

POMOSPOST



2023
Zomer

- › Dadelkwetsen
- › Tijs Visser en de Elstar
- › Heksenbezems in fruitbomen
- › De boomgaard van dominee Fenacolius
- › en nog veel meer boeiende artikelen ...

Kwartaaluitgave van de Noordelijke Pomologische Vereniging

Van de voorzitter

Op de algemene ledenvergadering was alles pais en vree. We hebben twee jonge nieuwe bestuursleden benoemd in het bestuur, Margitta Deiman en Johann Glazenburg. De eerste secretaris is om gezondheidsredenen afgetreden. Het bestuur heeft hem bedankt voor zijn inspanningen voor de vereniging. Tijdens de eerstvolgende bestuursvergadering (in juni a.s.) zal een besluit genomen worden over de rol en taken van de eerste secretaris en het nieuwe postadres van de NPV. De Commissie van Uitvoering heeft het plan voor de verwerking van het fruit van leden in de voorgestelde vorm (op de ALV van oktober 2022) verworpen. De commissie is met een aantal hout snijdende voorstellen gekomen die later dit jaar besproken worden.

De ledenadministratie is na een enorme inspanning van de heer Glazenburg op orde gebracht. Hij heeft zich ook bereid verklaard de functie van tweede penningmeester op zich te nemen om zodoende de taak van de eerste penningmeester te verlichten. Vanwege zijn achtergrond en met behulp van een makkelijk te hanteren e-boekhoudprogramma past de functie hem uitstekend.

Hoewel de nieuwe website in de basis al enige tijd in de lucht is, hebben we te maken met een technisch probleem waardoor het besloten deel "Mijn NPV" nog niet operationeel is. Ook voor de leverancier van de software blijft het een puzzelstukje dat we zo snel mogelijk opgelost willen hebben.

We hebben veel behoefte aan commissieleden die ons kunnen helpen met de promotie van de vereniging, zoals de bemensing van de beurzen waarvoor de NPV wordt uitgenodigd.

Er wordt hard gewerkt aan een beter werkbaar organisatie van het IPP, het internationale perenproject. Verschillende houders van perencollecties in binnen- en buitenland, onder andere in België, Duitsland, Tsjechië en Roemenië, hebben zich aangesloten bij het IPP. Ik kan u meedelen dat ook Oostenrijk bereid is mee te draaien in het IPP. Van mij mogen de Oostenrijkers het voortouw nemen. Ik hoor veel goeds over hun betrokkenheid bij historische fruitrassen, het milieu en de biodiversiteit. Tijdens de Internationale Pomologen Tagung in Roemenië op 26 augustus a.s. willen we de banden met onze nieuwe collega's verstevigen.

Dit voorjaar heeft het bestuur 25 perenrassen geënt die opgekweekt worden in de tuin van een bestuurslid. In april jl. zijn ruim honderd perenbomen (het enthout van de rassen was verzameld in eigen land) naar Kwekerij Ten Elsen gebracht voor verdere opkweek.

De eerste regiobijeenkomsten na de pandemie zijn geweest in Siddeburen, Leerdam, Bedum en Joure. De volgende is in Holthe (Drenthe) in juni a.s. Er is een plan in de maak om de regiobijeenkomsten vaker te organiseren. We komen in het najaar met een voorstel voor een betere structuur van de bijeenkomsten.

Rest mij nog u een mooie en fruitige zomer toe te wensen. Ik hoop u te ontmoeten in het najaar op de extra algemene ledenvergadering op zaterdag 7 oktober a.s.

Tammo Katuin, voorzitter

E-mail: voorzitter@npv-pomospost.nl

Tel. 06-306 071 13



Het bestuur heeft tijdens de ALV afscheid genomen van eerste secretaris Teun Kooistra. Foto Margitta Deiman.

Colofon

Pomospost is een kwartaaluitgave van de Noordelijke Pomologische Vereniging.

Lidmaatschap NPV

U ontvangt de Pomospost bij het lidmaatschap van de NPV. Dit kan op elk moment ingaan.

Het lidmaatschap kost € 31,- per jaar.

Opzeggen van het lidmaatschap dient voor 1 december per e-mail of brief te worden doorgegeven aan de ledenadministratie.

E-mail: Ledenadministratie@npv-pomospost.nl

NPV-bestuur

Voorzitter: Tammo Katuin, Tel.: 06-306 071 13

E-mail: voorzitter@npv-pomospost.nl

1^{ste} penningmeester: Richard van Dijk

E-mail: penningmeester@npv-pomospost.nl

Tel.: 06-226 392 81

2^e penningmeester en ledenadministratie:

Johann Glazenburg

E-mail: ledenadministratie@npv-pomospost.nl

Tel.: 06-473 573 61

Vice-voorzitter & Documentatiecentrum:

Marianne van Lienden

E-mail: info@npv-pomospost.nl

Leden:

Margitta Deiman

Mark Turksma, promotie@npv-pomospost.nl

Marien Zeilstra

Nieuw postadres secretariaat (tijdelijk):

Mantingerdijk 7

9436 PN MANTINGE

Contributie en betalingen

IBAN: NL89 INGB 0000 254 692

t.n.v. Noordelijke Pomologische Vereniging

Website: www.npv-pomospost.nl

Webmaster: Bert Koppe

E-mail: beheer@npv-pomospost.nl

Facebook: Bart van Lienden

<https://www.facebook.com/NPVpomologie>

Redactie Pomospost

Eindredactie: Marianne van Lienden

Redactie: Jan Veel

Tekstcorrectie: Margitta Deiman

Vormgeving en opmaak: Bert Koppe

Druk: SchuttersMGZ

Informatie

Stuur uw vraag naar: info@npv-pomospost.nl of mail of bel met de voorzitter, Tammo Katuin, zie colofon.

Uiterste aanleverdata kopij 2023

Herfstnummer: 17 juli

Winternummer: 16 oktober

In dit nummer



Dadelkwetsen

10



De laatste perzikenteler

30



Tijs Visser en
de Elstar

15



Recepten met
Japanse wijnbes

34



Dominee Fenacolius
en zijn boomgaard

22

En verder ...

- 4 REGENWORMEN ZIJN BELANGRIJK VOOR DE BODEM
- 5 RESULTATEN VAN DE BIJENTELLING 2023
- 6 De PRUIMENCOLLECTIE IN DE FRUITHOF
- 8 JAPANSE WIJNBES
- 18 ETEN VAN FRUIT DOOR ZWANGERE VROUWEN
- 20 AGENDA
- 21 NESTKASTCONTROLE IN DE FRUITHOF
- 28 WAT IS VRUCHTDUNNEN

Nieuws & wetenswaardigheden

Regenwormen zijn belangrijk voor de bodem

Er zijn in Nederland zo'n 25 soorten regenwormen waarvan de meeste in landbouwgrond, parken en tuinen leven. Wetenschappers onderscheiden drie typen regenwormen: strooiseeters, bodemeters en pendelaars, alle drie met hun eigen leefgebied.

Regenwormen woelen bijvoorbeeld de grond in de tuin of boomgaard om tot wel drie meter diep (pendelaars). Of ze leven net onder de grond, de bodemeters. Strooiseeters zorgen voor de afbraak van organisch materiaal op de grond waardoor voedingsstoffen vrijkomen. Kortom: ze zijn ontzettend belangrijk voor de vruchtbaarheid van de bodem, voor plantengroei en voor de kringlopen van stoffen in het hele ecosysteem. Regenwormen trekken blaadjes vanaf het grondoppervlak de bodem in en breken die af tot kleine stukjes, die microben makkelijker kunnen verteren. Wanneer regenwormen bodemdeeltjes opeten, vindt er een chemische reactie plaats waardoor het fosfaat loskomt. Gevolg: in wormenpoep is tijdelijk honderd tot duizend keer zoveel fosfaat beschikbaar als in bodems met weinig beschikbaar fosfaat. De regenworm zorgt voor een ideale bodemstructuur. Door hun tunnels verbetert de doorlaatbaarheid van de bodem en is de aarde lekker luchtig wat ook belangrijk is voor de afvoer van (te veel) water. Hoogleraar Kees van Gestel zegt: "Een bodem zonder regenworm, dat is geen bodem."

Klimaatverandering en regenwormen

Eerder werd aan Wageningen Universiteit (WUR) onderzoek gedaan naar wat de invloed van klimaatverandering is voor regenwormen. De onderzoekers wilden erachter komen welke invloed een extreem natte of een extreem droge bodem heeft op de regenworm. In een stuk onderzoeksgebied bij Wageningen heeft Astra Ooms achttien buizen met aarde en vegetatie verzameld, zowel in natte als droge grond, inclusief regenwormen. In een laboratorium van de Vrije Universiteit van Amsterdam heeft ze extra regenwormen toegevoegd aan de bodemproeven. Door de overleving en reactie van de wormen te onderzoeken hoopt ze inzichtelijk te maken wat de invloed is van extreme natte en extreem droge periodes op de regenworm. Hoogleraar bodembioïologie Jan Willem van Groenigen (WUR) vertelt over het wormenhotel (Hotel Caliwormia) dat hij heeft bedacht en in ontwikkeling is. Het bestaat uit vijftien 'kamers': stukjes grond, bedoeld voor één soort regenworm. Het is een hotel en geen dierentuin, want de wormen kunnen er in en er uit kruipen. Als ze er blijven en zich vermenigvuldigen, kunnen onderzoekers gemakkelijker wormen verzamelen voor hun toekomstige experimenten.

Wormen vangen

Wormen vang je het beste met een riek of mestvork. Dat is een soort schep met meerdere lange punten. Met een schep of spade kan het ook, maar daarmee maak je de grond meer kapot en steek je misschien de wormen doormidden.

Wormen kweken

Frank Wasse uit het Drentse Beilen heeft een goed lopende wormenkwekerij. Door de toenemende belangstelling voor bodemverbetering en de vermindering van kunstmest steeg in het afgelopen jaar de vraag naar wormen en wormenmest. Frank richt zich meer op bodemverbetering dan op het massaal verkopen van kilo's wormen aan sportvissers. Na zijn opleiding aan de Tuinbouwschool en een studentenperiode in Groningen besloot hij te starten met de kwekerij. Frank: "Ik heb me van jongs af aan bezig gehouden met plantjes en het bodemleven. En een bodem zonder wormen is in feite een dode bodem. Want wormen spelen een grote rol in de wereld van de schimmels en bacteriën die een gezonde bodem nodig heeft. En de gangenstelsels zorgen voor lucht en waterafvoer." Het kweken van regenwormen kent een cyclus van een half jaar. Binnen die periode groeit een cocon uit tot een volwassen en geslachtsrijpe worm. Wormen zijn hermafrodit, dus tweeslachtig. Maar ze moeten wel paren om voor nageslacht te kunnen zorgen. Wasse zet vijf kilo wormen uit in een bak met aarde en voedsel. Na zo'n vier weken is het voedsel op en kan hij machinaal de wormen scheiden van de grond waar de cocons in zitten.

De toepassingen van wormen zijn: bodemverbetering, de composthoop, aas (vissen) en voer voor aquariumbewoners, vogels en reptielen.

Bronnen:

Vroege Vogels zo 11 april 2021

<https://www.bnnvara.nl/vroegevogels/artikelen/regenwormen-reageren-op-klimaatverandering>

<https://www.nieuweoogst.nl/nieuws/2020/11/24/>



Regenworm. Foto Koen Lock.

Nieuws & wetenswaardigheden

Koud weer zorgt voor lager aantal getelde bestuivers

De resultaten van de Bijentelling 2023

Leiden, 23 april 2023 – Meer dan 3400 Nederlanders telden weer mee tijdens de recente gehouden Nationale Bijentelling. Het was over het algemeen koud met af en toe zon, dus zowel voor de bijen als voor de tellers was het zoeken naar een half uur droog weer om naar buiten te gaan. De honingbij en de twee metselbijen (rosse en gehoornde) werden het meest geteld, met de hommels op een flinke achterstand.

Het zesde jaar van de bijentelling laat door het koude weer een deels ander beeld zien dan de voorgaande jaren. Door jaren achtereenvolgens te tellen krijgen we langzamerhand een goed beeld van de stand van de bestuivers in het voorjaar. De bijen-experts gaan komende weken werken aan een volledige analyse, maar er zijn nu al een paar opvallende zaken te melden.

Verschillen tussen platteland en stad

In vergelijking werden er meer bestuivers geteld op het platteland en aan randen van dorpen en steden, dan midden in de stad. De honingbij is wederom de meest getelde bij in Nederland en is op het platteland duidelijk de algemeenste bij. In de provincies Drenthe, Friesland en Overijssel was de honingbij ook de meest getelde bij in tuinen.

Ondanks dat de honingbij opnieuw op nummer 1 staat, wordt de bij, net als vorig jaar, relatief minder vaak gezien. ‘Mogelijk heeft dit te maken met een hogere sterfte in de winterperiode. De enquête van de Nederlandse Bijenhoudersvereniging zal meer duidelijkheid geven over hoeveel imkers honingbijen zijn verloren tijdens de winter’, vertelt Koos Biesmeijer, wetenschappelijk directeur en bijenexpert bij Naturalis.

Ook in steden wordt de honingbij veel geteld, maar zijn ze minder dominant dan op het platteland. De gehoornde metselbij en de rosse metselbij staan ook dit jaar weer in de top drie van meest voorkomende wilde bijen in de tuin. Een op de drie bestuivers in stadstuinen is een metselbij. De gehoornde metselbij, een nieuwkomer die van de klimaatverandering profiteert, is de meest getelde wilde bij in het zuiden van het land (Limburg, Noord-Brabant en Zeeland). In het midden en het noorden van het land blijft de rosse metselbij de meest algemene metselbij.

Koud weer levert minder bestuivers op

Door het koude weer werden er per teller gemiddeld minder bijen geteld dan eerdere jaren. Ondanks de verlenging van de Nationale Bijentelling noteerden mensen rond de 15 bestuivers per telling. Voorgaande jaren werden er meestal rond de 20 individuen geteld. Dit ligt ongetwijfeld aan het koude weer, bijen zijn namelijk koudbloedig en moeten zich opwarmen om te kunnen vliegen. Honingbijen hebben ‘centrale verwarming’ in de bijenkorf en kunnen dus bij relatief lage temperaturen al vliegen. Ook een bijenhotel op een zonnige plek in de relatief warme stad kan ervoor zorgen dat metselbijen actief zijn ondanks de kou. Andere soorten moeten zich helemaal zelf opwarmen en laten zich in de kou minder zien.

Nog veel bestuivers blijven onbekend

Opvallend is dat van 1 op de 4 getelde bestuivers niet bekend is om welke soort het gaat. Zowel ‘bij onbekend’, ‘hommel onbekend’ als ‘zweefvlieg onbekend’ werden vaak aangekruist. Bestuivers herkennen is moeilijker dan tuinvogels of vlinders en we gaan het komende jaar extra aandacht besteden aan nog betere online-informatie om de bestuivers op naam te brengen. Wil je gelijk aan de

slag? Kijk op www.nationalebijentelling.nl/bijles/ voor artikelen, video’s en e-learnings om bijen (nog) beter te leren herkennen!

Weinig bijen, minder fruit? Doe mee met het Fruitige Bijtjes onderzoek

“Meer bijen levert meer fruit op, laat ons onderzoek zien aan appelbomen” zegt Valerie Andela, student-onderzoeker bij Naturalis. Naast de Nationale Bijentelling organiseert Naturalis dit jaar ook het Fruitige Bijtjes onderzoek. Met dit onderzoek maken we Nederlanders bewust van het belang van de bij voor de fruitteelt. Bijen verzamelen nectar en stuifmeel van bloemen en zorgen zo voor de bestuiving van fruitbomen. Oftewel: zonder bijen, geen fruit. Bijenexperts onderzoeken of er wel voldoende bijen aanwezig zijn om al onze appelbomen goed te kunnen bestuiven, en welke soorten daaraan bijdragen. En iedereen kan daaraan meedoen! Meedoen is heel gemakkelijk, ook voor wie geen appelboom in de tuin heeft staan. Meerdere telers stellen hun boomgaard open voor mensen om daar te komen tellen in het voorjaar. Vervolgens kijken we in het najaar naar de kwaliteit van de appels. Op www.naturalis.nl/fruitigebijtjes vind je alle uitleg over dit onderzoek.

Over de Nationale Bijentelling

De Nationale Bijentelling is een jaarlijks terugkerend onderzoek, georganiseerd door Naturalis, LandschappenNL, IVN Natuureducatie en Natuur & Milieu en uitgevoerd door burgers. Het onderzoek geeft wetenschappers inzicht in de trends van bijenpopulaties in Nederland. Door meer te weten te komen over de stand van de bijen in ons land, kan de bij beter worden beschermd. De bijentelling wordt georganiseerd in samenwerking met EIS Kenniscentrum Insecten en Waarneming.nl.

Bronnen:

<https://www.nationalebijentelling.nl/resultaten/>
<https://www.eis-nederland.nl/>

Wist u dat...

- 80% van de planten waar wij van eten afhankelijk is van bijen voor de bestuiving
- er 360 verschillende bijensoorten zijn in Nederland
- er 34 Nederlandse soorten zijn verdwenen
- 50% van de bijensoorten bedreigd is



Een imker bij zijn bijenkast.

De pruimencollectie in de Fruithof in Frederiksoord Ontstaan, herkomst, beheer, erfgoed

De Noordelijke Pomologische Vereniging (NPV) bracht in 1995 haar collectie oude hoogstamfruitbomen onder in de Stichting Fruithof Frederiksoord. De collectie in Frederiksoord (Drenthe) bestaat uit ruim 400 appelbomen, 300 perenbomen, 70 pruimenbomen en enkele kweeperenrassen. Ook is er sinds 2007 een onverwarmde druivenkas. De NPV draagt financieel bij aan het onderhoud dat door vrijwilligers wordt gedaan.

Ontstaan

Eind 20ste eeuw ontstonden verschillende pomologische verenigingen. In volgorde van oprichting waren dit de Noordelijke Pomologische Vereniging (NPV), de Stichting Behoud en Bevordering Fruitcultuur ('t Olde Ras) in Doesburg (1992), het Pomologisch Genootschap Limburg (PGL) in 1998 en de POMologische Vereniging Noord-Holland (2002). Ook particulieren begonnen met de aanleg van hoogstamboomgaarden met historische rassen. Destijds bestonden er nog proeftuinen voor fruitteelt in binnen- en buitenland. Deze werkten kosteloos mee aan de verspreiding van oude fruitrassen. Oude fruitrassen vormen een genenbank, met andere woorden een voorraadkast van DNA voor veredeling van fruitsoorten.

Het begin

Cor Couvert, Auke Kleefstra en Piet van der Schoof richtten in juli 1989 de NPV op. In dagbladen verschenen artikelen over de speurders naar oude fruitrassen en de nieuwe vereniging kwam zelfs op de televisie. De telefoon bij secretaris Couvert stond roodgloeiend, omdat de publiciteit rond de nieuwe vereniging veel losmaakte bij mensen met een warm hart voor oude fruitrassen. Couvert en Kleefstra gingen meestal samen op speurtocht naar fruitbomen (vooral in Drenthe) en vaak was Couvert om 18.00 uur pas weer thuis en zat hij om kwart over elf 's avonds nog in zijn dagboek te schrijven. Hij noteerde tussen 1988 en 2001 alles wat hij belangrijk vond, zoals de plekken waar fruit verzameld was, geproefd en enthout geknipt. In augustus schreef hij: "Deze dag ervaren als jachtig (veel adressen) maar toch te doen, omdat je met zijn tweeën bent, alleen veel vermoeiender" en enkele dagen later noteerde hij: "De telefoon wordt wat minder, 's avonds nog wat in Knoop gelezen – prachtig materiaal uit 1750."

Herkomst

De NPV begon met het oculeren van steenvruchten en daarna volgden de pitvruchten. Op locatie werden naast het oculatiehout vijf vruchten per ras verzameld, zoals de pruimen Opal, Reine Claude van Schouwen en enkele vroege appelrassen. Het materiaal werd gekoeld bewaard en met een groep enthousiastelingen bestudeerd. Als pruimenonderstam werd St. Julien gekozen.

Van de meeste fruitrassen is de herkomst om verschillende redenen niet meer na te gaan, onder meer door gebrekkige administratie. Bekend is dat in de proeftuin voor de boomkwekerij van TNO in Lienden enthout van veertig appelrassen is gesneden. Ook is enthout afkomstig van de Proeftuin Zeewolde die in

2000 is opgeheven. Nadat het aanbod van enthout in Nederland was opgedroogd, is men in Vlaanderen, Duitsland en Frankrijk enthout gaan halen. Twee enthousiaste NPV-leden reisden bijvoorbeeld af naar de Tuinbouwschool in Leuven (België) waar zij enthout van 42 appelrassen en 79 perenrassen mochten knippen. Ook is op verzoek enthout toegestuurd vanuit Groot-Brittannië (Brogdale) en de Verenigde Staten.

De Fruithof in Frederiksoord

In 1995 werd de Stichting Fruithof Frederiksoord opgericht met subsidie van onder andere de Europese Unie. De rassenlijsten uit 1995 en 1996, die bewaard zijn gebleven, maken duidelijk dat de collectie indertijd bestond uit ongeveer 500 appelrassen, 220 perenrassen en 80 pruimenrassen, van Altesse Double tot Yacima.

De Fruithof en de G.A. van Swietentuin (de oude naam was Gehandicapentuin) beheren samen een kleine 8,5 ha grond van de Maatschappij van Weldadigheid in Frederiksoord; tegenwoordig huurt de Fruithof hiervan 5,5 hectare.

De collectieboomgaard bestaat uit een twintigtal parkachtig in elkaar overvloeiende kleine boomgaarden. Tussen de vakken met hoogstamfruitbomen zijn stroken beplanting aangebracht, bestaande uit inheemse bomen, bosplantsoen, vruchtdragende heesters (o.a. bottelrozen) en verschillende soorten houtig kleinfruit, zoals bramen en frambozen. Als afscheiding met de burens en langs de Vledderweg is een beukenhaag geplant.

Beheer

De boomgaard wordt met veel inzet en plezier onderhouden door een grote groep enthousiaste vrijwilligers. De gezondheid en vitaliteit van de boomgaard wordt met veel aandacht en toewijding bewaakt. De Fruithof laat indien nodig bodemonderzoek doen en



Vak N met bloeiende pruimenbomen in april 2022.

past het beheer aan de hand van de onderzoeksresultaten aan. Dit jaar loopt een diversiteitsonderzoek waarvan de resultaten in de zomer worden verwacht.

De bestrijding van plagen gebeurt met behulp van nuttige insecten zoals oorwurmen, dus zonder gebruik van gewasbeschermingsmiddelen. Ook zijn er ruim zestig nestkasten opgehangen voor mezen, die de rupsen van de wintervlinder voeren aan hun jongen.

Europa is het snelst opwarmende continent volgens het Europese satellietproject Copernicus dat onlangs zijn jaaroverzicht publiceerde. Fruitbomen blijken vatbaar voor de gevolgen van klimaatverandering. De afgelopen vier zomers werd de Fruithof geconfronteerd met zowel positieve als negatieve veranderingen in het klimaat die effect hebben op de groei en de productiviteit van fruitbomen. De gemiddeld hogere temperatuur heeft weliswaar een positief effect – vroegere en snellere rijping van de vruchten – maar de opwarming van de aarde betekent ook zachtere winters met veel neerslag en zomers met hitte, droogte en volop zonneschijn. Het is algemeen bekend dat er sinds 2019 een neerslagtekort is in Nederland. Maar er kan ook extreem veel neerslag vallen: in korte tijd valt plaatselijk veel regen of het regent veel langer hard over grote gebieden. 's Winters ontstaat wateroverlast in de laaggelegen delen van de Fruithof, onder andere in het vak met de meeste pruimenbomen. Verzwakte pruimenbomen worden geïnfecteerd door zwammen (onder meer de boomgaardvuurzwam) die de boom vroeg of laat te gronde richten. In een warm en vochtig voorjaar vermenigvuldigen bacteriën zich snel en wordt onder meer aantasting door bacterievuur (*Pseudomonas syringiae*) bevorderd. Deze aantasting is geconstateerd bij peren- en pruimenbomen in de collectie.

Keuze voor erfgoedrasen

Als gevolg van de wijze van verzamelen van oude fruitrassen in de begintijd (alles enten wat men in handen kreeg en enthout uit het buitenland halen) bestaat ongeveer de helft van de collectie uit Nederlandse rassen. Bij de pruimen is het aandeel erfgoedrasen slechts 20 procent: 13 van de 30 “in Nederland geteelde” pruimenrassen die in ons kwartaalblad Pomospost winter 2022 zijn afgebeeld (zie voor de poster de website van de NPV, www.npv-pomospost.nl). Vooral streekrasen, zoals Boerenblauwtjes, Wichters, Effies (of Affies) en ook een Gronings ras, zoals Tonneboer, ontbreken in 2022, terwijl Boerenblauwtje tot de meeste aangeboden pruimen op determineerdagen van de NPV gerekend mag worden. Zouden deze erfgoedrasen dertig jaar geleden als minderwaardig beschouwd zijn en niet verzamelwaardig? Vergelijk de opmerking van



De pruim Opal werd veel aangeplant in Drenthe.

J.H. Knoop die zich in de inleiding van “Pomologia” (1758) afvraagt waartoe het zou dienen om alle gewone boerensoorten te willen beschrijven.

Erfgoedrasen zijn rassen die geteeld en/of aangeplant zijn in Nederland en die dateren van voor 1850. Pruimen staan in “Fructologia” van J.H. Knoop (1762) en in S. Berghuis, “De Nederlandsche Boomgaard”, deel 2 (1868). In “Nederlandsche Fruitsoorten”, de losbladige uitgave van de Nederlandsche Heidemaatschappij (1942) vinden we fruit uit de eerste helft van de vorige eeuw waaronder 15 pruimenrassen die bijna alle uitheems zijn. In de brochure “Oude fruitrassen in Noord-Nederland” (2010, op het internet te vinden) hebben twee NPV-leden die aan de wieg van de NPV stonden achttien pruimenrassen beschreven (waarvan 15 rassen ook afgebeeld zijn). Hierin worden ook boerenrassen genoemd.

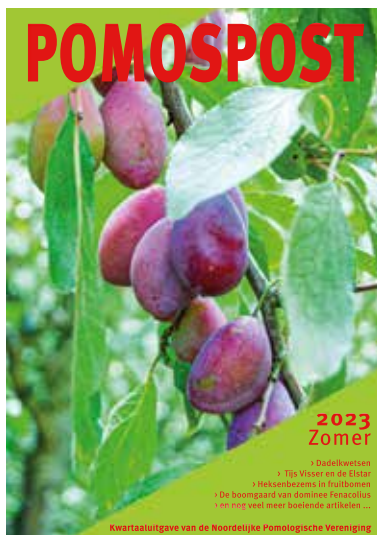
Als lid van de NPV-Fruithof collectiecommissie heb ik (samen met mijn collega's) de NPV en de Fruithof geadviseerd om voortaan ten dode opgeschreven pruimenbomen altijd te vervangen door erfgoedrasen. Dit voorjaar is de pruimcollectie onder andere uitgebreid met de Dubbele Boerenwitte. Een reserveboom van elk ras aanplanten is wenselijk, maar de ruimte is beperkt waardoor dit niet altijd mogelijk is. Ook zijn dit voorjaar 25 erfgoedrasen in tweevoud geënt. Ze worden drie jaar lang opgekweekt en daarna toegevoegd aan de NPV-Fruithof-collectie.

Neem eens een kijkje op de nieuwe website van de Fruithof www.fruithof-frederiksoord.nl waarop de

rasnamen en tweeduizend foto's van de collectie staan en breng een bezoek aan de Fruithof. De toegangkaart voor het Museum De Proefkolonie, de burens, geeft ook toegang tot de Fruithof en vijftig eurocent wordt afgedragen aan de Fruithof.

Marianne van Lienden,
April 2023

Dit artikel wordt ook geplaatst in het zomernummer van Fructus, het kwartaalblad van de Stichting Behoud en Bevordering van de Fruitcultuur, dat pruimen als centraal thema heeft.



Omslagfoto:
Hongaarse Dadelkwets.
Collectie Niebert. Foto Henk Woldring.

GEZOCHT.
LEDEN VOOR DE REDACTIE VAN DE POMOSPOST!!
Lijkt het u leuk om vier keer per jaar een goede en nuttige bijdrage te leveren aan de Pomospost?
Neemt u dan even contact op met Marianne van Lienden van de redactie onder info@npv-pomospost.nl

Japanse wijnbes

Bijzonder kleinfruit

Ongeveer een halve eeuw geleden zag ik in de tuin van een herenboerderij in Noord-Groningen een voor mij onbekende bessenstruik met lange, fraai roodgekleurde stengels die dicht behaard waren en bezet met rode doortjes. Aan het eind van de stengels stonden schermen van oranjerode tot donkerrode framboosachtige vruchtjes, die lekker bleken te smaken. Na wat zoeken in de literatuur – googlen kon je toen nog niet – kwam ik erachter dat het de Japanse wijnbes was. Niemand in mijn kennissenkring kende deze bessenstruik. De stengels bleken als ze ombogen en de grond raakten gemakkelijk uitlopers te vormen. Ik kon in de winter een paar plantjes van de uitlopers meenemen en in mijn tuin uitplanten. Ook in mijn tuin maakten de struiken gemakkelijk uitlopers en met de zo gevormde jonge plantjes kon ik kennissen verblijden.

Wat me opvalt is dat de Japanse wijnbes ondanks het fraaie uiterlijk en de lekkere vruchten nog altijd weinig voorkomt. Ik denk dat dit komt doordat de bes commercieel niet interessant is. De oogst is niet groot en de vruchten rijpen niet tegelijkertijd, zodat je slechts enkele rijpe bessen per bessenscherm kunt plukken. Als de bessen donker kleuren, zijn ze gemakkelijk te plukken en smaken ze lekker zoetzuur, maar de nog licht gekleurde vruchten zijn te zuur om te eten. Niet alleen zijn rijpe bessen lekker uit de hand, maar je kunt er ook prima jam of gelei van maken, al zul je meerdere struiken moeten hebben om genoeg rijpe bessen voor verwerking in de keuken te kunnen plukken.

Herkomst

De Japanse wijnbes (*Rubus phoenicolasius*) is een plant uit de rozenfamilie. De soort behoort net als de gewone braam (*Rubus fruticosus*) en de framboos (*Rubus idaeus*) tot het geslacht *Rubus*. De soort komt van nature voor in Korea, Japan en China. Tot het geslacht *Rubus* behoren meer dan 600 soorten.

In 1876 werd in Frankrijk voor het eerst een tot dan toe onbekende, op een braam lijkende struik ingevoerd uit het oosten van Azië, die de naam Japanse wijnbes kreeg. De naam Wijnbes verwijst naar de rinse, wijnachtige smaak. De Japanse wijnbes is bij ons een exoot omdat ze na 1900 (sinds 1975) aangeplant en verwilderd is. In de oostelijke staten van de Verenigde Staten wordt de plant gezien als een invasieve soort, omdat deze geïntroduceerde plant plaatselijk de inheemse flora overwoekert. Bij ons staat de struik echter niet bekend als een invasieve exoot, hoewel de plant bij ons gezien wordt als een risicoplant voor verwildering.

Groeiwijze

De plant is een makkelijk groeiende struik waarvan de stengels tot drie meter lang kunnen worden. De bladeren zijn aan de bovenzijde lichtgroen en aan de onderzijde grijs. Aan de stengels en de bladstelen zitten naast zeer veel roodbruine klierhaartjes ook stekels, die bij aanraking in de huid kunnen achterblijven. De twijgen zijn lichtgroen, maar verkleuren later rood. Jaarlijks worden nieuwe stengels uit wortelopslag gevormd. Alleen tweejarige stengels dragen vrucht waarna ze afsterven. De Japanse wijnbes bestaat uit vele vruchtjes en is een zogenaamde

verzamelsteenvrucht. In tegenstelling tot de braam, maar evenals de framboos, laat de Japanse wijnbes makkelijk los van de bloembodem.

Bloei en oogsttijd

De bloeitijd is eind mei tot eind juni en de bloemen zijn klein en wit-rose van kleur. De Japanse wijnbes kan zichzelf bestuiven, maar bestuiving door insecten, met name door bijen en hommels, bevordert de vruchtzetting. Na de bloei sluiten de kelkklippen zich over de vrucht, maar zodra de vrucht gaat kleuren, wijken ze terug. De vruchten hebben een iets flauwe, frisse, zoetzure smaak, hoe donkerder de kleur des te meer smaak. Ze rijpen eind juni tot half augustus. Ze moeten voorzichtig geplukt worden, omdat ze gauw uit elkaar vallen; ze zijn ook kleverig.

Teelt

De Japanse wijnbes groeit op vrijwel alle grondsoorten, maar het beste op kalkrijke grond met veel humus.



De stengels van de Japanse wijnbes.

In de winter kunnen de afgedragen stengels beter terug geknipt of verwijderd worden. In het vroege voorjaar kunnen zo nodig de nieuwe stengels aangebonden of tot een kleine twee meter teruggesnoeid worden. Trek bij het opbinden stevige handschoenen aan en zorg ervoor dat de plant niet te veel ruimte in beslag neemt. Vanwege de lange stengels wordt er vaak voor gekozen om de plant op te binden, soms tegen een muur of schutting en hem als klimplant te gebruiken. De struiken kunnen ook in een haagvorm gezet worden en dan kun je acht tot tien stengels per meter aanhouden, de rest snoei je weg. Zodra de stengels met de top de grond raken treedt er worteling van de stengeltop op. In het vroege voorjaar kunnen deze gewortelde toppen gebruikt worden voor nieuwe aanplant. Daarnaast kan de Japanse wijnbes vegetatief worden vermeerderd door wortelstekken. Vermeerdering door zaad is ook mogelijk. In de wijde omgeving van de Japanse wijnbes kan opslag uit zaad voorkomen dat door vogels meegevoerd is of verwaaid. De kiemen vormen in het eerste jaar rozetten, evenals bramen, waarna ze in het tweede jaar de eerste stengel vormen, die meestal waardeloos is voor nieuwe aanplant.

Toepassingen

De bessen zijn in de koelkast enige dagen houdbaar. Zij kunnen verwerkt worden in een gerecht¹⁾, maar ook uit de hand worden gegeten. Gelei van Japanse wijnbessen blijft vloeibaar en is geschikt als vruchtensiroop over toetjes.

De vruchten kunnen worden ingevroren voor later gebruik in compotes en bowl.

De bloeiwijze met vruchten wordt ook wel in bloemstukjes verwerkt.

Ziekten en beschadigingen

De Japanse wijnbes is weinig gevoelig voor ziekten, maar wel gevoelig voor droogte. Onder droge omstandigheden vormt de wijnbes geen vruchtvlees en laat de plant zijn vruchten vallen.

Sinds enkele jaren (in België en Nederland sinds circa 2015) worden de vruchten aangetast door de Suzuki fruitvlieg.

Wat me trouwens al die jaren is opgevallen, is dat de

1) Zie de rubriek *Creatief culinair* (pag. 35) voor recepten met Japanse wijnbessen.



De bloemen van de Japanse wijnbes.

vogels de bessen vrijwel nooit eten, mogelijk omdat het een onbekende exoot is.

Besluit

De Japanse wijnbes is een zeer onderschat familielid van de framboos en braam. Het is vanwege de oranje-rode stengels een fraaie decoratieve struik om te zien. De plant groeit makkelijk, is goed gezond en geeft veel kleine, zoete en zeer smakelijke vruchtjes die erg aan bramen doen denken.

In een grotere moestuin kan de plant een plaats krijgen, maar als prachtige plant kan ze ook prima achterin een siertuin geplaatst worden tussen andere struiken en bomen. Bijvoorbeeld in een voedselbos of wat tegenwoordig de eetbare tuin wordt genoemd, mag ze niet ontbreken, omdat ze er een fraaie en dankbare fruitsoort kan zijn.

Jan Veel

Bron: www.fruitpluktuin.nl/fruit/Kleinfruit/japanse-wijnbes



De vruchten van de Japanse wijnbes.

Salix Boomzorg
onderhoud van boom en landschap

boomverzorging
snoeien fruitbomen
landschapsonderhoud
erfplanting

www.salixboomzorg.nl | 06 486 972 37

De Dadelkwetsen: een bijzondere loot aan de *Prunus domestica* boom Rassen, historie en herkomst

De dadelkwetsen vormen een speciale groep kwetsen met als meest kenmerkende eigenschap de zeer langwerpige, soms dadelvormige, naar het steeleinde versmalde pruimen. Door de karakteristieke vorm zal verwisseling met andere rassen weinig voorkomen. Ook de stenen (of pitten) zijn lang en slank met spitse punten.

Volgens de literatuur zijn de dadelkwetsen tenminste sinds zo'n vier eeuwen in cultuur. De oorsprong ligt vermoedelijk in Oost-Europa, de Balkan of Turkije (de gelijksoortige tekst van deze data doet nogal wat copy-paste vermoeden). In de loop van de tijd zijn volgens Hedrick (1911, p. 246) een aantal vormen ('strains') ontstaan wat het soms lastig maakt de juiste naam vast te stellen. De meest gebruikte en vaak synonieme namen zijn Hongaarse Dadelkwets en Violette Dadelkwets. In pomologische verhandelingen uit de 18de en 19de eeuw, zoals "Illustriertes Handbuch der Obstkunde en Deutsches Obstcabinet", wordt de grootte van de beschreven objecten vaak in de maten Zoll en Linie uitgedrukt. De lengte van deze maten was per streek en per vakgebied verschillend. In enkele gevallen zijn deze oude lengtematen gebruikt en bij benadering aangegeven in cm/mm's. Hier volgt een samenvatting van de belangrijkste details uit de literatuur waaruit blijkt dat de beschrijvingen van de rassen niet eenduidig is.

Jahn et al "Illustriertes Handbuch der Obstkunde" (1859-1875; hierna IH) is de eerste pomologische uitgave met zeer uitgebreide verhandelingen van de destijds bekende fruitrassen in centraal Europa. Vijf rassen met de naam Dadelkwets worden beschreven, waarvan drie met zeer langwerpige, blauw-violetten pruimen (de gele en groene rassen blijven hier buiten beschouwing). Hier zijn de belangrijkste kenmerken van de 'blauwe' dadelkwetsen samengevat.

Violette Dattelzwetsche (IH, Band III nr. 5): vrucht 50 x 28 mm (fig. 1), blauw-violet (?), langwerpig, buikig, sterk berijpt. Steel lang, recht, dun, iets behaard. De steen meet 28 x 11 mm en heeft vaak een los stukje steen bij het steeleinde. Twee vormen van stenen zijn afgebeeld: een met een bijna rechte rugzijde, de tweede vrijwel symmetrisch van vorm (zie opmerking onder Betuwse Kwets). De Violette Dadelkwets was in het 19de -eeuwse koninkrijk Hannover algemeen bekend als Ungarische Zwetsche. Rijpt eerste derde (d.w.z. eerste tien dagen van de maand) tot midden september.

Ungarische Dattelzwetsche (IH, Band VI nr. 126): vrucht 50 x 35 mm (fig. 2 en 3), donker violetblauw, peervormig met ongelijke helften. Zonzijde met rode punten en vaak levervlekken. Steen ca. 30 x 11 mm, bijna symmetrisch door iets gebogen rug. Rijpt eerste derde van september, na de Violette Dadelkwets. HW: beschrijving strookt niet met afbeelding.

Rothe Dattelzwetsche (IH, Band VI nr. 135): vrucht



Fig. 4 Jahn et al., Ill. Handbuch Rothe Dattelzwetsche No 135.

60 x 30 mm (fig. 4), zeer langwerpig, zwak buikig met de grootste breedte boven het midden en lang versmald naar het steeleinde, purperrood, lijkt door blauwe rijp violetrood, hier en daar lever- en roestvlekken. Vruchtsteel lang en dun. De steen van 32 x 10 mm is opvallend lancetvormig gekromd. Rond midden augustus rijp, soms wat later. Synoniemen zijn o.a. Grosse Rothe Feigenpflaume, Prune Figure grosse en Prune d'Autriche!

HW: de naamgeving van de dadelkwetsen gaf destijds al aanleiding tot discussie bij pomologen, zie b.v. onder Rothe Dattelzwetsche, p. 132. Uit de teksten wordt duidelijk dat er tenminste drie dadelkwetsen met blauwe of rode pruimen zijn.

De beschrijvingen van de Rode Dadelkwets zijn zodanig uniform dat verwarring met andere rassen niet zal voorkomen. Bij de beschrijvingen van Hongaarse Dadelkwets en Violette Dadelkwets lijken de determinatiekenmerken door elkaar te lopen.

Langenthal (1856) beschrijft onder de naam Ungarische Dattelzwetsche een ras met peervormige, donker violetblauwe pruimen van 50 bij 30 mm met een dik waas en vaak levervlekken. Vruchthelften ongelijk, vruchtsteel zo'n 20 mm, dicht behaard! Rijp begin september. De afgebeelde steen lijkt nagenoeg symmetrisch, maar wordt in de tekst beschreven als 'einseitig lanzettförmig'. Verder wordt opgemerkt dat de sterk gelijkende Violette Dattelzwetsche zich onderscheidt door een andere vruchtvorm (... daß diese auf beiden Seiten stark gedrückt ist und daher im Ausmaße dem Rücken und Bauche nachsteht...) Berghuis (1868) geeft Violette Dadelkwets, Bakpruim en Ongersche Kwets als synoniemen van de Hongaarse Dadelkwets. Vermoedelijk is ook de naam Kattetongen een synoniem (zie website NPV/VOF).

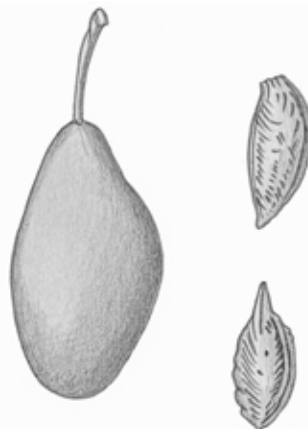


Fig. 1 Jahn et al., Ill. Handbuch Violette Dattelzwetsche No 5.

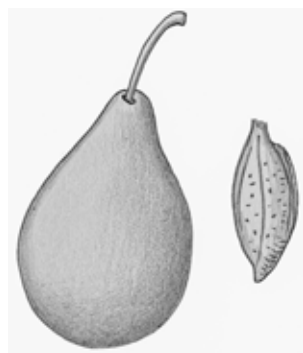


Fig. 2 Jahn et al., Ill. Handbuch Ungarische Dattelzwetsche No 126a.



Fig. 3 Jahn et al., Ill. Handbuch Ungarische Dattelzwetsche No 126b.

Hedrick (1911, p. 245) beschrijft een dadelkwets met de naam Hungarian die ook tal van andere namen heeft zoals Date Plum, Prune d'Autriche en Violette Dattelzwetsche. De afgebeelde pruim is peervormig, 50 bij 30 mm, rood-purper met veel dons en heeft dunne 25-30 mm lange behaarde vruchtstelen. Waar de steen sprekend lijkt op die van de Dattelzwetsche (afbeelding 133 in Kröling), doet de beschrijving veel meer denken aan wat bij ons bekend is als Hongaarse kwets. Hedricks beschrijving van een dadelkwets met de naam Red Date (p. 322) lijkt veel op die van de Rothe Dattelzwetsche in IH: fruit elongated curved, ripe mid-season, long irregular-oval, of fair quality. Stone very long and narrow, somewhat oblique, acute and oblique at both base and apex. Volgens Hedrick is dit een oud ras dat reeds door Parkinson (1629) werd beschreven.

Waugh (1912): "There is a disconcerting list of candidates for the name of Hungarian or Hungary."

Vanek (1937) beschrijft onder Datlovka Cervena een dadelkwets waarvan de pruim doet denken aan Violette Dadelkwets, de steen met rechte dorsale zijde meer aan de ons bekende Hongaarse Dadelkwets.

Röder (1940) noemt in zijn omvangrijke pruimenonderzoek geen van de hier beschreven dadelkwetsen. Wel classificeert Röder de Grosse Zuckerzwetsche en Bazaliczas Zwetsche als dadelkwetsen zonder voor deze categorie onderscheidende criteria te geven. In de taxonomische eindrangschikking zijn deze rassen vervolgens onder var. *mammillaris* bij de halfkwetsen gesteld (b.v. p. 122). Omdat een duidelijke samenhang met de dadelkwetsen ontbreekt, komen ze hier verder niet aan de orde.

Kröling (2011) beeldt stenen af van Dattelzwetsche en Violette Dattelzwetsche (afb. 133 en 134). De tamelijk eender uitzienende stenen doen vermoeden dat het hier om hetzelfde ras gaat. Verder stelt Kröling (p. 64) dat in IH de 'Ungarische Zwetsche' twee keer wordt beschreven.

Referentiemateriaal

Het door mij verzamelde referentiemateriaal omvat twee vormen van dadelkwetsen met duidelijk verschillende kenmerken. Het ras dat hier met de (werk)naam Hongaarse Dadelkwets wordt beschreven, heeft dadelvormige pruimen, lange dunne vruchtstelen en stenen met een rechte dorsale naad. Vaak zit er een los stukje steen van 2-5 mm bij het steeleinde. Het ras met de (werk)naam Violette Dadelkwets heeft peervormige violette pruimen, kortere vruchtstelen en vrijwel symmetrische stenen waarvan de basispunt niet afbreekt. Op grond van de eigenschappen en beschrijvingen in een aantal pomologische geschriften zouden deze benamingen juist moeten zijn.

Data van het referentiemateriaal en relevante gegevens uit de literatuur zijn in Tabel 1 (pruimen) en Tabel 2 (stenen) bijeengebracht.

De Rode Dadelkwets komt hier verder niet ter sprake aangezien geen referentiemateriaal voorhanden is. Uit meerdere pomologische uitgaven blijkt dat dit ras goed te onderscheiden is van andere dadelkwetsen door de veel vroegere rijping en de afwijkende eigenschappen van de stenen. Wel wordt hier de Betuwse Kwets beschreven om reden dat deze nogal eens met de Hongaarse Kwets wordt verward.

Hongaarse Dadelkwets

De pruimen van de vorm die bij ons als Hongaarse Dadelkwets bekend staat, zijn opvallend langwerpig

tot dadelvormig, circa 50 mm lang, iets buikig met versmalde onderste helft en purper-violet met veel levertvlekken (fig. 5). De naad verdeelt de vrucht in twee ongelijke helften. Vruchtsteel lang (> 20 mm) en dun. De opvallend lange vruchtvorm komt bij geen ander pruimenras voor. Vruchtvlies als van kwets, vast, weinig sappig en groen tot geel van kleur. Redelijk van smaak, maar wordt algemeen toch meer geprezen voor gebruik in de keuken. Rijp eerste helft september. Het ras kan door wortelopslag worden vermeerderd (Hartmann, 2019).



Fig. 5 Hongaarse Dadelkwets III.



Fig. 6 Steen Hongaarse Dadelkwets Nietap-1.



Fig. 7 Steen Hongaarse Dadelkwets Nietap-2, basis afgebroken.

De steen is 'plat', langwerpig, asymmetrisch met de dorsale zijde vrijwel kaarsrecht (fig. 6). De rugnaad is diep met de randen vaak voorzien van enkele insnijdingen of grove tandingen. De laterale vlakken zijn glad tot matig ruw. Een opvallende eigenschap is dat de basispunt vaak afbreekt (steen-op-steen; fig. 7). Deze steenvorm wordt weinig afgebeeld, o.a. in *Pomologie Française* met de naam Prune-Quetsch en op de website van het ProSpeciesRara.

Voor zover bekend is dit de enige dadelkwets die in ons land wordt aangeplant. Qua kenmerken lijkt deze het meest op de in IH (Band III nr. 5) beschreven Violette Dattelzwetsche die in de 19de eeuw in sommige Duitstalige streken ook bekend was als Ungarische Zwetsche. Er wordt echter geen melding gemaakt van de voor de Hongaarse Dadelkwets karakteristieke leverkleurige vlekken.

Violette Dadelkwets

Dit ras heeft duidelijk peervormige tot lang-ovale, aan de basis versmalde pruimen (fig. 8 en 9). Bijna rijp worden de pruimen eerst

Naam	Locatie of auteur	Aantal	Lengte mm	Dikte mm	Breedte mm	Vr. st. in mm.
Hong. Dadelkw.	Groningen-1991	16	48.0	31.4	29.0	13-22: +
Hong. Dadelkw.	Niebert-2011	15	47.4	28.8	28.9	17-26: +
Hong. Dadelkw.	Nietap-2021	16	45.1	27.8	28.0	15-24: +/-
Viol. Dadelkw.	Brogdale-2015	16	44.8	22.6	24.0	6-9: +
Viol. Dadelkw.	Nietap-2013-2	14	45.5	28.0	29.0	14-18: +
Viol. Dadelkw.	Kröling, 2011		55	28	33	
Viol. Dadelkw.	Hartmann, 2019		40-50	--	20-25	-- : +
Viol. Dadelkw.	Bernkopf, 2021		45-48.5	23.5-27	24.5-27.5	13-22: ?
Betuwse Kwets	Niebert-2013	17	37.0	26.8	27.1	17-25: +/-
Betuwse Kwets	Nietap-93-1	15	43.3	30.9	32.4	15-30: +
Gubener Spilling	Stromberg	50	33.6	22.1	22.0	
Gubener Spilling	Kröling, 2011		35	23	24	
Gubener Spilling	Schlottmann, 2020		37.4	24.4	25.8	

Tabel 1. Afmetingen (mm) van de pruimen van de hier genoemde pruimenrassen volgens referentiemateriaal en literatuurgegevens (vr.st. is vruchtsteel, + is behaard).



Fig. 8 Violette Dadelkwets Nietap rijpend.



Fig. 9 Violette Dadelkwets Nietap IV.

roodachtig, dan steeds meer rood-violet tot uiteindelijk violet-purper met veel was en de voor de Hongaarse Kwets typische levertvlekken ontbreken. De smaak is zeer goed, suikerachtig. De pruimen zijn halfrijp al aantrekkelijk voor vogels. De vruchtstelen zijn kort behaard, jonge scheuten kaal. De stenen zijn praktisch symmetrisch met scherpgepunte uiteinden en de basispunt breekt niet af (fig. 10). De laterale vlakken zijn in de onderste helft vaak voorzien van een of twee verticale richels. Dit is waarschijnlijk het ras dat in IH (Band VI nr. 126) als Ungarische Dattelzwetsche wordt beschreven. De Violette Dadelkwets is mij niet bekend uit Nederland maar opslag van dit ras was in de jaren negentig op diverse plaatsen te vinden in de omgeving van Lago di Trasimeno, Midden-Italië. De bomen die uit deze wortelopslag in Nietap zijn opgekweekt, dragen jaarlijks, maar minder overvloedig dan de Hongaarse Kwets. Dit is de Violette Dadelkwets die in de tabellen met de locatie 'Nietap' is aangegeven.

Veel van de afgebeelde dadelkwetsen in pomologische uitgaven (Hedrick, Kröling, Hartmann, Bernkopf) zijn op grond van de eigenschappen tot de Violette Dadelkwets te rekenen. Ook de kwets met de naam Beregi Datolya in de collectie van Brogdale (ingevoerd uit Hongarije) kan als Violette Dadelkwets worden bestempeld (fig. 11 en 12). De van Brogdale meegebrachte pruimen lagen

Naam	Locatie	Aantal	Lengte	Dikte	Breedte
Hong. Dadelkw.	Groningen-1991	18	29.1	13.3	6.8
Hong. Dadelkw.	Niebert-2011	19	28.4	11.6	6.5
Hong. Dadelkw.	Nietap-2021	15	28.5	12.1	6.4
Viol. Dadelkw.	Nietap-2013-2	17	27.1	10.8	6.2
Viol. Dadelkw.	Brogdale-2015 nr. 26	17	27.0	9.7	5.7
Viol. Dadelkw.	Kröling, 2011, afb. 133		27	13	7
Viol. Dadelkw.	Kröling, 2011, afb. 134		28	10	6
Viol. Dadelkw.	Bernkopf, 2021		29.0	11.0	6.1
Betuwse Kwets	Nietap-93-1	20	24.3	12.9	8.3
Betuwse Kwets	Niebert-2013/2022	20	23.8	12.7	7.9
Gubener Spilling	Stromberg	10	20.8	9.0	5.8
Gubener Spilling	Kröling, afb. 73		20	8	6.5
Gubener Spilling	Groh, 1960, afb. p. 140		24	10	6-6.5
Gubener Spilling	Schlottmann, 2020		21.3	8.9	6.1

Tabel 2. Afmetingen (mm) van de stenen van de beschreven rassen op basis van data van referentiemateriaal en literatuur.



Fig 10 Steen Violette Dadelkwets Nietap.



Fig 11 Violette Dadelkwets (Beregi Datolya) Brogdale nr 26.



Fig 12 Violette Dadelkwets (Beregi Datolya) Brogdale nr 26 met royale vruchtdracht in 2016.



Fig. 13 Betuwse Kwets IV.

wekenlang zonder veel aan kwaliteit in te boeten. Dit kan betekenen dat ze goed gedroogd kunnen worden.

Betuwse Kwets

Hoewel de Betuwse Kwets en Hongaarse Kwets vaak als identiek worden beschouwd, zijn het twee verschillende rassen. De verwarring lijkt het gevolg van een aantal kenmerken die beide gemeen hebben, zoals de ongelijke vruchthelften, de aanwezigheid van levertlekken, de lange vruchtstelen en het typische afbreken van het onderste deel van de steen. Anderzijds zijn er duidelijke verschillen die dit ras van de Hongaarse Kwets afbakenen, zoals de ovale vorm van de pruimen en de vrijwel symmetrische stenen. De pruimen zijn middelgroot, iets buikig met de grootste breedte in of net boven het midden en (purper)-violet met een blauwgrijs waas (fig. 13). De lange en dunne vruchtsteel staat in een kleine en ondiepe steelholte. Ze zijn eind augustus, begin september rijp, iets eerder dan Hongaarse Kwets. De steen is in omtrek praktisch symmetrisch (fig. 14) en wordt zoals gezegd vaak gekenmerkt door een los stukje steen bij de basis. De buiknaad heeft een gekielde middenas en is bijna even breed als de laterale vlakken (zie Tabel 2). Voor het overige lijkt deze veel meer op de steen van de Italiaanse Kwets (fig. 15). Bij de afbeelding van Violette Dattelzweitsche in IH valt op dat twee stenen zijn afgebeeld die morfologisch sterk verschillen. De onderste daarvan lijkt opmerkelijk veel op de steen van de Betuwse Kwets. Ligt



Fig. 14 Steen Betuwse Kwets Niebert.



Fig. 15 Steen Italiaanse Kwets Brogdale.



Fig. 16 Gubener Spilling Ratzeburg.



Fig. 17 Steen Gubener Spilling.

hier misschien de aanleiding voor de verwarring met de Hongaarse Kwets?

Behalve deze eventuele verwijzing naar Betuwse Kwets is in buitenlandse literatuur niets over dit ras te vinden. De Betuwse Kwets werd in Nederland in het verleden op vrij grote schaal commercieel aangeplant, met name in de Betuwe. Zo kan de Nederlandse naam zijn ontstaan, net zoals ook de Eldense Blauwe een volledig ingeburgerde naam is voor Rivers Early Prolific. Omdat verdere gegevens ontbreken blijft ongewis hoe en waar de oorsprong van de Betuwse Kwets ligt.

Zijn de Dadelkwetsen uit de Spillingen ontstaan?

Uit de literatuur en uit eigen ervaringen blijkt dat de Dadelkwets niet uit een enkel ras bestaat, maar een aantal vormen omvat die taxonomisch als rassen of subrassen moeten worden beschouwd. Onderlinge

verschillen zijn vooral te vinden in de vorm en kleur van de pruimen en tijd van rijping. De in ons land vrij algemeen aangeplante Hongaarse Dadelkwets heeft nauwelijks equivalenten wat betreft de vorm van de pruimen en de stenen. Een uitzondering vormen de Spillingen, een groep van rassen met nogal uiteenlopende kenmerken, vooral wat betreft de stenen. Met name de Gubener Spilling heeft stenen die eruitzien als kleinere uitvoeringen van die van de Hongaarse Kwets. Dit maakt een zekere genetische verwantschap aannemelijk. De Gubener Spilling (synoniem Gelbroter Spilling) heeft ovale, iets buikige pruimen met een zeer uitgesproken aroma (fig. 16). Deze zijn flets rood tot geelrood, hooguit enkele dagen houdbaar en dus waarschijnlijk niet geschikt om te drogen. Ze zijn de tweede helft van juli rijp. Met de nagenoeg sikkelvormige stenen (fig. 17) is verwisseling met andere rassen nauwelijks mogelijk. Dit ras werd tot voor kort (in elk geval nog in de jaren negentig) voor de markt verbouwd in enkele regio's in het oosten van Duitsland en was daar ook in particuliere tuinen een gewone verschijning. Het aanbouwgebied moet in het verleden echter aanzienlijk groter zijn geweest, wat blijkt uit de vondsten van de stenen in opgravingen uit de Romeinse tijd en late Middeleeuwen in het zuiden van Duitsland (synopsis Körber-Grohne, 1996) en Tsjechië (Opravil, 1986). Ook in Nederland was deze Spilling verbreid, getuige de stenen die in een Groningse beerput uit eind 18de eeuw zijn aangetroffen (Van Zeist & Woldring, 2000). De pruimen moeten om hun beperkte houdbaarheid welhaast in de regio geproduceerd zijn. Zoals de naam al zegt staat de Gubener Spilling traditioneel geschaard bij de Spillingen (*Prunus domestica* ssp. *insititia* var. *pomariorum*), maar is deze recent door Körber-Grohne (1996, p. 233-236) op grond van een aantal bijzondere eigenschappen bij de kwetsen ingedeeld: *Prunus domestica* ssp. *oconomica* var. *odorata*. De toevoeging 'odorata' (geurend, aromatisch) betreft uiteraard het bijzondere aroma van de pruimen. De Duitse naam Wohlriechender Spilling is hier eveneens van afgeleid.

De in de literatuur veel genoemde eeuwenlange cultuur van de dadelkwetsen heeft waarschijnlijk als

primaire bronnen Gesner's *Horti Germaniae* (1560) en Bauhin's *Pinax Theatri Botanici* (1623). Beide auteurs spreken in vrijwel dezelfde bewoordingen over *Pruna Ungarica*, dus ook hier lijkt al sprake van het overnemen van tekst. Ze beschrijven twee vormen waarvan er een (...met grote en lange pruimen...) zeker doet denken aan dadelkwetsen. Niet uitgesloten is dat de dadelkwetsen een langere traditie hebben maar er zijn geen paleobotanische publicaties waarin vergelijkbare stenen uit de Middeleeuwen of Romeinse tijd zijn gedocumenteerd. Ook vroege schriftelijke bronnen leveren geen informatie die specifiek is terug te voeren op de dadelkwetsen. De vermelding *Pruna Damascena* in Romeinse geschriften geldt mogelijk de in die tijd al verbreide Duitse Kwets maar het kan ook gaan om andere rassen met kwetsachtige eigenschappen. Alle historische gegevens in aanmerking genomen is de verwachting dat de Gubener Spilling (en andere spillingen) een langere traditie heeft dan de dadelkwetsen. Daarmee kan dit ras, in elk geval theoretisch, een aandeel hebben gehad in het ontstaan van de dadelkwetsen.

Tot slot

De constructie van een afstammingslijn zal waarschijnlijk niet mogelijk zijn, maar door DNA-analyse zijn wel uitspraken mogelijk over de mate waarin spillingen en dadelkwetsen verwant zijn. DNA-analyse zou ook meer inzicht geven in de onderlinge verwantschap van de dadelkwetsen en de andere hier besproken rassen.

Tekst en foto's Henk Woldring, foto's stenen Dirk Fennema. Tekeningen uit *Illustriertes Handbuch der Obstkunde* Sander Tiebackx en Miriam Los-Weijns, Groninger Instituut voor Archeologie.

Literatuur

- Bauhin, K., 1623. *Pinax Theatri Botanici*.
 Berghuis, S., 1868. *De Nederlandsche Boomgaard*.
 Bernkopf, S., 2021. 300 Obstsorten. Ein Streifzug durch die Oberösterreichische Obstvielfalt.
 Gesner, K., 1560. *Horti Germaniae*.
 Groh, W., 1960. *Anbau der Pflaumen*.
 Hartmann, W., 2019. *Alte Obstsorten* (6., erweiterte Auflage).
 Hedrick, U.P., 1911. *The plums of New York*.
 Jahn, F., E. Lucas, J. Oberdieck (1859-1875). *Illustriertes Handbuch der Obstkunde* (Band III en VI).
 Kraft, J., 1792. *Pomona Austriaca*.
 Körber-Grohne, U., 1996. *Pflaumen, Kirschpflaumen, Schlehen. Heutige Pflanzen und ihre Geschichte seit der Frühzeit*.
 Kröling, K., 2011. *Zwetschen, Pflaumen, Renekloden, Mirabellen*. Pomologen-Verein e.V., Detmold.
 Langenthal, C.E., 1856. *Deutsche Obstcabinet*.
 Opravil, E., 1986. *Pflanzliche Macroreste aus dem historischen Stadtkern von Prag*. *Archeologica Pragensis* 7.
 Poiteau, P.A., 1846 (reprint 2020). *Pomologie Francaise*.
 Röder, K., 1940. *Sortenkundliche Untersuchungen an Prunus domestica*. – Kühn-Archiv 54.
 Vanek, J., 1937. *Lodova pomologie III: Svesky a Slivy*.
 Waugh, F.A. 1912. *Plums and Plum Culture*.
 Van Zeist, W. and H. Woldring, 2000. *Plum (Prunus domestica) varieties in late- and post-medieval Groningen. The archaeobotanical evidence*. *Palaeohistoria* 39/40.



Marcel Tross Pomoloog

Advisering in:

- Aanleg en onderhoud
- Boomgaarden en boominspectie
- Vitaliteitsonderzoek
- Bodemanalyse
- Cultuurtechniek

Koewidensedijk 25, 7161 RJ Neede

E-mail: infopomoloog@gmail.com

Mobiel: 0622 - 33 0626

www.pomoloog.com

Tijs Visser en de Elstar

Op 4 december 2007 overleed Tijs Visser, een markante persoonlijkheid en onderzoeker die aan de wieg stond van de Elstar. De levensverhalen van zowel Tijs als de Elstar combineren zowel hard en systematisch werken, sterke verhalen, „gelukkig” toeval (serendipiteit), steun als tegenwerking van „het rijk”, zowel als lessen voor de toekomst als het gaat om innovatie. Uit de mond van Tijs klonk alles fantastischer dan wanneer iemand anders het zou vertellen. Maar ook zonder die extra “kleur” gaat het bij de combinatie Tijs en de Elstar om een bijzonder verhaal, met lessen voor ondernemers en overheid die zich bezighouden met innovatie.

Tijs was de zoon van een kapitein van de grote vaart uit Schiermonnikoog. Zijn grootvader was schipper op de reddingsboot. In 1952 trouwde Tijs met juweliersdochter Marleen uit „stad Groningen”. Als jong en ambitieus academicus deed Tijs de eerste werkervaring op bij het Wageningse Laboratorium voor Tuinbouwplantenteelt in Nederland waar hij promoveerde op een proefschrift over appelstuifmeel. Tijs werkte van 1956 tot 1963 volgens een latere baas “op een koloniale manier” aan het Tea Research Institute (TRI) in de thee van Ceylon, het land dat nu Sri Lanka heet. In 1963 werd hij hoofd van de afdeling Groot Fruit van het Wageningse Instituut voor de Veredeling van Tuinbouw gewassen (IVT). Tijs zette er zijn onderzoek naar appel- en perenstuifmeel aanvankelijk voort en later schreef hij daar nog veel wetenschappelijke en praktische artikelen over fruitveredeling en -selectie. Hij eindigde overigens ook weer in het stuifmeel, maar dat verhaal is moeilijk na te vertellen als je het slechts één keer van hem gehoord hebt.

Na zijn pensionering bleef Tijs bezig, vooral aan „de wilde appels van Schiermonnikoog”, zijn hobby. Die appels ontdekte hij doordat hij er graag naar vogels keek (vanuit een zelfgemaakte tent). Tijs: “Op een dag zag ik een boompje en geloof het of niet, het was een wilde appelboom en die hoorde daar helemaal niet”. Maar de groei van dat boompje en andere soortgenoten gebeurde door een combinatie van toeristen die appels en klokhuizen weggooiden, samen met een myxomatose plaag waardoor er een poos geen konijnen zijn geweest op Schier. Zo’n gelukkige samenloop van omstandigheden is een soort serendipiteit, genoemd naar het toeval waarmee een verbannen prins uit het land van duizend-en-één nacht het paradijselijke eiland Ceylon aantrof dat toen volgens de legende nog Serendip heette.

Die ontdekking van Tijs op Schier werd de basis van een zoektocht naar appels zonder schurft die hij in zijn latere jaren zou doen, o.a. met een teler uit het uiterste zuiden van ons land bij Ossendrecht. Dat was Louis Michielsens, die ook mee aan de basis stond van de Red Elstar, waarover later meer. Maar serendipiteit speelde ook een heel voorname rol in de ontwikkeling van de Elstar. Het verhaal van de Elstar begon in pakweg 1948, de tijd van de naoorlogse wederopbouw. De afdeling Groot Fruit van het IVT deed in Elst (Gld) systematische kruisingen om nieuwe en betere appelrassen te vinden, onder andere met Arie Schaap als assistent veredelaar. De boomgaard heette De Santacker ook al lag ze niet op zand maar juist op heel moeilijke, zware komklei. Het was “vreselijke” grond waar de tuinbaas ongewoon veel compost op heeft moeten brengen om er nog iets mee te kunnen doen. In twee populaties van die kruisingsproeven



Tijs Visser met zijn vrouw Marleen.

kwam een buitensporig hoog aantal goede zaailingen voor. Van circa vijftig zaailingen (bomen) kwamen er zelfs meerdere op de probeerlijst. Tijs: “Normaal ben je blij als je er 1 op de 100 haalt...” Toen Tijs daar kwam stonden er bijna duizend appelrassen, “een schitterende plek om als jonge ambitieuze vent ergens te beginnen”. Hij begon in 1965 met smaakproeven van 120 bomen (verschillende selecties) die iets leken te zijn. Al in de jaren zestig bleek de Elstar goed uit de verf te komen in die smaakproeven, maar het was een boom waar telers niet van hielden. Het was allemaal blad met hier en daar een toch wat te groengele appel “te veel blad en dus te weinig zon”.

Een onopvallend bestaan was het daar dus voor de Elstar in die vorm tot Dr. O. Banga (toen directeur van het IVT)

besloot het bewuste perceel met die kruisingen maar eens te rooien. Wéér zo’n samenloop van omstandigheden. Men deed er weinig mee, onderhoud was duur en er was ook nog zoiets als een voorgenomen verkoop van een deel van de tuin wegens bouwplannen van de gemeente Elst. De opdracht van Banga voor Tijs was om samen met Arie Schaap te selecteren in het „vergeten” bestand, met de afspraak “alle bomen gaan weg die we beiden niet zien zitten”. Alleen die bomen zouden blijven waar óf Tijs óf Arie wat in zag, óf beiden. Pakweg tien procent van de 120 bomen werd geselecteerd, de rest ging voor de bijl.

Bij de Elstar prees Tijs de smaak van de appel, terwijl Arie bezwaren zag voor de teler: “Een rotboom met te veel hout en te weinig appels.” De boom bleef dus wegens de smaak, ook al was de kleur inderdaad te slap, vooral door het gebrek aan licht in de zwaar bebladerde bomen. De volgende stap was telersinzicht: de appel zou alleen kans maken als ze op een andere onderstam zou worden gezet. Van een sterkere onderstam, waarschijnlijk MII, werd ze geplaatst op een zwakkere onderstam (MIX). Dan groeide het loof minder en er zouden meer en rodere appels kunnen komen. Maar de boom bleef „lastig”. Het is de verdiende geweest van onder andere mensen, zoals Arie Schaap en Hans Smits (de teler van de Betuwenaar) om het snoeien onder de knie te krijgen. Over de Betuwenaar komt straks óók nog meer! Arie Schaap is in 1968 overleden aan een hartinfarct. Hij heeft de voorzichtige start van de appel dus nog meegemaakt, maar niet de doorbraak. Arie werd opgevolgd door Jac Verhaegh en de Elstar was toen volgens Tijs “gewoon nog nummer 5022 of zoiets”, preciezer gezegd:

55044-240, vanwege het kruisingsjaar 1955. Er was toen overigens al wel besloten om ooit eens een appel naar Arie te noemen en toen nummer 55044-240 echt furore ging maken, werd dan ook gedacht aan Arie, aan Elst, Elstarie enzovoort. Tijs zei: “Als je een naam geeft, moet je wel weten wat je doet, ook voor de export. De Engelsen hadden bijvoorbeeld een appel die ze Greensleeves noemden, maar met zo'n naam moet je natuurlijk niet bij een Nederlandse consument aankomen. En tijdens een autoritje naar het IVT bedacht ik ineens dat het Elstar moest zijn, geen Elstarie”. Die naam is aangeslagen, in Frankrijk met de slagzin: “un Elstar un jour, un Elstar toujours”. Tijs veerde op uit zijn stoel toen hij bijna wild zwaaiend dat verhaal alweer een keer enthousiast herhaalde: “mooi he!”.



Straatnaambord met Elstar.

Als je vandaag de dag aan zo maar wat mensen op straat vraagt wat ze van de Elstar vinden, krijg je uiteraard uiteenlopende reacties. De verkoopster in de groentewinkel zegt: “geef mij maar een Bellefleur, die kun je zo mooi rood oppoetsen met de kerst”. De groenteboer zelf zegt dat er best veel mensen zijn die specifiek naar de Elstar vragen. “Maar vroeger had je nog „echte” appels, de Jonathan en de Goudrenet”. Een klant zegt: “Jazeker, de Elstar is lekker en goedkoop, voor mij de beste appel die er is.” En dan loop je door Wageningen bij een open dag van één van de onderzoeksinstituten, in dit geval het Maritime Research Institute (MARIN) dat werkt aan scheepsbouw, toevallig dichtbij de zeevaartwortels van Tijs. Op weg daarheen kom je een laantje tegen dat „Elstar” heet, en bij de

open dag zelf worden soep, broodjes en koffie verzorgd door „Elstarcatering”. Eigenaar Richard van de Zande blijkt in 1987 te zijn begonnen met een groentezaak in Barneveld, zoekend naar een naam die helpt om e.e.a. in de markt te zetten. Hij wist dat de Elstar massaal werd aangeplant en dat het dus een appel zou kunnen worden die goed in de markt zou gaan liggen omdat ze datgene in zich had wat de consument aansprak. Na vijf jaar is Van de Zande salades gaan verkopen, maar de groentezaak was de basis met de naam Elstar die stond voor een goede prijs en kwaliteitsverhouding. Hans Vijverberg, tuinbouwleraar van Helicon in Geldermalsen (MBO-opleidingen, groen onderwijs, red.) weet er méér van: een moeilijke appel, groeit te fors, veel snoeiwerk en veel dunnen. Het is wel een appel voor zowel zand als klei, goed bewaarbaar, maar beurtjaargevoelig en qua ziekte komt alles erin voor, ook al is dat geen groot probleem. De appel is echter wel een succes, nog steeds het grootste ras van Nederland, al zit ze wat in het hoekje van de stun-tappel. Per telefoon lepelt Vijverberg cijfers op van het internet (10 augustus 2007): – de productie stijgt nog, maar de prijs zakt, – in 27 EU-landen wordt 458 duizend ton Elstar geproduceerd (170 duizend ton in Nederland), – dezelfde landen produceren 827 duizend ton Jonagold (135 duizend ton in Nederland). Met de eerdergenoemde slagzin heeft deze zo bijzondere appel het in Frankrijk gemaakt. Ook in Italië en Duitsland ging men over op de Elstar, maar in België werd het met de Elstar geen succes. Daar was men

helemaal verslingerd aan de Jonagold, met meer en zekerder oogsten (geen beurtjaren) en ook met rode mutanten. Wellicht had men in België geen last gehad van de strenge winter in de jaren tachtig die veel telers in Nederland dwong opnieuw te planten (waarover later ook weer meer).

De kleur van de Elstar was inderdaad een zwak punt: die was oorspronkelijk niet rood genoeg. Als Tijs vertelt over smaakproeven zegt hij dat een mooi rode appel altijd beter door de smaakproeven komt. Maar dat heeft de doorbraak niet gehinderd, al was er meer nodig om de lange termijn veilig te stellen. En op een goede dag in 1981 loopt teler Michielsens uit Woensdrecht door zijn bongerd waar hij een boomtop zag met rode appels. Tijs, enigszins afgunstig over die episode: “dat was twintig jaar systematische veredeling tegen vijf minuten van de teler”. Het vinden van de mutatie was vakmanschap, maar die mutatie zelf was ook weer een kwestie van serendipiteit (gelukkig toeval). De combinatie is zo essentieel voor innovatie. Michielsens zelf vermoedt overigens dat de mutatie (toevallig) is ontstaan. Door de plotselinge strenge vorst van 1979 was de topscheut onvoldoende afgerijpt met als gevolg dat deze doodvroor. Toen heeft Michielsens deze waarschijnlijk niet diep genoeg afgeknipt waardoor er knoppen zijn overgebleven waaruit de mutatie is ontstaan. De Elstar draagt laat en het snoeien begint daarom weleens wanneer de vorst al is begonnen. Die combinatie van factoren zou een dergelijk stel cellen dusdanig hebben beschadigd dat ze muteerden en deze mutatie bleek stabiel te zijn, al waren er in het begin twijfels over. Michielsens ging vermeerderen „zonder overleg” en zonder heel sterk te selecteren op echt mutatievrije mutanten. Daardoor waren er takken die niet „vast” waren, maar de mutatie was volgens hem wel stabiel. Michielsens’ vermeerderingswerk zonder toestemming leverde overigens gesteggel op over kwekersrechten en daar haalde Tijs desnoods een advocaat bij.



Red Elstar.

Bron Kleurmutanten Elstar, uitgave PFW NFO 1990.

De naam Red Elstar leek te veel op de Elstar zelf, zodat er een deal over de rechten gesloten moest worden en men werd het eens. Tijs en Michielsens raakten bevriend en de Red Elstar was een feit geworden, samen met andere rode Elstars. De belangrijkste daarvan was waarschijnlijk het type Elshof van teler Elshof bij Zeewolde, met daarnaast de Elstar Elswout en de Elstar Van der Grift. De rechten van de eerste Red Elstar zijn uiteindelijk gekocht van Michielsens en toegepast op de Elshof (een wat vlakkere bos) die nu samen met de Red Elstar (een wat gestreepte bos) als één variëteit/ ras verkocht wordt. Een recente uitgave

van het agrarisch dagblad „kopt” dat ook in Duitsland de toekomst van de Elstar afhangt van de keuze van de juiste mutant.

Rond begin jaren tachtig waren telers en handelaars enthousiast, maar was de appel er tegenwoordig ook zo goed uitgekomen? Tijs zegt: “Je moet bijvoorbeeld wel weten wanneer je een appel moet proeven”. En Freek Masteling, een van de Elstarpioniers en oud-voorzitter van de NFO-afdeling IJsselmeerpolders, zegt “plukrijp is niet hetzelfde als eetrijp”. Onder andere op de veiling (van Kampen) was hij altijd erg bezig om te weten wat de consument wilde. Dat was een praktijkaanvulling op het werk met de smaakproeven halverwege de jaren tachtig door Jac van Schaijk van de afdeling Bewaring van het IVT. De Elstar is inderdaad wel eens op verkeerde momenten geplukt (te laat) door „deskundigen” die dan verklaarden dat de smaak niet goed was. Verder heeft ook Smits van de Betuwnaar de eerste partij op een „kerstveiling” niet kunnen verkopen: de appels waren „eetrijp maar niet bewaarbaar”. De „houdprijs” van pakweg 1 gulden/kg haalden ze niet. Een handelaar uit Den Haag heeft de partij van alle zeshonderd bomen toen opgekocht en waarschijnlijk verkocht in het minder dure circuit. Maar fruittelers zetten door en zo kon de Elstar toch echt doorbreken, onder andere omdat verkopers naar huidige maatstaven met kleinere hoeveelheden genoeg namen en omdat men oor had voor de smaak van consumenten. Dat zou tegenwoordig wel anders kunnen zijn gelopen, omdat de handel ineens heel veel of helemaal niets wil hebben. Een teler zei: “Toen plantte je een paar honderd bomen, tegenwoordig gaat het direct om honderd ton en dat zijn heel veel hectares, terwijl je dan nog niet weet of de supermarkt ervoor betaalt”.

Nog een (toevals)factor voor het succes van de Elstar was de vreemde koude winter van 1984-1985 waarbij sneeuw viel op een onbevoren grond, met sterke vorst daaroverheen met niet afgeharde boompjes. Daardoor vroren veel bomen kapot, telers moesten opnieuw aanplanten en ze kozen massaal voor de Elstar omdat inmiddels was gebleken dat je daar een goede prijs voor ontving. En niet onbelangrijk was dat de teelt zat te springen om nieuwe rassen, terwijl alle alternatieve rassen mislukten door bijvoorbeeld slechte bewaarbaarheid. Zo waren daar Karmijn de Sonnaville (heerlijke appel), Odin, Yvette, Gloster en Lombarts. De Jonagold is ooit van elders naar Nederland gehaald (op zich een indianenverhaal), ze was wel goed maar de Elstar smaakte en kleurde beter. Freek Masteling had ooit „gegokt” met twee bunder Karmijn, maar die vroor kapot terwijl Tijs de Elfstedentocht reed (op 21 februari 1985, red.). Masteling overleefde als ex-West-Friese groenteteler dankzij een aanplant van 10 ha kool die het toen goed deed op de veiling. Het waren moeilijke tijden en ergens klinkt een wat wrange herinnering aan „het rijk” dat moeilijk deed over „rechten” in de tijd dat de telers met veel bloed, zweet en tranen de nieuwe appel erdoor hebben moeten slepen.

Ten laatste

De Elstar werd ook een succes door teler Smits die in 1969 vanuit de Betuwe via de Noordoostpolder naar de Flevopolder was gegaan. Zijn tuin heette de Betuwnaar, zonder de e van Betuwe, omdat de smid die letter vergat toen hij de naam van ijzer laste. Smits had rond 1970 in het „krantje” gelezen over de Elstar. Hij probeerde contact te leggen met „dr. Visser” en hij hoorde dat er op de proeftuin in Kraggenburg een

boompje stond. In die tijd had het „rijk” veel zulke proeftuintjes, een prima rol van de overheid bij de vernieuwing. En jawel, ergens achter een schuur stond een misselijk, lelijk, verkankerd boompje. Maar Smits was gewoon verliefd op die appel en hij was de eerste die in 1973 op grotere schaal (pak weg zeshonderd boompjes) ging planten, nadat „dr. Visser” de eerste boompjes op Horst had gemaakt. Ma Smits zegt: “Het was een smerige groeier, maar we hebben geleerd er mee om te gaan en we hebben er goed mee geboerd” en zij zegt het nóg eens: “We hebben veel te danken aan de Elstar”. En Tijs zelf heeft bewust geholpen meer plantgoed neer te zetten, om voldoende materiaal te hebben voor als de vraag naar bomen op zou gaan lopen. Van die bewuste serie is toen inderdaad veel plantmateriaal gemaakt, tegenwoordig zouden ze daar strenger op zijn. Tijs heeft volgens de verhalen wel eens op de kop gehad voor het „te makkelijk vermeerderen”, maar dat was tegelijk ook een van de succesfactoren voor het aanslaan van de Elstar. “Het was een prachttuin, die 600 bomen”, en Tijs met zijn consorten waren maar wat blij met extra plantgoed dat ook nog “hoogstwaarschijnlijk” virusvrij was. Pa, ma en zoon Smits denken met weemoed terug aan hun „Betuwnaar”-tijd: “Tijs zat hier veel, met zijn aparte auto’s, zijn zijden sjaltje, en zijn koffie die koud werd omdat hij niet ophield met praten”.

Hans Schiere

De redactie bedankt Hans Schiere hartelijk voor het ter beschikking stellen van het originele artikel over het ontstaan van de Elstar.

Een samenvatting van bovenstaand artikel verscheen in Fruitteelt jrg. 99 nr. 4 d.d. 23-1-2009. Dit is ook te vinden in Pomospost 2010 nr. 1, p. 20-21. De daarbij geplaatste foto van Tijs Visser met zijn vrouw is opnieuw gebruikt (met toestemming van de Fruitteelt), als enig overgebleven bron van de foto.

Meer lezen over de Elstar? Zie: NRC, 14 sep 2002 — Dankzij de inspanningen van pomoloog Tijs Visser (80) en fruitteler Louis Michielsens is hij klaar voor de markt.



Het eten van fruit door zwangere vrouwen Leefregels uit 1810

Dat fruit gezond is, zeker voor zwangere vrouwen, was niet altijd vanzelfsprekend, zie onderstaande curieuze tekst uit 1810. Een aantal rasnamen is bij ons onbekend, hoewel dat aan de vertaling van de tekst uit het oorspronkelijk in het Duits verschenen boek kan liggen. De tekst is letterlijk overgenomen.



L.A. Ring, *The Artist's wife*. Bron Google Art Project.

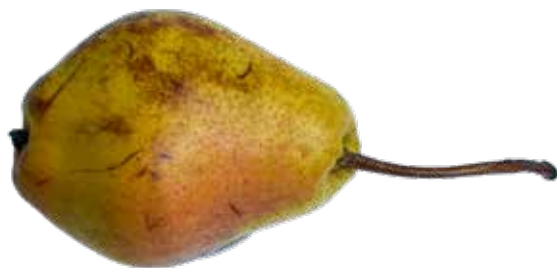
Peren

Sommige peren zijn stenig en hard, andere mals en weer andere droog. Een goede peer moet zoet smaken en zacht samentrekkend zijn. Wanneer men ze vers eet, let dan op haren geur. Zij moeten rijp zijn, en die men vers en ongekookt eet, moeten aan den boom hare rijpheid ontvangen hebben.

De beste peren om vers te eten zijn Margarethepeer, Grote en Kleine Waterpeer, Zuikerpeer, Zomerbergamot, Rousselet, Eijerpeer, Cuisse Madame, Augustus Muskadelppeer, Citroenpeer, Malvesiepeer, Gemuskeerde Orange Zomerpeer, Vroege Suikerpeer, Herfst-Bergamot, Rode Orange-Peer, Witte Suikerpeer, de Witte Beuke (Beurré Beucke? red.), Grauwe Beuke, Herfst Muskaatpeer, Saffraanpeer, Groene Suikerpeer, Amadotte, Rode Paltsgraaf,

Smoutpeer, Platte Boterpeer.

Peren, welke niet goed te bakken zijn, moeten, wanneer men ze vers en ongekookt eet, van hare schil ontdaan worden. De volgende soorten zijn meer geschikt, om te bakken, en gekookt gegeten te worden: Winterdoornpeer, Messire Jean Blanc, Messire Jean Gris & Doré, Glas- of Ijspeer, Sint Germain, Dauphine, Rousselet, Wintercitroenpeer, Gouden Winterschorspeer, Late Bergamot, Jagtpeer, De Winter Smoutpeer, Duitsche Muskadelppeer, Groene Muskadelppeer.



Saffraanpeer.

Wrange peren, welke voor zogende vrouwen niet goed zijn, zijn: Wilde of Houtpeer, Klaretpeer, Kramerpeer, Tafel- of Dubbele Rietpeer, Winter Bon Chretien, Catillac, Pondpeer.

Appels

Alle appels zijn of zoet, of zuurachtig zoet, of wrang. De twee eerste soorten kunnen alleen vers gegeten worden.

Zoete appels zijn de Augustusappel, Passe-Pomme, Violenappel, Grijze Anijsappel, Bardin, Drap d'Or, Zomer Calvijn, Witte Winter Calvijn, Rode Calvijn

(met de synoniemen Rode Kalvijn en Kalvintje, red.), Grote en Kleine Faros, Goudappel, Late Gele Renet, Gele Vroege Renet, Witte Renet, Rode Renet, Renet de Brétagne, Fransche Renet, Grijze Renet, Rambour Franc, Nonpareille, Haute-Bonté, Ijsappel, Engelsche Pipping, Rode Engelsche Guldeling, Gele Guldeling, Borsdorfer, Stettiner (Rostokker- of Ijzer-) Appel, Dantziger Kantappel.

Wrange, en bijgevolg schadelijke appels zijn: Houtappel, Fransappel, Kastanjeappel.

Druiven

De goede hoedanigheid hangt geheel en al af van het klimaat. Degene, welke goed zijn en goed smaken, zijn een zeer goed voedsel na andere spijzen. Wrange, onrijpe druiven, welke niet goed smaken, zijn schadelijk. Ook kunnen kinderen alleen daarop belust zijn. Zij bekomen ze het best buiten den maaltijd, wanneer de maag van andere spijzen leeg is. Maar de wrange en winden verwekkende pitten moet men niet mee inslikken. Wie geen heel slechte maag heeft, kan vrij veel druiven zonder nadeel eten, voornamelijk wanneer hij de schil niet mede inslikt. Behalve haar zacht voedende eigenschap verkoelen zij het bloed en verkwikken de vaste delen.

Kersen

Een aangename, meer of min zoete smaak hebben de volgende soorten: de grote zwarte wilde kers, heeft teer en week vlees, de zwarte hartkers is week van vlees, de kleine hartkers en de grote witte hartkers hebben vaster vlees, de grote zwarte blinkende hartkers heeft vast vlees, maar veel sap, Grote Rode Bigarreau heeft vast en sappig vlees, Grote Witte Bigarreau is niet zeer aangenaam van vlees, Rose Noble is vast en sterk van vlees, de vroege kers en de Grote Bleek-Rode Kers zijn zeer goed soorten om vers te eten, Hollandsche Kers is fijn en wit van vlees, de Barnsteenkers is een van de beste soorten, Griotte is ook zeer goed, Vroege Koningskers valt wat zuur.

Zure kersen: Vroege Meikers, Gemene Rode, Bouquetkers, Late - en Wijnkers, zijn verkwikkelijk, wanneer ze rijp zijn en matig gegeten worden.

Pruimen

Een zeer voedzame, aangename, maar winden verwekkende vrucht. Zij moet volkomen rijp zijn, wanneer ze genuttigd wordt. Het vooroordeel, alsof enige soorten van pruimen de rode loop (bacillaire dysenterie. Zieken stierven vaak al binnen enkele dagen, red.) zouden veroorzaken, zullen mijne lezers, gelijk ik veronderstel, reeds lang hebben afgelegd. Dat zij winden verwekken is bekend, maar dit geschiedt minder, wanneer zij voor de middag, als de maag leeg is, en tegen den avond gegeten worden.

Perziken

Perziken hebben alle de goede hoedanigheden van rijp ooft, en behoren tot de allervoortreffelijkste soorten van fruit. Wanneer zij in overvloed of onrijp gebruikt worden, kunnen ze zekerlijk de maag al te veel verkoelen, en bij zwakke mensen knijpingen in den buik en loslijvigheid veroorzaken. Meestal worden ze vers gegeten, omdat haar sap met het stoven niet zo goed toelaat. Omdat er onder de perziken ook middelmatige soorten zijn; zullen wij de merktekenen van de goede hoedanigheid en rijpheid van een perzik aantonen. Een goede perzik moet dun en fijn van schil zijn, welke zich gemakkelijk laat afhalen. Die van natuur niet glad zijn moeten slechts met weinig wol bedekt zijn. Al te veel wol is een kenmerk van slechte perziken. Zij is niet goed, wanneer ze niet groot genoeg, of bovennatuurlijk groot en dik wordt. Het vlees moet fijn, vast, enigszins vezelig en vol sap zijn. Het moet los van den steen laten en schielijk op den tong smelten. Is zij week en taai, dan is ze niet goed. De beste soorten zijn: Vroege Montagne Perzik, Grote Mignon, Belle Chevreuse, Rode Magdalene Perzik, Kanselier, Bellegarde, Bourdine, Rosanna, Rambouille en Nivette.

Abrikozen

Abrikozen zijn, indien ze rijp zijn, zo gezond als enige andere goede vrucht. Hun sap raakt echter schielijk aan het gisten, en wordt in een zwakke maag ligt zuur. Rijpe abrikozen zijn allemaal goed, behalve de volgende vier soorten, welke voor zogende vrouwen niet gezond zijn: de vroege abrikoos, de Perzikabrikoos, die van Provence en de Violette.

Aardbeien

Aardbeïen (wilde en tamme) verwekken wegens de pitten enigszins winden, maar zijn voor het overige een verkwikkend, verkoelend, gezond ooft. Zij maken open lijf en werken ook meer of min op het water. Maar zij moeten noch met melk noch met wijn, maar alleen op zichzelf gegeten worden. Beide deze vochten verzwakken hare goede hoedanigheid, de melk schift ervan in elke maag, welke niet goed verteert, en de wijn brengt ze aan het gisten. Alle overige soorten van beïen, welke kunnen gegeten worden, zijn beter gekookt dan vers.

Bessen

Kruisbessen en zwarte bessen hebben een zeer gezond sap, maar als niet vermeden wordt om de pitten mee in te slikken, is 't beter, dat ze niet gegeten worden. Aalbeïen, witte en rode hebben een aangenaam zuur sap, maar ik vreze voor de pitten. Frambozen zijn hartversterkend, verkwikkend en nuttig.

Overige fruitsoorten

Alle soorten van kweeën zijn wrang en daarom schadelijk. Vijgen zijn zelden in onze noordelijke gewesten goed, en veroorzaken winden. Moerbeïen (moerbeien, red.) hebben een slijmachtig, voedzaam gezond sap. Berberissen, mispels, Rozenbottels, Doornbeïen (vrucht van meidoorn, red.), Kornoeljekersen en andere meer, verstoppen en kunnen niet verteerd worden.

Bron

Deel VII. Voorschriften van leefregelen voor zwangere vrouwen. Door Dr. J. Chr. Unzer, Hoogleraar in de natuurkunde en de natuurlijke historie. In: Volleedig leerstelsel van opvoeding, ontworpen door enige beroemde geleerden in Duitschland, en uit gegeven door J. H. Campe. Amsterdam. Bij de weduwe J. Dölle. MDCCCX. Derde deel. Blz. 154 e.v.



Historische aardbeirassen "Everbearing strawberries". Bron onbekend.

Naschrift

Kijken we op het internet dan is er een grote overeenstemming over de vraag welk fruit voor zwangeren gezond is. Op grond van medisch onderzoek blijken alle inheemse fruitsoorten voor zwangere vrouwen gezond te zijn. Zij kunnen gerust veel fruit en groente eten, omdat die vitamines, mineralen en vezels bevatten die misselijkheid en constipatie helpt voorkomen. Fruit in blik en diepvriesfruit kan beter vermeden worden: deze bevatten schadelijke toevoegingen. In de eerste maanden van de zwangerschap moeten enkele soorten tropische vruchten niet te veel worden gegeten. Ananas en onrijpe of rauwe papaja kunnen krampen van de baarmoeder veroorzaken en de kans op miskramen vergroten. Veel ananas eten kan ook tot diarree leiden en dat is erg ongemakkelijk tijdens een zwangerschap. Hoewel bananen, druiven en dadels veel vitamines (vitamine C), ijzer en vezels (dadels) bevatten, is het af te raden hiervan te veel te eten aan het eind van de zwangerschap, omdat zij de lichaamstemperatuur van moeder en kind kunnen verhogen, en daarmee de kans op complicaties doen toenemen. Verse dadels bestaan voor ruim 30 procent uit natuurlijke suikers en gedroogde dadels voor circa 70 procent, terwijl het suikergehalte van bananen op 20 procent ligt en dat van druiven op 16 procent. Voor een goede bloedsuikerspiegel is het dan ook beter om dadels met mate te eten.

Jan Veel

Agenda

1	2	3	4	5
9	10	11		
16	17	18		



Kijk voor de actuele agenda altijd even op de website onder "Activiteiten": npv-pomospost.nl

Woensdag 21 juni >> Fair "Westerwolde Rijgt" met het thema groen en kunstzinnig en zeventig standhouders.

Locatie: de parkeerplaats van Natuurmonumenten in Smeerling, gelegen tussen Onstwedde en Vlagtwedde. Toegang €2,50 p.p., kinderen tot 12 jaar gratis, parkeren/fietsenstalling gratis.

De NPV is aanwezig voor promotie. Website: <https://www.westerwolderijgt.nl/informatie/westerwolde-rijgt-fair/>

Zondagen 23 juli en 20 augustus >> Boerderijfair.

Locatie: Blauwe Bessen Boerderij, Gasselternijveen

Tijd: 11.00 - 16.00 uur. Toegang voor bezoekers € 2,-, kinderen gratis.

Website: <https://www.blauwebessenboerderij.nl>

Zaterdag 5 augustus >> 37e Markt van Melk en Honing over bijen en het milieu.

Locatie: Brink, Zuidlaren.

Tijd: 10.00 - 16.00 uur. Meer informatie: <http://www.bijpraot.nl/Bijpraot/Markt>

De NPV staat er met een kraam en determineert uw vroege fruitsoorten.

Woensdag ?? augustus >> Nationale Jammarkt in het centrum van Neede.

De Nationale Jammarkt in het centrum van Neede wordt in 2023 voor de 31ste keer gehouden.

de jammarkt houdt de jamgeschiedenis van Neede in herinnering.

Tijd: 10.00 - 17.00 uur. Website: <https://www.jammarkt.nl/>

Bij het per perse gaan van dit blad was de datum van de Jammarkt nog niet bekend. Meer informatie volgt op onze website.

Zaterdag 26 augustus >> Internationale pomologen Tagung

Locatie: in de buurt van Cluj Napoca (Roemenië).

Zondag 10 september >> Moestuinfair in Stadskanaal.

De NPV staat er met een kraam. Meer info t.z.t. op onze website.

Zaterdag 23 september >> Tweede Oogstdag in Westerbork.

De NPV is aanwezig om fruit te determineren.

Zaterdag 7 oktober >> Najaars algemene ledenvergadering.

Informatie over de agenda volgt in het herfstnummer van dit blad en op de website.

Zondag 15 oktober >> Paddenstoelenfestival van het Groninger Landschap.

Locatie: rondom de Ennemaborg, Hoofdweg 96, 9681 AJ Midwolda

Tijd: 11.00 - 17.00 uur. Zie voor meer informatie: <https://www.groningerlandschap.nl/activiteiten/>

De Fruithof en de NPV hebben een kleine fruittentoonstelling en de pomoloog van de NPV determineert op verzoek uw fruit.

Zaterdag 28 & zondag 29 oktober >> Europom 2023

Locatie: La Rochelle, Frankrijk. Tijd: 9.00 - 19.00 uur. Gratis toegang.

Zondag 12 november >> Zesde walnotendag.

Locatie: Hugo en Elly Vets-Engels, Emblemseweg 79, 2530 Emblem, provincie Antwerpen, België.

Met een ochtendprogramma voor beroepstellers, aanvang 8.30 uur (verplichte inschrijving via marcel@bodemengroen.eu) en een middagprogramma voor iedereen, aanvang 13.00 uur.

Met twee rondleidingen in de boomkwekerij en de walnotenboomgaard en een overzicht van verschillende notenrassen, smaaktesten, nieuwe vondsten en informatie over teeltzorgen. Toegang € 5,= p.p.

Nestkastcontrole in de Fruithof

Enkele leden van de Koninklijke Nederlandse Natuurhistorische Vereniging (KNNV) in Steenwijk controleren de nestkasten in de Fruithof jaarlijks op broedresultaten. Het nestkastenproject daar loopt al vanaf het voorjaar van 2016. De KNNV wil graag weten welke vogelsoorten en hoeveel vogels de nestkasten gebruiken.

In mei heeft Henk Bergsma de nestkasten in de Fruithof gecontroleerd. Het aantal nestkasten is de afgelopen jaren uitgebreid van 54 naar 72. Gemiddeld is de helft van de nestkasten bezet. Opvallend is het geringe aantal broedende zangvogels dit jaar. Dit aantal wisselt per jaar. Het weer, en daarmee samenhangend het aanbod aan insecten, heeft grote invloed op het broedsucces.

De koolmees en pimpelmees staan ook dit jaar weer op nummer 1 en 2, de bonte vliegenvanger is gespot met een nest en de gekraagde roodstaart is ook present. Koolmezen en pimpelmezen kunnen maar liefst 13 eieren leggen. Op het menu van veel zangvogels staan de rupsen van de grote en de kleine wintervlinder. Dit voorjaar zijn deze rupsen die een belangrijke voedselbron zijn voor jonge zangvogels, volop aanwezig in de eikenbomen, waarvan sommige kaalgevreten zijn. De wintervlinder legt haar eitjes bij voorkeur op eikenknoppen en dat is maar goed ook voor de collectieboomgaard de Fruithof!

De bonte vliegenvanger arriveert meestal in het land als veel nestkasten al worden gebruikt door koolmezen, die dezelfde maat invliegopening nodig hebben (30-32 mm), want beide vogelsoorten zijn even groot. Hoogstamboomgaarden zijn de plekken waar de gekraagde roodstaart graag broedt. Insecten zijn het favoriete voedsel voor deze zomergast.

Ook dit jaar weer is het lastig om voegeitjes te determineren waardoor Henk van 96 eieren nog niet weet door welke vogelsoort ze gelegd zijn.



Gekraagde roodstaart.

Bergsma ziet soms krabsporen van een dier bij de vliegopening van nestkasten, maar hij kan niet met zekerheid zeggen door welk dier de nesten worden gepreedeerd: eekhoorn, marter of vogel? Deze sporen komen altijd voor op nieuwe nestkastjes. Hij denkt dat het wellicht te maken heeft met het zachtere hout waarvan deze zijn gemaakt.

Soms treft Bergsma een wespennest aan in een nestkast. Dit jaar heeft de Europese hoornaar een nestkast "gekraakt". De Europese hoornaar is beschermd. Het is

raadzaam om een waarschuwingsbordje 'Niet storen' te plaatsen om bezoekers te waarschuwen. Hoornaars fourageren ook op kadavers. Een prik van een hoornaar kan dus een lelijke bloedinfectie opleveren. Het dringende advies is onder andere niet snoeien of plukken in de buurt van een hoornaarnest.

De kast voor de bosuil is ook dit jaar weer onbenut gebleven.

De bevindingen

- 112 eitjes van koolmezen
- 54 eitjes van pimpelmezen
- 96 eieren van onbekende vogelsoorten
- Een nestkast bezet door een hoornaar

Nestkastenbescherming

Er bestaat nestkastenbescherming tegen marters en eekhoorns die eieren en jonge vogels roven. Op plaatsen waar gedacht wordt aan marteractiviteit, kan een kant en klare of zelfgemaakte marterkraag van stevig geplastificeerd groen tuingaas geplaatst worden. Het is wel belangrijk dat de mazen niet te groot zijn en de directe omgeving vrij is van overhangende takken (zie foto). Enkele webwinkels bieden een zogenoemde afweergordel voor katten en marters te koop aan.

Een andere mogelijkheid is het aanbrengen van een marterkorfje, geschikt voor nestkasten met een invliegopening van 32 mm. Het is te koop op het internet. Met enige handigheid is het zelf te maken, bijvoorbeeld van stevig tuingaas (zie foto).



Commercieel marterkorfje. Foto van het internet.

Tekst Marianne van Lienden, foto's Henk Bergsma, tenzij anders aangegeven.



Zelfgemaakte marterkraag. Foto van het internet.

Bronnen

<https://www.vivara.nl/marter-en-kattengordel/>
<https://www.allestegenongedierte.nl/metalen-invliegbeveiliging-voor-nestkasten/>
<https://www.vwgmiddenbrabant.nl/werkgroepen/>



Europese hoornaar.

Geschiedenis

Dominee Fenacolius en zijn boomgaard

Eeuwenoude aantekeningen zijn onmisbaar bij vaststelling ouderdom erfgoeddrassen

Een vraag naar informatie over oude fruitrassen van de docent Landschapsgeschiedenis en projectleider Kenniscentrum Landschap aan de Rijksuniversiteit Groningen leidde naar de boomgaard van dominee Fenacolius die hij tussen 1602 en 1605 aangelegde. Teksten uit het begin van de 17de eeuw kunnen pomologen helpen de genealogie van appelrassen beter in kaart te brengen.



kerkelijke gemeente 't Woudt in Midden-Delfland waar hij tot 1608 zou blijven.



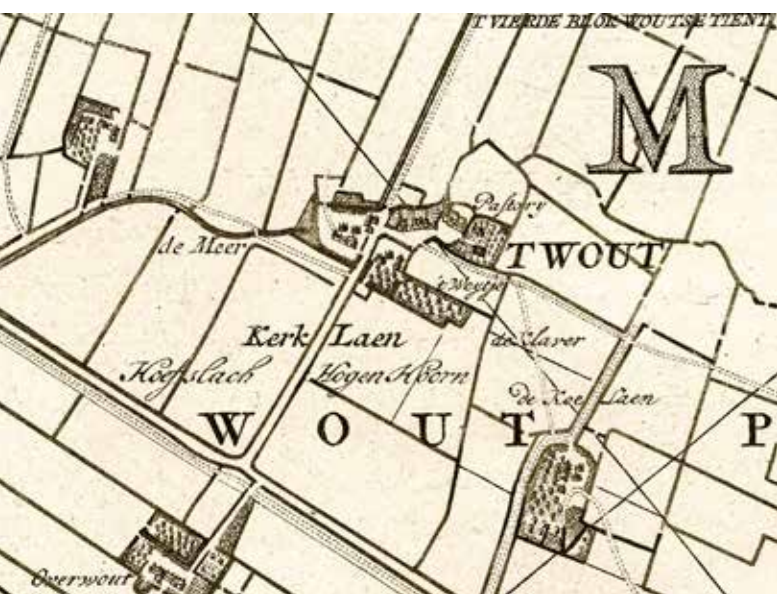
Zicht op het dorpje 't Woudt.

Fenacolius in zijn tijd

Johannes Lenaertsz Fenacolius (1577-1645) is waarschijnlijk in Zevenhuizen geboren als Johannes Vennecool. Na de studie Godgeleerdheid in Leiden verlatiniseerde hij zijn achternaam in Fenacolius, wat in die tijd een gewoonte was onder geleerden. Op 16 december 1601 begon Fenacolius als predikant van de

Dominee Fenacolius staat vooral bekend om zijn rol in het proces van de scheiding van Maassluis en Maasland. Maassluis viel vanaf het ontstaan van de nederzetting bestuurlijk onder het dorp Maasland en dat leidde tot de nodige conflicten. Maasland leefde van landbouw en veeteelt, terwijl de inwoners van Maassluis hun geld verdienden met de visserij. Het ging goed met de visserij en met Maassluis, maar de inwoners voelden zich benadeeld door Maasland. Het door hen betaalde belastinggeld werd door Maasland vooral besteed aan Maasland en de landbouw en veel minder aan Maassluis en de visserij. In 1600 liepen de frustraties in Maassluis zo hoog op, dat besloten werd dominee Johannes Fenacolius in te schakelen, die als een zeer ontwikkeld man voorstander was van de voorgestelde scheiding tussen beide dorpen.

De nieuwe predikant nam zijn intrek in de pastorie, die hij al snel na zijn beroeping naar eigen smaak aanpaste. Hij hield zijn uitgaven bij in het kerkregister dat doorgaans is voorbehouden aan kerkenraadsnotulen, doop- en huwelijksaantekeningen. Hij beschreef de werkzaamheden heel nauwkeurig in de "Memorie van het gene dat in dese huijsinge ende werff op Joannis Fenacolij costen gedaen is anno 1602". Hij vermeldde er ook bij dat hij alles zelf had betaald. Hieronder volgt een fragment van de "Memorie".



't Woud, gelegen tussen Wateringen en Delft, op een kaart uit 1712. Bron Wikipedia.

Memorie van het gene dat in dese hujsinge ende werff op Joannis Fenacolij costen gedaen is anno 1602.

In den eersten een nieuwe wageschotte [fijn eikenhout] betstede in de camer gestelt met de onderlagen daer bij in plaetse van de onbesloopte vueren betstede [afgesloopte vurenhouten bedstede], die daer te voren stont, welckers plancken ende delen [planken] in de achterkeucken tot een soldering leggen ende bij noot van sterven ofte vertrecken door een timmerman, gelijk se te voren gestaen heeft, can opgerecht werden, blijvende de wageschotte betstede aen de zijde Fenacolij.

Item in de achterkeucken anno 1604 een besloten pottebank gestelt ende voort een afgeschoten camerken in de selve keucken op de costen Fenacolij, uijtgenomen een seecker schut dat mede daer in gebrocht is ende aen het hujs moet blijven, maer het andere can met vrijen gemoede mede genomen worden.

Tot verbetering van de werff op de costen Fenacolij: In den eersten een rieden heijning gestelt; van den zijden hoec tot voorbij het secreet [kakhuis] den noorden hoec omme, is de selve vervallen ende te niet.

Item bij de poort door de glinten [schutting, omheining] een doorganc tot de achterdeure gemaect ende de selve met steenen beleijt.

Item voor de achterdeure het geheel plaetsken met steenen beleijt, affhellende met een gote.

Informatie over dorpse boomgaarden en tuinen is zeldzaam. Het fragment van de “Memorie” over de aanleg van de boomgaard en tuin van dominee Fenacolius is dan ook van grote waarde voor de bepaling van de ouderdom van Nederlandse erfgoeddrassen.

De aanleg van de boomgaard en tuin moet voor hem een uitdaging zijn geweest vanwege de ‘grote hoochten van peuijn (puin) ende wildernissen t’ samen met vleeerstruycken’ (vlierstruiken) die met ‘groten arbeyt ende moeyte’ werden verwijderd. Het vrijgekomen veld werd aan een zijde begrensd met een ‘aalbesenheyning’. Fenacolius onderscheidde de ‘tuijn en de blomtuijn’, beide werden omheind met ‘aelsesse en crujsdoorne (kruisbessen) ofte rosenboomheijningen’. De blomtuijn met bloembollen en kleine boompjes lag voor het huis, hier werden ‘dubbele provensche roosen’ toegevoegd aan de haag. In de tuin plantte hij grote ‘uijtgelezen (voortreffelijke) beijen’ (bessen), wijnstokken en rozemarijn. Groente wordt niet genoemd.

Het fragment wordt bewaard in het archief van de kerk in 't Woudt, inventaris nr. 1, p. 154.

Als eerstelijc een aelbessen heijning voor aen 't hujs aen den blomtuijn, bestaende in 12 ofte 13 struijcken.

Item ten weersijden oost ende west rosenboom heijningen ende ten zijden aelbessen, met eenige dubbele provensche roosen.

In den blomtuijn alle de blom-bollen ende cleijne boomkens.

Item een crujsdoorn-heijning ten westen ontrent de poorte, zijnde grote uijtgelezen beijen [bessen], ontrent 12 struijcke in getale, daer bij ten sijden

eenige aelbessen.

Item een crujsdoornheijning ten oosten na de viver grote beijen, ontrent 12 in getale, waer bij eenige aelbessen.

Item van de viver tot aen't kerchoff een rechte crujsdoornheijning grote beijen, ontrent 22 in getale.

Item een aelbessen heijning bij het padt naest den doorn van Cornelis Pietersoons lant tot aen't kerchoff 40 in getale.

Item verscheijden rosmarijnboomen.

Item eenige wijngaerden [(wijnstokken) gesteken ende geplant.

Anno 1605 hier gestelt by de viver een somer appel ver a boom, staende bij een goutappel.

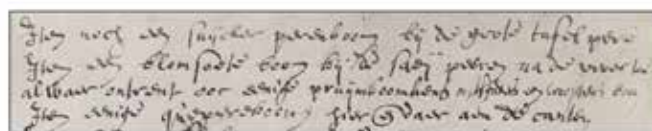
Item een aechten appelboom bij de viver stoop.

Item een keijserinne peerboom tusschen de ribbinghvom bij het bleijcveld ende de rabauwen boom.

Item een rietpeerboom bij de bloetpeerboom.

Item verscheijden wijngaerden ontrent de tuijn geplant.

Item drie duiven-cassen ten oosten, mitsgaders eenige duiven van mijn vader ende voorts puer v(a)n Jan Cornelisz. sone van Tijn Pieters, dewelcke het paer wor thien stuijvers betaelt is.



Fragment van de tekst van Fenacolius.

De boomgaard

Tussen 1602 en 1605 plantte Fenacolius circa vijftig fruitbomen, zoals kersenbomen, 'blomsoete' (appel), 'crooskens boom' (kroosjes, kleine pruim), kweeperen, suikerperen, een appelboomken Olympus, oosteling-boom, goudappel, paradijsappel (Naantjes appel), groeningen, ribbingboom, Thomaspeer, companjartboom, rietpeerboom en bloedpeer (granaatpeer). Hij koos keuken- en handfruit om te oogsten in de zomer of de herfst waardoor hij tot in maart van zijn oogst kon genieten.

De meeste fruitsoorten bij Fenacolius worden beschreven en afgebeeld door Johann Hermann Knoop (ca. 1700-1778) in zijn “Pomologia” en “Fructologia”, waarvan de eerste druk verscheen in 1758. Knoop was de hovenier van prinses Maria Louise Landgravin van Hessen - Cassel, weduwe van de Friese stadhouder Johan Willem Friso en moeder van de latere Willem IV op het landgoed Mariënburg in Leeuwarden. Knoop heeft naar eigen zeggen de beste en meest waardevolle Franse, Engelse en Nederlandse soorten onderzocht en afgebeeld.

Van de rassen waarvan het redelijk zeker is dat Fenacolius deze bedoelt, wordt hieronder een beschrijving gegeven. Vanwege de grote hoeveelheid plantensoorten worden de tuinplanten en het houtig kleinfruit buiten beschouwing gelaten.

aechten appelboom

Vaak wordt gezegd dat de pomologie, die zich toelegt op de studie van fruitsoorten en fruitvariëteiten, en de beschrijving en classificatie daarvan, begon met hortulanus (tuinman) Knoop. Maar het oudste (Nederlandstalige) werk stamt uit 1703.

Zoete Aagt, Dubbele Zoete Aagt. Literatuur: J.H. Knoop, “Pomologia”, Appels, plaat 7. Knoop gebruikt de naam Kroons-appel (Zoete).

Het ras komt voor in collectieboomgaarden met oude fruitrassen, verspreid over heel Nederland.

appel ver a boom (1602 geplant)

Het is onduidelijk welk ras Fenacolius hier bedoelt.

appelboomken Olympus (1602 geplant)

Wat bedoeld wordt, is (nog) niet bekend.

bloetpeerboom

Bloedpeer. Zie Granaatpeer, Sanguinole bij J.H. Knoop, "Pomologia", Peren, plaat 6.
Het ras komt voor in collecties met oude fruitrassen, verspreid over Nederland.

blomsoete boom

Bloem-Zoete (Zomer of Herfst), Hollandsche Zoete, Goede Zoete, Kandy Zoete bij J.H. Knoop, "Pomologia", Appels, plaat 2.
Deze zoete appel wordt nog steeds geteeld door liefhebbers.

companjartboom (1602 geplant)

Zoete Campagner is een zoete appel voor gebruik in de keuken die tot maart bewaard kan worden. J.H. Knoop (1758) vraagt zich in de inleiding van "Pomologia" af waartoe het zou dienen om alle gewone boerensoorten te willen beschrijven. Ook vindt hij het niet nodig soortenlijsten van andere auteurs te vermelden, omdat het synoniemen betreft, meer namen voor dezelfde soort. Dat zou slechts voor verwarring zorgen: "latende wy de gemene (gewone, red.) slegte soorten onaangemerkt." De herkomst van dit ras is onbekend. Bij Knoop ontbreekt deze "slegte soort".

Volgens Idema (1983) was het ras in 1850 al oud. Zij noemt de synoniemen Campagnezoet en Zoete Campagne. Tegenwoordig komen de volgende synoniemen nog voor: Blankzoet (in het midden van het land) en Rog(ge)zoet (in Noord-Holland). Sommigen denken dat het ras uit 1868 stamt.

Na DNA-onderzoek in 2021 zijn de ouders van Zoete Campagner bekend: Brabant Bellefleur x UP (unknown parent) Zoete Campagner. Brabant Bellefleur is een "unknown founder" (onbekende voorouder) van veel Nederlandse appelrassen; dit ras is dus stokoud.

De vermelding bij Fenacolijs is een prachtige vondst, want hiermee wordt duidelijk dat Zoete Campagner veel ouder is dan aangenomen werd. Het ras komt voor in minstens vijf collecties met oude fruitrassen, verspreid over het land.



Zoete Campagner, afbeelding bij Nederlandse Fruitsoorten (1942).

crooskens boom

Kroos, krozen (vroegbloeiende pruimen). Kroos-Pruimen worden door J.H. Knoop (kort) beschreven (niet afgebeeld) in zijn "Fructologia".

goutappel

Goudappel, Reinette d'Or, Golden Pippin. Literatuur: beschreven en afgebeeld door Mathieu van Noort, "Pomologia Batava" (1830), synoniem Boeren-Aagtje, nummer 17.
Dit ras is zeer zeldzaam in Nederland collecties met



Zoete Campagner. Collectie NPV-Fruithof. Foto Marianne van Lienden.

oude fruitrassen.

groeningenboom (1602 geplant)

Vermoedelijk Groene Renet, synoniemen Groene Fransche Renet, Reinette Verde. Literatuur: J.H. Knoop, "Pomologia", Appels, plaat 8.

grote tafelpere

Deze informatie is te summier en daarom blijft het ras een vraagteken.

keijzerinne peerboom (1602 geplant)

J.H. Knoop onderscheidt in zijn "Pomologia", Peren, de Enkele en de Dubbele Keizerin. Op plaat 5 wordt de Enkele Keizerin afgebeeld. Dit is een zomerras, dat plukrijp is in juli en heel kort houdbaar. Het ras is aanwezig in Nederlandse collecties met oude fruitrassen.

kerssenboom

Welk ras bedoeld wordt, blijft in het ongewisse.

paradijsappel

De groep Paradijsappels is heel groot. Knoop onderscheidt in zijn "Pomologia" niet minder dan zes paradijsappels. Deze verschillen zitten hem in grootte (ze zijn enkel of dubbel) en in de tijd dat deze eetrijp zijn, zomer, herfst of winter. Bovendien kunnen ze zoet of zuur zijn.

quepereboom

Kweeper (Cydonia oblonga). Quee-Appel en Quee-Peer bij J.H. Knoop, Fructologia, plaat 1. Dit is een mooie vondst: in 1602 werden dus al kweeperen aangeplant in Nederland.

rabauwenboom (appel)

Rabau (Grauwe), Rabauw of Grauwe Rabauw wordt beschreven en afgebeeld door J.H. Knoop in "Pomologia", zie pagina 24 en plaat 6. Het ras wordt al in de 13de eeuw genoemd en in buitenlandse bronnen; het wordt een 'paneuropees' ras genoemd. Het is een winterras en te gebruiken als handappel, in de keuken en om te drogen. Het ras is aanwezig in verschillende Nederlandse collecties oude fruitrassen.

ribbingboom (1602 geplant)

Ribling, Witte Ribbert, Zure en Zoete. Literatuur: J.H. Knoop, "Pomologia", plaat 11. Knoop meldt dat de appel groenachtig-wit van kleur is en geribd; het vruchtvlees is nogal droog.

rietpeerboom

Riet-Peer, Enkele en Dubbele. Literatuur: J.H. Knoop, "Pomologia", plaat 2, toont de Dubbele Riet-Peer. Het is een peer om te stoven of te drogen, schrijft Knoop. Tegenwoordig worden de Winterrietpeer en de Zomerrietpeer onderscheiden. De laatstgenoemde is een handpeer.

rosmarijnboomen

De Rosmarijn appel wordt niet genoemd door Knoop (1758). In de Nationale Fruitcollectie in Groot-Brittannië komt de Rosmarina Bianca voor. Of dit ras bekend was in Nederland in 1602 is niet bekend.

suijker perenboom

Knoop noemt veel typen Suikerey peren in zijn "Pomologia". In het begin van de 17de eeuw kende men suiker, gemaakt van suikerbieten, nog niet, wel honing en zoete vruchten om gerechten mee te zoeten. Peren zijn met name in Centraal Azië eeuwenlang gedroogd, en in gemalen vorm gebruikt als meel voor brood en als zoetstof bij gerechten.

Thomaspeer

Tomas van Thomas-Peer, zie Winter-Gratiolle. Literatuur: J.H. Knoop, "Pomologia", plaat 8. Knoop schrijft dat we de Winter-Gratiolle niet mogen verwarren met de Grand Monarque: eerstgenoemde is langwerpiger en "hobbeler" dan de Grand Monarque. Het is onbekend of de Thomas peer genoemd is naar Thomas van Aquino, middeleeuws filosoof en theoloog, wiens heiligverklaring op 18 juli 1323 was. Knoops tekst is niet duidelijk genoeg om er een stoofpeer die we nu nog kennen mee te kunnen determineren. Berghuis (1868) noemt Pondspeer, Catillac, Ronde Gratiolle, Grand Monarque en Harm Harkespeer als synoniemen.

vleere struijken

Vlierstruik. De alom bekende vlier van de vlierbessen.

somer-appel-ver-a-boom (1605 gepland)

Deze appel blijft een vraagteken.

wintersoet

Winter Bloem-Zoete. Literatuur: J.H. Knoop, "Pomologia", Appels, plaat 7. In collecties met oude fruitrassen komen vier accessies (bomen) met de naam Winter Bloem Soete voor. Na DNA-onderzoek is Winter Bloem-Soete niet hetzelfde ras als Winterbloemzoet. Een accessie (boom) met de streeknaam Winterbloemzeuten (Achterhoeks) blijkt hetzelfde DNA te hebben als drie bomen in andere collecties met de naam Zoete Kroon. Eén Winter Bloem-Soete heeft een match met het DNA van Tuinzoet. Is Tuinzoet wellicht de echte Winter Bloem-Soete? De naamgeving van de rassen met identiek DNA blijkt een gigantische puzzel te zijn. Het duurt waarschijnlijk nog jaren voordat de Nederlandse erfgoedrassen correct op naam zijn gesteld en misschien blijven er vragen onbeantwoord.

Nieuwe uitdaging

In de periode 1598 tot 1608 waren er twee predikanten in Maassluis aangenomen, die ook weer waren vertrokken. Daarom moest de kerkgemeente op zoek naar een nieuwe dominee. De keuze viel op Martinus Nicolai uit De Lier. Maar deze bedankte voor de eer. Toen vroeg men ds. Fenacolijs, predikant in 't Woudt,



Het monument voor ds. Fenacolijs in Maassluis.

of hij de functie wilde bekleden. Ondanks het feit dat hij tweede keus was, ging hij in op het verzoek waarna hij op 31 oktober 1608 in de functie werd bevestigd. In Maassluis ging hij net zo voortvarend te werk als in 't Woudt en bleek hij een man met de juiste eigenschappen van een effectief bestuurder te zijn. Bij zijn vertrek in 1608 liet Fenacolijs een voortuin met geurende rozen achter en een jonge, veelbelovende boomgaard. Het afscheid moet hem zwaar zijn gevallen.

Tot slot

De aantekeningen van dominee Fenacolijs helpen de genealogie van appelrassen in Nederland beter in kaart te brengen, doordat dergelijke geschriften referenties naar fruitrassen kunnen bevat die tot nu toe pas in latere literatuur gevonden zijn.

Tekst Marianne van Lienden

Bronnen

Berghuis S, De Nederlandsche Boomgaard deel 2, J.B. Wolters Groningen 1868
Bijl, A, transcriptie van het verslag in 1955, en door Jacques Moerman in 2016.
Idema, L., Verdwenen appel- en pererassen, Rivro Wageningen 1983.
Knoop, J.H., "Pomologia, dat is beschrijvingen en afbeeldingen van de beste soorten van appels en peeren", A. Ferwerda Leeuwarden 1758.
Knoop, J.H., "Fructologia", A. Ferwerda Leeuwarden 1763.
Lijsten, R., "Nederlandse Fruitsoorten", red. Nederlandsche Heidemaatschappij, Gouda 1942.
Noort, M. van, "Pomologia Batava" 1830.
Moerman, Jacques, Lesbrieft over dominee Fenacolijs, Historische Vereniging Oud-Schipluiden, sept. 2010. Platform Historische Moestuinen - Network Historic Kitchen Gardens. Op linkedin.com
<https://www.canonvannederland.nl/nl/page/31694/johannes-fenacolijs>
Wolff, mw. A., een lijst met fruit, bloemen en struiken, opgesteld op basis van genoemde documenten. Zij heeft Van der Groen en Knoop geraadpleegd.
http://historischeverenigingoud-schipluiden.nl/wp-content/uploads/2010/10/Pastorieltuyn_Fenacolijs.pdf
www.topotijdreis.nl

Tussendoor

Oude appelrassen veroorzaken minder allergieën

Twee procent van de West-Europeanen lijdt aan appelallergie. In Noord-Europa zijn dat vaak mensen die allergisch zijn voor stuifmeel van berk, els en hazelaar. Deze allergie wordt veroorzaakt doordat het eiwit van dit stuifmeel verwant is aan bepaalde appeleiwitten. Deze mensen vertonen meestal milde allergische symptomen, zoals jeuk, tintelingen en zwellingen aan lippen, tong en keel na het eten van een appel.

In het Middellandse Zeegebied kan een klein deel van de bevolking, dat allergisch is voor het stuifmeel van steenvruchten, na het eten van appels een ernstige allergische reactie krijgen vanwege een bepaald eiwit, dat onder andere in nectarines voorkomt. Wetenschappers van de universiteit Hohenheim (bij München) hebben samen met onderzoekers van de universiteit Hamburg de verklaring gevonden. Een sleutelrol spelen de zogenaamde polyphenolen die als kleur- en smaakstoffen voorkomen in veel oude appelrassen, bijvoorbeeld in Schone van Boskoop (Goudrenet). Opvallend is dat de moderne appels van de supermarkt vaak allergie geven. Moderne appelrassen bezitten slechts weinig polyphenolen. Dit komt doordat men die samen met zuurheidscomponenten weg gekruist heeft. Polyphenolen zijn echter waardevolle stoffen: ze behoeden de vruchten tegen beschadiging en bij de mens werken ze gezondheid bevorderend. Een vrucht met veel polyphenolen roept bij de mens geen allergische reacties op. De wetenschappers van Hohenheim konden bovendien vaststellen dat polyphenolen nog een andere belangrijke eigenschap bezitten: ze binden de allergene eiwitten in de appel. Als polyphenolen ontbreken, reageren de vrije eiwitten van de appel met deze van de mensen en ontstaan bij sommigen allergieklachten.

Een simpele en snelle test

Of een appel veel of weinig polyphenolen bevat, blijkt uit een simpele en snelle test. Snijd de appel in twee stukken. Als het vruchtvlees zeer snel bruin kleurt, betreft het een ras met veel polyphenolen, een oud ras. De verkleuring ontstaat doordat de polyphenolen reageren op de zuurstof in de lucht. Moderne rassen missen de polyphenolen en daardoor verkleuren zij niet. Wetenschappers hebben ook de verwerking van appels nader onderzocht. Daarbij stelden ze vast dat vers appelsap van oude rassen slechts een gering allergiepotentieel bevat, in tegenstelling tot moderne rassen die een hoog allergiepotentieel hebben. Hetzelfde geldt voor appelschijfjes: na verhitting zijn er geen problemen. Bij temperaturen boven 80°C worden de eiwitten die allergie veroorzaken onschadelijk gemaakt. Op de website van Bund-Lemgo wordt uitgebreid aandacht besteed aan rassen die meer of minder allergie veroorzaken. De lijsten van deze website zijn hier ingekort, deels omdat een groot aantal rassen bij ons niet verkrijgbaar zijn, deels omdat het aantal meldingen erg beperkt is. Hieronder staan daarom de meer bekende rassen waarover bovendien wat meer meldingen zijn verzameld.

Appels die vaak een allergische reactie geven

	Geen allergische reactie	Allergische reactie
Braeburn	10	67
Cox Orange	19	20
Elstar	19	59
Fuji	1	6
Gala	34	21
Golden Delicious	4	153
Granny Smith	0	75
Ingrid Marie	10	10
James Grieve	62	7
Jonagold	6	33
Pink Lady	7	24
Red Delicious	0	15
Topaz	19	13

Appels die minder vaak een allergische reactie geven

	Geen allergische reactie	Allergische reactie
Albrechtspapfel	44	5
Alkmene	115	9
Ananasreinette	25	3
Berlepsch	62	5
Champagne Reinette	16	3
Finkenwerder Prinz	20	2
Goudpearmain	100	11
Gravensteiner	48	9
Holsteiner Cox	13	2
Kaiser Wilhelm	15	2
Ribston Pippin	11	2
Rode Boskoop	116	9
RubINETTE	35	6
Santana	52	6
Schone van Boskoop	82	11
Sterappel	7	2
Weisser Winterglockenapel	40	2

Appels die (vrijwel) nooit appelallergie veroorzaken

	Geen allergische reactie	Allergische reactie
Adams Pearmain	8	0
Biesterfelder Reinette	25	1
Blenheim Reinette	12	1
Calville Madame Lesans	10	0
Canada Reinette	6	1
Danziger Kantapfel	17	1
Dr. Seeligs Oranje Reinette	12	0
Finkenwerder Prinz	12	1
Gloster	5	1
Jacques Lebel	9	1
Jonathan	5	0
Notaris	9	0
Ontario	40	0
Princesse Noble	6	0
Ribston Pippin	6	1
Rode Berlepsch	8	1
Wellant	12	1
Yellow Transparent	15	1



Appelallergie in Europa.

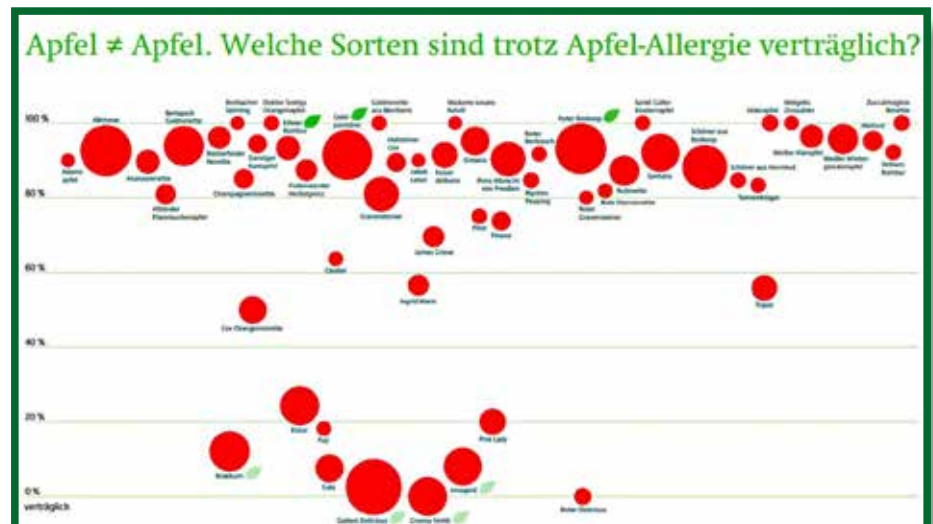
Appelallergie kan deels overwonnen worden

Ook is onderzocht of tolerantie tegen appelallergie ontwikkeld kan worden door regelmatig appels te eten die allergie veroorzaken. Daartoe werden gedurende negentig dagen de allergische symptomen onderzocht van het eten van de sterk allergene appel Golden Delicious. De proefpersonen werd daarna gevraagd om negentig dagen een allergeenarme appel te eten van de rassen Alkmene, Eifeler Rambour, Goudpearmain (King of the Pippins) of Rode Boskoop en hun allergische symptomen aan de hand van dezelfde vragenlijst vast te leggen. Vervolgens namen zij opnieuw negentig dagen een Golden Delicious en noteerden zij hun symptomen. Het bleek dat ze minder allergische symptomen kregen van het eten van de Golden Delicious, nadat ze eerst geregeld allergeenarme appels hadden gegeten. Het lijkt dus mogelijk een tolerantie voor allergene appels te ontwikkelen door geregeld allergeenarme appels te eten.

Jan Veel

Bronnen

Karl-Christian Bergmann, e.a. “Apfelallergie. Toleranzentwicklung durch regelmäßigen Konsum allergenarmer Äpfel. Eine Beobachtungsstudie Erwerbs-Obstbau ISSN 0014-0309 Erwerbs-Obstbau DOI 10.1007/s10341-020-00492-z <http://www.bund-lemgo.de/apfelallergie.html> Dr.F. Höhne “Inhaltsstoffe Apfel” 7. Bio-Streuobsttagung, Freising, 15.2.2018 Inhaltsstoffe des Apfels – was wissen wir darüber? Pomologen-Verein, LG MV



Schematisch overzicht van appelsorten en de mate van allergie.

Kijk op de boom

Wat is vruchtdunnen?

Vruchtdunning is het weghalen van een teveel aan vruchten om zo een betere oogst te krijgen. Soms worden na het dunnen minder kilo's geoogst, maar het fruit is vaak wel groter, van betere kwaliteit en smakelijker. Dunnen is vooral aan te raden bij handappels, handperen, pruimen en kweeperen. Hieronder volgen een aantal tips.

- Natuurlijke vruchtrui vindt plaats vanaf half mei tot half juni. Dit wordt wel junival genoemd. De boom laat dan zelf een deel van de vruchten vallen. Het steeltje wordt eerst geel en later valt de vrucht af. Wacht met dunnen tot na deze natuurlijke vruchtrui, om te voorkomen dat er uiteindelijk te weinig vruchten overblijven. Maar dun dan zo vlug mogelijk erna. De boom hoeft dan minder lang energie te steken in vruchten die uiteindelijk worden weggehaald. Bij het dunnen in juli kunnen meteen waterloten – verticaal groeiende takken die na zware snoei zijn ontstaan – worden verwijderd. Dit geeft licht en lucht in de boom.



*Reine Victoria onvoldoende gedund.
Foto Marianne van Lienden.*

- Wormstekige (aangetaste) en te kleine vruchten worden als eerste weggeknipt. Dan volgen vruchten die in de schaduw onder takken hangen. Van de overgebleven vruchten laat je de grootste staan. Wanneer je drie vruchten in een trosje bij elkaar hebt hangen, verwijder je de middelste, wanneer je twee vruchten wilt behouden.

- Zwak groeiende bomen dun je sterker dan sterk groeiende. Hetzelfde geldt voor zwak groeiende takken: ook die worden sterker gedund dan snelgroeiende.

Hoeveel er moet worden gedund, hangt van meerdere factoren af. Meestal is de gewenste onderlinge afstand net zo groot als een volgroeide vrucht. Bij rassen die in ons klimaat qua rijping op het randje zitten, zoals handperen en sommige pruimenrassen, wordt extra gedund voor meer ruimte per vrucht. Vooral bij vruchten die afkomstig zijn uit het Middellandse Zeegebied, zoals perziken, abrikozen en vijgen, is er veel

blad per vrucht nodig om ze goed rijp te laten worden en die vragen ook wat meer afstand van elkaar.

- Voorkom infecties zoveel mogelijk bij het dunnen. Dun daarom bij voorkeur met een schaartje om beschadiging van de vruchten die blijven hangen te voorkomen. Er zijn speciale dunschaartjes (zogenoemde rozenschaartjes) te krijgen, of werk met een smalle snoeischaar. Knip ongeveer halverwege de steel. Het stukje steel dat blijft staan, valt er later vanzelf af.

- Dunnen vermindert ook de kans op een beurtjaar, dit wil zeggen een jaar waarin een boom bijna geen oogst oplevert, omdat hij uitgeput is na een



Te dunnen vruchtjes peer.

overvloedig jaar. Gevoelig hiervoor zijn de appelrassen Benoni, Court Pendu Rouge, Goudrenet, Laxton's Superb, Mantet, Notarisappel en Zoete Ermgaard. Bij beurtjaargevoelige rassen worden de bloesems al vroeg in het voorjaar flink gedund.

- Door vruchtdunning is er vooral bij pruimen minder kans op takbreuk, omdat de takken van pruimenbomen brosser zijn dan van appel- en perenbomen. Indien er te veel vruchten blijven hangen, kunnen bepaalde takken/twijgen uitscheuren door het toenemende vruchtgewicht. Het pruimenras Reine Victoria moet niet alleen goed gedund worden, omdat anders de takken zouden breken, maar ook omdat



Reine Victoria goed gedund. Foto Marianne van Lienden.

de niet gedunde vruchten kleiner blijven en minder smakelijk zijn.

- Er is ook minder kans op schimmelaantasting, zoals Monilia-rot (*Monilia fructigena*). Takken die tegen de grond gaan hangen, worden gemakkelijker geïnfecteerd door schimmels. Door hagel of vraat (van insecten of vogels) beschadigde vruchten kunnen beschimmelen en gaan gezonde vruchten ook infecteren. Deze moeten daarom ook verwijderd worden.
- Laat vruchten niet onder de boom liggen. Door het opspatten van de regen kunnen bepaalde schimmels de onderste vruchten infecteren. Leg afgevallen fruit ergens anders neer voor de vogels en zoogdieren die graag fruit eten zoals muizen, dassen en reeën. Houd dit gevallen fruit wel in de gaten en verwijder de door schimmel aangetaste vruchten.

Jan Veel

Bronnen

<https://fruitpluktuin.nl/verzorging/vruchtdunning>

<https://landleven.nl/vruchtdunnen/mei 2016>

Fruithof Nieuws

Activiteiten in de Fruithof

Open Monumentendagen op zaterdag 9 en zondag 10 september.

Het thema is dit jaar Levend Erfgoed. De Fruithof gaat hier volop op inzetten. Dus noteer deze data alvast in uw agenda! Het idee is om op een aantal plekken in de boomgaard informatie te geven, misschien ook iets te laten proeven (appelsap, cider), en uiteraard is het winkeltje open. Mogelijk worden er ook al appels (zomerrassen) geperst.

Cidercursus op zaterdag 16 september (1e cursusdag), zaterdag 14 oktober (2e cursusdag).

Tijdens deze 2e dag gaan de cursusisten weer fruit rapen en persen. Daar helpen de vrijwilligers bij.

Open Fruitpersdag op woensdag 25 oktober.

Noteer deze datum alvast in uw agenda! Het programma volgt later.

Winkeltje

In het oogstseizoen (augustus tot oktober) is de winkel elke woensdag en zaterdag open. Adres: ingang Fruithof, gelegen aan het parkeerterrein naast het Koloniemuseum in Frederiksoord. Iedere week nieuwe aanvoer van vers pit- en steenfruit en appelsap in pakken.



Fruithof winkeltje.

Tussendoor

Ludo Rosseels is in Vlaanderen de laatste perzikenteler

En vraag naar informatie over oude fruitrassen van de docent Landschapsgeschiedenis en projectleider Kenniscentrum Landschap aan de Rijksuniversiteit Groningen leidde naar de boomgaard van dominee Fenacolijs die hij tussen 1602 en 1605 aangelegde. Teksten uit het begin van de 17de eeuw kunnen pomologen helpen de genealogie van appelrassen beter in kaart te brengen.

De streek rond Aarschot was in de jaren 50 en 60 wijd en zijd bekend om haar perziken. Daar werd veel geld mee verdiend. Maar door de opkomst van de appelteelt en het overaanbod van perziken die vanaf de jaren 70 via gekoeld transport vanuit Zuid-Europa werden aangevoerd, gaven veel Belgische telers er de brui aan. Ze gingen in op de rooipremie die vanuit Europa werd aangeboden. Ludo Rosseels hield vol. Hij is als perzikenteler 'de laatste der Mohikanen'. "Ik vind het leuk om perziken en pruimen te plukken en die rechtstreeks aan de mensen te verkopen."

Ludo (55) studeerde af als industrieel ingenieur Landbouw (optie Tuinbouw) aan het HIK (nu Thomas More) in Geel. In hoofdberoep is hij vertegenwoordiger bij Cappelle Fyto, een distributeur van gewasbeschermingsmiddelen, meststoffen en zaaigranen voor de akkerbouw en fruitteelt, waarvoor hij al 32 jaar werkt. "Daar ben ik zo'n 120% van mijn tijd zoet mee", lacht Ludo. "En voor en na ben ik bezig met mijn fruitbedrijf. Daar steek ik de helft van de tijd in die ik aan mijn hoofdberoep besteed." Ludo is al 26 jaar secretaris van Landelijke Gilde Gelrode en ook ondervoorzitter van de landbouwwaad Aarschot.



Miljoenenstraat

Ludo's grootvader Louis kocht in 1955 een stuk bos dat hij samen met zijn kinderen ontgon en plantte er perziken. "Toen had bijna iedereen hier in de regio perziken", vertelt Ludo. "Je wandelde gewoon van de ene boomgaard in de andere. Vroeger noemden ze de Rillaarsebaan in Gelrode, waar mijn perzikenbomen staan, 'de miljoenenstraat', omdat er zoveel geld mee verdiend werd. Mijn ouders teelden hier vlakbij witloof in de winter en in

de zomer perziken, anderen hadden dan asperges, bonen of aardbeien." Vooral de aanwezigheid van ijzerzandsteen in de bodem verklaart de concentratie van perzikentelers in de regio. "Deze ondergrond geeft zoete perziken", aldus Ludo. "Na de Tweede Wereldoorlog boemde de perzikenteelt hier. Zowat alle boeren reden toen met een kleine vrachtwagen naar de markt in Antwerpen, Brussel of Luik."

Vorstgevoeligheid

Enkele zware vorstjaren leidden eind jaren 60 het verval van de teelt in. Door de grote oogstonzekerheid gaven veel telers er in de jaren 70 de brui aan. Daarnaast kwam de appelteelt op, met de nodige oogstzekerheid. En dankzij het koeltransport konden perziken in twee dagen uit Zuiderse landen zoals Spanje worden aangevoerd. "Als perziken in bloei staan, kunnen ze maar temperaturen tot -3°C verdragen, niet meer. Als de temperatuur na de bloei onder dat punt zakt, doe ik daar niets aan. Je kan rookkaarsen zetten, maar die kosten lopen voor enkele nachten zo hoog op dat je als het ware je eigen fruit koopt. Helaas kenden we de afgelopen vier jaar sterke vorst; vorig jaar kon ik slechts 10% oogsten... Gelukkig doe ik het graag. Hagel is ook een groot probleem, en de krulziekte en bladluizen moet je tijdig aanpakken." Onze klanten appreciëren dat ze nog Belgische perziken kunnen kopen.

Smaken verschillen

Naast een twintigtal soorten – nectarinen, gele, witte en platte perziken – teelt Ludo ook nog wat pruimen (vooral oude soorten). "Als je mijn perziken geproefd hebt, koop je er geen Spaanse meer. Tenzij je ze daar kan eten, want dan hebben ze heel veel zon gezien. Ik eet elke dag perziken en het hele jaar door zelfgemaakte perzikenconfituur. Jonge mensen kennen vooral de hardere Zuid-Europese perziken, maar voor mij zijn dat appels", lacht Ludo. "Al plukken we ze nu wat 'harder' dan 20 jaar geleden. Perziken zijn ideaal om via de korte keten te vermarkten. Ik let erop dat ik onder de winkelprijs verkoop, al moet ik mijn kosten wel kunnen doorrekenen. Enkele brouwerijen tonen ook interesse om geuze van mijn perziken te maken."

Ludo denkt dat zijn areaal de volgende jaren wat zal krimpen. "Of mijn kinderen het bedrijf willen overnemen weet ik niet. Ze tonen wel interesse, maar het helpt ook niet dat boeren en tuinders zoveel administratie moeten opvolgen.

Waarom kunnen we bepaalde documenten niet vroeger krijgen, zodat elke boer ze rustig kan invullen en al klaar is als het nieuwe seizoen van start gaat? We krijgen die nu vaak op het laatste moment, het moet snel gaan en dan worden er fouten gemaakt. Er wordt te veel gevraagd van ons, en dat schrikt jonge mensen af die een bedrijf willen starten of overnemen..."



Roeping

Ludo's vader Willy nam in 1972 de 2,5 ha grote boomgaard over van zijn vader. "In 1976 begonnen we langs de Rillaarsebaan met een verkoopkraam. Via mond-tot-mondreclame groeide ons cliënteel. In 2001 nam ik het bedrijf over en breidde het perzikenaal uit tot 3,5 ha. Toen was ik al de enige noemenswaardige perzikenteler in de regio. Ik kom voor mijn job in heel de fruitstreek en ken geen andere teler in België die minimaal 1 ha perziken heeft. Boeren is een roeping, ik ben er mee groot geworden. Perziken telen staat voor mij gelijk aan vakantie. Sommigen gaan fietsen als hobby, ik vind het plezierig om perziken te plukken en die te verkopen aan de mensen. De meeste klanten komen uit een straal van 25 km rond mijn bedrijf. We verkopen ons fruit aan het kraampje van woensdag tot zondag van 11 tot 18 uur. Gelukkig werken mijn ouders nog mee. Mijn kinderen werken allebei buitenshuis. Het perzikenseizoen start half februari, begin maart met enkele gewasbeschermingstoepassingen. Daarna strooi ik meststoffen en voer ik een onkruidbestrijding uit. Half mei dun ik de bomen tijdens twee weken met een stok. De oogstmaanden juli en augustus vormen het hoogseizoen. Dan heb ik constant twee personen nodig; de overige maanden kan ik het werk alleen aan." Water is heel belangrijk voor de teelt. "Temperaturen van 40 °C of meer kraken de bomen. Gelukkig heb ik mijn bomen heel ruim geplant. Van half september tot 1 november volgt dan het snoeien. In de winter heb ik er geen werk mee."

Tekst Jan van Bavel

Bedrijfsinformatie:

Ludo Rosseels, Sara en Bram

Fruitbedrijf met perziken (3,5 ha) en pruimen (0,5ha),

Gelrode (Vlaams-Brabant) België.

Dit artikel is met toestemming overgenomen van Boer&Tuinder, website: <https://www.boerenbond.be/actualiteit/>. Publicatiedatum 12 april 2023.



Tussendoor

De oudste perenboom ter wereld De boom is minstens 1.100 jaar oud

De unieke boom staat in het Şavşat-district in de regio Artvin in het noordoosten van Türkiye, op zo'n tweeduizend meter hoogte. De boom is 18,5 meter hoog en zijn stevige stam, met een diameter van 6,5 meter, trotseert de tijd, terwijl het fruit volgens de lokale bevolking net zo lekker is als vroeger. De bewoners beweren zelfs dat de boom tussen de 1.500 en 2.000 jaar oud is.

Vorig jaar werd een ceremonie gehouden, toen hoogwaardigheidsbekleders en de lokale bevolking samenkwamen om fruit te plukken. Yılmaz Doruk, de gouverneur van Artvin, vertelde verslaggevers tijdens de ceremonie dat ze eraan werkten om de boom te classificeren als "monumentale boom", een status die zal helpen om hem beter te behouden. "We zijn blij om te zien dat de boom na al die jaren nog steeds vruchten geeft", zei Doruk. Artvin is de thuisbasis van ongeveer zeventig verschillende soorten peren en Doruk zei dat ze er ook andere stokoude perenbomen hebben, hoewel hun leeftijd hooguit vijf eeuwen teruggaat. De gouverneur bedankte de dorpingen die lange tijd voor de bescherming van de boom zorgden.

Professor Aydin Tüfekçioğlu van de Faculteit Bosbouw aan de Artvin Çoruh Universiteit zei dat er verschillende exemplaren van oude bomen zijn en dat ze een 610 jaar oude perenboom aangetroffen hebben in Roemenië en er een andere 410-jarige boom bestaat in de Verenigde Staten. Tüfekçioğlu zei dat zijn wetenschappelijke studie de leeftijd van de boom aantoonde. "Anatolië is het thuisland van de peer en we zijn blij zo'n oude boom aan te treffen. De boom zal ook dienen als genetisch referentiepunt voor de wetenschappelijke gemeenschap" zei hij. "Türkiye is als een gecombineerd model van verschillende ecosystemen wereldwijd (vanwege de soortendiversiteit). We hebben een belangrijke ecologische waarde in handen en het is onze plicht om deze te beschermen".



Vraag en antwoord

Vraag: Kan men enthout van fruitbomen met heksenbezems gebruiken?

Al ruim twintig jaar fruitbomen snoei ik op verschillende locaties maar de laatste jaren zie ik op steeds meer locaties een vreemd soort waterlot in appelbomen. Deze ontspruiten vaak uit de grotere gesteltakken, groeien snel en hebben aan de top een bossige groei met verschroepelde uiteinden. Ik heb lang gezocht naar een verklaring en herinnerde me ineens een artikel in het eerste nummer van 2008 van Pomologia, het blad dat wordt uitgegeven door de Nationale Boomgaarden Stichting in België. Bij verder zoeken op internet blijkt dat deze ziekte zich snel uitbreidt en wordt vermeerderd door insecten en enten. Ik ben erg geschrokken van deze diagnose en wil weten of enthout van deze bomen nog gebruikt kan worden.

Antwoord:

Het antwoord op de vraag of enthout van een aangetaste appelboom gebruikt kan worden, is duidelijk: niet doen, want daarmee wordt de ziekte verspreid. Maar van kersen- en pruimenbomen die heksenbezems hebben kan men gerust enthout gebruiken, die hebben een heel andere en onschuldige oorzaak voor de heksenbezems.

Toelichting

Een heksenbezem een vorm van woekering waarbij uit een enkele groeitop zich een groot aantal nieuwe groeitoppen in de boom ontwikkelt. Aan een enkele tak komt een groot aantal zijtakjes, zodat met name in de herfst en winter opvallende bossige structuren te zien zijn, die op grote vogelnesten lijken. Aan het eind van de jaren negentig kwamen heksenbezems eerst in Zuid-Nederland voor en later ook in andere

provincies. De ziekte komt in veel verschillende plantensoorten voor (vaak in berkenbomen) en kan veroorzaakt worden door verschillende organismen. Meestal zijn dit mycoplasma's, ziekteverwekkende bacteriën, en soms schimmels (bij de berk). Bij appelbomen zijn fytoplasma's, (deze zijn nog kleiner dan mycoplasma's) die parasiteren op planten en de oorzaak van de aantasting zijn. Overdracht kan gebeuren door het gebruik van entmateriaal van een aangetaste boom en door de cicade Fiebriella florii.

Ziektebeelden

- Bossige groei van waterloten en veel eenjarige scheuten.
- Aanzienlijk kleinere en platte vruchten.
- Vruchten rijpen niet af, zijn minder gekleurd en geheel zonder smaak omdat het suiker- en zuurgehalte lager zijn.
- Sterk verminderde vruchtopbrengst.
- De zijbladeren zijn sterk vergroot en getand, en blijven zitten na bladval.
- De bladeren kleuren in het begin lichtgroen en worden in de nazomer geel of rood van kleur.
- De bladstelen worden extra lang.

Gevoelige rassen

Heksenbezemziekte kan in bijna alle appelrassen voorkomen, maar extra gevoelig zijn de volgende rassen:

- Alkmene
- Jacques Lebel
- Berlepsch
- Jonathan
- Cox's Orange Pippin
- RubINETTE
- Elstar
- Schone van Boskoop
- Golden Delicious
- Starking



Aangetaste scheut in een appelboom.

- Gravenstein
- Winterbanana
- Groninger Kroon
- Winter Goldpearmain

Bestrijding bij appelbomen

Omdat de ziekte ten koste gaat van de opbrengst, wordt in de intensieve fruitteelt aangeraden de boompjes te rooien. Zo rigouzeus hoeft het niet bij hoogstambomen. Er kan volstaan worden met het wegsnoeien van de aangetaste takken in een vroeg stadium van de aantasting en deze af te voeren via de groene container of te verbranden. Soms verdwijnen de heksenbezems op den duur.

Heksenbezems bij andere grootfruitsoorten

In Zuid-Europa komt de heksenbezemziekte ook voor in peren- en perzikbomen. In ons land is het verschijnsel incidenteel te zien bij perenbomen, maar door de klimaatopwarming is uitbreiding van de ziekte bij peren in de toekomst niet uit te sluiten.

Heksenbezems komen ook voor in kersen- en pruimenbomen. Dit verschijnsel heeft niets van doen met de besmettelijke heksenbezemziekte bij appelbomen. Hier gaat het om een woekering die is ontstaan na een steekje in de vruchtknop door een parasitair insect. Dit is een onschuldig verschijnsel. Gaaf enthout van aangetaste kersen- en pruimenbomen kan gerust gebruikt worden.

Heksenbezems bij houtig kleinfruit

Soms treffen we frambozenstruiken aan die in plaats van enkele goed ontwikkelde grondscheuten een groot aantal kleine dunne en spichtige scheutjes met zeer kleine blaadjes hebben. Het geheel maakt de indruk van een heksenbezem. Struiken die pas geïnfecteerd zijn, kunnen tevens nog wel één of enkele krachtige scheuten produceren, maar al spoedig ontstaan er meer spichtige scheuten. De bloemen groeien dikwijls goed door en de kelkbladeren zijn abnormaal groot, maar de aangetaste struiken dragen weinig of geen vruchten of bloemen en zijn dus geheel waardeloos. Zij herstellen zich niet meer en sterven tenslotte af. Deze frambozenstruiken kunnen beter geroid worden.

Jan Veel



Heksenbezem bij appel, peer en perzik.

Bronnen bij Vraag en Antwoord
<https://web.archive.org/web/20161117063804/http://www.gfactueel.nl/Home/Achtergrond/2008/10/Heksenbezemziekte-niet-GFA117651W/>
Heksenbezem Wikipedia.org



Heksenbezem in appelbomen, Jonathan, links aangetaste vruchten, rechts gezonde appels.



Smullen van abrikozen en Japanse wijnbessen



We zitten nu aan het begin van de zomer. In deze tijd kunnen we krozen, de eerste pruimen, kersen, perziken en abrikozen oogsten. Dat betekent voor mij jam maken en wellicht voor u ook. Wij gebruiken dr. Oetker 3:1, dit betekent drie delen vruchten en één deel geleisuiker 3:1. Wij krijgen er goede resultaten mee: deze jam is minstens één jaar houdbaar en de smaak van de vruchten blijft voortreffelijk. Als je voor het eerst jam maakt, probeer dan een kleine hoeveelheid en oefen daarmee een paar keer. Een kleine aangebrande pan is immers vlugger schoon dan een grote!

Mijn voorkeur gaat uit naar kersen- en abrikozenjam. Het probleem in mijn boomgaard is dat mijn kersenbomen en de abrikoos monilia-rot hebben. De bloesems verwelken, worden bruin en lijken verdroogd te zijn. De schimmel overwintert op de verdroogde vruchten van het voorjaar die nog aan de boom hangen, de zogenaemde vruchtmummies. In het voorjaar worden ontelbare sporen gevormd. Deze worden door de lucht verspreid en vallen neer op de boom. Bij natte weersomstandigheden infecteren de sporen de bloesems. De schimmel doorwoekert ze en komt van daaruit in de takken terecht. Deze worden dor en sterven voor een deel af. Ook de vruchten kunnen worden besmet. Wonden en scheuren dienen als toegangspoorten. De vrucht valt af of verschrompelt en blijft als mummie aan de boom hangen. De ziekte verzwakt de bomen. Bron: <https://www.compo.nl/advies/ziekten-plagen/ziekten/monilia-rot>

Ondanks spuiten tegen deze schimmel overleven de bomen de schimmel vroeg of laat niet, zodat wij vruchten moeten kopen. Ik sprak laatst met prof. dr. Debreczy Szolt uit Budakeszi, dendroloog. Hij is verbonden aan het Landbouwkundig Instituut in Bratislava (Slowakije) en doet al jaren onderzoek naar abrikozen. Hij heeft wel vierhonderd soorten abrikozen. Hij mag ons geen enthout leveren, maar hij is zeer geïnteresseerd in het Internationale Peren Project (IPP). Hij zegt: "Nu er overal in Rusland goede abrikozen groeien, dan kan dat bij u ook." Omdat wij betrokken zijn bij oude fruitrassen, zou me bemoeien met nieuwe rassen niet kunnen. Maar waarom niet, zo vraag ik me af.

Recept voor varkensvlees met abrikozen

Voor 2 personen. Kooktijd 15-30 minuten.

Het leuke van dit recept is dat je het ook kunt maken met pruimen, de eerste peren en met kleine, onrijpe peren gaat het ook.

Ingrediënten

- 250 gram abrikozen
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 200 gram hamlappen
- Stukje boter
- Peper
- Gemalen komijn
- Gemberpoeder
- 500 gram krieltjes met schil
- 500 gram broccoli

Bereiding

Was de abrikozen en snijd ze in reepjes.

Pel de ui en de knoflook en snijd alles klein.

Snijd het stukje hamlap in blokjes.

Bak het vlees in de hete boter aan alle kanten bruin.

Fruit de ui en de knoflook kort mee.

Voeg peper, gemalen komijn, wat gemberpoeder, de abrikozen en 100 ml water toe.

Stoof het vlees in 20 minuten gaar.

Was de krieltjes goed en halveer grote exemplaren.

Kook de krieltjes in in ca. 6 minuten gaar.

Maak de broccoli schoon. Verdeel in roosjes, schil de stelen en snijd ze in stukjes.

Kook de broccoli in ca. 5 minuten gaar.

Serveer de broccoli en de krieltjes bij het vlees.



Clafoutis met Japanse wijnbes

Hier is een recept voor clafoutis met Japanse wijnbes, een variatie op het bekende Franse recept voor kersenclafoutis.

Ingrediënten

- 500 gram Japanse wijnbessen
- 3 eieren
- 200 mililiter melk
- 75 gram boter
- 125 gram suiker
- 75 gram amandelmeel
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- Snufje zout
- Scheutje rum (optioneel)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet een bakvorm (Ø 20cm) in met boter. Wanneer je de clafoutis uit de vorm wilt halen, bedek dan ook de bodem met een stuk bakpapier en vet dat ook in. Ik heb dat niet gedaan en de clafoutis met Japanse wijnbes zo in de vorm op tafel gezet en er zo uitgescheept. Zeef het bakpoeder boven het amandelmeel en roer even goed door elkaar.

Klop in een kom alle ingrediënten behalve het fruit goed door elkaar en schuimig.

De rum is optioneel, maar brengt ontzettend veel meer smaak.

Giet het beslag in de bakvorm en verdeel de Japanse wijnbessen erover.

Bak de clafoutis in ca 25 minuten totdat deze goudbruin is en in het midden nog wat wiebelt.

Laat afkoelen in de vorm.

Bestrooi de clafoutis royaal met poedersuiker.



Heerlijke dessertparfait met Japanse wijnbes

Ingrediënten

- 250 gram Japanse wijnbessen
- 250 ml vanille-ijs
- 200 ml slagroom
- 50 gram suiker
- 1 theelepel vanille-extract
- 50 gram amandelschaafsel

Bereiding

Was de Japanse wijnbessen voorzichtig en laat ze uitlekken.

Klop de slagroom met de suiker en het vanille-extract tot zachte pieken ontstaan.

Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan tot het goudbruin is. Zet opzij om af te koelen. Neem mooie glazen kommetjes en begin met een laagje vanille-ijs op de bodem.

Voeg vervolgens een laagje Japanse wijnbessen toe. Schep een laagje slagroom over de bessen.

Herhaal de lagen totdat de glazen kommetjes vol zijn en eindig met een laag slagroom.

Strooi het amandelschaafsel over elke parfait.

Plaats de parfait in de vriezer gedurende ongeveer 30 minuten, of tot het tijd is om te serveren.

Haal de parfait uit de vriezer en laat hem een paar minuten voor het serveren op kamertemperatuur staan. Garneer met extra Japanse wijnbessen en een takje munt.

Geniet van je verfrissende dessertparfait met Japanse wijnbes!

Smulpaap (naam bekend bij de redactie)



VRUCHTBOMEN EN KLEINFRUIT



Biologisch - dynamische
KWEKERIJ
DE VROLIJKE NOOT

Oosterbutenweg 2
8251 GH Wapserveen
tel. 0521 - 321 580
www.devrolijkenoot.nl



NL_BIO-01
skal 6148

verkoop van november tot mei
op vrijdag en zaterdag van 9:00 tot 17:00 uur.
Overige dagen op afspraak

Roel Huistra
ecologisch hovenier



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

Goud voor groen

**Vruchtboomkwekerij &
Hoveniersbedrijf**

Auke Kleefstra



- * BIO-fruitbomen en -kleinfruit
- * zeer uitgebreid sortiment & historische rassen
- * pomologisch onderzoek
- * vakkundig advies, aanplant en snoeiwerk

kwekerijadres:
Boskwei 3 (Bosweg)
9262 SX Sumar
T: 0566-631588/06-50972593
E: arkleefstra@zonnet.nl

kwekerij- & postadres:
Weaze 29
8495 HE Aldeboarn
T: 0566-631588/06-50972593
E: arkleefstra@zonnet.nl

Voor openingstijden en meer informatie:



WWW.VRUCHTBOOM.NL



**Boomkwekerij
ten Elsen**

Wij kweken duurzaam met
milieukeur en onder skal



Gespecialiseerd in:

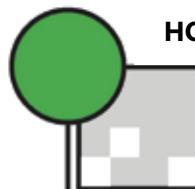
- > Vele soorten fruitbomen
- > Erf- en landschapsbeplanting
- > Aanleg en onderhoud van boomgaarden en landschapstuinen

Bezoek www.tenelsen.nl
voor meer informatie

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



- 🍏 **Tuinontwerp**
- 🍏 **Tuinaanleg**
- 🍏 **Bestrating**
- 🍏 **Tuinonderhoud**
- 🍏 **Boomverzorging**
- 🍏 **Vijveraanleg**
- 🍏 **Houtbouw**



HOVENIERS & BESTRATINGSBEDRIJF

H.W. Mollema BV

Tel. 0598 431135

www.hwmollema.nl



NPV website



NPV op FaceBook