers.

In deze notenperserij worden walnoten en hazelnoten geperst. Eerst worden deze ontdaan van de dop en dan geroosterd. Uit de persdoeken stroomt bijna direct de goudkleurige olie.

Voorzitter Tammo Katuin heet iedereen welkom. Het aantal aanwezigen is 27. Doel van de regiobijeenkomsten is het contact met de leden te versterken, het uitwisselen van kennis en het werven van nieuwe leden. Om 17 minuten over half acht meldt zich al een nieuw lid aan en daarmee begint de avond al goed! De voorzitter van de nieuwe Nederlandse Notenvereniging (opgericht in 2017) houdt een praatje aan de hand van een collage van (biologisch geteelde) noten. Het netwerk is gestart in 2014. Het ledenaantal van deze nieuwe vereniging is snel groeiende; op dit moment zijn het er 32.

Er is nog niet veel literatuur over walnoten, maar wel kennis. Er is een concepthandleiding voor de teelt van hazelnoten in ontwikkeling. Het is zoeken naar literatuur over noten.

Op de website www.notenvereniging.nl is informatie over deze vereniging te vinden.

Daarna zingt Henk Groote het perenlied.

Roelf Koning vertelt over de promotieactiviteiten van de NPV. In 2017 zijn 60 nieuwe leden geworven. De NPV heeft nu ruim 700 leden. Kennisoverdracht tussen de NPV en de



leden op het gebied van fruit, daar gaat het om. En, om het bevorderen van de samenwerking tussen de acht verschillende pomologische verenigingen en particulieren die zich onafhankelijk noemen, maar zich wel kunnen aansluiten bij het Nederlands Fruit Netwerk met een appelcollectie. Deze samenwerking begint op gang te komen.

Marien Zeilstra introduceert de plannen voor een determineercursus UPOV-B voor de rasbepaling van appel en peer. UPOV betekent International Union for the Protection of New Varieties of Plants. De Europese Unie stelt rassenregistratie van fruitsoorten op basis van de nieuwe Europese richtlijn verplicht. Het betreft artikel 17 van de nieuwe Fruitrichtlijn. Naktuinbouw heeft opdracht van de Nederlandse overheid gekregen dit Europese beleid uit te voeren.

Rassen van de A-categorie zijn uitgebreider beschreven. Dit zijn rassen vanaf 2012. De rasbeschrijvingen van de B-categorie, dat wil zeggen rassen van voor 1 oktober 2012, moeten qua kenmerken zo-

Otto Vloedgraven deelt zijn snoei-kennis met de aanwezigen.

veel mogelijk voldoen aan de TQ, de richtlijnen van de CPVO (Communautair Bureau voor Plantenrassen)-protocollen of UPOV-eisen. Om een voorbeeld te geven: beschrijvende termen van het formaat van een vrucht, zoals 'klein', 'middelmatig' enzovoort zijn niet specifiek genoeg. Je moet daarbij zoveel mogelijk uitgaan van de referentierassen die in de TQ genoemd zijn. Eventueel kun je de werkelijke maten geven, dan zijn die altijd terug te voeren op de juiste aanduiding in de TQ. Veel kenmerken kunnen gemakkelijk aan de hand van foto's beoordeeld worden, bijvoorbeeld de vorm van een vrucht. Vandaar dat moderne pomologen het belang inzien van goede foto's van vruchten.

Als teeltmateriaal van fruitgewassen, evenals van fruitgewassen die voor de fruitteelt worden gebruikt, niet voldoen niet aan de richtlijn betreffende het in de handel brengen van dergelijke gewassen, mogen ze niet in de handel gebracht wor-

Het perenlied

oh peer
elk jaar weer
je bent de schat van onze tuin
alles valt in puin

jij blijft staan
laat de eeuwen gaan
oh peer, oh peer
onder de boom op en neer

Refrein
oh peer, daar ben je weer
beetje stout
’s winters is het koud
het is weer
die eeuwige kleipeer
we lusten ze niet
we moeten ze niet
we smijten ze weg als niemand het ziet
maar vergeet ze niet

Refrein
oh peer, daar ben je weer

Tekst: T.J. Katuin ©
Muziek: H. Grootte ©

den. De NPV is begonnen met rasbeschrijvingen van de B-categorie voor stoofperen. Deze beschrijvingen voldoen aan de richtlijnen, van de CPVO-protocollen of UPOV-eisen.

Voor de UPOV-uitgave appels, zie: www.upov.int/edocs/tgdocs/en/tg014.pdf

voor peer, zie: www.upov.int/edocs/tgdocs/en/tg015.pdf

Marien Zeilstra noemt ook appelrassen die geschikt zijn voor het maken van cider. Uit ervaring kan hij melden dat de bekende Elstar het beste appelras voor cider is. Er moet citroenzuur, aardbeiensiroop of cassis toegevoegd worden voor de smaak. Appalcidercake is heerlijk en niet moeilijk te bereiden. Kijk

eens op de website cider voor ieder: www.cidervoorieder.nl

Na de pauze is het woord aan Otto Vloedgraven. Hij is al 20 jaar professioneel hoogstamsnoeier en instructeur en docent van hoogstamcursussen. Hij heeft in het afgelopen jaar een aantal artikelen in de Pomospost geschreven over praktische snoeionderwerpen: over de opbouw van appelhoogstambomen, over aanplant en vormsnoei en over achterstallig onderhoud bij hoogstamfruitbomen. Hij beantwoordt een aantal vragen van de aanwezigen. Onder andere komt de opbouw van hoogstamfruitbomen ter sprake en het wel of niet kiezen voor een harttak. Otto kiest bij appelbomen voor meerdere gesteltakken de hoogte in en niet

één harttak. Dat kan makkelijker bij een peer, want die heeft een groeiwijze met een dominante harttak (de zogenaamde apicale dominantie).

De vraag wordt gesteld door het bestuur waarom een hoogstamexpert als Otto Vloedgraven in de afgelopen jaren niet in beeld was bij de NPV. De heer Vloedgraven vertelt dat hij tot op heden vooral actief is geweest in het hoogstamcircuit van de provinciale stichtingen Landschapsbeheer. Die hebben ook al tientallen jaren snoeicursussen georganiseerd en de Stichting Landschapsbeheer Gelderland leidt in verschillende gemeentes hoogstambrigades op. Hij heeft meegewerkt aan het be-

kende Handboek Hoogstamfruit van Landschapsbeheer Nederland, waarvan in 2008 de tweede druk is verschenen. Het handboek is aanwezig in het Documentatiecentrum van de NPV-Fruithof.

De provinciale Stichtingen voor Landschapsbeheer - al dan niet samengegaan met een provinciaal Landschap zoals in Overijssel - maken onderdeel uit van een hoogstamcircuit dat echter weinig tot geen contacten heeft met de pomologische verenigingen. Otto Vloedgraven is daarom ook heel blij dat dit contact er nu wel is en ook dat hij nu praktische snoeikennis en -ervaring kan doorgeven aan leden van de pomologische verenigingen. Er wordt gevraagd of er al eens een inventarisatie van rassen in hoogstamboomgaarden is geweest in het rivierenland. Dat blijkt niet het geval en er is weinig documentatie van plaatselijke rassen bekend. Auke Kleefstra antwoordt dat hij hiermee bezig is geweest. Diverse aanwezigen geven aan dat zij het een goede zaak zouden vinden als het weer opgepakt zou worden.

Thijs Banken, teler van krozen en voorzitter van de Stichting Schone Fruitteelt, houdt een presentatie over zijn krozenproject. De term 'schone fruitteelt' staat voor een schoon milieu, landschapsschoon en natuurschoon.

Zie: <http://schonefruitteelt.123website.nl>

Verderop in dit blad kunt u het verhaal van Thijs Banken over de kroos lezen.

Na een proeverij van allerlei heerlijke drankjes en hapjes sluit Tammo Katuin de bijeenkomst.

Roelf Koning. Met dank aan Otto Vloedgraven voor zijn bijdrage aan dit verslag.

Foto: Tammo Katuin.



Prachtige en duurzame naambordjes voor bij uw fruitbomen

Met keuze uit maar liefst 4 verschillende modellen

- > Gemaakt van 1 mm dik roestvrij staal en met laser gegraveerde teksten
- > Door en voor NPV-leden ontworpen
- > Geef uw eigen tekst aan, tot maximaal 200 karakters
- > Prijzen zijn inclusief graveren, BTW en bevestigingsmateriaal en exclusief verzendkosten



Naambord "Deluxe met afdakje"

Uw teksten blijven goed leesbaar en worden nauwelijks vies. Met drie voorgeboorde gaten om op verschillende manieren te kunnen ophangen. Afmetingen: ±12 x 12,5 cm (bxh)
Prijs: voor leden € 10,35 (voor niet leden: € 12,50)



Naambord "Afdakje"

Uw teksten blijven goed leesbaar en worden nauwelijks vies. Met drie voorgeboorde gaten om op verschillende manieren te kunnen ophangen. Afmetingen: ±12 x 12,5 cm (bxh)
Prijs: voor leden € 10,35 (voor niet leden: € 12,50)



Naambord "Rustiek"

Speelse vorm voor een sfeervolle naamsaanduiding. Met één voorgeboord gat om op verschillende manieren te kunnen ophangen. Afmetingen: ±16,5 x 12,5 cm (bxh)
Prijs: voor leden € 9,35 (voor niet leden: € 11,50)



Naambord "Standaard"

Het doet wat het moet doen: de naam aangeven. Met drie voorgeboorde gaten om op verschillende manieren te kunnen ophangen. Afmetingen: ±12 x 13,5 cm (bxh)
Prijs: voor leden € 9,35 (voor niet leden: € 11,50)

Voor nadere informatie en bestellingen kunt u contact opnemen met Tammo Katuin, per e-mail: voorzitter@npv-pomospost.nl of telefonisch: 0630 - 60 7113.

Agenda



Zondag 18 maart: Entdagen bij tuincentrum Wenninkhof, Hoerinkstegge 5, 7104 BK Winterswijk Meddo van 10.00-16.00 uur. Zondag vanaf 13.00 uur.

Informatie bij Marcel Tross. E-mail: infopomoloog@gmail.com

Zaterdag 7 april: Algemene ledenvergadering van de NPV in Café restaurant De Tippe, Lesturgeonplein 5, 8381 BX Vledder van 9.30-10.00 uur. De zaal is open vanaf 9 uur. De stukken, waaronder de notulen van 2017, staan op de website van de NPV: www.npv-pomospost.nl

Zaterdag 12 en zondag 13 mei: Lentefair in de Fruithof in Frederiksoord, Majoor van Swietenlaan 1b. De lentefair wordt georganiseerd door het Dagblad van het Noorden. Openingstijden op 12 en 13 mei van 10.00-17.00 uur. Entree: € 7,50 p.p. Kinderen tot 12 jaar gratis.

Bloesemtochten

Zaterdag 14 april: Bloesemfietsstocht georganiseerd door het Fruitmuseum te Kapelle. Annie M.G. Schmidtsingel 1, 4421 TA Kapelle. Tel.: 0113-34 49 04. Website: www.fruittteeltmuseum.nl

Zaterdag 21 april: Bloesemfietsstocht georganiseerd door het Fruitmuseum te Kapelle (zie hierboven).

Zaterdag 21 april: De 26e editie van de Rode Kruis Bloesemtocht wordt gehouden in Geldermalsen. Er kunnen afstanden van 8 tot 40 km gelopen worden. Op vrijdagavond 20 april om 18.45 is er wederom een BloesemRun van 10-11 kilometer. Voor verdere informatie zie: www.rodekruisbloesemtocht.nl

Zaterdag 28 april: Bloesemfietsstocht georganiseerd door het Fruitmuseum te Kapelle (zie hierboven).

Cursusprogramma 2018 Fruithof Frederiksoord

Snoeien van pruimenbomen

Zaterdag 18 augustus 2018

Workshop van 1 dag: 's ochtends theorie, 's middags praktijk.

Tijd: 10.00 tot 15.00 uur.

Kosten: € 47,50 incl. hand-out.

Opgeven via mail naar: cursusfruihof@gmail.com

Zomersnoei appel- en perenbomen

Zaterdag 25 augustus 2018

Workshop van 1 dag: 's ochtends theorie, 's middags praktijk.

Tijd: 10.00 tot 15.00 uur.

Kosten: € 47,50 incl. hand-out.

Opgeven via mail naar: cursusfruihof@gmail.com



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



bezoek onze website: www.desterappel.nl



*Boomkwekerij
ten Elsen*

Wij kweken duurzaam met
milieukeur en onder skal

Gespecialiseerd in:

- > Vele soorten fruitbomen
- > Erf- en landschapsbeplanting
- > Aanleg en onderhoud van boomgaarden en landschapstuinen

Bezoek www.tenelsen.nl
voor meer informatie

Kempersdijk 50, 7161 RG Neede
0545 - 293 065 / 0612 - 239 168
info@tenelsen.nl
www.tenelsen.nl

Roel Huistra ecologisch hovenier



aanleg en onderhoud van boomgaarden en boerenerven

Zeerijp (GR) 06-13505045
rmhuistra@gmail.com

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

VRUCHTBOMEN EN KLEINFRUIT



biologisch - dynamische
KWEKERIJ
DE VROLIJKE NOOT

Oosterbutenweg 2
8351 GH Wapserveen
tel / fax 0521- 321580
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





De kroos *Prunus cerasifera*

Kroosboomgaard in bloei.

Thijs Banken bood spontaan aan een presentatie over de krozen te houden als aanvulling op het programma van de vierde regiobijeenkomst in Zoelen op 1 december 2017. De NPV was hier meteen voor in. Thijs Banken (1958) studeerde Landbouw aan de HAS (Hogeschool in Den Bosch), werkte acht jaar bij de Plantenziektkundige Dienst en deed de studie Plantenziektkunde aan de WUR (Wageningen University Research). In 1994 richtte hij met studievrienden de Stichting Schone Fruitteelt op en werd hij ook NPV-lid. In 1998 nam hij het agrarisch nevenbedrijf over van zijn ouders. Hij breidde de bestaande kroosboomgaard uit met krooszaailingen en andere fruitsoorten. Inmiddels heeft hij in zijn boomgaard, naast de unieke krooscollectie, zo'n 50 appelrassen, 20 perenrassen en 15 pruimenrassen. Meer informatie over de stichting en de projecten kunt u vinden op: www.schonefruitteelt.123website.nl

Toen Thijs Banken de redactie aanbood deze presentatie in de interviewvorm te zetten, vond zij dat een prima idee.

Kroos, grote blonde.



Wat zijn krozen?

Krozen zijn ook wel bekend als kerspruimen of myrobalanen. Het zijn steenvruchten die herkenbaar zijn aan de hartvorm en de lancetvormige bladeren. Het dunne steeltje is langer dan bij pruimen en korter dan bij kersen. Krozen hebben een dun, glanzend velletje en het vruchtvlies zit aan de steen. De smaak is friszoet met een specifiek krozenaroma. Sommige krozen neigen qua smaak ook wat naar perzik of abrikoos.

De krozen van vader Banken worden aangeduid als Engelse krozen. Deze aanduiding komt waarschijnlijk door de export naar Engeland, waar ze zeer populair waren voor het maken van marmelade.

Wanneer ben je met de krozen begonnen?

Ik was zes jaar toen mijn vader me leerde enten. Dus dat is ruim een halve eeuw geleden. We entten wat pruimen op krozenonderstammen. Doordat we een kroosboomgaard hadden, beschikten we altijd wel over wat zaailingen die we voor dit



Bloei van de kroos Pearl Beauty.



Kroos Pearl Beauty.

doel konden gebruiken. De kroos was indertijd populair als onderstam voor pruimen, omdat deze geen opslag gaf en de bomen dan geen last van bladluizen hadden.

Er zijn niet veel krozen meer. Heb je een idee hoe dat komt?

krozen de vroegst bloeiende fruitbomen zijn, hebben ze vaak last van nachtvorst. Om die reden werden ze meestal in de nabijheid van water geteeld, waar het minder hard vroom. In het rivierengebied en langs de kust en in Zeeland is het klimaat wat gematigder dan op het zand. Een paar graadjes vorst hoeft geen probleem te zijn, omdat de bomen hoog zijn, maar als het min 6°C of nog kouder wordt, zul je weinig krozen oogsten.

In de jaren zestig had jamfabriek De Betuwe, bekend van Flipje, nog krozenjam in het sortiment. Dus

toen moeten er her en der de nodige krozenboomgaarden zijn geweest. In ons dorp Boven-Leeuwen, in het Land van Maas en Waal, waren er drie telers met krozen. Het waren vrijwel altijd gemengde bedrijven, die behalve krozen ook ander fruit en wat bouwland ernaast hadden. De boomgaarden leenden zich goed voor onderbegrazing met vee. Als we wat verder teruggaan, naar de jaren 30, toen was de kroos nog veel algemener. Er zijn ook krantenberichten over dat de krozenoogst in een bepaald jaar als verloren moest worden beschouwd door strenge nachtvorsten. Overigens werden in goed verzorgde boomgaarden wel kachelstijlen geplaatst tegen nachtvorst. Tegenwoordig zou je vorstschade met paraffinefakkels kunnen voorkomen, zoals ook in de kersen-teelt wordt gedaan.

Zijn er nog meer redenen waarom krozen uit beeld verdwenen zijn?

Krozen stonden op krozenonderstammen en groeiden fors uit waardoor ze alleen met de ladder geplukt konden worden. Ook was het zo dat de eerste krozen vroeger altijd goed geld opbrachten door het primeur-effect, maar toen jaarrond pruimen werden geïmporteerd, verdween dit voordeel. Daarnaast werden onder de noemer krozen ook kroosjespruimen van bedenkelijke kwaliteit verkocht en werden krozen door sommige telers onrijp geplukt en tot rijping geforceerd. Krozen kregen hierdoor een minder goede naam. Toen in de jaren zestig en zeventig de rooipremies voor fruitbomen van de Europese Gemeenschap kwamen, ging er daarom vrijwel overal de zaag in.



Kroos Pearl Beauty rijp.



Kroos Freya.



Kroos Sara rijp.



Vruchtdracht van de kroos.

Waarom is de krozenboomgaard van jullie dan wel behouden?

Mijn vader had, omdat we in de bebouwde kom woonden, als boer geen uitbreidingsmogelijkheden. Hij is toen als nevenbetrekking bij de PTT gaan werken en heeft het gemengd bedrijfje aangehouden. Hij heeft wel ooit in dubio gestaan om de bomen te rooien, maar hij gaf ons als kinderen inspraak en wij waren unaniem: de krozen moesten blijven, vanwege de mooie bloesems en het heerlijke fruit. Het ging feitelijk om twaalf forse bomen die allemaal verschillend waren. Mijn voorouders waren kennelijk ook al verzamelaars.

Omdat er af en toe toch een oude boom sneuvelde en ik benieuwd was of er rasverbetering mogelijk was, heb ik zaailingen opgekweekt en uitgeplant in het weiland. Inmiddels is het zover dat zich in de loop der jaren zeer goede nieuwe varië-

teiten hebben aangediend en dat er van de oude bomen nog vier bomen over zijn.

Er is sprake van hernieuwde belangstelling voor krozen. Hoe heb je dat voor elkaar gekregen?

Tja, sommige goede dingen lopen nu eenmaal zo. Ik was altijd al in het groen bezig, heb ook agrarische opleidingen gevolgd en begon langzamerhand te beseffen dat we met onze krozen iets heel bijzonders in handen hadden. Later heb ik met twee studievrienden Stichting Schone Fruitteelt opgericht met als doel om de fruitteelt opnieuw aantrekkelijk te maken door productie van schoon fruit, natuurschoon en landschapsschoon. Dit ideaal was mede ingegeven door de krozen.

Krozen zijn van nature beter bestand tegen ziekten en plagen en zijn door de grillige vormen en fraaie bloesems sieraden in het landschap. Doordat

ze de vroegst bloeiende fruitbomen zijn, zijn ze ook voor bijen en andere insecten van bijzonder belang. In 2007 bedacht ik een fruitdoolhof en toen was het vanzelfsprekend om eens per jaar een open dag met zelfpluk te organiseren. De krozen verkocht ik eerst vooral vers, maar doordat ik een andere baan kreeg was het gemakkelijker om ze te laten verwerken tot krozenjam, krozensap en krozenwijn. En bij gelegenheden wordt een en ander natuurlijk gepromoot.

Later is daar het Bourgondisch Fruitwandelen bijgekomen. Op de eerste zaterdag in september wandelen dan zo'n 3000 deelnemers door en langs boomgaarden in het Land van Maas en Waal, waaronder mijn krozenboomgaard. Verder kreeg ik in 2016 een persbericht van Slow Food Nederland onder ogen dat ging over de Ark van de Smaak. Meteen dacht ik dat de kroos hier zeer goed in zou passen. Ik zocht contact en binnen een paar maanden was de eerste Nationale Krozenproefdag een feit. De kroos is nu ook opgenomen in de nationale en internationale lijsten van de Ark. Als ik er voor was gegaan, zou voor de boomgaard in aanmerking komen voor de status als immaterieel erfgoed. De beste nieuwe rassen Sara, Freya en Pearl Beauty heb ik daarom als nieuwe rassen ondergebracht bij boomkwekerij De Batterijen in Ochten die ze als licentiehouder vermeerderd en verkoopt. De kroos verdient weer een volwaardige plek in de fruitteelt bij professionals en liefhebbers.

Tekst en foto's Thijs Banken

Open dag met zelfpluk 2017.



Een bijzondere vondst: de Reinette van Sorgvliet

Elk najaar komen er vruchten bij de Vrienden van het Oude Fruit ter determinatie op tafel. Een aantal is niet direct thuis te brengen en dan hopen we dat we na flink wat speurwerk een zeldzaam of verdwenen fruitras aantreffen. Als we er niet uitkomen, maar de vrucht van uitstekende kwaliteit is, gaan we in de winter naar de boom waarvan de vrucht afkomstig is, knippen er wat enthout af en enten er een aantal boompjes van. Op die manier willen we een nog onbekend ras veiligstellen. We proberen dan in de toekomst, als de boom draagt, de naam van het ras te ontdekken en hopen dat het iets bijzonder is. Het kan zijn dat we op die manier een oud ras van verdwijning redden. Eén van de boompjes die vele jaren geleden geënt is en dit jaar voor het eerst ging dragen, blijkt naar onze stellige overtuiging de Reinette van Sorgvliet te zijn. De appel kleurde na maanden bewaring geel na, kreeg een vaag gestreept blosje en het vruchtvlees was half februari nog stevig en heerlijk aromatisch. Het is een uitgesproken winterappel die qua vorm en smaak aan de Witte Winter Calville doet denken, maar veel platter en minder sterk geribd is. Na lang zoeken kwamen we uit bij de Reinette van Sorgvliet, vernoemd naar de buitenplaats Sorghvliet, die in de 19e eeuw de naam Zorgvliet kreeg. Het is een oud appelras met een bijzondere geschiedenis dat al in 1758 beschreven is door Johann Hermann Knoop in zijn *Pomologia* en een ras dat nog niet in onze en andere Nederlandse collecties aanwezig is. Eerst de boeiende achtergrondgeschiedenis en daarna een beschrijving van de appel.

Niet iedereen kent de naam Zorghvliet, maar wel de naam Catshuis, de informele vergaderlocatie van onze regering. Minder bekend is waar de naam Catshuis vandaan komt. Het is de naam van een buitenhuis dat in de volksmond vernoemd is naar

de opdrachtgever ervan, de bekende 17e-eeuwse dichter, Jacob Cats (1577-1660). Toen de uit Zeeland afkomstige Cats raadpensionaris van Holland werd, moest hij in Den Haag wonen, de zetel van de Staten van Holland (en Zeeland). In 1643



Het oorspronkelijke Sorghvliet.

had de spaarzame Cats in het duingebied tussen Den Haag en Scheveningen een stuk grond van ruim drie hectare aangekocht waarop een klein, oud boerderijtje stond. Hij liet het afbreken en bouwde er een wit landhuis in classicistische stijl voor in de plaats. Boven de hoofdingang werd zijn wapen aangebracht. Na zijn pensionering legde Cats er een fraaie buitenplaats aan met siertuinen, moestuinen en boomgaard die hij de naam Sorghvliet gaf. Het werd zijn buitenverblijf waar hij tot zijn dood op 82-jarige leeftijd (1660)

Het huidige Zorgvliet.





CURIPUGIUM ad riam Scerelingiam; villa
COMITIS PORTLANDIAE.

Sorghvliet, gelegen aan de Scerelinger vech.
Het Lusthuys van de Graaf van Portland.

P. Schenk fecit. Amstelred. C. P.

Het huis onder de Bentincks.

steeds vaker verbleef. In de loop der jaren vergrootte hij het terrein tot ongeveer 30 hectare. En vanzelfsprekend, zoals op alle grote buitenplaatsen, waren er moestuinen en grote boomgaarden die allerlei vruchten opleverden. Hij kweekte er zelfs oranjebomen (sinaasappels). Ook beleefde hij veel genoegen aan zijn perzikkbomen. Zijn vruchtbomen bloeiden zo welig, dat de takken van zijn appel- en perenbomen in het najaar gestut moesten worden.

Jacob Cats was volgens zijn eigen gedichten nauw betrokken bij de werkzaamheden op zijn landgoed, waaronder ook de verzorging van fruitbomen. In zijn laatste boek *Ouderdom, buytenleven en hofgedachten op Sorghvliet* (1655) beschrijft Cats met kennelijk genoegen zijn buiten. Aan het werk met het fruit: het enten, snoeien en vele andere dingen, nam hij actief deel. Hij heeft het onder ander over geënte bomen en

hij schrijft dat juist de meest nuttige (fruit)bomen ontstaan door ze op te enten. Hoewel bekend is dat hij met een snoeimess in de hand in zijn tuinen rondliep, zal hij het meeste werk overgelaten hebben aan zijn tuinlieden. Bovendien was hij al bejaard toen hij Sorghvliet aan liet leggen.

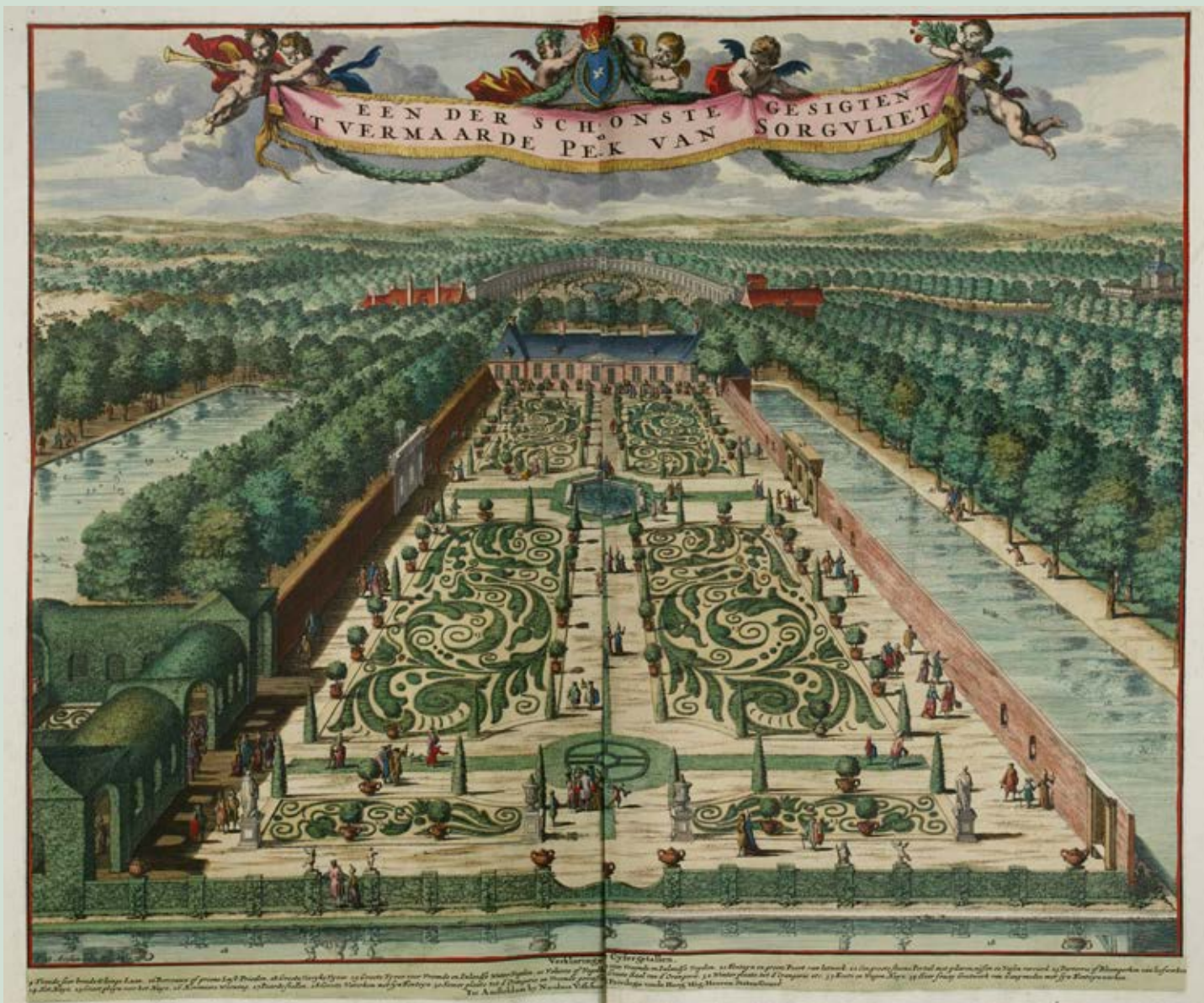
De geschiedenis van Sorghvliet na Jacob Cats

In 1674 kocht Hans Willem Bentinck, kamerheer van de latere koning-stadhouder Willem III, het landgoed van de erven Cats. Bentinck was een bekwaam tuinarchitect en vergrootte de tuinen tot ongeveer 80 hectare. Hij was een favoriet van Willem III. Toen Willem III in 1687 tot koning van Engeland werd gekroond, heeft hij zijn vriend en vertrouwensman tot hertog van Portland benoemd. Bentinck werd door Willem III zeer rijk bedeeld met bezittingen en kreeg ook de titel graaf van Portland. Bentinck

was een liefhebber van tuinkunst en ontwierp een grootse aanleg voor zijn landgoed Sorghvliet. Het bescheiden landhuis Sorghvliet liet hij voor wat het was, maar om zijn adellijke en diplomatieke status in Europa te benadrukken, creëerde hij een kolossaal lustoord in een klassieke Hollandse tuinstijl, geïnspireerd door Franse en Italiaanse voorbeelden. Hij verfraaide de buitenplaats zozeer dat de aanleg vergelijkbaar werd genoemd met die van Het Loo.

Willem III ontving in 1691 eerst op Sorghvliet allerlei internationale diplomatieke prominenten voor een "divertissement de promenade", en herhaalde dit enkele weken later op het pas voltooid Het Loo. Beide tuinen waren voor Willem III en voor Bentinck vooral een hulde aan henzelf.

De tuinen van Sorghvliet werden tot ver in Europa beroemd, mede



dankzij een serie prenten van Johannes van den Aveele gemaakt rond 1695, die Bentinck liet maken. Ze tonen uitgestrekte tuinen in barokstijl met parterres, fontein, lanen en hagen. Het landgoed werd door hem aan de zuidzijde uitgebreid met een zeer grote boomgaard met vierkante vakken appelbomen (zie afbeelding). Een plattegrond van de tuinen toont ook peren- en kersenboomgaarden. De grote halfronde oranjerie die hij achter het huis liet bouwen had maar liefst 50 grote ramen (zie afbeelding).

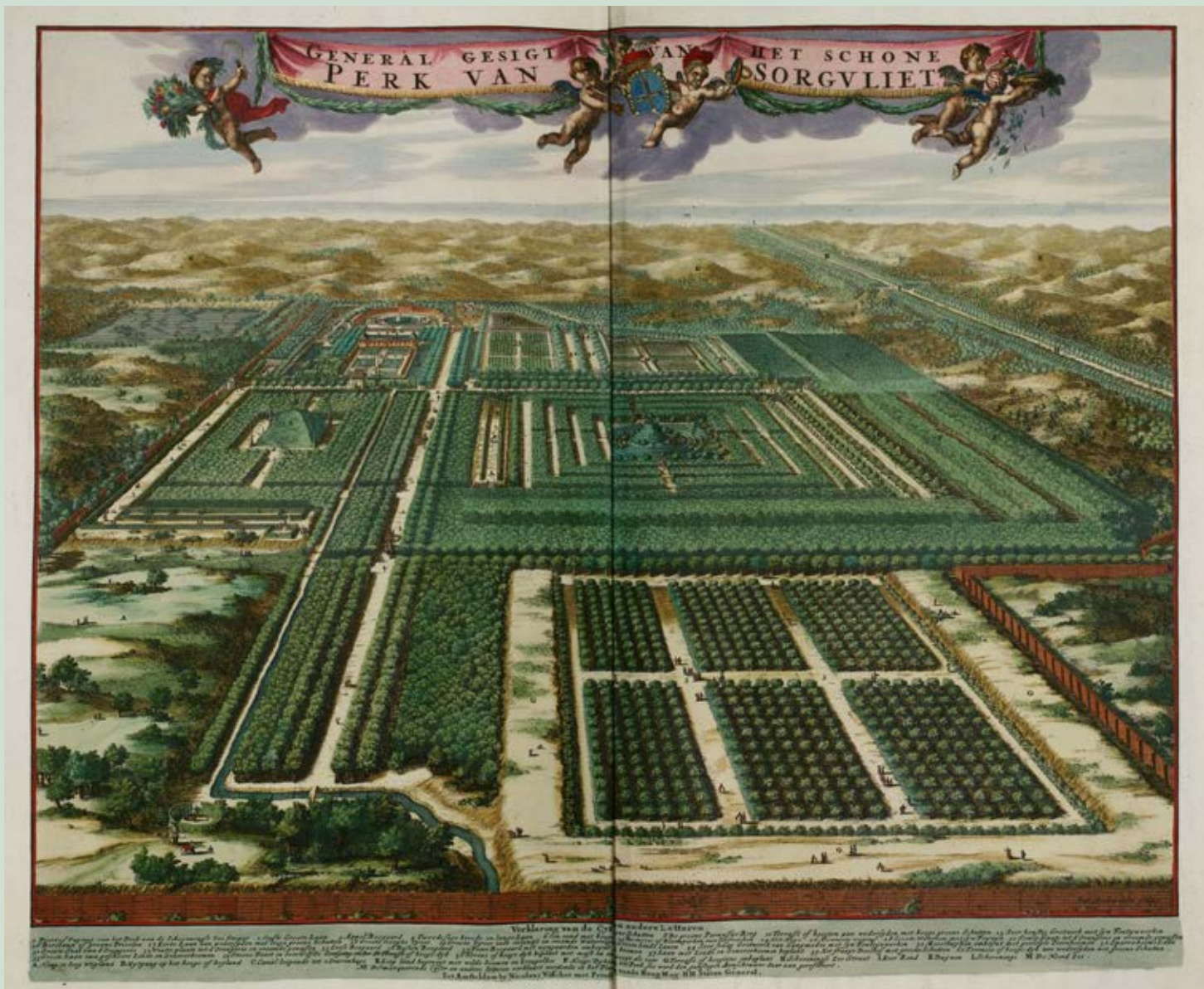
Zijn tweede zoon Willem Bentinck erfde Sorgvliet in 1709 en liet grote veranderingen en vereenvoudigingen aanbrengen. Zo verdwenen de kunstig gesnoeide, stijve parterres die toen ouderwets werden gevonden. Zijn zoon, Willem Gustaaf Frederik Bentinck, maakte van het landgoed een park in Engelse landschapstijl. De tuinaanleg rondom

het huis werd versoberd tot een park waaruit de perken, berceaux, fontein, oranjerie en – mogelijk ook de meeste boomgaarden – waren verdwenen. Het was daarmee een van de eerste voorbeelden in Nederland van een tuin in Engelse landschapstijl. Tot 1819 bleef het landgoed in het bezit van de familie Bentinck, totdat het vanwege financiële problemen geveild werd.

In 1837 werd de buitenplaats verkocht aan kroonprins Willem, de latere koning Willem II, en hij introduceerde de later algemeen gebruikte naam Sorgvliet. Het park kreeg een grondige opknapbeurt en werd aanzienlijk uitgebreid met allerlei naburige parken en natuurgebieden. Tot 1902 bleef het eigendom van de Oranjes, die er niet zelf verbleven, maar er hofpersoneel in lieten wonen.

Het enorme landgoed werd in 1906 door de bouwondernemer Adriaan Goekoop gekocht en later opgedeeld in terreinen voor villaparken. Het huis had in de volksmond al de naam Catshuis gekregen. In 1929 schonk de familie Goekoop het huis met een deel van het park (23 hectare) onder bebouwingsvoorwaarden aan de staat. Na de Tweede Wereldoorlog was het lange tijd de ambtswoning van de minister-president, tegenwoordig is het een vergaderlocatie van het kabinet. Het huis is al geruime tijd een rijksmonument en het omringende park Sorgvliet kreeg in 2010 de status van 'groen' rijksmonument, omdat het met slingerende lanen en paden, stinsenflora en aarden wallen onderdeel is van een 17e-eeuwse historische buitenplaats. Het grootste deel - zo'n 25 hectare - is beperkt toegankelijk als stadsbos. Een enclave van 3,5 hectare rondom het Catshuis is niet toegankelijk. Het geheel ommuurde park ligt ver-

Achter het huis bevond zich de grote, ronde oranjerie.



Vooraan de grote appelboomgaard die Bentinck liet aanleggen.

scholen aan de Scheveningsweg 24, het huis zelf heeft als adres Adriaan Goekooplaan 10.

Het fruit op Sorghvliet

Van het fruit dat Cats heeft aangeplant is door zijn gedichten bekend dat er verschillende fruitsoorten zoals appels, peren, pruimen, kersen, bessen, kweeën, druiven, vijgen en mispels hebben gestaan. Uit de plattegronden van Sorghvliet onder Hans Willem Bentinck weten we dat er zeer grote appel-, peren- en kersenboomgaarden zijn geweest.

Ook weten we dat in de tuin van Sorghvliet onder Bentinck een bijzonder type leifruit te vinden was, "hooge schutten van gevlogte Peere Boomen"; het waren eenvoudige, rechthoekige houten ramen met latwerk, waardoorheen peren gevlochten waren. Het zag er nogal warrig uit. Het onderhoud van deze "gevlogte Peere Boomen" moet moeilijk geweest zijn. De snoeier kon er niet

gemakkelijk bij en de peren groeiden zichzelf klem in het latwerk. De "schutten" vormden een onderdeel van de tuinarchitectuur van de moestuin; ze begeleidden het grote "Kruispad der Moesthuyn".

Er zijn bijna geen gegevens over de fruitrassen op Sorghvliet. Interessant is de mededeling uit 1868 van boomkweker Ottolander uit Boskoop aan de Duitse pomoloog Oberdieck dat zijn enthout van de Reinette van Sorghvliet uit Zorgvliet bij Den Haag afkomstig is. Waarschijnlijk komen ook de appels Merveille van Portland en Duitse Pippeling van Portland hier vandaan (Portland was immers de graventitel van de Bentincks, en die titel is ook op de prenten te vinden van Sorghvliet die Bentinck had laten maken).

Deze drie appellrassen worden in de 18e eeuw alleen in de Nederlandse literatuur vermeld, voor het eerst al in 1721. Pas in de 19e eeuw wordt

de Reinette van Sorghvliet in Duitse, Engelse en Franse literatuur vermeld en beschreven. De Merveille van Portland wordt in de 19e eeuw nog een paar keer vermeld en een enkele keer kort gekarakteriseerd als een prachtige, witgele calvillevormige moesappel. De Duitse Pippeling van Portland wordt alleen in de 18e eeuw vermeld. Verder wordt de Ronde Bruine Perzik van Sorghvliet een enkele maal in een 18e-eeuws fruitregister genoemd, maar daarna niet meer. Deze perzik zal waarschijnlijk ook verdwenen is.

De drie appellrassen leken verdwenen, maar wij (enkele determineerders van oude fruitrassen) zijn er van overtuigd dat we een boom van de Reinette van Sorghvliet hebben teruggevonden, omdat de appels ervan volledig voldoen aan de zeer gedetailleerde beschrijving van Oberdieck en Engelbrecht.

Of er tot in de 20e eeuw op Sorgh-

vliet nog boomgaarden zijn geweest, is niet bekend. Waarschijnlijk wel, want nog in 1930 verzucht een wandelaar in het verslag van zijn wandeling: “Verboden toegang”, toen hij zag dat de boomgaard bij het Catshuis afgesloten was met een muur en een gesloten hek.

Behalve de hierboven genoemde fruitnamen zijn er geen namen van fruitrassen bewaard gebleven. De vraag is of er toch nog meer te zeggen valt over de fruitrassen die Hans Willem Bentinck in zijn grote boomgaarden heeft laten aanplanten. Een vergelijkbare vraag is in 1984 ook gesteld bij de reconstructie van de tuinen bij paleis Het Loo. Het antwoord daarop kan ook voor Sorghvliet interessant zijn. De tuinen van Sorghvliet en Het Loo zijn niet alleen tegelijkertijd aangelegd, ze worden in de literatuur ook vergelijkbaar genoemd. Bovendien heeft Bentinck, die op allerlei terreinen nauw samengewerkt heeft met stadhouder Willem III de grootse aanleg van zijn eigen buiten Sorghvliet verzorgd, hij is ook nauw betrokken geweest bij de aanleg van de tuinen van Willems nieuwe paleis Het Loo. Hij ontwierp er bijvoorbeeld de berceaus van de paleistuin. Als we ons afvragen welke fruitrassen toentertijd op Sorghvliet zijn aangeplant, dan zouden die deels vergelijkbaar kunnen zijn met de keuzes die voor Het Loo zijn gemaakt.

In een speciaal nummer van het vakblad *Groen* uit 1984, gewijd aan de reconstructie van de paleistuinen van Het Loo, staat een hoofdstuk over de keuze van vruchtbomen voor de leimuren van de Konings-tuin en de Koninginnetuin van Het Loo. Er is geprobeerd om fruitrassen te zoeken die bij de oorspronkelijke aanleg aan het eind van de 17e eeuw mogelijk aangeplant zouden kunnen zijn. Het probleem was dat er evenals voor Sorghvliet ook voor Het Loo geen bronnen over de aanplant van fruitrassen meer te vinden waren. Wel is in het algemeen bekend hoe de tuinen op grote buitenplaatsen er toen uitzagen en welke plantensoorten er gebruikt werden, maar er zijn geen lijsten van fruitrassen daterend uit de 17e eeuw overgeleverd, alleen

summiere rasvermeldingen in enkele boeken uit die periode, met name *Den Nederlandtsen Hovenier* uit 1670 van Jan van der Groen (hovenier van de Oranjes) en *Den Verstandigen Hovenier* van P. Nylandt uit 1687.

Helaas is bij de reconstructie van Het Loo indertijd het *Register van alle de Soorten der voornaamste Vruchten* niet geraadpleegd. Mogelijk was dit toen niet bekend. Dit register is uitgegeven in 1703 te Leiden, dus in de buurt van Sorghvliet, en de meeste van de daarin vermelde fruitrassen zullen al in de paar decennia voor dat tijdstip in de handel zijn geweest, dus tijdens de aanleg van de tuinen van Het Loo en Sorghvliet. In dit register staan zeer veel fruitnamen: 181 appels, 122 peren, 51 kersen, 26 pruimen, 15 perziken, 7 abrikozen, 4 kweeperen, 31 druiven, 6 mispels en 6 aalbessen.

Bij de appels worden meerdere aagten, calvilles, guldelingen en renetten genoemd en ook vinden we namen als Api Rouge, Courtpendu, Fenouillet en Hollaart. Bij de peren vinden we meerdere soorten bergamotten, bon chrétiens, calvilles, suikerperen en rietperen en ook Cattillac, St. Germain Tesselaar en bij de pruimen Dubbele Boerenwitte, eierpruimen en mirabellen.

Een flink aantal daarvan zal in de zeer grote boomgaarden van Sorghvliet aangeplant zijn geweest. Veel van de rassen zullen inmiddels verdwenen zijn, maar een deel is tegenwoordig nog in collecties te vinden. Interessant is dat bij de reconstructie van Het Loo gekozen is voor rassen met fruitnamen die verwijzen naar de Oranjes en ook voor Gelderse streekassen. Mogelijk heeft Bentinck als goede vriend van Willem II van Oranje op Sorghvliet ook fruitrassen aan laten planten die verwijzen naar het Huis van Oranje-Nassau, evenals streekassen afkomstig uit zijn eigen regio, Holland.

Naar het huis Oranje-Nassau of naar koningshuizen verwijzende oude fruitrassen zijn dan de indertijd bestaande appelrassen als Koningsappel, Koningsbraadpeer, Princesse Noble en Zoete of Grauwe Princesse appel. Verder de Koningspeer van Zwieten, Orange peer, Poire de



De Reinette van Sorgvliet. Afbeelding van Knoop.

Prince (Cher à Dames), Prince d’Hiver, Princesse Peer, Orange Pruijm, Princesse Abrikoos, Prins Mauritskers, Orange Kers, Prince Kers en Princesse Kers.

Bentinck zal sommige van de volgende streekassen uit die tijd aangeplant hebben.

Als appelrassen (behalve uiteraard de drie appelrassen die verwijzen naar Sorghvliet): de Reinette van Sorgvliet, Merveille van Portland, Duitse Pipping van Portland, maar ook Adegeester Paapje, Appel van Zeyl, Dordtse Aagt (= Rode Aagt), Goutse Appel, Groote Rotterdammer (Rotterdammer), Hofstads Goudrenet, Hofvliet, Leyden Pippin, Merveille van Delft, Merveille van Hogenhoek, Pipping uit het Westland, Renet van Hogenhouk, Renet van Hoogmaade, Starrevelds Soet, Zoete Leyenburger en Zure Leyenburger.

Perenrassen als Raaphorster Peer, Endelgeestpeer (= Catillac), Vroege Hagenaar (= Citron de Sirene), de Blauwe Pruijm van de Tombe en perziken als Ronde Bruine Perzik van Sorgvliet en Schone uit het Westland en verder de Raamburger Druif en kersen als Boskoper, Hofwijcker Bonte, Hofwijcker Zachte en Ridderoordsche Kers.

De Reinette van Sorgvliet

De Reinette van Sorgvliet is het enige fruitras van de naar Sorghvliet verwijzende fruitrassen dat in de literatuur goed beschreven is, voor het eerst in 1721 in een tweetal appelregisters, uitgegeven in Holland. In 1758 wordt hij voor het eerst afgebeeld en beschreven door Johann Hermann Knoop in zijn *Pomologia* en later uitputtend in de Duitse pomologische literatuur.

Foto van de gevonden Reinette van Sorgvliet.



“Is een grote plat-ronde Appel; van Kolor groenachtig-geel, en daarop met bruin min of meer gestipt en gevlekt, ook zomtjids aan de eene zijde een weinig rood – bloesend; zijn Vleesch is zagt, van een aangename, geurige smaak, behorende dus in de eerste Rang der Appels. De Boom maakt goed Hout-gewas, en is tamelyk draagbaar.”

De afbeelding in Knoops *Pomologia* toont een grote, platte vrucht met brede ribben die van af de diepliggende kelk tot halverwege de vrucht lopen. De schil is geelgroen met veel roestfiguurtjes.

Appels die roestig zijn of roestvlekken hebben worden trouwens van oudsher vaak Reinette (Renet) genoemd.

In de 18e en 19e eeuw zijn er diverse vermeldingen van het ras in de Nederlandse en Duitse literatuur te vinden. Een standaardnaam is er niet. In de literatuur wordt meestal Reinette of Renet van Sorgvliet (zonder h) geschreven, soms ook Zorgvliet (bij Knoop), Zorgvlied, Sorgfliet, Sorgflieth, Sorgoliet of Sorgolet. In de 18e- en 19e-eeuwse Nederlandse literatuur komt naast de naam Renet van Sorgvliet ook de naam Pipping/Pippeling van Sorg-

vliet (Zorgvliet of Zorgvlied) voor, maar in geen enkel boek komen deze twee namen tegelijkertijd voor, zodat aangenomen mag worden dat het om een en dezelfde appel gaat. Het begrip Pipping duidt erop dat het om een zaailing gaat.

In 1805 biedt Serrurier in zijn *Fruittkundig Woordenboek*, deel 1, een zeer uitgebreide beschrijving van de vruchten en de boom van de Reinette van Sorgvliet. De schaarse, latere Nederlandse literatuur herhaalt echter Knoops korte beschrijving. Hier en daar vond ik een aanvullend kenmerk.

Ottolander zegt in 1862 dat de appel “droevig groenachtig geel is, aan de zonzijde met bruinachtig rood overtoegen is en veel grauwbrown roest heeft.”

In het *Tijdschrift over land- en tuinbouwkunde en verdere natuurwetenschappen*, Antwerpen 1869, staat op p. 59 dat het een zeer krachtige groeier is, die goed groeit op zowel voedzame zandgrond als op leem en veenachtige grond. Maar volgens Ritzema Bos is de Reinette van Sorgvliet kankergevoelig op natte grond en zeer schurftgevoelig.

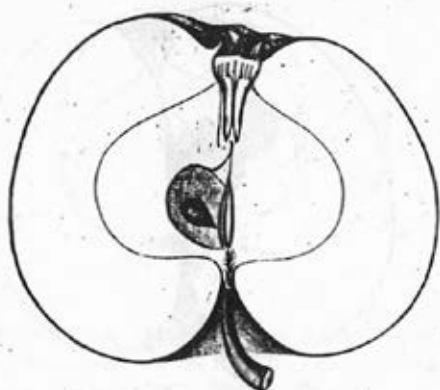
Welke appel is de echte Reinette van Sorgvliet?

Oberdieck schrijft in een noot bij zijn eerste beschrijving van de Reinette van Sorgvliet (die van Ottolander afkomstig is), in 1868 het volgende:

“Mundus vult decipi! (De wereld wil bedrogen worden). Een boomkweker vertelde mij: de Reinette van Sorgvliet wordt vaak gevraagd en dan geef ik in plaats daarvan een Reinette van Orleans en men is later zeer tevreden. De Reinette van Sorgvliet was een gewilde appel.

Zowel in Nederland als in Duitsland bleken er meerdere rassen onder de naam Reinette van Sorgvliet verkocht te zijn. Zo constateerde Ottolander in 1862 dat er een Reinette van Sorgvliet in omloop was die niet de echte was.

Uitgebreidere informatie vinden we bij meerdere 19e-eeuwse Duitse pomologen. Vanaf het einde van de 18e eeuw wordt de appel in de Duitstalige literatuur veelvuldig genoemd en beschreven. De schrijvers herhalen de beschrijving van Knoop en geven soms aanvullingen. Maar er blijkt verwarring, waarover Oberdieck in 1870 uitsluitsel geeft. In 1868 schreef hij namelijk dat hij een vrucht ontving van de Reinette van



420. *Ottolander's Reinette von Sorgvliet* (Ill. H.) 00††,
Anfang Januar bis April.
Illustr. Handb. VIII, p. 95.

De Reinette van Sorgvliet. Doorsnede volgens Engelbrecht.

Sorgvliet die overeenkwam met de beschrijving van de pomoloog Diel en waarvan het enthout ooit door hofjuwelier Hagen in Den Haag was geleverd. Maar uit de boomgaard van het beroemde grote landgoed Görlitz kreeg hij twee vruchten van een Reinette van Sorgvliet die daarvan verschilden. (Bij Görlitz aan de Duits-Poolse grens bevindt zich nog altijd het beroemde Muskauer Park, het grootste landgoed van Centraal Europa, tegenwoordig UNESCO Werelderfgoed). Hem was verteld dat de bomen in het landgoed Görlitz opgekweekt waren van enthout dat door kweker Ottolander uit Boskoop uit de buitenplaats Zorgvliet bij 's Gravenhage betrokken was. Hij heeft uit dat enthout bomen opgekweekt, die volgens hem meer overeenstemden met de afbeelding en beschrijving van Knoop.

Hij bestudeerde de verschillen tussen de vruchten van Diel en die uit Görlitz en concludeerde dat de Boskoop Reinette van Sorgvliet waarschijnlijk de echte was en niet die van Diel, al waren de verschillen niet groot. De door hem opgekweekte vruchten bleken direct van de boom bijna geel te zijn, hadden roest op de schil en kregen vage bruinrode vlekjes aan de zonzijde. De appels van Diel hadden geen roestfiguren op de schil, het vruchtvlees bleek zachter, de schil bleef groen en de bruinrode vlekjes aan de zonzijde ontbraken. Oberdieck veronderstelt dat de vrucht van Diel eerder identiek is aan de Lothringer Reinette en dat de Boskoop Reinette van Sorgvliet de echte is vanwege de vorm en vooral vanwege de roestvlekjes op de schil, waarvan Knoop er een flink aantal had afgebeeld. Een beschrijving van wat hij de Ottolander Rei-

nette von Sorgvliet noemt, geeft hij in 1875 in het *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*.

De uitgebreide beschrijvingen door Oberdieck en Engelbrecht laat ik vanwege de omvang hier verder achterwege.

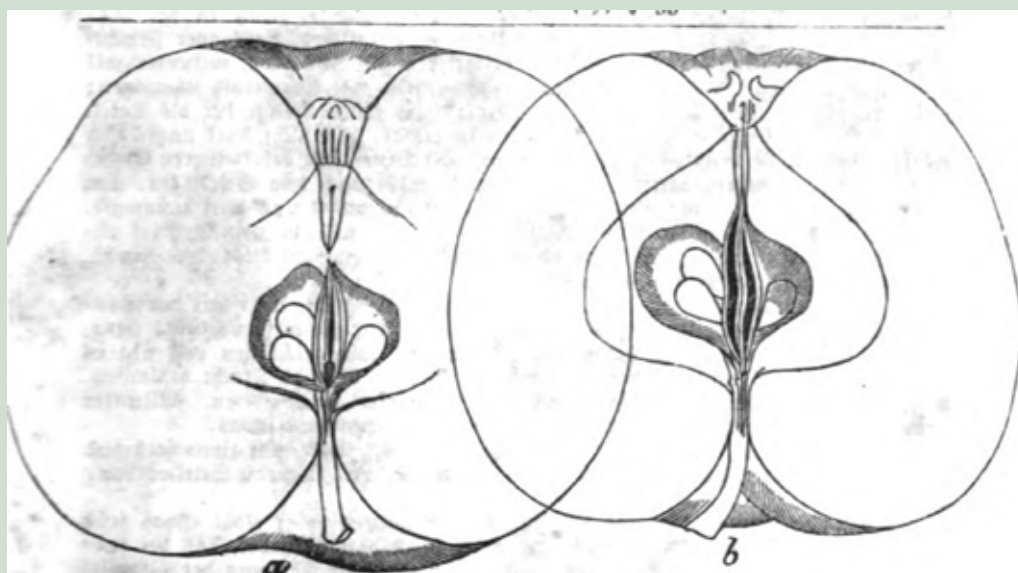
Zowel Oberdieck als Engelbrecht geven een doorsnede van de Reinette van Sorgvliet, waarbij het enige verschil is dat die van Engelbrecht een wat schevere vrucht toont.

Verdwenen

De Reinette van Sorgvliet was tot nu toe niet teruggevonden. Deze appel verdween al in de eerste helft van de vorige eeuw uit de handel en is niet meer in Nederlandse appelcollecties te vinden. Hoewel de smaak uitstekend is - hij smaakt als de Witte Winter Calville, wordt er geschreven - is hij waarschijnlijk vooral uit de handel verdwenen vanwege het minder aantrekkelijk uiterlijk: geelgroen met roestvlekken en weinig kleur. Een tweetal andere appels die met Sorgvliet in verband gebracht kunnen worden, de Merveille van Portland en de Duitse Pippeling van Portland lijken evenals de Ronde Bruine Perzik van Sorgvliet verdwenen.

De door ons gevonden appel voldoet aan de zeer gedetailleerdere beschrijvingen door Serrurier, Oberdieck en Engelbrecht. Op entdagen van de Vrienden van het Oude Fruit kunnen boompjes ervan geënt worden.

Jan Veel



Figuur a is de echte Reinette van Sorgvliet en figuur b, de valse, waarschijnlijk de Lothringer Reinette.

Dit artikel is vanwege de omvang ingekort. Het complete artikel met dichtregels van Jacob Cats over fruit, de beschrijvingen door Serrurier, Ottolander en Engelbrecht en de uitgebreide literatuurlijst kan op verzoek gemaild worden.

Literatuur

Cats, Jacob - Hoofdstuk 3 van zijn achtste boek *Ouderdom, buytenleven en hofgedachten op Sorghvliet*. 1655.

Diel, Fra. A. - *Aepfel*. Drittes Heft, Volume 2. Fr. A. Diel, p. 39 nr. 171. 1820.

Diel noemt overigens ook een Gestreifte Reinette Sorghvliet. Deze zal verdwenen zijn.

Engelbrecht, Th. - *Deutschlands Apfelsorten*, p. 48 Nr. 420. 1889.

Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Unter Mitwirkung mehrerer etc. (Red. G. C. Oberdieck, E. Lucas, F. Jahn), Volume 8, p. 295 Nr. 589. 1875.

Oberdieck, J.G.C. - *Pomologische Notizen: nach mehrjährigen eigenen Beobachtungen und Versuchen*. p. 27 en 28. 1870.

Ottolander, K.J.W. (Red.) - *Vruchtsoorten uitgegeven door de Vereniging tot verbetering der vruchtsoorten te Boskoop*. Eerste reeks 1868. nr. 84.

Register van alle de Soorten der voornaamste Vruchten: dito een Register van 1703.

Ritzema Bos, J. - *Geïllustreerde land- en tuinbouwbibliotheek*. Deel 2: Ziekten en beschadigingen der Ooftboomen, p. 64. Groningen 1905.

Serrurier, J.F. - *Fruïtkundig Woordenboek*. Deel 2, p. 212. Amsterdam, 1802.

Vermeerdert en vernieuwd register van meest alle de soorten van peeren en appelen. Leiden 1721. Hierin wordt de Reinette van Sorghvliet voor het eerst vermeld en ook de andere rassen die naar Sorghvliet verwijzen. Sorghvliet aan de staat. Een schone schenking. In: *De Maasbode* 17-11-1929. Auteur onbekend.

Geraadpleegd van <http://denhaagspeciaal.blogspot.nl/2016/10/sorghvliet.html>

Geraadpleegd van https://www.paleishetloo.nl/wp-content/uploads/2013/06/groen-1984_zonderadv-klein_Deel3.pdf Artikel uit vakblad Groen.

Vijf pomologen, zes meningen

Dit is de kop van een bijdrage van Hans Joachim Bannier, een autoriteit in Duitsland op het gebied van pomologie in een recente bundel (zie literatuur). De volledige titel van zijn bijdrage luidt: *5 Pomologen – 6 Meinungen?* – of: *Wie exakt ist die klassische pomologische Sortenbestimmung?*

De verschillen van mening binnen de NPV over pomologie en hoe te determineren hebben mij gemotiveerd om dit artikel te schrijven, waarbij ik dankbaar gebruik heb gemaakt van recente Duitse literatuur. In Nederland gebruiken we gewoonlijk de term fruitrassen, terwijl in Duitsland het begrip *Obstsorten* wordt gehanteerd. Het begrip *fruitras* is botanisch gezien eigenlijk onjuist; het zou ook fruitsoort moeten zijn, maar bij ons is het zo ingeburgerd dat ik *fruitras* blijf gebruiken.

Pomologie bestaat niet meer

Pomologie is van oudsher een vakgebied dat zich bezighoudt met het onderzoeken en beschrijven van de vele geteelde fruitsoorten en fruitrassen. Bannier constateert dat pomologie in Duitsland als vakgebied of studierichting in het agrarisch hoger onderwijs en aan universiteiten niet meer bestaat. Dit is ook in ons land het geval. De hoofdreden daarvoor is dat er maatschappelijk gezien geen behoefte meer aan is. In de fruithandel en daarmee in de fruitteelt beperkt het fruitassortiment zich tot nog maar paar ras-

sen. Studie naar en kennis van het grote aantal andere rassen, vaak oude fruitrassen, die niet meer in de handel zijn, is niet meer nodig. Het zal, bij gebrek aan maatschappelijk draagvlak, daarom niet haalbaar zijn om, zoals het bestuur van de NPV voorstelt, te streven naar een studierichting pomologie in het hoger onderwijs of naar een functie van gevolmachtigd pomoloog.

De hoofdtak van de historische pomologie was het bestuderen en daarna het beschrijven van de vele honderden fruitrassen. Bekende oude rassen, zoals Bramley's Seed-

ling, Sterappel, Goudreinetten en Gieser Wildeman, zijn al uitgebreid beschreven, maar veel andere slechts summier. Deze vele andere rassen alsnog beschrijven zou erg veel tijd, middelen en deskundigheid vragen en dat gaat de mogelijkheden van pomologische verenigingen met hun op vrijwillige basis werkende amateurleden verre te boven.

Tegenwoordig beperkt de pomologische activiteit zich in hoofdzaak tot het werk van autodidacten, meestal leden van een vereniging als de NPV, die onbekende en vaak oude fruitrassen op naam stellen.

Hoe te determineren?

Er is geen andere methode om vruchten van onbekend geteeld fruit op naam te stellen dan het zorgvuldig bekijken van de kenmerken van een vrucht. Over het algemeen wordt determineren opgevat als het op naam stellen van een fruitras op grond van soortspecifieke kenmerken (kenmerkend voor de appel, peer of pruim bijvoorbeeld), reke-



ning houdend met allerlei omgevingsinvloeden.

Vruchten worden aan de hand van allerlei kenmerken bestudeerd. De buitenkant: vorm, kleur, steel, kelk, kelkholte, doorsnee, pitten en andere en de binnenkant: klokhuis, doorsnee en vruchtvlees. Daarbij komen nog aspecten van smaak en rijping. Het uiterlijk van de vrucht wordt beïnvloed door klimaatverschillen tussen regio's, microklimaat, standplaats (vrijstaand, bezonning, noordzijde, zuidzijde, boomgroepen in de nabijheid), bodemsoort (zand, leem, klei of veen), weersomstandigheden, dracht (enkele vruchten aan de boom of een rijkdragende boom), de plaats waar de vrucht hangt in de boom en onderhoudstoestand. Kenmerken van de boom, zoals onderstam, ouderdom, vorm van de kroon, groeierkterte en bloeitijdstip kunnen aanvullende informatie geven. Door menselijk ingrijpen, zoals snoei, onderhoud, bemesting en de verzorging van de boom, kunnen zich er allerlei onverwachte of onbe-

kende verschillen in uiterlijk, rijptijd en smaak voordoen.

Wat maakt determineren zo moeilijk?

In tegenstelling tot bij wilde planten, is er bij geteeld fruit geen sprake van een natuurlijke en voorspelbare ontwikkeling tot een direct herkenbare vrucht. Daardoor kan er geen determinatieschema opgesteld worden, waarmee een bepaalde vrucht snel geïdentificeerd kan worden. Er is niet alleen een groot aantal rassen en mutanten, maar veel rassen kennen een grote variatie in verschijningsvorm. Vooral sommige perenrassen zijn zeer variabel van vorm. Sommige pruimenrassen lijken zo sterk op elkaar, dat alleen de rijptijd en de pit de doorslag kunnen geven. De effecten van onderstam, standplaats en grondsoort kunnen bij hetzelfde ras tot verschillen in uiterlijk leiden. Om een voorbeeld te geven: de variatie van kleur en smaak bij de oude Goudrenet (Schone van Boskoop) verschilt per grondsoort.

Op kleigrond is de hoofdkleur min of meer bruin met een rood blosje, waarbij het vruchtvlees gelig is. De blos wordt bij verdere rijping intensiever. De smaak is, hoewel die bij bewaring nog beter wordt, al direct aangenaam zuur. Op lichtere gronden is de hoofdkleur groen en die van het vruchtvlees meer wit en knappend, maar de smaak is eerst onaangenaam zuur. Goudrenetten in een oude boomgaard met ondergroei van gras kleuren sterker dan de goudrenetten die afkomstig zijn van bomen op schoongehouden grond. Doordat sommige rassen in hun verschijningsvorm sterk variëren en daardoor weer veel op andere rassen lijken, is het vaak erg moeilijk om vruchten van verschillende rassen uit elkaar te houden. Ook als vruchten sprekend op elkaar lijken, kunnen ze op andere eigenschappen toch weer verschillen, zoals rijptijd en geschiktheid voor een bepaald gebruik, zodat het toch om verschillende rassen gaat.

Variëteit aan appelrassen.
Foto: website Fruit ID.

Het komen tot een conclusie om welk fruitras het gaat is daarom veeleisend en vraagt intensief overleg en de uitkomst is soms onvoorspelbaar. Het is, zoals gezegd, geen kwestie van het afvinken van een rijtje kenmerken, waarna de uitslag vaststaat. Het vraagt om een brede aanpak. Met fruitkennis alleen uit boeken komt men bovendien niet ver, die moet samen gaan met de praktische kennis die men met het identificeren van fruit heeft verworven. Men moet kijken, betasten, proeven en soms bij twijfel het fruit opzij leggen om het later weer te beoordelen.

Soms ligt er maar een enkele vrucht ter determinatie op tafel, maar daar kan je meestal weinig mee. Door de variatie in uiterlijk tussen fruit van hetzelfde ras is het nodig om minstens vijf vruchten van een nog onbekend ras te bekijken en ook dan zijn er vergissingen mogelijk. Vaak weet de inbrenger weinig of niets over de boom of over de standplaats te vertellen, zodat de eventuele omgevingsinvloeden op het uiterlijk, de smaak of de rijptijd niet meegenomen kunnen worden. Als een jaar later vruchten van dezelfde boom aangeboden worden, moet soms de determinatie herzien worden omdat het toch een ander ras is. Regelmatig komt het voor dat er geen 100% zekerheid gegeven kan worden. De determineerders blijven soms onderling van mening verschillen en dan krijgen de vruchten soms eerst een voorlopige naam met een vraagteken en wordt besloten om de vruchten volgend jaar opnieuw te kijken.

Wat hebben we aan literatuur en digitale bronnen?

Nadat de vruchten bekeken, doorsneden en geproefd zijn, kan in de literatuur het fruit van het nog onbekende ras vergeleken worden met erop gelijkende vruchten van andere rassen. Daartoe worden boeken doorgebladerd en worden digitale bronnen geraadpleegd, zoals inventarisatiesites. Maar wat biedt dat ons?

Uiteraard zijn literatuur en andere documentatie die rasbeschrijvingen geven onmisbaar, vooral als ze voorzien zijn met afbeeldingen van

zowel de buitenkant als de doorsnede van de vrucht. Van de meer bekende oude rassen bestaan uitgebreide beschrijvingen, maar een probleem is dat van de meeste andere rassen geen volledige beschrijvingen te vinden zijn en dat andere niet of nauwelijks beschreven zijn, zoals een aantal historische rassen, streekassen en zoete appels.

Eventuele mondelinge informatie over boom en vrucht kan dan een aanvulling bieden. Zo is de aloude Friese appel Doeke Martens geïdentificeerd, omdat de stokoude boom ervan op een boerenerf stond en de eigenaar wist te vertellen dat die al generatie op generatie de naam Doeke Martens had en hij bovendien een oude plattegrond van zijn erf had waarop die naam stond.

De vrucht voldeed aan de summere beschrijvingen die ervan zijn toen we hem beoordeelden.

Veel boeken over fruit zijn alleen bedoeld om de lezer kennis te laten maken met fruitrassen en ze zijn niet of minder geschikt om te determineren. Enkele boeken zijn zo gedetailleerd dat je er goed mee kunt determineren. De boeken *Appelsoorten* en *Peresoorten* van Petzold bieden uitstekende rasbeschrijvingen, al is het aantal daarin opgenomen rassen beperkt. *De Nederlandsche Boomgaard* uit 1868 en *Fruitsoorten* van de Nederlandsche Heidemij zijn eveneens goed bruikbaar. Maar boeken als *Pomologia* van Knoop, *Pomologia Batava* van Van Noort, *Deutschlands Apfelsorte* van Engelbrecht en de *Verzeichniss der Apfel- und Birnensorten* van Voteler zijn beperkter bruikbaar. Of de beschrijvingen zijn te summier of de afbeeldingen zijn weinig bruikbaar. Ook in veel moderne boeken zoals de *Farbatlas Alte Obstsorten* van Hartmann laat de kwaliteit van de afbeeldingen te wensen over.

Documentatie met rasbeschrijvingen zonder afbeeldingen kan aanvullende informatie geven, zoals de tot 1998 uitgegeven officiële *Rassenlijsten voor Grootfruitgewassen*, oude catalogi en de vele historische fruitboeken die nu via *Google Books* te downloaden zijn.

Inventarisatiesites op internet, zoals die van de collectie van POM Noord-Holland, de Engelse Royal

Horticultural Society te Brogdale en de overzichten van fruitrassen op het Franse Pomologie.com, de Duitse Obstsortendatenbank van Bund-Lemgo en het Oostenrijkse Arche Noah bieden veel aanvullende informatie over afzonderlijke fruitrassen. De rassen daarop zijn alfabetisch geordend, en zijn zeer verschillend in de omvang en volledigheid van de beschrijvingen, zodat je ze pas kunt gebruiken als je over een bepaald ras iets wilt weten.

Biedt DNA-analyse nieuwe mogelijkheden?

Van elk fruitras kan een specifiek DNA-profiel gemaakt worden. Als we een DNA-bank met alle profielen van oude appelrassen zouden hebben, dan zou de rasnaam van elke gevonden vrucht aan de hand van het DNA-profiel bepaald kunnen worden. De gebruikte techniek heet DNA-fingerprinting. Het moeizame determineren in de praktijk zou dan niet meer nodig zijn.

Er is in Nederland ervaring met DNA-analyse van een aantal oude appelrassen opgedaan. Het CGN (Centrum voor Genetische Bronnen Nederland) heeft in 2005 het DNA van ongeveer 700 appelrassen van acht Nederlandse appelcollecties afgenomen en vergeleken. Dit heeft interessante informatie opgeleverd. Duidelijk werd dat veel appels die onder verschillende rasnamen aangeteleverd waren, genetisch identiek waren. Geschat wordt daarom dat van de ongeveer 2000 appelrassen die in Nederlandse collecties staan, de helft genetisch hetzelfde is. Dus de helft van de appelnamen in Nederlandse collecties is onjuist of de appels zijn onder een synoniem of streeknaam ingebracht. Soms is er blijkbaar door onjuiste determinatie een verkeerde naam gegeven, soms is er zo maar een naam van een populair ander ras opgeplakt of is er ooit enthout verwisseld. Daardoor staan er in boomgaarden, in collecties en in het assortiment van boomkwekers veel bomen met een foutieve naam.

Een voorbeeld. Bij fruit dat als Groninger Kroon werd aangeleverd, kwamen verschillende DNA-profielen te voorschijn. Blijkbaar waren er

meerdere rassen met de naam Groninger Kroon in omloop. De vraag welk DNA-profiel van de “echte” Groninger Kroon is, kon pas beantwoord worden toen de vruchten van de blijkbaar verschillende rassen met die naam grondig onderzocht en vergeleken werden, totdat overeenstemming verkregen werd welke van de echte Groninger Kroon waren. Die conclusie kon in dit geval zonder verschil van mening bereikt worden omdat de Groninger Kroon goed beschreven is en ook omdat deze heel karakteristiek van vorm en smaak is, zodat er niet veel andere rassen op lijken.

Er zijn in Nederland ooit ongeveer 2000 appelrassen in teelt geweest, mogelijk zijn er nog bomen te vinden van de helft ervan. Van de 700 DNA-profielen in de databank van het CGN is een 1/3 deel dubbel, een ander deel heeft een foutieve naam en weer een ander deel is nog niet met zekerheid op naam gesteld. Dus er zijn nog maar een paar honderd bruikbare DNA-profielen beschikbaar om bijna duizend appelrassen te kunnen identificeren. De mogelijkheid om appels te determineren aan de hand van hun DNA-profiel is daarom nog heel beperkt. Het succes van een identificatieproces van onbekende appelrassen hangt bovendien niet alleen af van de grootte van de DNA-bibliotheek, maar ook of die openbaar toegankelijk is en of er personeel en middelen zijn om deze te ontsluiten. Voor het jaarlijkse determinatiewerk in de praktijk ontbreken de tijd en middelen om van vruchten het DNA af te nemen en om dit te laten testen bij een DNA-laboratoriumbibliotheek.

Tot nu toe is de voornaamste verworvenheid van DNA-analyses dat deze de Nederlandse fruitcollecties meer zekerheid geven over de juistheid of onjuistheid van een deel van de rasnamen van hun appels. Voor het moeizame proces van het op naam stellen van een onbekende appel hebben we er nog niets aan. Overigens ontbreekt nog de mogelijkheid van DNA-analyse voor de meeste andere fruitsoorten (peren en pruimen en andere). Alleen voor aardbeien biedt NAKtuinbouw dit jaar voor het eerst DNA-fingerprinting aan.



Variëteit binnen appelras 'Peasgood' Nonsuch
Foto: website Fruit ID.

De NPV en het determineren

De kerntaak van een pomologische vereniging moet zijn het opsporen, op naam stellen en behouden van bedreigde oude fruitrassen. Daarmee draagt zij bij aan het behoud van het biocultureel erfgoed aan oude rassen. Het correct op naam stellen van onbekend fruit en het waar nodig in collecties onderbrengen is de enige garantie dat bedreigde fruitrassen bewaard blijven. Determineren is intensief spoorwerk. Literatuurgegevens zijn er vaak onvoldoende en DNA-profielen zijn niet beschikbaar of ontbreken. Actieve leden van pomologische verenigingen die vrijwillig hun deskundigheid en ervaring hebben ingezet, hebben hiermee een schat aan kennis en ervaring opgebouwd. Zij stellen vaak kosteloos het onbekende fruit in het persoonlijke contact met de inbrengers op naam. Het is jammer dat er binnen de NPV verschil van mening is over het belang van deze pomologische kerntaak.

Jan Veel

Literatuur

Banner, J.-H. Pomologen-Verein - “5 Pomologen – 6 Meinungen?” – oder: Wie exakt ist die klassische pomologische Sortenbestimmung? In: *Tagesband zum Kongress Deutsche Obstsortenvielfalt. Neue Wege für Erhaltung und Nutzung* 22. und 23. September 2015, Dresden, p. 28-32. paragraaf 3.3.1. Geraadpleegd van https://www.julius-kuehn.de/media/Institute/ZO/_pdf_allgemein/Kongress_Deutsche_Obstsortenvielfalt_22bis230915.pdf

Erhaltung und Nutzung alter Kernobstsorten im bayerischen Allgäu und am bayerischen Bodensee. 2013. Geraadpleegd van https://www.lwg.bayern.de/mam/cms06/landespflege/dateien/allg%C3%A4u_endbericht_130713_in.pdf

Treuren, R. van & Kemp, H. - *Status of the genetic resources of apple and pear in the Netherlands*. Contribution to the Third Meeting of the ECPGR Working Group on Malus/Pyrus, 25-27 October 2006, Tbilisi, Georgia 2006.

Fruit ID: <http://www.fruitid.com/#view/750>





Een kleine eetbare tuin met vaste planten

Hoe tover je een kleine stadstuin om in een eetbaar paradijs? Op die vraag geeft Madelon Oostwoud, stylist en ontwerper, die zelf al meer dan 20 jaar tuiniert op haar 5 x 5 meter kleine tuin, met haar boek vanuit haar eigen ervaring een antwoord. Ze geeft op een enthousiaste en creatieve manier in woord en beeld aanwijzingen om op kleine schaal en op biologisch verantwoorde wijze groenten, fruit en kruiden voor eigen gebruik te telen. Het boek is zeer geschikt voor beginners die zelf op kleine schaal eigen voedsel willen telen. Eten uit eigen tuin is goed mogelijk met een stadstuin, balkon of dakterras, als de instructies uit het boek voor de keuze van goed verkrijgbare groenten, fruit en kruiden en het telen hiervan gevolgd worden. Het concept van een eetbare tuin is inmiddels geen nieuwheid meer. Het past in de trend van het kleinschalig telen van eigen voedsel en is een handige aanvulling op de vele al bestaande groenboeken, die een grotere tuin veronderstellen en die van de lezer veel tuinarbeid vragen. Want om elk jaar eenjarige groentes te kweken, dat vraagt veel tijd en onderhoud en het resultaat valt vaak tegen. En dan moet je in de winter ook nog uitkijken op een saaie moestuin met bedden die 's winters kaal zijn. Een kleine tuin met vaste eetbare planten heeft dan het voordeel dat je er in alle jaargetijden een fraaie tuin met weinig werk hebt. Je hoeft vaste planten er maar één keer in te zetten, en daarna kun je elk jaar weer oogsten: verse kruiden voor de soep, vrolijke eetbare bloemen en aardbeien, bessen of frambozen. Van eetbare vaste planten heb je dubbel plezier: je kunt plukken en eten uit eigen tuin en ze zijn vaak mooi om te zien. Bovendien kun je de planten op je eigen smaak selecteren. En dat allemaal zonder al te veel werk. De schrijfster zet op een heldere manier op

een rijtje waarover je moet nadenken als je een eetbare tuin ontwerpt. Na een korte blik in de tuingeschiedenis van het tuinieren geeft ze informatie over verschillende soorten standplaatsen, de keuze van planten, de aanplant, het onderhoud en de verwerking. In het boek staan een tiental tot in detail uitgewerkte ontwerpen van eetbare tuinen met een tekening van de plattegrond en foto's van de planten met bijbehorende plantenlijst voor geurige, kleurige en smaakvolle tuinen.

In al haar ontwerpen ruimt ze ook plaats in voor fruit, zoals klein blijvende fruitbomen, kleinfruit zoals bessen en frambozen, bessen en bijzondere fruitsoorten, en ze geeft adviezen voor de snoei en verzorging ervan, zodat het ook voor fruitliefhebbers een handig boek is. Al die informatie wordt goed ondersteund door de fraaie illustraties van de schrijfster en heldere kleurenfoto's. Handig is de uitneembare losse bijlage bij het boek met een lijst met beknopte karakteristieken van ruim 200 geschikte 'eetbare tuinplanten' die het in ons klimaat goed doen, met informatie over onder andere grondsoort, groeiwijze en toepassing in de keuken. Van elke plant is er een foto en er staat beschreven wat en hoe je hem



Titel: Een kleine eetbare tuin. Ontwerpen voor tuin, balkon en terras van 6 tot 60 m²
Auteur: Madelon Oostwoud
Uitgeverij: KNNV Uitgeverij
Jaar van uitgave: 2015. 3e druk 2017.
Hardcover: 184 p.
 (met een keuzewijzer eetbare planten 40 p.)
ISBN: 9789050116244
Prijs: € 21,95
 Het boek is verkrijgbaar in de boekwinkel en via www.knnvuitgeverij.nl

kan eten en om welke grondsoort de plant vraagt. Deze bijlage kan makkelijk meegevoerd worden naar het tuincentrum. Het boek is een bestseller en al aan de derde druk toe. Ook de bijlagen met lijsten van open tuinen, websites, literatuur, kwekers en zadenleveranciers zijn handig, evenals de gecombineerde index van begrippen en trefwoorden.

Het boek was genomineerd voor de Jan Wolkers Prijs 2016.

Jan Veel

Laddergebruik in het hoogstamfruit

Otto Vloedgraven is al 20 jaar beroepsmatig aan de slag met het snoeien van hoogstambomen, zowel oude als jonge bomen. Nog langer is hij al bezig met kennisontwikkeling over het snoeien van hoogstamfruit. Hij merkte al vroeg dat veel van wat er in boeken en cursusmappen over het snoeien staat, onvolledig en vaak te theoretisch is. Daarom is hij al 15 jaar actief met het geven van cursussen en instructie; dat laatste vooral aan vrijwilligers. Ook heeft hij een grote bijdrage geleverd aan de praktische snoeiverhalen in het *Handboek Hoogstamfruit*.

Waarom een verhaal over ladders?

Ongeveer 20 jaar geleden ging ik als zzp'er werken bij een hoogstamfruitproject in de Betuwe. Met nog een paar anderen werd ik tijdens het snoeien van de hoogstambomen begeleid door een ervaren hoogstamsnoeier. Een van de eerste dingen die ik leerde was het gebruik van ladderzetten in de fruitboom. Dat was de basis om mee te gaan snoeien en ook te plukken. Dus voordat we een hoogstamboom gingen snoeien, moesten we kijken waar we de ladder kwijt konden. Al snel merkte ik dat het principe van ladderzetten in hoogstamfruitbomen heel handig was om makkelijk te kunnen snoeien en te plukken.

Tegelijkertijd constateerde ik ook dat er over laddergebruik en ladderzetten niets te vinden was in de boeken en cursusmappen over hoogstamfruit. Eigenlijk een merkwaardige zaak. Ondertussen staat er wel iets over in het *Handboek Hoogstamfruit*, maar ook tegen-



Instructie vormsnoei jonge bomen. De driepoot staat tussen de takken in de kroon.

woordig wordt er nog maar beperkt aandacht aan besteed. Her en der in het land zijn diverse vrijwilligersgroepen en hoogstambrigades actief in het hoogstamfruit. Maar vaak worden de ladders niet op

de goede plekken gezet of worden korte ladders gebruikt. Dat gebeurt ook vaak bij het plukken van het fruit. Niet alleen is die manier van werken niet zo handig, ook levert het regelmatig gevaarlijke situaties



Lopen met een houten fruitleer: meer een kwestie van de balans houden dan gewicht dragen.



Speciale hoogstamladder: smal, licht en met punten aan de onderkant.

op. Goed laddergebruik zorgt voor veilig werken, maar ook voor het makkelijkst en efficiëntst snoeien en plukken van hoogstamfruit.

Houten fruitladders

Vroeger werden in de hoogstamfruitteelt zogenaamde fruitleren gebruikt. Dat zijn 1-delige houten ladders, waarvan de zijkant bestaat uit twee helften van lariksstammen en de sporten uit kersenhout. De ladders variëren in lengte van 21 sporten voor in de pruimenteelt tot wel 52 sporten in de kersenteelt. Hoogstamkersen werden niet gesnoeid, dus als de boom groter werd, werd een langere ladder bij de laddermaker besteld! Omdat die fruitleren aan de bovenkant dunner en smaller worden, zijn ze relatief makkelijk verticaal te verplaatsen. Dat vereist wel oefening om vooral de balans te bewaren. Goede (dus slanke), houten fruitleren zijn niet zwaarder dan aluminium ladders van vergelijkbare lengte. Dat type ladder wordt nu door bijna iedereen

gebruikt, vooral omdat die houten fruitleren niet meer gemaakt worden. Ook waren ze tot een paar jaar geleden niet toegestaan in het vrijwilligerswerk omdat ze niet gekeurd konden worden. (Dat kan ondertussen wel bij een laddermaker in de Betuwe). Ook vergen fruitleren jaarlijks onderhoud in de vorm van het in de lijnolie zetten van de ladders. Voordeel van de ladder is het makkelijk verplaatsen van de ladder in de boom. Je hoeft niet elke keer de ladder te laten zakken en op de volgende plek weer op te steken. Ook is hout in de winter minder koud dan aluminium en worden de zaagtanden niet bot als je de ladder per ongeluk aanraakt bij het zagen. Tot slot hebben de houten fruitleren ook metalen punten aan de onderkant waardoor de ladder goed gefixeerd in de grond staat. Groot nadeel is echter de lange lengte, waardoor het vervoeren over de weg zeer lastig is.

Aluminium ladders

Tegenwoordig gebruiken de meeste mensen bij hoogstambomen aluminium ladders. Het gaat dan om de 2- of 3-delige opsteekladders. Door hun formaat zijn ze veel makkelijker in gebruik en vervoer bij zowel hoogstamsnoeiers als vrijwilligers. De opsteekladders worden ook regelmatig in de A-stand gezet. Voor het gebruik bij hoogstammen zijn er dus wel een aantal nadelen. Naast de nadelen die ik hierboven al noemde, is er het nadeel dat de ladders niet gefixeerd in de grond kunnen staan. Daardoor kunnen ze zijwaarts kantelen. Daarom hebben ze soms dwarsbalken of lopen de ladders uit. Dat is bedoeld voor de veiligheid, maar maakt het werken op hellend terrein wel lastig, bijvoorbeeld bij slootkanten. Verder zijn de meeste aluminiumladders wat lastig te verplaatsen in uitgeschoven toestand, omdat er meestal speling zit tussen de verschillende delen. Vanwege deze nadelen heeft een collega-hoogstamsnoeier, Wouter



Ladder gericht naar midden van de boom. Breekt een steuntak, dan valt de ladder snel tegen andere takken en breekt de val.



Ladderzet zoeken bij achterstallig onderhoud. De ladder moet in een vork van takken bij de rode pijl. Takken die in de weg zitten, moeten gesnoeid worden.

den Boer, samen met een ladderfabrikant een speciale hoogstamladder ontwikkeld. Die ladder heeft punten aan de onderkant, is smal aan de bovenkant en heeft een speciale geleiding waardoor de delen weinig speling hebben ten opzichte van elkaar.

Het maken van ladderzetten

Ladderzetten zitten/komen in de buitenkant van de kroon: tussen gestel en vruchthout. Een ladderzet is in feite een smalle verticale baan tussen de takken van de kroon. Het is belangrijk dat de ladder zo hoog mogelijk tegen takken steunt en daar zo stevig tussen takken geklemd zit, het liefst in een soort vork. Ook moet de ladder altijd zoveel mogelijk naar het midden van de boom gericht zijn.

Bij hoogstambomen met achterstallig onderhoud kun je soms nog het oude model zien, met de bijbehorende ladderzetten. Soms is er echter ook geen model (meer) en moet je als snoeier zelf bepalen waar de ladderzet moet komen. Bij het op-

knappen van hoogstambomen begin je dus daarmee en moet je dus een ladderzet maken. Dat houdt in dat je de beoogde ladderzet bovenin de kroon moet vrijmaken, dus takken die in de weg zitten moet wegzagen met een lange stokzaag. Als je de ladder daarna in de zet hebt staan, kun je vervolgens van onderaf aan het hele pad van de ladder van onder tot boven vrijmaken van takken. Want makkelijk de ladder op en neer kunnen lopen is veel prettiger dan continue met je kleding achter takken blijven haken!

Het belang van ladderzetten

Ladderzetten zijn op verschillende punten van waarde:

1. Met een ladderzet kun je makkelijk de ladder op en af bij het snoeien en het plukken. Plukken en snoeien van hoogstamfruit is arbeidsintensief en dan is zo makkelijk en prettig mogelijk werken belangrijk.
2. Staand op de ladder op verschillende hoogtes in de kroon heb je tijdens het snoeien goed zicht op

welke takken het best in de kroon passen en welke niet. Ook kun je vanaf de ladder goed het oude en minder vitale vruchthout beoordelen.

3. Bij achterstallig onderhoud is het werken met ladderzetten ook makkelijker en veiliger. Doordat je relatief in de buitenkant van de kroon staat, kun je makkelijker dikke takken of zuigers naar buiten uit de kroon werken.
4. In ladderzetten werken is relatief heel veilig en daarnaast geeft het vaak ook een prettiger gevoel als je hoger op de ladder staat. Doordat je namelijk tussen de takken staat en dus ook allemaal takken naast je ziet en onder je, geeft dat een prettiger gevoel dan wanneer je geen takken onder of naast je hebt en zogezegd in de lucht staat. Lang niet alle vrijwilligers durven op een ladder te staan, maar in een ladderzet wordt het wellicht iets gemakkelijker.

Otto Vloedgraven



Links en rechts van de ladder hangt fruit, dat zo vanaf de ladder makkelijk te plukken is.



Met een ladder in de buitenkant van de kroon is het makkelijk vruchthout uit te dunnen of te vervangen. Je hoeft minder ver te reiken en te werken.

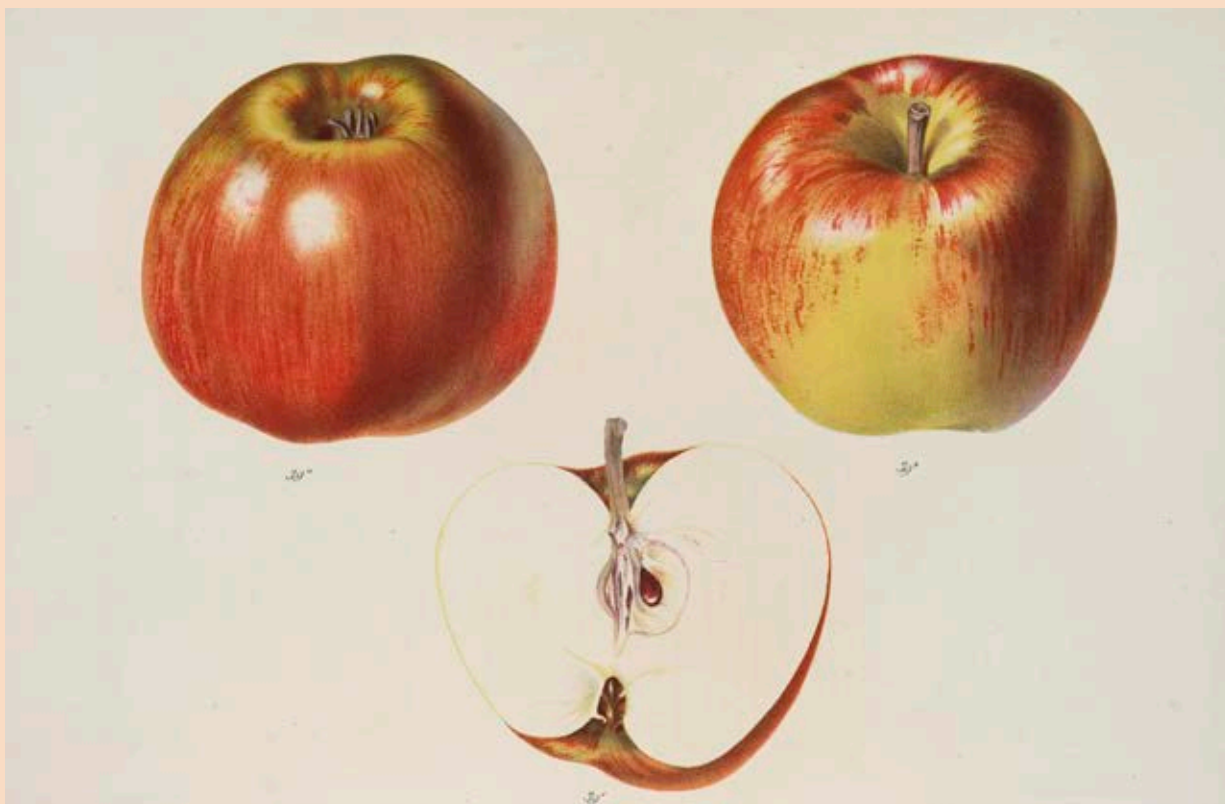


Met ladder in A-stand sta je bij jonge bomen ver van de kroon af: dat is onhandiger met snoeien en ook gevaarlijker door het reiken. Een driepoot tussen de takken in de kroon werkt veiliger, makkelijker en sneller. Bij deze boom zijn de gesteltakken al sterk genoeg om de ladder (wel steil) in het midden neer te zetten.



Dikke takken zien er steviger uit, maar de ladder kan beter 1 m naar rechts staan. Dan sta je dicht bij het te snoeien vruchthout. Bij deze ladderpositie moet je ver reiken.

Keizer Alexander; tamelijk saprijk, aangenaam wijnachtig, beter voor de huishouding, sierlijk voor de tafel (*De Nederlandsche Boomgaard*).



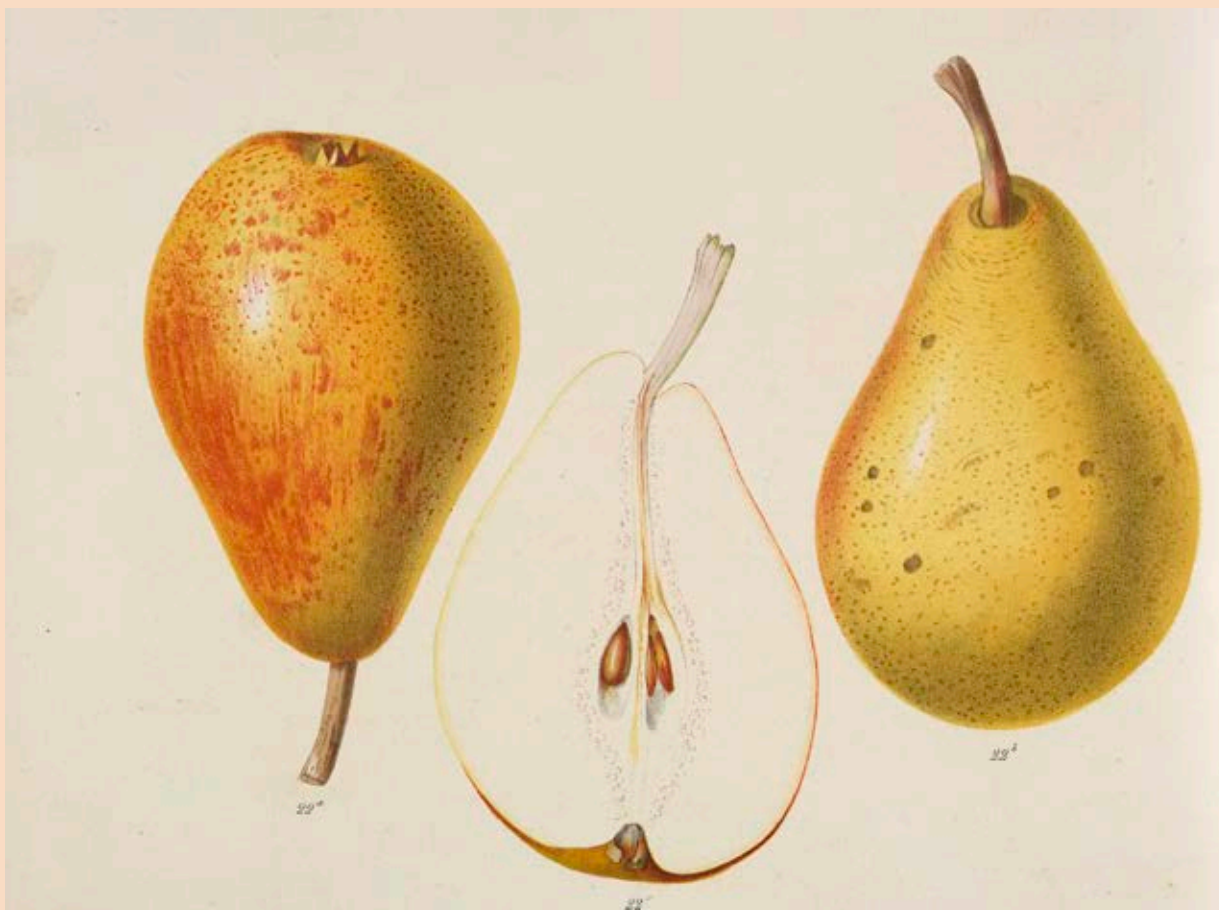
omvang en het erf was daarmee in verhouding. Er was een tuin met prieel naast het woonhuis, er stonden enige bomen, er was een moestuin en verder op het achtererf een mestvaalt. De vorm van het erf werd bepaald door de indeling van de ronde wierde in “taartpunten” en bood daardoor geen mogelijkheid voor een grootse aanleg. Vader en zoon Elema hebben kennelijk besloten om een stuk landbouwgrond bij de mestvaalt te gebruiken om in de periode 1885 - 1896 een hof in te richten met een assortiment aan vruchtbomen. Het was een driehoekig stuk grond, dat aan twee zijden begrensd werd door een sloot met waterwilgen en een doornen heg op de wal als beschutting. De eerste aanplant, de kern van de hof, bestond voornamelijk uit appels, peren en pruimen die in de jaren 1885, 1887 en 1888 door boomkwekerij Bosgra te Bergum werden geleverd. Deze gerenommeerde firma, ontstaan in de 17e eeuw, was in de 19e eeuw uitgegroeid tot een bedrijf met meer dan 400.000 bomen, waaronder bijvoorbeeld 12.700 appel- en perenbomen¹. Meer aankopen van perenbomen kwamen in 1893 uit Wageningen en in 1896 van Van Calkar, vermoedelijk een kwekerij uit Bierum. Tenslotte werden nog vijf bomen vervangen door die van B.P. Goldhoorn, op de boerderij

Oldenoord, ten oosten van Toornwerd gelegen². Met deze laatste aanvulling was de boomgaard volledig ingericht en kon er na verloop van tijd ook geoogst worden (fig. 1a + b).

Veel van de namen op de plattegrond komen ons niet meer bekend voor, laat staan dat hun eigenschappen bekend zijn. De vraag was nu, wat de mogelijkheden voor het gebruik waren. Een uitstapje in 2014 naar het nieuwe Fries Museum in Leeuwarden bood bij toeval uitkomst. Naast de nieuwe vaste collectie lonkte een tijdelijke expositie: De vergeten tuinen van Gerrit Vlaskamp (1834-1906). In de 19e eeuw werden in Groningen, Friesland en Drenthe tuinen aangelegd in de open of late landschapsstijl, gekenmerkt door sierlijk gebogen lijnen en slingerende paden, afgewisseld door waterpartijen. In de eerste helft van de 19e eeuw was Lucas Pieter Roodbaard een voor- aanstaand ontwerper; in de tweede helft van de 19e eeuw waren dat leden van de familie Vroom én Gerrit Vlaskamp. Het ging vooral om villatuinten en boerderijtuinen, maar ook parken met een combinatie van sier en nut. Perken met bloemen of (vrucht) bomen en struiken, soms zelfs afgewisseld door een moestuin of akkers met graan.

De opdrachtgevers voor tuinontwerpen waren divers; bijvoorbeeld het stadsbestuur van Assen (De Brink), Guyot Instituut Groningen (tuin bij het instituut) en Alberda van Ekenstein (Ekenstein). Voor Onno Joost Quintus van het huis Groenestein bij Helpman maakte Vlaskamp een ontwerp voor het park in Engelse landschapsstijl, waarvoor boomkwekerij Bosgra honderden bomen leverde. De presentatie van zijn leven en werk werd opgesierd met fraaie platen van fruit van vruchtbomen, die in de door Vlaskamp bedachte tuinen zijn geplant. Deze platen waren afkomstig uit een tweedelig boek: *De Nederlandsche boomgaard*. Beschreven en uitgegeven door het bestuur der Vereniging tot regeling en verbetering van de vruchtsoorten te Boskoop met afbeeldingen naar de natuur door S. Berghuis. Groningen, J.B. Wolters (appels 1864; peren en steenvruchten 1868). Het kapitale werk is opgedragen aan Koning Willem III. Bij de afdeling Bijzondere Collecties van de Universiteitsbibliotheek van de RUG kon het gelukkig nog voor de verbouwing worden geraadpleegd. Veel van de fruitbomen die in Toornwerd werden gepoot zijn er in terug te vinden, met beschrijving van smaak, kwaliteit, gebruik en interessante informatie over de herkomst. Dat alles ook nog

Bonne Louise d'Avranches, zoetachtig rins, dessert (*De Nederlandsche Boomgaard*).



met afbeeldingen van het fruit in kleur op natuurlijke grootte én met doorsnede. Met de informatie uit die boeken is het mogelijk om een beeld te krijgen van de mogelijkheden die de hof van Elema bood (fig. 2, 3, 4)³.

De samenstelling van de aanplant per soort is gevarieerd en de namen zijn voor een deel inmiddels onbekend geraakt. Een aantal oude rassen worden nog steeds geteeld. Bij de appels zijn dat de reinetten in verschillende varianten: *Court perdu*, *Monstrex*, *Canada*, *Bouwman*; onbekend zijn in de loop der tijden regionale namen, als *Smerige vent* (=zurige, grauwe goud-reinet), *Grijze Joop*, *Jan Menkes*, *Bellefleur*, *Veentje*, *Kantje*, *Huismans zoete*; de peren hebben namen als: *Jut*, *Manneke peer*, *Dirkjes peer*, *Sint Nicolaas peer*, naast illustere namen met buitenlandse voorouders: dessert-peren als *Bonne Louise d'Avranches* (Frankrijk), *Beurré Clairgeau* (Nantes) en *Beurré d'Aremberg* (uit de tuin van het weeshuis te Engien), *Duchesse d'Angougoulême* (Frankrijk), *Bergamot* (capucijnkerklooster te Leuven). Bij de pruimen

verwijzen benamingen naar de oorsprong: *Hongaarse kwets*, *Italiaanse kwets*, *Jefferson*, *Washington*, naast gewone namen als *Reine claudie* en *Mirabel*.

Uit de variatie per soort blijkt dat er is gestreefd naar een spreiding van de pluk en gebruik van soorten over een langere periode. Uit *De Nederlandsche Boomgaard* is veel bekend over toepassing in de keuken, als dessert, of om gedroogd te bewaren, etc. De appels zijn vaak in de ruimste zin geschikt voor de huishouding, wat dat ook moge betekenen. Zoals bijvoorbeeld *Reinette de Canada* (wijnachtig zuur), *Reinette d'or* (azijnachtig zuur, vooral om te drogen); de grauwe goud-reinette of smerige vent scoort zeer goed op tafel; Keizer Alexander is sierlijk voor de tafel; pippeling (=Cox Orange) is geschikt voor het dessert. De zoete appels zijn divers van kwaliteit. De Paradijsappel is van de derde rang en voor de huishouding, de Zomer Cousinot is te klein.

De peren zijn bijna uitsluitend geschikt voor de tafel of als dessert.

De pruimen zijn dat eveneens en zijn ook nog geschikt voor verwerking in de keuken.

In de praktijk waren dit soort feiten destijds bij de mensen algemeen bekend, met als gevolg dat er bijvoorbeeld in een kookboek zelden of nooit naar verwezen wordt. In de keuken wist men uit ervaring en gewoonte wat de beste keus was bij de bereiding van gerechten. De plattegrond geeft een aardig inzicht in de destijds meer of minder gangbare soorten, waarvan slechts enkele de veranderende smaak en bruikbaarheid hebben overleefd.

Het is onbekend hoe het uiteindelijk met de boomgaard is gegaan. Het had geen commercieel belang voor het bedrijf en was waarschijnlijk meer een hobby van Oost Elema en zijn zoon. Jacob trouwde en verhuisde naar Drenthe. De boerderij werd van 1904 tot 1917 verhuurd. Na het plotselinge overlijden van Oost Elema in 1909 bleef het bedrijf nog in de familie tot de verkoop in 1916. Op een aangepaste plattegrond uit 1912 is de neergang van de boomgaard al ingezet. Er zijn een aantal bomen verdwenen, waaron-

Hongaarse kwets, zeer zoet, wijnachtig. Beter voor de huishouding, te confijten en drogen. (*De Nederlandsche Boomgaard*).



der bijna alle pruimenbomen bij de sloot. Uiteindelijk is er vandaag de dag niets meer te vinden van de hof, die met zoveel enthousiasme werd ingericht.

Dit artikel verscheen eerder in 'Paleo Palfenier' – met Rita van Egypte tot Ezinge, een afscheidsbundel aangeboden aan oud-collega Rita Palfenier-Vegter, bij haar afscheid van het Groninger Instituut voor Archeologie in juni 2017.

Piet Kooi⁴ en Kirsten van der Ploeg⁵

Samenvatting

To the end of the nineteenth century Jan Oost Elema and his son Jacob created a fruit garden next to their farmhouse on the terp mound Toornwerd (Groningen). The core of the fruit garden was planted between 1885-1888 with apple, pear and plum trees, followed by pear trees between 1893-1896. The garden was completed by a small amount of trees from relative B. P. Goldhoorn.

A plan of the garden shows a variety of names from trees, a lot of which are unknown as the fruit is no lon-

ger in common use. A two volume book, *De Nederlandsche Boomgaard*, offers a lot of information about the then popular fruit trees in the Netherlands. Most of the old varieties of fruit on Toornwerd trees could thus be identified.

Literatuur

Berghuis, S. & H.C. van Hall, 1868. *De Nederlandsche Boomgaard*. I: Appels II: Peren en steenvruchten. Groningen, Wolters. (Universiteitsbibliotheek Groningen, [' PS F -- 4 (dl. 1 + 2)]

Bruinsma, E & Y. Kuiper, 2013. *De vergeten tuinen van Gerrit Vlaskamp*. Leeuwarden. Afûk.

Oost Elema, J., J. Elema, 1907. Beschrijving der wierde van Toornwerd; bijdrage tot de kennis der wierden. *Bijdragen tot de kennis van Provincie Groningen en omgelegen streken*, dl. 2, 189-216

Scholtens, T., 2004. *Het boerenerf in Groningen* (Groninger Historische Reeks). Assen, Van Gorcum.

De tekst en foto's van dit artikel mogen niet zonder toestemming van de auteurs of van de afdeling Bijzondere Collecties van de Universiteitsbibliotheek van de Rijksuniversiteit Groningen door derden gebruikt mogen worden.

Noten

¹De firma Bosgra was in de provincie bekend en leverde al eerder aan diverse particulieren: Klaasen en Luilof Eenkema, boeren te Middelstum en Huizinge in 1872, jhr. J.E.A. van Panhuys notaris te Middelstum 1872, jhr. Mr. S.M.S. de Ranitz notaris te Winsum 1873, S. Schuit secretaris waterschap 1873.

²Barteld Pieter Goldhoorn was getrouwd met Aafke Huizinga, een zuster van de vrouw van Jan Oost Elema.

³Met dank aan Dirk Fennema voor het maken van de scans

⁴B.H. Broekemastraat 30, 9951 ND Winsum. ploegkooi@home.nl

⁵Rijksuniversiteit Groningen, Groninger Instituut voor Archeologie, k.van.der.ploeg@rug.nl

Drie recepten met cider

Nederland is nooit een ciderland geweest, maar tijden veranderen. Er wordt steeds meer cider geïmporteerd. Ook het aantal producenten van Nederlandse cider stijgt. Er bestaat cider voor ieders smaak. Deze keer zet de redactie de El Cid cider van Marien Zeilstra uit Salland in de schijnwerpers. Deze cider kon tijdens de Landlevendagen in het Openluchtmuseum in Arnhem, waar de foto's gemaakt zijn, geproefd worden.



Appel-cidercake

INGREDIËNTEN

330 ml cider, bijvoorbeeld Sallandse El Cid
 150 g donkere basterdsuiker
 300 g bloem
 150 g gesmolten boter
 4 zure appels, geschild en geraspt
 1 tl gemengde kruiden (5 spices, toko)
 2 scharreleieren
 1 tl kaneel
 200 g blanke rozijnen
 mespunt geraspte nootmuskaat
 100 g gehakte pecannoten

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C/350°F/gasoven stand 4. Kook de cider in een pan tot deze in volume met tweederde is gereduceerd en laat afkoelen. Meng de bloem, bakpoeder, 5 spices, kaneel en nootmuskaat in een kom. In een aparte kom de boter samen met de suiker mengen en de geraspte appel toevoegen. Roer de eieren en de cider er doorheen en meng het geheel goed. Giet het appelmengsel bij het meelmengsel. Doe de rozijnen en de pecannoten er doorheen en mix alles goed. Schep het deeg in een 20 cm lange ingevette cakevorm en zet deze 45-60 minuten in de oven. Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Komt deze er schoon uit, dan is je cake gereed. De cake even laten afkoelen voordat je deze uit de vorm haalt. Zowel bovenstaand recept als dat voor 'Cider milkshake' is met toestemming overgenomen van de website van het Ciderhuis, zie: <http://www.hetciderhuis.nl/>



Cider milkshake

Deze heerlijke milkshake kan ook alcoholvrij gemaakt worden. Vervang de cider dan door appelsap.

INGREDIËNTEN

- 5 bolletjes vanille-ijs
- 330 ml echte appelcider gemaakt van 100% appelsap, bijvoorbeeld Sallandse El Cid (1 flesje)
- mespunt kaneel

BEREIDING

Meng alles in een blender of met een staafmixer en mix het geheel tot een milkshake. Schenk de milkshake in een glas. Garneer met een snufje kaneel en een schijfje appel.

Sallandse cider El Cid: cider van Elstar appels

In de recepten in deze Pomospost is gebruik gemaakt van Sallandse cider El Cid. Wie zijn de makers van deze cider? Welke appels hebben zij gebruikt en waarom? Hoe maak je cider? Op deze vragen wordt een antwoord gegeven.

Sallandse cider El Cid is een initiatief van een drietal buurtgenoten in Heeten (OV). Zij kwamen er in gesprekken 'over de heg' achter dat ze de kennis die ze hadden opgedaan over biologisch tuinieren en het maken van cider konden combineren en toen besloten ze 'iets gaan doen' met die kennis; Sallandse cider El Cid was al snel daarna geboren. De naam die de cider heeft gekregen is ontleend aan de Elstar appel en aan El Cid, een Spaanse krijgsheer. Na drie jaren van lezen over de kunst van het cider maken, cidermakers bezoeken en zelf experimenteren ontdekte het drietal dat het veel uitmaakt welk appelras je gebruikt voor het maken van cider. De Elstar bleek met zijn zuur-, suiker- en tanninegehalte perfect te zijn voor cider. Dit veel geteelde en overbekende appelras bleek tamelijk droge, mousserende cider op te leveren met een speciale afdrank. In Olst vonden de vrienden een perfecte Elstar vanwege de smaak, de textuur en het suikergehalte van de vrucht. Aan wijnmakerij Twentewijn is de vergisting van de Elstar appels en de receptuur toevertrouwd, en tevens de botteling.

Het proces van het maken van cider bestaat uit 5 stappen:

- Het wassen van de appels en ontdoen van verontreinigingen. Alleen rijpe appels worden gebruikt. Na het reinigen worden ze gehakseld tot een zogenaamde persmassa. Deze fruitpulp moet een dag staan.
- Het persen van het sap uit de appelpulp. Het sap wordt opgevangen.

- De pasteurisatie. Pasteuriseren van het sap is nodig om de belangrijkste micro-organismen, waaronder wilde gisten, te doden.
- Het fermentatieproces. De suikers worden hierbij omgezet in alcohol en koolzuurgas. Omdat het sap gepasteuriseerd is, moet een gistcultuur worden toegevoegd. Er is gekozen voor een giststam die de suiker langzaam bij een temperatuur van 10°C tot 15°C omzet in alcohol en koolzuurgas. Daarna wordt een tweede fermentatie toegepast, de malolactische fermentatie. Melkzuurbacteriën zetten het appelzuur om in een wat zachter smakend melkzuur waardoor de kenmerkende zure smaak van cider enigszins wordt verminderd. Deze fermentatie geeft de cider ook meer karakter.
- Het bottelen en fermentatie/gisten op fles. In de laatste stap wordt geheveld dat wil zeggen dat dode gistcellen en afvalstoffen verwijderd worden. Er wordt gelatine toegevoegd en gefilterd waardoor een enigszins heldere cider wordt verkregen. Later, na een rustperiode, wordt vóór het bottelen een beetje suiker toegevoegd, om mooie bubbels in de cider te krijgen. Om de cider wat zoeter te maken, kan bijvoorbeeld sorbitol worden toegevoegd.

Op de website www.sallandcider.nl worden verkoopadressen bekendgemaakt. Ook is het mogelijk workshops 'koken met cider' te volgen. Aanmelding voor een workshop kan bij: ton@sallandcider of marien@sallandcider

Kijk ook eens op www.cidervoorieder.nl, de website van Rob le Rutte met informatie en tips voor iedereen die cider wil maken. Hier kun je een lijst downloaden met een overzicht van (oude) apellassen die geschikt zijn voor sap- en ciderebereiding.

Samengesteld door Marianne van Lienden

Foto's: Bart van Lienden





BIODIVERSITEIT en BLOEMBOLLEN

Bloembollen worden steeds vaker toegepast ter verruiming van het assortiment bloeiende planten dat aantrekkingskracht uitoefent op bijen en vlinders. Dit draagt weer bij aan een verbetering van de biodiversiteit in uw omgeving.

Voorjaarsbloei

Hyacinten
Tulpen
Narcissen

Zomerbloei

Gladiolen
Dahlia
Lelie

Vaste planten

Pioenen
Hosta
Hemerocallis
Astilbe
Rozenstuiken
Canna

Bijgoed diversen

Allium species
Crocus vernus
Galanthus nivalis
Muscari/blauw druifje
Ixia
Saffraan crocus (stativus)



Deze en vele andere soorten bollen kunt u bestellen in onze webshop: www.flowerbulbs-online.eu



Flowerbulbs-online

Symbiosis International™

Staverdense beek 6, 8256 TC Biddinghuizen - NL

Tel: +31 321 841 460

E-mail: sales@flowerbulbs-online.eu

Online verkoop: www.flowerbulbs-online.eu

Registraties: K.v.K. 3189.2132 | BTW nr. op aanvraag | BloembollenKeuringsDienst lid nr.: 2631
Ketenregister lid nr: OVE 16-59/2631 | Royal Anthos, handelarenbond in bloembollen & boomkwekerij producten

Lidmaatschap NPV 2018

Het systeem voor de verwerking van nieuwe leden is aangepast. Er geldt nu een tarief afhankelijk van de datum waarop men lid wordt. Hieronder vindt u de tarieven.

Aanmelding:

1 december - 28 februari: € 31,00

Te ontvangen: 4x Pomospost via reguliere verzending.

1 maart - 31 mei: € 15,00

Te ontvangen: 3x Pomospost via reguliere verzending.

1 juni - 31 augustus: € 10,00

Te ontvangen: 2x Pomospost via reguliere verzending.

1 september - 30 november: € 5,00

Te ontvangen: 1x Pomospost via reguliere verzending.

Op verzoek worden (oude) Pomosposten tegen betaling toegezonden, zolang de voorraad strekt.

Informatie: info@npv-pomospost.nl

