

# De Winterrietpeer en andere rietperen

De Winterrietpeer behoort tot onze beste stooferen. Hij doet in smaak niet onder voor de bekende Gieser Wildeman, maar heeft het voordeel dat de peren veel groter zijn en dus gemakkelijker te schillen. De peren zijn alleen wat minder lang te bewaren. Toch is de Winterrietpeer ten onrechte weinig bekend. In de pomologische literatuur komen we meer rietperen tegen. Ik vond een zestal namen van rietperen:

- Enkele Rietpeer,
- Dubbele Rietpeer,
- Dubbele Witte Zomerrietpeer,
- Herfstrietpeer,
- Winterrietpeer,
- Zomerrietpeer.

De aanduiding 'dubbele' in de naam duidt op een grote peer, 'enkele' staat voor een kleinere peer.

Het aantal soorten is niet duidelijk omdat zowel de Zomerrietpeer als de Winterrietpeer ook het synoniem Dubbele Rietpeer kennen. En de rijptijden van de Herfstrietpeer en de Zomerrietpeer vallen samen, zodat dit waarschijnlijk dezelfde peren zullen zijn. Van de Dubbele Witte Zomerrietpeer heb ik behalve de naam verder geen gegevens kunnen vinden. Ik behandel daarom drie rietperenrassen: de bekende Winterrietpeer, de Enkele Rietpeer en de Zomerrietpeer.

De Winterrietpeer is een prima stooferpeer en bakpeer en hij is ook geschikt om te drogen. De Enkele Rietpeer en de Zomerrietpeer zijn minder geschikt om te stoven omdat ze snel tot moes uiteenvallen.

## Herkomst

Rietperen stammen waarschijnlijk uit Nederland, al komen ze ook in Noord-Duitsland van oudsher voor. Rietperen werden vroeger soms riepieren genoemd en in Vlaanderen incidenteel riekperen. Ze behoren tot de oudste peren in ons land.



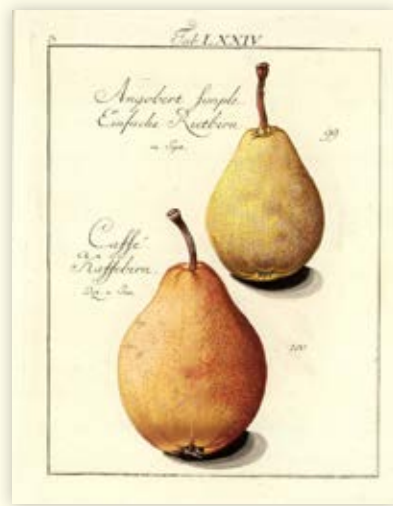
Dubbele Rietpeer, afbeelding uit *Pomologia*, J.H. Knoop, 1758.

Reeds in 1488 werd in een aantekenboek van de abdij van Egmond melding gemaakt van rietperen. Knoop beschrijft in 1758 summier de Enkele en de Dubbele Rietpeer. In 1868 geeft de Nederlandsche Boomgaard een uitgebreide beschrijving van de Winterrietpeer en zegt dat deze sedert onheuglijke tijden in Nederland wordt geteeld en dat de herkomst onbekend is. Dittrich (in 1837) deelt mee dat de Zomerrietpeer uit Haarlem zou komen, zich beroepend op een ouder *Garten Magazin*, waarvan ik geen gegevens heb kunnen vinden. Enkele 18e-eeuwse schrijvers beweren dat de rietpeer identiek zou zijn aan de Romeinse *Pyrus signinum*, maar zulke toeschrijvingen zijn niet te staven.

## De naam rietperen

Voor de naam rietpeer zijn vier verklaringen te vinden. De eerste is de bewaarmethode: in kuilen, uitgespreid op rietmatten. Een andere is dat de soort groeide in de buurt van rietrijke veenlanden en moerasgebieden. Hoewel de rietpeer alleen op lichte zandige grond gedijdt, sluit het een het ander niet uit. De abdij van Egmond bijvoorbeeld lag op een zandig binnenduingebied, omgeven door natte gronden. Beschikbaarheid van riet in de omgeving maakte bewaring in rietmatten gemakkelijk.

Een derde verklaring zegt dat de kleur van de rijpe rietpeer lijkt op die van riet. Een vierde verklaring vinden we in Franstalige Belgische literatuur. Daar wordt geopperd dat



v.l.n.r. Dubbele Rietpeer, Enkele Rietpeer, Zomerrietpeer.

'rietpeer' een verbastering is van het Vlaamse Ruetpeer. Ruet betekent iets als kaarsvet, talk, smeer. Dat laatste zou verwijzen naar het fijne vruchtvlees zonder steencellen van de Zomerrietpeer, dat snel tot moes kookt.

### Winterrietpeer

(Synoniemen: Dubbele Winterjan, Gezegende, Grosse Poire de Roseau, Kraaipeer, Pannekoekpeer, Poire de Roseau, Roggebroodspeer, Seleeppeer, Silesische peer, Sileziliepeer, Winter Kalebas, Winter Kraaipeer)

Tot in de negentiger jaren van de vorige eeuw werd de Winterrietpeer beschreven in de officiële rassenlijsten waarin fruitsoorten werden behandeld die aanbevolen werden voor de teelt. Vermeld werd toen dat het een stoofpeer is van uitstekende kwaliteit en goede grootte, maar dat de peer door de handel om onbekende redenen niet werd gewaardeerd.

- Grote, middelgrote vrucht, regelmatig en fraai peervormig gevormd, lang en buikig van onderen. De tamelijk ruwe schil is aanvankelijk groengeel en later egaal geelbruin tot dof grauwbrown gekleurd, met fijn kaneelvormig roest en grijze stippen overdekt. Soms is er aan de zonzijde een vage dofrode blos zichtbaar.
- Het vruchtvlees is witgeel, fijn, vrij vast, niet stenig en enigszins rins van smaak. De open kelk heeft kleine blaadjes en staat in een kleine ondiepe holte. De steel

is ongeveer 4 cm lang, houtig, donker bruingrijs, iets gekromd, verdikt aan het einde, wat ingestoken en omgeven door wat bultjes. Het klokhuis is langwerpig ovaal, met kleine hokken en vaak onvolkomen zaden.

- De peer is lang bewaarbaar, zoet en zéér aromatisch. Kookt roze-rood.
- Over het algemeen een sterke en gezonde soort op lichtere gronden, al is hij op natte gronden kankergevoelig en heeft hij op beschutte standplaatsen last van takschurft. Ook wordt de vrucht soms snel beurs. Hij is gevoelig voor late nachtvorsten en is beurtjaargevoelig.
- Matig sterke groeier. Vormt op goede niet te natte grond een grote piramidevormige opgaande boom met hangende takken. De blaadjes zijn groot, rond en toegespitst en hebben soms zeer lange steeltjes. De boom draagt over het algemeen matig.
- De Winterrietpeer kan het beste op zaailing worden geënt. Opkweek als kleine boom op een zwakke kweek is mogelijk, maar werd afgeraden omdat er dan een tussenstam nodig was en omdat ervaringen met kweek-onderstammen beperkt waren.
- De soort is zelfbestuivend.
- half oktober en te gebruiken tot in februari.

### Zomerrietpeer

(Synoniemen: Angobert, Doppelte Rietbirne, Dubbele Rietpeer, Groe-

ne St. Germain, Grosse Poire de Roseau, Grosse Rietbirne, Haselbirne, Hassel Birne, Herfstrietpeer, Holländische Riet Birne, Pannekoekpeer, Reed Pear, Rohrbirn, Ruytpeer, Saffer Birne, Saffran Pear, Schneevogt, Schilfbirn).

- Grote en zeer slanke keukenpeer. Geelgroen, geheel bedekt met kaneelkleurig roest. Lijkt op de Winterrietpeer, maar is iets slanker, wat lichter gekleurd en de smaak is wranger.
- Een zeer vruchtbare soort.
- Als stoofpeer ongeschikt omdat de vrucht snel tot moes kookt. Op de kermis van Zaandam waren pannenkoeken met stukjes zomerrietperen een traktatie. Men bakte de pannenkoeken met beslag erover aan twee zijden bruin.
- Ook deze soort is erg kankergevoelig op natte gronden.
- Pluktijd september en ongeveer drie weken te bewaren.

### Enkele Rietpeer

(Synoniem: Angobert simple, Einfache Holländische Rietbirne, Einfache Rietbirne, Petit Poire de Roseau, Petit Poire Suif)

- De Enkele Rietpeer is wat kleiner dan de Zomerrietpeer, met dezelfde vorm en kleur en kwalitatief nog wat minder van smaak.
- Ook dit is een septembervrucht, die slechts kort te bewaren is.

Jan Veel