

# Hoogstamfruit langs de IJssel

De fruitteelt langs de IJssel heeft zich vooral vanaf ongeveer de negentiende eeuw ontwikkeld.

Wij zien dan fruitteelt van Lobith/Tolkamer langs de Rijn en verder oostwaarts langs de IJssel vanaf Westervoort tot nabij Zwolle.

Op kaarten van rond 1850 zien we wel, verspreid over het gebied, kleine boomgaarden. Vanaf begin 1900 komt hier verandering in.

Bij bijna iedere boerderij werden fruitboomgaarden aangeplant, variërend van 0,5 ha tot 8 ha. De meeste boomgaarden ontstonden op de vruchtbare stroomruggen dicht langs de rivier, zowel binnens als buitendijks.

De belangrijkste tak van de boerenbedrijven was in die tijd de akkerbouw, maar de fruitteelt werd daarnaast in die periode een belangrijke tweede activiteit, waarbij de veehouderij het bedrijf completeerde.

De verschillende activiteiten vulden elkaar overigens heel goed aan. In de boomgaard liepen vaak koeien of ander vee te grazen.

Een ander voorbeeld van dubbel gebruik was het snoeihout dat voor het stoken van de fornuizen werd gebruikt, ook werd brood gebakken, gestookt met takkenbossen in het bij de boerderij geplaatste bakhuis. Dit wordt in het openluchtmuseum te Arnhem nog gedaan.

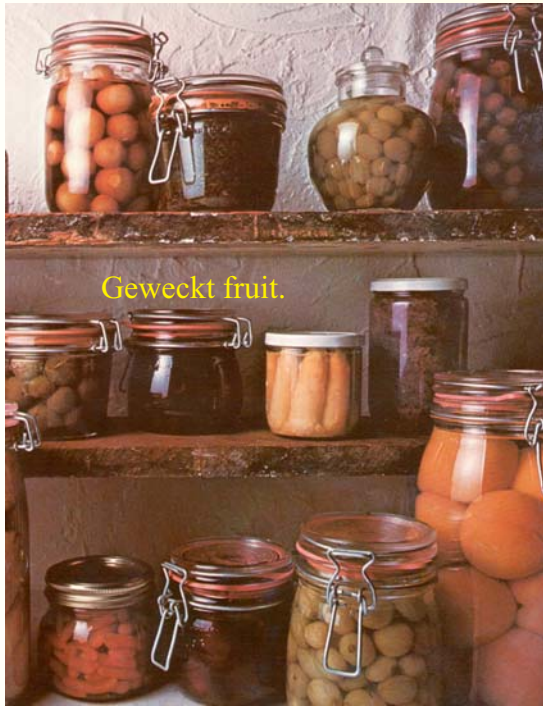
Het fruit werd vaak via zogenaamde boomgaardveilingen of boomgaardverpachting bij inschrijving verkocht, waarbij meestal voor eigen gebruik bomen gemerkt werden die buiten de inschrijving werden gehouden.

Vóór het ontstaan van de veilingen werd het fruit overal op de lokale markten te koop aangeboden, waartoe het in grote fruitmanden en kisten werd aangevoerd.

De aanplant van appels was het grootst vertegenwoordigd. Daarnaast kwamen veel peren maar ook pruimen voor, kersen werden minder geteeld.

Het fruit dat op de boerderijen zelf verwerkt werd, kon tot de winter in de schuur opgeslagen worden. Vervolgens werd het gesorteerd, de appels stuk voor stuk uitgesorteerd in diverse maten





Geweekt fruit.



Bloeiende hoogstamboomgaard.



de kleintjes apart voor de verkoop en het kroet ging weg voor industriële verwerking (jeneverstokerijen in Duitsland of Frankrijk) of werd aan de koeien gevoerd.

Ook werd kroet zelf verwerkt in sappen en andere dranken. De goede maten gingen naar de veilingen. Verder werd fruit in verschillende andere gerechten gebruikt en ook werd veel fruit gesteriliseerd om in de wintermaanden ook nog fruit te hebben. Er werd veel geweekt, in het zuur gelegd (kwetsen), fruit werd gedroogd, kortom er werd weinig fruit, goed of slecht, weggegooid, alles was bruikbaar.

Voor de kerstdagen was er de kerstveiling waarbij de appels per stuk ingepakt werden voor een mooie presentatie. Speciaal werd daar de Sterappel voor gebruikt. Ook andere rassen die mooi toonbaar fruit voort gebracht hadden werd mooi verpakt en versierd naar de veiling gebracht om zo een hogere prijs bij de kerstveiling te verkrijgen.

Het assortiment was in die jaren nog erg uitgebreid, maar de belangrijkste soorten appels waren toch de Sterappel, Schone van Boskoop, Lemoen, Notaris, Yellow Transparant, Jonathan, Groninger Kroon, Present van Engeland, Bramley's Seedling, Zoete Winterkroon, Zoete Pippeling, Dijkmanszoet en Zoete Bloemee.

Bij de peren waren de Juttepeer, Legipont, Winterjan, Zoete Brederode, Gieser Wildeman, Clapp's Favourite, Conference en de Zwijndrechtse Wijnpeer goed vertegenwoordigd.

Verder kwamen in elke boomgaard wel pruimenbomen voor, zoals de Dubbele Boerenwitte, Reine Claude Verte en d'Ouillins, Eldense Blauwe en de Czar.



*Vroeger werden de stammen met kalk ingestreken om te beschermen tegen insecten en om vorst te weren.*