

# FRUCTUS



PERIODIEK VAN DE STICHTING BEHOUD EN BEVORDERING FRUITCULTUUR

Jaargang 18 : 2010 Nr.4

## Colofon

### Fructus: jaargang 18 : 2010 nr. 4

#### Inhoud

Cascade een zoet smakende peer die heel mooi rood van kleur is. . . . .	1
Colofon . . . . .	2
Agenda . . . . .	3
Kolommetje. . . . .	3
Adreslabels . . . . .	4
Oproep . . . . .	4
Speciale perzik . . . . .	4
Lektuur . . . . .	5
Hoogstamfruit langs de IJssel (2). . .	6
Sleedoorn . . . . .	10
Buitenplaats Queekhoven. . . . .	13
Bijzondere vruchten, Champion, Ludovic en Rea's Mammoth . . . . .	15
Gouwe ouwe . . . . .	16
Leibomen, 'De meerarmige spalier-cordon' . . . . .	17
Bewaar die smaak. . . . .	23
Loodglans. . . . .	26
Insectenhotel . . . . .	27
Hoornaar . . . . .	29
Statistiek . . . . .	31
Advertenties . . . . .	32

#### Wat beoogt de stichting?

De stichting wil de Fruitcultuur behouden en stimuleren. Hieronder wordt verstaan dat de stichting die activiteiten zal organiseren die nodig zijn om de gestelde doelen te bereiken. Zoals bijvoorbeeld: voorlichting geven omtrent aanplantingen, snoeien, bemesten, natuurlijke bestrijding van ziekten enz. Elke abonnee kan vragen betreffende deze zaken aan de stichting stellen. Voor antwoord steeds een geadresseerde en gefrankeerde enveloppe voor antwoord bijsluiten. U kunt ook per mail vragen stellen.

De stichting geeft sinds begin 1993 een kwartaaltijdschrift, genaamd 'Fructus' uit. Een ieder kan een eigen artikel hierin schrijven of een idee hiervoor voorstellen. De stichting geeft verder een uniek losbladig systeem uit, waarin oude, nieuwe en bijzondere fruitrassen met foto's in kleur worden afgebeeld en uitvoerig beschreven. Vele van de afgebeelde fruitsoorten in deze losbladige uitgave, zijn nog nooit afgebeeld. Verder geeft de stichting nog diverse lectuur uit over de fruitteelt. Het tijdschrift wordt aan iedere abonnee, donateur, subsidiegever en begunstiger verstrekt, hoe wordt men abonnee, donateur, subsidiegever of begunstiger? Maakt men minimaal Euro 25,— per jaar over (buitenland Euro 34,—) op een van de boven vermelde rekeningen dan ontvangt men alle uitgaven van dat jaar van het tijdschrift 'Fructus', franco thuis. Men kan het losbladig systeem ontvangen door minimaal Euro 50,— per jaar (buitenland Euro 60,—) over te maken op een van de boven vermelde rekeningen van de stichting. Iedere abonnee, donateur, subsidiegever en begunstiger heeft altijd gratis toegang tot de museumtuin, bijeenkomsten, lezingen, tentoonstellingen enz.

#### Administratie-gegevens:

Stichting 'Fruitcultuur'  
Postbus 83 NL - 6980 AB Doesburg

Algemeen tel.nr. tot 20.00 uur 06 51268802

Postgiro: 238 51 93 - IBAN: NL 36 PSTB 0002 3851 93.  
BIC: PSTBNL21.  
RABO - bank: 31.50.94.729 - IBAN: NL 07 RABO 0315  
0947 29. BIC RABONL2U.

**Internet: [www.tolderas.nl](http://www.tolderas.nl)**

**Mail: [fructus@scarlet.nl](mailto:fructus@scarlet.nl)**

Fructus verschijnt eenmaal per kwartaal: omstreeks eind januari, april, juli en oktober.

#### Abonnementen:

Prijs: Euro 25,— per jaar.  
Buitenland Euro 34,— per jaar.  
Losse nummers Euro 7,—.  
Losse nummers bij toezending Euro 9,—.  
Losbladig systeem Euro 50,— per jaar.  
Buitenland losbladig systeem Euro 60,— per jaar.  
Inclusief verzendkosten, bij vooruitbetaling.  
Betaling door overmaking van het bedrag op een van bovenvermelde rekeningen.  
Abonnementen lopen van januari tot december.  
Opzegging abonnement, schriftelijk voor begin nieuwe jaar.  
Advertentietarieven op aanvraag.

Vormgeving, opmaak, initiatief, idee en titel © 1993 :  
Bennie Giesen.

Zonder voorgaande schriftelijke toestemming van de stichting mag niets uit deze uitgave, op welke manier dan ook, vermenigvuldigd worden.

Alle foto's, tekeningen enz. in dit tijdschrift zijn van de stichting, tenzij een andere herkomst hierbij is vermeld.  
ISSN nummer : 0929-6395 - 'Fructus'.

ISBN nummer : 90-802076-2-4 - losbladig systeem.  
'Beschrijvingen en afbeeldingen van fruitgewassen voorkomend in Nederland'.

#### Museum en museumtuin 't Olde Ras

**Gevestigd aan de Parallelweg Den Helder 1 - 6982 DV Doesburg.**

## Agenda 2010

De museumtuin is elke woensdag- en donderdagmorgen van 8.30 - 11.30 uur geopend.

Vanaf zaterdag 16 oktober is de museumtuin elke zaterdag weer geopend voor bomen verkoop van 8.30 - 13.00 uur (bij vorst gesloten).

Voor speciale rondleidingen vanaf 10 personen kunt u een afspraak maken.

Op 13 en 14 november 2010 van 10.00 tot 17.00 uur, organiseert de stichting weer haar jaarlijkse grote fruitteelttentoonstelling. Houd u deze dat vast vrij, wij verheugen ons op uw bezoek.

## Kolommetje

Als u dit nummer openslaat is de zomer al aardig op zijn retour hoewel we hopelijk nog volop kunnen genieten van fraai, zonnig herfstweer.

Er is inmiddels al heel wat fruit geoogst en hopelijk is dat ook letterlijk het geval geweest. In mijn omgeving was de dracht nogal wisselend. Bennie Giesen mailde dat de pruimen tegenvielen maar mijn overbuurman op de volkstuin had een boom, die stampend vol hing. Je kunt er dus niet alles over zeggen.

Wat me dit voorjaar opviel, bij ons op het complex tenminste, is het geringe aantal bijen (maar gelukkig een flink aantal hommels en die weten ook van wanten al zijn ze niet soortvast). We hebben vorig najaar met een aantal vrijwilligers een echte bijenstal voor vier volken getimmerd maar helaas kwamen de volken pas toen de bloei van het fruit al achter de rug was.

Ik ben net terug van vakantie: een week in Drenthe en drie dagen gefietst in het oosten en noorden van Groningen.

Groningen?

Ja zeker, naar mijn idee kun je bijna nergens mooier fietsen dan daar. En je hoort écht niks, behalve een paar meeuwen en af en toe een trekker.

Helaas viel het bij terugkomst met de fruittuin niet mee. Vlak voor het vertrek had ik hem helemaal schoon. Het lijkt wel of het onkruid/de ongewenste planten (doorstrepen wat u niet te pas komt) tijdens je afwezigheid eens zo hard groeit/groeien. Inmiddels ziet hij er alweer anders uit: een scherpe schoffel in combinatie met sneldrogend, zonnig weer doen wonderen.

Waar ik ook van baalde is het feit dat tientallen appels aangepikt waren door merels die huizen in de houtwal achter mijn tuin. En dan heb ik het niet over bijna rijp fruit, daar kan ik me nog wat bij voorstellen, maar over kleine groene knikkers. Op de meeste 'wonden' zaten inmiddels (de eerste) wespen.

En zo ebde de vakantievreugde weer snel weg, als badwater door de afvoer.

En zo kom ik weer op het dilemma: thuisblijven (en je geld in je zak houden en geen aangepikte vruchten) of vakantie (die zelfs, al doe je geen gekke dingen, een kapitaal kost en bovendien volop aangepikt fruit oplevert)?

Ik ben er nog niet uit waar mijn voorkeur naar uitgaat maar ik heb nog een jaar de tijd voor het weer vakantietijd is en dat haalt de druk van het besluit er behoorlijk af.

Inmiddels heb ik een aantal fruitbomen afgedekt met insectengaas zodat de aanpikkerij hopelijk achter de rug is.

En wat was dat fietsen op het Groninger platteland en in de Drentse bossen heerlijk...

*Peter Kouwenhoven.*

# Adreslabels

De adreslabel van dit nummer van Fructus is uitgevoerd als nota voor het abonnementsgeld voor het volgend jaar 2011.

Kijk welke voor u van toepassing is, zoals of u alleen Fructus wilt of daarnaast ook het losbladig systeem voor het jaar 2011. Voor het buitenland gelden afwijkende tarieven.

De adreslabel van het eerste nummer van Fructus in 2011 wordt weer, zoals eerder, uitgevoerd als abonnementskaart voor 2011. Bewaard u deze a.u.b. goed, met de abonnementskaart hebt u voor alle evenementen en bezoeken gratis toegang.

Andre en Dorin Jansen uit Zevenaar hebben een boomgaard waar vele soorten vruchten groeien zoals; appels, peren, pruimen, noten enz. Ze doen weinig met de vruchten en vragen of er mensen zijn die de vruchten willen plukken zodat ze efficiënter gebruikt worden. Ze vinden het jammer dat vele vruchten elk jaar overstag gaan. Tevens moeten er wat oude bomen verwijderd worden en nieuwe aangeplant. Als voorwaarde stellen zij dat de liefhebber de bomen verzorgd, snoeit en zorgt voor nieuwe aanplant. Als er een goede oogst is stellen zij een jaarlijkse kleine attentie op prijs voor het beschikbaar stellen van de boomgaard.

Tel 0316 330548 of 0654352374.

## Speciale perzik

De stichting heeft dit jaar weer een speciale perzik in de verkoop, deze zijn alleen verkrijgbaar in struikvorm en kunnen eenvoudig, indien gewenst opgekweekt worden tot half- of hoogstam. U kunt voor deze bomen terecht vanaf woensdag 3 november.

Hieronder geven we een foto van het ras weer en een korte beschrijving.



*De "Marketon" heeft witgeelachtig vruchtvlees, goed sappig, bros en smeltend, de smaak is typisch fris met een fijn perzikaroma.*

*De boom groeit vrij sterk, sterke bloesem en draagt regelmatig vruchten. Boom is vrij ongevoelig voor ziekten, soms komt gom in de vruchten voor.*

*De boom heeft weinig last van de perzikkrulvlekkenziekte.*

*De herkomst van de Marketon is onbekend.*

## Lectuur

Uitgegeven door de stichting, wilt u een of meerdere van deze werken toegestuurd krijgen. Maakt u dan het betreffende bedrag over op een onzer rekening nummers onder vermelding van de titel(s). Bij de aanschaf van meerdere titels kunt u de verzendkosten nemen van de titel met de meeste verzendkosten. U kunt deze ook verkrijgen bij uw bezoek aan de museumtuin of fruitshow. U bent dan uiteraard geen verzendkosten verschuldigd.

Verder zijn er tijdens de fruitshow nog enkele bijzondere, zeldzame en oude boekjes verkrijgbaar.

### **Bijzondere recepten:**

*Edy Riewald.* Zesde geheel vernieuwde druk is klaar. Het boekje is uitgebreid met 28 bladzijden met nieuw geplaatste recepten. Prijs Euro 10,—. Inclusief verzendkosten Euro 13,—.

### **Kersen: Teelt en rassenoverzicht (Uitverkocht)**

*B.J. Giesen.* Teelt van zoete kersen op zwakgroeiende onderstammen. Verder een rassenbeschrijving van zoete- en zure kersen. Hier staan 1718 kerserassen in beschreven met nog 1108 synoniemen. Nog steeds het boek en handleiding voor de teelt van zoete kersen welke teelt nog steeds opleeft. Prijs Euro 16,—.

Incl. verzendkosten Euro 19,—.

### **Perenregister:**

*Peter Engelsman & Bennie Giesen.* Er staan 3307 pererassen vermeld in het register. Daarnaast worden nog 2486 synoniemen genoemd. Verder een erg uitgebreide literatuurlijst en herkomst gegevens. Een exclusief standaardwerk. Prijs Euro 11,—. Incl. verzendkosten Euro 14,—.

### **Bestuivertabellen voor houtige fruitgewassen (Uitverkocht: indien u 5 euro overmaakt op ons gironummer o.v.v. bestuivertabellen, wordt u het boekje als PDF-bestand toegemailed, mailadres vermelden)**

Het boekje met bestuivertabellen bevat 154 kerserassen, 426 pererassen, 181 pruimerassen en 646 appelrassen en verder nog andere fruitsoorten. Prijs is Euro 12,—. Incl. Verzendkosten Euro 15,—.

### **Prunus, algehele revisie en benoeming nieuwe sectie Myrtifolia in het Ondergeslacht**

**Laurocerasus.** *B.J. Giesen.* Het geslacht Prunus opnieuw ingedeeld. 400 Prunussoorten, 74 nieuwe combinaties, 82 zwart/wit afbeeldingen, 100 kleurenfoto's, 501 blz. Genaaid en harde kaft met goudopdruk, luxe uitgave. Prijs is Euro 190,—, inclusief verzendkosten Euro 200,—. (Nog enkele exemplaren aanwezig).

# Fruitbomen

Meer dan 1500 oude, nieuwe en bijzondere fruitrassen, te leveren in laagstam, halfstam vanaf 120 cm stamlenkte, hoogstam vanaf 180 cm stamlenkte, parasolbomen, Ballerinaboompjes, leibomen in velerlei ( groot en klein ) uitvoeringen enz.

Steeds meerdere honderden rassen op voorraad in appel, peer, pruim, kers, moerbeï, mispel, kweeper, walnoot, hazelnoot op stam en struik, sierappel, sierpeer, myrabolaan, mirabel, bessen, perzik, abrikoos, nectarine, amandel enz.

De grootste particuliere collectie van Europa op voorraad.

*Ook diverse zwaardere bomen te koop in zowel laag- als hoogstam tot 15 cm in doorsnede.*

Verkoop tot eind april elke woensdag- donderdag van 8.30 - 11.30 uur, zat. open van 9.00-15.00 uur, verder op afspraak.

- Museumtuin 't Olde Ras - , Parallelweg Den Helder 1 te Doesburg

Gelegen pal aan de N 317 hoek N 338

Tel. 0651268802

Internet: [www.tolderas.nl](http://www.tolderas.nl)

# Hoogstamfruit langs de IJssel (2)

## Boerderijen met fruitbomen aan de IJssel

De boerderijen aan beide zijden van de IJssel zijn hoofdzakelijk ontstaan in de tweede helft van de negentiende eeuw.

Er zijn ook boerderijen vóór die data ontstaan langs de IJssel rivier, deze staan dan op natuurlijke of opgeworpen terpen of hoger gelegen wallen. De bevolking in heel West-Europa groeide, het transport vereenvoudigde.

Omdat de handel na deze tijd enorm opbloede en de vraag naar landbouwproducten ook enorm steeg gingen het de boeren financieel steeds beter.

In het eind van de negentiende eeuw kwam de klad in de land- en tuinbouw, ook al door dat deze tak op grote schaal zich had uitgebreid. De boerderijen langs de IJssel hadden het voordeel dat deze op uitstekende bodem stonden waardoor de gewassen goed geteeld konden worden.

In die jaren kwam de fruitteelt voor commerciële doeleinden op gang.



Boerderijboomgaard aan de IJssel nabij Zutphen



Boerderijen werden steeds groter door de schaalvergroting. Hierdoor moesten de taken ook weer meer verdeeld worden. De boer en zijn knechten waren hoofdzakelijk verantwoordelijk voor de gang van zaken op de boerderij, zoals voor het vee en alles wat daarbij hoorde. Van lieverlee was de moestuin steeds belangrijker en natuurlijk hierbij de fruittuin. Vooralsnog was de moes- en fruittuin voor eigen gebruik, maar al snel werd duidelijk dat een overschot hiervan in goede jaren een belangrijke inkomstenbron was. Voor eigen gebruik werd fruit verwerkt voor de donkere dagen in de wintermaanden.

De boerin had over de moes- en fruittuin de verantwoording. Ook had de boerin meest de beschikking over een spieker (opslaggebouwtje voor landbouwproducten) al dan

Kapitale fruitbomen die als reuzen in de wei staan



niet gecombineerd met een bakhuis. Hier werden landbouwproducten en de opbrengst van de fruittuin in opgeslagen en eventueel verwerkt.

De vraag werd steeds groter en producten die veel gevraagd waren werden meer geproduceerd met als resultaat meer inkomsten. Vooral fruit was gevraagd. Een ander resultaat van dit gebeuren was dat na tijden de productie en aanbod te hoog werd en hierdoor dalende prijzen. Zoals nu ook nog steeds voorkomt met vraag en aanbod.

Door de grotere aanplantingen van fruit kwam in het midden van de twintigste eeuw een ernstige crisis in de fruitteelt door een te groot aanbod, ook vanuit de omliggende landen.

Ook konden de boeren niet meer concurreren met de inmiddels opgekomen fruitteelt aan laagstamige bomen. Deze gaven snellere en grotere producties van fruit dat ook nog beter geteeld kon worden dan de hoge hoogstammen.

Na die tijd (tweede wereldoorlog) was het niet meer nodig om je eigen fruit te telen. Men kon eenvoudiger en meest ook voordeliger het benodigde fruit aanschaffen. Kwam daarbij nog de rooipremies en weg waren grote aantallen hoogstamfruitbomen.

De vershraling van het landschap had toegeslagen.



Nog een vrij jonge boomgaard

### De moestuin

In de moestuin werden groenten, kruiden en kleinfruit geteeld. In de moestuin ook wel hofje genoemd stond het kleinfruit zoals aardbeien, frambozen, bessen en kruisbessen.

Uit de moestuin werden groenten verwerkt voor later gebruik. Ook fruit werd verwerkt tot verschillende producten.

### De boomgaard

Bij boerderijen kwamen van oudsher fruitbomen voor op het erf om te voorzien in de fruitbehoefte van het gezin en het personeel. Er waren appels, peren, pruimen, kersen en ook vaak een of meer walnotenbomen. De bomen stonden aan de rand van het erf of verspreid in een aangrenzende wei die boomgaard of bongerd werd genoemd. Het waren zogenaamde hoogstamfruitbomen en de gebruikte rassen waren meestal streekgebonden en gekozen naar de smaak en behoefte van het boerengezin, later ook voor de vraag om te verkopen.

Omstreeks 1870 ontstond door een groeiende vraag naar fruit in steden en de verbeterde mogelijkheden tot transport een marktgerichte, grootschaliger fruitteelt in de vorm van productieboomgaarden. Met name de weiden aan weerszijden van de IJssel bleken een vruchtbare bodem te hebben voor fruitteelt. Daarmee werd de fruitteelt op steeds meer IJsselboerderijen een productietak naast akkerbouw en veehouderij.

Er werden in de IJsselstreek vooral appels en peren geteeld voor de markt naast eigen gebruik. Men plantte steeds een beperkt aantal bomen van diverse rassen om spreiding te hebben in vroege en laatrijpende producten en handfruit en bewaarfruit (stoofperen en moesappelen).

In de loop van de twintigste eeuw groeide deze fruitteelt uit tot een oppervlakte van ruim 2000 ha. Er waren fruitveilingen in Zutphen, Olst en Deventer (later Twello).

Naar schatting is er in het noordelijke deel van de IJsselstreek tussen Zwolle, Deventer en Voorst nog een 100 tot 150 ha aan hoogstamfruitboomgaard. Dit zijn restanten van oude productieboomgaarden, boerderijboomgaarden, maar gelukkig ook een sterk groeiend aantal nieuw aangeplante hoogstamfruitbomen.



Prima verzorgde moestuin met kleinfruit



Grote nieuw aangeplante hoogstamboomgaard



Naast landschappelijke waarde zijn de boomgaarden ook belangrijk als verblijfplaats voor vele soorten dieren.

### **Fruitrassen in de IJsselstreek**

Met het rooien van de boomgaarden verdwenen ook de oude fruitrassen uit de IJsselstreek. Er werden vroeger in de streek tientallen rassen appels en peren geteeld met verschillende smaken, gebruiksmogelijkheden en gebruikperiodes.

Er zijn in de IJsselstreek diverse rassen ontstaan, denk hierbij aan IJsselpronk (Warnsveld) en Hendrikappel (stamt uit Zutphen). Bij kersen zien we Ridderoordtsche (De Steeg). En niet te vergeten natuurlijk de recente nieuwe aanwinsten geselecteerd door onze stichting.



### **Gebruiksmogelijkheden**

Fruit kan op velerlei manieren gebruikt worden.

Naast dat fruit meestal goed smaakt is het ook een belangrijke leverancier van vele vitamines en mineralen.

Fruit wordt in eerste instantie vers geconsumeerd, daarnaast wordt fruit op vele manieren geconserveerd voor later gebruik. Verwerkt wordt het in bijna niet op te noemen gerechten en worden er vele dranken van gemaakt.



Wecken (steriliseren) wordt niet veel meer gedaan maar er zit een kentering in, mensen vinden het jammer dat een teveel aan geoogst fruit uit eigen boomgaard verloren gaat en zoekt methoden om dit toch later te gebruiken. Diepvries biedt uitstekende resultaten en ook steriliseren komt weer in gebruik. Voor dit laatste kan men prima de potten met schroefdeksel gebruiken waar men groenten en fruit in koopt. Deze moeten voor hergebruik wel erg goed schoongemaakt worden.

De bezoekende sappersen die in het seizoen her en der worden opgesteld krijgen steeds meer bekendheid. Sap van eigen fruit smaakt heerlijk en is ook nog wel tot 2 jaar te gebruiken.

Er kan van fruit uitstekende sappen en dranken gemaakt worden.

De mogelijkheden om al dan niet in combinatie met verschillende fruitsoorten jams en aanverwant te maken zijn legio.

# Sleedoorn

*Prunus spinosa*

Sleedoornvruchten worden nog steeds ondergewaardeerd, zij zijn erg nuttig voor de mens en hebben vele verwerkingsmogelijkheden.

De Sleedoorn stamt van origine uit Azië maar is ondertussen over bijna de gehele wereld verspreid.

De sleedoorn is bijna niet meer weg te denken in ons landschap, ze komen eigenlijk overal voor, aan wegranden, bermen, struvelen, heggen enz. ze verwilderen erg. De soort is niet erg bodemgevoelig en groeit bijna overal. Sleedoornplanten worden tot zo'n 5 meter hoog en woekeren behoorlijk. Ze vormen een dicht struikgewas met sterke takken waaraan weer harde en scherpe doornen zitten. Verwilderd

struikgewas van sleedoorn is voor de mens ondoordringbaar. Zij bieden dan ook een uitstekende schuilplaats voor vogels, hun vijanden kunnen bijna niet in sleedoornstruikgewas komen.

Sleedoorns zijn één der eerste bomen die bloeien in Nederland, andere wilde soorten zoals de kerspruim bloeien ook vroeg.

De sleedoorn heeft geen bestuiver nodig om vrucht te zetten en kan eenvoudig door middel van zaaien worden vermeerderd.

De Sleedoorn heeft een steenvrucht, bestaande uit een zeer harde pit (het zaad) en daaromheen het zachte en sappige vruchtvlies. Dezelfde opbouw hebben ook de vruchten van Pruim, Kers, Perzik, Amandel en Abrikoos, die ook tot de familie van de roosachtigen (Rosaceae) behoren.

## Bloesem

Sneeuw witte bloesems overladen de plant zeer vroeg in het voorjaar. Als de winter nog niet echt is weggetrokken, zie je de witte bloesem van de Sleedoorn als een sneeuwvlokentapijt op de takken liggen.



Bloeiende Sleedoorn in het landschap



Sleedoornbloesem

## Vruchten

De vruchten worden tot zo'n 15 mm in doorsnede maar er zijn vormen bekend die vruchten hebben die groter van formaat zijn, tot wel ruim 20 mm in doorsnede.

Ze zien er zo verleidelijk uit, de donkerblauwe pruimen van de Sleedoorn, maar wat valt het tegen als je zo'n vrucht in je mond steekt. Zuur en vooral wrang, dat is de heersende smaak. Zo wrang dat alles in je mond samentrekt en ruw en stroef aanvoelt. Niet voor niets noemt men de Sleedoorn 'trekkebek'. Nee, de Sleedoorn is niet bedoeld voor verse consumptie, hoe gezond hij ook is met zijn hoge gehalte aan vruchtenzuren, aroma's en vitamine C. Vooral de looistoffen dragen bij aan deze bittere wrangheid.

## Gebruik

Aftreksel van sleedoornbloemen werken bloedreinigend.

Struiken van de Sleedoorn hebben een sierwaarde door hun vroege bloei in het landschap. Het taaie hout wordt gebruikt voor stokken en ander geriefhout zoals hooigafels. De doorns werden vroeger gebruikt als worstepinnen, de langste doorns werden in balken van het plafond gestoken waaraan de worsten werden gehangen om te drogen.

Vruchten hebben een bitterzurige smaak en zijn eerst na inwerking van vorst pas genietbaar en geschikt voor verwerking.

Zij zijn geschikt om te worden verwerkt tot wijn, likeuren, brandewijn en als toevoeging in andere wijnen en dranken. Ingelegd in olie of suiker worden ze geconsumeerd bij vleesgerechten.

Zij worden gebruikt als grondstof al dan niet in combinatie met andere vruchten voor sap, compote en jams.

Sleedoornolie



### Sleedoornwijn

Neem 12 kg Sleedoorns, 1 kg Rozijnen, 14 liter water, 5 gram zout, 6 kg suiker, 2,5 ml Pecto Enzymen, 2 gram sulfiet, 0,75 liter brandewijn.

Was de Sleedoorn goed in water met sulfiet en citroensap. Stop ze 24 uren in de diepvriezer.

Doe de Sleedoorn in een vat en voeg er het kokende water aan toe waarin 3 kg gram suiker is opgelost.

Kneus de Sleedoorn zonder de pitten te beschadigen.

Na afkoelen de gistvoeding, pecto enzymen, sulfiet, en de rozijnen toevoegen.

Dit 24 uren laten staan onder waterslot en regelmatig omroeren.

Maak een giststarter op basis van de gist hierboven weergegeven en voeg die bij de massa.

Laat vervolgens 10 dagen gisten en verwijder de grove delen van sleedoorn en rozijnen.

Na uitgisting ongeveer 10 dagen staan laten, hevelen we over. We voegen vervolgens 3 kg suiker of een equivalent met honing aan toe.

Na 14 dagen meten we het alcoholgehalte en voegen alcohol (of brandewijn) toe, 20 tot 22 % alcohol is ideaal.

Neem vervolgens een meerjarige tak van een eik verwijder de schors (enkele stukken van 20 cm volstaan), laat deze twee weken drogen. Hang de takken vervolgens 6 weken in de fles en verwijder ze nadien.

Laat de porto circa 3 jaar rijpen bij een temperatuur van 16 graden.

### Zoetzuur van sleedoorn

Neem 1,2 kg sleedoornbessen, 3/8 liter rode wijn, 1/8 liter zachte wijnazijn, 100 gram bruine suiker, 100 gram keukenstroop, 3 kruidnageltjes, 1 kaneelstokje, 1/2 theelepel peperkorrels, 1/2 vanillestokje, 1 eetlepel mosterdzaadje en 1 sinaasappel.

Was de vers geplukte bessen, droog ze en prik ze één voor één een paar keer met een cocktailprikker in.

Breng in een tamelijk grote pan de wijn, de azijn, de suiker, de stroop, de kruiden en de rasp en het sap van de sinaasappel aan de kook en laat 4 - 5 minuten doorkoken.

Voeg de sleedoornbessen in porties toe en laat iedere portie 3 - 4 minuten koken voor ze met een schuimschaaf uit het kookvocht in goed afsluitbare potten worden geschept.

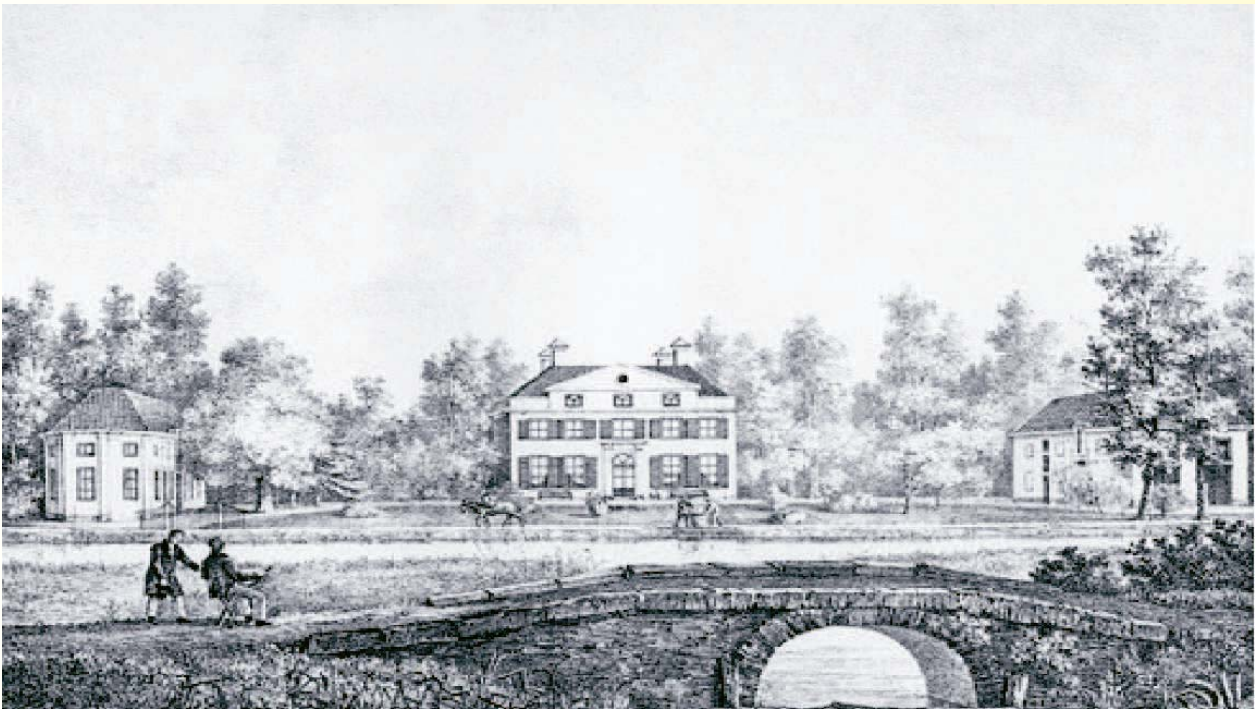
Giet er zoveel kookvocht op tot de potten tot aan de rand toe gevuld zijn en sluit ze af.

Op deze manier bereid, zijn de sleedoornbessen minstens 4 - 5 maanden houdbaar.



# Buitenplaats Queekhoven

In onze serie kastelen, buitenplaatsen en landhuizen met leibomen behandelen we dit maal 'Buitenplaats Queekhoven' te Breukelen.



## Geschiedenis

Met de verwoesting van het oudste huis in 1672 is waarschijnlijk ook het archief van voor die tijd verloren gegaan, waardoor we niets weten van dit eerste huis en zijn bewoners.

De oudste afbeelding van het herbouwde huis dateert van 1719. In dat jaar is het een kostschool voor jongens, waar het waarschijnlijk ook zijn naam aan te danken heeft. De eigenaar was toen Monsieur Pierre Mannouri.

Bij de verkoop in 1776 door Wilhelmina Alletta Kien van de buitenplaats aan Adelbertus Ahuys luidt de omschrijving: *“buytenplaets met heerehuizinge c.a. en weyland en bosch, tesamen groot: 13 mergen”*.

In 1822 werd het huis gekocht door Gijsbert Christiaan Bosch Reitz, die getrouwd was met Elisabeth Kuvel. Gedurende 4 jaar woonden ze in het huis en in die periode werd hun zoon Guillaume Jacques Abraham geboren (in 1825). In 1826 verhuisden ze naar een grachtenhuis in Amsterdam.

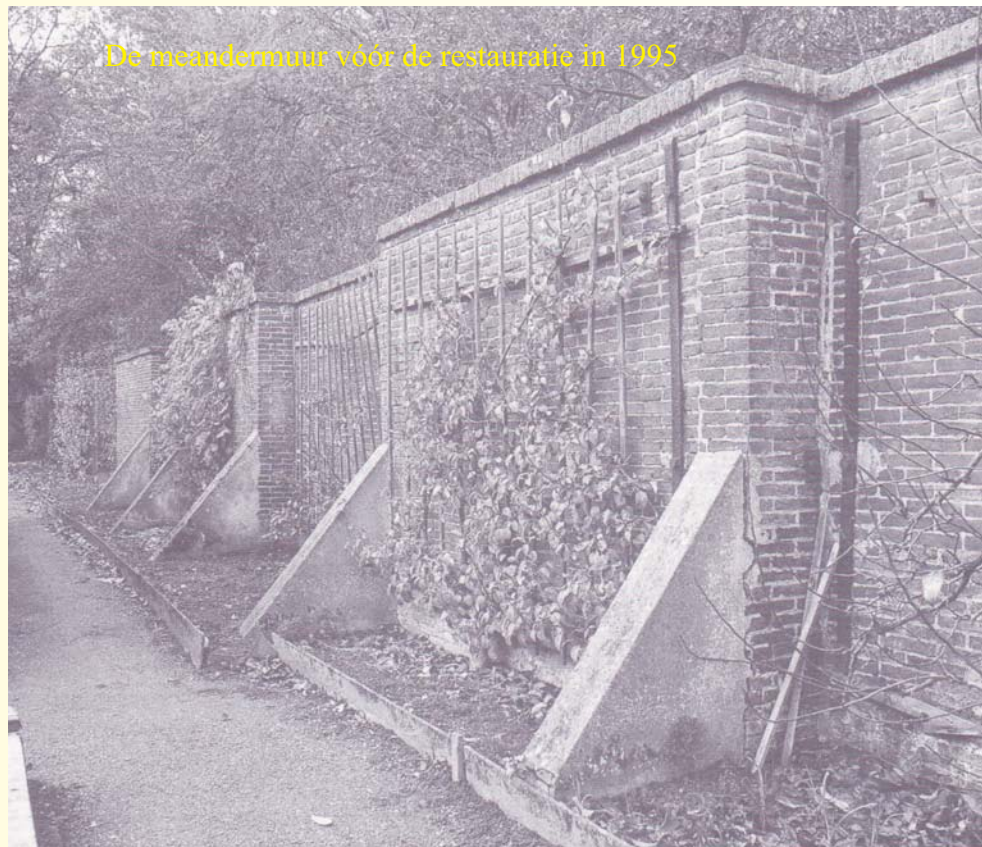
In het begin van de negentiende eeuw, in elk geval voor 1836, werden er twee bijgebouwen toegevoegd, terwijl omstreeks 1880 het interieur sterk gewijzigd werd.

De toenmalige eigenaar, C.W. Matthes (I), die sinds 1860 eigenaar was, liet alleen de koepelkamer ongewijzigd en liet tevens een dakkapel toevoegen.

In de tuin staan veel oude bomen. Er staat een paardekastanje, die mogelijk zelfs uit de 17e eeuw stamt. Ook zeldzame boomsoorten komen voor.

Achterin het park ligt een grote moestuin met boomgaard waaromheen aan twee zijden is omgeven door een fruitmuur. Dit noemt men ook wel het 'eiland'.

Hier staan verschillende oude fruitrassen aangeplant. Tegen de muren (dit zijn zogenaamde meandermuren) zijn ook vele leibomen aangeplant met voornamelijk oude rassen.



Bij de peren staan er onder andere;

Durondeau, Winternelis, Maagdenpeer, Nouveau Poiteau, Jut, Pitmaston Duchesse en Seigneur Esperen.

Bij de appels zien we;

Signe Tillisch, Close, Reinette d'Orange, Luntersche Pip-peling en Dubbele Bellefleur.

In en om de boomgaard zien we er nog soorten zoals, vijg, moerbeï, pruimen, bessen, druiven, kwee, perzik, kers en perzik.

Zo rond de jaren 60 van de vorige eeuw is de Eduard van Beinum Stichting actief in het huis, die er een vermaard muziekcentrum in vestigde, dat geleid werd door de bekende harpiste Phia Berkhout. Op het eiland staat nog een oud houten gebouw dat hiervoor dienst deed.



# Bijzondere vruchten

In onze serie bijzondere vruchten waarin vruchtrassen kort aan bod komen ditmaal enkele kweerrassen.



*De Champion is gekweekt door Meech, Vine-land, New York, U.S.A. En is sinds 1874 bekend.*

*De behoorlijk grote vruchten zijn kort peervormig, wat onregelmatig van vorm en sterk viltig op de schil. Het vruchtvlees is heldergeel van kleur, sappig, vast aromatisch en sterk geurend. De vruchten zijn vrij vroeg rijp.*

*De boom groeit middelsterk en vrij steil, hij draagt goed en regelmatig vruchten.*

*De vrucht leent zich goed om te verwerken. Ziekten komen weinig voor, ook het bruinverkleuren van het vruchtvlees komt bij dit ras weinig voor.*

*Ludovic is een ras van onbekende oorsprong. De appelvormige vruchten worden niet erg groot van formaat. Ze zijn groengeel van kleur en slechts licht geribd. De boom groeit matig sterk en half steil, hij draagt vroeg en erg goed vruchten. Deze rijpen begin oktober. Voor ziekten is het ras weinig gevoelig.*



*Rea's Mammoth stamt uit de U.S.A.*

*De vruchten worden zeer groot van formaat en zijn peervormig. Sterk geribd is de vrucht.*

*De boom groeit sterk met steile takken.*

*Hij draagt vroeg, goed en regelmatig vruchten die begin oktober rijpen.*

*De vruchtkwaliteit is goed.*

*De boom en vruchten van de Rea's Mammoth hebben weinig last van ziekten.*

*Een prachtig gezicht de vele en grote vruchten aan de boom.*

# Gouwe ouwe

Als gouwe ouwe ditmaal een hoogstamboom van het pereras 'Princes Marianne'.  
Het ras is gekweekt door Jean Baptiste van Mons in België omstreeks 1800. De peer is genoemd naar de Nederlandse Koningsdochter, Princes Marianne.





# Leibomen

## De meerarmige spalier-cordon.

In de serie over de opkweek van leibomen zullen we in dit nummer van Fructus zullen we de meerarmige spalier-cordon behandelen.

Dit model leiboom kan zowel vrijstaand als ook opgekweekt worden tegen een muur of schutting.

Het best kunt u de armen 30 - 40 cm uiteen opkweken, de hoogte kan variëren van 2 - 3 meter al gelang u wilt, hoe hoger hoe moeilijker bereikbaar.

Deze vorm is reeds enkele eeuwen bekend en erg geliefd bij velen die grotere vlakken willen bekleden. De vorm kan eventueel nog uitgebreid worden met meer armen als u wilt.

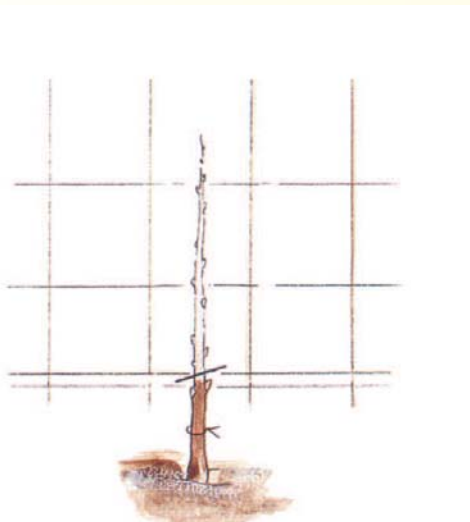
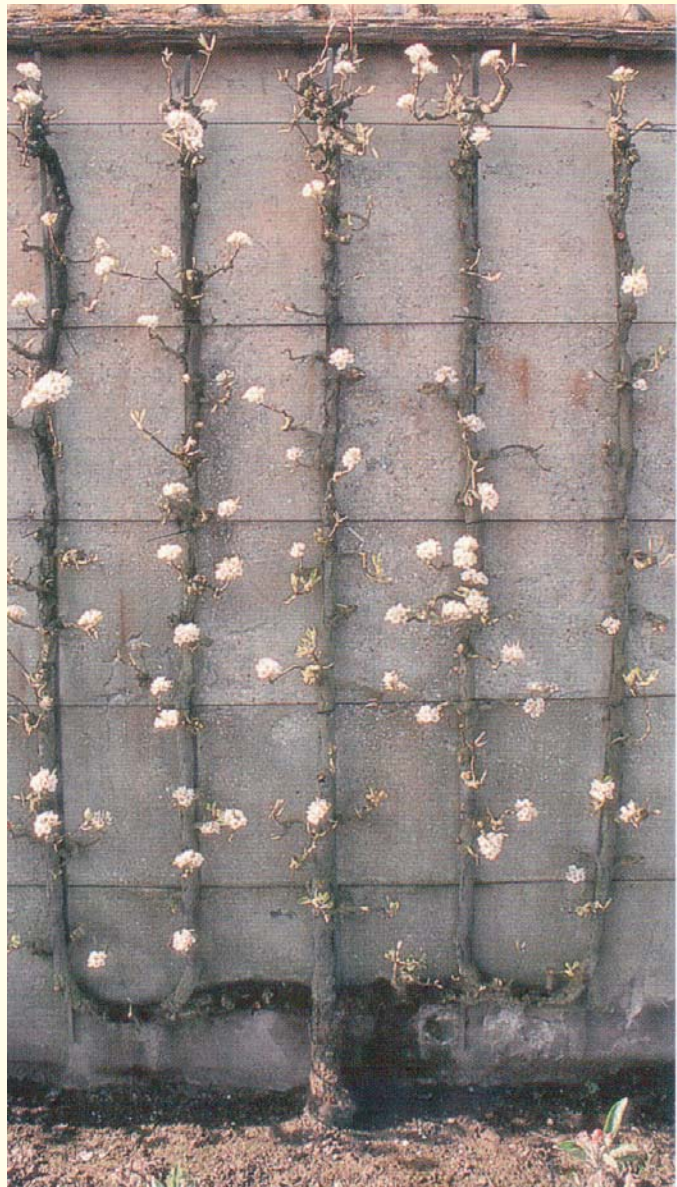
Deze vorm benodigd een korte snoei, is goed aan alle zijden bereikbaar en daardoor wat eenvoudiger op te kweken.

Het duurt wel lange tijd om een hoogte van 2 - 3 meter te bereiken maar het resultaat is er dan ook naar.

Het is dan ook belangrijk om de kweekmethode goed te handhaven anders wordt geen goed resultaat bereikt en zullen bij te snelle opkweek kale takken ontstaan.

Voor appelonderstam kunt u voor deze vorm het best een middelsterke onderstam gebruiken.

Voor peer kunt u kweek-onderstam nemen eventueel met tussenstam van Beurré Hardy of Conference.



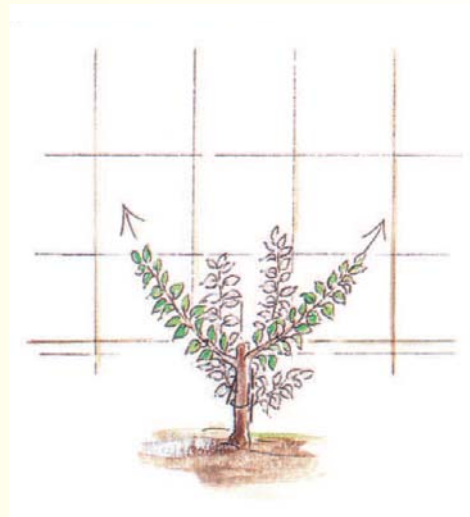
*Er wordt een raamwerk bevestigd waaraan u de armen en staanders wilt bevestigen of er worden draden gespannen op die hoogte en breedte. Deze worden op 30 - 40 cm uiteen geplaatst.*

*In de winter van het eerste jaar wordt de boom geplant. We nemen een onvertakte boom en korten die in tot 40 cm boven de bodem, boven twee zijwaarts wijzende knoppen (ogen).*

*Deze ogen staan iets onder de eerste horizontale lat of draad.*

*In de erop volgende lentemaanden zullen de twee ogen uitlopen, de scheuten worden schuin omhoog aangebonden. De andere scheuten worden verwijderd behalve enkele scheuten die eventueel zouden kunnen dienen als vervanger voor één der twee scheuten indien die mochten beschadigen of door andere oorzaken niet meer bruikbaar zijn.*

*Zijn deze later toch niet nodig dan worden ze later verwijderd. De scheuten worden steeds voorzichtig aangebonden zodat ze niet beschadigd worden.*

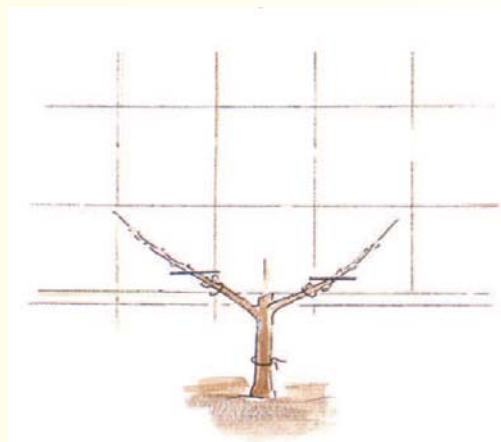


*In de winter van het tweede jaar worden de twee scheuten op een naar onder wijzend oog tot op zo'n 20 cm ingekort.*

*De basis (dikste gedeelte) van deze twee scheuten worden nu bijna horizontaal gebogen en voorzichtig aangebonden waarbij de einden los worden gelaten zodat deze door kunnen groeien.*

*De einden van de scheuten moeten iets boven de eerste lat of draad zitten (zie foto)).*

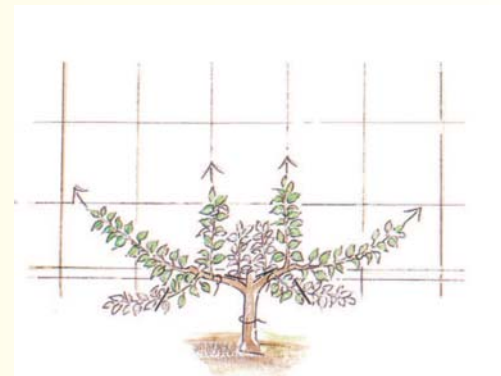
*De naar buiten wijzende ogen aan het eind van de scheuten zullen ervoor dienen om de scheut te laten verlengen.*



*De daarop volgende zomer worden de zijwaarts gerichte scheuten in de goede positie aangebonden.*

*Nu worden ook twee scheuten uitgezocht die vertikaal groeien en die vlak bij de verticale lat of draad staan. Ook deze worden aangebonden.*

*Alle andere scheutjes en zijscheutjes die ontstaan worden op drie baadjes getopt. In de winter hierop worden deze getopte scheutjes geheel verwijderd.*

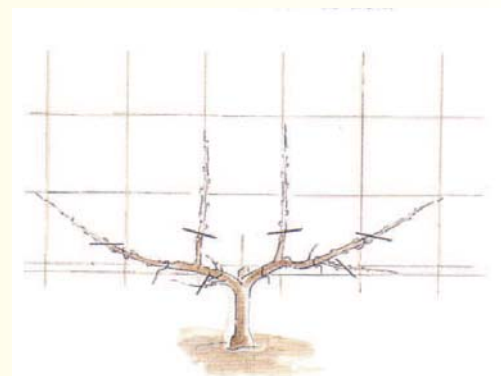


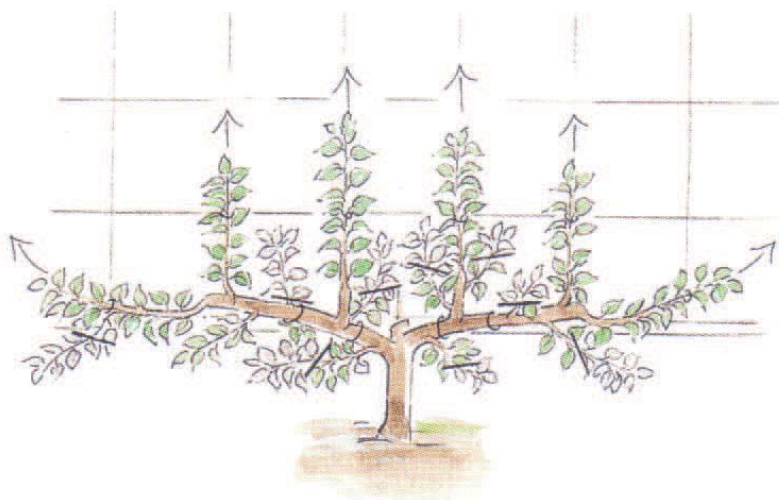
*In de winter van het derde jaar als de groei van de scheuten het toelaat, worden de scheuten ingekort tot de volgende lat of draad.*

*Dit doen wij wederom op een naar onder wijzend oog.*

*Scheuten die zijwaarts groeien worden aan het eind van die scheuten niet aangebonden, bind u die geheel horizontaal aan de draad of lat dan haalt u de groei uit die scheuten en wordt de gelijkmatigheid van de groei verstoord. Op de tekening kunt u een en ander zien hoe dit wordt gedaan.*

*De verticale scheuten worden op zo'n 15 cm ingekort op een naar voren wijzend oog. Alle corresponderende scheuten worden steeds even lang gehouden, anders worden beide ingekort.*





*In de zomer worden de zijwaarts groeiende scheuten op dezelfde manier aangebonden.*

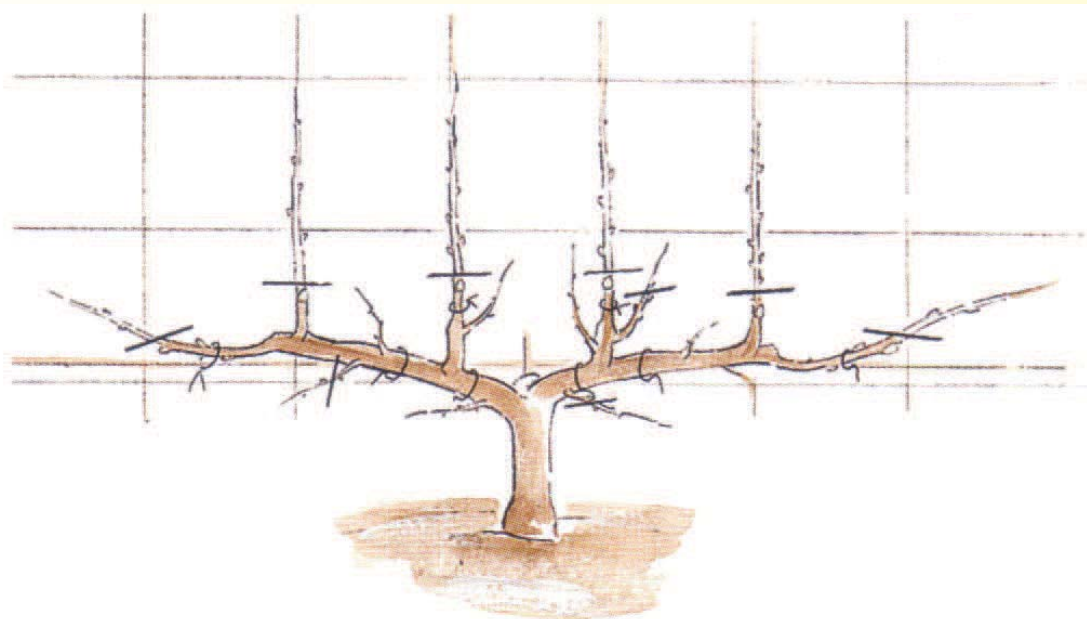
*De verlengnissen van de twee middelste, vertikaal groeiende scheuten worden rechtophoog aangebonden.*

*Zijscheutjes aan deze vertikaal groeiende scheuten worden op 4 bladeren getopt.*

*Naast deze twee middelste scheuten worden bij de volgende lat of draad twee nieuwe vertikaal groeiende scheutjes uitgezocht die aan die latten of draden worden vastgebonden.*

*Die worden behandeld zoals de andere scheuten. Doe dit meermalen om alles zo gelijk mogelijk te krijgen.*

*Alle andere zijscheutjes die we niet nodig hebben op drie blaadjes inkorten.*



*In de winter van het vierde jaar worden de verlengnissen van de zijwaarts groeiende scheuten op 20 - 25 cm ingekort vanaf het oudere hout. Doe dit op een naar onder wijzend oog.*

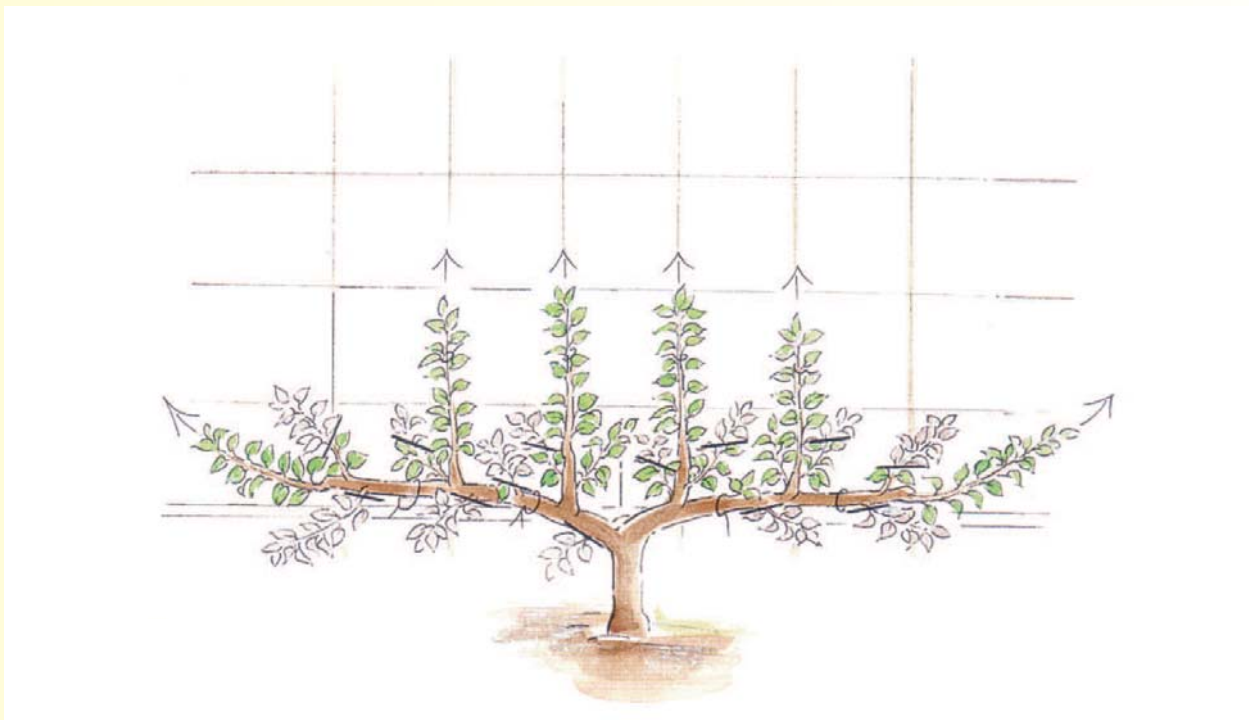
*De vertikale scheuten worden op 15 cm ingekort (vanaf het oudere hout) op een naar voren wijzend oog. De nieuwe vertikale scheuten worden korter gehouden dan de middelste vertikale scheuten.*

*Zoals de tekening laat zien, aan beide zijden groeit de basiszijtak steeds licht schuin zijwaarts.*

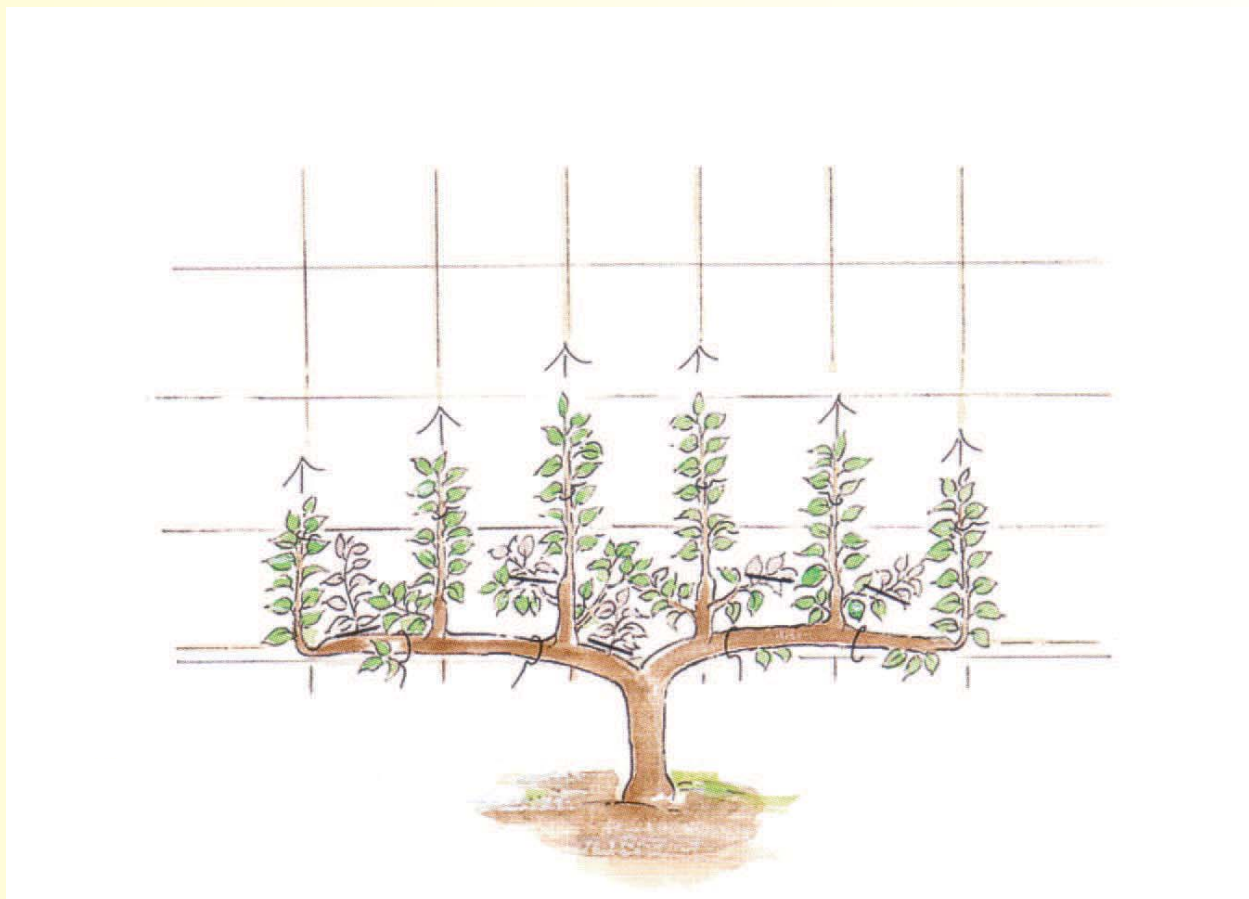
*In het midden zitten de twee vertikale scheuten (deze zijn tweejarige), daarnaast de twee éénjarige vertikale scheuten.*

*Zijscheutjes worden verwijderd behalve aan de basis van de twee (tweejarige) binnenste vertikale scheuten. Hou deze op maximaal 10 cm lengte.*

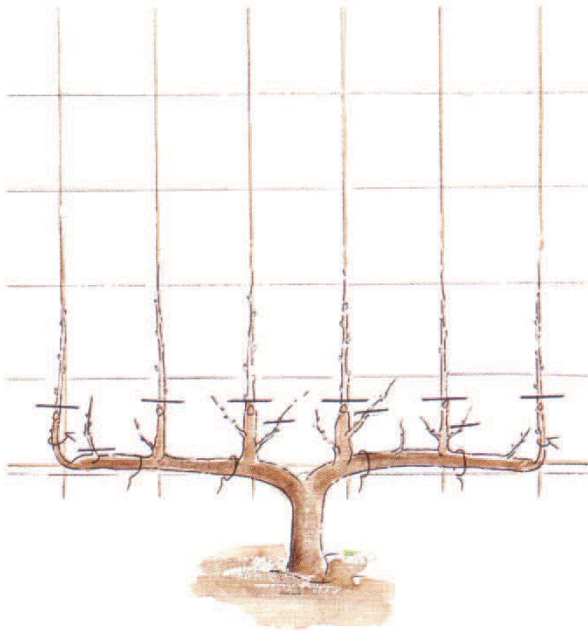
*Groeit er een scheut niet genoeg mee, dan kort u beide in en het volgend jaar begint u dan met deze opnieuw.*



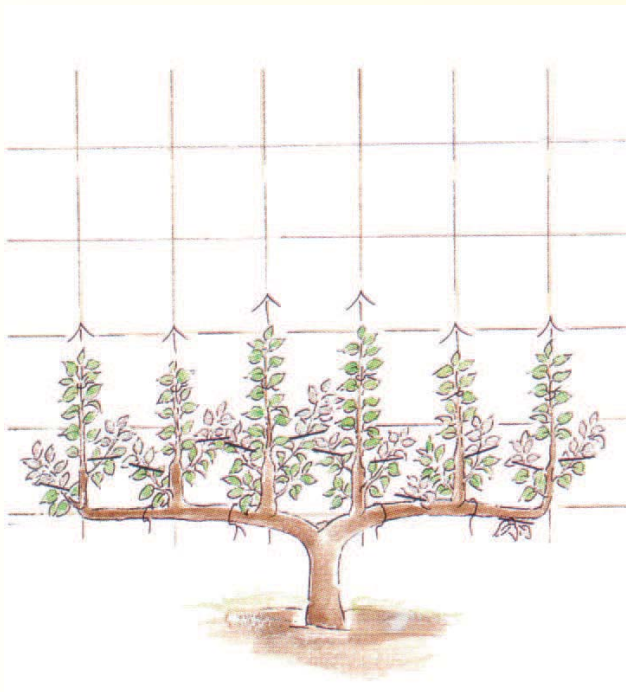
*De nu komende zomer wordt alles vervolgd en worden de scheuten aangebonden, zijwaarts en vertikaal. Aan de basis en het onderste deel van die scheuten zullen zijscheutjes ontstaan die worden getopt op 3 - 4 blaadjes. Zo houdt u de groei in de toppen van de scheuten.*



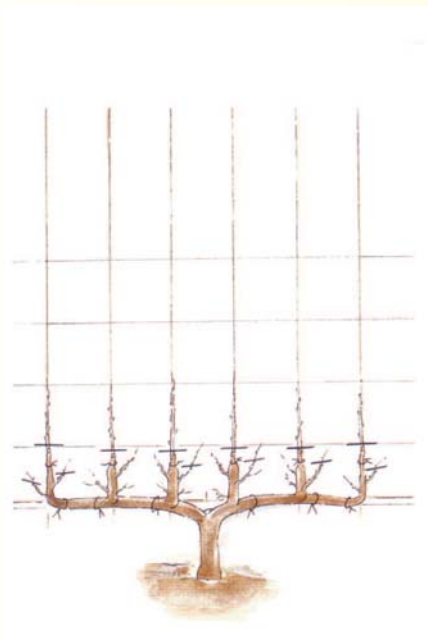
*Als de lengte van de scheuten het toelaat worden de scheuten aangebonden en nieuwe verticale scheuten toegevoegd op de gelijke manier zoals voor beschreven en afgebeeld. Indien de gewenste breedte bereikt is wordt het eind van de scheut voorzichtig omgebogen naar verticale stand. De verticale stand moet dan wel minstens 20 cm lang zijn. Dit moet uiterst voorzichtig gebeuren zodat de scheut niet beschadigd. De verticale scheuten worden ook weer aangebonden en getopt. Andere zijscheutjes worden verwijderd. Nu zullen de zes verticale scheuten rechtophoog groeien.*



*Het vijfde jaar in de winter worden alle zes verticale scheuten nu gelijk ingekort waarbij we de middelste scheuten iets korter maken dan de buitenste. De lengte van de zes scheuten kunt u aflezen op de tekening.*

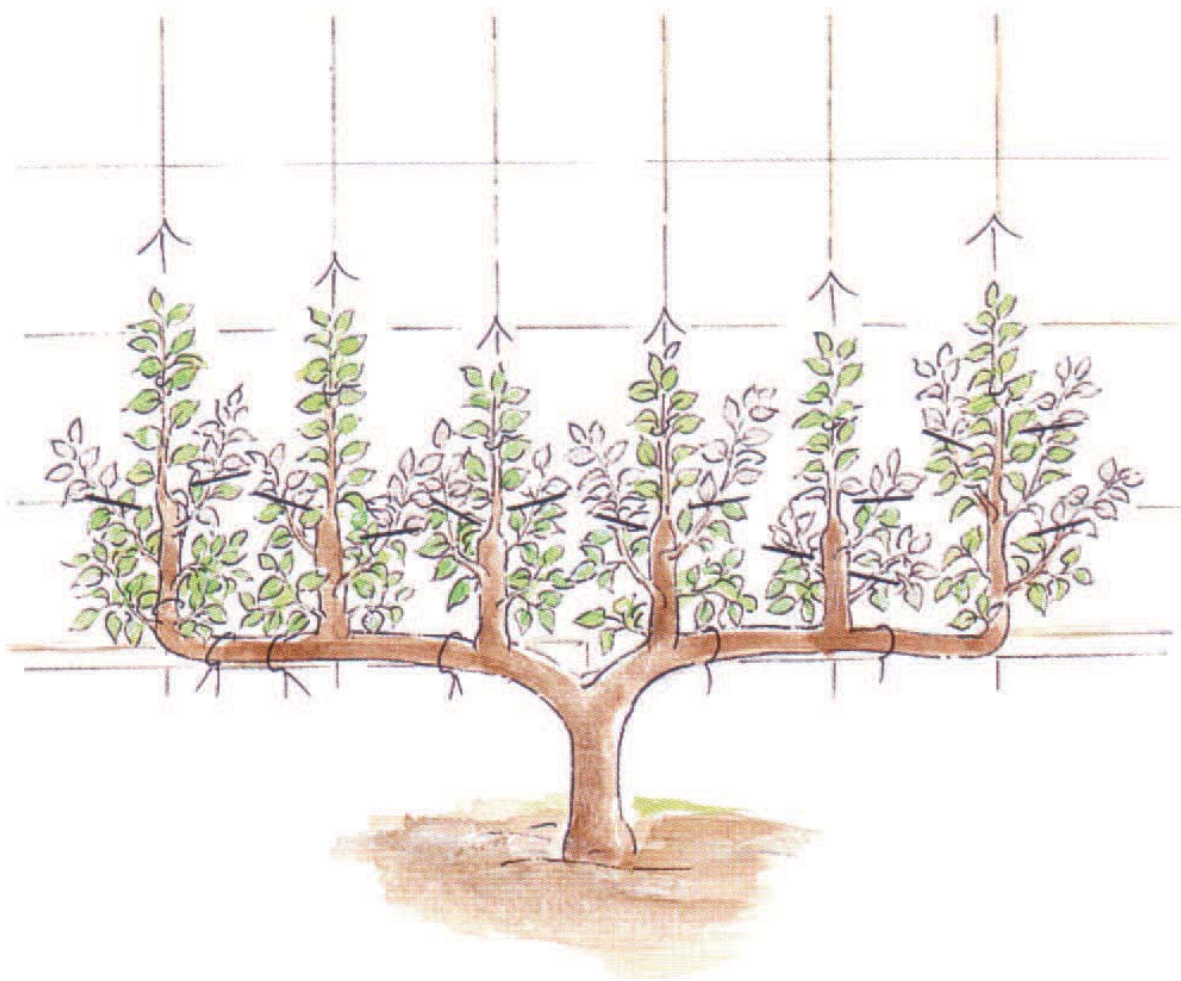


*De zes verticale scheuten zullen in de nu volgende zomermaanden recht omhoog gaan groeien. Alle andere zijscheutjes die ontstaan aan alle scheuten en takken worden op 3 - 4 blaadjes getopt. Zijscheutjes die ontstaan aan de horizontale basis worden geheel verwijderd.*



*In de winter van het zesde jaar vervolgen wij nu de vorming van de boom.*

*De nu ontstane verlengingen aan de scheuten worden teruggesnoeid, bij beide buitenste staande scheuten worden deze verlengingen op ongeveer 25 cm teruggesnoeid op een naar voren wijzend oog, de twee daarnaast op ongeveer 20 cm en de twee binnenste scheuten op 15 cm. Zo bereiken we dat hoe verder de staande scheuten vanaf de stam staan hoe langer deze zijn. Dit is in verband met de gelijk opgaande groei. Zijscheuten aan de staande scheuten worden op 10 - 15 cm ingekort (herhalen), dit wordt het vruchthout.*



*Deze zomer worden de zes scheuten verder aangebonden. De onstane zijscheutjes worden op 5 - 6 blaadjes ingekort.*

*Alle andere scheuten en zijscheutjes worden wat teruggesnoeid om de toppen van de zes scheuten door te laten groeien.*

*In de volgende jaren wordt de verdere opkweek steeds herhaald.*

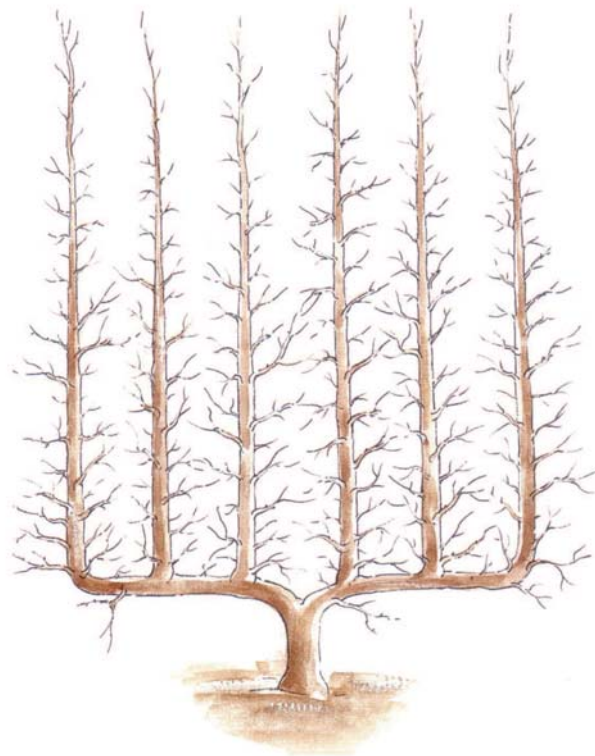
*Zorg ervoor dat de buitenste scheuten steeds wat langer zijn dan de binnenste.*

*Dit corrigeerd u steeds in de wintermaanden.*

*Het aanbinden vervolgen we steeds en ook het toppen van zijscheutjes.*

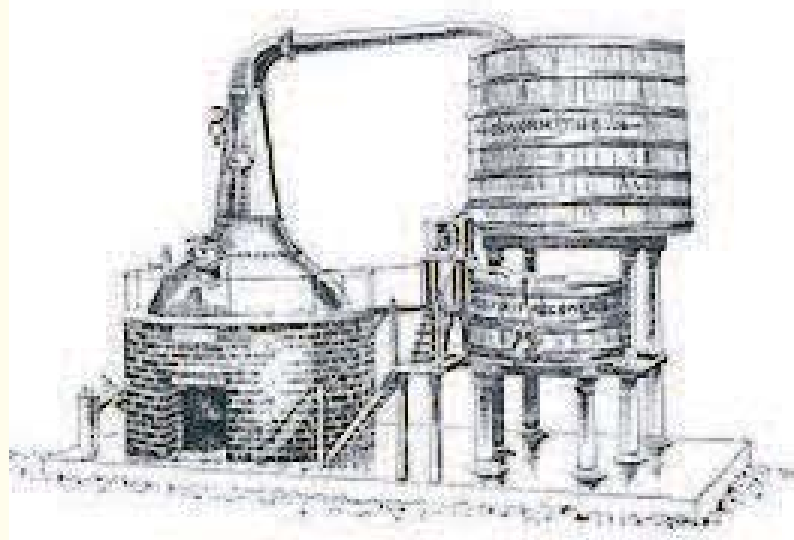
*Doe u dit ook indien nodig in de zomermaanden.*

*Nu zullen ook de eerste vruchten verschijnen.*



# Bewaar die smaak

IN DE ZOMER EN DE HERFST ZIJN ER VEEL VRUCHTEN RIJP, GENIET ER VAN. ALS JE OOK IN DE WINTER NOG WILT GENIETEN, PROBEER DAN DIE GEUR, KLEUR EN SMAAK TE CONSERVEREN. DAT KAN BIJ VOORBEELD DOOR ER EEN LIKEUR VAN TE MAKEN.



## In grote lijnen gaat dat zo:

- 1 - was het fruit,
- 2 - doe het in een pot met een wijde opening
- 3 - doe er alcohol bij tot ze onder staan en sluit de pot
- 4 - zet de potten weg op een donkere plaats en wacht tot geur, kleur en smaak zijn opgenomen door de alcohol, dat kun je zien ruiken, zien en proeven.
- 5 - Als de maceratie klaar is giet je alles door een doek en je voegt aan de likeur suiker naar smaak toe.
- 6 - laat de likeur in gesloten flessen nog enige tijd rijpen, soms vormt zich een beetje bezinsel.
- 7 - serveer de likeur in passende karafjes.



## Proost. Welke vruchten? Sleedoorns.

De sleedoorn of *Prunus spinosa* is mijn favoriet. Zoals de naam al zegt: er zitten gemene doorns aan de struik en het is een lid van de pruimenfamilie.

De struiken staan in parken en langs B-wegen.

Bloeit vroeg in het voorjaar op het nog kale hout.

In oktober-november zijn de kleine paarse pruimpjes rijp en dat kun je merken bij het plukken: ze laten makkelijk los van het steeltje.

Merels zijn er gek op, ze pikken er 5 en dan moeten ze even wachten omdat de krop vol zit. Pluk ze een dag voor de vo-

gels er om komen. Als ze rijp zijn is de zuurgraad acceptabel en ook het tanninegehalte is lager.

Op Walcheren noemen ze het trekkebekken. De Engelsen adviseren elke vrucht te prikken met een zilveren vork, maar dat doe ik niet want daarvoor ontbreekt me de tijd en de vork. De tijd in de alcohol is twee maanden. Heel slim is het een paar pitjes te kraken, dat geeft een amandelaroma. Je kunt er wat vanille extract bij doen, maar wees daar zuinig mee want het overheerst de smaak al gauw. Vanille essence maak je door vanillepeultjes door te snijden en in een potje met alcohol te leggen. Gebruik telkens een paar druppels er van.

### **Aardbei**

De smaak is vrij sterk, de kleur is zwak: een soort rose. Je kunt die wat versterken door kersensap toe te voegen. De tijd van weken (maceren) is kort: een weekje of zo. Ook hierbij een paar druppels vanille extract.

### **Mirabellen**

Er zijn een paar soorten: Mirabelle de Metz en Mirabelle de Nancy. Ze geven een zeer sterke smaak en een gelige kleur, zeer lekker.

### **Kweeperen**

De vrucht is groot en helder geel en keihard, ook als hij rijp is. Binnenin zitten zeer veel pitten. De geur zit vooral in de schil. Met een keukenmachine kunt u er een fijne pulp van maken, doe die in een pot, voeg alcohol toe en na een paar weken hebt u een gouden likeur.

### **Frambozen**

De meeste mensen kennen alleen de rode framboos, maar er zijn ook gele. Er zijn frambozen die in de zomer dragen, maar er zijn er ook die pas in de herfst oogstbaar zijn. De smaak is sterk evenals het aroma. Je zou zelfs een beetje van deze likeur kunnen gebruiken om een wijn die wat flets is wat op te fleuren.

### **Zwarte bessen**

Laat de hele bessen weken in alcohol en voeg ook wat jonge blaadjes toe want ook daarin zit het zo bekende aroma. Bovendien lust een oude bok altijd nog wel een jong blaadje. In Dyon maakt men de bekende Crème de Cassis. Dat ik







de bessen niet fijn maak heeft te maken met de pectine. Van vruchten met veel pectine maak je makkelijk jam. Wij willen een vloeistof: li-keur! Er zijn middelen om de pectine af te breken: de pecto-enzymen. Bij veel likeuren zal die pecti- ne tijdens de rijping een sediment vormen.

### **Meidoornbes**

Je zou het niet verwachten, maar ook dit vruchtje leent zich voor een likeur. Als je de besjes proeft zijn ze een beetje melig, appelachtig, maar na maceratie is er best een aardige likeur ontstaan

### **Passievruchten**

Ja, ik weet het wel dat zijn vruchten van andere streken, maar ik wil ze niet overslaan in dit over- zichtje. Voor een paar euro heb je er al heel wat. Snij het kartonachtige omhulsel open en vind binnen in een wal slijmerige massa die lijkt op wat er in kruisbessen zit. Ik had er een likeur van gedronken in Aalst bij een likeurfabriekje en ben de volgende dag meteen naar de winkel ge- gaan! Die pitjesmassa een week of twee laten staan in de alcohol, zeven suiker er bij en je weet niet wat je proeft!

### **De alcohol**

U zou een neutrale alcohol kunnen nemen, bij voorbeeld Wodka.

Een vriend van mij in België is niet zo bemiddeld en die gaat als volgt te werk. Neem een fles van 25 liter, 6 kg suiker en een pak Turbo-8 gist. Los de suiker op in het water, roer er na afkoe- len de gist door en giet dit alles in de fles, plaats er een waterslot op en zet de fles weg bij 20 á 25°C.

Na 14 dagen zal de gisting voorbij zijn, dan gaat hij het destilleren en het resultaat is 6 liter wod- ka! Hij koopt Turbo-8 gist in Beverlo bij Brouwland.

### **De rumpot**

Dit is een traditionele manier, maar wel erg lekker.

Men gaat als volgt te werk: telkens als er vruchten zijn doet men ze in een grote aardewerken pot, met hetzelfde gewicht aan rum. Meestal begint men met de aardbei, de framboos, de prui- men, stukjes banaan, stukjes zachte peer, appel enz.

Pas op met bramen want die geven zoveel kleur dat bijna alles rood kleurt.

Laat de pot staan tot de Kerst en smullen maar.



# Loodglans

De Loodglansziekte is een bedreigende ziekte voor vooral onze pruimebomen. Maar de ziekte komt ook voor op andere boomsoorten zoals; appel, peer, populier, kastanje, beuk, iep en wilg.

De Loodglansziekte wordt veroorzaakt door de Loodglansschimmel (*Chondrostereum purpureum*). Deze vruchtlichamen van de schimmel komen voor in dood en levend hout.

Dood hout moet al besmet zijn geweest want de sporen kunnen alleen levend hout binnendringen.

De schimmelsporen worden door de wind verspreid en komen binnen bij de gezonde bomen in wondjes die er eigenlijk altijd aan de boom zijn, snoeiwonden, bladval enz. Infectie treedt bijna altijd op buiten de zomermaanden!

## Symptomen van aantasting

Het eerst wat men waarneemt is het naar zilvergrijs verkleuren van het blad.

Dit breidt zich dan verder over de boom uit. Dan verschijnen er ook roestvlekken aan de middennerf van het blad, ook verder op het blad kan dit voorkomen.

Het blad kan gaan scheuren en bruin worden. De

boom kan verder aangetast worden, takken sterven af en de boom kan door gaan. In erg warme zomers kan de boom zich herstellen. De schimmel zal zich via het dode hout verspreiden.

## Bestrijding

Zorg dat de bomen in goede konditie zijn (goed organisch bemesten).

De pruimebomen snoeien direct na de oogst en grotere snoeiwonden met een wondafdekmiddel afdekken.

Dode takken worden weggenomen; men neemt de takken zover weg dat het binnenste van het hout niet meer bruin van kleur is, dus tot op het gezonde hout. Dit wordt het best gedaan in de zomer daar dan de kans op verdere besmetting het kleinst is. Verwijderd hout gelijk vernietigen (verbranden).



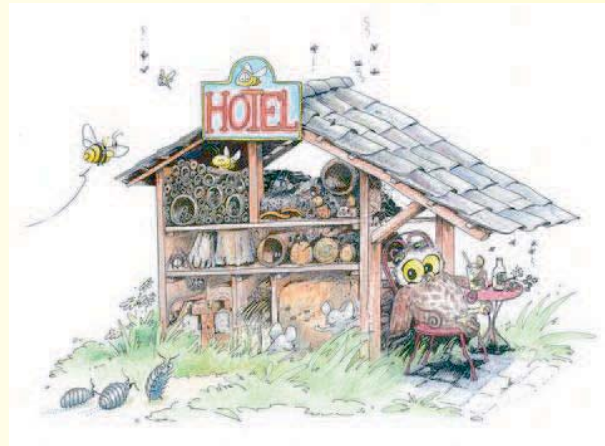
*Vruchtlichamen op een dode stam van het pruimenras Hongaarsche Kwets.*



# INSECTENHOTEL

In de tuin, ook in de fruittuin, is het, wat de dierlijke bewoners betreft, eten en gegeten worden. Meestal merken we daar weinig van, het gaat tenslotte vaak om piepkleine beestjes.

In een qua landschap gevarieerde omgeving (bomen en struiken, droog en nat, zand en klei, zon en schaduw enzovoort) is de natuur behoorlijk in evenwicht waardoor plagen over het algemeen achterwege blijven.



In onze fruittuin is zo'n omgeving niet altijd te realiseren. Natuurlijk huist er in de houtwallen rond onze tuin van alles. Ook met behulp van takkenrillen van snoeihout maken we plekjes waar grotere en kleine dieren graag in verblijven (beschutting, bescherming, voedsel, broeden).

Een insectenhotel kan een waardevolle aanvulling zijn. Zo'n hotel bestaat bijvoorbeeld uit stukken stam met gaatjes, een stapeltje dakpannen (niet 'stijf' op elkaar leggen, hou wat ruimte tussen de pannen), een bosje riet (of andere holle stengels). U kunt het hotel zo groot maken als u zelf wilt. Zorg dat de openingen op het zuiden gericht zijn.

## Maak hem zo

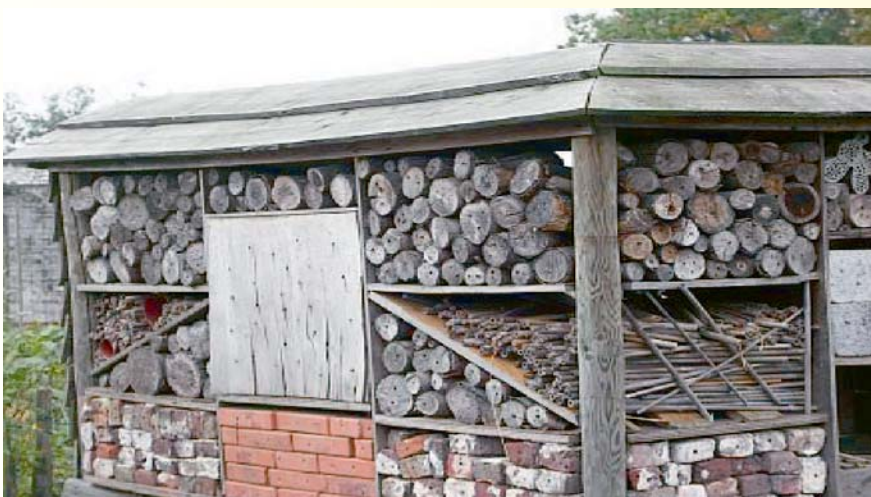
Sla op ongeveer een meter van elkaar vier palen in de grond, houd tussen de palen ongeveer 30-40 cm aan zodat er een rechthoek ontstaat. Bevestig op de palen twee of drie planken als afdekje. Vul de ruimte tussen de palen op met stukken hout en andere materialen.

## Gaatjes

Boor in de stammen of andere houtblokken gaatjes met een diameter van 4 tot 10 mm. Boor ze iets schuin omhoog zodat er geen water in kan blijven staan.

Het hotel wordt gebruikt door allerlei insecten zoals metselbijtjes en - wespen. Ze leggen in de gaatjes hun eitjes. Openingen en de tussenschotjes tussen het ene en het andere eitje worden (dicht -)gemetseld met kleikorreltjes. Op zonnige dagen in het voorjaar is het een drukte van belang voor het hotel.

Maar het hotel wordt ook gebruikt door spinnen, pisbedden, oorwormen, salamanders en kikkers (winterslaap!) en als er ruimte voor is kunnen er zelfs een wezeltje of egel een plekje vinden.



### Klein hotel

Niet iedereen heeft ruimte voor een groot hotel. Dieren zijn ook blij met wat losse stammetjes - met - gaatjes, hier en daar een dakpan, holle stengels... Natuurlijk is het gebruik door andere dieren zoals kikkers en salamanders in dat geval veel minder.

Hang ook een paar stammetje op op een zonnige plek. Schroef aan weerskanten een haakje in de stam en bevestig daaraan een stukje ijzerdraad (touw kan snel verteren tenzij het gemaakt is van kunststof) waarna het minihotel opgehangen kan worden.

### Variatie

Als u de ruimte heeft zou u nog wat variatie kunnen aanbrengen. Begin onderop bijvoorbeeld met een flinke laag dunne en wat dikkere takken en/of zet onderop een cementkuip met een gat in de rand met een doorsnede van 10 cm. Zo'n gat is uit te zagen met behulp van een decoupeerzaag. Een egel kan gebruikmaken van zo'n egelburcht (bij ons op het complex heeft een aantal maanden een jonge vos in de egelburcht geslapen tot hij te groot was om door het gat in en uit te gaan!). Aan een langere paal kan eventueel een nestkast opgehangen worden.



Goudwesp



Duizendpoot



Hooiwagen



Kikker



Pissebed



Rosse Metselbij



Pad



Salamander

# HOORNAAR

Op mijn volks- en fruittuin hangen volop nestkastjes. Toegegeven, het zijn er wat teveel maar ik ga ervan uit dat vogels ook graag wat te kiezen hebben. Ieder jaar wordt in ieder geval een aantal kastjes gebruikt door mezen. In de lente om in te broeden, 's winters als beschutte overnachtingsplek. Eén nestopening is open gehakt door de grote bonte specht, een gewone verschijning in Lelystad.



Overigens broedt bij ons op het complex ook de zwarte roodstaart, heel bijzonder! Verder hoor je regelmatig de nachtegaal waardoor het tuinieren wel een heel romantisch gebeuren wordt! Dit alles heeft niets met de hoornaar te maken maar ik moest het gewoon even kwijt



Dit voorjaar had een wespkenoningin een van de kastjes op mijn tuin uitverkoren. Nu zijn wespen nuttig omdat ze aan hun larven fijngekauwde insecten voeren maar ik vind ze toch vooral lastig, vooral omdat het tuinpad haaks op hun aanvliegroute ligt. Daardoor vlogen er steeds wat wespen dicht om mijn hoofd. Ik vind dat niet plezierig maar daar trekken ze zich niets van aan. Verder steken ze mijn rijpe fruit aan, rond zo'n gaatje ontstaat binnen de korst mogelijke tijd schimmel en rot waarna je je appel, pruim of peer kunt afschrijven.



Wat moet je met zo'n nestje? Het kastjes dichtstoppen? Gif kopen? Voor de vakantie was ik er nog niet uit, heb niets gedaan en zie, na de vakantie waren ze vertrokken. Misschien voelden ze dat ze niet welkom waren? Wat ik op zich nog wel ontroerend vond is dat er op warme dagen steeds wat wespen in de invliegopening zaten met snel bewegende vleugels. Op die manier probeerden ze het nest wat af te koelen maar misschien hing het kastje toch te warm voor ze.

## Hoornaar

Tijdens het schoffelen tikte ik per ongeluk met het uiteinde van mijn schoffelsteel tegen een ander kastje. Luid brommend kwam er een beest uit dat in mijn haar vloog. Even later zat het dier weer bij de invliegopening en het bleek een hoornaar, de grootste wesp van Europa, te zijn. Nu blijkt het dier de laatste jaren steeds vaker voor te komen maar in Lelystad had ik er nog nooit een gezien (hij blijkt, zo blijkt uit informatie, volop rond te vliegen in de Lelystadse Oostvaardersplassen, dus zo bijzonder was het voorkomen op mijn tuin nou ook weer niet!).



De hoornaar is een grote wesp waarvan de koningin tot 4 cm lang kan worden.

Als je dat kleine wespenspul gewend bent weet je niet wat je ziet! Het zijn insecten, ze hebben dus 3 paar = 6 poten en vier vleugels. In de lente gaat de koningin op zoek naar een geschikte, droge nestplaats. Dat kan een holle boom, nestkast of zolder zijn en verder iedere plek die de koningin geschikt vindt. Houtschraapsel wordt vermengd met speeksel waardoor er een soort papier ontstaat.

Van dat papier wordt, net als bij de 'gewone' wespen een nest gebouwd. In de eerste broedcellen legt de koningin eitjes, uit die eitjes komen de eerste werksters (18-25 mm groot). Die gaan verder met het bouwen van broedcellen en verzorgen het broed. De koningin legt nu alleen nog maar eieren. In de nazomer worden mannetjes (zonder angel, tot 28 mm) geboren en geslachtsrijpe wijfjes. De mannetjes bevruchten de wijfjes.

Na de eerste nachtvorst sterven alle dieren in het nest, dat tegen die tijd uit een paar duizend dieren kan bestaan, behalve de bevruchte wijfjes, de koninginnen, uit. De koninginnen zoeken een goede plek om te overwinteren om in het voorjaar weer aan een nieuw volk te gaan 'bouwen'.



De hoornaar jaagt niet alleen overdag maar ook 's nachts. Ze vangen volop insecten zoals bijen, rupsen en libellen (maar ook spinnen, dat zijn overigens geen insecten, ze hebben acht poten!), ook andere, kleinere wespen! Bijzonder is dat de larven een zoete vloeistof maken en die uitbraken voor de werksters en de koningin.

De hoornaar is minder agressief dan de kleine wesp maar hij kan wél steken, bijvoorbeeld als hij in het nauw zit of als je door de aanvliegroute loopt. De steek is zeer pijnlijk maar, als je niet allergisch bent, niet gevaarlijk. Wrijf met een gekneusd blad van de weegbree over de prikplek. Pijn en zwelling zijn dan een stuk minder. (Ik heb altijd een paar weegbree planten op de tuin staan voor het geval dat. Helpt ook bij prikken van de brandnetel).

Na de vakantie heb ik voorzicht wat kluitjes grond tegen het kastje gegooid maar, net als de kleine wespen, bleek ook de hoornaar vertrokken te zijn. De enige reden, die ik kan bedenken, is de omvang van het kastje, waar zeker geen groot nest in past maar of ze zo slim zijn om dat te beseffen...?

# STATISTIEK

Het Centraal Bureau voor de Statistiek houdt in Nederland alles bij wat geteld kan worden. Ik moet u toegeven, ik heb een zwak voor dat soort informatie, vooral als het gaat om planten, fruit en natuur.

Met toestemming van het CBS wat korte berichtjes.

## SOORTEN

In ons land leven 26.000 verschillende diersoorten (waarvan de helft insecten) en ruim 10.000 plantensoorten (waarvan een kwart algen en paddestoelen). Nogal wat soorten worden bedreigt, daarentegen komen er van elders nieuwe soorten bij.

Als je voor jezelf het aantal soorten telt dat je bij naam kent levert dat bij de meeste mensen een behoorlijke frustratie op. Hoeveel mensen zouden er meer dan honderd planten en dieren bij (de goede naam) kunnen noemen?

## NIEUWE PLANTEN

In de afgelopen eeuwen zijn er in ons land zeker 233 nieuwe plantensoorten bijgekomen waarvan de meeste (115 soorten) uit Zuid-Europa. Soms groeien die planten uit tot een plaag zoals de grote waternavel.

## DAGVLINDERS

Vijftig procent van de dagvlinders in het agrarische gebied zijn sinds 2000 verdwenen. Dat heeft te maken met de schaalvergroting en intensivering in de landbouw. Vlinders houden van kleine landschapselementen met een grote afwisseling. Waar vind je die nog op landbouwbedrijven?



## BLAUWE BESSEN

Blauwe bessen raken steeds meer in. In 2009 steeg het areaal aan blauwe bessen met 109 ha tot in totaal 526 ha, een toename van 26%!

## PEREN

2009 Was een heel goed perenjaar voor Nederland. In dat jaar werden er 295 miljoen kilo peren van de bomen geplukt. Nooit eerder was de oogst zo groot. Dat komt waarschijnlijk door het zachte, relatief warme voorjaar van 2009. De groeiomstandigheden voor de peren was daardoor ideaal.



## Laat uw eigen fruit ambachtelijk verwerken tot pure vruchtensappen!

- Leveringen al mogelijk vanaf slechts 600kg.
- Persrendement ligt op ongeveer 70%.
- Keuze uit Appelsap, Perensap of Appel/Perensap.
- Keuze uit 1 liter fles of 0,75 liter fles.
- Mogelijkheid tot bedrukken van etiket met eigen tekst en logo.



Meer informatie? Bel of mail naar: 0346 - 26 39 39 of [info@schulp.nl](mailto:info@schulp.nl).  
Kijk ook eens op: [www.schulp.nl](http://www.schulp.nl)

## Ons idee is dat je samen sterker staat.

Als coöperatieve bank gelooft de Rabobank in de kracht van het collectief. Samen bereik je meer dan alleen. U kunt op meerdere manieren gebruik maken van onze kennis en die van onze klanten. Zo helpen ervaren ondernemers de starters. En helpen jongeren elkaar met financiën. Verder komen door samen te werken. Dat is het idee.



Samen bereik je meer dan alleen.

Rabobank. Een bank met ideeën.

[www.rabobank.nl/graafschap-midden](http://www.rabobank.nl/graafschap-midden)



Rabobank