



De betekenis van professor Sprenger voor de Nederlandse fruitteelt



De jonge Sprenger.

De naam professor Sprenger is nu nog alleen bekend door de sierappel die naar hem is genoemd, maar hijzelf is van grote betekenis geweest voor de ontwikkeling van de Nederlandse fruitteelt. Hij was voor de Tweede Wereldoorlog dé grote man in de Nederlandse tuinbouwteelt en hij droeg in belangrijke mate bij aan de heropleving van de fruitteelt in ons land.

Sprenger was een autoritair en dynamisch persoon, bewonderd, maar toch ook geliefd bij studenten en collega's. Vanwege zijn grote betrokkenheid bij de Nederlandse tuinders en fruitteelters in de crisisjaren werd hij 'de rode professor' genoemd, en dat niet alleen vanwege zijn rossige haar.

Daarnaast was hij een verdienstelijk amateurschilder, vooral van appels, met de bedoeling ze op die manier voor het nageslacht te bewaren. Hij schilderde ook de nieuwe appelfrassen die hij ontwikkeld had, maar ook 'voor het mooie'.

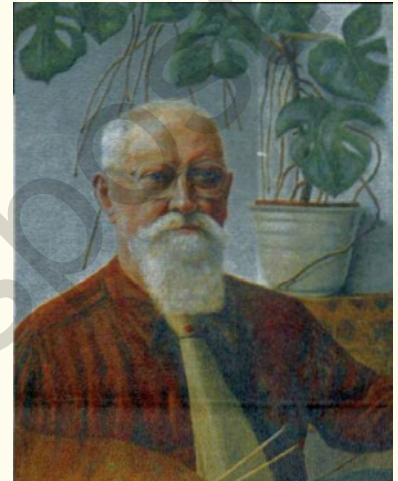
Leven en werk

Albrecht Marinus Sprenger werd op 10 augustus 1881 in Middelburg geboren. Zijn voorouders waren hugenoten uit Valenciennes (Frankrijk). Hij was de zoon van een ambtenaar van Rijkswaterstaat die het liefst kunstschilder wilde worden. Zijn ouders vonden dat maar niks en hij ging na de HBS naar de Rijks Hogere Land-, Tuin-, en Bosbouwschool in Wageningen. Daar ontmoette hij Christien Maurenbrecher, dochter van een hogere bestuursambtenaar in Nederlands-Indië. Ze was een van de eerste vrouwelijke studenten in Wageningen. Zij trouwden

en kregen twee dochters. Veel gegevens in dit artikel zijn ontleend aan de herinneringen van dochter Pien. Na zijn studie werd Sprenger eerst adjunct-landbouwconsulent in Noord-Holland (1905-1907) en vervolgens Rijkstuinbouwconsulent te Maastricht (1907-1917). Hij volgde daar E. Snellen op die directeur van de Nederlandsche Pomologische Vereniging was geworden. Daarna werd hij docent aan de Hogere Land- Tuin- en Bosbouwschool (1917) en toen een jaar later deze opleiding tot Landbouwhogeschool werd gepromoveerd, werd Sprenger op de leeftijd van 38 jaar tot eerste hoogleraar Tuinbouwplantenteelt benoemd. Hij bleef dit tot hij in 1947 met emeritaat ging. Hij was ook medeoprichter van het Natuurhistorisch Genootschap. Sprenger overleed in 1958 aan een hartaanval met de pen in zijn hand, toen hij bezig was met een artikel voor het blad de Fruitteelt.

Schilderen was een grote passie van Sprenger. Hij was een verdienstelijk amateurschilder. Zijn dochter vertelde dat, nadat hij zijn penselen te vaak aan de gordijnen had afgeveegd, hij door zijn vrouw naar boven werd verbannen, waar hij in het weekend elk vrij uurtje benutte om schilderijen te maken. Hij schilderde er tot het donker werd, vooral stilleven, vaak met appels. Het kunstmestbedrijf Asef gebruikte zijn appelschilderijen als illustratie voor zijn kalenders (1953, 1958).

Bij gelegenheid van het huwelijk van Willem-Alexander en Máxima in 2002 is in het gebouw van LTO Nederland in Den Haag een tentoonstelling gehouden onder de titel 'Appeltjes van Oranje'. Daarin kregen appelschilderijen van Sprenger een prominente plaats. Onder dezelfde



Zijn laatste schilderij, een onvoltooid zelfportret.

titel is een boek met afbeeldingen van zijn schilderijen verschenen. De bibliotheek van de NPV beschikt over een exemplaar.

Toen zijn dochter een succesvolle muziekpedagoge werd, nam Sprenger muzieklles. Hij had een voorkeur voor Debussy. Soms vroeg hij haar om piano te spelen, als hij aan het schilderen was, dan kon hij zijn zorgen beter vergeten.

Zijn verdienste: het verbeteren van de fruitteelt in Nederland

Sprenger leverde verscheidene bijdragen aan de verbetering van de fruitteelt. Zo droeg hij in het begin van zijn loopbaan als consulent in Maastricht bij aan het redden van de Limburgse kersenteelt, omdat hij er bijen voor bestuiving inzette. Op de fiets zocht hij er de boomgaarden op en met zijn rosse baard en flambard of strooien hoed oogde hij als een zendeling, die met apostolische ijver aangaf hoe er meer rendement uit de boomgaarden te halen was. Hij kreeg echter geen vat op de Limburgers. Daarop wendde hij zich tot de pastoors.



Met medewerkers en studenten voor zijn laboratorium.

Door rector Cremers, een van de oprichters van het Natuur Historisch Genootschap waar hij lid van was, kreeg hij toegang tot die pastoors. Hij kon met behulp van hen voorlichtingsavonden organiseren waar het soms heftig aan toe ging. De Limburgse fruittelers meenden dat snoeien het ruïneren van de bomen betekende. Sommigen meenden dat Sprenger behekst was toen kersenbomen, die al jaren niet hadden gedragen, na zijn adviezen plots weer vruchten gaven. Door middel van praktijkproeven toonde hij aan dat bijen onontbeerlijk zijn voor een goede bestuiving en dat de kers Abesse de Mouland voor een goede bevruchting stuifmeel van andere kersensoorten nodig heeft. Zijn optreden was niet zonder gevaar, ook omdat hij wel eens bemiddelde bij geschillen tussen boeren en de Staatsmijnen. De boeren waren van mening dat boomgaarden hun productiviteit verloren door mijngangen. Ze eisten

schadevergoeding, terwijl ze hun boomgaarden hadden laten verslonzen. Bij Sprenger waren ze echter aan het verkeerde adres. Hij ontmoette zo veel wantrouwen en weerstand dat hij werd bedreigd en hij nam daarom een pistool mee als hij 's avonds op pad ging. Hij mocht een pistool dragen, omdat hij vaak laat thuiskwam en om naar huis te komen de aardewerkfabrieken van Regout moest passeren waar vaak opstootjes waren. Ook zijn vrouw had 's nachts een pistool onder haar hoofdkussen.

Toen in de Eerste Wereldoorlog de export aan banden werd gelegd en de fruittelers verplicht werden hun fruit te veilen, slaagde Sprenger er in de vijf veilingen in Zuid-Limburg in een coöperatie onder te brengen. Op zijn aandringen werd in Venlo de eerste tuinbouwkas gebouwd. Hij hielp de eigenaar met de selectie van zaaigoed en toen deze het bedrijf niet goed aankon, zweverig

werd en hulp van boven aanriep, nam Sprenger zelf de zaken een tijdje waar.

Sprenger leidde in Zuid-Limburg vakleraren op. "Zijn lessen leken wel hanengevechten", vertelde zijn dochter eens. "De veren vlogen in het rond, want Sprenger was een zeer dynamisch en driftig persoon." Na zijn benoeming als hoogleraar aan de startende hogeschool te Wageningen in 1918 ontbrak het hem in het begin aan van alles. Toch slaagde Sprenger erin na enkele jaren een laboratorium *) te laten bouwen en proefvelden, zowel in de volle grond als onder glas, aan te laten leggen. Sprenger kreeg op zijn verzoek daarvoor een terrein dat niet hoger was dan 1 m boven de grondwaterspiegel. (Het merkteken bevindt zich nog steeds in de voorgevel van het Laboratorium.)

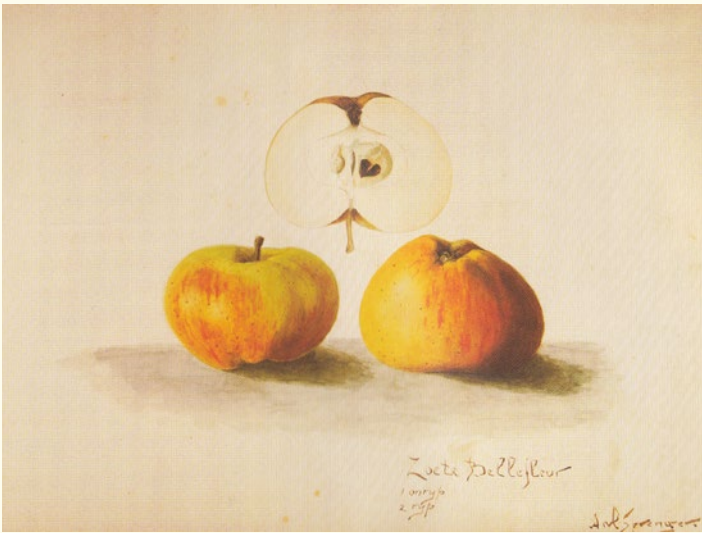
Het meest geschikt was een stuk grond in de Maaten tussen de Dijkgraaf en de Nieuwe Weg (thans Haagsteeg) te Wageningen. Aldus werd besloten. In 1922 was het fraaie Laboratorium voor de Tuinbouwplantenteelt naar een ontwerp van architect C.J. Blaauw gereed. Het was het derde gebouw in Wageningen van Blaauw in de stijl van de Amsterdamse School. Omdat Sprenger het belang inzag van het bewaren en verwerken van fruit liet hij in het souterrain koelcellen aanleggen. Naast het laboratoriumgebouw bestond het complex uit uitgebreide boomgaarden, twee tuinmanswoningen, een boerderij en een prachtige brug over



Prinses Irene, ontwikkeld door professor Sprenger.



Prinses Beatrix, ontwikkeld door professor Sprenger.



Zoete Bellefleur, 1 onrijp, 2 rijp, aquarel, geschilderd door Sprenger.



Fondantappel, olieverb op doek, geschilderd door Sprenger.

de Dijkgraaf. De huidige nieuwe woonwijk 'De Boomgaarden' ontleent zijn naam nog aan de plaats van de oorspronkelijke boomgaarden van het Instituut. Het laboratoriumgebouw is nu beschermd als rijksmonument en werd onlangs gerestaureerd.

De praktijk van de fruitteelt bleef zijn bijzondere aandacht houden. Om studenten praktijk te laten opdoen ging hij elk jaar een week met hen snoeien op het landgoed van baron Collot d'Escury, ook een Zeeuw, in het Franse Laon.

Hij zag het belang in van koeling en van internationalisering van de handel. In de jaren twintig besteedde Sprenger veel aandacht aan onderzoek op het gebied van de bewaring van tuinbouwproducten door kunstmatige koude. Voor dit doel werden in het Laboratorium voor Tuinbouwplantenteelt koelcellen en rijpingscellen gebouwd. Hij ontwikkelde methoden om fruit te koelen, wat het bewaren en exporteren van fruit mogelijk maakte en dit leidde tot een heropleving van de fruitteelt. Hij bepleitte export van Hollands fruit (naar de koloniën), terwijl de schepen als retourvracht exotisch fruit mee zouden nemen.

In de jaren dertig werd in zijn laboratorium veel werk gemaakt van de verwerking van tuinbouwproducten, vooral van de verwerking tot dranken (zoete most en vruchtenwijn). (Zie de geschiedenis daarvan bij Fruitverwerking).

Groenten en fruitrassen die hij ontwikkelde of promoveerde, moest het

gezin zelf ook nuttigen. Zo ontwikkelde hij een spruitje, zo groot dat een heel gezin er van kon eten. Maar huisvrouwen en daarom de fruithandel wilden er niet aan. Hij was ook een van de eersten die het eten van tomaten stimuleerde en dus waren zijn gezinsleden de eerste tomateneters.

Sprenger werd aan het begin van de Tweede Wereldoorlog enige tijd gevangen gezet nadat de Duitse Sicherheitsdienst per vergissing meende dat zijn studenten enige NSB'ers te grazen hadden genomen en vernielingen hadden aangericht. Het bleken scholieren te zijn en Sprenger werd vrijgelaten. Hoewel hij daarna geregistreerd stond bij de Sicherheitsdienst ontraadde hij zijn studenten de loyaliteitsverklaring te ondertekenen en hielp hij joden met onderduiken.

In 1933 liet hij op buitenplaats 'De Konijn' in Lunteren een voor die tijd bijzondere laagstamboomgaard als proeftuin aanleggen en onderhouden. Hij introduceerde daar de eerste onderstammen die laag bleven en eerder vrucht droegen. Zijn onderzoek naar betere onderstammen voor fruitbomen en de door hem geïntroduceerde snoeimethode voor laagstamfruitbomen droeg in belangrijke mate bij aan de modernisering van de fruitteelt.

Als hoogleraar was hij niet alleen actief als onderzoeker, maar ook als voorlichter om te zorgen dat de wetenschappelijke kennis ook in de praktijk werd toegepast. Hij publiceerde vele praktijkgerichte

artikelen en hield zelfs radiopraatjes, wat in die tijd bijzonder was. Vanwege het belang van de voorlichting aan de fruitsector was hij lid van de redactieraad van het blad de Fruitteelt, waaraan hij ook regelmatig bijdragen leverde. Verder was hij voorzitter van de Keuringscommissie voor Fruit.

Sprenger was directeur van het door hem opgezette Instituut voor Onderzoek Verwerking Groente en Fruit (1936) dat in 1952 het Sprengerinstituut ging heten. Het werd in 1990 onderdeel van het DLO Instituut Agrotechnologisch Onderzoek (ATO) dat in 2003 samen met het IMAG Agrotechnology & Food Innovations (A&F) ging heten. Dit instituut verdween in 2005 als zelfstandig instituut en ging deels op in de Wageningen Universiteit.

Sprenger ontwikkelde verschillende appellrassen zoals Prinses Beatrix en Prinses Irene. Vaak waren het kruisingen van Cox's Orange Pippin. Deze twee genoemde rassen kregen in 1950 een rapport van de NFO. Internationaal zeer bekend is de sierappel Professor Sprenger, een toevalsaailing in 1938 gevonden door S.G.A. Doorenbos (1891-1980), toenmalig directeur van de Plantsoenendienst in Den Haag en voorzitter van de Nederlandse Dendrologische Vereniging.

Fruitverwerking

Het boeiendst is misschien wel Sprengers inzet voor de verwerking van fruit. Sprenger voelde zich in de

ZOETE MOST

Bij regelmatig gebruik van zoete most noemt men 200 cc vóór het ontbijt en 100 cc vóór het middageten. Men bevordert hiermede de digestie en verhoogt het basenoverschot van het voedsel, waardoor het schadelijke urinezuur, dat zich bij de stofwisseling kan vormen, gebonden en gemakkelijker verwijderd wordt.

BISSCHOP VAN ZOETE MOST

Afgerasppte schil en sap van 2 citroenen en 4 sinaas-appelen; $\frac{1}{2}$ pond suiker; 2 flessen zoete most; stukje pijpkaneeel; 4 kruidnagelen; 1 L water.
Tezamen trekken en heet opdienen.

GROC VAN ZOETE MOST

75 pct zoete most met 25 pct water verhitten; daarna per glas toevoegen 1 schijfje citroen en 2 theelepels suiker.

VLA VAN ZOETE MOST

Als bessenvla klaar te maken.

B e v a t

- Vitaminen
- Suikers
- Minerale Zouten
- Organische Zuren
- Planteneiwit
- Aromatische stoffen

**V o o r k o m t
e n g e n e e s t**

- Rheumatiek
- Eczema en andere
- Stofwisselingsziekten

**Voor de jeugd
Voor zieken
Voor gezonden** voor **Allen**

**LABORATORIUM VOOR TUINBOUWPLANTENTEELT
DER LANDBOUWHOGESCHOOL TE WAGENINGEN**

**CENTRALE VERKOOPAFDELING
ARNHEM RIJNSTRAAT 73**

ZOETE MOST

Appelen f 0.65
Druiven - 1.10
Peren - 0.65
Melkersen - 0.78
Zwarte bessen - 0.68
Rode bessen - 0.68
Witte bessen - 0.68
Aardbeien - 0.78
Frambozen - 0.78
Bosbessen - 0.78
Bramen - 0.78

GROENTESAP

Meloenen f 0.68
Komkommer - 0.68
Tomaten - 0.68
Rhabarber (oxaalzuur verwijderd) ge- woon - 0.68
Rhabarber (oxaalzuur verwijderd) zoet - 0.68
Rhabarber (oxaalzuur verwijderd) met frambozen - 0.78

De dranken zijn niet altijd in de bovengenoemde verscheidenheid
voorzien, wel kan men steeds zoete most van appels bekomen

Flessen worden tegen 10 cent berekend en voor dezelfde prijs teruggenomen

Verkrijgbaar bij:

MOEDERS! Geeft Uw kinderen Zoete Most en Groentesappen!

Folder van Sprengers Zoete Most.

jaren dertig sterk betrokken bij de gevolgen van de crisis voor de Nederlandse tuinders en fruittelers, toen de export belemmerd werd en er grote partijen groenten en fruit doorgedraaid en vernietigd moesten worden. Hij stelde methodes voor om het te veel aan fruit te verwerken tot sap en tot most (ingedikt sap). Hij had niet alleen relaties met de tuinbouw- en fruitteeltsector, maar ook met de voedingsindustrie. Dat leidde tot het zoeken naar innovaties zoals flesjes vruchtenranken. Mostdranken waren van Zwitserse origine, maar waren niet gemakkelijk na te maken. Sprenger zocht naar een drankje gelijkwaardig aan het Zwitserse product. Het bedrijf Hero, dat een Zwitserse eigenaar had, wilde geen gelden beschikbaar stellen voor de ontwikkeling, maar concurrent de Betuwe wel. Voldoende geld om met de productie te beginnen ontbrak echter. Nadat de industrie zijn ideeën niet oppikte, richtte hij met steun van zijn studenten die vertrouwen in hem hadden zelf in zijn laboratorium een proeffabriek in. Hij stelde een Duitse deskundige in mostbereiding aan die in de kelder van het laboratorium zoete most ging bereiden. De waardering van de studenten voor de eerste probeersels was niet bijster groot. “Zoete most, flauwe kost” zongen ze als ze langs het huis van Sprenger fietsten. In technisch opzicht zaten er namelijk de nodige haken en ogen aan de verwerking van fruit tot sap. Het productieproces nam enkele maanden in beslag en conserveringsmiddelen

waren niet beschikbaar, zodat het bottelen steriel moest gebeuren. De apparatuur voor het onderzoek werd in het Laboratorium voor Tuinbouwplantenteelt geplaatst, hoewel dit hiervoor feitelijk niet was ingericht. De Landbouwhogeschool, werkgever van Sprenger, zette vraagtekens bij deze sapproductie met commerciële trekken en trachtte hem terug te fluiten. Zo vroeg rector Visser zich al in 1931 af of het wellicht niet verstandiger was om “de energie van de hoogleraar alleen voor zijn wetenschappelijk werk te behouden.” Sprenger richtte daarop voor zijn tijdrovende commerciële nevenactiviteit een zelfstandig instituut op. Hij stortte zich met hart en ziel op de productie van deze most. De verwerking van vruchten tot most leidde uiteindelijk tot een beter resultaat en Sprenger kwam met het naar hem genoemd drankje, de Most van Sprenger. Kostendekkend was de productie aanvankelijk niet. De overheid weigerde er geld in te steken, maar Sprenger slaagde erin de voorfinanciering rond te krijgen door gelden van de Heidemij en het Crisisfonds te verkrijgen. Al spoedig draaide de proeffabriek van Sprenger aan de Haagsteeg op volle toeren. In 1933 werd een Centrale Verkoopafdeling voor Zoete Most en Vruchtenwijnen opgericht om de distributie en afzet te regelen. Er werd driftig gestrooid met stickers en folders om de ‘Zoete Most’ aan de man te brengen. Met de slagzin “Steunt Nederlands fruitteelt en nijverheid, bevordert uw gezondheid

en drinkt Zoete Most” promootte hij in de crisisjaren zijn vruchtsap ‘Zoete Most’. Door intensief horecagelegenheden en huisartsen te benaderen en te wijzen op de bijdrage van de zoete most aan de gezondheid wist hij extra vraag te creëren. Zo herinnerde de Wageningse amateurhistoricus Ad Rietveld zich de fruitdranken die hij in zijn jeugd “tot vervelens toe te drinken kreeg”. In 1935 verscheen een oproep van Sprenger in de landelijke dagbladen om met Pinksteren twee glazen Zoete Most te drinken.

In 1934 waren er naast het Laboratorium voor Tuinbouwplantenteelt al zes fabrieken die de productie van zoete most op basis van het procedé van Sprenger ter hand hadden genomen. Een jaar later werd er landelijk 1200 ton fruit verwerkt: appels, peren, kersen, aardbeien, rabarber en allerlei soorten bessen. De Groningse jeneverstokerij Hooghoudt bracht het appelsap Goudoogst op de markt en de distilleerderij Dirkwager in Schiedam begon een fruitsapfabriek met de naam N.V. Fruitdrank. In het land spraken zelfs van de ‘Zoete Most-beweging’. Veel productieappels werden fabrieksmatig verwerkt, vooral Brabantse Bellefleur, Ossekop en Goudrenet werden gebruikt.

De Tweede Wereldoorlog betekende het eind van de Zoete Most-beweging. De consument gaf de voorkeur aan gewoon appel- en sinaasappelsap in plaats van de zoete most en de een na de andere fabriek stopte

met de productie, de laatste in 1960. Sprenger was met het bepleiten van vruchtensap en ook van groentesap zijn tijd ver vooruit. Nu wordt het belang daarvan voor de gezondheid algemeen ingezien. De sapwetenschap bleef. Zo ontwikkelde het Sprenger Instituut samen met levensmiddelen- en technologieën van de Wageningen Universiteit begin jaren zeventig een revolutionair vervaardigingsproces voor vruchtenpulp. Dankzij deze enzymtechniek laat zelfs het hardste fruit het vruchtwater lopen en staan er nu het hele jaar door allerlei sappen in de winkel. De nalatenschap van Sprenger bestaat nu alleen nog vooral uit de vele publicaties op pomologisch gebied. Verder is hij driekwart eeuw na zijn emeritaat vergeten.

Jan Veel



Stilleven met appels, olieverf.

*) Het gebouw van het voormalig Laboratorium voor de Plantenteelt staat aan de Haagsteeg 4, 6708 PM Wageningen. Status: Beschermd Monument. X-Y coördinaten: 17339 – 442733. Monumentnummer: 522212. Bouwperiode: 1921-1923. Kadastraal object: 9755. Architect: C.J. Blaauw. In 2014 is de rijkssubsidie voor het Instituut voor de Plantenteelt gestopt. Na de restauratie zal er een nieuwe bestemming voor het gebouw gezocht worden.

Bronnen

Amersfoorts Dagblad 23 oktober 1940. Verslag van een lezing van ir. A.W. van de Plassche: Belangrijk werk in het laboratorium van Prof. Sprenger.

http://www.amsterdamseschoolwageningen.nl/?page_id=1514

Apsa: mousserend appelsap van de distillateur <http://peterzwaal.nl/31/>

Jean Gardeniers. De appels van Sprenger. Nieuwsbrief Museum de Casteelse Poort Wageningen. Najaar 2015 nr. 31.

Limburgs Dagblad 10 december 1988. Pien heeft haar huis vol appels hangen. Vraaggesprek met Pien Sprenger, dochter van professor Sprenger.

<http://resource.wageningenur.nl/nl/show/Professor-op-de-bres-voor-vruchtensap.htm>