

FRUCTUS

PERIODIEK VAN DE STICHTING BEHOUD EN BEVORDERING FRUITCULTUUR

Früheste der Markt



Queen of Paraguay

Jaargang 19 : 2011 Nr.3

Colofon

Fructus: jaargang 19 : 2011 nr. 3

Inhoud

Früheste der Markt, de vroegst rijpende zoete kers in de collectie van onze stichting.

Rijp en gefotografeerd op 10 mei 2011.	1
Inzet de platte perzik 'Queen of Paraguay'. . .	1
Colofon	2
Agenda	3
Kolommetje.	3
Mededelingen.	4
Lektuur	5
Kasteel Weijenburg.	6
Uitleg onderstammen.	7
Geschiedenis van de kersenteelt	10
Noni.	18
Kaki.	20
Avontuur van een wijnmaker.	22
Enkele drankrecepten.	23
Gekonfijt fruit	25
Leibomen	26
Bijzondere vruchten (Zoete Waard, Zomer Bellefleur en de Zomer Citroenappel)	30
Fruitmotje.	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 Email 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

E-mail: 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 2011

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

Vanaf zaterdag 15 oktober 2011 is de museumtuin weer elke zaterdag van 8.30 t/m 13.00 uur geopend voor bomen verkoop (bij vorst gesloten).

Voor speciale rondleidingen in het museum en museumtuin vanaf 10 personen kunt u een afspraak maken.

Op 12 t/m 14 november (drie dagen) 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

MOOI, MOOIER, MOOIST

Laatst bedacht ik, zitten tussen de fruitbomen op mijn volkstuin, dat het leven van ons fruitliefhebbers, jaarlijks vele hoogtepunten telt. Natuurlijk kunnen we daarover van mening verschillen. Dat is uw goed recht, we leven niet voor niets in een vrij land (hoewel dat laatste ook lang niet voor iedereen geldt maar goed, de illusie is ook wat waard!).

Die hoogtepunten kun je kwalificeren als 'mooi', 'mooier' en 'mooist' dat hangt een beetje van jezelf af. Misschien mag ik het toelichten. Ik zie 's winters altijd wat op tegen het snoeien van mijn fruitbomen. Aan horizontale takken dragen ze het best en zon op je fruit geeft een betere smaak en wind door je boom geeft minder kans op rottigheid en ...

Ik snoei met zorg en als de laatste boom gesnoeid is is er, wat mij betreft, sprake van een mooi moment. Koud of niet koud, ik zit dan een tijdje, op een oude groene stoel van kunststof, die allang uit de mode is maar een prima zit heeft, te genieten van de in mijn ogen keurig gesnoeide bomen en struiken.

- Is het u wel eens opgevallen dat er geen onderwerp is waar zoveel discussie over gevoerd wordt als 'snoeien'? Vraag een vakman of -vrouw of je het goed gedaan hebt, het moet altijd wat anders. Voor mij telt de oogst. Als die behoorlijk is ben ik blij en tevree en die anderen laat ik, zij het dat ik mijn vriendelijkste gezicht trek, lekker kletsen.

De lente telt meerdere mooie momenten: de eerste peren die bloeien, bijen die je druk in de weer ziet op de bloesempjes ('Zet hem op jongens' hoewel het vrouwelijke werksters zijn), dat frisse, groene blad. Eigenlijk kun je hier spreken van mooiere momenten.

Prachtig allemaal.

En natuurlijk is zelfs het dunnen van teveel vruchtjes óók een mooi moment. Je bent intensief bezig om een kwalitatief zo goed mogelijke oogst te 'maken'. We vergeten voor het gemak maar even wat er nog allemaal mis kan gaan: storm, hagel, vogels...

En ach, de oogst... Toch wel bijna het mooiste moment van het jaar. De rood glimmende appels, lekker rijpe pruimen, lange trossen aalbessen, de laatste frambozen (die in oktober bijna naar niks smaken vanwege te weinig zon maar toch).

Maar het mooiste moment (en dat kunnen er meer zijn dan een, dat is het aardige) is de tijd dat de schemering valt over de tuinen. De laatste moestuinders vertrekken van het complex, in de verte hoor je steeds de poort met een felle tik dichtslaan. De wind valt weg, het geritsel van de lindebomen op ons complex wordt minder en minder. De lucht kleurt nog een beetje rood boven het IJsselmeer en even later zie je de eerste dwergvleermuizen over het complex zwieren. Het is een soort stilte en rust die heel bijzonder is.

Op zo'n moment kan ik me intens gelukkig voelen. Die momenten hoeven niet lang te duren want teveel geluk is ook maar saai.

Ik fiets over het graspad naar de ingang (die ook de uitgang is), laat de poort zachtjes dichtvallen en in de houtwal begint de nachtegaal te zingen.

Mijn moeder zou zeggen "Wat is de schepping wonderschoon!" en zo is het maar net.

Peter Kouwenhoven

Queen of Paraguay

De nieuwste aanwinst van onze stichting, de platte perzik die wij hebben genoemd de ‘**Queen of Paraguay**’. Hij is ontstaan als zaailing. Platte perziken komen van oorsprong uit China en is botanisch ingedeeld als variëteit van de gewone perziken. Voor de liefhebbers hier de volledige botanische naam, **Prunus persica var. compressa** (Loudon) Bean. Wordt ook veel aangeduid als **Prunus persica var. platycarpa**, doch deze naam is eigenlijk een synoniem. De eerst beschreven naam is de geldige naam en dat is de eerste hierboven.

Platte perziken zijn relatief kort bekend, eerste sinds een 200 jaar. In de Westerse wereld nog korter, sinds 1822 is hij in cultuur.

A. Rehder beschreef hem voor het eerst in zijn boek, *Manual of Cultivated Trees & Shrubs* hardy in North America, 2nd ed 1940.

De vruchten van dit ras worden middelmatig groot van formaat, zijn erg plat van vorm, wat zijn naam als zegt. De dunne schil heeft een mooie bruinroodachtige bloes, is vrij weinig behaard. Het vruchtvlees is sappig, vrij vast en knappend met een bijzonder fijne zoete smaak. Ze zijn erg lekker en rijpen in augustus. De steen is vrij klein en laat goed los van het vruchtvlees. De vruchten zijn heerlijk om vers op te eten maar ook geschikt voor alle verwerkings mogelijkheden.

De boom groeit vrij sterk, is zelfbestuivend en draagt erg snel vruchten. De boom moet wel beschut staan, hij is wat gevoelig voor wind. Ook is de boom wat gevoelig voor de perzikkrulvlekkenziekte. Een oplossing is hiervoor een beschutte standplaats en een juiste snoei!

Al met al een echte aanrader. Vanaf 5 november zijn enkele bomen beschikbaar.

De stichting is bijzonder blij met deze aanwinst.

Rupsennesten

De laatste tijd krijgen wij veel vragen omtrent rupsenvraat in de fruitbomen en dan vooral in appelbomen. U kunt hiervoor spuiten met een of ander middel maar sinds jaren verwijderden wij zo veel mogelijk spinsels uit de bomen die we vinden kunnen. Hiertoe lopen we langs de bomen en de spinsels die we zien halen we eruit (handschoenen aan) en vernietigen we die. Dit doen we al vrij vroeg in het seizoen, vaak al in maart en herhalen we meerdere malen. Dit helpt echt. In die spinsels zitten dan de eitjes van de rupsen, laat u ze zitten dan komen er soms wel enkele honderden rupsjes uit zo’n spinsel.

Verder veel mezenestkastjes ophangen. Een mezenpaar met jongen (hebben er vaak wel 15 jonge vogeltjes) heeft zo’n 200 rupsen per dag nodig! Tel uit je winst en succes.

Abonnementsbetaling

Nog steeds zijn er abonnees die om een of andere reden vergeten hun abonnementsbetaling over te maken. Hiervoor moeten we dan een herinnering sturen. Van verschillende zijden hebben mensen gereageerd omdat wij vroegen om 0,90 eurocent extra over te maken.

Een herinnering sturen kost ons ongeveer 2 euro (drukker, verzenden enz.).

Rijk ons de hand zodat wij dit niet meer hoeven.

Vriendelijk bedankt voor de medewerking.

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 koft 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 stamlengte, hoogstam vanaf 180 cm stamlengte, 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.

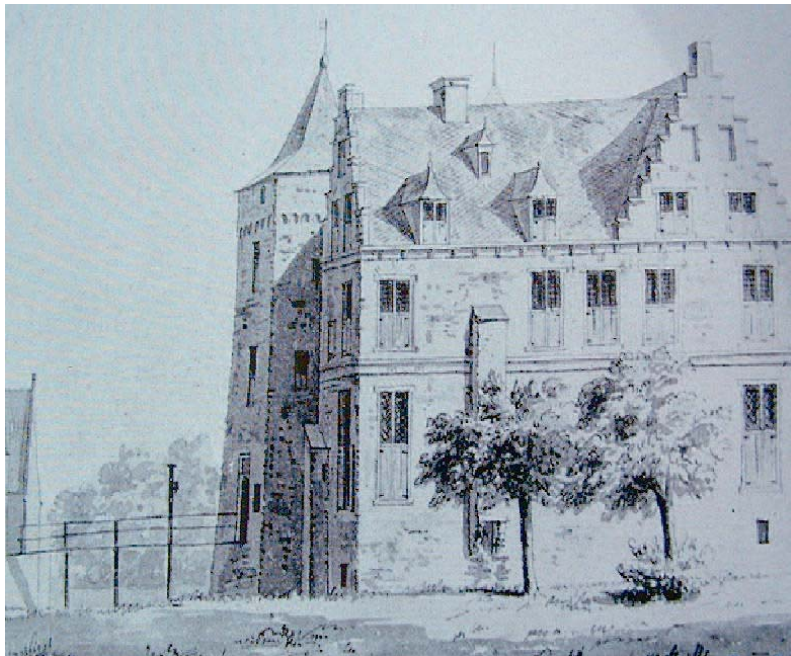
- Museumtuin 't Olde Ras - , Parallelweg Den Helder 1 te Doesburg
Gelegen pal aan de N 317 hoek N 338

Tel. 0651268802

Internet: www.tolderas.nl

Kasteel Weijenburg

In dit nummer van Fructus behandelen wij kasteel Weijenburg in onze serie kastelen, landhuizen en havezaten met leibomen. Het kasteel Weijenburg ligt in Echteld, gemeente Neder Betuwe.



Kasteel Weijenburg zoals Cornelis Pronk het afbeeldde in 1728.

Geschiedenis

Het kasteel is ontstaan rond 1169 en is een zogenaamd groeikasteel.

Eerst was er een woontoren met een omheining en een gracht.

Rond 1390 is de verdedigingsstoren gebouwd (de huidige poorttoren).

In 1545 wordt het kasteel verbouwd door Jasper van Wijhe en krijgt het de vorm die ook nu nog bepalend is. Het kasteel is omgeven door een gracht.

Een aanwijzing hoe het kasteel eruit heeft gezien, is de tekening van Cornelis Pronk uit 1728.

Het plan van 1824 laat een binnengracht zien om het kasteel en twee voorgebouwen. Een buitengracht omgeeft een groter terrein.

Gesproken wordt van een allee, tuin, boomgroep en een boomgaard. Waar in 1824 van boomgaard gesproken wordt, lag in 1728 misschien ook al een 'bongert'.

Bij het koetshuis lijkt een muur gebouwd. Voorheen was deze muur verder doorgetrokken. Hier heeft in de 19e eeuw fruit en leifruit gestaan.

Op de op het zuidoosten gelegen gevel van het koetshuis zijn nog nagels herkenbaar waar het leifruit mee vastgemaakt werd.

In vroeger tijd werd een gedeelte van het koetshuis als orangerie gebruikt.

Tegenwoordig wordt het koetshuis alleen nog gebruikt door het fruitbedrijf bij de Wijenburg.

Baron van Verschuer die het geheel kocht in slechte staat heeft de Wijenburg met de nodige noodvoorzieningen overeind kunnen houden en in 1956 aan de stichting Geldersche Kastelen overgedragen.

Tegenwoordig is het kasteel in gebruik als trouw- en feestlocatie.

Er zijn jammer genoeg geen rassen bekend die als leibomen zijn aangeplant maar dat zullen ongetwijfeld rassen zijn die in die streken toen bekend waren.

In Kesteren, een dorp in de nabijheid van Echteld is in 1942 een zoet appelras gevonden, genaamd 'Echteld Zoet'.

Waar dit ras zijn oorsprong had is onbekend, misschien uit Echteld en dan van het bomenbestand van het kasteel?



Uitleg appelonderstammen

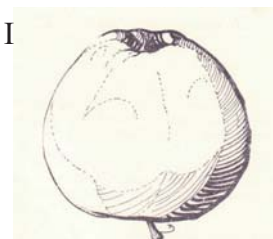
Bij een ieder die fruit kweekt is bekend dat er verschillende onderstammen gebruikt worden. Maar welke en wat zijn de verschillen van die onderstammen en wat betekend de aanduiding van die onderstammen. Onderstammen worden gebruikt om een unieformele groei van de fruitbomen te verkrijgen voor de edele rassen die erop geënt zijn. Wij zullen enige van die onderstammen wat in het voetlicht zetten.



EM (East Malling) het Engelse station welke de onderstammen heeft geselecteerd en ze benoemd en genummerd heeft. De naam achter de Romeinse cijfers is de rasnaam.

EM I - *Breedbladerige Engelse Paradijs.*
☐ boom groeit vrij sterk en opgaand, bloeit middelvroeg. Vruchten matig groot, geel van kleur met oranje blos, vettige schil. Hard vruchtvlees met een erg zure smaak.

EM I



EM II - *Zoethout Doucin.*
☐ Boom groeit vrij sterk en opgaand, bloeit middelvroeg. Vruchten middelgroot, groengeel met bruine gemarmerd. Vruchtvlees vast en droog, vrij zoete smaak.

EM II



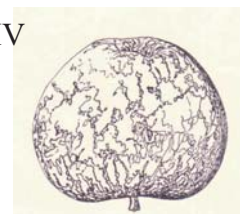
EM III - *Hulstbladerige van Malling.*
☐ Boom groeit sterk, bloeit middelvroeg. Vruchten groengeel met roze blos. Vruchtvlees matig sappig met iets zuurachtige smaak.

EM III



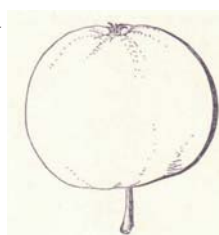
EM IV - *Holsteiner Doucin.*
☐ Boom groeit matig sterk en opgaand, bloeit middelvroeg. Vruchten groengeel van kleur met bruinachtige-ruwe schil, vruchtvlees wat droog met een zoete aangename smaak.

EM IV



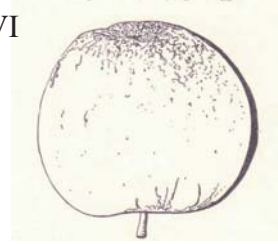
EM V - *Verbeterde Doucin.*
☐ Boom groeit matig sterk en opgaand. Bloeit middelvroeg. Vruchten groengeel van kleur met karmijnrode blos. Vruchtvlees matig vast en heeft een zuurzoetige smaak.

EM V

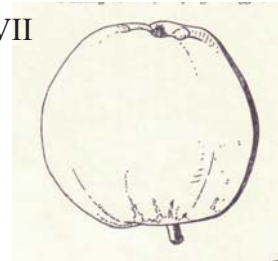


EM VI-**River's Paradijs zonder Weerga.**

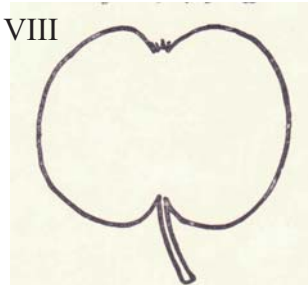
Boom groeit sterk met opgaande hout, bloeit middelvroeg. Vruchten groengeel van kleur met een lichtroze blos. Vruchtvlees vast en wat droog, heeft een bittere smaak.

EM VI**EM VII-****Brede Paradijs.**

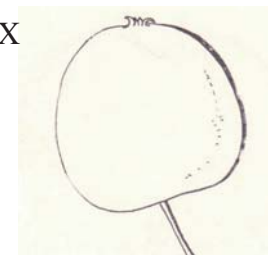
Boom groeit matig sterk en breedsteil. Bloeit middelvroeg. Vruchten geel van kleur met grijsachtige strepen. Vruchtvlees vast en droog met een flauwe zoete smaak.

EM VII**EM VIII-****Franse Paradijs.**

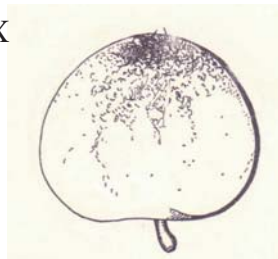
Boom groeit zwak en steil. Bloeit middelvroeg. Vruchten groengeel met roze blos. Vruchtvlees droog en heeft een zoetzurige, wrange smaak.

EM VIII**EM IX-****Gele Metzer Paradijs.**

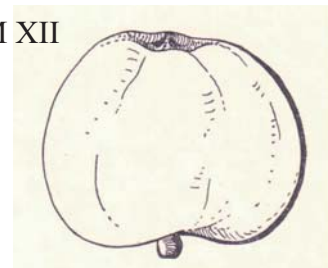
Boom groeit zwak en breed, bloeit middelvroeg. Vruchten matig groot, geelgroenachtig van kleur met soms helderrode blos aan de zonzijde. Vruchtvlees vrij sappig en heeft een zoetachtige smaak.

EM IX**EM X -****Ruwe Doucin.**

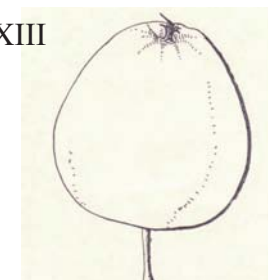
Boom groeit sterk en opgaand. Bloeit laat. Vruchten zijn matig groot en groengeel van kleur met een licht roze bloes, ruwe schil. Vruchtvlees stug en droog met een zoetige smaak.

EM X**EM XI-****Gegroefde Doucin.**

Boom groeit erg sterk en breed-rond. Bloeit vrij laat.

EM XII**EM XII-****Groene Doucin.**

Boom groeit sterk en steil. Bloeit laat. Vruchten groengeel van kleur en een ruwe schil. Vruchtvlees roomkleurig, vast en droog met een bittere tot wrange smaak.

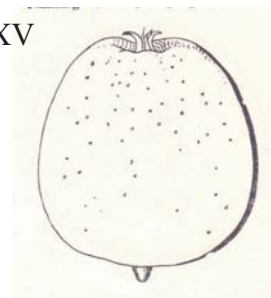
EM XIII**EM XIII-****Lange Doucin.**

Boom groeit erg sterk en steil, bloeit laat. Vruchten groengeel van kleur met karmijnrode blos. Vruchtvlees vast en vrij droog met een zoetige smaak.

EM XIV- *Donzige Doucin.*
☐ Boom groeit sterk en vrij steil.

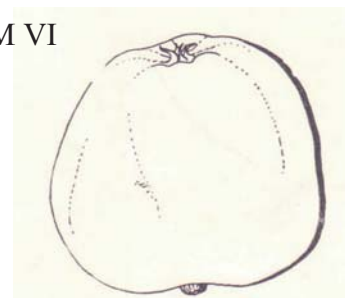
EM XV- *Ananas Doucin.*
☐ Boom groeit sterk, bloeit middellaat. Vruchten groengeel van kleur met een roze blos. Vruchtvlees matig vast en sappig met een wat zoetige smaak.

EM XV



EM XVI- *Ketziner Ideale Doucin.*
☐ Boom groeit zeer sterk en vrij steil, bloeit laat. Vruchten geelgroen met roze blos aan de zon-zijde. Vruchtvlees vast en sappig met een zoete aromatische smaak en iets bitter.

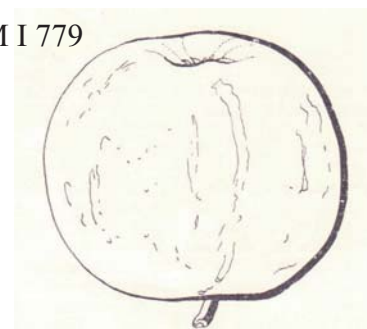
EM VI



M I 778- *Romige Doucin.*
☐ Boom groeit matig sterk en breed.

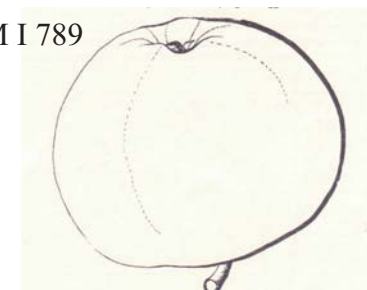
M I 779

M I 779- *Purperen Doucin.*
☐ Boom groeit sterk en steil, bloeit middentijds. Vruchten geelgroen met een licht roze blos. Vruchtvlees witgeelachtig en erg sappig met een fijne zoetige smaak.

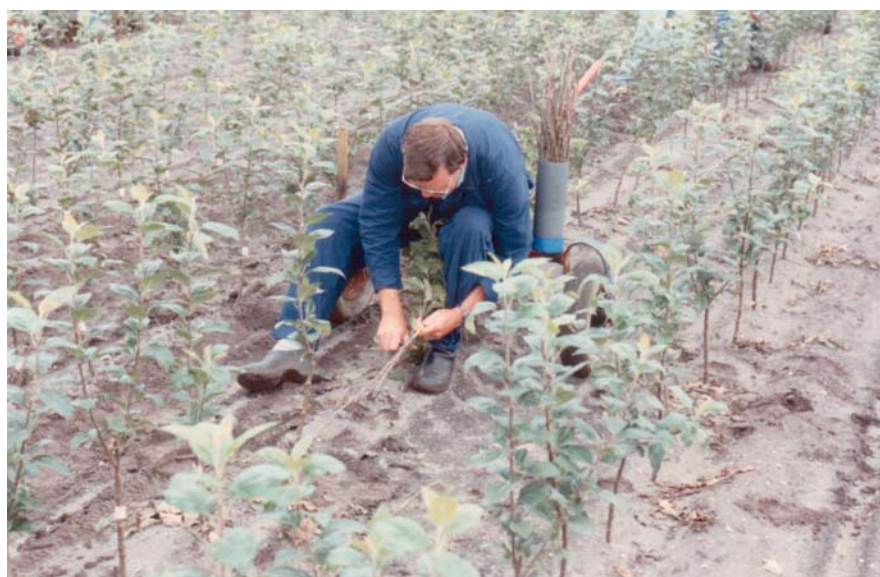


M I 789- *Gegroefde Doucin.*
☐ Boom vrij sterk en opgaand, bloeit middelvroeg. Vruchten geelgroen van kleur met een rozeachtige blos. Vruchtvlees vast en matig sappig met een zoetzurige smaak.

M I 789



M I 793- *Doorschijnende Doucin.*
☐ Boom groeit matig sterk en breed-steil.



*De onderstammen
 (M IX - Gele Metzger Para-
 dijs) worden geoculeerd met
 Elstarogen.*

Geschiedenis van de kersenteelt

Ontstaan en geschiedenis

Zoete kersen zijn ontstaan in Azië uit toevallige kruisingen tussen de soorten *Prunus tomentosa*, *Prunus japonica* en *Prunus Glandulosa*. Dit is uit kruisingsexperimenten vastgesteld.

De geschiedenis van de kersen is al erg oud. Er zijn al ruim 5000 oude jaar kersenstenen (pitten) gevonden.

De oudste beschrijving dateert van 300 voor onze jaartelling, de Griek Theophrast beschreef een boom – Kerasos –.

In de Romeinse tijd noemt de schrijver Plinius reeds een tiental kerserassen.

Karel de Grote beviel om kersbomen aan te planten.

In de vroege middeleeuwen werden op diverse plaatsen in Europa al verschillende kerserassen beschreven.

In Duitsland noemde Matthieu reeds 5600 namen van kerserassen en synoniemen, het geheel was onoverzichtelijk.

Schilders in de gouden tijden schilderden veel vruchten op hun schilderijen, typisch is dat de afgebeelde kersen veelal rode en zure kersen waren, slecht enkel werden kleine zoete kersen geschilderd.

Johann Knoop beschreef in 1753 ook al 26 kerserassen.

In de latere eeuwen werd de kers steeds meer gekoesterd. Wie vind de kers niet smakelijk? Kenners vinden het de lekkerste vrucht maar over smaak kan men twisten.

In 1932 was I. Riesema erg positief over de kersenteelt, een teelt die soms erg lucratief was.

Op het platte land kwamen ook kersen voor, maar dan waren het vooral zaailingen, met wat geluk waren het goede zoete kersen. In het noorden van ons land werden uitlopers van zure kersbomen gewonnen en aangeplant.

Zaailingen van zoete kersen staan vaak erg dicht bij het ras waarvan de pitten zijn gekozen.

De meeste oude kerserassen zijn dan ook spontane zaailingen al dan niet bewust gezaaid.

Slechts weinig kerserassen zijn over de hele wereld bekend, een voorbeeld hiervan is de Bigarreau Napoleon, dit ras wordt bijna op de gehele aarde gevonden als aangeplant ras.

In Nederland werden vroeger in de volksmond kersen onder een verzamelnaam aangeduid.

Spaanse Kers of Zwarte Spaanse was een algemeen genoemd ras maar eigenlijk gaf men aan alle zwarte kersen de naam Zwarte Spaanse.



Bloeiende kersenboomgaard met gemengde aanplant, let op verschillende bloei. Locatie is de Marspolder nabij Kesteren in de Betuwe.



Gezellige pluk, zie de oude plukmanden, de zogenaamde - hoenderik -.

Indeling en gebruik

Kersen zijn verschillend ingedeeld, zo kennen we zoete kersen (*Prunus avium*), zure Kersen (*Prunus cerasus*) hierin zit onder andere de morellengroep, zoetzure kersen (*Prunus gondounii*) dit is de meikersengroep.

De zure kersen worden hoofdzakelijk gebruikt om te verwerken in diverse gerechten en tot kersen op sap.

De zoetzure (meikersengroep) is voor de liefhebber een tractatie om vers te eten, verder kunnen ze gebruikt worden zoals de zure kersen.

Zoete kersen worden door bijna een ieder als delicatessen gezien. De meeste zoete kerserassen zijn heerlijk van smaak maar het moet gezegd worden dat enkele rassen niet bijzonder lekker zijn om zo op te eten. Zoete kersen kunnen in alle gerechten en dranken gebruikt worden.

In Nederland waren in de vorige eeuw grote concentraties van hoogstam kersenboomgaarden. Zonder andere tekort te doen willen we enkele noemen: de Betuwe, de streek te zuiden van Utrecht, in het Brabantse rond Uden, ook in Zeeland kwamen grote aanplantingen voor van kersenboomgaarden, een der grootste kersenconcentraties kwam voor in Zuid Limburg. Hier gold algemeen vroeger het gezegde *'Die zit er warmpjes bij'*, en dat gold dan voor een kersenteler. In de eerste helft van de vorige eeuw ging in de kersentijd dagelijks een goederen trein geladen met kersen vanuit Zuid Limburg en aangrenzend gedeelte van België richting de kust om dan verscheept te worden naar Engeland. Een lucratieve handel. Vooral de Abesse de Mouland (Bastaard Dikke) was in Engeland erg gewild. Hoe kan dat? De Abesse de Mouland is maar een vrij kleine kers maar heeft bij rijpheid en voortreffelijke smaak en zwart vruchtvlees waardoor de vruchten voor diverse doeleinden geschikt waren. En ze waren goed vervoerbaar.



Bloeiende Meikerseebomen in de Marspolder bij Kesteren, helaas gerooid.

De kerserassen die vroeger geteeld werden zijn jammer genoeg bijna uit de gratie, slechts weinigen telen ze nog commercieel.

Waar is nog de Meikers verkrijgbaar terwijl ze vroeger in de gehele Betuwe volop verkrijgbaar waren. In de Marspolder bij Kesteren is nog een enkele meikersenboomgaard aanwezig en sporadisch zullen ze nog wel ergens voorkomen maar bitter weinig. Dit terwijl we rustig kunnen stellen dat veel van die oudere rassen erg smakelijk zijn. Vaak zijn ze wat aan de kleine kant maar laten we wel stellen zonder de nieuwe rassen te kort te

doen, kersen eten doen we met het vruchtvlees van de steen afzuigen en dan nog het liefst met tweekersen gelijk in de mond waarna de pitten uitgespuugd worden. Bij kersen van een grote maat kan dit niet, ook al omdat de nieuwere rassen veelal knapkersen zijn met een wat stevigere structuur van het vruchtvlees. Maar ook deze zijn vaak heerlijk.

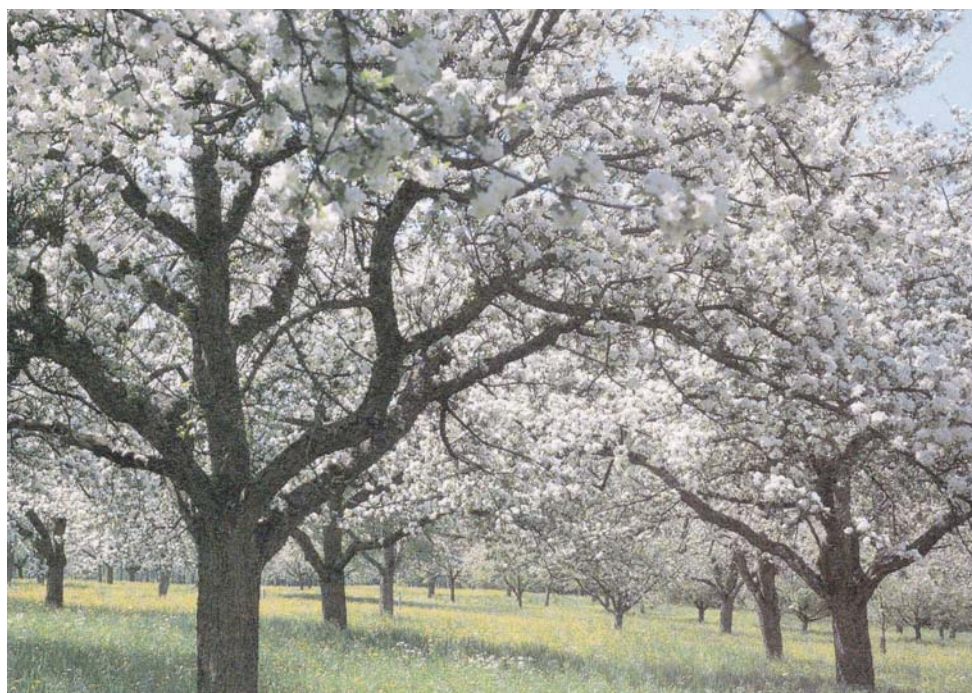
De oudere rassen hebben meestal ook nog wat zachter vruchtvlees waardoor deze manier van eten beter kan, maar een ieder zal natuurlijk de kersen eten die men wenst of nog beter alle soorten kersen.

En nu zal ik een riskant vlak raken bij vele mensen maar door onderzoek in onze museumtuinbezoekers komt onbetwist naar voren dat sommige van de oudere kersenrassen met zacht vruchtvlees een sterke voorkeur hebben, vooral onder de bezoekers die de oudere kerserassen kennen van vroeger en van nu.

De meeste kerserassen die bij ons gevraagd worden door de kenners zijn die rassen met zachter vruchtvlees. En wij durven te stellen dat de navolgende kerserassen die wij hier melden beter van smaak zijn dan de meest nieuwere kerserassen, enkele uitgezonderd en zonder de goede nieuwe rassen te kort te doen.



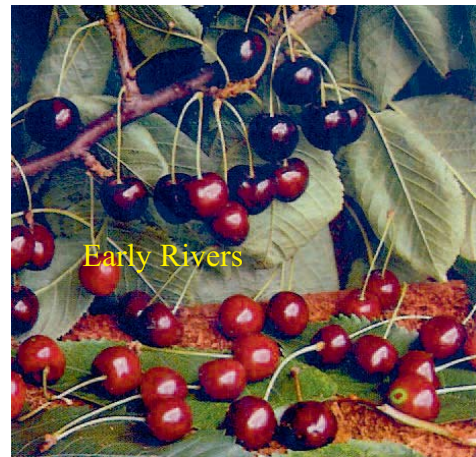
*Ook weer een voormalige Meikersenboomgaard in de Betuwe.
Wat zullen ze daar gesmuld hebben.*



Zo zijn ze er nog weinig te zien.

Rassen genoemd naar rijptijd en korte beschrijving.

Early Rivers (Vroege Duitse) - grote glanzende kers, donkerbruin tot zwart van kleur, vruchtvlees is donker van kleur, zacht en sappig met een erg goede zoete smaak, heeft een kleine steen en scheurt weinig. Boom groeit erg sterk met hangende takken, bloeit vroeg en draagt vroeg en goed vruchten die midden juni rijp zijn.



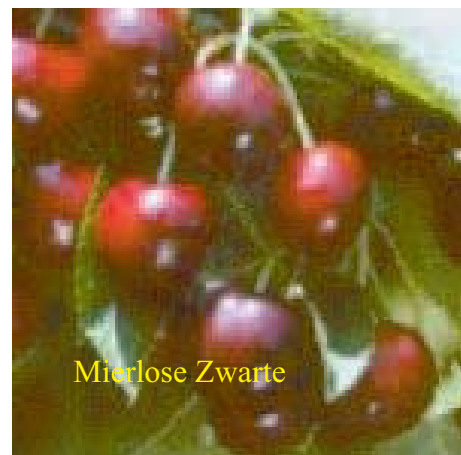
Meikers - middelmatig grote en glanzende kers, donkerrood van kleur, vruchtvlees is rood, erg zacht en sappig, heeft een zeer goede smaak met een iets zurig aroma, voor de liefhebbers een der lekkerste kersen. Heeft een matig grote steen. Boom groeit matig sterk en steil, bloeit middentijds en bestuift zich zelf maar kruisbestuiving door andere rassen is altijd beter. Draagt vroeg maar soms wel onregelmatig maar in een draagjaar erg rijk vruchten die wel teer zijn en bij nat weer slecht houdbaar, vruchten rijpen eind juni tot begin juli. Meikersen hebben last van zogenaamde volgers, dat zijn vruchten die enkele dagen of zelfs weken later rijpen aan dezelfde boom.



Pater van Mansfeld (Markies) - Middelmatig groot tot grote en glanzende kers die roodbruin van kleur zijn, vruchtvlees is ook roodbruin van kleur, vrij vast en erg sappig met een zoete smaak met een uitmuntend aroma, een erg lekkere kers. Heeft een kleine steen. Boom groeit sterk en breed, bloeit middentijds. Draagt vrij vroeg en regelmatig vruchten, bij een zeer zware dracht kunnen de vruchten wat aan de kleine kant blijven. Zij scheuren snel bij nat weer. Zij rijpen begin juli.



Mierlose Zwarte (Udense Zwarte) – middelmatig grote tot grote vruchten die glanzen en zwart van kleur zijn, vruchtvlees is zwart van kleur, erg sappig en zacht met een goede zoete smaak en een vrij sterk aroma, alleen goed rijpe vruchten zijn smakelijk anders zijn ze wat aan de bittere kant van smaak. De steen is klein van formaat. Boom groeit sterk en steil, bloeit vroeg, draagt vrij laat vruchten maar dan goed en regelmatig. Kersen kunnen slecht tegen natte weersomstandigheden.



Wijnkers - vrij grote kersen die erg glanzen en zwart van kleur zijn, vruchtvlees is vrij zacht en erg sappig met een zeer goede smaak en een iets rinsachtig aroma. De steen is klein. Boom groeit zeer sterk en vormt een ijle kroon, bloeit erg laat, draagt soms zeer goed vooral indien goede bestuivers zijn aangeplant bij de Wijnkers. Vruchten scheuren bijna nooit, zijn goed houdbaar en goed te vervoeren. De Wijnkers rijpt midden juli.



Bigarreau Napoleon (Spekkers) – komt onder vele namen voor in bijna de gehele wereld zoals; Gascogner, Grosze Princessin, Lauermann en Rouaan. Wordt een grote tot erg grote vrucht, de kleur is geel met een glanzende rode bloes die bijna de gehele vrucht kan bedekken, vruchtvlees is bleekgeelachtig, erg sappig, vrij stevig en heeft een zoete smaak met een uitstekend aroma maar alleen als de vruchten goed uitgerijpt zijn. De steen is matig groot. Boom groeit zeer sterk en vormt een erg grote en hoge boom, bloeit laat. Draagt vroeg en goed vruchten die wel erg snel scheuren bij nat weer. Alleen goed rijpe vruchten zijn mooi rood van kleur en van goede smaak voorzien. De kersen rijpen midden juli.



Hedelfinger Riesenkersche - Grote tot erg grote, glanzende kers, donkerbruin van kleur, vruchtvlees is matig hard en sappig, heeft een erg goede smaak met een iets naar amandel-smakend aroma. De steen is matig groot. De boom groeit middelmatig sterk en vrij breed, bloeit laat, draagt vroeg maar wel onregelmatig vruchten maar in een goed jaar erg overvloedig vruchten. Vruchten scheuren bij nat weer snel. Zij rijpen in het midden tot eind juli.



Inspecteur Lhonis - vrij grote en glanzende kers die donkerbruin tot zwart van kleur is, vrucht is iets gebobbeld, vruchtvlees is donker, stevig en heeft een goede zoete smaak met een fijn aroma. De steen is matig groot. Boom groeit erg sterk en vormt een grote bolvormige kroon, bloeit laat, draagt vroeg, regelmatig en goed vruchten. De vruchten scheuren bij nat weer wel snel. De kersen rijpen eind juli. Gave kersen zijn goed te vervoeren maar matig houdbaar.



Bastaard Dikke (Abesse de Mouland) – kleine tot middelmatig grote kers, glanzend en gitzwart van kleur, vruchtvlees ook gitzwart van kleur, sappig en vrij stevig met een bij volle rijpheid zeer goede zoete smaak met een fijn aroma. De steen is vrij groot. De boom groeit sterk en groeit uit tot een kapitale grote boom, bloeit matig vroeg, draagt vroeg, regelmatig en

veel vruchten indien goede bestuivers zijn aangeplant. In Zuid Limburg waar dit ras veel aangeplant was zijn bomen voor gekomen met ruim 1000 kilo vruchten. De kersen rijpen eind juli. Gave kersen zijn goed te vervoeren en goed houdbaar. Ondanks zijn vrij kleine uiterlijk een erg goed smakende kers en gewild voor elke vorm van verwerking.

Schneider Späte Knorpelkirsche -

Dit ras wordt vaak aangeduid als Hedelfinger Riesenkirsche maar dat is foutief, beide rassen zijn erg verschillend, de Schneiders Späte Knorpelkirsche heeft een duidelijk spits puntje aan de onderzijde van de vrucht, de Hedelfinger Riesenkirsche heeft dit niet. Wordt een zeer grote en glanzende kers die roodbruin tot zwart van kleur zijn, vruchtvlees is bruin tot zwart geaderd van kleur, erg sappig en vrij stevig vruchtvlees met en bijzonder goede smaak die al snel aanwezig is als de vruchten nog rood van kleur zijn. Vruchten scheuren snel bij nat weer. De steen is klein. Boom groeit erg sterk en breed, bloeit laat. Draagt vroeg vruchten maar kan door slechte weersomstandigheden in de bloeitijd dan weinig vruchten geven, anders draagt hij erg rijk. Gave vruchten zijn redelijk houdbaar en goed te vervoeren. De vruchten rijpen eind juli.



37 mm breed!!!

In de eerste helft van de vorige eeuw kende de kersenteelt een grote vlucht en breidde de teelt zich gestadig uit. Na een verdere korte opleving in begin jaren '50 van de vorige eeuw daalde het areaal hoogstam kersenboomgaarden sterk, ook al door de toen ontwikkeling van de hogere lonen waardoor de hoogstammen niet meer rendabel te exploiteren waren. Naarstig werd gezocht naar een kleinere boomvorm met zwakgroeiende onderstammen. Nadat in Gembloux, België diverse onderstammen geselecteerd waren die aangeduid werden met GM 61/1 (Damil) en GM 79 (Camil) kwam de teelt aan lagere bomen weer wat opgang.

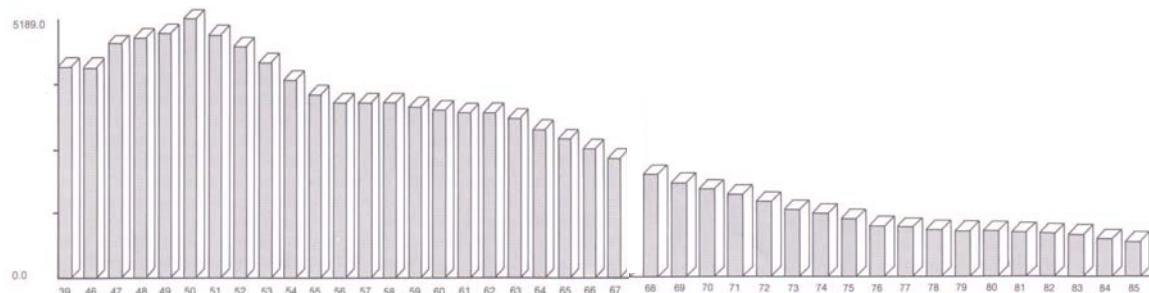
Doch deze onderstammen konden uiteindelijk niet op tegen de in Duitsland geselecteerde onderstammen GISELA waarvan de GISELA 5 het best voldoet, ondanks dat sommige kerserassen niet goed verankeren op deze onderstam.

Toch voldoet deze onderstam het best voor de commerciële teelt van kersen aan lage bomen.

Voor ons liefhebbertelers hebben wij toch het liefst hoogstammen ondanks dat die sterker groeien en grote bomen geven.

De aankleding in ons landschap is ons ook wat waard.

Aanplant HA zoete en zure kersen 1939 - 1985



Tabel 1. Aanplant ha zoete en zure kersen in Nederland.

jaar	totaal	zoet	zuur
1938	4095		
1939	4224		
1946	4225		
1947	4693		
1948	4792		
1949	4929		
1950	5198		
1951	4881		
1952	4644		
1953	4325		
1954	3977		
1955	3685		
1956	3506		
1957	3498		
1958	3501		
1959	3422		
1960	3373		
1961	3306		
1962	3315	2690	625
1963	3187	2534	653
1964	2957	2300	657
1965	2806	2110	696
1966	2586	1935	651
1967	2386	1777	609
1968	2167	1632	535
1969	2001	1458	543
1970	1855	1342	513
1971	1731	1214	517
1972	1577	1097	483
1973	1418	952	466
1974	1321	893	428
1975	1211	803	408
1976	1086	719	366
1977	1039	650	389
1978	994	591	403
1979	965	525	440
1980	954	488	466
1981	940	457	483
1982	903	412	491
1983	882	391	491
1984	776	360	416
1985	726	321	405

Tabel 2. Verloop gemiddelde prijs-aanvoer-import & export in Nederland van kersen. De prijs is van zoete kersen, de aanvoer, import & export heeft betrekking op zoete en zure kersen tezamen.

jaar	pr.ct.kg.	aanvoer (× 1000 ton)	imp.	exp.
1937	31	3,2	0,1	0,1
1938	39	2,—	0,1	0,—
1939	25	7,4	0,1	0,1
1940	23	6,3		
1941	40	8,4		
1946	148	11,7		
1947	72	18,—	6,3	
1948	61	21,4	1,3	
1949	45	20,7	0,7	0,3
1950	46	14,5	2,2	0,4
1951	48	18,2	1,2	0,2
1952	43	19,6	1,7	0,7
1953	54	13,9	0,9	0,4
1954	80	11,2	1,4	0,2
1955	69	8,6	2,1	0,1
1956	78	7,3	3,2	0,3
1957	62	11,3	1,4	0,6
1958	103	7,8	3,4	0,2
1959	115	6,1	2,6	0,1
1960	87	10,6	3,2	0,3
1961	109	8,1	1,6	0,3
1962	115	5,4	4,9	0,2
1963	118	6,—	4,5	0,2
1964	109	9,7	5,5	1,2
1965	169	3,3		
1966	174	3,5		
1967	201	3,2		
1968	154	7,4		
1969	155	4,7	5,6	2,5
1970	123	7,1	8,5	3,7
1971	135	6,7	9,7	3,5
1972		1,7		
1973	220	3,1		
1974	215	5,9		
1975	256	2,2	10,6	0,2
1976	323	3,3	13,3	0,1
1977		1,3	8,—	0,2
1978	290	3,1	11,7	0,2
1979	375	1,4		
1980	310	3,8	13,—	0,3
1981	498	1,1	8,1	0,025
1982	353	3,9	15,—	0,454
1983	355	2,8	0,24	
1984	259	3,—	20,4	0,76
1985	331	1,5	13,1	0,026
1986	348	2,4	15,5	0,16
1987	199	2,3	17,7	0,498
1988	357	1,5	15,5	0,12

Noni

De Noni (*Morinda citrifolia*) is een plant uit de familie (**Rubiaceae**).

De Indische moerbeiboom (Indian Mulberry) is vooral in tropische en subtropische gebieden verbreid, hier wordt hij 'Godenvrucht' genoemd.

In de volksmond

wordt de plant ook Nonu of Nono genoemd, is in de verschillende manieren in het Indo-pacifische gebied evenals in Midden-Amerika sinds ongeveer 2000 jaren bekend en behoort heden nog tot de belangrijkste planten van deze culturen.

Herkomst en verspreiding

DNA-onderzoek wijst uit dat de boom oorspronkelijk uit Nieuw-Guinea en de omliggende eilanden afkomstig is.

De plant wordt wereldwijd verbouwd in tropische gebieden. De soort gedijt vooral goed in vochtig, heet laagland en dan met name in kustregio's.

Voor de ruime verspreiding van de Noni-plant in het Zuidzeegebied zijn er twee oorzaken:

- Noni-vruchten kunnen gemakkelijk in de oceaan terechtkomen. Weliswaar bederft het vruchtvlees heel snel in het zoute water, maar de zaden zijn bestand tegen de oceaan en zijn in staat om grote afstanden af te leggen. Als ze aan land spoelen ontkiemen ze snel en groeien op tot nieuwe struik of boom.
- De oorspronkelijke Polynesiërs namen al ongeveer 2000 jaar geleden de bijzondere plant als een schat op hun reizen naar steeds nieuwe eilanden mee.

Het is een ondeelbaar bestanddeel van de Polynesische cultuur, die rijk is aan verhalen over de wonderbaarlijke "**Koningin der planten**", zoals ze door de inwoners genoemd wordt.

In Europa werd Noni pas aan het einde van de 20e eeuw bekend.

Plant

Het is een struik of boom tot 8 m hoge groenblijvende, vertakte boom met vierkantige takken.

De tegenoverstaande 30 x 15 cm grote bladeren zijn zacht, gaafrandig, ovaal en toegespitst. De bladeren zijn aan de bovenkant donkergroen en glanzend en aan de onderzijde lichtergroen. De bladsteel is ongeveer 1,2 cm lang.

De witte bloemen staan dicht opeen in eindstandige bloeiwijzen.



De Noni heeft meerdere namen zoals;

Nonu

Nono

Koningin der planten

Rottekaasvrucht

Indiase Moerbei

Rotten Cheese Fruit

Indian Mulberry

Ba Ja Tian

Noni

Godenvrucht



De tot 15 cm grote vruchtverbanden zijn eivormig of ovaal en meestal niet gelijkmatig ontwikkeld. De dunne, rijp bleekgroene of roomwitte schil is onregelmatig gesegmenteerd; ieder segment was ooit een bloem en draagt een grote, bruinachtige navel, de vergrote ring van de bloemkelk. Ook binnen blijven de vergroeide vruchtbeginselen herkenbaar. Ze omvatten elk een glanzend bruin circa 8 mm groot zaad. De zaden zijn omgeven door zacht, glazig-wit vruchtvlees, dat weinig smakelijk is en onaangenaam naar kaas ruikt.



Uit vlezig kogelvormige druiven ontspringen het hele jaar door kleine, witte vijfstervormige bloesems, die na hun bevruchting tot eetbare Noni-vruchten rijpen. Een Noni-vrucht heeft ongeveer 8 maanden nodig om rijp te worden. Ze bereikt dan de grootte van een aardappel en heeft een zongele kleur. Omdat de Noni-boom voortdurend nieuwe vruchten voortbrengt, is het mogelijk om tot 14 oogsten per jaar van een boom te krijgen.

Gebruik

De vruchten worden in Azië rauw gegeten. De schors en wortels bevatten een rode kleurstof en verhitte of verwelkte bladeren worden als pijnstiller voor uitwendig gebruik toegepast. De noni wordt ook veel als sierplant toegepast.

Sinds duizenden jaren wordt in Polynesië het sap van een heel speciale wilde vrucht als beproefd huismiddel gebruikt.

Alle delen van de plant worden gebruikt, wortel, stengel, vrucht, zaden en blad. Voor de natuervolken dient de vrucht als voedingsmiddel, bron van anti-oxidanten, als economisch nuttig gewas (kleurstofwinning uit wortel en stengel) en niet in de laatste plaats als waardevolle plant (pakkingen en theesoorten uit de bladeren, Noni-essences uit alle plantendelen).

Er werd een procédé ontwikkeld en gepatenteerd dat jarenlange houdbaarheid in glazen flessen mogelijk maakt, waarbij alle stoffen van het sap volledig behouden blijven.

Levensmiddelspecialisten maakten het pure sap van de wilde vruchten smakelijk door minimale toevoeging van verschillende vruchtesappen (druiven- en blauwe bosbessensap). Zo drinken zelfs kinderen dit sap.

Sinds 2003 is dit vruchtesap ook in Nederland beschikbaar in 1 liter Flessen.

TAHITIAN NONI™ Sap is een pure nonisap met de toevoeging van druiven- en blauwe bosbessen concentraat.



KAKI

Ik kan me nog goed herinneren dat ik mijn eerste kaki's at. Vier op een schaalte van witte kunststof met een cellofaantje er over. Kosten 1,25 (in gulden). Ze leken me aan de rijpe kant maar wat heb ik van die vier vruchten gesmuld! Wist ik veel dat (bijna) overrijpe kaki's het aller, allerlekkerst zijn! Een schilletje van niks, je houdt 100 % vrucht over. Waar ze naar smaken? Geen uitgesproken smaak, misschien zelfs een beetje flauw maar ik lust er wel pap van!



Rijpe Kaki's

Was de kaki toen bijzonder, nu is dat anders. We reizen en trekken, maken kennis met fruit uit alle windstreken en willen dat thuis ook kunnen eten. Handige handelaars spelen daar op in en zorgen dat we hier ook aan onze trekken komen. En natuurlijk onze medelanders die hun eigen voedingsmiddelen en vruchten introduceren in hun winkeltjes waar het zo lekker exotisch ruiken kan!

Natuurlijk zijn er mensen die zweren bij aardappelen, groeten en een sudderlapje maar in de meeste gezinnen wordt heel anders gegeten dan 30 jaar geleden. Terug naar de kaki. Ik heb een hoveniersbedrijfje dat in de herfst her en der wat snoeiwerk verricht. In een buurtuin zag ik twee flinke struiken, bijna kleine bomen, met oranje vruchten staan, en dat in november! Natuurlijk even aangebeld (is inmiddels ook een klant) het bleken zelf gezaaide kaki's te zijn. PRACHTIG om te zien, ik raakte bijna niet uitgekeken. De vruchten bleven hangen, volgens de eigenaar werden ze ook, na een lange tijd in huis, niet rijp. Zonde natuurlijk maar die vruchten, die de winterse tuin een zomers tintje gaven, vergoedden veel.

Naast mijn twee eigen bedrijfjes, ik heb ook nog een tekstbureau, werk ik twee dagen bij de gemeente Lelystad. Daar werkte een jongen uit Hoofddorp die vertelde ook een kaki in de tuin te hebben waar heerlijke, rijpe vruchten aan kwamen. De boom was niet goedkoop maar hij droeg meteen na aanschaf al. Hij nam een keer een paar vruchten mee naar kantoor: verrukkelijk. U mag best weten dat ik een vleugje jaloezie voelde. Dat hoort niet maar je hebt jezelf niet altijd in de hand! Bij onze

Kaki's om in te bijten



Lelystadse Intratuin heb ik hem nooit gezien. Misschien moet je als bedrijf vallen op dit soort bijzondere dingen ?!

Volgens de boeken doet de kaki het hier eigenlijk niet. Te nat en te koud. Ze worden hier wel om hun herfstkleur geteeld maar wil je oogsten, dan moet je hem onder glas zetten.

De praktijk, u heeft het kunnen lezen, is anders, er is in ieder geval een ras (maar welk ras?) aan de markt dat het hier goed doet en waarvan je rijpe kaki's kunt oogsten.



Ik moet u, met enige schroom, bekennen dat ik vorig jaar een exemplaar bij de fa Bakker heb gekocht. Een dingetje van niks voor bijna 20 euro maar soms moet je niet te krenkerig zijn. Hij is een beetje gegroeid maar niet erg. Vanwege de vorm heb ik er een takje afgeknipt waarbij ik het gevoel had 5 euro over de balk te smijten. Het zal nog wel een aantal jaren duren voor ik u kond kan doen van de eerste oogst.

Volgens de boeken is het een gemakkelijke groeier zonder ziekten en plagen. De vruchten kun je op een koele droge plek een paar maanden bewaren. Als ze aanvoelen als een plumpuddinkje



Schil vier rijpe Kaki's en snijd ze door-midden.

Bestuif elke helft met kaneel, bestrijk ze met jam en garneer ze met banketbakkers slagroom en een kers of bigarreau.

zijn ze het lekkerste.

Vroeger trok je mond samen van de wrange smaak van onrijpe vruchten. Tegenwoordig is dat er grotendeels uit-geselecteerd. Soms kom je een pit tegen als een soort verrassing. Zelf zaaien kan dus, leuk, al levert het misschien ook een struik met keiharde vruchten op (zie hiervoor). Dat vergeet ik bijna: die harde kaki's werden graag gegeten door merels en andere vruchteters. Op dat moment waren de sierappel-tjes en botteltjes al op dus waren die kaki's een uitkomst! Misschien zijn wij wel te kritisch!

Heeft u ervaring met de kaki in de eigen tuin? Laat het ons weten!

Avonturen van een wijnmaker

Tijdens de 'Open Deur Dagen' Van Balis Beverlo heb ik gedurende de afgelopen 20 jaar steeds een bijdrage geleverd.

Dit jaar was mijn lezing: Ik zuip mijn tuin leeg.

Derek Walsh was eerst aan de beurt met een lezing over biertypen, waarover hij een boek aan het schrijven is.

Daarna kwam Ivo Schotsmans met een lezing over champagne.

Wat we te proeven kregen bewees zijn gelijk: van druivensap kan ook een amateur een heerlijke mousserende wijn maken die sterk op champagne lijkt.

Ondanks het feit dat ik al een paar jaar bezig ben met de hobby leer je nog elke keer wat bij door kontakten met collega's.

De laatste weken heb ik me vooral bezig gehouden met de vertaling van het likeurboek in het Engels. Jullie kennen Charlie Papazian nog wel denk ik, welnu zijn uitgeverij in Boulder Colorado wil het boek in Amerika op de markt brengen.

Al vertalende merk je echter dat in de loop van de jaren je kennis en ervaring zijn toegenomen en dus denk ik dat de Amerikaanse versie beter zal worden dan de Nederlandse.

Delft herbergt een gezellig wijn- en biergilde en ook dit jaar was ik daar uitgenodigd een keuring te doen en samen met Ko en Tinie uit Zeeland en Wil en Theo uit Noord Holland hebben we dat zo goed mogelijk gedaan.

Sommigen hadden van een bepaald type bier 2 flesjes ingeleverd, anderen slechts 1. Doordat ik een nummer verkeerd had gelezen zat ik twee dezelfde bieren te beoordelen, denkend dat het twee verschillende waren.

Het ene bier had 76, het andere 78 punten. Gelukkig dicht bij elkaar!

Nog beter deed Clara Jaspers het in Amersfoort in 1979. Zij moest de rode medium wijnen beoordelen en kwam bij me met de mededeling dat een bepaalde wijn die van haar man Jos was.

Na raadpleging van de inschrijving kon ik haar verzekeren dat het niet zo was, maar de wijn was wel van een Belg.

Die er bij gehaald en toen kwam de aap uit de mouw: hij had die wijn indertijd gekregen van Jos en onder zijn eigen naam ingestuurd.

Een compliment aan de keurmeester!

Op het moment van schrijven zijn we aan de aardbeienoogst bezig en die is goed.

Met de pruimen zal het dit jaar wat minder zijn en ook de appeloogst valt wat tegen maar dat is geen probleem, want we hebben de wijn en de calvados van vorige jaren nog lang niet op.



*Erg oude wijnflessen.
Zullen bij de schrijver wel niet zo oud worden!*

Enkele drankrecepten

Amaretto

Het krentenboompje (amelanchier) bloeit vroeg in het voorjaar met witte bloemen en krijgt dan roodachtige bladeren die later toch weer groen worden. In de maand juni worden de besjes rijp, niet allemaal tegelijk, nee geleidelijk want dat is beter voor de vogels, dan hebben ze elke dag wat te eten. Voor ons is dat wat lastiger want je moet elke dag er langs om te plukken wat rijp is. De engelsen noemen deze bessen: June berries en u begrijpt nu meteen waarom.

Doe een jampot vol met deze besjes, giet er wodka of een andere 40% alcohol bij tot ze onder staan, wacht twee weken en zeef de bessen er weer uit. Voeg per liter 200 a 300 g suiker toe, opgelost in een weinig water en u hebt een heerlijke likeur met een lichte amandelsmaak en een fonkelrode kleur.



Stefaan Couttenye schreef een boek over ‘*De Bierkeuken van ‘t Hommelhof*’

Eindelijk een boek dat bier definitief een plaats geeft in de verfijnde keuken. Stefaan is de kok van het Hommelhof in Wattou, niet ver van Poperinge, in de hoppestreek dus. Tegenover het restaurant wordt het Hommelbier gebrouwen, vandaar de naam. Al jaren komen wij zo nu en dan genieten van de heerlijke gerechten en onwillekeurig vraag je je af hoe de kok zo iets tot stand brengt. Dit boek geeft op veel van die vragen antwoord. Stefaan weet niet alleen zijn ingrediënten feilloos te kiezen, ook bij het vinden van de medewerkers aan dit boek heeft hij de besten geselecteerd: Marc Joyce maakte de kleurenfoto's en hij is leraar aan de Hogeschool voor fotografie te Brussel en Jan Van Hemelendonck is een journalist die op boeiende en ook dichterlijke manier beschrijft wat er in 't Hommelhof aan de hand is.

En dan volgen er zo'n 70 recepten met namen die het water in je mond brengen:

Terrine van ganzenlever

Uienjam met Affligem Dubbel

Forel in Papillote met verse koriander en Brugs Tarwebier

IJssouffle van Frambozenbier enz.

Ter illustratie hier een recept.

We hebben het natuurlijk uitgeprobeerd, alleen in plaats van het Hommelbier hebben we het Kerstbier van de Scheldebrouwerij genomen en dat is geen probleem want de bitterheid is ongeveer gelijk.

Ik adviseer u voor '1 fles' te lezen 1 fles van 75 cl en dat is natuurlijk te veel, maar dan blijft er ten minste nog iets over om te drinken.....

Konijn a l'Ancienne in Hommelbier

Snijdt 1 konijn in stukken en laat het kleuren in olijfolie.

Neem 1 grote wortel, 1 ui en 1 preistengel en snijdt deze groenten grof en voeg ze er aan toe.

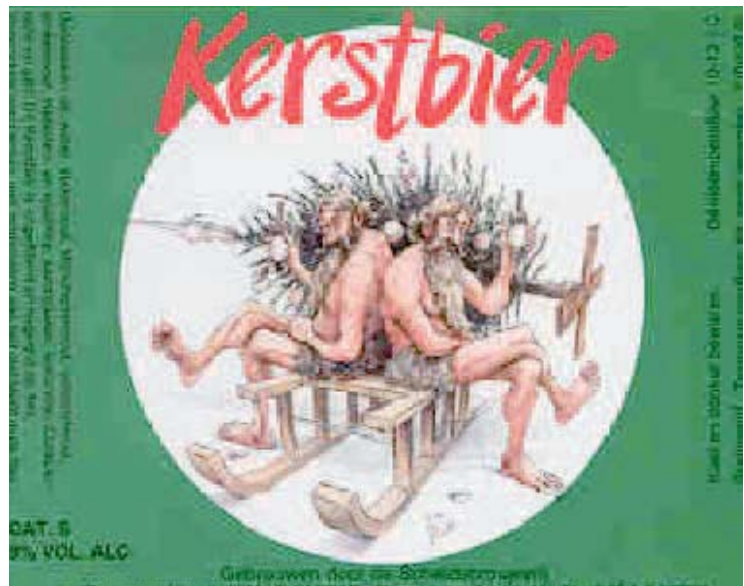
Nu 1 dl vloeibare honing erover gieten en alles lichtjes laten karameliseren.

Met 1 fles Hommelbier en 50 cl bruine fond deglaceren.

Tijm, laurier, peper en zout naar smaak toevoegen.

Onder een deksel een half uur laten sudderen in een oven van 180⁰ C.

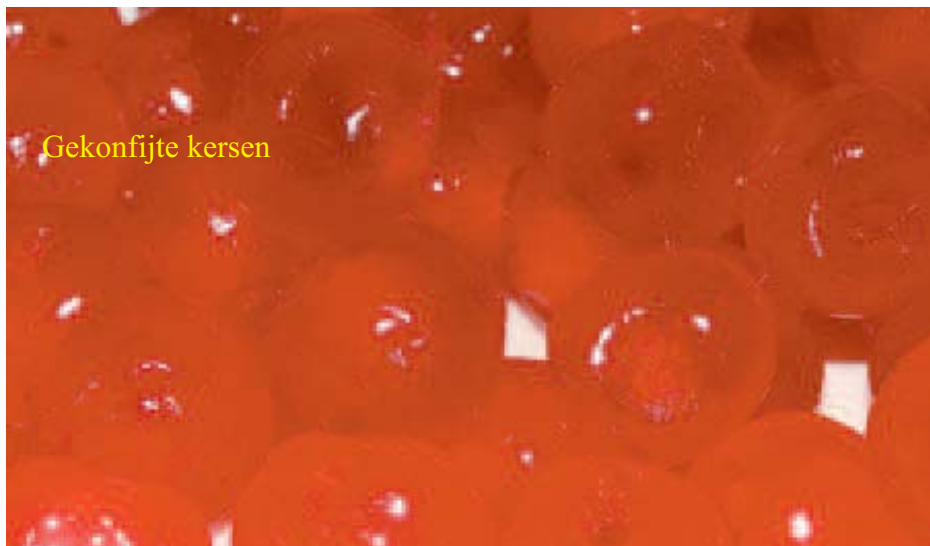
Ik kan u verzekeren dat u nog nooit zo'n lekker konijntje hebt gegeten wanneer u het bereidt volgens Stefaan's recept.



Gekonfijt fruit

Het produceren van gekonfijt fruit is niet echt moeilijk of ingewikkeld, het resultaat is wel erg meevallend, de gekonfijte vruchten zijn bijzonder lekker en erg gewild als versnapering. Het konfijten zelf, vereist echter enige tijd en geduld, want de vruchten moeten zo lang in een steeds weer dikkere suikeroplossing liggen, totdat ze er echt glazig uitzien.

- De vrucht, die wordt gekristalliseerd moet zeer gaaf van uiterlijk zijn.
- Appelen en peren worden geschild, abrikozen, kersen en pruimen worden niet van de schil ontdaan, maar kunnen worden gehalveerd of als hele vruchten worden gekonfijt.
- Kook de stukjes fruit zacht, zo dat ze net onder water staan.
- Bij appels, peren en andere vruchten met langere vezels nemen we altijd de ‘strohalm-proef’.
- Wanneer de stukjes fruit zich met een strohalm eenvoudig laten doorsteken, dan zijn ze er klaar voor om te worden gekonfijt.
- De vruchten laten we nu uitlekken in een zeef of een doek, het kookwater gebruiken we voor de volgende siroop bereiding.
- Per een liter water wordt 700 gr suiker opgelost.
- De suikersiroop moet twee vingers boven de vruchten staan.
- De stroop wordt verwarmd en geroerd tot de suiker is opgelost.
- De vruchten en de siroop worden nu nog kort gekookt.
- Laat alles drie dagen trekken.
- Dan komt de siroop weer in een pot en wordt er een halve kilo suiker per liter massa bij gedaan en verder ingedikt.
- Alles nu weer een dag laten intrekken.
- Gedurende vier dagen gaan we nu elke dag 100 gr suiker per liter toevoegen om het verder te verdikken.
- Na de laatste toevoeging laten we het geheel nogmaals drie dagen in de siroop staan.
- Dan laten we het fruit uitlekken en wordt het gekonfijte fruit enkele uren op een warme plek drogen.



Leibomen

De tweearmige horizontale cordon

Ditmaal behandelen we de tweearmige horizontale cordon in onze serie over de opkweek van leibomen. Deze wordt ook wel tweearmige snoer genoemd.

Gebruik

Cordons kan men mooi gebruiken als afscheiding tussen tuingedeelten, eventueel kan men ook meerdere etages hiervan opkweken

zodat men hoge afscheidingen krijgt. Men kan ze gebruiken in plaats van leilinden indien men ze hoog genoeg opkweekt. Hierdoor kan men zelfs een mooie haag vormen van fruitstuiken, ze bloeien mooi en geven dan ook nog heerlijk fruit.

Hiertoe begint de eerste etage op zo'n 50 cm vanaf de bodem terwijl de volgende etages op zo'n 40 cm vanaf de eerste etage volgt.

U kunt voor dit systeem elke fruitsoort gebruiken maar uiteraard laten appel en peer zich eenvoudiger vormen maar bij een goede vorming zijn ook andere fruitgewassen goed mogelijk.

Wilt u een cordon met één etage opkweken neem dan een fruitras die op een wat zwakker groeiende onderstam staat dan als u een cordon wilt met meer etages, dan wordt een wat sterker groeiende onderstam gebruikt.

Enige voorzorg

Leibomen opgekweekt als cordon worden als meer dan 100 jaar toegepast. De methode is ontstaan in Frankrijk.

Cordons zijn vrij eenvoudig te vormen en op te kweken. Het resultaat zal u verbaast staan, er zijn heel mooie vormen mee op te kweken. Ze zijn goed bereikbaar en dragen overwegend goed vruchten, dit natuurlijk al gelang het ras en fruitsoort.

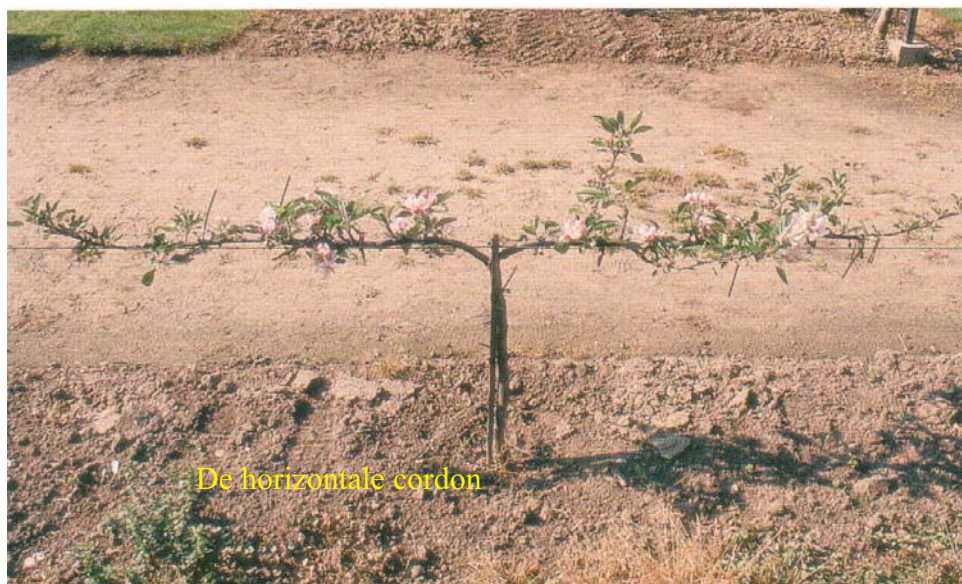
Tevens bereikt u met een tweearmige cordon tweemaal zo snel een gevulde afstand als met een éénarmige cordon.

Volwassen cordons kunnen eenvoudig zo'n vijf meter afstand vullen.

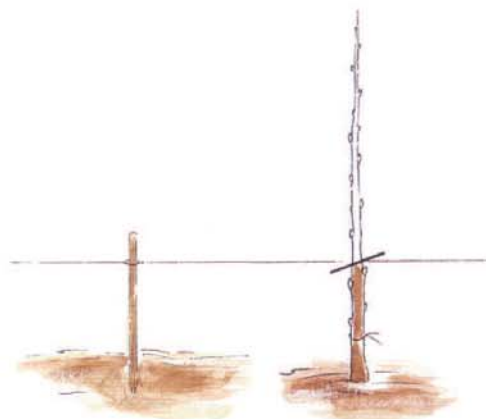
Meerarmige en dus hogere cordons zijn wel moeilijker vol fruit te krijgen en dan vooral de onderste cordons, maar bij een goede en tijdige verzorging zal dit geen probleem opleveren.

Ook moeten bij meerarmige cordons de bovenste etages voldoende gesteund worden zodat deze niet uitzakken, maar etages moeten altijd gesteund worden.

Een éénarmige cordon kan gesteund worden met een eenvoudige draad.



*Kort de éénjarige boom in net onder de onderste draad die u gespannen hebt.
Doe dit op twee knoppen die elk naar een zijkant wijzen.
Een oog is voor de linker te vormen cordonarm en de andere voor de naar rechts te vormen cordonarm.*



*In de er nu opvolgende zomer laat u de scheuten die uit die knoppen ontstaan groeien. Zijn deze zo'n 25 cm lang dan worden ze aangebonden aan de draad waarbij het einde van die scheuten zo'n 5 - 6 cm losgelaten worden, dit is om de groei erin te houden.
Alle ander scheuten die ontstaan worden verwijderd, eventueel kunt u een sterke scheut laten staan die eventueel als vervanger kan dienen indien één van de zijarmen om een of andere reden beschadigd.
Dit wordt gedurende het groeiseizoen meermalen herhaald al gelang de groei van de armen. Denk er wel aan dat steeds de einden van de zijarmen licht naar boven kunnen wijzen..*



*In de winter van het tweede jaar worden de zijscheuten op ongeveer 30 cm vanaf de stam ingekort op een naar onder wijzende knop (oog). Hierdoor zal bij het uitlopen in de zomer de nieuwe verlengenis gelijk wat horizontaal gaan groeien.
De scheuten worden nu ook goed horizontaal aangebonden waarbij de einden wat losblijven staan.*



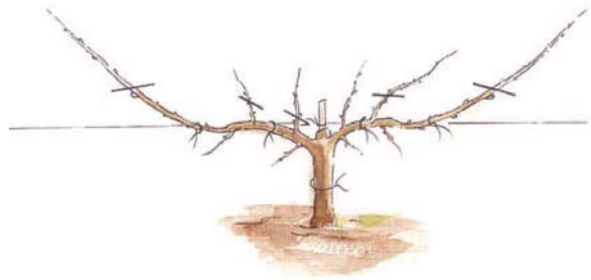
*Nu de zomermaanden zijn aangebroken zullen beide scheuten uitlopen en worden de verlengenis hieruit, wanneer die zo'n 25 cm lang zijn, vastgebonden aan de draad waarbij er ook weer voor gezorgd wordt dat de uiteinden niet aangebonden zijn.
Zijzscheutjes die aan het meerderjarige hout verschijnen worden op 6 blaadjes getopt om de groei goed in de scheuten te houden.
Vooral die zijzscheutjes die naar boven groeien worden ingekort.*



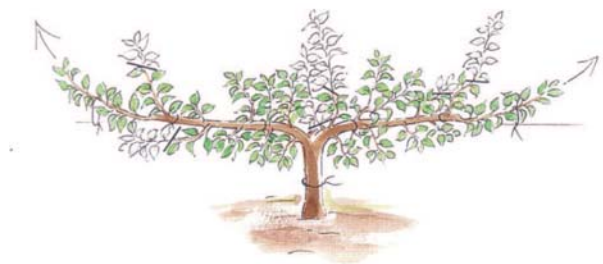
In het derde jaar na het planten in de winter worden de hoofdzijscheuten volgens voorgaande principe ingekort met een 25 - 30 cm.

Zorg er goed voor dat de cordons (hoofdzijscheuten) goed aangebonden zijn om mooie rechte takken te verkrijgen. Hiertoe wordt ook de draad steeds weer strak gehouden.

Andere scheuten die aan de hoofdzijscheuten groeien worden gekort tot maximaal 20 cm lengte waarbij scheuten die in elkaar groeien of elkaar verdringen, verwijderd. Doe dit indien mogelijk op een naar buiten wijzend oog.



In de daarop volgende zomer worden weer de verlengenissen weer aangebonden. De andere scheutjes worden op 5 - 6 bladeren getopt. Teveel scheutjes en die welke verkeerd groeien worden verwijderd. Alles wordt meermalen per seizoen toegepast om een zo mooi mogelijke cordon te verkrijgen.



In de volgende jaren worden de werkzaamheden verder toegepast zoals beschreven tot de cordon de gewenste breedte heeft bereikt.

Bij de aanzet van de zijarmen aan de stam moeten extra alert zijn, daar zal de groeikracht het sterkste zijn. Hier worden de zwakst groeiende zijscheutjes aangehouden en de sterkere verwijderd.

Alle zijscheutjes worden geregeld getopt om goed vruchthout te verkrijgen. Dit wordt meerdere malen per groeiseizoen gedaan.





Hoge cordon met meerdere etages. Het ras is 'Evereste' een prachtige sierappel.

Bij de vorming van een hoge, meerarmige cordon gebruiken we een sterk groeiende onderstam. Bij de opkweek houden we vanaf het jaar na het planten bij de eerste zijtakkenaanzet ook een verticale scheut aan die we gebruiken voor de opkweek van de volgende etages.

Dit wordt de stamverlengenis.

Bij de plaats waar de tweede etage dan moet komen wordt deze ingekort zoals beschreven bij de eerste tekening.

Verder wordt de tweede etage dan behandeld zoals beschreven bij de eerste etage.

Dit doen wij zoveel maal als we etages willen hebben.

Ook ditmaal veel succes en plezier in het opkweken.

Bijzondere vruchten

*De Zoete Waard stamt van origine uit
Nederland en waarschijnlijk uit
Waardenburg.*

*De vruchten worden matig groot tot groot van
formaat en zijn altijd regelmatig van vorm. De
mooie rode blos die de vrucht siert is soms ook
gestreept.*

*Het geelachtige vruchtvlees is matig sappig en
meest bros, de zoetige smaak heeft een wat
suikerachtig aroma.*

*De appels van dit ras rijpen oktober en
kunnen goed bewaard worden.*

*De boom die matig sterk groeit vormt een
mooie bolvormige kroon. Bloeien tot hij vrij
laat zoals de meeste zoete appels.*

*Hij draagt regelmatig en goed vrucht.
Weinig ziekte gevoelig maken hem voor een
ieder interessant.*



Zoete Waard

*Ook dit bijzondere ras stamt uit Nederland,
waarschijnlijk zal zijn oorsprong liggen in het
oosten van ons land, hij komt daar veelvuldig
voor.*

*De grote vruchten zijn soms wat bonkig van
uiterlijk.*

*Het vruchtvlees is geelachtig van kleur, bros
en erg sappig met een zoetzurige smaak.*

*De appels rijpen in september en kunnen
enkele weken bewaard worden.*

*De boom groeit sterk en het wordt een brede
en grote, bolvormige kroon.*

*Bloeien doet hij laat en vruchten dragen doet
hij matig. Hij is wat beurtjaar gevoelig.*

*Weinig ziekte gevoelig is hij ook maar er komt
wel wat kanker aan de boom voor.*



Zomer Bellefleur

*De Zomer Citroenappel is al een oud
Nederlands ras, in 1753 werd hij al door
Johann Hermann Knoop beschreven en
afgebeeld.*

*De appels worden groot van formaat en zijn
vaak langwerpige van vorm.*

*Wat zijn naam al verteld hij is citroenkleurig
van schilkleur.*

*Het vruchtvlees is geelachtig van kleur, vrij
sappig en bros met een matige wat flauwe
smaak.*

*De boom groeit sterk en vormt wel een mooie
bolvormige kroon.*

Bloeien doet de boom middentijds.

*Vruchten dragen doet hij erg goed en
regelmatig.*

*De boom en vruchten zijn vrij ongevoelig voor
ziekten.*



Zomer Citroenappel



Fruitmotje

1) Aangetaste appel met larve aan een spinseldraad; 2) vlinder met aan de onderzijde van het blad afgezet ei; 2a) idem, sterk vergroot; 3) vlinders, werkelijke grootte; 4) kokon met pop onder losse schors; 5) larve in een doorsneden appel.

Fruitmotje

Het Fruitmotje kan grote schade veroorzaken aan onze fruitbomen.

In de lente, eind mei tot begin juni vliegen de motten in de avond en morgenschemering en leggen zo'n 80 eitjes op blad, scheuten en jonge vruchtjes.

Na 1 tot 2 weken komen de eitjes uit, ze vreten zich een gang in de appel naar het klokhuis toe, uitwerpselen worden door een ander boorgat naar buiten getransporteerd (bruine kruidige massa).

Na weer 1 maand verlaat de rups de vrucht en verbergt zich in een witte kokon onder de schors van de boom. In een warme zomer kan het tot een tweede generatie komen.

Aangetaste vruchten vallen voortijdig af en zijn minderwaardig van kwaliteit.

Maatregelen

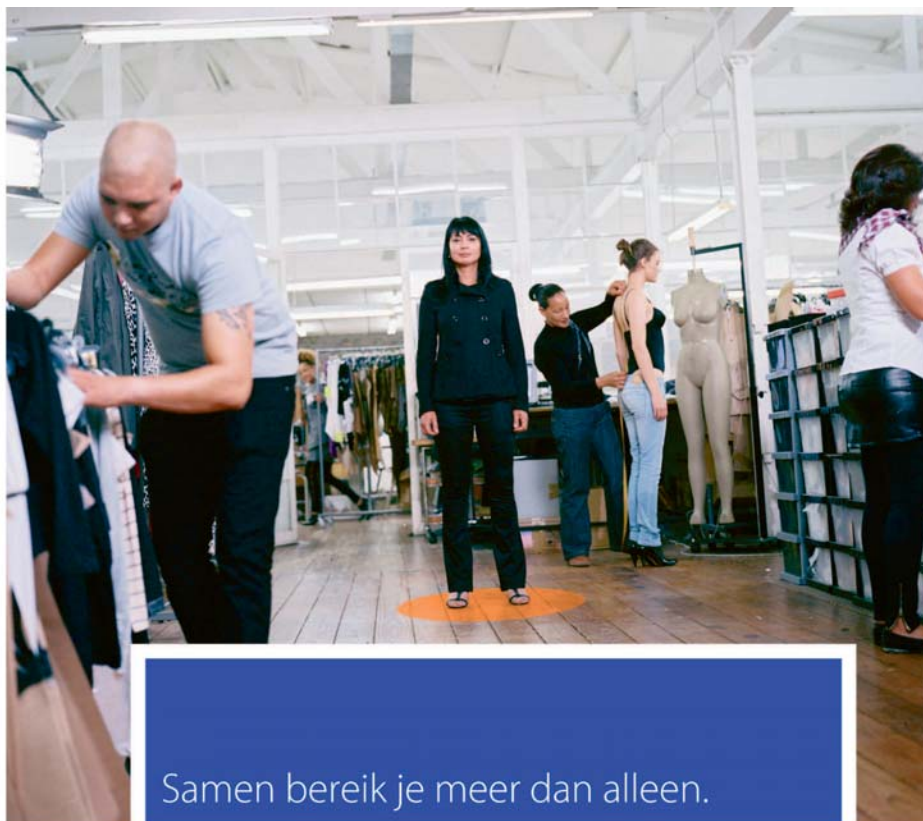
- Plaats vangbanden om de stam.
- Maak veel mezenkasten in de boomgaard, mezen eten veel van de rupsen tussen de schors uit.
- Zorg voor sluipwespen die op de eieren en rupsen parasiteren.
- Plaats feronoomvallen.
- Verwijder aangetaste vruchten voordat de rupsen zich kunnen verschuilen.
- Spuiten kan ook met een middel hiertegen.

Spuitmiddelen en feronoomvallen zijn bij de gespecialiseerde handel verkrijgbaar.



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



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 literfles of 0,75 literfles of de Schulp SapTap (5 liter).
- Mogelijkheid tot bedrukken van etiket met eigen tekst en logo.

Gezonde keuze!

100% puur sap - vezelgeperst - ongezoet - geen toevoegingen

Meer informatie? Bel of mail naar: 0346 - 25 96 30 of info@schulp.nl.
Kijk ook eens op: www.schulp.nl