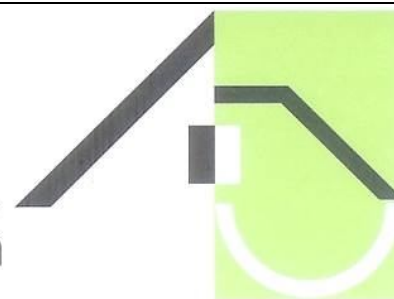


# BOERDERIJ & ERF

alblasserwaard - vijfheerenlanden



ONLINE NIEUWSBRIEF

18

OKTOBER 2014

## VOORAF

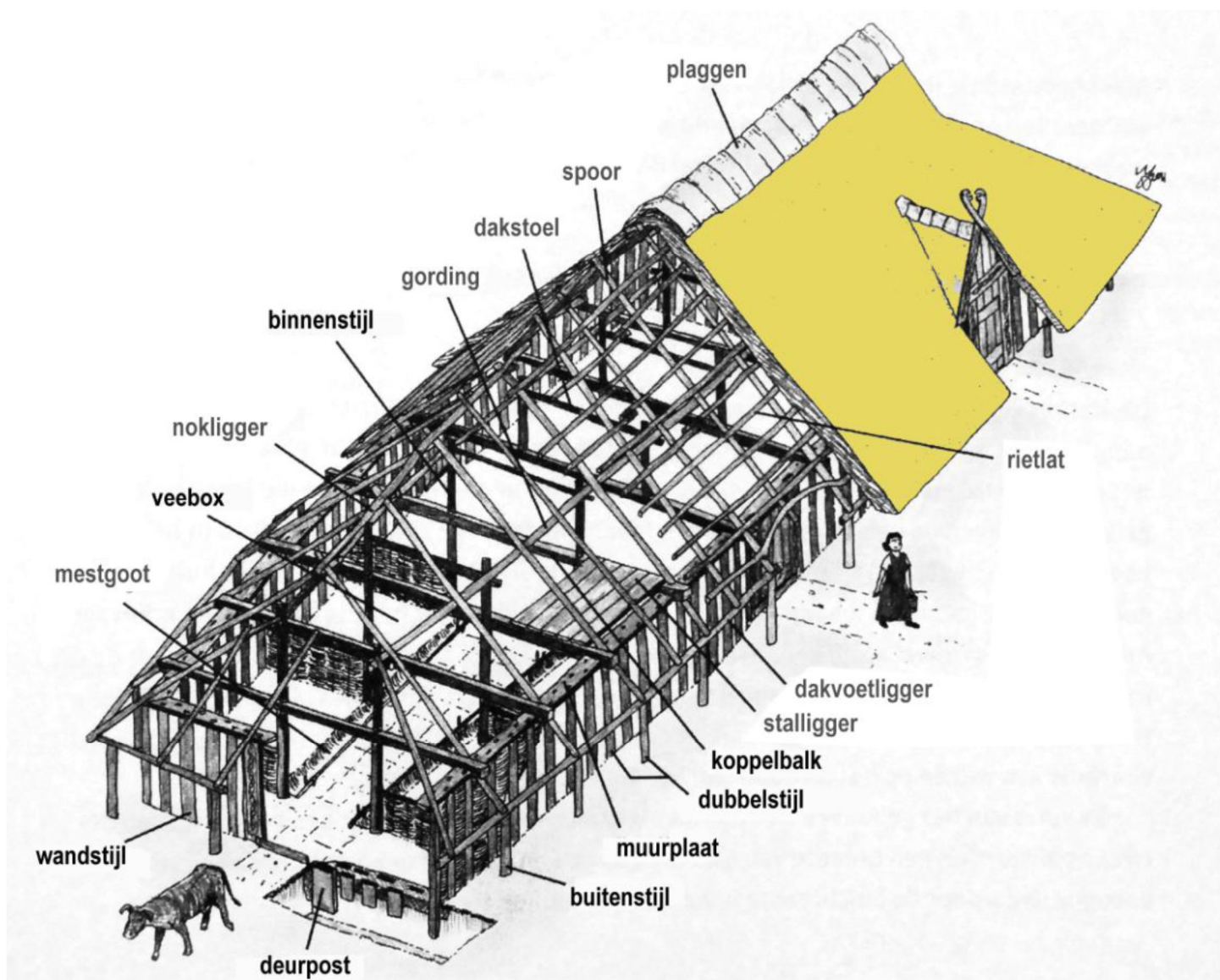
De natuur is vroeg dit jaar. Ook de komst van de herfst was al vroeg te ervaren. Halverwege de zomer begonnen sommige bomen al te kleuren. Boomfruit viel vroeger dan andere jaren spontaan uit de bomen.

Deze nieuwsbrief lijdt daar niet onder. Deze is zelfs later dan de bedoeling was. Door de vakantietijd en de drukte daarna. Veel leesplezier.

Dick de Jong, redactie

## BOERDERIJCONSTRUCTIES

Het is al meer genoemd dat er – gelukkig – hier en daar nieuwbouw plaatsvindt, waarbij gekozen is voor een gebouw met de contouren van een boerderij. Daarom gaan we de komende edities aandacht schenken aan de bouwconstructies van boerderijen. Onderstaand een eenbeukige boerderijen uit de 6<sup>e</sup> tot de 8<sup>e</sup> eeuw, van het type Katwijk.



# DE WALNOOT

## INLEIDING

Als we spreken over de walnoot kunnen we zowel de boom als de vrucht bedoelen. In dit artikel gaat het over allebei. Een boomvrucht, die bij velen tot de verbeelding spreekt. Dat is niet vreemd, want er is over dat kleine vruchtje en die grote boom veel te verhalen.

## BOOM

De walnoot of okkernoot kent meerdere soorten. Wij hebben het hier over de gewone walnoot of Perzische walnoot. Andere soorten zijn bijvoorbeeld de witte walnoot en de zwarte walnoot.

De boom kan wel 30 m hoog worden en een meer dan 10 m brede kroon ontwikkelen. Die kroon is rond en halfopen. Bij het ouder worden krijgt de grijze stam een diep gegroefde bast. De jonge takken zijn olijfbruin, de oudere zilvergrijs. De schors heeft verspreide brede groeven met een ruwe textuur.

De schil van de bolster is glad en groen van kleur met witte spikkels. De noot is bruin en licht geribbeld.

Temperatuurschommelingen in het voorjaar zorgen voor een onvoorspelbaar bloeigedrag en vruchtzetting.

## VERSPREIDING

De oorspronkelijke habitat van de boom is Centraal-Azië, van Xinjiang (China) tot Oost-Turkije. De verdere verspreiding westwaarts gebeurde in twee stappen. De eerste hiervan vond plaats in de 4<sup>e</sup> eeuw v Chr tijdens en na de Macedonische veroveringstochten onder Alexander de Grote. De tweede stap gebeurde onder de Romeinen, die de boom, zoals met veel boomsoorten gebeurde, verder verspreidden in het Middellandse Zeegebied en West-Europa.

## NAAM (ETYMOLOGIE)

De naam okkernoot komt uit het middeleeuws Latijn: noker = noot. In het Latijn van oorsprong: nux (= noot en/of notenboom) Letterlijk: noot van de notenboom.

De 'wal' in walnoot wijst naar een oude volksstam, de Volcae. Dat was een groot en krachtig volk dat eertijds in zuidelijk Gallië leefde. Na verloop van tijd begonnen de Germaanse stammen de naam Volcae te gebruiken voor al hun niet-Germaanse burenen, eerst de Kelten en nadien ook de Romeinen, die het gebied veroverden. Men vindt ook vandaag nog sporen hiervan terug in streeknamen zoals Wallonië en Wales. In feite is de walnoot dus niets anders dan de Waalse noot. Hier ligt ook een verband met Wealth = Kelt.

Letterlijk betekent de naam walnoot dus vreemde (volcae = niet-Germaanse) noot.

## NUTSWAARDE

In tuinen bij kastelen en buitenplaatsen kreeg de walnoot een voorname rol toebedeeld: pronken met een



majestueuze exoot. Bij boerderijen had de walnoot meer een gebruiks- of nutsfunctie om muggen bij de koeienstal of de keuken weg te houden. De bladeren bevatten juglandine, een stof die muggen op afstand houdt.

In de meubelindustrie diende wortelnoten hout voor het fineren van meubels en werden er kleine gebruiksvoorwerpen, zoals dienbladen, lepels en deurklinken van gemaakt. Het hout is heel gemakkelijk te bewerken en variabel van kleur.

Ook wordt het wel gebruikt voor vliegtuigpropellers en voor dashboards van sommige luxe auto's. Tijdens de eerste wereldoorlog zijn er veel bomen gekapt voor het maken van geweerkolven.

Met zijn dicht bladerdak is de okkernoot een ideale en karaktervolle schaduwboom.

## SNOEIEN

Een walnoot moet zo min mogelijk worden gesnoeid. Als snoeien nodig is, beperk de snoeibeurt dan tot het verwijderen van dood hout en het bijstellen van de kroonvorm of -opbouw. Noten worden het beste in volle bladstand gesnoeid: van begin juni tot uiterlijk begin winter of direct na de bloei. Snoeien op een later tijdstip maakt de boom buitengewoon kwetsbaar voor vorstschade. De sapstroom komt al vroeg weer op gang en de boom zal overmatig bloeden met een grote kans op het afsterven van delen van de boom.

Bij het snoeien is het belangrijk geen stompen te laten zitten, die zullen afsterven. Bepaalde soorten verdragen zelfs geen snoei. Snoei nooit terug in overjarig hout. Knoppen op overjarig hout lopen heel moeilijk of niet uit.

## OOGSTEN

Rijpe noten moeten vanzelf uit de boom vallen; plukken is onnodig. Plukken kan de takken beschadigen, waardoor de boom kan gaan bloeden. Knuppelen, om de noten uit de boom te slaan, is helemaal uit den boze.

De noten zijn omgeven met een groene bolster, die de eigenlijke vrucht beschermt. De bolster bevat een okergele kleurstof, die moeilijk uit kleding te verwijderen is. Geraapte noten moeten enkele weken worden gedroogd

in een goed geventileerde ruimte. Hierna is de eigenlijke vrucht ten minste twee jaar te bewaren.

De vorm van de vrucht hangt samen met de walnootsoort. Zo heeft elke soort zowel een eigen verschijningsvorm als tekening op de noot.



Oude notenboom

## RASSEN

De onderstam waarop een noot is geoculeerd, bepaalt de vruchtbaarheid, de vorstgevoeligheid en de resistentie tegen ziekten.

- Amphyon. Een voor Noord-Nederland geschikt ras. Loopt laat uit, dus is er minder vorstschade. De noot is langer dan breed en heeft diepe groeven. Vruchten vallen van de boom zonder bolster. Smaak van de vrucht is uitstekend.
- Broadview. Afkomstig uit de Karpaten. Zeer winterhard, maar weinig geschikt voor noordelijke streken. Zeer productief ras, zelfs op jonge leeftijd. Langwerpige vruchten met weinig groeven, Vallen uit de boom zonder bolster. De noot is iets bitter van smaak.
- Buccaneer. Sterk opgaande boom, met smalle, hoge kroon. Minder geschikt voor noordelijke gebieden. De productiviteit is matig, maar treedt vroeg in. Late uitloper dus weinig vorstgevoelig. De noten zijn groot, kort en breed en hebben weinig groeven. De smaak is iets bitter. Ooit was deze noot een van de beste (Nederlandse) selecties.
- Wonder van Monrepos (of Geisenheim Wonder). Nieuw ras, in 1983 ontstaan op het proefstation in Geisenheim (Duitsland). Matige groeier. Goede productie van noten van prima kwaliteit.
- Nummer 139 (Weinheimer). Uit Duitsland. Matige groei. Tamelijk goede tot goede opbrengst. Vrij grote noten met zeer goede smaak.
- Parisienne. Afkomstig uit Frankrijk. Sterke groei met vrij steile groeiwijze. De vruchtbaarheid treedt laat in, daarna goede opbrengst aan vrij grote tot grote noten met goede smaak.
- Franquette. Uit Frankrijk. Sterke groeier. De notenopbrengst valt vaak tegen, maar de houtkwaliteit is zeer goed.
- Soleze. Eveneens uit Frankrijk. Begint pas op wat latere leeftijd te produceren, zoals meer Franse

rasen. Daarna is de productie goed. Draagt grote noten van goede kwaliteit.

- Rita. Uit de Poolse Karpaten. Zwakke groeier met dichte kroon. Loopt vroeg uit. Grote opbrengst aan middelmatig grote noten. De noten hebben dikwijls een asymmetrische, scheve vorm.
- Nummer 16. Ontstaan als een zaailing van Rita. Afkomstig uit Michigan (USA). Goede productie van fraaie grote langwerpige noten met scherpe punt.
- Coenen. Afkomstig uit Veghel (Nederland). Forse groeier met een brede losse kroon. Grote tot zeer grote noten met goede smaak.
- Axel. Afkomstig uit Nederland/België. Extreem grote noten, waardoor waarschijnlijk de grootste walnoot die er is. De noten zijn vaak slecht gevuld en slecht bewaarbaar. Middelmatige smaak. Door de zeer grote noten wel een leuke curiositeit.
- Proslavski. Bulgarije. Breed uitgroeiende kroon. Donkergroen loof met grote bladeren. Grote langwerpige noot met dikke schaal. Zeer goede smaak.



- Plovdivski. Afkomstig uit Bulgarije. Matige groei met brede kroon. Grote langwerpige noten met een dikke schaal en een grote kern. Zeer goede smaak.
- Hansen. Uit Ohio (USA). Zeer winterhard met tamelijk zwakke groei. De kleine ronde noten hangen in grote trossen aan de boom, soms tot wel 13 stuks bij elkaar. De smaak is goed.
- Red Danube (ofwel Roter Donau). Afkomstig uit Duitsland/Oostenrijk. Middelmatige groei. Bijzonder ras met middelgrote noten met een rode kern. De bloedsinaasappel onder de walnoten.
- Laciniata. Prachtige diep ingesneden bladeren. Zwakke tot matige groei. Goede winterhardheid. Sierboom.
- Purpurea. Heeft rode bladeren. De noten zijn intern ook rood van kleur. Is meer een struik.

## GEBRUIK

Drogen van pas geoogste noten kan met een verbrand, door regelmatig heen en weer over de noten te gaan totdat de schaal van de noten licht begint op te drogen. Omdat er na verloop van enige tijd nog vocht uit de noot naar buiten treedt moet het drogen enkele dagen herhaald worden totdat de schaal goed droog blijft.



Links de noten van de buccaneer en rechts van de broadview.

Het witte vruchtvlees van de verse natte walnoot heeft een zacht/zoete smaak. Om het vruchtvlees zit een geel schilletje, dat bitter smaakt. De bittere smaak verdwijnt met een aantal dagen. Als de noten vers zijn, is het schilletje gemakkelijk te verwijderen.

Om de dop te kraken en de walnoot te eten wordt vaak een notenkraker gebruikt. Met de juiste techniek kan het ook door twee noten in de handen tegen elkaar te drukken. Ook kunnen ze rechtop gehouden worden, terwijl er op de bovenkant een klap met een houten hamer op wordt gegeven.

Onrijpe walnoten worden gebruikt voor de bereiding van de vruchtenlikeur nocino. Van de groene bolster is kleurstof te maken die in Vlaanderen notenbiester wordt genoemd, bruinkleurige inkt die vroeger veel werd gebruikt om te schrijven of te tekenen.

De notendop werd vroeger gemalen gebruikt als anti-aanbaklaag in bakkersovens. Nu nog worden in de vliegtuigindustrie de fijngemalen doppen gebruikt als polijstmiddel en de NASA gebruikt dit als isolatiemateriaal in raketten om deze tegen hoge temperaturen te beschermen.

Walnotolie wordt door sommigen geroemd om zijn lichte smaak, het wordt wel beschouwd als een delicatess. De noten dienen koud geperst te worden anders krijgt de olie een bittere smaak. Om dezelfde reden is het ook minder geschikt bij het koken, wel vindt het toepassing in salades en sommige sauzen. Na het persen resteert een vezelige koek die geschikt is als veevoer. Walnoten kunnen gedopt of ongedopt geperst worden.



## UIT DE STICHTING

### NIEUW FOTOBOEK

Een van de doelen van Masterplan was het uitgeven van een boek, waarin voorbeelden werden gegeven. Vorig jaar verscheen het onvolprezen boek van Meine Mollema, De Boerderij... het behouden waard. Thans wordt gewerkt aan een fotoboek rond het thema herbestemming van boerderijen. Daarin komen voorbeelden van hoe een boerderij op een verantwoorde manier een andere bestemming kan krijgen. Een echt cadeauboek.

## UIT DE PERS

### NIEUW MONUMENTENBORD

Verreweg de meeste van de 60.000 Nederlandse rijksmonumenten zijn niet als zodanig herkenbaar. Daarom heeft de Rijksdienst voor het Cultureel Erfgoed het rijksmonumentenbord ontwikkeld. Dat maakt een einde aan de verwarring over het blauw-witte schildje (blue shield). Ten onrechte wordt vaak gedacht dat dit schildje aangeeft dat een gebouw een rijksmonument is. Blue shield is in het leven geroepen tijdens de Haagse Conventie in 1954 en heeft als doel om cultureel erfgoed in tijden van oorlog en militaire bezetting te beschermen. Er komt ook een variant voor gemeentelijke monumenten. Meer informatie: [www.anwb.nl/monumentenbord](http://www.anwb.nl/monumentenbord).



### SECRETARIAAT BOERDERIJ & ERF A-V:

Sluis 57 ■ 2964 AT Groot-Ammers ■ 0184-661425/06-53759618  
secretariaat@boerderijenerf.nl ■ bank NL14RABO0325074739  
website: [WWW.BOERDERIJENERF.NL](http://WWW.BOERDERIJENERF.NL)



Europees Landbouwfonds voor plattelandsontwikkeling  
Europa investeert in het platteland

Redactie en samenstelling nieuwsbrief:

Dick de Jong - Bureau Tekstwerk - [djtekst@planet.nl](mailto:djtekst@planet.nl)