

Hoogstamfruit langs de IJssel (2)

Boerderijen met fruitbomen aan de IJssel

De boerderijen aan beide zijden van de IJssel zijn hoofdzakelijk ontstaan in de tweede helft van de negentiende eeuw.

Er zijn ook boerderijen vóór die data ontstaan langs de IJssel rivier, deze staan dan op natuurlijke of opgeworpen terpen of hoger gelegen wallen. De bevolking in heel West-Europa groeide, het transport vereenvoudigde.

Omdat de handel na deze tijd enorm opbloede en de vraag naar landbouwproducten ook enorm steeg gingen het de boeren financieel steeds beter.

In het eind van de negentiende eeuw kwam de klad in de land- en tuinbouw, ook al door dat deze tak op grote schaal zich had uitgebreid. De boerderijen langs de IJssel hadden het voordeel dat deze op uitstekende bodem stonden waardoor de gewassen goed geteeld konden worden.

In die jaren kwam de fruitteelt voor commerciële doeleinden op gang.



Boerderijen werden steeds groter door de schaalvergroting. Hierdoor moesten de taken ook weer meer verdeeld worden. De boer en zijn knechten waren hoofdzakelijk verantwoordelijk voor de gang van zaken op de boerderij, zoals voor het vee en alles wat daarbij hoorde. Van lieverlee was de moestuin steeds belangrijker en natuurlijk hierbij de fruittuin. Vooralsnog was de moes- en fruittuin voor eigen gebruik, maar al snel werd duidelijk dat een overschot hiervan in goede jaren een belangrijke inkomstenbron was. Voor eigen gebruik werd fruit verwerkt voor de donkere dagen in de wintermaanden.

De boerin had over de moes- en fruittuin de verantwoording. Ook had de boerin meest de beschikking over een spieker (opslaggebouwtje voor landbouwproducten) al dan

Kapitale fruitbomen die als reuzen in de wei staan



niet gecombineerd met een bak-huis. Hier werden landbouwprodukten en de opbrengst van de fruittuin in opgeslagen en eventueel verwerkt.

De vraag werd steeds groter en producten die veel gevraagd waren werden meer geproduceerd met als resultaat meer inkomsten. Vooral fruit was gevraagd. Een ander resultaat van dit gebeuren was dat na tijden de productie en aanbod te hoog werd en hierdoor dalende prijzen. Zoals nu ook nog steeds voorkomt met vraag en aanbod.

Door de grotere aanplantingen van fruit kwam in het midden van de twintigste eeuw een ernstige crisis in de fruitteelt door een te groot aanbod, ook vanuit de omliggende landen.

Ook konden de boeren niet meer concurreren met de inmiddels opgekomen fruitteelt aan laagstammige bomen. Deze gaven snellere en grotere producties van fruit dat ook nog beter geteeld kon worden dan de hoge hoogstammen.

Na die tijd (tweede wereldoorlog) was het niet meer nodig om je eigen fruit te telen. Men kon eenvoudiger en meest ook voordeliger het benodigde fruit aanschaffen. Kwam daarbij nog de rooipremies en weg waren grote aantallen hoogstamfruitbomen.

De verschraling van het landschap had toegeslagen.



Nog een vrij jonge boomgaard

De moestuin

In de moestuin werden groenten, kruiden en kleinfruit geteeld. In de moestuin ook wel hofje genoemd stond het kleinfruit zoals aardbeien, frambozen, bessen en kruisbessen.

Uit de moestuin werden groenten verwerkt voor later gebruik. Ook fruit werd verwerkt tot verschillende producten.

De boomgaard

Bij boerderijen kwamen van oudsher fruitbomen voor op het erf om te voorzien in de fruitbehoefte van het gezin en het personeel. Er waren appels, peren, pruimen, kersen en ook vaak een of meer walnotenbomen. De bomen stonden aan de rand van het erf of verspreid in een aangrenzende wei die boomgaard of bongerd werd genoemd. Het waren zogenaamde hoogstamfruitbomen en de gebruikte rassen waren meestal streekgebonden en gekozen naar de smaak en behoefte van het boerengezin, later ook voor de vraag om te verkopen.

Omstreeks 1870 ontstond door een groeiende vraag naar fruit in steden en de verbeterde mogelijkheden tot transport een marktgerichte, grootschaliger fruitteelt in de vorm van productieboomgaarden. Met name de weiden aan weerszijden van de IJssel bleken een vruchtbare bodem te hebben voor fruitteelt. Daarmee werd de fruitteelt op steeds meer IJsselboerderijen een productietak naast akkerbouw en veehouderij.

Er werden in de IJsselstreek vooral appels en peren geteeld voor de markt naast eigen gebruik. Men plantte steeds een beperkt aantal bomen van diverse rassen om spreiding te hebben in vroege en laatrijpende producten en handfruit en bewaarfruit (stoofperen en moesappelen).

In de loop van de twintigste eeuw groeide deze fruitteelt uit tot een oppervlakte van ruim 2000 ha. Er waren fruitveilingen in Zutphen, Olst en Deventer (later Twello).

Naar schatting is er in het noordelijke deel van de IJsselstreek tussen Zwolle, Deventer en Voorst nog een 100 tot 150 ha aan hoogstamfruitboomgaard. Dit zijn restanten van oude productieboomgaarden, boerderijboomgaarden, maar gelukkig ook een sterk groeiend aantal nieuw aangeplante hoogstamfruitbomen.



Prima verzorgde moestuin met kleinfruit



Grote nieuw aangeplante hoogstamboomgaard

Naast landschappelijke waarde zijn de boomgaarden ook belangrijk als verblijfplaats voor vele soorten dieren.

Fruitrassen in de IJsselstreek

Met het rooien van de boomgaarden verdwenen ook de oude fruitrassen uit de IJsselstreek. Er werden vroeger in de streek tientallen rassen appels en peren geteeld met verschillende smaken, gebruiksmogelijkheden en gebruikperiodes.

Er zijn in de IJsselstreek diverse rassen ontstaan, denk hierbij aan IJsselpronk (Warnsveld) en Hendrikappel (stamt uit Zutphen). Bij kersen zien we Ridderoordtsche (De Steeg). En niet te vergeten natuurlijk de recente nieuwe aanwinsten geselecteerd door onze stichting.

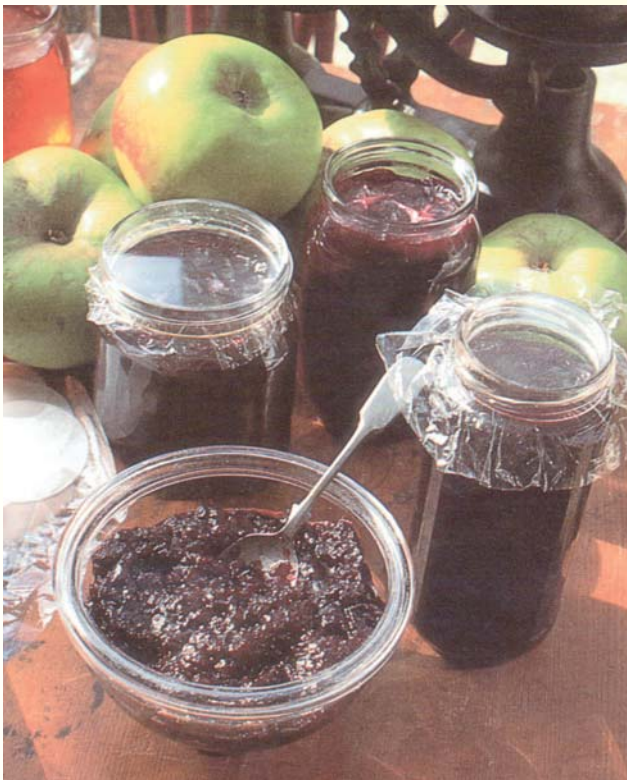


Gebruiksmogelijkheden

Fruit kan op velerlei manieren gebruikt worden.

Naast dat fruit meestal goed smaakt is het ook een belangrijke leverancier van vele vitaminen en mineralen.

Fruit wordt in eerste instantie vers geconsumeerd, daarnaast wordt fruit op vele manieren geconserveerd voor later gebruik. Verwerkt wordt het in bijna niet op te noemen gerechten en worden er vele dranken van gemaakt.



Wecken (steriliseren) wordt niet veel meer gedaan maar er zit een kentering in, mensen vinden het jammer dat een teveel aan geoogst fruit uit eigen boomgaard verloren gaat en zoekt methoden om dit toch later te gebruiken. Diepvries biedt uitstekende resultaten en ook steriliseren komt weer in gebruik. Voor dit laatste kan men prima de potten met schroefdeksel gebruiken waar men groenten en fruit in koopt. Deze moeten voor hergebruik wel erg goed schoongemaakt worden.

De bezoekende sappersen die in het seizoen her en der worden opgesteld krijgen steeds meer bekendheid. Sap van eigen fruit smaakt heerlijk en is ook nog wel tot 2 jaar te gebruiken.

Er kan van fruit uitstekende sappen en dranken gemaakt worden.

De mogelijkheden om al dan niet in combinatie met verschillende fruitsoorten jams en aanverwant te maken zijn legio.