

# POMOSPOST

Uitneembaar:  
A3 Poster  
Erfgoed  
appels  
zie p. 18+19

**2025  
Winter**

- > Cider in Nederland
- > Herfstpeer van Geulle
- > De behandeling van boomgaarden, deel 2
- > Geschiedenis van de Coelhorstappel aangevuld
- > en nog veel meer interessante artikelen ...

**Kwartaaluitgave van de Noordelijke Pomologische Vereniging**

# Van de voorzitter

(In de stijl van Maarten 't Hart)

**B**este leden,  
Terwijl ik dit schrijf, kondigt de herfst zich aan met dat eigenaardige mengsel van weemoed en vruchtbaarheid. De kweeperen heb ik inmiddels geoogst – het enige wat er wilde groeien dit jaar. De appels, peren en abrikozen? Zij lieten het afweten. Alsof ze met stille tegenzin besloten hadden dat het allemaal wel genoeg was geweest. Alleen de kweeën hielden stand, al kregen ook zij hun portie ellende: monilia-rot, die akelige schimmelziekte die alles aantast wat een beetje glans vertoont.

Ik zit binnen, in mijn kleine huisje in het Noorden van Hongarije. Buiten schijnt de zon, zo'n laag, goud licht dat alles mooier maakt dan het is. Het landschap lijkt te zeggen: laat het maar even los.

Dit jaar was, om het zacht te zeggen, geen triomf. De promotie? Een sof. Wat gepland stond, moest worden afgelast. Regiobijeenkomsten kwamen niet van de grond, en de grote manifestatie in de Fruithof in Frederiksoord De Smaak naar Meer werd afgelast vanwege de regen. Daar zou ik twee presentaties houden, compleet met liederen, muziek en film, maar de voorbereiding bleef steken in plannen en half afgemaakte Power-Points. De eerste presentatie zou gaan over hoe het fruit werd getemd. Hoe een woest peertje, vol weerbarstige zurigheid veranderde in een keurige perenboom, die netjes volgens de regels vruchten voortbrengt. De tweede – vanzelfsprekend – over onze Nederlandse fruitsoorten. Meer dan veertig! Over hun toepassingen, geuren, smaken, en al die kleine verhalen die erin besloten liggen. Wie belangstelling heeft, mag me gerust uitnodigen. Ik kom graag met de spullen langs om te laten zien wat het had kunnen zijn. En wie weet: wat het nog worden kan.

De nieuwe statuten zijn inmiddels van kracht – je vindt ze op de website van de NPV. Er is een voorstel voor ledenwerving, en ik kan daar wel wat hulp bij gebruiken. Er schijnt een nieuwe secretaris in aantocht te zijn (men fluistert het), maar een penningmeester zoek ik nog.

Ook heb ik het plan opgevat om de leden te bezoeken. Dat klinkt ambitieus, en dat is het ook, maar ergens moet men beginnen. Als je denkt: liever niet – laat het me weten. Dan sla ik je huisje over. Maar het lijkt me hoog tijd om te zien wat er nog leeft, waar het borrelt en waar het stil geworden is.

Tot slot: voor de peren van het Perenproject – en de bloedperen – zoeken we nog altijd een plek. Een vruchtbare bodem, letterlijk en figuurlijk.

Met een vriendelijke groet,

*Tammo Katuin*  
*voorzitter@npv-pomospost.nl*  
*Telefoon 06 306 071 13*



*Kweepeer in de NPV-Fruithof collectie.*

## 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 € 33,- 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](mailto:Ledenadministratie@npv-pomospost.nl)

### NPV-bestuur

**Voorzitter:** Tammo Katuin, Tel.: 06-306 071 13  
E-mail: [voorzitter@npv-pomospost.nl](mailto:voorzitter@npv-pomospost.nl)

### Secretaris & Documentatiecentrum:

Marianne van Lienden  
E-mail: [info@npv-pomospost.nl](mailto:info@npv-pomospost.nl)

### Penningmeester & ledenadministratie:

VACANT  
E-mail: [ledenadministratie@npv-pomospost.nl](mailto:ledenadministratie@npv-pomospost.nl)

### Leden:

Margitta Deiman  
Auke Kleefstra, vicevoorzitter  
Mark Turksma  
Willy Hollander

### Postadres secretariaat:

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](http://www.npv-pomospost.nl)

Webmaster: Bert Koppe  
E-mail: [beheer@npv-pomospost.nl](mailto:beheer@npv-pomospost.nl)

**Facebook:** Bart van Lienden  
<https://www.facebook.com/NPVPomologie>

## Redactie Pomospost

### Eindredactie en tekstcorrectie:

Marianne van Lienden  
**Redactieleden:** Jan Veel, Margitta Deiman  
**Vormgeving en opmaak:** Bert Koppe  
**Druk:** Damen Drukkers

## Informatie

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

## Belangrijke data 2026

**Uiterste aanleverdata kopij 2026:**  
> *Data nog niet bekend*



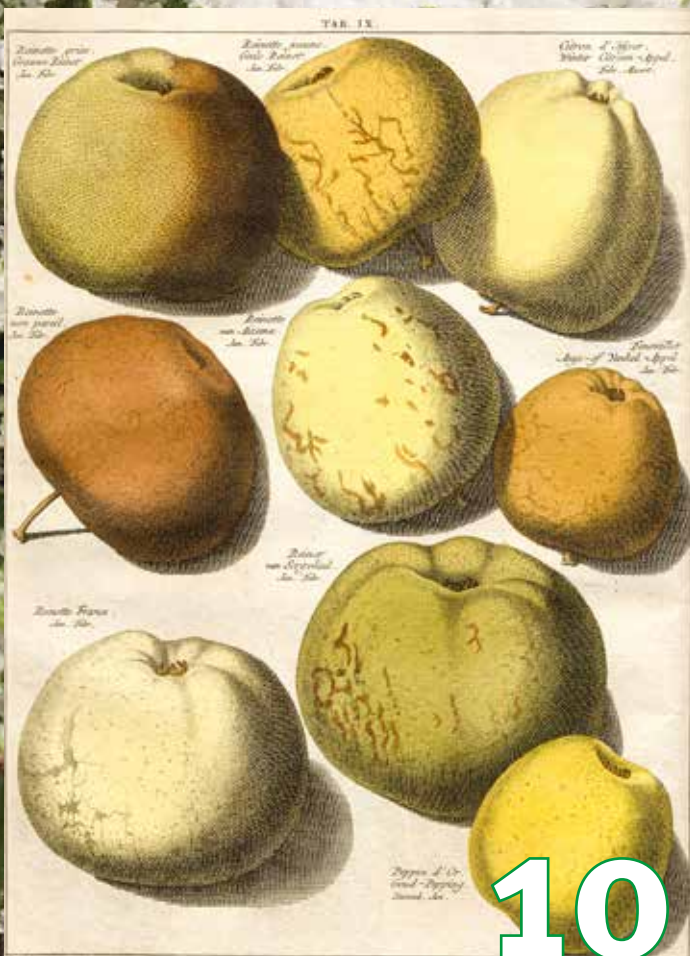
7

**Cider in Nederland**



12

**De laatste der Mohikanen.  
Over de Herfstpeer van Geulle**



10

**De eerste boomgaarden  
deel 4**



Vespa crabro

25

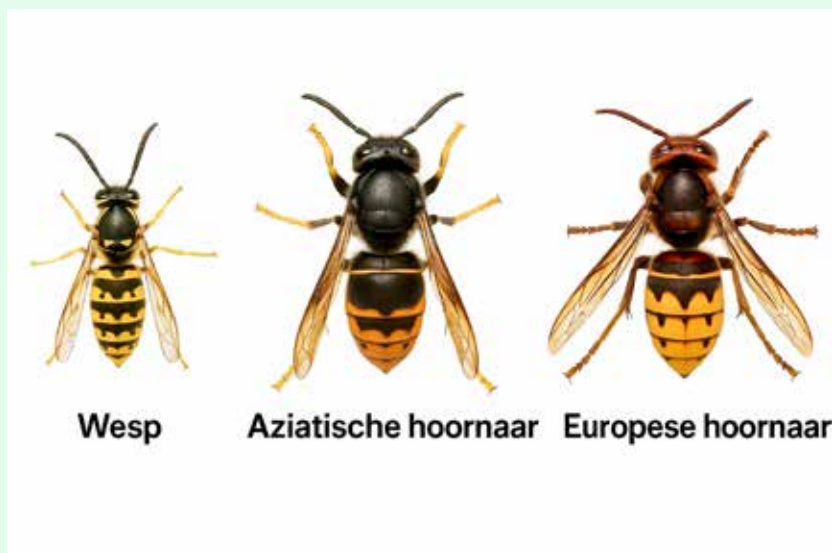
**Hoornaar in de boomgaard**

## En verder ...

- 2 VAN DE VOORZITTER
- 4 NIEUWS
- 5 OPROEP AAN DE LEDEN
- 14 HET VEREDELLEN ONZER FRUITBOMEN
- 18 POSTER APPELS (UITNEEMBAAR)
- 20 AGENDA EN ACTIVITEITEN
- 23 DE GRANAATAPPEL
- 26 DE BEHANDELING VAN BOOMGAARDEN
- 29 GESCHIEDENIS VAN DE COELHORSTAPPEL
- 34 CREATIEF CULINAIR, KERSTMENU

# Nieuws & wetenswaardigheden

## Beschermkooi tegen de Aziatische hoornaar



Het is ondoenlijk gebleken om de Aziatische hoornaar uit te roeien. Vooral imkers raken hele volken honingbijen kwijt aan deze rover. Honingbijen zijn een gemakkelijke prooi, doordat zij met een volk van duizenden bijen in een kast broeden. Er is een beschermkooi ontwikkeld die de invliegopening van de bijenkast beschermt tegen deze roofhoornaar. Andere maatregelen zijn ook nodig.

### De dreiging van de Aziatische hoornaar

De Aziatische hoornaar (*Vespa velutina*) is een invasieve soort die zich de laatste jaren snel verspreidt in Nederland en België. Deze grote roofhoornaar jaagt doelgericht op honingbijen. Voor zijn larven heeft hij veel eiwitten nodig, waardoor hij vaak bij de vliegplank van een bijenkast wacht. Daar grijpt hij bijen die proberen binnen te komen. Bij grote aantallen raken bijenvolken zwaar gestrest. Bijen durven minder goed uit te vliegen, halen minder nectar en pollen binnen en het volk verzwakt. Vooral in de nazomer, wanneer een hoornaarnest duizenden werksters kan bevatten, kan de druk van de Aziatische hoornaar op een kast hoog oplopen en zelfs leiden tot het instorten van een bijenvolk.

### Wat doet een beschermkooi?

Een beschermkooi voor bijenkasten is een houten frame met stevig gaas (maaswijdte meestal 8 mm) dat vóór de vliegopening wordt geplaatst. Bijen vliegen er probleemloos doorheen, maar de grotere roofhoornars verliezen hun directe toegang tot de vliegplank. Het gevolg: de bijen landen rustiger en de hoornaars hebben minder succes bij hun jacht. De beschermkooi fungeert daarmee als eerste verdedigingslinie tegen predatie.

Belangrijk: de beschermkooi houdt hoornaars niet volledig tegen, maar maakt het hen veel moeilijker. Vooral bij matige predatie is dit een effectieve oplossing.

### Combineren van maatregelen

Een beschermkooi werkt het beste als onderdeel van een bredere strategie om de bijenkast te beschermen:

- Plaats een vlieggatschuif (een strip om de kast eenvoudig af te sluiten, bijvoorbeeld tijdens vervoer) om binnendringen te voorkomen.
- Gebruik Aziatische hoornaar vallen rondom de bijenstand om de koninginnen van de Aziatische hoornaar te vangen in het voorjaar.
- Bij zware predatie: overweeg het verplaatsen van de kast of het opsporen van nesten.

### Opsporen van nesten

De meest duurzame manier om de druk te verminderen is het opsporen van nesten. Dit kan door gevangen hoornaars te merken of door hun vliegroute te volgen. Als meerdere waarnemingen samenkomen, kan de locatie van het nest nauwkeurig worden bepaald. In samenwerking met imkers en bestrijdingsdiensten kunnen deze nesten vervolgens veilig worden verwijderd, waardoor de lokale druk aanzienlijk daalt.

### Conclusie

De beschermkooi is een waardevol hulpmiddel voor elke imker die geconfronteerd wordt met de Aziatische hoornaar. Het geeft bijen rust op de vliegplank, vermindert het succes van roofhoornaars en helpt het volk sterk te blijven.

Toch is het geen wondermiddel: de beschermkooi is een eerste verdedigingslinie die pas echt effectief is wanneer hij wordt gecombineerd met vallen, schuiven en nestopsporing. Met zo'n gelaagde aanpak kun je je bijenvolken goed beschermen tegen de Aziatische hoornaar.

Bron  
Chiel Versluijs, 5-10-2025



Beschermkooi tegen de Aziatische hoornaar. Bron: Imkershop.

## Een nieuw jaar, een nieuwe FRUITIGE look!

*Met nieuwe rubrieken, inspirerende verhalen en praktische tips voor iedereen met een fruitboomgaard. De Pomospost luidt het jaar in met een vernieuwde opmaak en verrassende inhoud, speciaal voor liefhebbers van het buitenleven en de boomgaard.*

### **Daar hebben we u bij nodig!**

*We willen met de nieuwe look graag horen hoe u het als lid van de NPV vindt in de boomgaard. Daarom vragen wij om dit aan de redactie te laten weten. Dat kan in de vorm van een fotoreportage, verhalen, tips en tricks, vragen of ingesproken berichten die we omzetten naar een artikel. Om alvast wat inspiratie te geven een aantal voorbeelden waar wij als redactie, maar zeker ook uw medeleden van de NPV nieuwsgierig naar zijn:*

- Een fotoreportage van activiteiten in uw boomgaard
- Een boom met een verhaal in de boomgaard dat u met ons delen
- Fruit in de keuken, koken, bewaren en toepassen
- Wat is er ieder seizoen te doen bij u in de boomgaard
- Welke vogels worden gespot in de boomgaard (met een mooie foto)
- Ideeën voor duurzaam werken, biologische gewasbescherming
- Handige gereedschappen
- Snoei- en oogst tips
- Verplanten van bomen
- Een bijzondere soort en/of ras

*Andere NPV leden horen het heel graag van u. Voor vragen, ideeën en het delen van verhalen en reportages kunt u mailen naar: [beheer@npv-pomospost.nl](mailto:beheer@npv-pomospost.nl) of [info@npv-pomospost.nl](mailto:info@npv-pomospost.nl)*

*Voor het nieuwe jaar wensen het bestuur van de NPV en de redactie van de Pomospost u allen hele fijne feestdagen en een inspirerend 2026.*

*Laten we samen mooie verhalen, passie en kennis delen over historische fruitrassen, zodat die behouden blijven.*



# Nieuws & wetenswaardigheden

## Oogstraming appels en peren licht naar boven bijgesteld

Met name in september (tweede pluk) is het fruit nog flink doorgroeid. Dit geeft wat hogere definitieve oogstcijfers vergeleken met de zomerraming.

Dit blijkt uit informatie van GroentenFruit Huis op basis van de werkgroep oogstraming (NFO/CBS/Delphy/GroentenFruit Huis).

In Nederland is totaal 236 miljoen kilo appels (was in de zomerraming 226 miljoen kilo) geplukt en 358 miljoen kilo peren (was 348 miljoen kilo in de zomerraming). De appelooft is 22 procent groter dan een jaar terug en telers plukten 11 procent meer peren. Hiermee is de perenoogst even groot als in 2023.

Maar liefst 41 procent van de appelooft bestaat uit Elstar (97 miljoen kilo), gevolgd door 25 procent Jonagold/Jonagored (58 miljoen kilo). Conference is goed voor 74 procent van de totale Nederlandse perenoogst (266 miljoen kilo). Doyenné du Comice en Xenia zijn beide goed voor 23 miljoen kilo, gevolgd door Beurré Alexander Lucas met 21 miljoen kilo.

### Oogstraming appels en peren in Nederland - oktober 2025

Bron: (x1.000 ton) GroentenFruit Huis/ werkgroep oogstraming *)	2023	2024	2025	+/-in %
<b>Totaal appels</b>	<b>199</b>	<b>194</b>	<b>236</b>	<b>22%</b>
Elstar	76	79	97	22%
Jonagold (incl. Jonagored)	48	47	58	25%
Kanzi	17,5	15	15	0%
Rode Boskoop	10	9	12	27%
Wellant	6	5	9	78%
Golden Delicious	5	4	5	21%
Junami	5,5	4	3	-25%
Delcorf	3	3	3	13%
Overige appels	28	28	34	23%
<b>Totaal peren</b>	<b>358</b>	<b>322</b>	<b>358</b>	<b>11%</b>
Conference	274	249	266	7%
Doyenné du Comice	26	18	23	29%
Xenia	14	14	23	69%
Beurré Alexander Lucas	19	17	21	28%
Migo	8	7	7	0%
Sweet Sensation	5	5	6	30%
Overige peren	12	12	12	-5%

## Limburgse fruitteler pioniert met begrazing door speciaal schapenras

Fruitsnacks, het fruitbedrijf van de familie Paesmans uit Nieuwerkerken (in Belgisch Limburg, red.), zet dit jaar voor het eerst schapen in voor het beheer van zijn boomgaard. De inzet van de natuurlijke grazers in plaats van machines moet leiden tot een gezondere bodem en meer biodiversiteit. Voor het testproject wordt een speciaal schapenras ingezet dat de schors en takken van de boom ongemoeid laat.

Inwoners van Nieuwerkerken zullen de komende maanden vreemd opkijken als zij schapen zien grazen in de boomgaarden van de familie Paesmans. Normaal worden machines ingezet om het gras in de boomgaarden kort te houden en het onkruid te bestrijden, maar dit jaar voert de familie testen uit met schapen. "Hierdoor hoeven fruittelers niet met zware machines de boomgaard in en kan eventuele structuurschade aan de bodem voorkomen worden", vertelt Nikki Willems van het schapenbedrijf Mekkertje.

Ook de bodemkwaliteit en biodiversiteit profiteren van de natuurlijke begrazing volgens de pioniers. "De enzymen aan de bek van de dieren stimuleren de gewassen om harder te groeien en meer wortellexudaten (de stoffen die plantenwortels afgeven, red.) uit te scheiden. Op deze manier wordt ook het bodemleven gevoed. Uiteraard genieten bodem en planten ook nog van de lekkere bemesting door de schapen", klinkt het.

### Al langer bezig met regeneratieve landbouw

Fruitsnacks, dat recent zijn 20ste verjaardag vierde, zet al jaren in op milieuvriendelijke technieken in de boomgaard en zet stelselmatig meer in op regeneratieve fruitteelt. Zo heeft het al biodiverse zadenmixen ingezet als groenbemester en al geëxperimenteerd met het aanplanten van microklaver onder de bomen en inzaaien van bloemen in de grasbanen. Hiermee wil het bedrijf de uitdagingen van de klimaatopwarming tegengaan. "Met regeneratieve fruitteelt willen we onze bodem verbeteren, optimaliseren en tegelijk de biodiversiteit in en rond de boomgaard stimuleren. Een gezonde bodem kan meer water vasthouden en koolstof vastleggen. Zo kunnen we de impact van de klimaatopwarming beperken en inspelen op de noden van de boomgaard", aldus Fruitsnacks-zaakvoerder Karel Paesmans.

Het testen van de effectiviteit van schapenbegrazing lijkt daarom een logische vervolgstap, klinkt het. Nu lopen er 46 schapen op een eerste perceel, waarna ze worden verhuisd naar een volgend deel van de boomgaard.

Jerom Rozendaal, 30 september 2025

Bron: vilt.be/nl/nieuws



Het Shropshire schaap graast in de boomgaard van de familie Paesmans.

\*) in de werkgroep oogstraming zijn vertegenwoordigd:

- de Nederlandse Fruittelers Organisatie (NFO)

- GroentenFruit Huis

- Centraal Bureau voor de Statistiek

De werkgroep wordt geadviseerd door Delphy, die metingen verricht bij bedrijven verspreid over het hele land.

Bron: GroentenFruit Huis

# Cider in Nederland

In de afgelopen jaren is het produceren van cider als optie voor fruitverwerking al meerdere keren in Pomospost beschreven. De aandacht voor cider en andere manieren om fruit te verwerken, komt voort uit de groeiende hoeveelheid fruit van oude fruitrassen, die jaarlijks aan de bomen groeit. Het stimuleren van de aanplant van jonge hoogstamfruitbomen vanaf 1995 tot vandaag aan toe, is daar de belangrijkste oorzaak van. Deze jonge bomen zijn nu volop in productie en dat zal de komende jaren verder blijven groeien. De vroegere afzetstructuur via veilingen, verkoop op stam, verwerking in de fruitindustrie, export en uitventen op markten is in de tweede helft van de vorige eeuw verdwenen. De zoektocht naar een nieuwe vorm van benutting van het hoogstamfruit uit de kleinschalige boomgaarden heeft geleid tot succesvolle vormen als sap productie via (mobiele) sappersen, het maken van cider waar sap wordt vergist tot “vruchtenwijn”, enkele distilleerderijen die fruit gebruiken voor het maken van likeuren en “eau de vie”. En recent de mogelijkheid tot stroop koken via o.a. een (mobiele) stroopkokerij van meneer Appel.

## Traditie van cider maken

De aangeplante rassen voor hoogstamfruitteelt in de periode 1870 - 1960 waren rassen die grotendeels op basis van ervaringen en beschrijvingen en verwachtingen waren gekozen. Ze kwamen deels uit Nederland, maar er werden ook rassen uit de omliggende landen aangeplant. Er was geen sprake van voorafgaand geschiktheidsonderzoek en de eerste Beschrijvende Rassenlijst van Fruit verscheen pas in 1933. De teelt in Nederland was sterk gericht op productie van handfruit en keukengebruik. Niet voor verkoop geschikt fruit werd verwerkt tot stroop en moes of gedroogd (zoete appel). In tegenstelling tot de landen in Midden-Europa, het Verenigd Koninkrijk (Zuidwest), Frankrijk (Normandië en Bretagne) en Spanje (Baskenland, Asturië en Galicië) was de belangstelling, en daarmee ook de mogelijkheid, voor de productie van sap en vruchtenwijn gering. In deze landen zijn in de loop van eeuwen specifieke rassen voor sap/ ciderbereiding ontwikkeld en grootschalig aangeplant. Er is in deze gebieden ook een cultuur onder de bevolking ontwikkeld rond het produceren en drinken van vruchtenwijnen/ cider. De basis daarvoor is dat vergisting van vruchtsap de enige methode was om fruit te benutten/ te bewaren voor een jaarrond gebruik. In Nederland heeft de nadruk altijd gelegen op het verhandelen van het fruit naar elders en veel minder op benutting door conservering. Daarmee is de cidercultuur in Nederland niet tot ontwikkeling gekomen.

## Geschiktheid van hoogstamfruit voor cider maken

De selectie van meer voor cider geschikte rassen betreft vooral de mate waarin er een groep andere stoffen, de zogenaamde polyfenolen (met o.a. tannines), naast suikers en zuren in de vruchten aanwezig is. Deze polyfenolen hebben bepaalde kenmerken en zijn onder meer te herkennen in de bitterheid en wrangheid die bij het proeven naar voren kan komen. Onderzoek naar deze polyfenolen in de oude rassen, die in Nederland zijn/ worden aangeplant, toont aan dat de variatie tussen de rassen groot is, maar dat ze gemiddeld een hoger gehalte tonen dan de moderne rassen die in de fruitteelt worden geteeld. Suikers zijn nodig om minstens 5% ethanol te krijgen tijdens de vergisting. Dat betekent dat er ongeveer 15 gr suiker in het sap moet zitten. Fruit van de Schone van Boskoop voldoet daar zeker aan. Aan appelzuur dient er tussen de 0,4 en 0,7% in te zitten. Veel oude



*Cox's Pomona.*

rassen komen wel aan dit zuurgehalte.

De hoeveelheid gewenste polyfenolen is voor de diverse ciderstijlen anders. Bij Franse en Engelse ciders gaat het om ongeveer 0,2%, voor Duitse ciders ligt het percentage iets lager, maar voor Spaanse ciders is dat duidelijk hoger. De meeste in Nederland voorkomende rassen halen dit gehalte niet, maar Schone van Boskoop, Cox's Pomona en Bramley's Seedling komen in de buurt. Je kunt bij de productie het in de vrucht aanwezige polyfenolengehalte extra winnen door de gemalen pulp met pectinase (pectine afbrekende enzymen, red.) te



*Bramley's Seedling.*

mengen en enige tijd te laten inweken.

Ieder die eetrijpe vruchten van diverse rassen proeft, zal beamen dat laatrijpe rassen een sterkere smaakintensiteit hebben en daarmee ook kunnen bijdragen aan een duidelijke ‘appelsmaak’ van een cider. Denk daarbij aan rassen als Jonathan, Cox's Orange Pippin en Ingrid Marie. Maar ook Bramley's Seedling en Schone van Boskoop zijn goede smaakmakers.

## Cider maken in Nederland en België

De aanwezigheid van fruitbomen en daarmee de beschikbaarheid

van fruit in vroeger tijden was geconcentreerd op landerijen van landheren en kloosters en bij grotere boerderijen en daar is door de eeuwen fruitwijnproductie voor eigen consumptie geweest. Dit breidde zich in de 18e eeuw uit naar de huishoudens van de goede burgerij. In de in die tijd verschijnende kookboeken voor “keukenmeiden” staan recepten voor het bereiden van appelwijn, naast wijn van bessen. Echter vruchtenwijn als drank voor de hele bevolking is in Nederland, door de sterke concurrentie van bier en jenever, niet ontstaan, hoewel er in de tweede helft van de 19e eeuw wel initiatieven voor ciderproductie geweest zijn. Echter die waren nooit lang in bedrijf. Mogelijk doordat de afzet niet goed op gang kwam en de waardering voor de geproduceerde ciders onvoldoende was.

In België lag dat anders, de bedrijven Stassen en Ruwet in het land van Hervé (grenzend aan ons Zuid-Limburg) startten ook rond deze tijd en bestaan nog steeds. Wel is Stassen nu onderdeel van de Bulmer/Heineken groep en Ruwet is ook gelieerd aan een Belgische brouwerij. In België bleven met name in de fruitteeltgebieden diverse cider- en stroopfabrieken actief en is cider een meer gebruikelijke drank geworden. In 1950 werden er 29 cider- en fruitwijnfabrieken geteld.

### Herstart van ciderproductie in Nederland

In de laatste vijftig jaar zijn nieuwsgierige Nederlanders, als toerist in diverse landen waar ciders prominent op de drankenkaart staan, meer bekend geraakt met ciders en hun verschillende stijlen. Hoewel de ciderstijlen in de diverse landen van elkaar verschillen, is de bekendheid en daarmee de aantrekkelijkheid en herkenbaarheid als product toegenomen. Culinaire journalisten schrijven al enige jaren dat cider “het helemaal gaat maken als zomerdrank”. Dat kan dan een import cider zijn maar het aanbod van Nederlandse ciders groeit. Dat komt mede doordat men is begonnen met experimenteren op diverse plaatsen in het land. Deels met fruit van de genoemde oude hoogstamrassen maar ook met fruit van de moderne rassen of van in Nederland aangeplante specifieke ciderrassen. Soms maken wijnmakers naast hun wijnen ook ciders maar het zijn vooral enthousiaste amateurs die begonnen met cider experimenten.

Van 2012 tot 2015 voerde de stichting IJssel-boomgaarden samen met de Wetenschapswinkel van Wageningen Universiteit en Research een project uit om uit te zoeken of de oude fruitrassen uit hoogstamboomgaarden een goede grondstof kunnen zijn om smaakvolle ciders te maken en op de markt te zetten. Uit dit project is onze eigen cidery IJESSEL Cider voortgekomen. In 2017 zijn we gestart met de productie van 700 liter cider. En de verwachting is dat we dit jaar 14.000 liter produceren. Niet alleen van appels, maar we maken ook ciders van peer en kwee en combinaties van appel met pruim en druif. Daarnaast maken we botanische ciders met vlierbloesem en hop.



*Bulmers cider van peren.*

### Groei van Nederlandse ciders en cidermakers

In de loop van de jaren zien we een groei van kleinschalige/ ambachtelijke cidermakerijen die zich ontwikkelen naar een professionele standaard. Naar schatting zijn er nu ongeveer 25 cidermakers actief in Nederland. Waar de Nederlandse wijnmakers zich ontwikkeld hebben tot een beroepsgroep die op overkoepelende thema's kennis deelt, is dat voor cidermakers nog minder gebruikelijk. Een groepje cidermakers heeft inmiddels contact gelegd met de American Cider Association en zij kunnen gebruik maken van het professionaliseringsaanbod dat deze grote organisatie biedt aan cidermakers in landen, die niet de eeuwenlange traditie kennen van cider maken. We hebben in Nederland inmiddels erkende Pommeliers, cidersdeskundigen die onder meer kunnen adviseren over ciders in combinatie met gerechten. Ook zijn er workshops verzorgd in samenwerking met de Fruithof en de NPV om de basiskennis en vaardigheden van het cider maken te leren.

De eerdergenoemde groei in hoogstamfruitbomen, vooral bij particulieren in het buitengebied, leidt tot een sterke fruitproductie en daarmee ontstaat ook een groeiende vraag naar verwerking om dit fruit tot waarde te brengen en de afzet ervan te gaan organiseren. Dit geldt ook voor de productie, verwerking en afzet van producten die voortkomen uit het groeiend aantal voedselbossen. In deze voedselbossen wordt deels ook fruit geproduceerd. Er is dus aan de aanbodzijde volop potentie voor het maken van smaakvolle producten.

### Product en marktpotentie

Iedere cidery zoekt naar passende vormen van afzet om de consument te bereiken. De groeiende belangstelling voor cider biedt de mogelijkheid om uiteindelijk een vaste plek “op de drankenkaart” te krijgen. Dit sluit aan bij de sterke groei in speciaal bieren, natuurwijn en in zijn algemeenheid en een bredere en meer diverse smaakacceptatie en avontuurlijkheid bij de consument. En daarmee ervaren we ook een interesse en erkenning vanuit het hogere gastronomische segment. Dit kan ook, omdat er sprake is van een stijgende kwaliteit in de geproduceerde ciders; een kwaliteit die gewaardeerd wordt door buitenlandse cidersdeskundigen op diverse internationale cideryconcuransen in de afgelopen jaren. Inmiddels zijn er door diverse Nederlandse cidermakers hooggewaardeerde bronzen, zilveren en gouden medailles toegekend. Daarbij is het niet de intentie om medailles te verzamelen maar om een ijking te krijgen met de ciders die elders in Europa worden geproduceerd. Tegelijk biedt de deelname aan dergelijke concouransen ook de gelegenheid om in gesprek te komen met cidermakers uit andere Europese landen. Naast de traditionele ciderlanden zie je in bijna alle Europese landen waar fruit wordt geproduceerd een opkomst van cideryen en daarmee ook van de ciders die zij produceren. Overal zoekt men naar mogelijkheden om consumenten kennis te laten maken met het aanbod aan ciders. In Noorwegen is een ciderroute ontwikkeld die langs de cidermakers in de verschillende fruitteeltgebieden loopt. Men probeert daarmee gastronomie, natuurbeleving, fruitteelt en ciders en agrarische producten als kaas en vlees en vis aan bezoekers te bieden. Ook Letland kent een ciderroute die eenzelfde doel nastreeft.



*Verwerking van fruit in de cidery. Foto Floor Savelkoel.*

## IESSEL Cider

Met IESSEL Cider zijn we recent in onze derde locatie getrokken. De productiegroei in combinatie met de behoefte om meer 'ciderervaring' te willen bieden aan de bewoners van de IJsselstreek en bezoekers van elders, heeft geleid tot een nieuwe ciderij met fruituin en proeflokaal in het oude gerestaureerde stoomgemaal aan de Bandijk in Terwolde. Een prachtige plek met op de achtergrond een grote hoogstamboomgaard in combinatie met volop wandelaars en fietsers langs de IJsseldijk, die een mooie ontmoetingsplek kan worden om ciders te proeven en tegelijk te beleven wat het landschap langs de IJssel biedt en hoe het waterbeheer in het gebied daaraan bijdraagt.

Onze overtuiging is dat cider in Nederland echt een plek aan het veroveren is. Het is een niche met een interessant product qua smaak met een relatief laag alcoholpercentage (6 - 8%). Voor de cidemakers zijn er volop uitdagingen om een passend verdienmodel te ontwikkelen, maar er is inmiddels voldoende professionaliteit in ontwikkeling die doorwerkt in de kwaliteit van de ciders. En er is een interesse en enthousiasme bij de makers en een groeiende erkenning vanuit de markt.



Ambachtelijke cider van IESSEL Cider. Foto Gerlinde Schrijver.

Rob le Rutte en Marin van Sprang, cidemakers bij IESSEL Cider, website [www.iesselcider.nl](http://www.iesselcider.nl)

Mulder meldt in zijn 'Geschiedenis van de Nederlandse cider' (<https://verlorenbieren.nl/?s=cider>) dat er in 1842 een Nederlandse 'Fruitwijn of ciderfabriek' startte in Den Bosch. In 1843 verhuisde het bedrijf van Den Bosch naar Amsterdam, hoek Korte Prinsengracht-Brouwersgracht, maar in 1847 werd het bedrijf al gesloten. In 1858 schreef de Deventer apotheker B. Meylink het boekje 'Bessenwijn en cider: hunne doelmatigste bereiding op wetenschappelijke gronden' dat ook geen merkbaar gevolg had, en een appelwijnfabriek in Vianen, werd ook geen succes. Die bestond van 1864 tot 1868. In 1899 werd de accijns op, uit verse vruchten gemaakte, drank en azijnen afgeschaft. Er startte in Amby bij Maastricht de Eerste Nederlandsche Appelwijnfabriek 'Dona Mosae', maar ook dit bedrijf werd in maart 1903 geveild. Ook in Doetinchem begon men in 1898 een ciderfabriek. En de Nederlandsche Stoom-Vruchtensappenfabriek van Taminiau in Elst, gesticht in 1901, heeft enige tijd cider gemaakt. In 1905 was er een cider-congres met cider-tentoonstelling in Artis in Amsterdam. Echter de smaak van de diverse Nederlandse ciders bleek qua kwaliteit niet vergelijkbaar met de aanwezige Engelse ciders. Men vond de Nederlandse ciders niet lekker. In Nederland hield de poging om qua smaak passende ciders te maken al na enige jaren op toen de bedrijfjes er mee stopten. En daarmee is Nederland geen cider drinkende natie geworden.

Lijst van rassen die in Nederland bekend zijn en aangemerkt worden als interessant om – al dan niet in een mix – cider van te maken.

Ashmead's Kernel	Hauxapfel
Baldwin	Holstein Cox
Schone van Boskoop	Jacques Lebel
Bittenfelder	James Grieve
Blanke Zoete Reinette/ Kafappel	Kardinal Bea
Blenheimer Orange	Karmijn de Sonnaville
Boikenapfel	Kaiser Wilhelm
Boikenapfel	King of Pippins/ Reine des Reinettes
Bramley seedling	Landsberger Reinette
Calville Blanc d'Hiver	Newton Pippin
Cellini	Papeleus Rambur
Court of Wick	Patte de Loup
Court Pendu	Pitmaston Pineapple
Dantziger Kantapfel	Pomme du Verger
Dolgo	Reinette d'Amorique
Egremont Russet	Reinette de Champagne
Ernest Bosch	Rheinische Winterrambur
Erwin Bauer	Rheinische Schafsnäse
Fenouillet Rouge/ Fenouillet Gris	Rheinischer Bohnapfel
Finkenwerder Herbstprinz	Ribston Pippin
Freiherr von Berlepsch	Riesenboiken
Gehrrers Rambour	Rode Astrakan
Gelber Richard	Rode Sterappel
Gewürzluiken	Roter Münsterländer/ Borsdorfer
Golden Pearmain	Roter Trierer Weinapfel
Golden Pippin	Signe Tillisch
Golden Reinette	Weisser Trierer Weinapfel
Gravenstein	White Astrachan
Grosse Kasseler Reinette	Winter Banana
	Zabergau Reinette



# Geschiedenis van de fruitteelt

## De domesticatie van vruchtbomen

### Over de kunst van het ‘temmen’ van vruchtbomen

#### Deel 4 De boomgaarden in West-Europa en het ontstaan van de pomologie

**H**et verhaal over de domesticatie van vruchtbomen wordt in vier delen gepubliceerd en verschijnt in elk nummer van de Pomospost in 2025. In het lentenummer is deel 1 ‘Het ontstaan van de eerste boomgaarden’ geplaatst. Deel 2 ging over de teelt en het gebruik van vruchten door de Romeinen en de Grieken en was te lezen in het zomernummer. Het derde deel beschreef de ontwikkeling van boomgaarden in Amerika. Het was geplaatst in het herfstnummer. Het laatste en vierde deel blijft dichterbij huis en gaat over de boomgaarden van West-Europa, het ontstaan van de pomologie en over het leven van de pomoloog Johann Hermann Knoop.

Uitgangspunt van deze verhandeling is het boek ‘Van de kunst van het temmen van de vrucht’, een cultuurgeschiedenis van de boomgaard. De schrijver is Bern Brunner en de oorspronkelijke titel is ‘Von der Kunst, die Früchte zu zähmen’. Uitgever van dit boek is Knesbeck Verlag, München 2022.

**H**et woord domesticatie komt uit het Latijn van domus, dat huis betekent. Het temmen van vruchtbomen, domesticatie, is een proces van toenemende wederzijdse afhankelijkheid tussen de mens enerzijds, en in deze verhandeling de planten en bomen anderzijds. Dit proces gaat gepaard met mutaties (verandering van erfelijke eigenschappen) en selectie.

#### Het begin van de boomgaarden in West-Europa

Met zekerheid is vast te stellen dat in Engeland in de 13e eeuw boomgaarden bestonden, met name van appels om cider te produceren. Een deel van het loon van de arbeiders werd ook uitgekeerd in cider. In andere landen in Europa, zoals Nederland, België en Noord-Frankrijk, ontstond ook het Franse systeem, het distribueren van voedsel voor hoven. Behalve in koninklijke tuinen werd er ook fruit gekweekt voor en door het volk. In Frankrijk werd zo naarstig in bossen en tuinen gezocht naar vruchten dat men dit in de 18e eeuw verbood.

De ‘kleine ijstijd’ duurde van 1570 tot 1700 met een uitloop naar de 19e eeuw. Toentertijd kon het koud en guur zijn met hagel en sneeuw, ook in de zomer. Dat was de reden dat er muren om de tuinen werden gebouwd. Ook werden de muren zwart geverfd, zodat het sneller warm werd in de tuinen. In het voorjaar liepen de bomen te vroeg uit en bevroren de bloesems bij nachtvorst. Een andere extreme weersomstandigheid was, dat de kans bestond dat het blad aan de bomen in de zomer verbrandde door te grote straling van de zon.

In Duitsland was het Frederik de Grote die, toen hij ging regeren in 1740, vruchtbomen liet planten langs de wegen in heel Pruisen, zowel

voor het volk als voor de soldaten. De eerste commerciële fruitindustrie was in Treffurt. Vruchten werden tot gedroogd fruit verwerkt. In de steden werd dit verkocht en met spek gegeten of met meel tot een gerecht verwerkt. Er zijn nog steeds recepten bekend met gedroogde peren. Geleidelijk aan ontstaat in Duitsland de Streuobstwiese, een hoogstamboomgaard met verschillende fruitsoorten, die men laat verwilderen. Ook langs de wegen in Thüringen en Sachsen Anhalt stonden vele vruchtbomen.



*De groentetuin van Versailles.*

#### De keuken en de boomgaarden van de koningen van Frankrijk

Lodewijk XIV, De Zonnekoning, is van grote invloed geweest op de ontwikkeling van boomgaarden in tuinen en het gebruik van fruit in de keuken. Tot dan was fruit kost voor de boeren, bij hogere standen kwam dit maar af en toe op tafel.

In 1682 werd Versailles de officiële residentie van de koningen van Frankrijk. De tuinarchitect André le Nôtre was de eerste die begon met het ontwerpen van de tuinen van Versailles. Hij werd opgevolgd door Jean Baptiste de la Quintinye. Hij maakte van het moeras naast de aanbouw van het paleis, een prachtige tuin. Het doel van de tuinen was om de superioriteit van de mens (lees: Le Roi Louis XIV) wat betreft de maakbaarheid van de natuur te demonstreren en anderen moesten hiermee worden geïnsponeerd. Bomen groeiden er niet op natuurlijke wijze, maar werden geleid tot de meest fantastische leivormen. In de kassen werden ananassen en andere soorten tropisch fruit gekweekt. De tuin moest dagelijks duizend mensen van fruit en groente voorzien, dus druk was het er zeker.



*Gezicht op Treffurt, Thüringen.*



*Bon Chrétien d'Hiver.*

de scheiding plaats tussen harde stoofperen en zachte sappige handperen, dan wel tussen boerenperen en veredelde peren. Stoofperen waren het voedsel voor de boeren en dieren en handperen voor het hof en andere hogergeplaatsten.

### De kloostertuinen

De legendarische kloostertuinen uit de 6e tot de 15e eeuw dienden om de kloosterlingen van eten te voorzien. Buiten de vastentijd at men vegetarisch, denk hierbij aan melk, kaas en eieren. In de vasten, veertig dagen voor Pasen, at men vis. Met name zelfgekweekte karpers uit de vijvers, behorend bij het klooster. Wanneer er fruit werd gegeten werd dit altijd gekookt of gebakken. Men was in de veronderstelling dat het eten van rauw fruit allerlei enge ziektes veroorzaakte. Ook graan hoorde bij het dagelijks voedselaanbod en dat werd vermengd met appels en peren. Aan het eind van de winter waren er alleen nog bonen en harde peren, steen- en stoofperen, om op te dienen.

Van de tuin bij het klooster van Sankt Gallen in Zwitserland bestaat een gedetailleerde indeling. Veel rassen zijn moeilijk te achterhalen, simpelweg omdat ze verdwenen zijn, met uitzondering van de Franse Reinette (synoniem van Reinette de France). Deze appel wordt gezien als de voorouder van de huidige renettes. Tot de 1e eeuw is een spoor van deze appel terug te vinden. De Franse Reinette zou wellicht identiek zijn aan de Damason Renette. De afbeeldingen van de Franse Reinette bij dit artikel zijn uit Knoops "Pomologia" (1758) en "De Nederlandsche Boomgaard" deel 1 Appels (1868).



*Reinette Franse. In J.H. Knoop, "Pomologia" (1758), tabel 9, links onderaan.*

Naast het ontwerpen van de tuinen, verzamelde De la Quintinye meer dan vijfhonderd perenrassen. De lievelingspeer van de Zonnekoning was Bon Chrétien d'Hiver, waarin men een symbool van de opgaande zon meende te herkennen. In 1816 werd de officiële naam voor deze peer Williams Bon Chrétien en werd deze verder verspreid over Europa. Van de honderden rassen van De la Quintinye waren maar dertig rassen zo boterig, dat ze de hovelingen goed bevielen. Eigenlijk vond hier



*Franse Reinette. In "De Nederlandsche Boomgaard" deel 1 Appels (1868).*

**De echte Franse Reinette (Reinette de France) heeft de (unieke) MUNQ-code 504 en is in twee collecties aanwezig in Nederland. Reinette de Damason heeft de (unieke) MUNQ-code 478 en matcht dus niet met Reinette de France; het zijn twee verschillende renetten. De voorouders van Reinette de France zijn Court Pendu Plat x UGDP Lutticher Ananas Kalvill. UGDP is de afkorting van 'deduced unreduced gamete donating parent', dat wil zeggen 'afgeleide ongereduceerde gameet donerende ouder', wat betekent dat Lutticher Ananas Kalvill en Reinette de France één ouder gemeen hebben en dat beide triploid zijn. Triploïde rassen hebben slecht stuifmeel en zijn daardoor slechte bestuivers.**

### Johann Hermann Knoop

Wanneer het fruit in West-Europa besproken wordt, kan de naam Johann Hermann Knoop (ca.1706 – 1769 in Amsterdam) niet ontbreken. Johann Hermann Knoop is geboren in Kassel. Zijn vader was hoofd van de Vorstelijke Pleziertuin in Freienhage aan de Fulda. Maria Louise, Landgravin van Hessen-Cassel, benoemde Knoop na haar huwelijk met de Friese stadhouder Johan Willem Friso, Prins van Oranje tot haar tuinbouwdirecteur op haar buitengoed Marienburg bij Leeuwarden. In deze functie had hij ideale mogelijkheden voor botanisch en plantteeltkundig onderzoek.

Knoop wordt beschouwd als grondlegger van de pomologie in Nederland. In de 18e eeuw publiceert hij als eerste in 1758 wetenschappelijke beschrijvingen van appels en peren uit Nederland, Duitsland, Frankrijk en Engeland, compleet met handgekleurde afbeeldingen en synoniemenlijsten. Zo bevat zijn "Pomologia" (1758) behalve 12 appelplaten met 125 beschreven en 103 afgebeelde appelrassen ook 8 perenplaten met 92 beschreven en 82 getekende perenrassen. Zijn "Fructologia", verschenen in 1763, was minder rijk geïllustreerd. Hierin heeft Knoop kweeën, kersen, pruimen, abrikozen, perziken, amandelen, vijgen, druiven, kastanje, okkernoot, hazelnoot, mispel, moerbeï, framboos, braam, aalbes, kruisbes, berberis en kornoelje beschreven. Hij geeft teeltaanwijzingen en recepten voor het gebruik van de vruchten in de keuken. Voor de rassenbeschrijving van pitvruchten verwijst hij naar de "Pomologia". Beide boeken zijn in meerdere talen vertaald. Behalve de publicaties over fruit, heeft hij een boek geschreven over boomsoorten, de "Dendrologia". Knoop had een ruime wetenschappelijke belangstelling. Publicaties van zijn hand zijn er ook verschenen op het gebied van mathematica, landmeetkunde, astronomie (hij berekende zons- en maansverduisteringen), de historie van Friesland en de historie van de aardbol.

### Tot slot

In de vier delen over het temmen van vruchtbomen is duidelijk geworden hoeveel rassen er bestonden en dat er heel veel rassen zijn verdwenen. De keuze in de supermarkt bestaat uit zo'n vijf verschillende appelrassen en drie perenrassen. Het is belangrijk dat er onderzoek wordt gedaan naar de herkomst van de vruchten die nu nog bekend zijn.

Het Nederlands Fruit Netwerk doet dit bijvoorbeeld bij appels middels DNA-onderzoek. Met kennis over de voorouders kunnen er nieuwe, goede rassen worden veredeld met behulp van gezonde afstammelingen van oude fruitrassen, met behoud van diversiteit in eigenschappen en rassen in de tuinen en winkels.

Tammo Katuin, redactie Margitta Deiman, foto's van het internet.

## Pomologie

# De laatste der Mohikanen

## Het verhaal over de Herfstpeer van Geulle

“De laatste der Mohikanen” is de titel die een goede kennis van mij gaf aan een artikel over de vermaarde “Herfstpeer van Geulle”. Het lezenswaardige verhaal van Paul is oorspronkelijk opgetekend voor heemkundebled “De Sjakel”; ik vind het alleszins de moeite waard om dit artikel, dat bij de liefhebber toch nostalgische herinneringen oproept, te delen zodat ook pomologen en andere geïnteresseerden dit verhaal tot zich kunnen nemen.

Jean Slijpen, Ulestraten



Herfstpeer van Geulle in mand.

Dit verhaal gaat over de Herfstpeer van Geulle. Over een van de laatste oude herfstperenbomen, nog stammend uit de negentiende eeuw. In Moorveld aan de Heerenstraat op het gazon bij huize Pomona heeft hij gestaan. De boom heeft in zijn lange leven heel wat stormen doorstaan tot vrijdag 12 december 2006. Op die dag trok een buiengordel over onze streken met harde, vlagerige wind die fataal werd voor onze eeuweling. Bij gelegenheid van dit onomkeerbaar historisch moment staan we even stil bij de geschiedenis van deze peer waarmee Geulle lange tijd naamsbekendheid heeft gekregen.

### Ontstaan der boomgaarden

Van de (oude) boomgaarden zijn her en der nog mooie voorbeelden aanwezig. De ontwikkeling van die boomgaarden dateert van begin/midden negentiende eeuw. In die tijd heeft de fruitteelt zich ontwikkeld als bestaansbron voor het gemengde bedrijf. De groei en de aandacht voor de fruitteelt is mooi af te lezen uit een boek van de universiteit van Wageningen uit 1983 waarin de verdwenen oude appel- en perenrassen beschreven worden. Veel van de ons bekende oude rassen worden ‘in de loop van de negentiende eeuw gekweekt’, vaak met datum. Van de herfstpeer van Geulle is de precieze kweekdatum niet bekend. Maar afgaande op de, rond 1950 in onze streken bekende oude boomgaarden en de daarin toen groeiende bomen, moet de herfstpeer zo rond 1870 het levenslicht gezien hebben.

### De herfstpeer en zijn kwaliteiten

Enkele passages uit het boek van Wageningen volgen hieronder. De herfstpeer is vanwege zijn kwaliteit alleen geschikt als fabriekspeer en ongeschikt als handpeer. De vruchtboom staat bekend als een grote kg-gever. De peer is snel overrijp en als handpeer slecht. Geeft een mooi product in glas en heeft in de jaren na de Tweede Wereldoorlog een mooie prijs opgebracht. De bewaarbaarheid is (behalve op glas) slecht. Na een aantal jaren met slechte prijzen op de veiling zijn de bomen vanaf de jaren zestig massaal geroid. De perenbomen kregen hun definitieve nek(stam) slag in de jaren tachtig, toen de met perenvuur besmette bomen allemaal geroid en vernietigd moesten worden.

### Historische wederwaardigheden van de peer

De herfstpeer van Geulle is vooral in ons dorp, zowel boven als beneden, massaal aangeplant, met wat uitgewaaierde exemplaren in de nabije dorpen zoals Ulestraten en Bunde. In sommige weilanden stonden in het verleden alleen maar herfstperenbomen, exemplaren die rond 1950 al ‘oude knarren’ waren. De pluktijd was eind augustus, begin september en werd bekend gemaakt door de veilingen in Bunde. Dat gaf altijd wat ‘geroezemoes en speculatie’ wanneer de peren vrijgegeven zouden worden. Want iedereen in het dorp wilde direct en met zoveel mogelijk kisten naar de veiling gaan, zodra het signaal groen gegeven werd, omdat de perenprijs na een paar dagen wel eens abrupt kon dalen.

Werden de herfstperen voor en na de Tweede Wereldoorlog aanvankelijk massaal gedumpte op stortplaatsen (zoals in de oude Kruisberg), rond 1953 was er in Italië een procédé ontwikkeld om fruit (en dus



Herfstpeer van Geulle in mand.

ook peren) in te blikken en onze herfstperen bleken daar zéér geschikt voor. En wel vanwege de mooie roze verkleuring die het vruchtvlees kreeg. De ingeblikte peren werden vooral naar de Verenigde Staten geëxporteerd.

Vanaf dat moment was onze herfstpeer top en ieder jaar vanaf eind augustus zwierven kooplieden (Driessen uit Stein en Fons Hermans uit Amby) door Geulle om de peren ‘aan huis’ te kopen. De vraag was dan altijd weer of je de peren naar de veiling moest laten gaan of onderhands verkopen aan een der kooplieden. Bij onderhandse verkoop gebeurde het nogal eens dat na verloop van tijd een hogere prijs werd gegeven als de bewuste koopman ‘onvoldoende uit de markt had kunnen halen’.

### Een korte bloeiperiode

Voor de bezitters van veel herfstperenbomen is het toen kortstondig een gouden tijdperk geweest. De herfstpeer geeft (zoals ook in het bovengenoemde boek van de universiteit van Wageningen wordt gezegd) een goede tot soms zeer goede opbrengst. Vele van de toen volwassen oudere bomen konden gemakkelijk 500 tot 1000 (en meer) kilogram peren opleveren. Zelf heb ik rond 1956 bij Huub Janssen (boerderij Ingenope in Bunde) eens 900 kilogram peren geplukt aan één herfstperenboom; een boom waaraan gelijktijdig ook nog een andere (professionele) plukker had geplukt. Om een idee te krijgen van de opbrengst. In Geulle was Sjeng Banens wel de fruitteler die over het grootste areaal aan herfstperenbomen beschikte. In goede jaren was hij garant voor een slordige 200.000 kilogrammen of nog meer.

Begin jaren zestig was de bloeiperiode van de herfstpeer voorbij, toen Italië met een vergelijkbare peer op de markt kwam die nog beter was dan het Geulse product. Daarna is het snel bergafwaarts gegaan met de peer van Geulle. Bij de ruilverkaveling in dezelfde tijd werden hele boomgaarden gerooid. De genadeklap voor de herfstpeer van Geulle kwam met het perenvuur, omdat met name de herfstpeer erg gevoelig was voor deze ziekte.



*Herfstpeer van Geulle in de mand op de voorgrond.*

### Naamsbekendheid

Dankzij de herfstpeer heeft Geulle lokaal lange tijd een aardige naamsbekendheid gekregen. Net zoals met de door de smederij Smeets op het Westbroek in de eerste helft van de vorige eeuw gesmede schop, zéér gewaardeerd in tuinderkringen. Zo ervoer ik jaren geleden toen ik (ambtshalve) op bezoek was bij een tuinderij op St. Pieter. De tuinder haalde toen hij hoorde dat ik uit Geulle kwam met veel vertoon en bombarie een oude schop tevoorschijn die gepresenteerd werd als:

een schop uit Geulle. Je hoeft maar op een manier naamsbekendheid te krijgen.

Gelukkig is het met de herfstpeer nog niet helemaal gedaan. Her en der staan nog redelijk jonge exemplaren. En ook de absolute Godfather is nog onder ons. Deze herfstperenboom staat op het erf van de familie Kester aan de Heerenstraat, 300 meter verderop dan huize Pomona, en is vanaf de straat goed te zien. De boom oogt nog veel ouder dan het omgewaaide exemplaar. Helaas is hij in de laatste fase van zijn bestaan. Afgelopen zomer droog hij in de kroon nog wat spaarzame blaadjes. Zijn tijd is om.



*Herfstpeer van Geulle, de boom te Haasdal.*

Blijft er dan niets over, zo zult u zich afvragen! Ik kan u geruststellen. Er is van lokale bodem ook nog het oude appelras de "Schoone van Moorveld", rond 1920 gekweekt door Sjang Pesch. Anders dan de herfstpeer heeft de Schoone van Moorveld niet zo'n onstuimige ontwikkeling doorgemaakt en valt er van hem minder te melden. Er staat nog een exemplaar in het weiland van Joop Schermerhorn in Moorveld, daar waar de appel geboren werd.

Paul Notten, Moorveld

Bron: 't Klumpke jaargang 13, nr. 1 maart 2010, p. 1-3.

Met dank aan Jean Slijpen van het Pomologisch Genootschap Limburg (PGL), die het artikel en de foto's welwillend beschikbaar stelde voor plaatsing in dit blad.

---

# Kijk op de boom

---

## Het veredelen onzer fruitbomen

**D**eze keer aandacht voor het hoofdstuk Het veredelen onzer fruitbomen in het “Volledig Handboek der Boom- en Fruitteelt. Boek voor praktijk en studie” (pp. 43-52). Dit lesboek is honderd jaar geleden geschreven door Eugène Kruijtzter, tuinbouwkundig practicus, directeur en hoofd van land- en tuinbouwinstellingen te Roermond. Het veredelen van (fruit)bomen kan geschieden op twee manieren: door enten en door oculeren. Vanwege de actualiteit is gekozen voor het enten, omdat deze methode van vermeerderen in het voorjaar plaatsvindt. De oude spelling is gehandhaafd.

### Het enten

**O**nder enten of griffelen verstaat men het plaatsen van een ent of griffel op een onderstam en wel zóódanig, dat er aangroei kan plaatshebben. Een ent is een stuk of een twijg voorzien van 2 of 3 of meer goede oogen. Voor het goed uitvoeren dezer bewerking heeft men te letten op:

- a. Het meest geschikte enthout.
- b. Het snijden en bewaren der entrijzen.
- c. De beste tijd van enten.
- d. De verschillende manieren van enten.

### Het meest geschikte enthout

Tamelijk krachtige twijgen, goed bezit met sterke, goed uitgerijpte oogen op het middengedeelte, gesneden van vruchtbare, gezond groeiende niet al te jonge en ook niet te oude boomen en liefst aan den zonkant der kroon, leveren ontegenzeggelijk het meest geschikte entmateriaal op. Hout van ziekelijke boomen, of die niet in de volle zon staan, en daardoor verzwakt zijn, mag voor dat doel niet in aanmerking komen; het ziekelijke is vaak erfelijk, het zwakke wreekt zich. De kweeker zoekt gewoonlijk zijn enthout in de kwekerij. Nooit echter neme hij de entrijzen van boomen, die in den herfst al te lang hebben doorgegroeid en waarvan dus het hout niet voldoende uitgerijpt is.

### Het snijden en bewaren der entrijzen

Ofschoon het snijden der entrijzen desnoods gedurende den heelen rusttijd van het hout kan plaatshebben, is het toch het best het zoo lang als het maar even gaat, aan den boom te laten, want nergens is het beter bewaard dan daar. Omdat het echter voor het welslagen der bewerking van groot belang is, dat de ent nog in rust is op het ogenblik, dat de groei in den onderstam reeds begint, zal het noodig zijn de entrijzen reeds van de boomen te snijden alvorens de minste sapwerking aan het verkleuren of zwellen der oogen te bespeuren is. De ware tijd hiervoor is Januari, begin Februari.

Die enten worden dan, hetzij los naast elkander, hetzij in bosjes van hoogstens een 20 stuks bij elkaar, in den grond gelegd zóó, dat ongeveer de helft ervan erboven uitsteekt en op een koele plaats, waar de zon niet komt, bijvoorbeeld aan den noordkant van een muur, waardoor ze zooveel mogelijk in rust blijven. Men kan ze ook aldus in den kelder in zand bewaren.

Ofschoon de voorjaars- en zelfs de winterenting – waarover later – de meest gebruikelijke zijn, komt het in kwekerijen ook voor, dat men in den herfst – in Augustus en September – op deze wijze veredelt, bijvoorbeeld kersen en ander steenfruit (met appels en peren gaat het ook). Dan moet men de entrijzen niet eerder van de boomen snijden, vóórdat men de bewerking gaat uitvoeren. Men gebruikt hiervoor het

houtige deel van scheuten waar goede oogen zitten, en verwijdt direct de bladschijven met behoud van een stukje steel. Het kan ook voorkomen, dat men toevalligerwijs eerst einde Februari of in Maart en zelfs nog later in de gelegenheid komt de beschikking te krijgen over enten van een gewilde variëteit, waarvan de bladknoppen al duidelijk zichtbaar gezwollen zijn. In dit geval moet men die enten niet langer bewaren, maar dadelijk tot de enting overgaan en wel op onderstammen, waarvan de oogen een minstens even sterke sapwerking vertoonen als die van de ent zelve.

### De beste tijd van enten

Bij de voorjaarsenting geven de onderstammen den juisten tijd aan. Men kan zeggen, zoodra hun knoppen flink beginnen te zwellen, is die tijd gekomen. Nu maakt het nog een verschil of men steenfruit (pruim, perzik, abrikoos) of pitvruchten (appel, peer) te veredelen heeft. Bij de eerste fruitsoort mag men niet te lang wachten met het oog op de gevaarlijke gomvorming tusschen ent en onderstam, als het sap reeds te sterk in werking is. Daarom begint men de enting in het voorjaar met het steenfruit het eerst – reeds in Januari - Februari tot begin Maart – om dan appels en peren te laten volgen, zoodra hierbij de bladknoppen duidelijk zichtbaar gezwollen zijn.

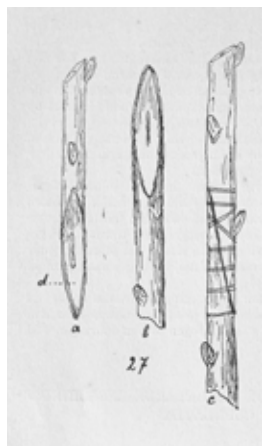
Voor de entingen tuschen bast en hout (...) moet men natuurlijk wachten, totdat de bast goed loslaat; dat is gewoonlijk pas in April - Mei. Tot zoo lang kan men het enthout, dat in den winter is afgesneden, op de boven beschreven wijze nog goed bewaren.

Alhoewel we de hiervoren aangegeven tijdstippen voor enten de beste achten, moet men niet meenen, dat het niet anders kan. In groote kwekerijen waar veel te doen is, kan men ook, zelfs met appels en peren, buiten beginnen in Januari bij open weer, althans niet als het hout bevroren is, en men kan dan die werkzaamheden doorzetten tot in het voorjaar. Een bestrijking der enten met kalkmelk is dan aan te raden ter voorkoming van uitdrogen. Sommige kweekers enten zelfs in den winter, als het werk stilstaat, en ook 's avonds “bij de kachel”. Daartoe brengen ze vóór de winter de onderstammetjes in kelder, schuur of bergplaats, en leggen ze daar met de wortels in een daartoe aangebrachte laag zand of aarde, en houden een en ander vorstvrij. In den winter – vooral in Januari - Februari – worden die onderstammen dan bij partijen gehaald, binnenshuis veredeld, hetzij door driehoeksgriffeling, hetzij door verbeterde lassching (plakent, red.) – (...) om daarna weer op de bergplaats in den grond gelegd te worden. Zoodra het weder en de grond het toelaten, worden ze in de kwekerij uitgeplant. Voor wie het (werk, red.) goed verstaat, zijn de resultaten goed. Daarbij... men lijdt geen kou en krijgt geen pijn in den

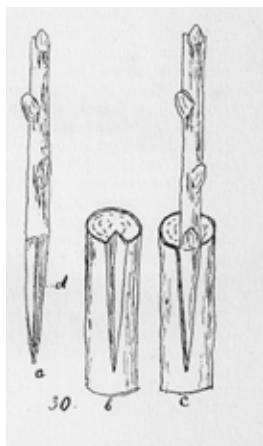
rug, zoals bij voorjaarsveredelingen buiten, en men kan zijn ledigen tijd op nuttige wijze aanvullen.

### De verschillende manieren van enten

Er bestaan zóveel en velerlei manieren van enten, dat het ondoenlijk is ze alle op te noemen, laat staan te beschrijven. Voor ons doel kunnen we volstaan met ons te bepalen tot die manieren, die onzes inziens voor de boomkweker en den fruitteler de meest praktische waarde hebben (...).



De gewone copulatie of plakent.



De driehoeksgriffeling.

### De gewone en de verbeterde lassching (plakent, red.) of copulatie

Bij deze en bij de volgende manieren van enten wordt de ent steeds van tevoren van de moederplant afgesneden.

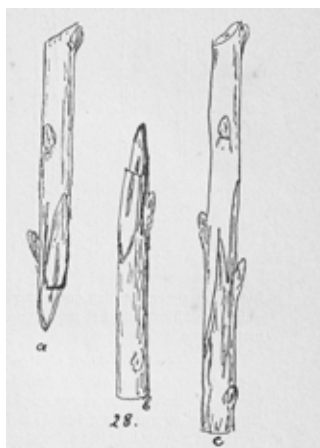
De gewone plakent of copulatie en zeer zeker de verbeterde zijn twee methoden van veredelen, die voor de kwekerij de meeste aanbeveling verdienen: de delen groeien licht (gemakkelijk, red.) aan en bij laatstgenoemde vergroeien ze zeer stevig. Voor dunne enten en onderstammen, of waarbij beide ongeveer dezelfde dikte hebben, is het copuleren, om zo te zeggen, de aangewezen manier. Dit neemt echter niet weg, dat de copulatie zich nog zeer goed laat uitvoeren als ent en onderstam aanmerkelijk in dikte verschillen, zoals wij in figuur 1 aangeven. De gewone copulatie wordt als volgt uitgevoerd:

1. de ent, die tegenover een oog schuin wordt afgesneden en wel zóó schuin, dat het snijvlak – d – naar gelang van de dikte van het hout, een lengte heeft van 2 tot 7 cm.
2. de onderstam, die op dezelfde wijze als de ent schuin wordt bijgesneden.
3. geeft aan hoe ent en onderstam met elkaar verbonden worden.

Na deze verbinding worden alle wonden, dus ook het kopje der ent, zorgvuldig met entwas bestreken.

De verbeterde plakent of copulatie draagt haar naam niet ten onrechte. Ze is werkelijk een aanmerkelijke verbetering van de gewone copulatie of plakent, omdat de kans van aangroei beduidend grooter is en de aangroei zelve veel vaster. Van afwaaien of afbreken der ent bij verderen groei is hier

De verbeterde copulatie of plakent.



geen sprake en zelfs gelukt het hierbij kleine kronen van boompjes in d'r geheel met succes op een onderstam te veredelen. Deze manier kunnen we ook bijzonder aanbevelen – naast de driehoeksgriffeling – voor winterveredeling van onderstammetjes in huis, zoals we reeds eerder aangaven.

Bij de verbeterde copulatie of plakent worden ent en onderstam schuin afgesneden evenals bij de gewone. Het verschil zit verder hierin, dat men bij de verbeterde in beide snijvlakken nog een insnijding maakt met een scherp mes, loodrecht naar beneden, alsof men het hout in tweeën wil splijten. Men zet daarbij het mes 1 à 2 cm boven het merg in en maakt die insnijding 1 tot 3 cm lang naar de dikte van het hout. Een en ander wordt in figuur 2 aangegeven. De verbeterde copulatie wordt als volgt uitgevoerd:

- a. de ent.
- b. de onderstam.
- c. de verbinding van ent en onderstam na de copulatie.

De verbingsplaats wordt weer stevig met raffia omwonden en verder wordt weer alles met entwas bestreken en de verdere zorgen na de aangroei zijn ook dezelfde.

### De driehoeksgriffeling

Deze manier van veredeling vindt veel toepassing bij de boomkwekers (...). Wie er slag van heeft, kan er verbazend veel van op één dag klaarmaken. Het is vooral een kwestie van oefening.

De ent wordt hierbij aan den onderkant van twee zijden schuin bijgesneden. Nadat de onderstam op de gewenste hoogte afgesneden is (of afgezaagd en bijgesneden), wordt aan den bovenkant met de punt van een krom snoeimes een driehoekig stukje hout uitgesneden en wel zóó lang en breed, dat de ent er precies in past met het bijgesneden deel. Als de ent er dan goed sluitend ingezet is, worden ent en onderstam stevig omwonden en verbonden met raffia en de wonden met entwas bestreken (...). Nog duidelijker dan met deze beschrijving zal onze bedoeling kunnen blijken uit figuur 3.

Opmerking: Deze enten vergroeien niet zoo vast als die der verbeterde copulatie of plakent. Als ze in den zomer sterke scheuten met veel loof gemaakt hebben, willen ze nogal eens afwaaien. Op plaatsen waar de wind zich erg doet gevoelen, voorkomt men dit door de entscheuten aan stokjes of latjes te binden, die met twee banden met den onderstam en met den entscheut worden aangebonden en met entwas bestreken.

### Naschrift van de redactie

Tegenwoordig wordt medifilm (figuur 4) gebruikt bij het enten in plaats van raffia en (warme) entwas. Het hoeft niet verwijderd te worden, als de ent aangeslagen is, want het verteert vanzelf, wordt zwart en valt op de grond. Met een stukje medifilm wordt ook de kop van de ent afgedekt.



Fig. 4 Medifilm wordt verkocht op rollen.

## Kijk op de boom

# Wanneer is fruit eetrijp?

**R**ijp fruit wil gegeten worden. Het heeft geen andere functie. Het heeft geen ander doel om dieren en ons te verleiden het slachtoffer te worden van de geheime voortplantingsstrategie van de plant.

Elke plant wil zijn eigen genen doorgeven om zo de soort in stand te houden. Voor veel planten betekent dit dat ze hun zaden ver van de moederstruik of -boom moeten verspreiden, zodat de nakomelingen niet met de ouders zullen concurreren om water, leefruimte en zonlicht. Elk zaad heeft zijn eigen vervoermiddel. Vruchten worden sappig, kleurig, geurig en daarmee onweerstaanbaar. Zo heeft de natuur dat in gedachten. Helaas wachten veel kwekers en handelaren niet op het tijdstip dat de vruchten zo lekker zijn dat ze plukrijp zijn en worden vruchten te vroeg geplukt, zodat ze wel stevig genoeg zijn om vervoerd te worden, maar niet voldoende zoet en smakelijk meer worden.

### Wat is eetrijp?

**R**ijping is een streng gestructureerde, geprogrammeerde reeks veranderingen, die vruchten ondergaan wanneer ze zich opmaken om alle gastronomisch bewuste dieren (en daarmee ook mensen) in hun omgeving te verleiden. Het meeste fruit smaakt het lekkerst wanneer dit het rijpste is, en dat is ook het moment waarop zaden klaar zijn om te ontkiemen.



bessen, pruimen, nectarines en vijgen. Ze worden niet zoeter, omdat ze geen zetmeel bevatten die in suiker omgezet kan worden. Als je deze een aantal dagen laat narijpen, kunnen ze wel sappiger en kleuriger worden, maar niet lekkerder. Ze moeten wel volgroeid zijn en al zachter aan het worden zijn. Behalve bij de groene variëteiten, mag er geen groene kleur meer aanwezig zijn. Abrikozen moeten direct eetbaar zijn, pruimen, perziken en nectarines kun je een aantal dagen laten narijpen, zodat ze wat zachter worden, maar ze worden niet lekkerder.

De derde categorie, zoals appels, peren en kiwi's, wordt wel zoeter na de pluk. Daarna wordt er nog zetmeel omgezet

in suikers en worden ze zoeter. Ze zijn erg gewild in de teelt en de fruithandel, omdat ze onrijp geplukt kunnen worden (plukrijp wordt dat genoemd), en tijdens het narijpen worden ze eetrijp.

Peren moeten iets eerder geplukt worden dan volrijp. Als ze volrijp geplukt worden, worden ze snel beurs en melig en blijven nog geen dag goed. De structuur van peren verbetert als ze voorafgaande van de volledige rijping en kleuring geplukt worden en een tijdje koel bewaard. Een goed tijdstip is voor een handpeer als je deze vlak onder de steelt iets kunt indrukken, terwijl de rest van de vrucht nog stevig is.

Helaas worden appels en peren vaak te vroeg geplukt; ze kleuren dan nog na en worden zoeter, maar niet aromatischer. Pruimen, die te vroeg geplukt worden, kleuren ook nog na, maar worden niet zoeter en lekkerder.

### Bewaring

Vruchten die na het plukken nog verder kunnen rijpen, moeten bij kamertemperatuur worden bewaard, al dan niet in een papieren zak. Daarna moeten ze gauw worden gegeten of in een plastic zak (om vochtverlies te voorkomen) in de koelkast (om de ademhaling te vertragen) worden bewaard. Uitdroging is de grootste vijand van vers fruit. Sluit de plastic zak niet helemaal af, anders kan fruit gaan gisten en schimmelen.

Als onrijpe vruchten direct in de koelkast worden bewaard dan bestaat het gevaar dat het rijpingsproces wordt vertraagd, dat de suikers omgezet worden in glucose en dat het zacht makend vermogen wordt gedeactiveerd en de zuurgraad toeneemt.

Bewaarfruit, zoals moesappels en stoofperen kunnen het beste op een koele plaats in een open stelling buiten of in een onverwarmde schuur worden bewaard. Niet in de kelder, keuken of op zolder, want onze tegenwoordige huizen zijn te warm en te droog door isolatie en verwarming, zodat fruit gauw gaat rimpelen en melig wordt.

Jan Veel

### Wanneer begint het rijpen?

Het rijpen kan pas beginnen wanneer de vrucht voldoende omvang en de beoogde vorm en kleur heeft gekregen. Fruit dat eerder wordt geplukt, te vroeg dus, zal nooit goed rijp worden. Tijdens de rijping worden vruchten zoeter, sappiger en aromatisch, de meeste worden minder wrang en zuur en ze krijgen vaak hun karakteristieke kleur. Fruit begint langzaam los te raken van de plant. De gemiddelde vrucht heeft nog een week of twee nodig om van volledige groei tot volmaakte rijpheid over te gaan.

### Wanneer eindigt het rijpen?

Wanneer het fruit van de plant wordt geplukt of op de grond valt, blijft de vrucht wel leven en gaat de rijping bij de fruitsoort nog door, maar stopt bij de andere fruitsoort. Ons fruit kan in dit opzicht in drie categorie onderverdeeld worden, ik laat allerlei tropisch en subtropisch fruit, dat hier niet in de volle grond geteeld kan worden, buiten beschouwing.

De eerste categorie bestaat uit fruit dat niet verder rijpt na het plukken: aardbeien, bramen, druiven, frambozen, kersen. Ze kunnen nog wel zachter worden, maar dat is beginnend bederf. Gebruik alleen volledig gekleurd fruit, witte plekjes wijzen op onrijpe delen. Dit fruit kan na de pluk maar heel kort bewaard worden. Was het voor het gebruik om beschadigingen en rotting te voorkomen. Koop nooit vruchten zonder steel, deze gaan snel rotten bij de steelaanzet.

De tweede categorie bestaat uit fruit dat bij het narijpen los van de plant meer structuur, kleur en sappigheid krijgt. Maar het wordt niet zoeter en smakelijker. Dit zijn abrikozen, blauwe bessen, bosbessen, zwarte

# Nederlandse erfgoed appelrassen 2

## De appels op de poster nader bekeken

De tweede poster met Nederlands erfgoed appel (de eerste verscheen in Pomospost 2022-2) bevat zowel oude tot zeer oude Nederlandse appelvariëteiten als appelrassen die ontwikkeld zijn in de 20e eeuw. Langzaam maar zeker raakt meer bekend over de afstamming van appelvariëteiten dankzij DNA-onderzoek. Ouder 1 van zes oude Nederlandse accessies is bekend.

### Historische rassen en streekassen

Verschillende historische rassen komen van oorsprong in een bepaalde provincie voor, bijvoorbeeld in de drie noordelijke provincies en de Kop van Overijssel. Deze rassen hebben het predicaat noordelijke rassen gekregen. Onder streekassen verstaan we streekeigen rassen. Deze maken deel uit van de cultuur en eigenheid van een regio. Het kunnen planten, bomen en dieren zijn. Van veel streekeigen fruitrassen zijn onvoldoende gegevens bekend, doordat vroeger kennis en ervaring mondeling overgeleverd werd waardoor schriftelijke bronnen ontbreken.

### Herfst Bloemsoete

Herfst Bloemsoete is de naam, die de POMologische Vereniging Noord-Holland aan deze accessie (boom) heeft gegeven. De ouders van Herfst Bloemsoete (MUNQ- code 9644) zijn niet bekend. De appel met deze naam blijkt de ouder te zijn van zes verschillende Nederlandse erfgoedrassen, namelijk Wienappel, Honningzeuten, Hondertmarken (Honderdmark op de poster met zoete appels in Pomospost 2022-3), Jasappel, Tuinzoet 1 (zie de poster in Pomospost 2022-3) en Sterappel (Reinette Rouge Etoilee). Herfst Bloemsoete wordt als volgt beschreven in de catalogus van 'Koninklijke Vruchtboomkwekerij Pomona' van Jac.P.R. Galesloot in Amsterdam in 1880: Synoniemen: Kandijzoete, Goede Zoete, Bloem Zoete, Hollandsche Zoete, Herfst Sterrenappel, Waterzoetje, Stoofappel. Te gebruiken okt. - dec. Vruchtvlies zeer wit, fijn, vrij vast, later zacht, zeer zoet. Groeit het best op diepe, welige kleigrond.

### Dubbele Zure Paradijs

Ouder 1 van Dubbele Zure Paradijs (MUNQ- code 9681) in de collecties van Hennie Rossel is Kasseler Renette; ouder 2 is niet bekend. Van deze renet zijn 11 afstammelingen bekend na het DNA-onderzoek 2022. De naam Paradijsappels is een verzamelnaam voor verschillende appelrassen. Meer over Paradijsappels kunt u lezen in Pomospost 2023-3.

### Schutters Reinette

De afstamming van Schutters Reinette (MUNQ- code 9502) is voor een deel bekend: Kasseler Renette is ouder 1; ouder 2 is onbekend. Uit ervaring kan vermeld worden, dat de appel voortreffelijk smaakt vanwege het bijzondere aroma; het vruchtvlies is zacht, maar wel droog, waardoor hij zeer geschikt is om te drogen. Hij is houdbaar tot half oktober.

### Historische rassen per provincie

#### Groningen

Groninger Kroon, synoniem Zure Kroon (MUNQ- code 130) is omstreeks 1875 gevonden door S.H. Brouwer in Noordbroek; dit wordt een toevalzaailing genoemd. De vinder mag er zelf een naam aan geven. Brouwer heeft de appel vernoemd naar zijn vrouw Jantje Kroon. De appel was erg geliefd in het Noorden, maar is ook veel aangeplant in de IJsselstreek en de Betuwe. Het DNA- onderzoek 2022 heeft slechts 1 ouder van Groninger Kroon opgeleverd: Reinette de Hollande; ouder 2 is niet bekend. Reinette de Hollande is een

'founder', een voorouder. De ouders van Reinette de Hollande zijn Reinette de Carmes X Reinette Franche. Reinette de Carmes en Karmelieter Renette zijn synoniemen. Groninger Peppel (of Pippeling), Noorderkroon, Rode Pippeling en Zoete Kroon zijn ook bekende noordelijke appelrassen.

#### Friesland

Roem van Drachten komt volgens het NFN in geen enkele lijst of catalogus van kwekers voor. Het DNA- onderzoek 2022 heeft het volgende resultaat opgeleverd: de ouders van Roem van Drachten, MUNQ- code 9486, zijn Bismarck X Keswick Codlin. Volgens Auke Kleefstra zijn Rode Peppel en Roem van Drachten verwisseld. Bismarck is afkomstig uit Nieuw-Zeeland (vóór 1870). Een boom van deze variëteit is aangetroffen in de boomgaard bij het Iwema Steenhuis in Niebert (Groningen). Keswick Codlin, synoniem Weldrager, is op een vuilnisbelt gevonden in Lancashire (Engeland) in 1793. Keswick Codlin stond met 503 bomen als nummer 16 in de lijst met 109 appelvariëteiten in Ingen (Betuwe) in 1939.

Doeke Martens, Dokkumer Nije, Present van Friesland, Schone van Iephof en Zoete van der Schoot zijn tevens voorbeelden van Friese appelrassen.

#### Drenthe

Er is weinig bekend over Boerma-appel (MUNQ-code 9586). Deze is in 1910 aangetroffen. Het DNA- onderzoek 2022 heeft geen ouders gevonden. De smaak is friszuur.

Meer voorbeelden van Drentse appelrassen zijn Drentse Bellefleur, Drentse Stekappel, Drentse Paradijs(appel) en Judine.

#### Noord-Holland

Present van Holland (MUNQ- code 3083) werd in 1914 gewonnen door de Fa. Ludwig & Co te Hillegom. Ouder 1 is Kasseler Renet en ouder 2 Present van Engeland. Dat het een zaailing van Present van Engeland is, was al bekend in de vorige eeuw. De appel werd bekroond met het certificaat 1ste klasse in 1934 en in de handel gebracht door G.A. van Rossem te Naarden.

Dekkers Glorie is ook ontwikkeld in Noord-Holland.

#### Limburg

Eijsdener Klumpke, Limburgs: Eijsdener Kleumpke, blijkt een synoniem te zijn van Rheinischer Krummstiel na het DNA-onderzoek 2022. De MUNQ- code is 461. De ouders zijn niet bekend. Deze zoetzure appel werd gewaardeerd als een kwalitatief zeer goede appel in Zuid-Limburg in de jaren 1917 tot 1920. Er werden zelfs Rambours omgeënt met Eijsdener Klumpke. Gronsvelder Klumpke is een mutant van Eijsdener Klumpke. Een mutant heeft dezelfde MUNQ- code, omdat het DNA identiek is aan de moederboom, ook al verschilt het uiterlijk van de vrucht. De omgeving heeft invloed gehad op een knop of tak van een vruchtboom. Bij Schone van Boskoop zijn veel mutanten bekend, bijvoorbeeld Rode Boskoop. Een ander voorbeeld van een Limburgse appelvariëteit is Limburgse Bellefleur.

Vervolg op pag. 22. >>>



# Nederlands erfgoed appelassen

Holländische Äpfelsorten | Dutch apple varieties | Variétés de pommes néerlandais



**Blanke Hoolaart**



**Boerma appel**



**Dekkers Glorie**



**Du Halder**



**Dubbele Zure  
Paradijs**



**Eijdsener  
Klumpke**



**Groninger Kroon**



**Gronsvelder  
Klumpke**



**Herfst Bloem  
Soete**



**Herfstgoud**



**Honningzeuten**



**Karmijn  
de Sonnaville**



**Kerstster**



**Koningszuur**



**Lemoen**



**Leonie  
de Sonnaville**



**Limburgse  
Bellefleur**



**Lunterse  
Pippeling**



**Oranje  
de Sonnaville**



**Present  
van Holland**



**Prinses Irene**



**Prinses Margriet**



**Rijnzoet**



**Rode Kalvijn**



**Rode Pippeling**



**Roem  
van Drachten**



**Rubens**



**Schuttersreinette**



**Sterappel**



**Zoete Roemeling**



# Noordelijke Pomologische Vereniging (Netherlands)

www.npv-pomospost.nl | Ontwerp & druk: www.goedsamenwerken.nl | Foto's: Marianne van Lienden

# Agenda

1 2 3 4 5  
9 10 11  
16 17 18  
2026



## Basicursus vruchtbomen snoeien

De Noordelijke Pomologische Vereniging (NPV) organiseert in samenwerking met Stichting Fruithof Frederiksoord weer een fruitsnoeicursus.

In deze eendaagse training leert u de basisbeginselen van de snoei van vruchtbomen. Daarnaast krijgt u kennis van zaken over hoe vruchtbomen gemaakt worden en welke processen er spelen bij de groei en bloei. Uiteraard gaat u ook praktisch aan de slag. In de middag leert u onder leiding van onze ervaren snoeiers de fijne kneepjes van de vruchtbomsnoei.

**Data: zaterdag 10 januari, 24 januari en 14 februari 2026.**

Locatie: Frederiksoord; het precieze adres wordt na uw aanmelding bekend gemaakt.  
Aanvang: 9.00 uur; ontvangst met koffie of thee; theorie tot 12.00; middagpauze 12.00 - 13.00; praktische lessen van 13.00 - 15.30; afsluiting uiterlijk 16.00 uur.  
Deelname: € 95,- p.p. Vooraf te betalen!

**Let op: Maximaal 15 deelnemers per cursus!**

Aanmelding via: [cursusnpv@gmail.com](mailto:cursusnpv@gmail.com)

Alle deelnemers ontvangen een cursusbrochure.

De deelnemers zorgen zelf voor geschikte kleding, schoeisel en een lunchpakket voor tussen de middag.



## Cursus enten van vruchtbomen

De Noordelijke Pomologische Vereniging (NPV) organiseert in samenwerking met Stichting Fruithof Frederiksoord opnieuw een cursus over het enten van vruchtbomen. In deze eendaagse training leert u de basisbeginselen van het enten van vruchtbomen. U krijgt uitleg over de invloed van onderstammen en de verdere opkweek van de te maken boompjes. Uiteraard gaat u ook zelf aan de slag met het oefenen van enten.

**Datum: zaterdag 28 februari 2026.**

Locatie: Frederiksoord; het precieze adres wordt later nog bekend gemaakt.  
Aanvang: 9.00 uur; ontvangst met koffie of thee; theorie tot 11.00; middagpauze 12.00 - 13.00; praktische lessen van 11.00 - 14.30; afsluiting uiterlijk 15.00 uur.  
Deelname: € 95,- p.p. Vooraf te betalen!

**Let op: Maximaal 15 deelnemers per cursus!**

Aanmelding via: [cursusnpv@gmail.com](mailto:cursusnpv@gmail.com)

Alle deelnemers ontvangen een cursusbrochure, 5 onderstammen en bindmateriaal. Er is een ruime keuze van appel-, peer en pruimenenten.

De deelnemers zorgen zelf voor geschikte kleding, schoeisel en een lunchpakket voor tussen de middag.



# De situatie van de appel- en perenteelt in Utrecht begin jaren 50

**E**r tekende zich in de ontwikkeling van de Utrechtse fruitteelt een duidelijke lijn af in het begin van de jaren 50. Er voltrokken zich grote veranderingen zowel in de boomvorm als in de onderstammenkeuze en het rassensortiment.



Boomgaard in het Kromme Rijn gebied in Utrecht.

### Boomvorm en onderstammen

**W**at de boomvorm betreft was na de overgang van hoogstam naar struik, die van struik naar spil gevolgd. Dat wilde echter niet zeggen dat er geen enkele hoogstamboomgaard meer geplant werd. Het planten van hoogstammen beperkte zich echter tot de aanplant van Schone van Boskoop en zelfs dan was het nog maar een enkele boomgaard.

Voor veel beplantingsschema's werd de spil als boomvorm gekozen. Door de opkomst van de spil wijzigde de keuze van de onderstammen: de keuze viel niet langer op sterke onderstammen, maar op zwakkere onderstammen. Vooral toen de fruittelers ernstige schade door nachtvorst leden met het kleiner worden van de boomvorm, vroeg de praktijk dringend om een oplossing van het nachtvorstprobleem. Bij de appel betekende dit, dat de zaailing onderstam en de typen M16, MM11 en MM1 weinig gevraagd werden, terwijl er toenemende belangstelling ontstond voor de typen MM2, MM4 en MM6 en vooral ook M7. Bij de peer was er een verschuiving van de zaailing naar kwee A (al of niet met tussenstam (dit is het deel tussen de onderstam en de ent, red.).

---

**De Malus domestica M7 is een half-dwergonderstam die al meer dan een eeuw wordt gewaardeerd vanwege zijn veelzijdigheid en aanpassingsvermogen. Met een groeikracht die tussen de M26 en MM106 ligt, is deze onderstam ideaal voor uiteenlopende toepassingen, van commerciële teelt tot hobbyboomgaarden.**

---

### Appelsortiment

Bijzonder groot was de wijziging in het rassensortiment. Vele appelrassen, die in het bestaande sortiment een min of meer belangrijke plaats innamen, werden om uiteenlopende redenen niet meer geplant. Voorbeelden hiervan zijn: Notaris, Sterappel, Brabantse Bellefleur, Early Victoria, Groninger Kroon, Manks Codlin, Bramley's Seedling, Transparante de Croncels, Glorie van Holland, Zigeunerin, Present van Engeland, Ellison's Orange en Allington Pippin. Ook zoete appels werden weinig of niet geplant.

Van Schone van Boskoop werd verwacht, dat dit ras voorlopig weinig zou worden geplant, omdat het in Utrecht toen al zo'n overheersende plaats in het appelsortiment innam.



Brabantse Bellefleur.

### Welke rassen worden thans veel geplant?

Indien stambasisrot (de stam begint net boven de grond te rotten. Bestrijding: de grond rond de bomen zwart houden, red.) geen spaak in het wiel zou steken, zou Cox's Orange Pippin de lijstaanvoerder zijn. Ook Golden Delicious stond hoog genoteerd. Toch werd duidelijk, dat deze appel niet op elk bedrijf „thuis” zal zijn. Bewaarziekten speelden Jonathan parten. Verwacht werd dat het tuinbouwkundig onderzoek ook dit probleem de baas zou worden, waarna de belangstelling voor Jonathan weer zou toenemen. Tenslotte was er nog een bewaarappel, die de aandacht vroeg, nl. Lombarts Calville. Ook

deze appel werd vrij veel geplant. Als vertegenwoordigers van het „aanvullend” sortiment sloten zich hierbij aan: James Grieve, Yellow Transparent, Laxton's Superb en vooral Winston. Deze laatste appel verdiende bijzondere aandacht, omdat op zwakkere onderstammen de vrucht groot genoeg kan worden.

Indien James Grieve door zijn minder goede geschiktheid voor transport mocht uitvallen voor de export, stonden de rassen Benoni en Laxton's Fortune klaar om hem te vervangen.



*Beurré Hardy.*

### Perensortiment

Ook bij de peer zullen vele thans nog aanwezige rassen in de naaste toekomst weinig of niet meer worden geplant. Het zijn o.a. Zwijndrechtse Wijnpeer, Brederode, Comtesse de Paris, Saint Remy, Beurré de Mérode, Kleipeer, Gieser Wildeman en Beurré Clairgeau. Tot de meest geplante rassen behoorden Conference, Bonne Louise d'Avranches en Triomphe de Vienne. In het „aanvullend” sortiment zullen voorkomen: Légipont, Précoce de Trevoux, Beurré Alexander Lucas, Doyenné du Comice, Beurré Hardy en als nieuweling President Loureuil.

Het ras Clapp's Favourite zal om dezelfde reden als het appelras Schone van Boskoop althans in de eerstvolgende jaren weinig worden geplant.



*Lombarts Calville.*

Bron

Mededelingen van de tuinbouw 17, no. 6, 's-Gravenhage, juni 1954, pag. 397 - 456.

Samenvatting: Jan Veel, foto's Marianne van Lienden, behalve de foto van de winterse boomgaard.

## Vervolg van pag. 17. >>>

### Rassen waarvan de veredelaar bekend is

#### • Alfred S. Loisel (1806 - 1872)

Loisel heeft tijdens zijn verblijf in Valkenburg (Zuid-Limburg) veel appelrassen gezaaid, waardoor deze gerekend worden tot het Nederlands cultureel erfgoed. De bekendste appel is Du Halder, mede doordat de vrucht afgebeeld en beschreven is in 'De Nederlandsche Boomgaard', deel 1, Appels, J.B. Wolters, Groningen, 1868. De appel is vernoemd naar het buurtschap Halder in Noord-Brabant. Er zijn Du Halder appels in drie verschillende collecties onderzocht op hun DNA-profiel in 2022. Het Nederlands Fruit Netwerk (NFN) heeft de echte Du Halder (met MUNQ-code 5374) gedetermineerd aan de hand van de afstammingsgegevens uit het DNA-onderzoek in 2022. Deze appel is opgenomen onder het accessienummer GEN212 in de databank in Randwijk. Meer lezen over Loisel kan in Pomospost 2023-1.

#### • J.H.T.W. (Johan) van den Ham (1822 - 1912)

Lemoenappel, Notarisappel, Lunterse Pippeling en ook een peer, Beurré van den Ham, behoren tot de 'Lunterse zaailingen'. Notaris Van den Ham richtte de Lunterse Tuinbouw-Vereeniging op in 1873 (die bestond tot 1953) met als hoofddoel fruitrassen te selecteren uit zaailingen die geschikt zouden zijn voor ons klimaat, en met als neven doel belangstelling voor het zaaien van fruit te wekken. Om meer mensen aan te sporen tot het verbeteren van fruitrassen schreef Van den Ham onder andere een prijsvraag uit. In 1899 organiseerde de vereniging voor het eerst een nationale tentoonstelling van zaailingvruchten. Toen is de Notarisappel geïntroduceerd. De hoofdprijs ging naar de Lemoenappel. Meer lezen over de Lunterse zaailingen? Zie Pomospost 2022-3.

#### • Prof. ir. A.M. Sprenger (1881 - 1958)

Professor Sprenger is vanwege zijn kennis van en inzicht in de Nederlandse tuinbouw van groot belang geweest. Vooral zijn publicaties op het gebied van de fruitteelt zijn waardevol gebleken voor de verbetering van de Nederlandse fruitteelt. Al in 1922 hield hij een voordacht over "Selectie van vruchtbomen". Sprenger heeft de eerste onderstammen geïntroduceerd, die laag bleven en eerder vrucht droegen. In de jaren 30 van de vorige eeuw ontwikkelde hij verschillende appelrassen, zoals de reeks appels met namen van leden van het koninklijk huis (Prinses Irene, Prinses Margriet) en rassen met namen van beroemde 17e eeuwse schilders, zoals Rubens en Rembrandt. Vaak waren dit kruisingen van Cox's Orange Pippin met Jonathan. Meer lezen over Professor Sprenger? Zie Pomospost 2016-2.

#### • Ir. Piet de Sonnaville (1917 - 1997)

Over de ouders van de rassen van de veredelaar Piet de Sonnaville bestaat veel verwarring. Uit DNA-onderzoek in 2022 is gebleken dat hij, evenals Sprenger, Cox's Orange Pippin en Jonathan gebruikt heeft bij zijn kruisingen en ook het Sprengerras Prins Bernhard. Hij heeft zijn eigen naam vaak verwerkt in de namen van de door hem ontwikkelde rassen. Herfstgoud en Kerstster behoren ook tot het kruisingswerk van Piet de Sonnaville. In Pomospost 2020-3 is een interview met Ben de Sonnaville, zoon van Piet de Sonnaville, geplaatst.

Samenstelling poster en tekst Marianne van Lienden

# De granaatappel

**D**e granaatappel (*Punica granatum*), is ongetwijfeld een zeer fascinerende vrucht. Hij bevat weinig vruchtvlees, maar is wel sappig en heeft heel veel pitjes. De pitjes en het sap bevatten veel gezondheid bevorderende eigenschappen, zoals vitamines, foliumzuur en vezels. In de keuken is hij een veelzijdig ingrediënt in zowel koude als warme gerechten. De granaatappel is over het algemeen bij de supermarkt of in de toko te koop.



*De granaatappel.*

### Herkomst en huidige teelt Granaatappel

**E**r zijn aanwijzingen dat de granaatappel rond 4000 v. Chr. al door mensen is gecultiveerd. Men neemt aan dat zijn oorsprong in het vroegere Mesopotamië ligt, het huidige Iran, en dat hij zich westwaarts heeft verspreid in de loop van de tijd. Tegenwoordig wordt de granaatappel op vijf continenten geteeld. De belangrijkste productiegebieden zijn India, Iran, Turkije, China en de Verenigde Staten. In de V.S. wordt meer dan 76% van de totale wereldproductie geteeld. Het wereldwijde oppervlak voor de teelt van granaatappelbomen bedraagt meer dan 300.000 hectare en de oogst van de vruchten is waarschijnlijk hoger dan 3.000.000 ton.



*De teelt wereldwijd.*

### Boom- en vruchtbeschrijving

Granaatappels behoren tot de kleine familie Lythraceae die slechts één geslacht kent, *Punica*, en omvat twee rassen, *Punica granatum* en *Punica protopunica*. Deze laatste is kleiner en wordt in Nederland niet geconsumeerd.



*De granaatappel heeft glanzend, lancetvormig blad.*

De granaatappel groeit aan een middelgroot groeiende bladverliezende struik of kleine boom. Van nature is het een meerstammige struik, maar deze kan makkelijk gesnoeid worden als een boom met één stam. De boom wordt ongeveer 6 meter hoog en kan als struik wel 6 meter breed worden. De bladeren zijn glanzend en lancetvormig. De bloemen verschijnen bij ons op het noordelijk halfrond ongeveer in april, een maand na het uitlopen van de knoppen. De granaatappelstruik komt voornamelijk voor in een mild-gematigd tot subtropisch klimaat. Mits de bodem voldoende geïrrigeerd is, gedijt de struik goed in hete droge zomers en verdraagt hij koude - winterhard tot -10 °C. De boom heeft een voorkeur voor de volle zon en heeft weinig bemesting nodig. Elk jaar mulchen en onkruid om de boom verwijderen komt de groei en productie van vruchten ten goede. Wanneer de boom groter is, is wieden niet langer nodig. De vruchtknoppen ontwikkelen zich op 1- jarig hout. Snoeien voordat de vruchtvorming plaatsvindt, betekent dat er dat jaar geen vruchtvorming plaatsvindt.

Eenzelfde granaatappelstruik heeft drie soorten bloemen: zij kunnen hermafrodiet zijn, mannelijk en bloemen met kenmerken van beide. Deze laatste soort produceert wel stuifmeel en kan dus bestuiven, maar heeft een onderontwikkeld vruchtbeginsel en komt niet tot vruchtzetting. De meeste bloemen zijn hermafrodiet en daarom is de boom zelfbestuivend. Maar net als de meeste vruchtbomen is de oogst het grootst wanneer er kruisbestuiving plaatsvindt door bijen en andere insecten. Er zijn granaatappelbomen



*De bloeiwijze van de granaatappel.*

bekend in Europa die wel 200 jaar oud zijn, de boom is echter maar 30 jaar productief waarin de piek rond de 15 jaar ligt. De oogsttijd is 6 tot 7 maanden na de bloei, ongeveer in oktober. De vruchten kunnen pas worden geoogst als ze rijp zijn, ze rijpen niet na als ze geplukt zijn. Om te bepalen of de vrucht rijp is tik je op bol. Als er een metaalachtig geluid te horen is, is de granaatappel rijp. Het oogsten kan het beste met een snoeischaar, waarbij het steeltje aan de vrucht blijft zitten. Vanaf het 5e of 6e jaar gaat de boom vrucht dragen en ongeveer het 10e jaar is de boom volgroeid.

### De granaatappel in de keuken

Honderden zaadjes zitten prachtig verpakt in een harde schil. Het is nog wel een kunst om ze hieruit te krijgen zonder zelf onder het rode sap te zitten. Mijn manier is de vrucht doormidden snijden en met een theelepeltje de zaadjes uit het omhulsel halen. Mocht iemand een betere tip hebben, dan hoort de redactie dit graag. De zaadjes zijn heerlijk in gerechten en prachtig als decoratie. De smaak is zoetig met een zuurtje wat een heerlijke frisse bite geeft. Ze kunnen worden verwerkt in een smoothie, als ontbijt door de yoghurt met

## Hitte beïnvloedt kwaliteit stuifmeel blauwe bes

Stuifmeel van blauwe bessen, dat aan hitte blootgesteld is, kan dodelijk zijn voor metselbijen. Ook de levensvatbaarheid van het stuifmeel zelf neemt af bij hoge temperaturen. Dat blijkt uit onderzoek door Jenna Walters van Michigan State University (VS). Zij onderzocht de invloed van temperatuurstijging als gevolg van klimaatverandering op de bestuiving van blauwe bessen. Hoge temperaturen kunnen de bloemstructuren die essentieel zijn voor bestuiving beschadigen. De kieming van het stuifmeel daalde bij blootstelling aan temperaturen tussen 30 en 40 °C aanzienlijk. Een korte blootstelling aan extreme hitte – bijvoorbeeld 38 °C gedurende vier uur – maakte dat het stuifmeel niet levensvatbaar meer was. Daarbij beïnvloedt hittestress de voedingskwaliteit van het stuifmeel, wat ernstige gevolgen heeft voor de gezondheid van bijen. Stuifmeel van blauwe bessen, dat vier uur lang aan 38 °C tijdens de dichte knop- en knopzwellingsfase blootgesteld werd, vertoonde een verminderd zetmeel- en eiwitgehalte en ook de aminozuurspiegels daalden. Deze veranderingen kunnen dodelijk zijn voor bestuivers. Zo hadden metselbijen (*Osmia lignaria*) zeven keer meer kans om te sterven, wanneer ze stuifmeel met hittestress kregen dan bijen die stuifmeel zonder hittestress kregen. Honingbijen kunnen ook last hebben van een verminderde stuifmeel- en nectarkwaliteit als gevolg van extreme hitte. De resultaten van het onderzoek benadrukken de noodzaak voor effectieve strategieën, bijvoorbeeld gewascooling, om deze schade te beperken, aldus Walters.

Bron: Fruitteelt, nr. 21, 15-10-2025, p. 5.



Metselbij.



De pitjes die worden gebruikt in gerechten. Foto: Koppe Fotografie.

muesli en in veel oosterse gerechten. Ook is het lekker door salades en kunnen bijvoorbeeld de rozijnen in een witlofsalade vervangen. Het is heerlijk om ze te combineren met een zoete groente, zoals rode bieten, en iets hartigs, in het recept hierna is dat de feta.

### Recept met granaatappel en bietensalade

#### Wat heb je nodig?

- 2 middelgrote bieten
- 1 granaatappel
- 100 gram fetakaas
- 50 gram walnoten
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel citroensap
- Zout en peper naar smaak
- Verse kruiden, zoals peterselie of munt (naar keuze)

#### Hoe te bereiden?

Verwarm de oven voor op 200° C. Was de bieten grondig en verwijder de uiteinden. Wikkel ze in aluminiumfolie en plaats ze op een bakplaat. Rooster ze in de oven gedurende ongeveer 45 - 60 minuten, of tot ze gaar zijn en gemakkelijk kunnen worden doorboord met een mes. Laat de bieten afkoelen.

Intussen snijd je de granaatappel doormidden en haal je de pitjes eruit. Doe dit boven een kom om het sap op te vangen. Zet de pitjes apart.

Leg de walnoten op een plat oppervlak, zoals een snijplank. Zet er een voorwerp met een zware bodem op, zoals een maatbeker en duw om de noten te pletten.

Verkruimel de fetakaas.

Pel de afgekoelde bieten en snijd ze in partjes.

Pak een grote kom. Doe hierin de bieten, granaatappelpitjes, walnoten en fetakaas. Voeg vervolgens de olijfolie en het citroensap toe. Daarna het geheel goed mengen.

Breng de salade op smaak met zout en peper.

Garneer eventueel met verse kruiden, zoals peterselie of munt. De keuze is aan jou.

Serveer de granaatappel-bietensalade als bijgerecht of voeg wat gekookte quinoa of couscous toe om er een goed vullende maaltijdsalade van te maken.

Tekst Margitta Deiman

#### Bronnen:

<https://mens-en-gezondheid.info.nu/granaatappel>

<https://www.discoverlife.org> (voor de kaart van de teelt van Granaatappel en ander foto's)

Paul Alfrey, The Polyculture Project, nieuwsbrief d.d. 05 oktober 2025

# Hoornaar in de boomgaard

**E**en van onze leden stuurde onderstaande tekst op naar de redactie. Het leek ons goed om deze te plaatsen en daarmee anderen op de hoogte te brengen van een levensbedreigende ervaring van mevrouw Van Rossum in oogsttijd. Een gewaarschuwd mens telt voor twee.

**A**n het einde van de fruitoogst 2025 – 180 kilo appels en peren, van diverse oude rassen – schudde ik nog even aan de Bon Chrétien Williams boom, omdat daar nog wat achtergebleven peren aan hingen. Ik geloof in hygiëne en voed liever geen schimmels in de boom. Uit een vallende peer steeg een hoornaar op, die direct recht op mijn arm af vloog en stak. Ik ben imker en vaak kun je direct als je gestoken wordt al zeggen of het raak was en een bult wordt of niet. Deze voelde heel erg raak, meteen een flinke vlek en bult onder de huid. Het voelde niet lekker en ik zette koers naar huis (300 meter). Voor de zekerheid heb ik nog een foto van de hoornaar laten maken door mijn oogsthulp, want het maakt vast uit welke soort je te grazen neemt. Thuis voelde ik me slap, kreeg dikke lippen en was kortademig. Omdat er



meer allergieklidders op ons erf wonen, belden we, wijs geworden door eerdere gevallen, direct 112. Uit voorzorg slikte ik meteen wat anti-hooikoortstabletjes en wachtte in mijn stoel op de ambulance. De medewerkers kwamen binnen, sloten meters en slangen aan en spoten meteen de eerste adrenaline in mijn been. Ik dacht nog, wat doen die doortastend. Mijn huisgenoten vertelden later dat het scherm waarden aanwees die je bij dode mensen ziet. Gelukkig reageerde ik goed op de adrenaline en het infuus met vloeistof, dus herstelde de bloeddruk zich. Toch werd ik ter observatie naar het ziekenhuis gebracht. Na een verblijf van 4 uur mocht ik naar huis.

## Desensibiliseren

Omdat de wesp en de hoornaar beide *Vespa* heten concludeert de allergoloog dat immunisatie met wespengif zou kunnen helpen. Er is gewoon nog geen hoornaar gif beschikbaar voor de behandeling. Dit desensibilisatie traject duurt jaren en mijn leeftijd (70) is een contra-indicatie voor een goed resultaat. Met een paar dagen was ik weer op orde, het voelde of ik weer in de overgang was (opvliegers, zweten,) en was snauwerig volgens mijn omgeving, de nawerking van de adrenaline. Ik denk dat door het imkeren mijn immuunsysteem in goede conditie is, zodat het hoornaargif snel uit mijn systeem verdwenen was en ik na een paar dagen nergens meer last van had.



*De Europese hoornaar (Vespa crabro) is een wettelijk beschermde soort in Nederland.*

---

# Tussendoor

---

## De behandeling van boomgaarden in het landbouwbedrijf De behandeling van de grond

**D**r. Staring's Landbouw-Almanak, jaargang 101, 1948, een uitgave van het Drentsch Landbouwgenootschap, bevat talloze adviezen voor het boerenbedrijf, voornamelijk op het gebied van de landbouw en de veeteelt. Hierin komt het onderwerp fruitteelt ook aan bod met een aantal adviezen voor de behandeling van boomgaarden (pp. 294 tot 296). Deel 1, de behandeling van de bomen, is geplaatst in het zomernummer. Deze keer de behandeling van de grond, met aandacht voor de bemesting Overal waar 'de landbouwer' in de tekst staat, kan de lezer 'de hobbyteler' invullen. Omdat het klimaat verandert, hebben we de tekst aangevuld met 21ste-eeuwse adviezen voor de behandeling van fruitbomen.

**D**e belangstelling voor de fruitteelt op de boerderij neemt in ons land voortdurend toe. Vooral gedurende de oorlogsjaren heeft men de waarde van het telen van eigen fruit leren waarderen.

Bij de aanleg van een boomgaard voor eigen gebruik zijn het vooral de pitvruchten (appel en peer) welke geplant worden, doch ook de steenvruchten (pruim, morel en als de grond er geschikt voor is ook de kers en de perzik) en de besvruchten (rode, witte, zwarte en kruisbes) mogen niet vergeten worden. Verder verdient het aanbeveling frambozen en bramen te planten, alsmede de walnoot en de hazelnoot. Wanneer het erf ruim is en goed beschut, kan de walnoot met succes worden gepoot.

Bij de keuze van de variëteiten der verschillende vruchtgewassen voor eigen gebruik dient men ervoor te zorgen dat de rijptijden hiervan uit elkaar lopen, waardoor het consumeren der vruchten over een langere periode kan geschieden en niet te grote hoeveelheden in één keer worden verkregen. Bij appels en peren moet vooral een ruime keuze gedaan worden in variëteiten, welke met niet te veel uitval geruime tijd bewaard kunnen worden.

Wil de landbouwer veel fruit en van goede kwaliteit oogsten, dan is een juiste en zorgvuldige behandeling der bomen noodzakelijk. We verdelen deze in: de behandeling van de grond, de behandeling van de bomen en de verzorging van het fruit.

### De behandeling van de grond

Een eerste voorwaarde voor het verkrijgen van gunstige resultaten met de fruitteelt is, dat de waterhuishouding van de grond gunstig is. Vooral veel water werkt zeer nadelig en veroorzaakt meestal veel "topkanker". Laat de afwatering van de grond te wensen over, dan moet deze nadelige invloed worden verbeterd. Men kan dit doen door het aanbrengen van draineerbuizen tussen de rijen bomen of op deze plaatsen het snoeihout in gemaakte sleuven te brengen. Deze sleuven dienen tot in de sloten aangebracht te worden. Blijkt de groei der bomen dan nog onvoldoende te zijn of treedt nog vrij veel "kanker" (vruchtboomkanker, red.) op, dan zal een grondonderzoek ingesteld moeten worden. Een grondmonster van de boven- en ondergrond wordt genomen en opgestuurd naar het Bedrijfslaboratorium voor Grondonderzoek te Groningen (zie kader). De uitslag hiervan geeft meestal duidelijk aan welke gebreken er in de grond voorkomen en op welke wijze men ze kan verbeteren. Nog meer aanbeveling verdient het vóór men tot het aanleggen van de boomgaard overgaat het grondonderzoek te doen plaats hebben.



*Een slechte afwatering kan rottende boomwortels veroorzaken en leiden tot de dood van fruitbomen.*



Wateroverlast in vak P van de Fruithof in Frederiksoord, februari 2022.

In 2024 is bodemonderzoek gedaan in de Fruithof om gerichte maatregelen te kunnen nemen voor het toekomstige bodembeheer. Dit onderzoek is uitgevoerd door HLB in Wijster, een adviesbureau voor boer en tuinder, dat onder andere grondanalyses doet. Het vochthoudend vermogen van de zandgrond in Frederiksoord is te laag. Daarom moet het humusgehalte worden verhoogd, wat bereikt kan worden door jarenlang (veel) organische mest toe te dienen. Kalkbemesting wordt gedaan in de winter en bemesting in het voorjaar. De wateroverlast in 2022 in het vak N is zeer waarschijnlijk de oorzaak geweest dat de wortels van een Juttepeer afgerot zijn en de boom in 2024 omviel. In dit vak is drainage aangelegd naar een bestaande poel.



In de Fruithof is gekozen voor drainage naar een bestaande poel.

## De bemesting

Men meende vroeger wel, dat door de toediening van een krachtige bemesting de zogenaamde beurtjaren te voorkomen waren. Hoewel de bemesting hierop een grote invloed heeft, is het gebleken dat ook andere factoren, zoals ziektebestrijding, vruchtdunning, eigenschappen van de variëteit enzovoort daarbij een rol spelen.

Bij elke bemesting moet men zich afvragen welke soort meststoffen moet worden gegeven, wanneer deze zijn toe te dienen en hoeveel nodig is van elke voedingsstof.

## Welke soort meststoffen

Natuurlijke meststoffen (stalmest en compost) werken zeer gunstig, vooral in de eerste jaren na de planting der bomen en op de lichte, weinig vochthoudende gronden. Een krachtige beworteling wordt erdoor bevorderd. Ook een groenbemesting, vooral op de zandgronden, verdient aanbeveling. Bij oudere vruchtbomen is men grotendeels op een bemesting met kunstmeststoffen aangewezen. Voor bemesting van de vruchtbomen komen in aanmerking:

- Voor stikstofbemesting: kalkammonsalpeter en kalksalpeter of chilisalpeter (de beide laatste als overbemesting);
- Voor fosforzuurbemesting: slakkenmeel (voor zandgronden en ook voor lichte kleigronden) en superfosfaat;
- Voor kalibemesting: patentkali (voor alle gronden) en kalizout 40 % (voor appels en peren op goed doorlatende gronden; niet voor bessen en slemperige gronden (grond die gemakkelijk dichtslaat, red.);
- Voor kalkbemesting: kalkmergel, silica- en kencicakalk voor de zandgronden en kluitkalk en poederkalk op kleigronden.



Advertentie voor kencicakalk. In: *Texelsche Courant*, 25-2-1939, p. 18.

Tijd van aanwending der meststoffen: slakkenmeel en de kalkmeststoffen in de maanden November - December aanwenden en ook kalizout 40 % wanneer daarvan gebruik wordt gemaakt. Patentkali en superfosfaat uitstrooien in Februari - Maart, evenals kalkammonsalpeter. Een overbemesting van kalksalpeter of chilisalpeter direct na de bloei geven.

De te gebruiken hoeveelheden: Op zandgrond moet men zwaarder mesten dan op kleigronden. Ook is de behoefte aan voedingsstoffen van peren en pruimen groter dan van appels. Voor boomgaarden in volle productie kunnen de volgende hoeveelheden per are worden aanbevolen: 6 - 8 kg kalkammonsalpeter met 2 - 4 kg kalksalpeter of chilisalpeter als overbemesting,

8 - 10 kg slakkenmeel of 8 - 10 kg superfosfaat 17 % en 8 - 12 kg patentkali. Oudere bomen vragen meer stikstof en jonge bomen vragen geringere hoeveelheden van alle voedingsstoffen.

Een kalkbemesting is niet ieder jaar nodig. Meestal kan men volstaan met om de vier jaren een bemesting van 25 kg gebluste kalk op kleigrond en 30 kg kalkmergel op zandgrond per are toe te dienen. Een voorafgaand grondonderzoek omtrent de kalktoestand is aan te bevelen.

### De situatie in de 21e eeuw

Als je AI de vraag stelt: hoe kan ik het beste fruitbomen bemesten? volgt het volgende antwoord:

Klimaatverandering beïnvloedt de bemesting van fruitbomen door veranderende weersomstandigheden, die de bodemvruchtbaarheid en de waterhuishouding aantasten en de behoeften van de boom veranderen. Extreme droogte en hevige regenval kunnen de bodemkwaliteit verslechteren en de effectiviteit van bemesting verminderen, wat vraagt om een aangepaste strategie, zoals het gebruik van organische meststoffen en het verhogen van het organische stofgehalte in de bodem om de weerbaarheid te verhogen.

### Invloed op de bodem

- **Droogte:** Extreme droogte kan leiden tot een lagere bodemvruchtbaarheid, omdat bodemorganismen sterven en de opname van voedingsstoffen door de boom beperkt wordt.
- **Hevige regenval:** Te veel water kan leiden tot erosie en het wegspoelen van voedingsstoffen uit de bodem.
- **Chemische meststoffen:** Het gebruik van chemische meststoffen kan de bodemkwaliteit verder aantasten en het bodemleven schaden, wat de weerbaarheid van de boom vermindert.

### Invloed op de boom

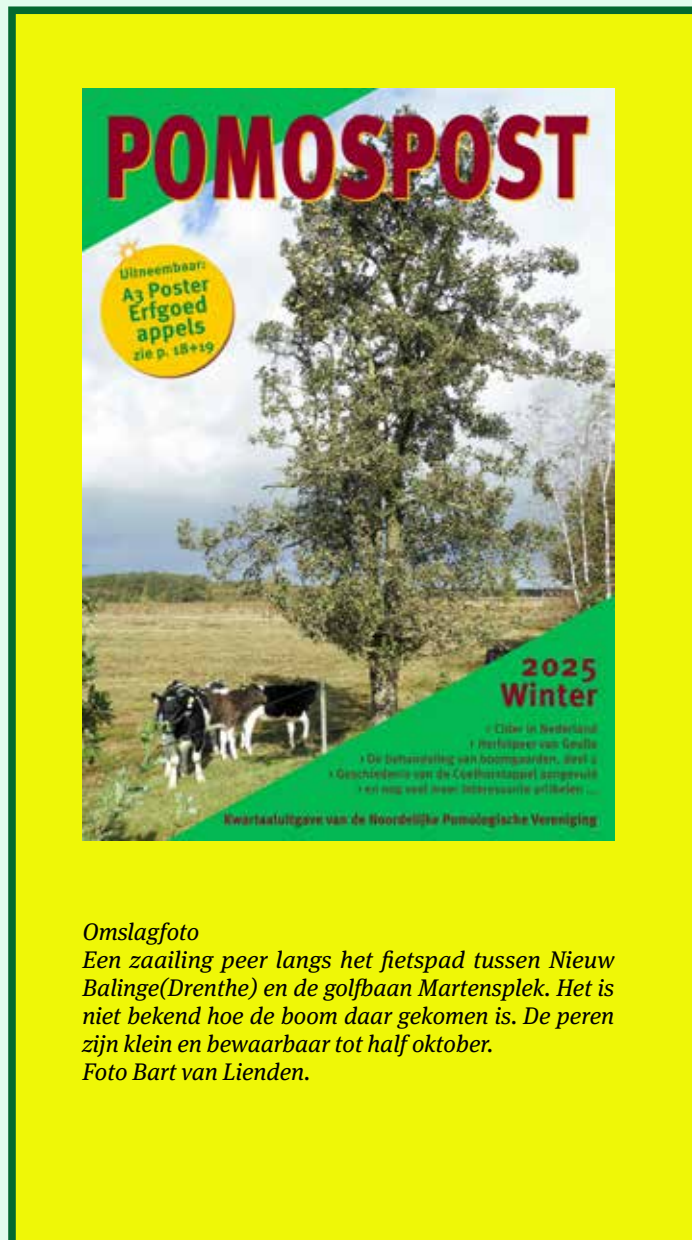
- **Stresstoestand:** Veranderende weersomstandigheden, zoals hittegolven, kunnen de bomen stress bezorgen en de opname van voedingsstoffen bemoeilijken.
- **Veranderende behoeften:** Door de stress kan de boom meer behoefte hebben aan specifieke voedingsstoffen om te herstellen, of juist minder, afhankelijk van de omstandigheden.

### Aangepaste bemesting: wat u kunt doen

**Bemest op het juiste moment:** Pas het moment van bemesten aan op de specifieke omstandigheden, zoals de weersvoorspelling en de groeifase van de boom.

**Verhoog het organische stofgehalte:** Gebruik organische meststoffen, zoals compost, om de bodemstructuur te verbeteren en de waterhuishouding te reguleren. Dit helpt de boom om droogteperiodes beter te doorstaan en voorkomt dat voedingsstoffen wegspoelen.

**Voorkom overbemesting:** Geef niet meer bemesting dan de boom nodig heeft, vooral niet in droge periodes. Te veel meststoffen kunnen de boom stress bezorgen en de bodem verder uitputten.



#### Omslagfoto

Een zaailing peer langs het fietspad tussen Nieuw Balinge(Drenthe) en de golfbaan Martensplek. Het is niet bekend hoe de boom daar gekomen is. De peren zijn klein en bewaarbaar tot half oktober.

Foto Bart van Lienden.

## De geschiedenis van de appel Coelhorst aangevuld

In 2008 zagen wij, de Vrienden van het Oude Fruit, op onze speurtochten naar bijzondere appelrassen in Groningen achter een monumentale villa in het Groningse dorp Zuidhorn een aantal grote oude appelbomen staan, waarvan we er eentje niet thuis konden brengen. We vroegen aan de bejaarde bewoonster of zij misschien wat meer van de boom wist. Zij vertelde dat deze als jong boompje een halve eeuw geleden als huwelijkscadeau was gegeven en dat de appel de naam Coelhorst droeg. Zij hadden deze boom gekregen, omdat zij en haar man uit Amersfoort kwamen, waar het landgoed Coelhorst nabij ligt.

Zo kwamen wij op het spoor van deze voor ons onbekende appel en konden we er gegevens van opzoeken. Daarover is een publicatie in Pomospost van 2008 verschenen. Hierop kwam een reactie van Walter den Hollander en kortgeleden nog een van Rob Goedvolk, die zich in de geschiedenis van deze appel verdiept heeft en de bomen inventariseert. Hun informatie heb ik in dit artikel verwerkt.

De appel zou in de jaren dertig gewonnen of gevonden zijn door Jan Kaas, ook bekend als dorps historicus van Hoogland (bij Amersfoort). Hij woonde op het boerderijtje De Bik aan de Coelhorsterweg 12 te Hoogland. Zijn huis is gesloopt voor nieuwbouw, maar in de achtergevel is de eerste steen van de oude boerderij opnieuw ingemetseld. Het is onzeker of Jan Kaas de appel uit een kruising heeft gewonnen of dat het een door hem gevonden zaailing was; vermoedelijk het laatste, want er waren uitspraken van dorpeelingen bekend dat Jan altijd met appelpitten in zijn zakken liep. De appel werd in 1934 geïntroduceerd. Aanvankelijk werd verondersteld dat het een kruising zou zijn van Jonathan x Dubbele Bellefleur. Dat heb ik ook in het oorspronkelijke artikel geschreven. Uit recent DNA-onderzoek is echter gebleken dat het een kruising is van Brabantse Bellefleur x Cox's Pomona.

### Korte beschrijving van de appel

Een middelgrote, hoog gevormde bonkige appel. De grondkleur is helder licht groen tot fraai geel en er komt een mooie donkerrode blos met rode strepen die de vrucht soms grotendeels bedekt. Verspreid staan er kleine groene lenticellen. De diepliggende steel is zeer kort. Vaak is er wat straalvormig roest rondom de steel. De open kelk heeft korte brede kelkblaadjes die groen zijn aan de basis. De diepe kelkholte heeft vijf ribben die doorlopen over de gehele vrucht, zodat deze vijf kanten heeft. De smaak is zacht zuur. De schil is wat vettig. De vrucht kan in oktober geplukt worden en is houdbaar tot in de winter. De boom wordt middelgroot en komt laat in bloei (begin juni).

### Verspreiding en (bijna) verdwijning

Na de introductie werd de Coelhorst in de regio rondom Amersfoort her en der aangeplant, maar na de Tweede Wereldoorlog raakte het ras in de vergetelheid, tot in 1984. Vijftig jaar na de introductie heeft Henny Philippens de toenmalige standplaatsen in Hoogland en omgeving al eens opgespoord en in kaart gebracht. De 'teruggevonden' appel is aangeboden aan toenmalig wethouder Verweij op 26 oktober 1984. In de jaren tachtig heeft fruitbomenkweker Snel in Naarden jonge appelbomen opgekweekt en zijn deze onder andere verspreid onder bewoners van en nabij het landgoed Coelhorst, vooral aan de Coelhorsterlaan en ook op diverse particuliere huisboomgaardjes in



*De boomgaard op landgoed Coelhorst.*

het dorp Hoogland bij Amersfoort en omgeving.

Walter den Hollander, in die periode onder andere hovenier van slot Zuylen bij Utrecht, hoorde van deze streekappel. Na lang zoeken en bij toeval vond hij exemplaren van de appel. Tijdens snoeiwerkzaamheden in het dorp Hoogland hoorde hij dat er enkele kisten met de naam Coelhorstappel bij de familie Hillhorst aan de Coelhorsterweg stonden.

Bij navraag bleek er een boom van dit ras op hun terrein te staan en dat de appels in de kist van een boom van Reijer Valkengoed kwamen, die verderop aan de laan woonde, en waar een appelboom in 1990 was aangeplant. Rond 2002 heeft Walter de Hollander de appel laten determineren door Jan Freriks, Jan Kruiswijk en Henk Houtman. Deze laatste heeft samen met Dirk Bor met zekerheid het ras gedetermineerd als Coelhorst en heeft enthout van de boom genomen. Hij heeft ruim zestig bomen laten enten bij boomkweker Hendrik ten Elsen te Neede, die deze vermeerderd heeft op sterke onderstam. De appel is daar nog steeds te verkrijgen (als hoogstam, halfstam en laagstam). Walter heeft in die tijd een deal gemaakt met Landschapsbeheer Utrecht om het ras te vermeerderen en om het weer terug te brengen in het regionale sortiment van de hoogstamfruitbomen. Op zijn initiatief zijn in er jonge bomen in tuinen en huisboomgaarden in en rondom Hoogland aangeplant. Door Natuurmonumenten is een gedeelte van het landgoed Coelhorst tot natuurgebied gemaakt en ook is een aantal halfstambomen van de Coelhorst-appel in de boomgaard op het landgoed aangeplant, die goed zijn gegroeid.

In 2018 is een boom aangeboden aan de toen 94 jaar oude Martin Rooke. Hij werkte als tuinman in de jaren veertig tot zestig op het landgoed, waar de Coelhorst in de boomgaard stond en gaf er ook informatie over aan bezoekers.

De oude Coelhorstboom staat nog steeds in het Groningse Zuidhorn, gezien de mededeling van de toenmalige bewoonster en de grootte van de boom. De boom is nog in een prima conditie.

Jan Veel

## Kijk op de boom

# Reacties op een oproep om meer informatie over leifruitbomen in boomgaarden in 1994

**O**nlangs vond de secretaris een brief in het archief van de NPV met tips over de snoei van leifruit, die volgens de redactie dertig jaar later nog steeds actueel zijn. De inhoud is exemplarisch voor de manier waarop de leden van de NPV te werk gingen in de begintijd van de vereniging: inschakelen van de media voor het uitdragen van de doelstelling: het behoud van en het in stand houden van oude fruitrassen. De redactie heeft de brief op enkele plaatsen ingekort.

**G**eachte liefhebber(s) van leifruit,  
Excuus voor mijn late reactie. Het heeft lang geduurd voordat u deze schriftelijke reactie ontving, maar uiteindelijk lukt het me u allemaal te bedanken voor uw reacties op mijn oproep om informatie over aanwezige leifruitbomen in Noord-Nederland.

In gedachten had ik in deze brief een aantal van de door u gemelde bomen willen afbeelden met behulp van in de computer 'ingelezen' foto's. Op die manier had ik betrekkelijk gemakkelijk afbeeldingen in de vorm van foto's, tekeningen en schetsjes in een tekst kunnen zetten, groter maken en meer van dat soort grapjes. Dat dit niet goed gelukt is, heeft een aantal oorzaken. Voor de duidelijkheid even een korte opsomming van factoren die ertoe hebben geleid dat ik het nu alleen met een fotokopie heb moeten doen.

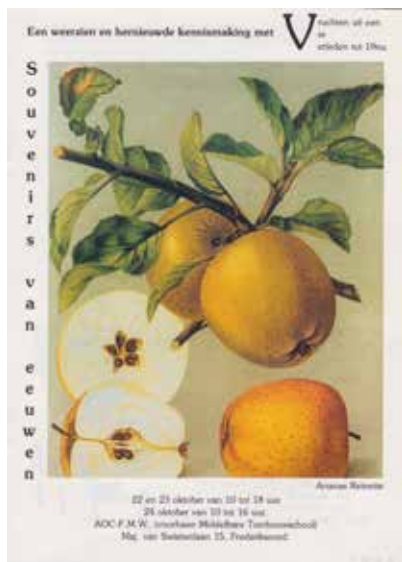
De warmte van deze zomer (de zomer van 1994 staat in de top tien van de warmste zomers uit de jaren 90 van de vorige eeuw, red.) is niet bevorderlijk geweest voor mijn activiteiten in het algemeen. Met deze temperaturen ben ik letterlijk gevelde. Veel verder dan met een plof in de schaduw van een grote boom belanden kom ik dan niet. Doe me maar een graad of achttien, dat werkt prettiger. Als klap op de vuurpijl ging het apparaatje waarmee ik afbeeldingen van foto's in de computer breng ook nog stuk.

leibomen besteed, met daarbij de foto afgedrukt die bij het persbericht was gevoegd. Friesland Post plaatste een klein artikeltje met de verkleinde foto. In de Meppeler Courant heeft ook een artikel gestaan en op de Kabel-TV in een gedeelte van Drenthe is de foto getoond met een korte uitleg erbij. Grappig is dat de pers in Groningen en Friesland er meer aandacht aan hebben besteed dan de Drentse. De meeste reacties die ik ontvangen mocht, waren afkomstig van de uitzending op Radio Noord en het artikeltje in Friesland Post.

### Een aantal reacties...

Iemand belde dat hij pruimebomen had. Geen leibomen, maar wel al heel oude bomen. Daar konden we wel enthousiast van gebruiken. We zullen proberen te achterhalen wat dat voor rassen zijn en of ze wel of niet in de collectie van de Noordelijke Pomologische Vereniging voorkomen.

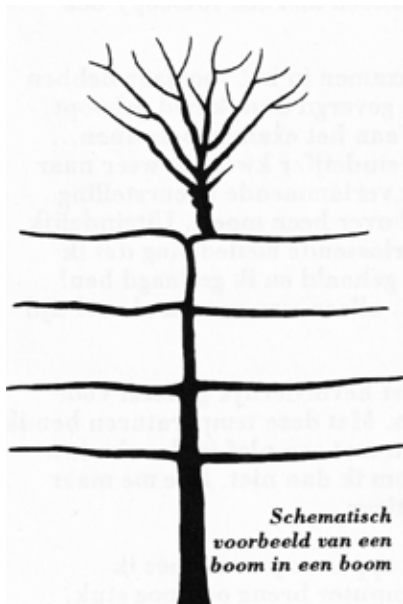
- Iemand belde met de vraag of het mogelijk was een nieuwe boom te maken van een bestaande boom. De man was verhuisd en wilde graag een nakomeling van de boom, die zijn vader ooit eens had geplant. Dat exemplaar staat ergens in Dedemsvaart. Het gaat om een oude halfstam (dit zijn bomen van ca. drie tot zes meter hoogte) die aan een slootkant was geplant. Bij een onlangs uitgevoerde ruilverkaveling in het gebied is een nieuwe afwateringssloot gegraven van enige honderden meters lengte als vervangende sloot voor die waar de boom aan staat. Dat is gedaan om te voorkomen dat de boom dood zou gaan als gevolg van het droogvallen van de sloot. Voor een halfstam, die meestal niet echt oud wordt, is dat een hoop extra werk en geld. Toch leuk om te merken dat ook rekening wordt gehouden met een dergelijke boom.
- Iemand belde dat ze meerdere leibomen had laten aanplanten, maar dat de tuinman geen idee had hoe hij ze moest verzorgen. Of ik haar kon en wilde helpen met het geven van advies. Bij het bezoek aan deze mevrouw bleek dat ze precies op het juiste moment had gebeld. De drie tot vier jaar oude bomen waren prima aangeslagen en begonnen nu lekker te groeien. Ze waren net begonnen met het produceren van lange, steil opgaande scheuten die de vorm van de bomen volledig zouden verwoesten. Deze bomen krijgen nu een betere begeleiding en kunnen mooie exemplaren worden. Ze hebben een hoogte van ongeveer anderhalve meter en staan langs de oprit. Een mooie toepassing.
- Iemand belde dat hij een oude leipeer tegen het huis had staan. Het huis is van 1889 en het vermoeden



Figuur 1. Flyer bij Souvenirs van Eeuwen in 1994.

### Binnengekomen reacties

Het persbericht met daarin mijn oproep om meer informatie over aanwezige leifruitbomen is door een aantal periodieken gebruikt om aandacht aan te besteden. Radio Noord heeft me in de uitzending gevraagd. Dat was een leuke ervaring, alleen heb je naderhand het gevoel dat je toch nog een aantal punten niet hebt verteld. Het Nieuwsblad van het Noorden heeft een groot artikel aan de



Figuur 2. Schematisch voorbeeld van een boom in een boom.

bestaat dat de boom net zo oud is, of maar een paar jaar jonger. Ik heb geprobeerd een foto te maken van deze boom. De foto is wel gelukt, maar er is niet op te zien hoe de boom eruit ziet. De opbouw gaat verscholen achter dicht ernaast staande struiken. Dit telefoontje kwam ook precies op tijd. Het is niet bekend wanneer het onderhoud aan deze steenpeer is gestopt. Maar er is duidelijk een compleet nieuwe boom gegroeid bovenin de leiboom (Fig. 2). Deze uit de kluiten gewassen scheut – intussen meer dan de helft van de grootte van de oorspronkelijk leiboom – begint nu zo zwaar te worden dat de boom dreigt om te vallen. Het heeft heel wat praten met de eigenaresse gevegd om haar ervan te overtuigen dat geen onderhoud het einde van haar mooie boom inhoudt. Gelukkig heeft ze nu toegestemd om in ieder geval deze grote tak – een zuiger noemen we zo'n tak, omdat die veel van de beschikbare energie naar zich toezuigt – te verwijderen.

- Een mevrouw belde dat ze een paar leiperen had staan. Ze had er geen verstand van, maar snoeide ze zelf maar een beetje zoals het haar goed leek. Deze mevrouw is een natuurtaent, want ze deed precies dat wat de boom nodig had. Ze wil nog proberen wat meer kleine zijscheuten te kweken. U ziet de bomen staan op de langwerpige afbeelding die is samengesteld uit twee apart gemaakte foto's (Fig. 3). De gesteltakken van de linker boom bieden ruimte voor een extra etage (gesteltak). Het ras is onbekend.



Figuur 3. De linker boom draagt nooit vruchten en bloeit zelden.

- Een late reactie kwam binnen met de mededeling dat bij een 102 jaar oude boerderij leiappels staan die waarschijnlijk net zo oud zijn als het huis. Deze heb ik nog niet gezien. Maar leiappels van die leeftijd zijn heel bijzonder.
- Van een echtpaar galeriehouders kwam een telefoontje dat ze drie leibomen hebben staan bij hun oude dijkhuis. Ze wilden er graag meer van weten en waren benieuwd of ze de bomen goed behandelden. Dat valt gelukkig heel erg mee. Met een paar tips over het snoeien van leibomen in het algemeen en het terugbrengen van te hoog gegroeide gedeelten komen ze een heel eind. De foto laat ze zien in volle bloei (Fig. 4). Het lage deel van de bomen is te kaal. Moeilijk te herstellen, maar het proberen waard. De bomen krijgen nu weer een beetje licht, omdat een aantal hoge bomen in de directe omgeving verwijderd is. Ongetwijfeld reageren ze daar goed op.



Figuur 4. Voorbeelden van gebrek aan onderhoud.

Er zijn meer reacties binnengekomen, maar hier laat ik het even bij. Het is opvallend hoe enthousiast de meeste mensen zijn. Of men nu deskundig is of niet maakt niet uit. Van een 78-jarige meneer uit Marknesse kreeg ik bijvoorbeeld een telefoontje dat hij dertig jaar lang een aantal kandelaars (een leivorm met een aantal verticale 'armen' (Fig. 5) had verzorgd. Het is natuurlijk prachtig om hem op te zoeken en zijn ervaringen te horen. En over enthousiasme gesproken: deze man is het nog steeds...



Figuur 5. Een leipeer, gevormd als kandelaar.

### Aan het werk

Leibomen zijn leuk. Maar ze vragen nogal wat aandacht. Meermalen per jaar willen ze toch graag even verzorgd worden. Uit de reacties blijkt dat weinig eigenaren weten hoe ze het beste hun boom behandelen. Daarom een paar tips en een klein stukje basiskennis voordat u aan de slag gaat. Een leiboom is in feite een fruitboom die kunstmatig klein wordt gehouden. Er zijn wel grote leibomen als koeling voor gevels, maar dat is een bijzondere toepassing. Dat kort houden betekent dat we de groei van een seizoen zoveel mogelijk weer verwijderen. We willen eigenlijk nauwelijks groei. We willen bloei en daarmee fruit.

Begin tot half augustus korten we alle opgaande scheuten in tot zo'n handbreedte lang. Een centimeter of tien. Het komt niet op een centimeter aan. Daarmee verwijderen we hout en houden we de boom klein; in feite blijft er weinig tak over.



Figuur 6. Dit is het beeld zoals we dat graag willen hebben.

Let op... Wanneer u bij een leiboom van mening bent dat een hoofdtak (een gesteltak) wel wat langer mag zijn, moet u de eindscheut van die tak niet wegnippen. Deze eventueel rechtop groeiende scheut buigt u horizontaal, in het verlengde van de hoofdtak, en zet hem daar vast. Op die manier probeert u de basisvorm te verbeteren met jong hout.

Door het inkorten van alle scheuten komt er licht bij de resterende stukjes scheut, die zijn blijven staan. Als gevolg daarvan vormen zich in de rest van het groeiseizoen weinig echte scheuten meer, maar wel gemengde knoppen. Dat zijn knoppen waarin naast een groeiknop, die het volgende groeiseizoen een nieuwe scheut gaat vormen, ook een bloemknop wordt gevormd. Daar kunnen een of meer bloemen uit groeien. Dit werk moet vroeg in augustus gebeuren (Fig. 6). Nu kan het zijn dat het weer zo goed is, dat daarna toch nog weer kleine nieuwe scheuten groeien op de gesnoeide scheuten. Dat is niet erg, die verwijderen we half tot eind september. Dan gaan we namelijk de stukjes scheut die we in augustus hebben laten staan nog een keer inkorten. We laten deze zo lang, dat er drie tot vijf van de nieuwgevormde knoppen (of al bestaande van enige jaren eerder) blijven staan. De takgroei is dan gestopt, de boom bereidt zich voor op het komende jaar en ontwikkelt zijn bloemknoppen verder.



Figuur 7. Bij het inkorten van een tak of scheut alle hout van de tak weghalen.

Te groot geworden zijtakken van de hoofdtakken kunnen we nu ook inkorten tot op een handbreedte. Zijn ze erg dik, dan is het vaak beter om ze helemaal te verwijderen tot op de hoofdtak. Er ontstaat dan nieuwe groei en een jaar later bouwen we weer een nieuw systeem op van nieuwe scheuten. Zijn er veel takken te groot, spreidt u dan liever dit dunnen van te zware takken over een paar jaar. Bij rigoureuze snoei krijgt de boom namelijk een geweldige reactie met veel nieuwe en meestal overbodige scheuten (Figuur 7).

Komt u nu aan het snoeien in september niet toe, om wat voor reden dan ook, dan kan deze tweede snoei ook in de winter gebeuren. Het nadeel is wel dat de boom minder tijd beschikbaar heeft om aan de ontwikkeling van de bloemen te werken.

Het belangrijkste is, dat u het gevormde hout (de scheuten) van het afgelopen groeiseizoen verwijdert en er voldoende licht bij de resterende stukjes scheut komt.

Een tweede punt om aandacht aan te besteden is het uitdunnen van een mogelijk teveel aan vruchten.

We kennen allemaal waarschijnlijk het verschijnsel dat een boom het ene jaar vol hangt met fruit, en het jaar daarop niet of nauwelijks draagt. Het klinkt hard, maar dat is in bijna alle gevallen de schuld van de verzorger. Bij een te rijke dracht verwijdert u vroeg, midden in de zomer al, of nog iets eerder, zoveel vruchten, dat er ongeveer een hand tussen twee naast elkaar blijvende vruchten past. Dat houdt in dat u misschien wel honderd of tweehonderd vruchten wegnipt of eruit draait. Liever niet trekken, want dat beschadigt de blijvende vruchten! U houdt op die manier een paar honderd vruchten over die niet alleen groter worden dan wanneer alles zou blijven zitten, maar ze worden ook smakelijker, gezonder (minder ziekte en schimmels) en geuriger. Met andere woorden: lekkerder fruit. En u hoeft niet met emmers vol fruit lopen leuren.

Het gevolg van het verwijderen van zoveel vruchten is ook dat de boom nu energie overhoudt om te werken aan de vorming van nieuwe bloemknoppen voor het komende seizoen, want gebeurt al wanneer de vruchten van dit jaar nog groeien! U begrijpt het al. Wie niet dunt, krijgt het volgende jaar geen bloemen. En geen vruchten... We noemen dat een beurtjaar. De boom slaat zijn beurt een jaar over. Nu u weet wat de leiboom aan verzorging nodig heeft op dit moment, met het vervolg in september, kunt u eventueel aan de slag.

Niet iedereen heeft een boom die er perfect uitziet. In het najaar, ook in september, als er nog blad aan de boom zit, is het de beste tijd om te zware takken te verwijderen en takken die naar het centrum van de boom groeien. Maar allereerst kijkt u of er ergens takken zijn die langs elkaar schuren. Op de schuurplek is sprake van een voortdurende wond met als gevolg een grote kans op besmetting van schimmels. Die kans willen we liever niet lopen, vandaar dat een van de twee takken moet verdwijnen.

We snoeien bij voorkeur in de tijd dat er nog groen blad aan de boom zit. In tegenstelling tot wat men altijd heeft gedacht, dat snoeien in de winter moet gebeuren, hebben we intussen geleerd dat grote ingrepen (zoals het verwijderen van veel hout) het beste gebeurt wanneer de boom zijn longen (de bladeren) nog heeft. Met die bladeren is hij beter in staat om zijn wonden te dichten dan wanneer we die wonden in de winter aanbrengen. Dan kan de boom zijn wonden pas afsluiten wanneer er nieuw blad is gegroeid in het voorjaar. Dat is maanden later...

Het afsluiten van wonden met wondbalsem is geen succes. Het gebeurt dat het vocht niet achter die balsem weg wil en er juist schimmelvorming ontstaat, omdat er balsem is aangebracht.

De belangrijkste activiteit bij een leiboom is in feite het verwijderen van overtollig hout en het stimuleren van de ontwikkeling van nieuwe knoppen voor het volgende seizoen. U heeft een indruk gekregen waar het om gaat en kunt aan de slag.

Veel succes bij uw activiteiten.

Met vriendelijke groet,  
Joes Boerma

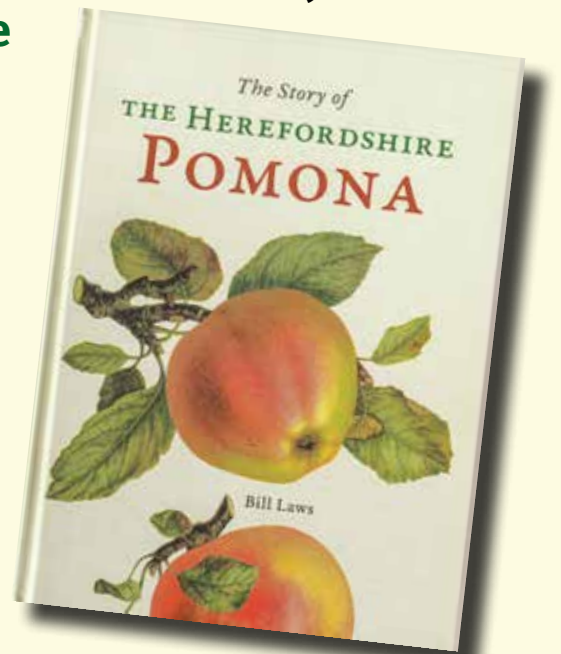
# The Story of the Herefordshire Pomona (Het verhaal van de Herefordshire Pomona)

## Boekrecensie

“The Story of the Herefordshire Pomona”, vertelt het verhaal achter een project in Herefordshire, een graafschap in de West-Midlands in Groot-Brittannië in de Victoriaanse tijd. Sommige mensen kunnen het beste uit zichzelf halen en laten iets tastbaars na dat bijna anderhalve eeuw later nog steeds zeer waardevol is. Henry Graves Bull, plattelandsdokter, zijn artistieke dochter Edith en Alice B. Ellis, een vrijwel onbekende vrouwelijke kunstenaar, werkten samen met grote gedrevenheid aan een boek dat wetenschap (pomologie), kunst (de aquarellen die het fruit afbeelden) en vernieuwing in de boekdrukkunst samenbrengt.

In de negentiende eeuw beschouwden de cidermakers in Normandië zich als leiders op het gebied van de pomologie. Henry Graves Bull bestreed deze opvatting. Hij reisde naar Rouen in 1884 om er een lezing te houden waarin hij met klem beweerde dat de oorsprong van de appel niet in Italië lag, maar in Engeland: de Druiden kenden al appels, dus al voordat de Romeinen Engeland koloniseerden. Ondanks deze harde woorden werd Bulls toespraak goed ontvangen en de cider, die de Engelse delegatie meegebracht had, werd bekroond met zeven medailles.

Toen Edith en Alice (en nog twee vrouwen) begonnen met het werk voor de Pomona, traden zij toe tot de Woolhope Naturalists' Field Club, waarvan de leden zich bezighielden met natuurhistorie, oudheden, literatuur en de nieuwe wetenschap geologie. Dit was bijzonder, want vrouwen leefden in die tijd in de schaduw van mannen. Zij



werden bijvoorbeeld niet toegelaten bij sociëteiten “omdat de ruimte in het gebouw van de club te klein was en de aanwezigheid van “ladies” op bijeenkomsten in het veld “moeilijk te managen” was. Het fruit dat zij wilden schilderen, werd in mandjes bezorgd bij de studio van de vrouwen. Ook schetsten zij het fruit in de boomgaard en maakten studies ‘en plein air’. Het was belangrijk dat fruit natuurgetrouw afgebeeld werd, want er was behoefte aan bij eigenaren van boomgaarden die het fruit leverden aan cidermakers. Robert Hogg (1818-1897), pomoloog, bioloog en boomkweker, heeft een aandeel geleverd aan de Pomona met zijn systeem voor het onderscheiden van appel en peer. Hij was adviseur en maakte de tekeningen van de doorsneden van het fruit.

De Herefordshire Pomona verscheen in 1885 en werd een bijzonder succesrijke uitgave, ondanks dat het boek werd gelanceerd als een verzameling ‘gekleurde afbeeldingen en beschrijvingen van de beste soorten appels en peren’. Een nieuwe techniek voor het reproduceren van gekleurde drukwerken in de 19e eeuw, de chromolithografie, maakte het mogelijk de aquarellen van Alice en Edith om te zetten naar ‘printable images’. Tegenwoordig wordt de Herefordshire Pomona met 441 bijzonder goede aquarellen van de hand van vrouwelijke illustratoren beschouwd als een mijlpaal in de Britse uitgeverij. Het dit jaar verschenen boek dat talloze afbeeldingen van fruit, foto's en manuscripten bevat, verkent het aandeel van de talentvolle vier vrouwen die centraal staan in de ontstaansgeschiedenis van een uitgave die zijn doel bereikte, het behoud van de boomgaarden in Herefordshire.

Marianne van Lienden

**Titel:** The Story of the Herefordshire Pomona.  
**Auteur:** Bill Laws.  
**Uitgever:** Logaston Press, Eardisley, UK.  
**Jaar van uitgave:** 2025, gebonden, 181 pag.  
**ISBN:** 978-1-910839-78-2  
**Prijs in Nederland:** € 25,95 inclusief verzending.



**Historische vruchtbomen**  
Lubbert Dijk, Baggelveld 2, 9312 VE Terheijl  
kwekerij “de Baggelhof”



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

Lubbert Dijk  
Baggelveld 2  
9312 VE Terheijl  
Telefoon: 06-11518397  
Email-adres: [lubbert@baggelhof.nl](mailto:lubbert@baggelhof.nl)

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



# Een fruitig Kerstmenu met een vleugje Mediterraan

Recepten die (bijna) niemand kent, maar die eenvoudig en heerlijk zijn.

### Eerste voorgerecht

#### Geroosterd brood met knoflookolie, paté en vleeswaren

Een klassieker in Toscane (Italië) waar het Fettunta heet. Het wordt ook wel bruschetta con aglio e olio of bruschetta all'aglio e olio genoemd. Zelf geef ik mijn gasten versgebakken meergranenbrood, zo warm uit de oven.

#### Ingrediënten

- Half wit boerenbrood
- 2 tenen knoflook
- Extra vergine olijfolie
- Zout
- Vleeswaren naar keuze, zoals paté van wild of cranberrypaté
- Voor vegetariërs kies je gedroogde tomaten en olijven

#### Bereiding

Rooster of grill het brood. Dit kun je doen op een houtvuur, in een pan, onder de grill of op een gietijzeren bakplaat.

Snijd de teentjes knoflook in tweeën.

Leg de sneden op een werkvlak en wrijf de aangesneden kant van de knoflook over het brood.

Verdeel de sneden over een opdienschaal en besprenkel royaal met olijfolie extra vergine. Breng op smaak met zout en dien onmiddellijk op.

Serveer met een plak paté.



### Tweede voorgerecht

#### Kweeperensoep

Dit recept is van mijzelf. Mijn verwende gasten vonden – en vinden – het zalig. Kweeperen haal je bij de Turkse winkel.

#### Ingrediënten

- 3 grote of 4 kleine kweeperen
- 1 Ui
- 1 Paprika
- 1 tl honing
- Kookroom

#### Bereiding

Maak de kweeperen schoon. Schil ze, verwijder de pitten en het klokhuis zorgvuldig. Bewaar de schillen, pitten en het klokhuis. Snijd de kweeperen in stukken en zet ze op met een liter water en een half (of heel) kippenbouillonblokje. Als ze gaar zijn, pureer je het geheel en voeg je room en wat honing toe, niet te veel, de soep mag niet zoet worden. Hier wordt je kookkunst gevraagd: voeg peper, zout, kruiden naar smaak toe.





## Hoofdgerecht

### Kip met gedroogd fruit uit de oven

Ook hier kies ik een volkomen onbekende weg. Dit gerecht smaakt geweldig goed en het is gemakkelijk te bereiden. Het is vrij naar 'Ik eet zo graag'.

### Ingrediënten

4 kipfilets met vel  
2 grote kweeperen of 3 kleine  
12 abrikozen (gedroogd) of andere gedroogd fruit, zoals pruimen, gedroogde appels of krenten en rozijnen  
2 tenen knoflook  
4 tomaten  
1 glas witte wijn

### Bereiding

Kook de schillen, zaden en het klokhuis van de kweeperen gedurende een half uur in zout water of bouillon – dat geeft pectine en smaak.

Neem vier kipfilets en braad ze mooi bruin in boter.

Doe ze in een schaal en giet het kooksel van de kweeperen erbij; de vaste delen kunnen in de groencontainer.

Leg op de kip: gedroogde abrikozen, pruimen, gedroogde appels of krenten en rozijnen naar keuze. Je bent immers bij de Turk geweest voor de kweeën, en die heeft een hele sortering van deze spullen.

Zet de kip een half uur in de voorverwarmde oven op 150°C.

Geef er een salade en aardappelpuree bij. De puree wordt mooi geel met een snufje kurkuma. Rijst smaakt er ook heel goed bij. Bij het hoofdgerecht kun je een koude appelcider schenken en na het hoofdgerecht een kaasplankje serveren.



## Dessert

Maak van tevoren stoofperen in rode wijn klaar.

Meng slagroom met Turkse yoghurt, half om half.

Leg de peren koud op de yoghurt en room in een schaaltje, bestrooi met bruine suiker en leg er granaatappelpitjes bovenop.

Verder kun je het geheel naar wens decoreren, bijvoorbeeld met een hulsttakje.

Gijs Pereboom



Gespecialiseerd in:

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

**Boomkwekerij ten Elsen**

Bezoek [www.tenelsen.nl](http://www.tenelsen.nl) voor meer informatie

Wij kweken duurzaam met milieukeur en onder skal



Kempersdijk 50, 7161 RG Neede  
0545 - 293 065 / 0612 - 239 168  
[info@tenelsen.nl](mailto:info@tenelsen.nl)  
[www.tenelsen.nl](http://www.tenelsen.nl)

## Roel Huistra ecologisch hovenier



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

## VRUCHTBOMEN EN KLEINFRUIT



Biologisch - dynamische  
KWEKERIJ  
DE VROLIJKE NOOT

Oosterbutenweg 2  
8251 GH Wapserveen  
tel. 0521 - 321 580  
[www.devrolijkenoot.nl](http://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

## Salix Boomzorg

Onderhoud van boom en landschap



**boomverzorging  
snoeien fruitbomen  
landschapsonderhoud  
erfbeplanting**

[www.salixboomzorg.nl](http://www.salixboomzorg.nl) | 06 486 972 37

### 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](mailto:arkleefstra@zonnet.nl)

**kwekerij- & postadres:**  
Weaze 29  
8495 HE Aldeboarn  
T: 0566-631588/06-50972593  
E: [arkleefstra@zonnet.nl](mailto:arkleefstra@zonnet.nl)

Voor openingstijden en meer informatie:



**WWW.VRUCHTBOOM.NL**



NPV website



NPV op FaceBook