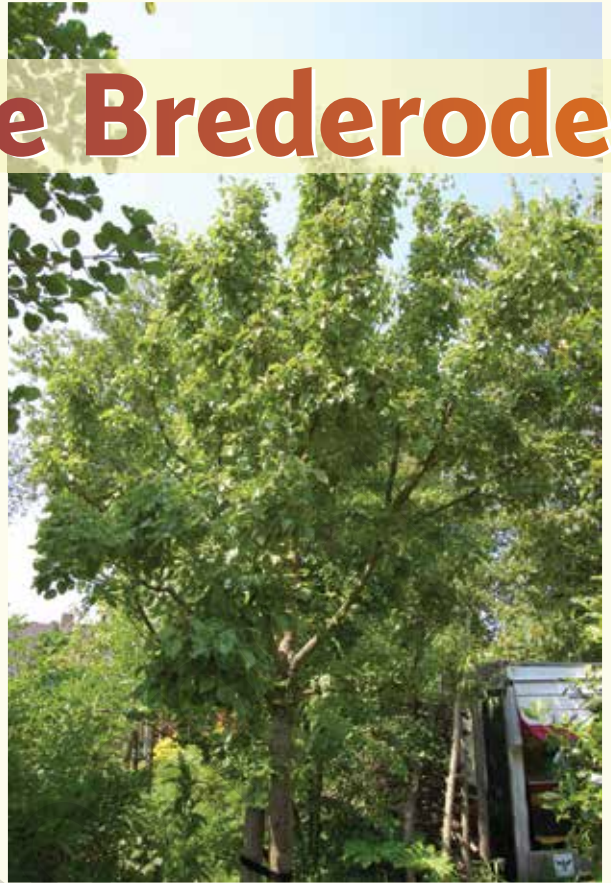


# De Zure en Zoete Brederode

Brederode is een oude stoofopeer van zeer goede kwaliteit, die vrijwel verdwenen is. In feite gaat het om twee verschillende stoofoeperen: de Zure Brederode en de Zoete. De Zure Brederode kent enkele andere benamingen: Dikkop, Echte Brederode, Groene Brederode en Paasch Bergamotte. De Zoete Brederode heet ook wel Valse Brederode of Rode Brederode. De vruchten van beide variëteiten lijken uiterlijk erg veel op elkaar, daarom wordt verondersteld dat de Zoete een mutatie van de Zure is. Het meest kenmerkende verschil zit hem, zoals uit de naamgeving blijkt, in de smaak. De Zoete Brederode is zoeter en er hoeft daarom minder suiker te worden toegevoegd bij de bereiding dan bij de Zure, die wat meer rins is. Beide koken fraai rood.



Jonge boom van de Zoete Brederode.

## De naam Brederode

De herkomst van de Zure Brederode, waarschijnlijk de oudste van de twee, is onbekend. Ze kwam waarschijnlijk al in het begin van de 19e eeuw voor. Omdat ze in de ons omringende landen nooit in de teelt is geweest, wordt aangenomen dat ze van Nederlandse oorsprong is. Verondersteld wordt dat ze uit het rivierengebied afkomstig is. De voorkeur van de boom voor zware kleigrond en de naam duiden er op, want de peer kan afkomstig zijn uit de omgeving van Vianen. Het gebied rondom Vianen werd wel het land van Brederode genoemd vanwege het oude adellijke geslacht Brederode, die vele eeuwen, tot aan het eind van de 18e eeuw, als heren in Vianen zetelde. Vianen ligt op de grens van de Betuwe en het Zuid-Hollandse rivierengebied. Het kwam wel

vaker voor dat een fruitras naar de plaats of de streek van herkomst is genoemd.

De Zoete Brederode heeft waarschijnlijk een meer oostelijke herkomst: Land van Maas en Waal. In de gemeente Appeltern stonden bij de Blauwe Sluis in de dertiger jaren van de 20e eeuw nog drie bomen van ongeveer honderd jaar oud met die naam. Vanwege de grote gelijkheid van de vruchten met die van de Zure Brederode heeft ze mogelijk haar naam gekregen.

Een andere verklaring van de naam kan zijn dat die een verbastering van "brede rode" peer is. Dit lijkt niet erg waarschijnlijk. De peren zijn weliswaar breed van vorm, maar ze hebben meestal weinig kleur en de oudste variëteit, de Zure Brederode, is minder gekleurde dan de Zoete.

## Andere peren met de naam Brederode

Er zijn drie handperen bekend met de naam Brederode of die deze naam als synoniem kennen.

Allereerst vermeldt Knoop in zijn Pomologia van 1758 dat de Groene Herfstsuikerij als synoniem Brederode heeft. Het betreft een vrij kleine breed-peervormige roestige vrucht, die slank toeloopt en een lange steel heeft. Het is een septemberpeer die kort kan worden bewaard. Bradley in zijn Almanach der Hoveniers uit 1762 noemt een Booter Peer Brederode, deze is waarschijnlijk dezelfde.

Er zijn ook twee Belgische peren met de naam Brederode. De naam is één van de vele synoniemen van Fondante de Bois, in Duitsland bekend als Holzfarbige Butterbirne. Het is een grote buikige gebloste herfstpeer, gewonnen door J.M. van Mons.

Daarnaast is er in de 18e eeuw ook een andere peer met de naam Brederode gewonnen. Deze wordt door Diel (5e band, volume 15, 1823) beschreven. Ze schijnt volgens van Mons rond 1780 te zijn gewonnen door Bisshumd te Mons (Bergen in Henegouwen). Van Mons heeft deze



Oude boom van de Zure Brederode. Foto: Marten Pelleboer.

peer in 1817 naar Diel gestuurd, die hem verder in Duitsland verspreid heeft. Dit is een lange citroengele herfstpeer, een andere dus dan de Fondante de Bois. Deze peer lijkt in de vergetelheid verdwenen. Na de 19e eeuw wordt deze peer niet meer genoemd.

Deze drie handperen hebben niets van doen met de stoofpeer Brederode.

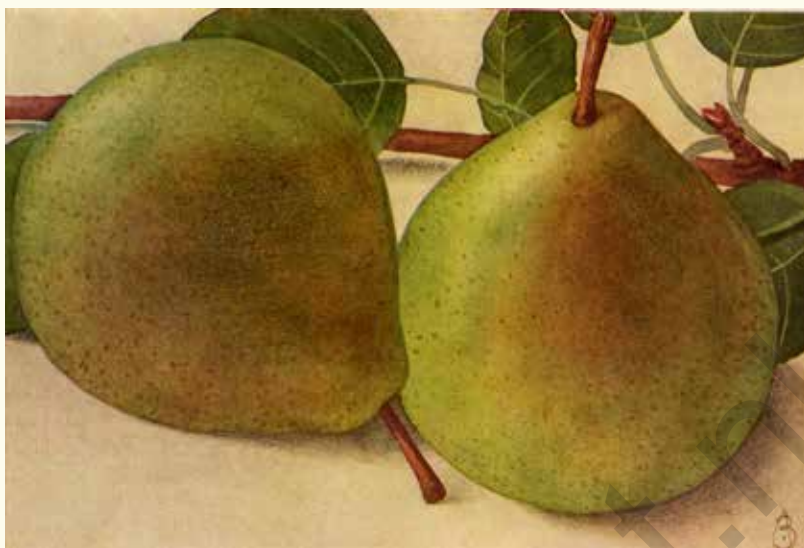
### Verspreiding

Tot aan het begin van de vorige eeuw lijkt de Zure Brederode vooral een regionale Betuwse peer geweest te zijn en was de Zoete Brederode alleen in het Land van Maas en Waal bekend. De opmars van de Zure Brederode begon waarschijnlijk aan het begin van de 20ste eeuw. In geen enkel handboek of kwekerscatalogus uit de 19e eeuw heb ik een vermelding van de stoofpeer Brederode kunnen vinden. De eerste vermelding vond ik in het Nederlandse tuinbouwblad *Sempervirens* van 20 October 1906, waarin voor de Zuid-Hollandse eilanden een eerste prijs wordt uitgelooft voor een inzending van 20 stuks Brederodepeer.

De volgende vermelding is die in het Overheidsrapport over de fruitteelt in de provincie Gelderland tussen Rijn en Maas. Daarin wordt meegedeeld dat meerdere boomgaardbezitters "voldaan waren" over de Dikkop (synoniem voor Zure Brederode) als "peer-variëteit" voor hoogstam. In een bijgevoegd overzicht van geteelde fruitrassen worden Batenburg en Dreumel genoemd als gemeenten waar de Dikkop geteeld werd.

Een volgende vermelding is die in het Sortiment van appels en peren voor Nederland, uitgegeven door de Nederlandsche Pomologische Vereniging in 1920. Daarin wordt ze gerangschikt onder de twaalf stoofpeerenrassen die op half- en hoogstam worden aanbevolen. Ze behoorde in de in die tijd tot het provinciaal assortiment in Gelderland voor hoog- en halfstammen. Voor de provincie Utrecht werd ze niet in het assortiment vermeld.

In de eerste tien officiële rassenlijsten vanaf 1933 werd de Brederode als aanbevolen stoofpeerenras opgenomen. En in de bekende uitgave



Saint Rémy lijkt wat op een hoog gevormde Zoete Brederode.

Nederlandsche Fruitsoorten uitgegeven door de Nederlandsche Heidemij uit 1942 wordt de Brederode opgenomen in de lijst van zes aanbevolen stoofpeerensoorten. Deze adviezen zullen ongetwijfeld opgevolgd zijn en de peer zal breder aangeplant zijn.

Met Brederode werd in die tijd steeds de Zure bedoeld. Ze werd eerst vooral geteeld in de Betuwe, het aangrenzende Zuid-Hollandse rivierengebied, de Zuid-Hollandse eilanden en Noord-Brabant bezuiden de Maas. Ze raakte ook meer en meer verspreid in de rest van Nederland. In de catalogus van boomkwekerij Herijers- Daemen te Zundert van 1934/35 werd de Brederode bijvoorbeeld aanbevolen voor stuikvorm. Ook stond daarin dat de peer zeer goed betaald wordt.

Zo werd ze in de dertiger jaren, naast de Kleipeer, de meest aangeplante stoofpeer in ons land.

De Zure Brederode was aanvankelijk de enige bekende Brederode. Pas eind dertiger jaren worden de Zure en Zoete Brederode afzonderlijk in adviezen genoemd. In 1938 werd door de provinciale commissie der Veilingen de Zure Brederode aanbevolen voor Gelderland, Utrecht en Overijssel, terwijl de Zoete Brederode "niet algemeen wordt aanbevolen". Uit diezelfde periode dateert de eerste uitgebreide beschrijving van beide variëteiten door Ir. J.D. Gerritsen en in een brochure uitgegeven door de Nederlandse Fruitteelters Organisatie. Hij sprak zijn voorkeur uit voor de Zoete Brederode boven de Zure op grond van de betere smaak, grotere vruchtbaarheid en eerdere productie.

In 1946 behoorde de Brederode naast de Gieser Wildeman, de St. Remy en de Winterjan tot de vier meest geteelde stoofperen in ons land. Gemeld werd dat vooral aan de kant van de Maas in Gelderland de Zoete Brederode hoog werd aangeslagen

Zowel als hoogstam, halfstam en zelfs in struikvorm op zwakke onderstam bleken beide tot na het midden van de vorige eeuw goed te voldoen in de toen moderne perenteelt. In de provincie Groningen voldeden de Brederodes niet, ze bleken daar nooit goed te dragen. In Friesland werd de peer niet aanbevolen voor de handelsteelt. In Limburg kwam ze vrijwel niet voor.

### Reden van verdwijnen

Brederodes zijn zeer gewaardeerde stoofperen geweest, zowel door de hoge kwaliteit als de grote handelswaarde. Veel jonge bomen zijn vlak na de oorlog bijvoorbeeld in het boomkwekerscentrum Opheusden opgekweekt. Bijna 5 % van alle jonge perenbomen was hier in 1950 een Brederode (2,5% Zure en 2,4% Zoete) tegen 0,2% in de rest van Nederland. Men mag aannemen dat ze toen in heel Nederland, maar vooral in het midden van het land, veel zijn aangeplant. Eerst leek rond het midden van de vorige eeuw de Zoete Brederode de Zure uit de teelt te gaan verdringen, niet alleen door haar hogere suikergehalte, maar ook door eerdere en meer regelmatige opbrengst. Vreemd genoeg werden beide door de handel even goed betaald, hoewel de consument goedkoper af was met de Zoete Brederode (minder suiker nodig bij de bereiding).



In officiële publicaties werd eerste de Zure Brederode afgeserveerd. In 1948 stond in de Verslagen en mededelingen van de directie van de Landbouw dat de Zure Brederode aanmerkelijk minder is dan de Zoete Brederode. En in 1954 publiceerde de tuinbouwvoorlichting al de verwachting dat de Brederodes, naast enkele andere peren, niet vaak meer aangeplant zullen worden. Inderdaad zijn ze snel daarna uit de teelt verdwenen. De laagstamboomgaarden met Brederodes zijn nu al lang gerooid. Slechts hier en daar is nog oude hoogstamboom in een boerenboomgaardje te vinden.

Naar de redenen van verdwijning kan men slechts gissen, want beide geven prima stoofperen, terwijl de bomen over het algemeen goed gezond zijn en daarom weinig verzorging nodig hebben. De matige vruchtbaarheid en vaak teleurstellende oogsten lijken voor de telers de voornaamste reden om met de teelt op te houden. Met het inkrimpen van het assortiment stoofperen in Nederland is de Brederode vooral verdrongen door Saint Rémy. Deze had voor de fruitteler bedrijfsmatig voordelen boven de Brederodes: ze draagt vroeger, de teler moet daarom minder lang wachten op inkomsten en ze is productiever door de betere en meer gelijkmatige opbrengst. In de officiële rassenlijst voor fruitgewassen van 1948 werd de Brederode nog opgenomen als een aanvullend ras en in 1965 is ze afgevoerd van deze lijst.

## Beschrijving

### Bloei

De peer bloeit vroeg, de Zure Brederode is praktisch de vroegste bloeier onder de peren. Dit is een oorzaak van de vaak slechte dracht. Door de vroege bloeitijd is er meer kans op een geringere vruchtzetting bij minder goede weersomstandigheden, zoals nachtvorstschade en slechte bestuiving in natte periodes. De Zoete bloeit iets later dan de Zure en draagt daardoor waarschijnlijk beter en regelmatig.

### Bestuiving

De Brederode levert goed stuifmeel. De Zure Brederode is zelfsterviel en heeft een andere perenboom

als bestuiver nodig. Beurré Hardy, Comtesse de Paris, Kleipeer en Précoce de Trévoux zijn goede bestuivers. De Zoete Brederode is een z.g. zelfbestuiver, dus ze draagt goed zonder dat er andere peren in de buurt staan. Wel wordt de opbrengst groter als er andere eveneens vroegbloeiende peren in de buurt staan. Ook kan de Zoete Brederode als bestuiver voor de Zure dienen. Beide zijn goede bestuivers voor andere vroege bloeiers zoals Bonne Louise d'Avranches, Beurré Alexander Lucas, Conference, Jut, Saint Rémy, Triomphe de Vienne. Een combinatie van Zure en Zoete Brederode is vanuit het oogpunt van bestuiving prima.

### Uiterlijk van de vrucht

De peer is middelgroot en regelmatig van vorm: meer breed dan hoog en bijna appelvormig. De Zure Brederode benadert het meest de z.g. bergamotte-vorm: plat-rond, buigig, wat afgeplat van onderen en naar de steel. Ze is dof groen, met weinig roest en heeft aan de zonzijde soms een vage bruinrode bloes. Ze kleurt geel bij lange bewaring. De Zoete Brederode is minder appelvormig, gemiddeld wat hoger en groter dan de Zure, ze is groener en heeft een veel duidelijkere donkere bruinrode bloes. Ze lijkt wat op de Saint Rémy. De bewaarbaarheid is wat minder, maar nog altijd goed te noemen.

Beide hebben wat roestvlekken op de schil. De Zoete heeft vaak een bloes, de Zure zelden. De bloes zegt overigens weinig om ze van elkaar te onderscheiden. Vruchten van de Zoete Brederode die aan de binnenkant van de boomkroon hangen en geen of weinig zon krijgen hebben geen bloes. En vruchten van de Zure Brederode, die in de zon hebben gehangen, krijgen ook een bloes.

De kelk is klein en gesloten. De steel is kort, dik, veelal scheef ingeplant. De peren hebben meestal naast de steel een vleesheuveltje dat soms gedeeltelijk met het vruchtvlees is vergroeid.

### Kwaliteit

Brederodes zijn goede stoofperen, maar ongeschikt als handpeer. Het stevige, witte en korrelige



Zoete Brederode hoger en met meer met bloes.

vruchtvlees kleurt tijdens het stoven mooi donkerrood. Zoals gezegd is de Zure Brederode rins en vraagt meer suiker bij de bereiding. Bij voldoende toevoeging van suiker is ze prima van smaak. De smaak van de Zoete Brederode kan in sommige jaren -na een slechte zomer- tegen vallen.

### Pluktijd en bewaring

De pluktijd ligt begin oktober, de peer kan het beste vanaf december gebruikt worden. Beide Brederodes zijn goed houdbaar in een koele bewaarplaats, een kelder of koele schuur bijvoorbeeld. De Zoete is wat minder lang houdbaar dan de Zure. Is de Zure tot half mei te bewaren, de Zoete slechts tot half maart. In koelhuizen duurt de bewaring langer, maar die bewaring gebeurt niet meer, omdat de peren uit de commerciële teelt verdwenen zijn.

De Zure Brederode kleurt bij bewaring mooi geel, maar krijgt dan een tere schil, waarop bij ruwe behandeling gemakkelijk zwarte vlekken komen. Ze kent ook minder uitval bij bewaring.

### Opbrengst

Als hoogstam beginnen de bomen pas na vele jaren te dragen, daarna dragen ze regelmatig maar nooit overvloedig. Ze blijven matig vruchtbaar. De Zoete Brederode draagt eerder en heeft een regelmatigere oogst.

Soms komen er zogenaamde beurtjaren voor, dit kan te maken hebben



Zure Brederode kan ook een blos krijgen.

met slechte bestuiving in een koud en nat voorjaar of door nachtvorstschade. Geconstateerd is dat de dracht per plaats kan verschillen: op de ene plaats voldoet ze goed en op de andere is ze zeer teleurstellend. De oorzaken daarvoor zijn niet goed bekend.

#### Groei en verzorging

De groei en de vorm van bomen verschillen weinig. De groei is matig tot goed. De Zoete Brederode groeit iets minder sterk dan de Zure, maar toch voldoende. Beide vormen op den duur forse bomen met een fraaie kroon van ongeveer dezelfde vorm: hoog piramidaal met neerhangende takken en met grote bladeren. De bomen kunnen erg oud worden.

Vroeger werd de Zoete Brederode ook wel op de zwakke onderstam Kwee MA gezet. Dat gaf een zwakke groei, maar de peren werden groter, beter van smaak en de bomen waren veel eerder vruchtbaar. Tegenwoordig worden de Brederodes uitsluitend op een sterke zaailingonderstam gezet, waardoor ze op den duur grote bomen vormen.

De Zure Brederode heeft gegolfde bladranden, afstaande, zeer spitse knoppen (men kan zich er aan prikken) en bruine twijgen. De Zoete Brederode heeft gladde bladranden, ronde stompe knoppen op paarsbruine twijgen.

Ze voldoen op alle grondsoorten zelfs op natte klei, behalve op lichte zandgrond. In de Alblasserwaard

bleek de Zure Brederode uitstekend te groeien op natte gronden, waar geen enkele appel of andere peer wilde groeien. Wil men een Brederode als hoogstamboom planten, dan moet als plantafstand minstens 7 meter aangehouden worden.

Over de noodzaak van snoei zijn verschillende adviezen in de literatuur te vinden. De een stelt dat al te sterk afhingende takken af en toe kunnen worden ingekort en dat verdere snoei niet nodig is. Een ander stelt dat sterke snoei nodig is. Waarschijnlijk vragen jonge bomen meer snoei dan oude. In het algemeen moet men terughoudend zijn bij de snoei van oude hoogstamperen. Wel is men het er over eens dat beide gemakkelijk in de teelt zijn.

#### Ziekten en beschadigingen

Beide soorten zijn over het algemeen gezond. De meeste vruchten zijn gaaf, hoewel de bomen niet helemaal ziektevrij zijn. Ze zijn weinig vatbaar voor schurfft. Soms worden wintervlinders of perenbloesemkevers aangetroffen, maar die veroorzaken weinig schade. Regelmatig komen er mozaïekvlekken (op de bladeren) voor. De Zoete Brederode kan bovendien last hebben van loodglans en heeft meer last van knoprot(knopsterfte) dan de Zure Brederode. Deze sterfte wordt veroorzaakt door weersomstandigheden of door schimmels. Een enkele keer komt het voor dat de bomen slecht in het blad komen, gaan kwijnen en na enkele jaren afsterven. Daar is niets tegen te doen gebleken. Het kan soms zo erg zijn dat 90% van de knoppen aangetast is met alle nadelige gevolgen voor de opbrengst.

#### Tot besluit

Brederodes zijn een prima stoofperen, die helaas vrijwel verdwenen zijn. De Zoete wint het in smaak en vruchtbaarheid, de Zure in houdbaarheid. Voor particulieren verdient daarom de Zoete Brederode de meeste aanbeveling. Gelukkig zijn er bij gespecialiseerde boomkwekers nog jonge bomen van beide te krijgen.

Of het twee afzonderlijke variëteiten zijn, of dat de Zoete Brederode een mutatie van de Zure is niet

bekend. Behalve het uiterlijk en de smaak van de vrucht zijn er meer verschillen zoals bladvorm, kleur van de takken, de vorm van de bladknoppen, groei van de boom en de houdbaarheid van de vruchten. Ook bestuift de Zoete Brederode de Zure. Een DNA-analyse zou moeten uitwijzen of het om twee rassen gaat of dat de een mutatie van de andere is.

Voor mensen die op slecht ontwaterde grond fruitbomen willen planten, is wat peren betreft een Brederode eigenlijk de enige keuze. Maar ook op betere gronden geniet ze de voorkeur boven de veel er op lijkende Saint Rémy. Dit omdat ze minder vatbaar is voor schurfft, zodat ze gaver vruchten geeft. De peren kleuren tijdens het stoven veel fraaier rood dan die van de St. Rémy, die roze blijft en het vruchtvlees is steviger dan het zachte vlees van de St. Rémy. Dat de oogst soms wat minder groot is, zal voor de meeste liefhebbers geen probleem zijn.

Jan Veel

#### Bronnen:

Gerritsen Ir. J.D. *Variëteiten en onderstammen waarover men hoort spreken*. Nederlandse Fruittelers Organisatie. z.j. (ca. 1938), blz. 89-90.

Idema Liesbeth. *Verdwenen appelen perenrassen* RIVRO, Wageningen 1983, blz. 65.

*Lijst van vruchtboomvariëteiten welke voor aanplant in aanmerking komen in Gelderland, Utrecht en Overijssel*, samengesteld vanwege de provinciale commissie der veilingen in Gelderland, Utrecht en Overijssel. 1938. Nederlandsche Fruitsoorten. Nederlandsche Heidemij 1942.

*Rassenlijst voor fruitgewassen 1948*, Wageningen blz. 56/57.

*Sortiment van appels en peren voor Nederland*, uitgegeven door de Nederlandsche Pomologische Vereniging.

*Sempervirens*, Nederlandsche tuinbouwblad. 20 October 1906, blz. 175.

*Verslagen en mededeelingen van de directie van den Landbouw 1918*, No.1 *De fruitteelt in de provincie Gelderland tusschen Rijn en Maas*. Departement van Landbouw, Nijverheid en Handel. blz. 32 en 97.