

FRUCTUS

PERIODIEK VAN DE STICHTING BEHOUD EN BEVORDERING FRUITCULTUUR

Jaargang 20 • 2012 Nr.1



Colofon

Fructus: jaargang 20 : 2012 nr. 1

Inhoud

Oude hoogstamboomgaard, nog even dan is het weer zover

(Inzet, de Zure Leijenberger	1
Colofon	2
Agenda	3
Kolommetje.	3
Nieuwjaarswens	4
Abonnement Fructus	4
Fruitshow 2011	4
Lektuur	5
Açaibes	6
Oogsttijd kersen.	9
Verrierpalmet	12
Geboortebom	18
Kennis.	20
Wind	21
Kasteel Middachten.	22
Peren	24
Bijzondere vruchten	30
Bijzondere recepten	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. 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 38,—) op een van de boven vermelde rekeningen dan ontvangt men alle uitgaven van dat jaar van het tijdschrift 'Fructus', franco thuis. 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 38,— per jaar.

Losse nummers Euro 7,—.

Losse nummers bij toezending Euro 9,—.

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'.

Museum en museumtuin 't Olde Ras

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

Agenda 2012

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

Van 13 oktober tot medio april is de tuin ook geopend voor bomenverkoop op zaterdag van 8.30 - 13.00 uur (bij vorst of zeer slecht weer gesloten).

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

Op 10 tot en met 12 november 2012 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

NIEUWE RASSEN

De Nederlandse appelmarkt versmalt en verarmt steeds verder. We hebben het er al eerder over gehad, want het gaat me enorm aan het hart. Maar ook in verband met een paar nieuwe rassen die de Nederlandse markt zouden veroveren volgens berichten, die her en der te lezen waren. Nou, na lezing houd ik de folders van de supermarkten wat beter in de gaten om te kijken waar mijn nieuwe vrienden (zo voelt dat toch een beetje als fruitliefhebber) te koop zijn.

Nou, dat valt vies tegen. Natuurlijk, de Elstar is volop te koop en tegen het eind van het jaar uiteraard de Goudreinet, die het langer volhoudt dan je zou mogen verwachten: de zure bite past niet bij onze consumptiesmaak, de schil is vaak wat ruw en heeft geen uitstalkwaliteiten (zo heet dat echt!) en ze hebben een blos die meestal de moeite niet waard is. Maar Nederland hecht aan tradities en daar profiteert de Goudreinet van: appelbeignets in de laatste week van december. Bak je zelf niet dan doen de bakker of de voetbalvereniging het wel.

Beignets van een ander appelras? Wie vloekt daar?

Maar of je een ras in stand houdt op basis van een week topgebruik en verder nog wat appeltaarten en appelmoes voor en na oud- en nieuwjaar? Dat is nog maar de vraag!

We hebben het nog niet gehad over de Jonagold.

Mijns inziens gaat het ook met de Jonagold de verkeerde kant op. En, dat moet ik toegeven: als je de smaak van de Jonagold vergelijkt met die van de Elstar, dan wint mijns inziens de Elstar. Maar ik snoei bij Maarten en Yvonne van Ooijen drie Jonagoldboompjes (voor euro 15,00 en een zak Jonagolds) en die rijpe Jonagolds smaken heerlijk, waarschijnlijk omdat ze aan de boom afrijpen. En die drie boompjes leveren toch een kilo's!

Elstar, Jonagold en Goudreinet: daar heb je het uit Nederland afkomstige assortiment wel een beetje mee gehad! Een enkele maal kun je op de markt nog Cox en James Grieve kopen, waarschijnlijk vindt de koopman ze lekker of krijgt hij ze van een bevriende fruitkweker op leeftijd aangeleverd. Een fruitkweker, die te oud of te arm (de fruitteelt is meestal geen vetpot) is om nog wat nieuws aan te planten.

Geen jongere die een Cox of James nog kent!

Terug naar die nieuwe rassen.

Ik heb geen folder in de bus gehad waar ze in stonden. Hoe komt dat nou? Ik zou het niet weten, maar veel vertrouwen in de toekomst van die rassen heb ik (daardoor) niet. Hoe moet dat nou? Gratis nieuwe rassen uitdelen op scholen en hopen dat ouders een kilootje aanschaffen? Een twitteractie op touw zetten (vraag me niet hoe dat moet maar het schijnt te werken? Een milieuverhaal over transportkilometers? Ach, wie leest dat soort verhalen nog?

Nou hebben wij fruitliefhebbers het een stuk gemakkelijker. Er vanuit gaande dat je er plek voor hebt kunnen we planten wat we willen. Bij mijn goede kennis Jan Jonkman, afkomstig uit Noord Holland at ik deze herfst een paar Schellinkhoutertjes, een heerlijk appeltje, voor Jan een appel met herinneringen! Bij Jannie van Keulen waren de laatste Notarisappels rijp toen ik daar kwam snoeien. Beetje harde schil (tuf ik uit) maar verder een prima smaak en wat geurt een doos notarisappels lekker. Natuurlijk, ik heb al eerder en al vaker reclame gemaakt voor de Discovery en de rode of gewone Mantet en Karmijn de Sonnaville. Op mijn tuin staat, voor alle zekerheid, ook een goudreinet. Je weet tenslotte maar nooit. Dat krijg je als je aan tradities hecht! Of dat van iemand van 20, 30 jaar een meewarige blik oplevert interesseert me geen fluit!

Peter Kouwenhoven

Nieuwjaarswens

Wij wensen een ieder alle goeds voor dit nieuwe jaar en dan vooral voor een ieder een goede gezondheid.

Belangrijk

Abonnement Fructus

Bij het vorige nummer van Fructus, nr 4 - 2011, was het de bedoeling dat de achterzijde van de adreslabel werd uitgevoerd als nota voor het abonnementsgeld voor het jaar 2012. Nu dit was zoals u gemerkt hebt, niet zo.

Daarom is bij dit nummer een inlegvel bijgevoegd als nota voor het abonnementsgeld over 2012. Wie het abonnementsgeld voor 2012 al voldaan heeft hoeft uiteraard dit niet meer te voldoen.

Wij danken u voor uw medewerking en excuses voor het ongemak.

De adreslabel van dit jaar is uitgevoerd als abonnementskaart voor het jaar 2012, bewaart u hem a.u.b. goed, hij kan slechts éénmaal verstrekt worden.

Bij uw bezoeken aan de museumtuin en tentoonstelling enz. hebt u steeds op vertoon van deze kaart, gratis toegang.

Fruitshow 2011

De grote fruitshow van 2011 was weer een groot succes. Op veler verzoek hebben wij in 2011 de show op 3 dagen gehouden, een aanrader.

We hadden weer een grote oogst gehad waardoor wij u vele bijzondere en nog nooit vertoonde rassen konden laten zien.

Ook waren er enkele nieuwe attributen die wij konden laten tentoonstellen.

Hieronder enkele foto's van de show.



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 ovv bestuivertabellen, wordt u het boekje als PDF-bestand toegemailed, mailadres vermelden)

Het boekje met bestuivertabellen bevat 154 kerserassen, 426 pererassen, 181 pruimerassen en 646 appelerassen 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,—.

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 medio april elke woensdag- donderdag van 8.30 - 11.30 uur,

Van 13 oktober tot begin april ook zaterdags open van 8.30-13.00 uur, bij vriezende weer gesloten.

- 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

Açaibes



Herkomst en verspreiding

Açaí is een voedzame tropische bes uit het Amazonewoud, die in toenemende mate wordt gebruikt voor een breed gebied aan toepassingen in voeding, cosmetica, gezondheidsproducten en misschien binnenkort ook als medicament.

Euterpe oleracea

De Açaibes groeit aan de Açaipalm, de **Euterpe oleracea**. De **Euterpe** palmengenus (palmensoort) komt vrij algemeen voor in Centraal- en Zuid-Amerika, van Belize tot in Peru. De palm gedijt het best in waterrijk gebied, waaronder moerassen en langs rivieroeveren. Een andere **Euterpe** palmensoort die vrij bekend is, is de Juçara Palm (**Euterpe edulis**), bekend vanwege de pamlite, de zachte, witte kern die gebruikt wordt voor het bereiden van salades. Ook de kern van de açaipalmen wordt in salades verwerkt. Het hout van de açaipalm is duurzaam, rot nauwelijks en is derhalve geschikt als constructiemateriaal. Ook de pitten van de Açaibes worden benut, in de vorm van supplement aan het veevoer en in compost.

‘Vrucht die huilt’

Açaí is een begrip in Brazilië. De vrucht, afkomstig uit het Amazonewoud, wordt op grote schaal verwerkt in energiedranken, vitaminepreparaten, voedingsmiddelen en zelfs tandpasta. De naam açaí is een verbastering van het indiaanse tupiwoord *ĩwasa’i*, en heeft als betekenis ‘de vrucht die huilt’.

Plant en vrucht

Açaipalmen groeien snel en bereiken een hoogte van vijftien tot dertig meter. De wereldwijde vraag naar açaí is in de recente jaren explosief gegroeid, aangezien meer berichten verschijnen over de voedingswaarde en de heilzame werking van de açaibessen.

Reeds eeuwenlang waarderen de oorspronkelijke indianen in de deelstaten Pará en Amazonas de voedingswaarde van de vruchten, voor sommige indianenstammen maken de bessen bijna de helft uit van hun dagelijkse dieet.

De vrucht is paars, bijna zwart van kleur en heeft de vorm van een druif. De vruchten smaken heerlijk met de smaak van bramen en kersen met een vleugje chocolade. De açai-bessen groeien in grote trossen hoog in de palm. Elke tros kan maar liefst negenhonderd bessen tellen.

De bessen bestaan voor een groot deel uit de pit en slechts voor ongeveer tien procent uit vruchtvlees en de schil. De bessen kunnen tweemaal per jaar geoogst worden.



Gebruik

De açai-bessen worden in Brazilië voornamelijk verwerkt in de voedingsindustrie. Populair is de energiebom 'crème de açai'. Ingevroren açaipulp wordt met melk, cereals en desgewenst met banaan gemixt tot een romige, maar ijskoude substantie. De açai-creme wordt aangekleed met cereals en stukjes banaan.

Voor ongeveer een euro kan men in de meeste 'lanchonetes' (koffie- en snackbars) een beker crème de açai bestellen.

Naast deze creme is er onder meer açaifrisdrank, bestaan er energierepen met açai en zelfs tandpasta met açaismaak.

Geneeskracht

In Brazilië werden de bessen van oudsher geroosterd en gemalen. Het poeder werkte als een koortswerend middel.

Het persen van de bessen leverde een olie op, als een remedie tegen tuberculose.

Açai wordt ook gebruikt bij het stelpen en reinigen van bloed en tegen geelzucht, bloedarmoede, parasieten, diarree, suikerziekte, zweren en leverziekten.

Tegenwoordig wordt aangenomen dat de açai-bessen, vanwege hun rijkdom aan anti-oxidanten (anthocyaninen en flavinoïden), een positieve invloed kunnen hebben op hart- en vaatziekten, ziekte van Alzheimer, bacteriële infecties, cholesterol, urineweginfecties en het vertragen van de verouderingsprocessen.

Onder veel Brazilianen is açai ook erg populair als afrodisiacum en libido-opwekkend middel. De indianen in het Amazonegebied gebruikten de bessen om hun uithoudingsvermogen te bevorderen.



Pas bevallen vrouwen aten de bessen om sneller aan te sterken van de bevalling.

Buiten Brazilië wordt açai als vruchtvleesextract in toenemende mate gebruikt in de voedingsindustrie en aan producten die zowel inwendig als uitwendig kunnen worden toegepast.

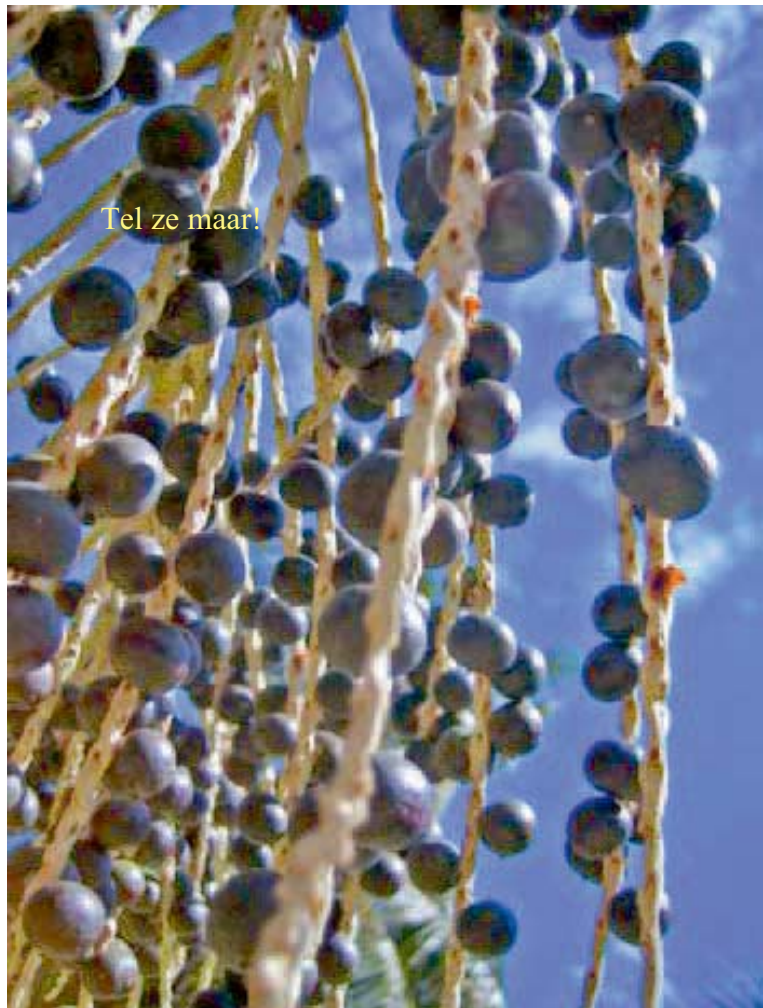
Gedacht kan hier worden aan toepassingen in cosmetische producten, waarbij açai werkt als een sterke vochtinbrenger, als vertrager van het verouderingsproces van de huid, verzacht het de huid en kan het ook heilzaam werken na langdurige blootstelling van de huid aan de zon.

Ook lijkt açai een positief effect te hebben op de gezondheid van het haar.

Recentelijk worden producten met açai aangeboden die gewichtsverlies bevorderen.

In de Verenigde Staten is, sinds mediaster Oprah Winfrey aandacht besteedde aan açai in haar show, een ware hype ontstaan.

Tallose websites en bedrijfjes bieden massaal açaiproducten aan tegen exorbitante prijzen.



Overlevering

Aan deze naam is een interessante overlevering verbonden. Er leefde eens een vrouw met de naam Iaçá, dochter van een indiaanse stamhoofd. Er heerste een hongersnood, en het stamhoofd besloot alle pasgeborenen te doden om minder monden te hoeven voeden. Iaçá raakte zwanger, haar kind werd conform de regels gedood. Iaçá keerde dagelijks terug naar de plek waar haar kind begraven lag. Er was een palmboom gaan groeien op de grafheuvel. Op een dag, toen de palm reeds tot een volwassen boom was gegroeid, zag Iaçá haar kind. Ze omhelsde haar, maar ze bleek de palm te omhelzen. Ze stierf onmiddellijk. De dode Iaçá werd gevonden, en de hongerige indianen begonnen de vruchten van deze palm te eten, ze leden daarna nooit meer honger. Als eerbetoon aan zijn dochter noemde het stamhoofd de palm naar haar, in omgekeerde volgorde: AÇAÍ.

Oogsttijd kersen

Oogsttijd van de kersen betekende vroeger voor velen de gezelligste tijd in het jaar. Vele weken voor de eigenlijke oogsttijd begon het bij velen al te kriebelen.

Tijdens de bloeitijd waren de betrokken al vol verwachting of de zetting voldoende zou zijn. Was de zetting voldoende en dat was gelukkig vaak het geval. De in het verleden veel aangeplante bomen in hoogstamvorm, hadden gelukkig minder ongemak van optredende nachtvorsten tijdens de bloei van de bomen.

Nu naderde de tijd dat de kersenboomgaarden werden verpacht. In volle verwachting waren soms hele gezinnen bij de verpachting aanwezig en hoopten dat zij de gunning kregen van de percelen waarop zij hadden ingeschreven. Het ingeschreven bedrag was een gevoelswerk, de kersenbaas had de opbrengst geschat. Een ervarings werkje, in de boomgaard was rond gelopen en geschat wat de opbrengst zou kunnen zijn. Had men het gewenste perceel of percelen dan volgden verdere werkzaamheden en voorbereidingen.

Ladders organiseren, herstellen als dat nog niet gedaan was, plukkers verzamelen. Meestal had men de vaste ploeg plukkers, die waren ook al aangestoken door het vuur.

Ondertussen naderde de echte oogsttijd, de kersenkeerders waren al sinds dag en dauw actief in de boomgaard. Van s'morgens zes tot s'avonds 8 – 9 uur moesten zijn met alle mogelijke middelen proberen om de vogels uit de boomgaarden te houden. Wat hun wonderwel lukte, kwam er al 1 vogel in de boom werd deze gelijk verjaagd.

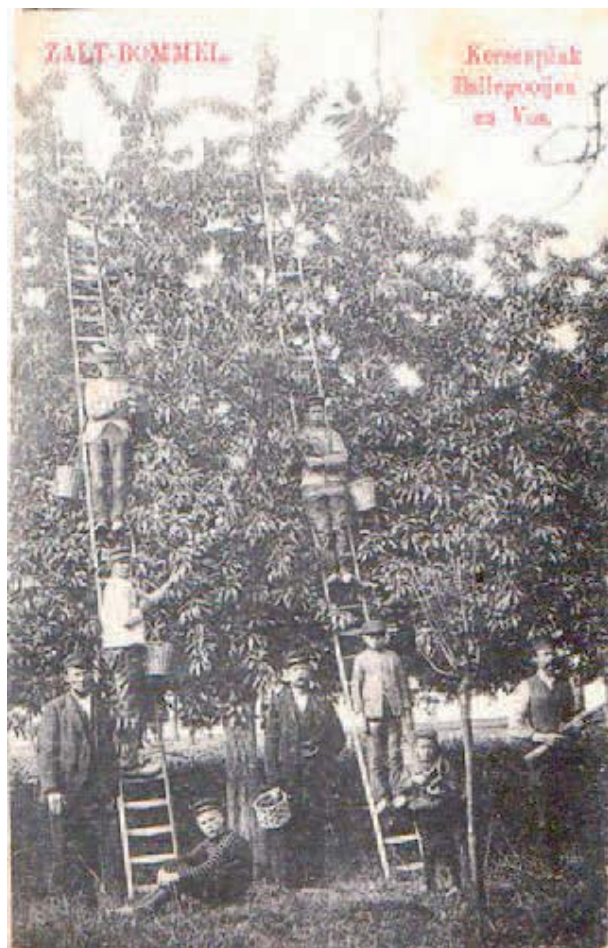
Dan brak de echte oogsttijd aan, als eerste was de Vroege van de Splithoven aan de beurt om geplukt te worden. De eerste kersen brachten vaak veel geld op, wie de primeurs haalde was koopman (behaalde de beste prijzen).

De andere rassen volgden snel in de rijptijd, Duitsers (Early Rivers), Meikersen en Volgers, Zwarte kersen als later rijpende, rijpten in een versnelling. De kersenbaas was maar onzalige malen bezig met om met de lange ladders te sjouwen en deze verzetten. De lange ladders - wel tot 50 sporten - verzetten was echt wel een specialistisch werkje. Waren ze niet goed gezet dan kon er een erg ongeluk plaats vinden als de ladder scheef uit de boom viel. Daarom deed de kersenbaas dit zelf.

Dan weer naar boven klimmen en weer naar beneden naar de veilige bodem om de mand te legen met de kostbare inhoud.

De hele buurt en familieleden moesten mee helpen om de oogst veilig binnen te krijgen.

Ondanks de langere werkdagen en het vrij zware werk van de plukkers, ga maar eens meerdere



Kersen oogst omstreeks 1910.



Die zullen wel aftrek vinden.

uren op de sport van een ladder staan en heen en weer bewegen om de kersen te plukken, was men vrolijk en vol goede moed om de oogst binnen te halen. Het vele aanloop van publiek die de kersen kwamen kopen en het daarbij sociale contact met de mensen was een zeer aangename verpozing. Hierdoor was de kersen oogsttijd een erg aantrekkelijke tijd voor diegenen die daar aan mee deed.



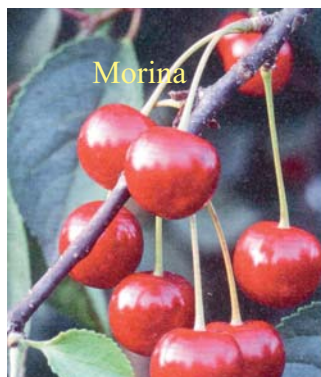
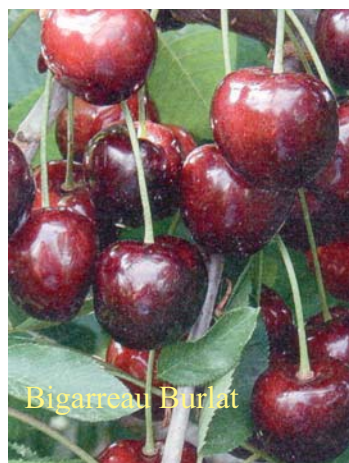
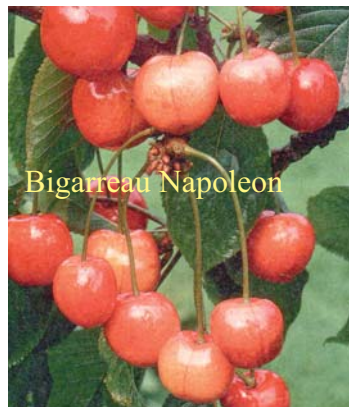
Recept kersenmuffins

Neem 100 gram meel met 1 theelepel bakpoeder en meng dit, 50 gram gemalen amandelen, 75 gram suiker, 1 zakje vanillesuiker, 80 gram zachte boter, 1 ei, 5 eetlepels melk en mix dit alles goed doorelkaar tot een glad deeg.

Leg in de muffinsvormpjes bakpapier en doe hierin deeg tot de rand van de vormpjes.

In een tot 180° C voorverwarmde oven worden de muffins in 20 - 25 minuten gebakken. Laten afkoelen, 200 gram mascarpone met 3 eetlepels poedersuiker omroeren, op elke muffin wordt een eetlepel van deze mix gelegd. Neem 50 gram couverture en smelt dit, op elke muffin worden drie verse en gave kersen met steel gelegd, hierover wordt wat van de gesmolten couverture gegoten.

Hiernaast en onder enkele fijne kersenrassen.





Dollesepler, een oud kersenras, zeer zoet van smaak, vrucht vlees en sap met een diepzwarte kleur. Een erg goede kers om zo te eten en te verwerken in vele gerechten.

Kersen ontsappen, de tekening spreekt voor zich. Ook kan men op deze manier erg goed kersen al dan niet gekookt door een fijne zeef doen om dan later deze te verwerken in allerlei gerechten.



Sep de spreekw hebben we liever niet in onze kersenboom!



Verrierpalmet

Deze leivorm heeft steil gevormde gesteltakken die in meerdere stammen uitgevoerd kan worden.

Hier zullen we de verrierpalmet behandelen met vier stammen of takken zoals u wilt.

Het is een platte boomvorm en kan uitstekend gevormd worden met een perenboom. Ook voor appelbomen zal de verrierpalmet geschikt zijn.

De afstand tussen de takken houden we op 30 cm, bij sterk groeiende pererassen met vrij zwaar hout (bv: Noord Hollandse Suikerpeer) nemen we de afstand wat meer, tot zo'n 40 – 50 cm.

Ontstaan

De verrierpalmet is omstreeks 1850 door tuinman L. Verrier in Frankrijk voor het eerst toegepast. Er zijn vele vormen van ontwikkeld.

Vorming

De Verrierpalmet heeft door zijn platte vorm een elegant uiterlijk.

Bij goede snoei zal hij veel en goed fruit voortbrengen.

Om voldoende vruchthout op de takken te krijgen zal wel goed en geregeld gesnoeid moeten worden om niet kale takken te vormen maar bij voldoende en regelde aandacht zal het resultaat goed zijn.

De vorm geeft goed licht, lucht en ruimte aan de vruchten en zal ook goed kunnen dienen voor die rassen die in het Nederlandse klimaat wat minder goed rijpen zoals het pereras; Comtesse de Paris. We zorgen voor een stevig geraamte van latten of stevige draden tegen een muur of schutting om zo te zorgen voor mooi recht en steil gevormde takken.

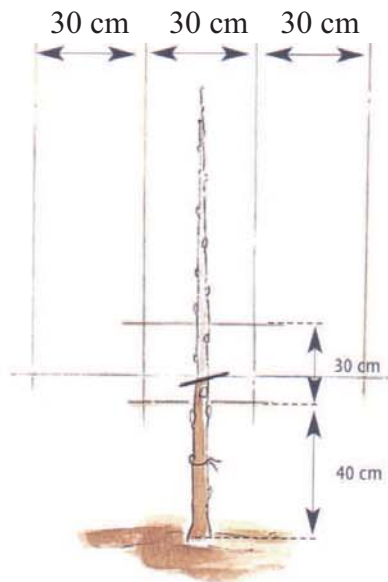
Als onderstam nemen voor peren een kwee-onderstam al dan niet met tussenstam. Voor appels nemen we M 9-onderstam.



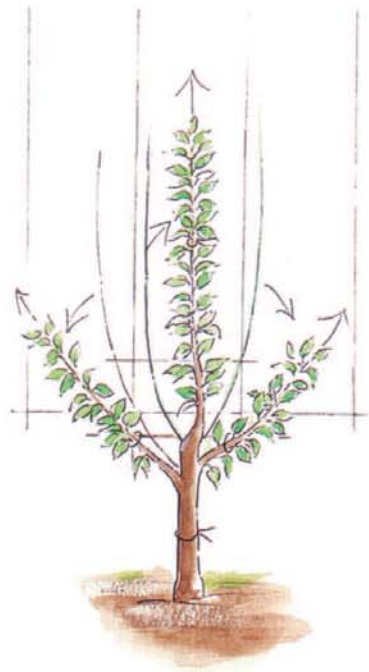
Mooi beklede vierarmige palmet.



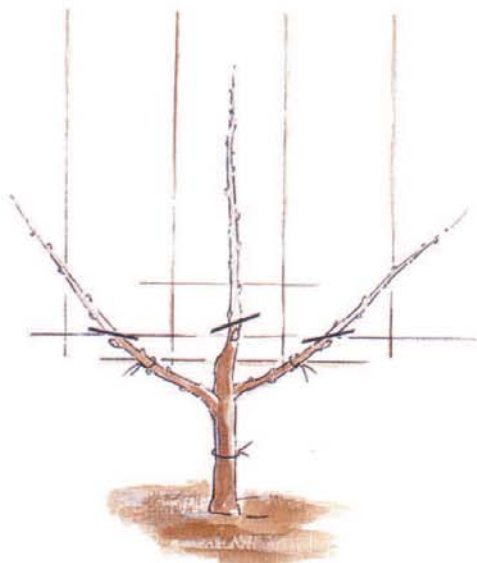
Goed bekleed met bloemhout.



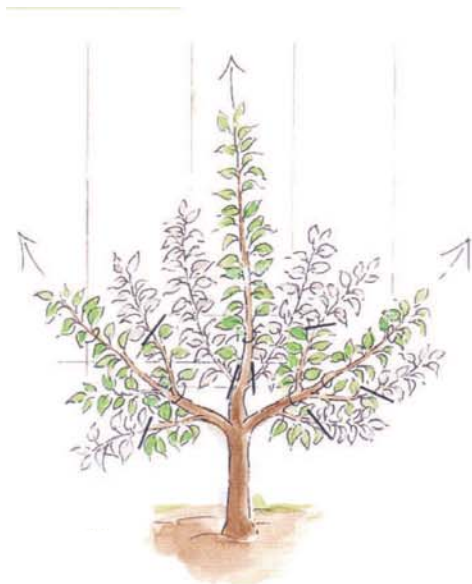
Na het planten in de eerste winter wordt de stam tot zo'n 40 cm ingekort vanaf de bodem. Dat zal ongeveer iets onder de onderste aangebrachte draad of lat zijn. Tussen de horizontale draden of latten houden we ook een 30 cm aan. We kiezen hiervoor de plaats uit waar net boven, aan beide zijden een oog (knop) staat. Deze ogen dienen om er de onderste etage mee te vormen. Ook staat er een oog voor de verticale verlengenis. Dit oog dient om later de volgende etages te vormen. Indien in de nabijheid van deze ogen er nog andere vlakbij staan, worden deze ook aangehouden om eventueel als vervanging te dienen als de andere ogen om een of andere reden niet voldoen.



In de nu volgende zomer wordt vanaf de maand mei de middelste scheut die ontstaat, aan de draad of lat geleid en voorzichtig vastgebonden. De zijscheuten die uit de aangehouden zijlings staande ogen ontstaan worden naar de draden of latten geleid en ook voorzichtig aangebonden. De drie scheuten worden de gehele zomermaanden geleid en vastgebonden, alle overige ontstane scheuten worden verwijderd.



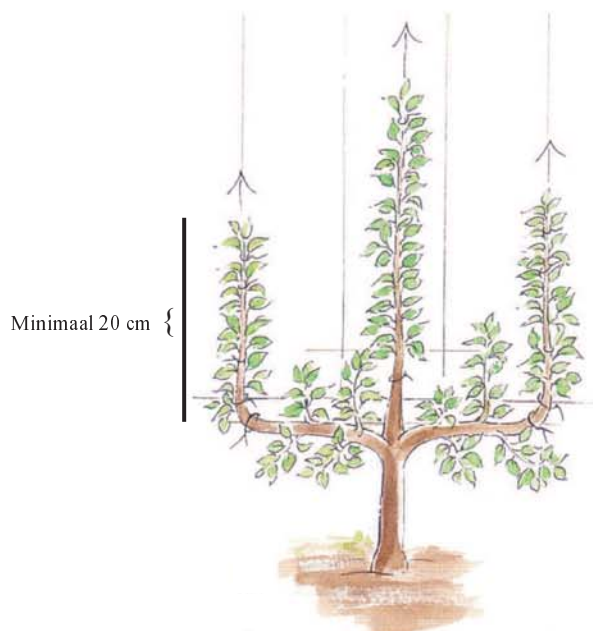
In de nu volgende winter wordt de verticale scheut op zo'n 5 cm vanaf de aanzet (beginpunt van de hergroei van de scheut) teruggesnoeid op een naar voren wijzend oog. Ontbreekt zo'n oog dan nemen we een naar zijlings wijzend oog. De beide zijdelings groeiende scheuten worden tot een 30 cm ingekort op een naar beneden wijzend oog. Deze twee scheuten blijven schuine stand staan.



Na de winter in de zomer wordt de verlengenis van de middentak recht omhoog aangebonden. De andere scheuten die aan de middentak groeien worden verwijderd.

De beide zijlins groeiende takken worden losgemaakt en opnieuw aangebonden, maar nu wat horizontaler zodat deze wat vlakker komen te zitten. De verlengnissen die aan deze zijtakken groeien worden ook aangebonden. Alle andere scheutjes die aan deze zijtakken groeien worden op 4 - 5 blaadjes ingekort.

Hierdoor wordt de groei aan de verlengnissen bevorderd wordt met de vorming van vruchthout begonnen.

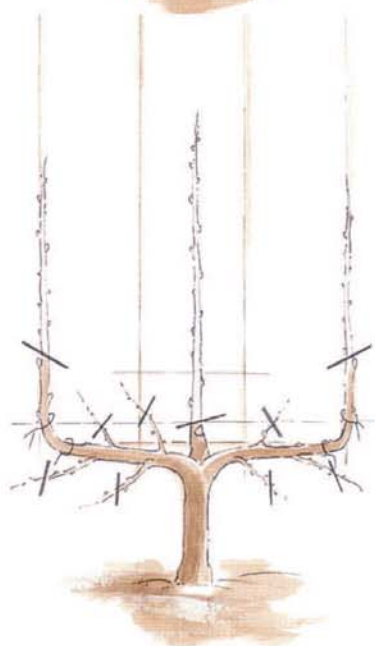


Als nu tijdens het groeiseizoen de zijtakken voldoende lengte hebben gekregen worden deze losgemaakt en weer opnieuw aangebonden, maar nu in de goede richting waarbij de toppen van de zijscheuten vertikaal worden bevestigd.

Het horizontale gedeelte van de zijtakken wordt mooi recht aangebonden, de buigplaats ook mooi maar wel voorzichtig gevormd, de top van de zijtakken wordt weer recht omhoog aangebonden.

Dit wordt pas gedaan als het horizontale deel wat aangebonden wordt minimaal 20 cm is, is dit korter dan zal de groei van die tak stagneren.

Als er toch een stagnatie in de groei optreedt wordt in de volgende winter de zijtak voor de buiging teruggesnoeid om weer opnieuw te beginnen.

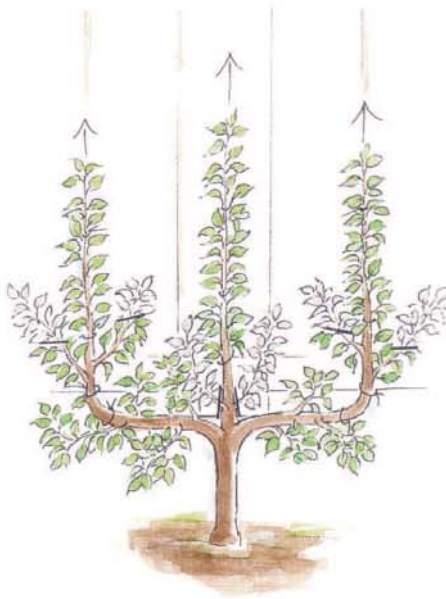


In de nu volgende wintermaand wordt de middentak ingekort op ongeveer 5 cm vanaf de aanzet van de eerdere groeiplaats op een naar voren wijzend oog. Is die er niet dan neemt u een naar de zijkant wijzend oog.

De zijtakken worden tot zo'n 20 cm boven de buiging ingekort op een naar buiten wijzend oog.

De andere scheutjes die ontstaan worden ingekort op 4 - 5 blaadjes.

Scheutjes die teveel bij elkaar of in elkaar groeien worden verwijderd.

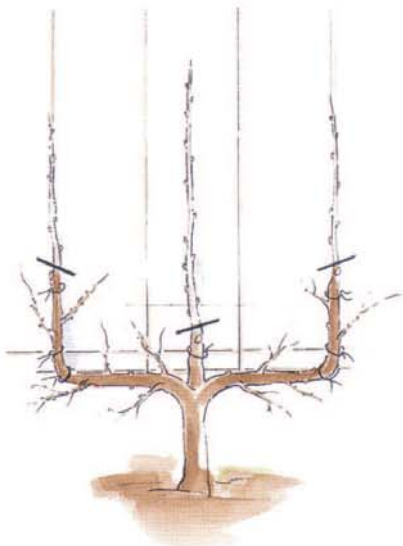


In de nu volgende zomer kunnen we wederom aan onze boom ons plezier en vrije beleven.

De drie verlengnissen worden weer geregeld aangebonden, zijscheutjes getopt op enkele bladeren.

Te sterk groeiende scheuten en zijscheutjes worden gelijkmatig ingekort om gelijk groeiende scheuten te verkrijgen. Eventueel verschijnende vruchten kunnen beter verwijderd worden om gelijk groeiende takken en scheuten te verkrijgen.

Scheuten die aan de basis van de middelste tak verschijnen worden verwijderd.

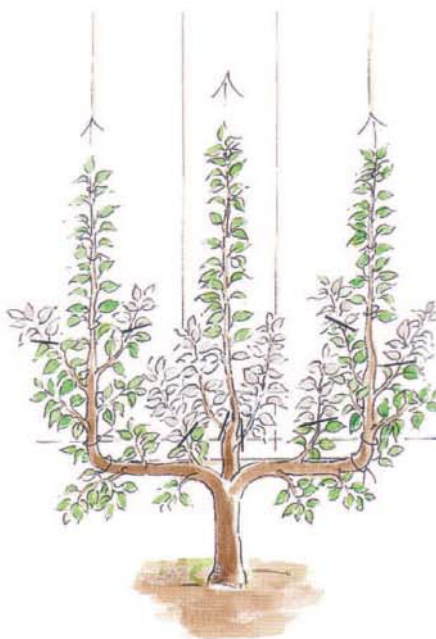


In de winter nu volgend wordt de middelste verlengenis wederom op 5 cm van de aanzet teruggesnoeid.

Nu zijn we aangekomen dat de tweede etage gevormd kan worden. Hiervoor moeten we die 5 cm aanhouden om de tweede etage goed te kunnen vormen.

De beide zijtakken worden tot zo'n 20 cm en indien de groei hiervan sterk genoeg is, tot 30 cm terug gesnoeid.

Alle andere scheutjes worden op 5 - 6 blaadjes teruggesnoeid.

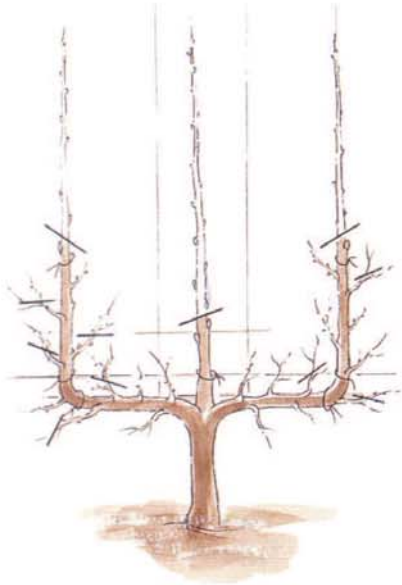


In de zomer hierop volgend wordt de middelste tak recht aangebonden en de daaraan groeiende scheutjes verwijderd.

Ook de buitenste zijtakken worden wederom aangebonden, zijscheutjes hieraan worden op 4 - 5 blaadjes ingekort.

Ergens overtollige groei wordt verwijderd.

Enkele vruchten die nu ontstaan zijn worden aangehouden.

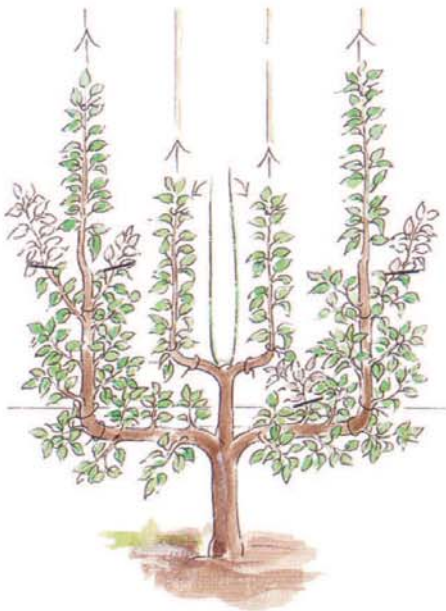


In de volgende winter moet ervoor gezorgd zijn dat de buitenste takken beduidend langer (tot 20 cm) zijn dan de middelste tak.

Voor de vorming van de middelste etage wordt de middentak ingekort op twee naar buiten wijzende ogen die maximaal 5 cm onder de terugsnoei plaats liggen, ook liggen deze twee zijwaarts gerichte ogen net onder de onderste eerste draad of lat.

De beide zijtakken worden teruggesnoeid op 20 - 25 cm vanaf de aanzetplaats van de verlengenis.

Alle andere scheutjes worden weer getopt op 4 - 5 blaadjes.



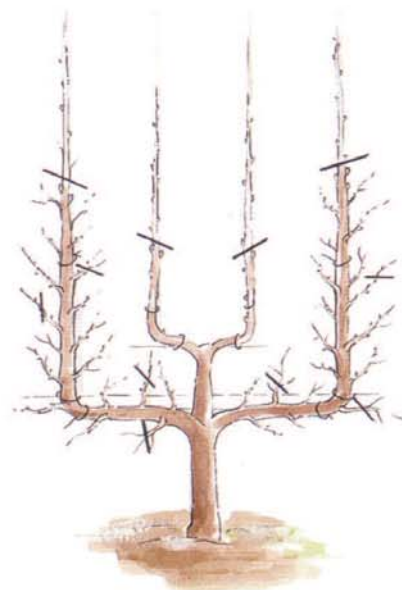
Nu in de zomer zijscheuten uit de aangehouden zijogen zijn ontstaan van de middelste tak. Deze worden weer zoals bij de buitenste zijtakken voorzichtig aangebonden, gebogen en recht omhoog aangebonden.

Andere scheuten worden verwijderd.

Ook de middelste, verticale takken moeten minstens 20 cm lang zijn om deze om te buigen naar de verticale stand. Anders zullen deze niet goed gevormd kunnen worden.

De verlengenis van de buitenste verticale takken worden weer recht aangebonden, andere twijgen aan die takken worden tot op een zes bladeren getopt. Ook andere niet te gebruiken scheuten worden verwijderd.

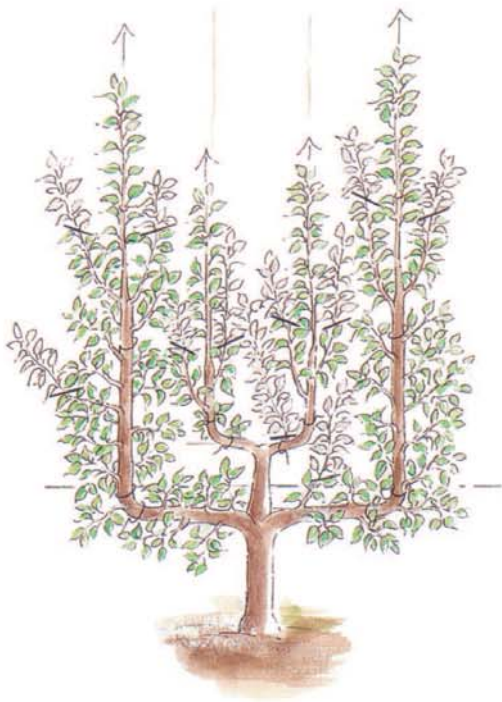
Als er zich enkele vruchten gevormd hebben kunnen deze aangehouden worden maar zorg ervoor dat er zich geen vele trossen met vruchten ontwikkelen want dat zal de evenwichtige groei niet bevorderen.



In de hierop volgende winter worden de beide verlengenis in het midden gekort tot 20 cm boven de buigplaats.

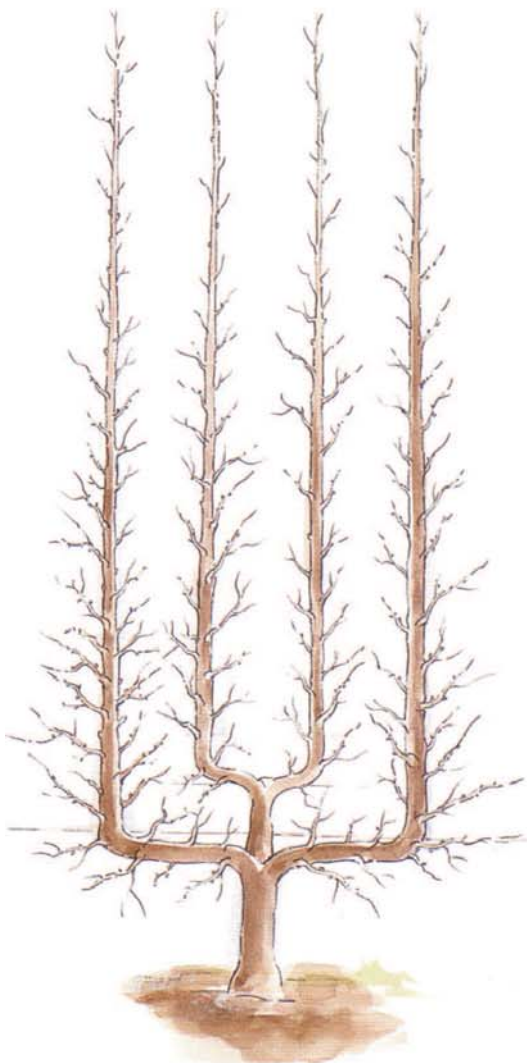
De beide buitenste takken worden gekort tot zo'n 25 cm boven de aanzetplaats van de vorige groeiverlengenis.

Ook nu weer teveel scheutjes die we niet benodigen, verwijderen.



In de volgende zomer worden de verlengenissen aangebonden, de zijtwijgjes worden ingekort om dubbel groeiende scheuten te vermijden.

Alle andere scheuten en scheutjes worden nagekeken en eventueel ingekort of verwijderd om de groei niet te verstoren.



In de volgende jaren wordt de ontwikkeling van de verrierpalmet zo onderhouden zoals hiervoor uiteengezet tot we de gewenste hoogte van de takken en de boom hebben bereikt zoals voorzien.

Steeds worden de takken aangebonden, scheutjes getopt. Ook zorgen we ervoor dat de takken de gelijke hoogte behouden zodat een en ander in evenwicht is.

Bij de opkweek worden de middelste verticale takken wat korter gehouden tot deze ook te hoogte hebben bereikt. Succes met de opkweek.



Geboorteboom

Mijn schoonvader, Joop Orth, vertelt vaak over Museumtuin 't Olde Ras. Toen ik zwanger was van ons 1^e kind, vroeg hij of ik nog iets wist over de gebruiken rondom het planten van een boom bij de geboorte van een baby. Of ik wel eens wat hoorde over die traditie als ik een bevalling begeleid had, ik ben namelijk verloskundige. Ik heb me daar tijdens mijn zwangerschapsverlof eens in verdiept.

Al in vroegere tijden, duizenden jaren geleden, symboliseerden bomen vruchtbaarheid en het leven. De boom symboliseert de groei van geboorte naar sterven, van begin naar einde.

Een boom die geplant wordt als geschenk voor een pasgeborene wordt levensboom of geboorteboom genoemd. Deze begrippen worden naast elkaar gebruikt.

Deze traditie is al heel oud. Verschillende religies en volksculturen uiten dit op een andere manier. De volksgebruiken kunnen ook per land verschillen.

De Noorse mythologie beschrijft dat bomen met hun vorm, de bovengrondse takken en de ondergrondse wortels, het hele universum omvatten.

In Christelijke tradities symboliseren levensbomen onsterfelijkheid en schenken de vruchten van een levensboom leven. Deze zelfde symboliek vinden we ook bij de Maori's. Zij begraven de navelstreng en planten daarop een boompje. Ook zij gaan er van uit dat je aan de ontwikkeling en groei van de boom kunt zien, hoe het de mens aan wie de boom toebehoort, vergaat. Maori's schrijven de bomen ook kracht toe, die vrouwen vruchtbaar maakt.

Andere culturen beschrijven het begraven van de placenta en het erboven op planten van een boompje.

In Zweden dachten ze niet alleen dat bomen vrouwen vruchtbaar maken, maar volgens de overleveringen dacht zij ook dat een boom de kracht had om een bevalling voorspoedig te laten verlopen. Deze beschermboomen stonden vaak bij boerderijen en beschadiging van een boom zou tot ramspoed leiden.

Germaanse volkeren beschouwen de boom als een beeld van leven. Zij planten een levensboom op de dag van de geboorte zelf, de dag van de doop, of de dag van de eerstvolgende nieuwe maan. In andere culturen wordt de boom geplant op de eerste verjaardag van het kind.

De oude Romeinen plantten ook wel bomen voor reizigers. Zij gingen er van uit dat als de boom goed gedijde, dat het ook de reiziger goed verging. Stierf de boom, dan was dat een teken dat er voor de reiziger weinig voorspoed in het verschiet lag.

Tegenwoordig wordt ook bij bijvoorbeeld adoptie nog wel eens een boom geplant, ter herinnering aan de komst van een kind.

Er zijn ook verschillende spreuken, waarin bomen het leven en vruchtbaarheid symboliseren. Denk aan "boompje groot, plantertje dood", maar ook "de appel valt niet ver van de boom".

In landen als Rusland, Duitsland, Engeland, de Verenigde Staten, Italië en Frankrijk is het nog heel gebruikelijk een geboorteboom te planten. De Zwitsers planten voor een jongen een appelboom en voor een meisje een perenboom. Dit lijkt het meest voor te komen, omgekeerd is echter in sommige gebieden ook wel het geval. Andere overleveringen spreken over een lindeboom voor een meisje en een eik voor een jongen.

Op sommige delen van de Fiji-eilanden werd de navelstreng van een pasgeboren jongetje tezamen met een kokosboom geplant.

De Kelten gaan nog een stap verder. Zij hebben een heuse boomkalender. Volgens de overleveringen wordt het karakter van iemand voorspelt op basis van diens geboortedatum en bijpassende

geboortebom. De Keltische boomkalender verdeelt het jaar in 40 ongelijke perioden, in lengte variërend van 1 tot 19 dagen. Bij elke periode hoort een boomsoort. Er zijn maar 21 boomsoorten, sommige komen dan ook twee keer voor. De boomsoort zegt niet alleen iets over iemands karakter, maar ook over de levensloop van diegene.

Verder is er dan nog de berk. De berk wordt geassocieerd met een nieuw begin en overleven onder alle omstandigheden. De boom biedt kracht en bescherming in moeilijke tijden. Daarom wordt een oude traditie beschreven waarin staat dat wiegjes van berkenhout worden gemaakt, zodat de kleintjes beschermd worden.

En tot slot is er de kinderboom. Dat is een bijzondere boom. Hiervan werd in het verleden gedacht dat de zielen van pasgeboren kinderen er vandaan komen. Het volksgeloof vertelt eveneens dat de ooevaar de ziel bij het ongeboort kind brengt. In vroeger tijden was dit het verhaal voor de kinderen, toen seksuele voorlichting nog niet gegeven werd! De verhalen vertellen over kinderbomen in Slochteren, Utrecht en Amsterdam.

Een boom staat in bijna elke cultuur of religie voor het leven, vruchtbaarheid of bescherming. Kortom, bomen en het leven lijken onlosmakelijk met elkaar verbonden.

En wat hebben wij nu gedaan? Joop en Ria Orth schonken ons bij de geboorte van onze zoon Mattis een appelboom van de Museumtuin. Die appelboom hebben we een week of 6 na de geboorte van onze zoon geplant bovenop zijn placenta (moederkoek) in onze achtertuin! Waarom een week of 6 later? Dat was toevallig een goed tijdstip was om de boom te verplaatsen. Een jaar later, Mattis mocht inmiddels fruit eten, at hij met veel smaak appels van zijn eigen boom. De boom groeit prachtig en het vergaat onze zoon ook goed.

Bronnen

www.geefeenboompje.nl , www.treeclimbingholland.com, www.wikipedia.nl, www.stemderbomen.nl, www.bomenenmensen.nl, www.detingids.be, <http://appelcider.info/gebruiken.htm>



*Wie wil er nou niet zo'n
mooi bloeiend boompje als
'Geboortebom'.*

KENNIS

In de Museumtuin van onze stichting staan honderden verschillende rassen. Keurig op naam gebracht.

Ik zou daar toch een aardige tijd rond moeten lopen voor ik al die rassen zou herkennen en op naam zou kunnen brengen. Het onthouden wordt er met het ouder worden, niet beter op. Ik gebruik dat niet als smoes maar meer als een constatering.

Die honderden fruitrassen vallen volstrekt in het niet als je leest dat er (naar alle waarschijnlijkheid) 8.700.000 verschillende soorten op aarde leven, overigens met een marge van 1,3 miljoen soorten meer of minder. Aantallen die nauwelijks te overzien zijn.

Zulke getallen vervullen je met ontzag en maken je, in ieder geval mij, bescheiden. Ze geven je ook een berustend gevoel geven: zulke aantallen krijg je toch niet onder de knie!

Na het lezen van het artikel heb in bed voor mezelf de soorten, die ik zelf ken, opgenoemd en voor me uit gepreveld. Nou heb ik een hoveniersbedrijf waardoor ik behoorlijk wat tuinplanten ken. En ook van de vogels kom ik wel tot 30, 40 soorten. Maar bij spinnen, mieren en springstaarten stokt mijn kennis al behoorlijk om niet te zeggen: geheel.

Het woord 'kennis' kun je daarom beter tussen aanhalingstekens zetten.

Met moeite denk ik tot 300 verschillende soorten te kunnen komen (ik heb gemerkt dat je niet persé schaapjes hoeft te tellen om in slaap te vallen. De **Prunus serrulata** 'Amanogawa' en **Bellis perennis** 'werken' even goed: ik kan me niet precies meer herinneren bij welk aantal en welke soort ik in slaap viel).

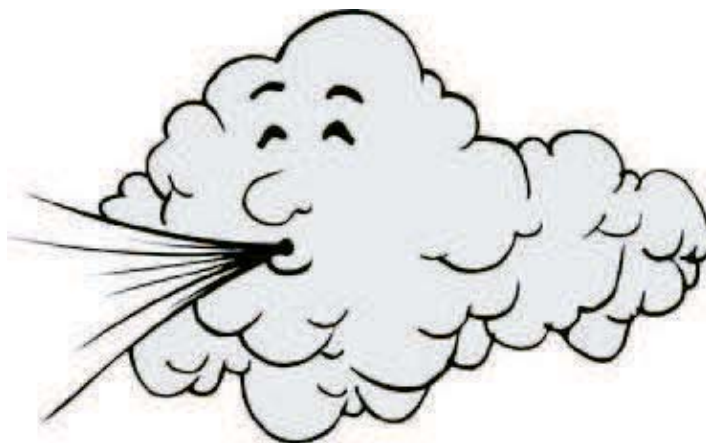
Van die 8,7 miljoen soorten is, naar men veronderstelt, nog 90% onbekend! Negen van de tien soorten kennen we dus helemaal niet. Jaarlijks worden er 15.000 nieuwe soorten ontdekt. Om dat bij te houden heb je een berg vrije tijd en een stel fris en fruitige hersens nodig! Dan nog is het leren kennen van 300 soorten per week (en het onthouden van de soorten, die je al geleerd hebt), een onmogelijke zaak.

(Info: Volkskrant)



WIND

‘Het weer kun je kennen aan de wind’. Deze uitspraak wordt nog steeds gehanteerd, niet door het KNMI maar wel door weerkenneren en iedereen die vindt dat hij of zij een kenner is. Toch is het eigenlijk omgekeerd: niet de wind bepaalt het weer maar het weer bepaalt de wind (om het maar heel eenvoudig te stellen).



Wind ontstaat door luchtdrukverschillen.

Eigenlijk is wind niets anders dan lucht die verplaatst wordt van een hoge naar een lagedrukgebied. Op het noordelijk halfrond met een afwijking naar rechts, op het zuidelijk halfrond naar links.

Er zijn heel veel spreuken die iets ‘vertellen’ over de wind en het weer.

Hier volgen er een paar:

- ‘Wind bij nacht geeft water in de gracht’ en een variant: ‘Wind, bij nacht opgestaan, brengt regen aan!’
 - ‘Is de wind in zuidwest, dan zit hij in het regennest’ (en is de kans op regen groter) en ‘Wind uit het zuiden brengt water voor de puiden’ (puiden zijn kikkers)
 - ‘Komt de wind uit het noorderland, lang houdt het weer stand’ (dus stabiel weer)
 - ‘Oostenwind met regen duurt drie dagen of zes of negen!’
 - ‘Winterwind uit het oosten brengt de zieken weinig troost’ (De oostenwind is ’s winters vaak kil en koud);
 - ‘Veel wind brengt weinig regen’
 - ‘Gaaf het bij noorden- of oostenwind vriezen dan houdt de vorst lang aan’
 - ‘Noordenwind bij volle maan kondigt een strenge winter aan!’
 - ‘Een krimper is een stinker’ (de wind draait tegen de wijzers van de klok in) en een variant: ‘Krimpwind en kijdende vrouwen, daar is meestal geen huis mee te houden!’
- Een ruimende wind, dus draaiend met de wijzers van de klok mee, duidt op beter weer.

Doe er je voordeel mee!



Kasteel Middachten

DITMAAL BEHANDELEN WE
KASTEEL MIDDACHTEN, DE
STEEG IN GELDERLAND IN
ONZE SERIE KASTELEN MET
LEIBOMEN.



Het kasteel rond 1703.

Kasteel Middachten is niet toevallig ergens ontstaan. Het is strategisch gelegen tussen de hoge Veluwezoom en het lage moerassige land in een lus van de rivier de IJssel. Kasteel Middachten is dus gebouwd op een uitstekende locatie voor een verdedigingswerk. Het kasteel met zijn voorburcht was van oorsprong een versterkt huis met grachten en dikke muren waarbinnen de bewoners zich bij aanvallen veilig konden voelen.

Middachten wordt voor het eerst genoemd in 1190 als vrij goed van Jacobus de Mithdac. Aan het begin van de 14e eeuw droeg Everardus van Middachten de bezitting over aan Reinald Graaf van Gelre. Everardus ontving het vervolgens van de graaf in leen terug. Everardus van Middachten is stamvader van alle latere Heren en Vrouwen van Middachten.

Bijzonder is dat Middachten nooit is verkocht. Het is vererfd in zowel mannelijke als vrouwelijk lijn en het was in handen van de geslachten Steenre, Raesfelt, Reede, Bentinck en nu Ortenburg. Naast het kasteel met zijn voorburcht en tuinen omvat het landgoed ook bossen en boerderijen. Alle gebouwen die tot het landgoed behoren zijn gemakkelijk te herkennen aan de rood-wit geschilderde luiken.

Rood en wit zijn de kleuren van het wapen van de familie van Middachten.

Het jaar 1673 is belangrijk in de geschiedenis van Middachten. De Franse troepen trokken zich toen terug nadat Stadhouder Willem III de stad Bonn had veroverd op de Fransen. Middachten was eigendom van Godard van Reede en zijn echtgenote Ursula van Raesfelt. Het kasteel werd verwoest en Paleis Het Loo in Apeldoorn was voor Godard van Reede aanleiding om de verwoeste burcht te verbouwen (1694-1697).



Het kasteel en tuinen in 1600. Grote aantallen bomen omringden de muren waartegen de binnenzijde hiervan vele leibomen geplant waren en de dames en heren van kostelijk fruit konden voorzien.

Kasteeltuín

Nadat het kasteel in 1698 herbouwd was, is met de aanleg van de tuin begonnen. De tuinen van Versailles waren tussen 1700-1725 de inspiratiebron voor het grondplan (de muren, grachten en lanen) van de tuin. Binnen deze structuur werd een formele tuin gecreëerd met geschoren hagen, vormbomen (waaronder vele leibomen tegen de muren) en steile taluds. Aan het einde van de 18e eeuw raakt de Engelse landschapstuin in de mode en de tuin van Middachten werd op beperkte schaal aangepast aan deze mode. Hagen verdwenen en glooiende grasvelden en boomgroepen werden aangelegd. Vervolgens hebben Graaf en Gravin Bentinck-van Heeckeren van Wassenaer in 1900 Hugo Poortman opdracht gegeven weer een formele tuin aan te leggen. Hierin moesten echter wel aspecten van de Engelse landschapstuin bewaard blijven. De tuin werd toen zoals u hem nu ziet. In de jaren na de Tweede Wereldoorlog vond een sterke versobering van de Middachter tuinen plaats. Hierbij is onder andere de grote 'parterre de broderie' (een borduurwerk van sierlijke buxus-heggetjes) opgeruimd. Ook andere onderdelen van de tuin verdwenen zodat de aanleg steeds meer gereduceerd werd tot een aaneenschakeling van grasparterres. Het oorspronkelijke grondplan is echter altijd intact is gebleven. De grote restauratie van het kasteel in de jaren 1967- 1971 was de aanleiding voor het eerste herstelplan voor de tuinen. Begin van de jaren tachtig is een aanvang gemaakt met een renovatie waarvan u de resultaten nu kunt zien. Interessante elementen in de tuin zijn behalve het openluchttheater met coulissen van taxushagen o.a. de rozenleiding met oude kleurrijke geurende rozen die klimmen langs een unieke treillage: een latwerk in rococostijl. In de tuinen vindt u ook zeldzame boomsoorten zoals de Libanon ceder en de Ginkgo biloba.

Middachter Allée

In 1640 is men begonnen met de aanleg van de huidige 'Middachter Allée'. Er werden eiken geplant waarvan de kruinen in de loop van de jaren naar elkaar toegroeiden en een soort koepel vormden. Omstreeks 1760 is de Middachter Allée voor de tweede maal beplant, nu met beuken in plaats van eiken. Aan het begin van de twintigste eeuw bestond de Middachter Allée weer uit beuken die toen de eerbiedwaardige leeftijd van circa 130 jaar hadden bereikt. In de laatste jaren van de Tweede Wereldoorlog is een deel van deze bomen opgeblazen. In de jaren vijftig van de twintigste eeuw werd de laan in twee fasen vernieuwd. En op dit moment zijn de kruinen van de bomen alweer zover naar elkaar toegegroeid dat de koepel van weleer is hersteld.

In 2006 is een deel van de oude oprijlaan naar het kasteel (haaks op de Middachter Allee) opnieuw ingeplant met beuken. De oude beuken hadden hun dienst gedaan na 250 jaar!



De buitenmuur met leibomen en orangerieplanten worden verzorgd terwijl de adel zich verpoosde in de beschutting van de muren.



Een fraai gevormde leipeer tegen een raamwerk aan de muur (foto 2006)



Het kasteel zoals het er nu uitziet, een bezoek waard. Onder de huidige orangerie, ingericht als theehuis met prachtig terras.



Peren

Van meerdere abonnees werd ons gevraagd omtrent de rijpingprocessen van vooral peren, wij zullen u hierbij enige informatie doen toekomen over dit natuurkundig verschijnsel en over peren in het algemeen. Wij hopen dat u er wat aan hebt.

Dat peren gezond en lekker zijn, dat wist u al wel. En dat de peer een goede dorstlesser is, is de meesten ook wel bekend. Maar wist u ook dat de peer vol zit met basische mineralen (kalk, kalium, ijzer en fosfor), die vocht en vet afdrijven?

Voor peren als tussendoortje moet je de tijd nemen, een lekkere peer moet je zittend eten. Peren zijn namelijk erg sappig. Daarnaast zijn ze erg aromatisch en divers.

Nederlandse peren zijn er in vele soorten en maten, ze zijn niet alleen om zo uit de hand te eten, er zijn ook heerlijke soorten, die culinair zijn te verwerken. Wat te denken van een stoofpeertje bij een wildgerecht, een geblancheerde Conference of Doyenne du Comice met een glaasje gewürztraminer? Een peer in combinatie met blauwgeaderde kazen is ook niet te versmaden. Of heeft u liever een perentaart? Ook hiermede zijn heerlijke creaties mogelijk.

Om te beginnen enkele criteria waar we op moeten letten als we peren in de winkel gaan kopen.

Wie direct een peer wil eten, moet goed uitkijken, want door het opslaan in koelhuizen wordt het rijpingsproces van peren vertraagd. Dat betekent, dat

peren die net in de winkel liggen meestal erg hard zijn en nog een tijd nodig hebben om in de fruitschaal na te rijpen voor ze lekker zacht zijn. Er zijn echter soorten, die nooit zacht worden (dit zijn de zogenaamde stoofperen). Ze worden bijna alleen gebruikt om te verwerken (stoven) in de keuken, of om te drogen.



Janbaas, één der vroegst rijpende peren in Nederland. Waarschijnlijk zijn de gelig gekleurde peren reeds aan het bruin verkleuren van het vruchtvlees vanuit het klokhuis.

De Janbaas is slechts enkele dagen te gebruiken als verse consumptiepeer.

Rijping vertragen

Wie het rijpingsproces wat wil rekken kan peren wel bewaren in het koelvak van de koelkast. Let bij het kopen van hand- en stoofperen op de schil. Die moet er gaaf uitzien en mag geen gekneusde plekken hebben.

Koop nooit teveel peren in één keer, omdat de vruchten niet te lang bewaard kunnen worden. Bewaar peren in de groentelade van de koelkast. Doe ze, om uitdrogen te voorkomen, in een plastic zakje, dit zakje niet luchtdicht afsluiten, doe een stripje om de hals van het zakje. Leg er elke dag een paar op de fruitschaal om op te eten. Over het algemeen kan men stellen dat hoe vroeger de peren in het seizoen te oogsten zijn hoe korter deze zijn te bewaren, dus worden peren aangeboden vanaf eind juli-augustus dan zijn deze slechts kort houdbaar. Bijvoorbeeld, Clapp's Favourite, Janbaas, Précoce de Trevoux en Kruidenierspeer.

Rijpe peren kunnen beter direct gegeten worden. Goed wassen en u kunt de peer inclusief klokhuis opeten, maar smakelijker is om de peer van het klokhuis te ontdoen.

Peren invriezen en steriliseren

Wordt 'n 'rauwe' peer in een gerecht verwerkt, dan wordt deze na het schillen snel bruin van kleur. Besprenkel het vruchtvlees daarom direct met wat citroensap. Dat ziet er een stuk frisser uit.

Peren kunnen ook goed ingevroren worden, al zijn er vandaag de dag de hele winter door, tot ver in het voorjaar, Hollandse peren te koop (die in Nederland geteeld zijn).

Gebruik voor het invriezen stevige, in ieder geval niet te weke vruchten.

Schil de peren, snijd ze doormidden, verwijder het klokhuis en leg ze, om verkleuring tegen te gaan, 20 minuten in een oplossing van 2 gram citroenzuur per liter water. Eventueel de vruchten bestrooien met suiker.

Peren kunnen ook in een suikeroplossing worden ingevroren.

Maak dan een oplossing van 400 gram suiker op 1 liter water en verwarm de peren hierin tot ze zacht zijn. De vruchten moeten onder water staan. Gebruik voor het verpakken van de peren geen aluminiumfolie of dozen. Het zuur in de peren kan het materiaal aantasten, waardoor het product een metaalsmaak krijgt.

Peren kunnen ook erg goed gesteriliseerd worden.

Hier de peren schillen en koken (indien harde handperen gebruikt worden (zijn de peren na het koken zacht dan zijn deze al klaar, even met een vork erin prikken)), stoofperen laten we rood stoven (tot 80° C verwarmen en dan op een zacht vuurtje rood laten stoven (stoven is verwarmen tot 80° C en dan op een heel zacht vuurtje laten pruttelen tot de peren rood van kleur worden)), zijn de peren klaar dan kunt u ze heet in een heel goed schoongemaakte 'Hakpot' doen, waarbij de pot geheel gevuld wordt met peren en kookvocht, zodat het vocht als het ware iets bol over het glas staat, nu snel dichtdraaien. Pas op voor branden van de handen, pak de het pot vast met een doek. Nadat u na korte tijd een klikje hoort zit de pot dicht en u kunt ze een poos bewaren, ze zijn na openen direct geschikt voor gebruik.

Voor smaak suiker en/of kaneel toevoegen eventueel voor het koken.

U kunt ook steriliseren door middel van het in oude gebruik zijnde, in zogenaamde weckglazen te koken.



Oude weckketel met oude weckpotten met fruit van meer dan 50 jaar oud.



De Zure Brederode (ook wel dikkop genoemd) is een prima rood kokende stoofpeer die op eenvoudige wijze erg lang te bewaren is.

Historie

Over de geschiedenis en afstamming van de peer is al even weinig met zekerheid bekend. Wilde peren komen nog altijd voor in delen van Europa, West-Azië en Noord-Afrika.

De peer, ook de gekweekte vorm ervan, is een plant die alleen gedijt in een gematigd of subtropisch klimaat. In de tropen is de teelt wel beproefd maar tot nu toe op een mislukking uitgelopen. De bomen blijven wel in leven maar brengen uitsluitend onbruikbare vruchten voort. Dat is ook het geval als ze worden aangeplant op hoogten die qua temperatuur overeenkomen met de gematigde klimaatgebieden.

Aangenomen wordt dat de gekweekte rassen van nu van één of meer van de wilde soorten afstammen. Nu nog komen wilde perensoorten op grote schaal voor in de fruitwouden die ten noorden van de Kaukasus liggen.

Peren als medicijn

In de eerste eeuw van onze jaartelling kenden de Romeinen al meer dan dertig, duidelijk van elkaar te onderscheiden perenrassen. De Romein Plinius schrijft er niet al te vliend over. Peren werden in die tijd al op evenveel manieren bewaard als druiven: gedroogd, gekonfijt met honing, als cider of als wijn. Evenals pruimen worden ze gedurende een aantal weken bewaard in glazen borden of geglazuurde potten die op hun beurt weer in koele kelders of ingegraven in de grond werden bewaard. Peren en kweeperen worden dan al het hele jaar door gebruikt als 'medicijn' voor zieken.

Kenmerkend voor de peer is de aanwezigheid in het vruchtvlees van steencellen, die de vrucht stevig of houtig maken. Waarschijnlijk zijn de voorouders van de peren vruchten geweest met een schaal (als noten) die over gebleven is als de steencellen. Deze cellen, die de consumptie niet veraangena-



De Kanaalrinnige Sneeuwpeer (Pyrus nivalis var. canaliculata) welke uit Oost-Europa stamt is één der voorlopers van de gewone peer (Pyrus communis).

Dit peertje kan men erg goed bewaren. Hij wordt veel gebruikt als sierpeer. Zowel voor de bloei van de boom als later de vruchtjes.



Geconfijte peren.



De Zwijndrechtsche Wijnpeer heeft nogal eens last van steenvormige cellen en dan vooral om het klokhuis. Op de doorgesneden vruchten zien we duidelijk de steenvormige cellen structuur om het klokhuis.

men, zijn in de meeste moderne rassen ‘weggeselecteerd’, maar in sommige ervan (stoof- maar ook in sommige handperen, zoals de Jut heeft wat grovere cellen) zijn er nog resten van aanwezig, met name in het binnenste van de vrucht.

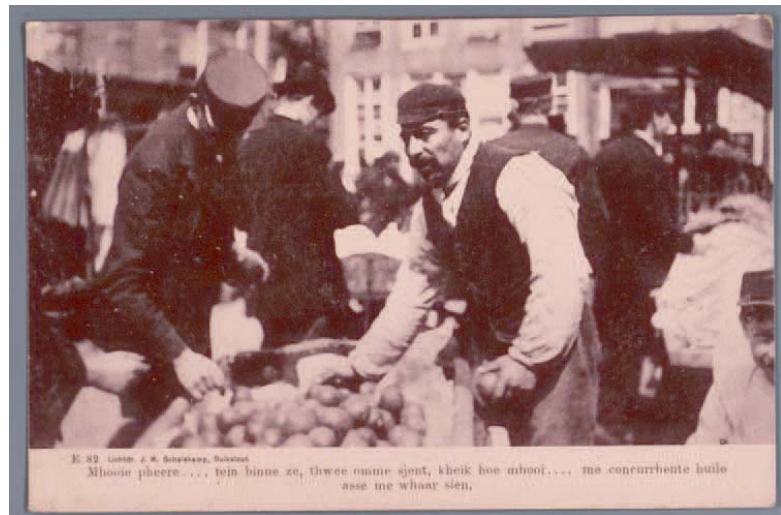
Tot in de 16e eeuw kende men overigens alleen maar stoofperen; ze werden door stoven of bakken voor consumptie geschikt gemaakt. Nog in de vorige eeuw werden in de grote steden van Europa aldus bereide stoofperen op straat verkocht. De perenvrouwtjes die hun dagvoorraad niet verkochten, leden verlies en ‘bleven met de gebakken peren zitten’.

Bekende stoofperenrassen van toen, die we vandaag de dag nog gebruiken zijn bijvoorbeeld de rood stovende rassen Zure en Zoete Brederode, Gieser Wildeman en de Saint Rémy. Jammer genoeg kennen velen geen andere stoofperen die hierdoor erg tekort worden gedaan. We denken dan aan de Winterrietpeer, Kreeftspeer en de Winterjan of Kleipeer. De eerste handperen werden tegen het einde van de 16e eeuw geplukt in Frankrijk en Italië. Vanwege hun zachte, sappige vruchtvlees kregen ze later de aanduiding beurré, het Franse woord voor boter. In de naamgeving van een aantal rassen is die toevoeging nog terug te vinden, zoals bij de Beurré Hardy. Net als de appel wordt de moderne peer vooral gekweekt op laagstam; de vaak kolossale perenbomen van vroeger zijn grotendeels verdwenen.

Als onderstam wordt altijd de kwee gebruikt, een Rosaceae-soort die qua uiterlijk zo’n beetje het midden houdt tussen een appel en een peer en die, zij het in veel beperkter mate, ook als zelfstandige fruitsoort wordt geteeld (kweepeer, Franse benaming: coing) en op de markt wordt gebracht. Voor hoogstammen gebruikt men onderstammen van de *Pyrus communis*. Deze geven sterker groeiende onderstammen.

Naar schatting zijn er zo’n kleine 5000 gekweekte perenrassen, waarvan de meeste wel zijn beschreven maar nog maar zelden worden verbouwd. Jean Baptiste van Mons (1765-1842) uit België had op een gegeven moment meer dan 100.000 (geen drukfout) zaailingen van peren, deze zijn grotendeels verdwenen.

Vrijwel alle moderne rassen dateren uit de 18e eeuw of zijn ontstaan uit deze rassen.



Ditmaal geen perenvrouwtje maar een perenmannetje. Foto is van een oude prentbriefkaart.

De tekst:

Mooie peren....fijn zijn ze, twee voor een cent, kijk hoe mooi.... De concurrenten huilen als ze mijn waar zien.

Inhoudstoffen van peren per 100 gram vruchtvlees

Kcal	53
Kjoule	225
Koolhydraat	12,5 g
Eiwit.	0,47
Water	83 g
Vet.	0,3 g
Kalium.	126 mg
Calcium	10 mg
Magnesium	8 mg
IJzer	0,25 mg
Vitamine C	4,5 mg
Caroteen.	0,03 mg
Vitamine B1.	0,035 mg
Vitamine B2.	0,04 mg

Buikziek

Buikziek, het verschijnsel dat bij vruchten, wanneer zij overrijp worden, het vruchtvlees waterig en bruin wordt.

Dit is niet het gevolg van rotting (die door micro-organismen wordt veroorzaakt), maar van afbraak door in de vrucht zelf aanwezige enzymen.

Voor al peren, en speciaal sommige variëteiten daarvan, zijn vatbaar voor buikziek wanneer zij te laat geplukt worden of te lang liggen.

Dit euvel is onaangenaam maar is een gewoon natuurlijk verschijnsel waar eigenlijk maar één remedie tegen is “op tijd opeten of gebruiken”.

Enzym (oud Grieks, betekend ‘in zumè’ = zuur-deeg, gist), eiwit of heel soms RNA-molecuul dat werkt als een biologische katalysator, dat wil zeggen, versneller van (bio)chemische processen die zich in levende organismen afspelen.

Door bemiddeling van deze biokatalysatoren kunnen de talloze, voor de levensverrichtingen essentiële, scheikundige processen ondanks de milde fysiologische omstandigheden (lage temperatuur, neutrale pH) toch met hoge snelheid verlopen.



De Maagdenpeer; bij rijpheid zeer snel bruinverkleuring van het vruchtvlees.

Wanneer zijn peren rijp?

Peren en ook alle andere vruchten hebben net als alle andere organismen de gewoonte om de levensstadia door te lopen. Bevruchting, groeien en dan komt uiteindelijk de periode van ouderdom en afsterving. Dit is gewoon de natuurlijk gang van zaken of we het willen of niet. Om maar bij de peren te blijven, het liefst zien we dat we de peren kunnen oogsten wanneer we willen en dan bewaren tot we ze willen gebruiken of op te eten.

Wanneer een peer eetrijp is kan men het eenvoudigst beoordelen op de volgende manier.

Wie nu een verse peer wil eten, moet letten op de zachtheid van de peer bij het steeltje.

De rijpheid van een handpeer kunt u testen door even naast het steeltje de vrucht iets in te drukken. Geeft het vruchtvlees mee, dan is de peer rijp. Is het vruchtvlees op deze plek erg zacht, dan is de peer overrijp. Voelt het vruchtvlees hard aan, dan is de peer nog niet geheel rijp: laat de peer nog enkele dagen op de fruitschaal liggen om te rijpen.

Maar nu weet u nog niet wanneer de peer te oogsten is.

Uiteraard zult u begrijpen en ook uit eigen ondervinding weten dat dit per jaar verschillend is.

Dit seizoen was de oogsttijd weer zeker 14 dagen vroeger door weersomstandigheden dan andere jaren.

Peren moeten om te oogsten de juiste kleur bezitten voor het betreffende ras, volgroeid zijn. Wilt u de peren bewaren moet u deze weer vroeger plukken zodat deze nog voldoende stevig zijn. Om direct te kunnen eten van de geplukte peren volgt u bovenstaande op.

Peren hebben dankzij moeder natuur een andere structuur van vruchtvlees dan bijvoorbeeld appels en rijpen daardoor sneller af. Dit is tegen te gaan door koelen waarbij zelfs de omgevingsomstandigheden voor de peer wordt veranderd (gewijzigde atmosfeer). Voor ons als amateur teler hebben we natuurlijk geen ideale omstandigheden tot onze beschikking en zullen daarom er



*Een verdoogde peer, men noemt deze een mummie.
Al het sap is uit de vrucht verdwenen zonder dat de peer rot is.*

mee moeten leven dat we handpe-
ren maar kort kunnen bewaren en
gebruiken. Op een koele, licht
vochtige plek bewaren helpt ons
enigszins.
Stoofperen hebben door hun andere
structuur van het vruchtvlees de ei-
genschap om niet snel af te sterven
of te rotten.

*Nog een
verdroogde
peer. Deze
vruchten
gebruikt men
nog wel te
decoratie.*



Bijzondere vruchten

Hier wordt als bijzondere vrucht de Middachter Joop uiteen gezet.

Het worden mooie grote appels met een geelachtig vruchtvlees, sappig en bros met een zoetige smaak en een honingachtig aroma. Nadat de vruchten eind september rijp zijn kunnen deze enkele maanden bewaard worden. De boom groeit matig sterk, bloeien doet hij middentijds. Vruchten dragen doet hij vrij vroeg, regelmatig en goed.

Het is een ras voor mensen die van wat zoet smakende appels houdt die tevens vers gegeten kunnen worden. De boom en vruchten zijn vrij ongevoelig voor ziekten, soms komt wat kanker aan de boom voor. Het ras is als zaailing gekweekt door onze stichting.



Mijn naam is Joop Orth, sinds 2003 vrijwilliger bij het museumtuin het "Olde Ras". Eerste instantie vond ik het leuk om het rijdende gedeelte te onderhouden en langzamerhand ook het snoeien en de bewerking van de vele fruit rassen die het museum heeft.

Ik sla niet gauw de morgens over als we daar bezig zijn, echt mooi werk om zo bezig te zijn. In augustus 2011 werd ik 70 jaar, en wat had het thuisfront geregeld dat er nu een appelras naar mij is vernoemd 'Middachter Joop'.

Joop is mijn naam in de van Middachten straat woon ik, geboren ben ik in De Steeg, daar staat ook kasteel Middachten, een grote verrassing, ik was zeer vereerd.

Ook mede dank aan Ben Giesen voor de fijne samenwerking.

Joop Orth

De stichting heeft deze winter via een bezoeker een verloren gewaand oud appelras terug gevonden, de '**Zure Lijenberger**'. Dit zeldzame ras werd beschreven en afgebeeld in 'Pomologia Batava van Noort' in 1830.

Mooie rood gekleurde appels van regelmatig vorm, smakelijke en sappige vruchten die erg lang bewaard kunnen worden en ook lang aan de boom blijven hangen.

De boom groeit matig sterk, boom en vruchten zijn weinig gevoelig voor ziekten.

We zijn blij dat we dit ras teruggevonden hebben.



Bijzondere recepten

Valeriaan

Plant eens wat Valeriaan in uw tuin: het is een sierlijke plant met fraaie rose bloemschermen en in de herfst kunt u de vrij dunne wortels uitgraven en gebruiken om er een tinctuur van te maken.

Tinctuur

De wortels wassen, fijn maken en in een pot doen samen met 5 maal zoveel sterke alcohol, b.v. 60 a 70%. Dit enige weken laten staan en daarna door een doek gieten, uitpersen en laten helder worden, wat vrij snel gebeurd is. Gebruik 1 theelepeltje per dag.

Men zegt dat dit aftreksel kalmerend en ontspannend werkt. De geur is onaangenaam en sterk, de kleur is prachtig diepbruin. Toen ik de pulp van de wortels had uitgeperst begon onze kat heel fanatiek mijn handen te likken en daaruit blijkt dat zij het kennelijk een aangename geur vond. Het is ook mogelijk thee te zetten van 1 theelepeltje fijn gehakte wortels op 0,3 l water, even koken en 5 minuten laten trekken.

Wellicht is de tinctuur ook een waardevolle bijdrage aan het geur- en smaakpalet van bepaalde li-keuren, zoals bitters.

Voor wie geen tuin heeft: er is Valeriaanwortel in gedroogde vorm te koop.



Valeriaanbloemen

TEKST: JAN VAN SCHAIK; FOTOGRAFIE: STICHTING FRUITCULTUUR 2012 ©

Kweeperengelei

Neem 500 gram gewassen kweeperen en snijd ze in vier delen overlangs, schillen en van klok-huis ontdoen, dit alles samen net niet gaar koken.

Dan op een zeef laten uitlekken, schillen weg doen en de klokhuizen nog 45 minuten laten door-koken.

Nu alles zeven, op 1 liter gezeefd vocht doen we nu 375 gram suiker.

Alles laten koken tot een en ander de gewenste dikte heeft verkregen.



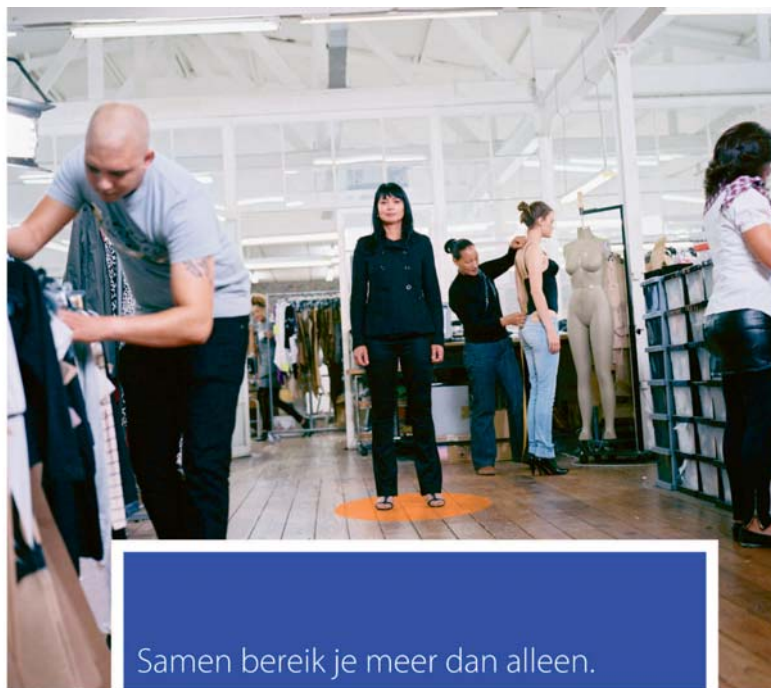
Heerlijk geurende kweeperen, het ras is Vranja.

Bewaar het voor de wintermaanden.



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.



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