

Zijn er nog Amadotten?

In oude Nederlandse literatuur en in fruitboeken wordt de peer Amadotte, Amadote, Amodotte, Madotte of Amadol vermeld. In de officiële beschrijving van fruitteelt in de Provincie Gelderland staat op blz. 134 dat “amedotten nogal voor komen”. Tot aan de Tweede Wereldoorlog blijkt uit veilingberichten in de zomer dat er in de provincie Utrecht en in de Betuwe nog regelmatig Amadotten werden verhandeld. De peer moet blijkbaar vooral in het midden van het land nog lange tijd zijn voorgekomen. Nu komen we haar nergens meer tegen.

Welke peer wordt hiermee bedoeld? Volgens de literatuur (Merlet in 1675) is de naam van de peer een verbastering van de vernoeming naar Madame Oudotte, een adellijke dame uit Bourgondië. Dame Oudotte is verbasterd tot Damodotte en Amadotte. Maar om welke peer gaat het? In de 17e en begin van de 18e eeuw werden meerdere Amadotten vermeld: Manger vermeldt in 1783: Zomeramadotte, Amadotte musqué, Winteramadotte zonder dorens, Winteramadotte met dorens en Amadotte feuille morte. Maar onduidelijk is of het deels ook om synoniemen gaat. Hij vermeldt dat de Amadotte ook als tussenstam werd gebruikt om handperen een betere smaak te geven. In de 19e eeuwse pomologische literatuur komen meer uitgebreide beschrijvingen voor. Ik vond een korte van de Zomeramadotte, een uitgebreide

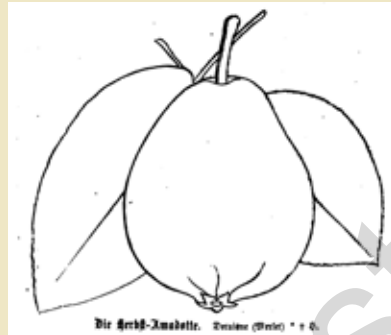
van twee typen Herfstamadotten en één uitgebreide van de Winteramadotte.

Zomeramadotte

De Zomeramadotte wordt in 1854 kort beschreven door Ferdinand Beinenfeld. De peer heeft een appelvorm: een platte vrucht, breder dan hoog met een erg lange steel. De schil wordt geel, krijgt een roodbruine blos met gele lenticellen en heeft bruine lenticellen op de schaduwkant. Het witte vruchtvlees is sappig, rins en gemuskeerd. De peer wordt snel melig. Ze is in augustus rijp en is slechts een paar weken houdbaar.

Herfstamadotten

Er is verwarring rondom de naam Herfstamadotte. Deze is door sommige pomologen, o.a. door André Leroy, identiek geacht aan de Beurré Blanc des Capucines. Mogelijk omdat deze er veel op lijkt, en ook omdat deze Beurré ook de naam Amadotte Blanche als synoniem heeft. Hij stelt dat er twee types zijn. Robert Hogg gaat er echter van uit dat het om twee verschillende perenrassen gaat. De oorspronkelijke Amadotte Musque van Merlet heeft Bivort volgens Robert Hogg foutief Beurré Blanc des Capucines genoemd. Terwijl Joseph Decaisne abusievelijk de naam Amadotte Musque aan een beschrijving van de Beurré Blanc des Capucines heeft gegeven. Ook Oberdieck noemt in 1861 deze laatste Herfstamadotte. Er blijken twee verschillende herfstperen in de 19e eeuw de naam Ama-



dotte hebben gehad. Ze verschillen niet zo zeer in uiterlijk. Omdat sommige peren nogal variabel van vorm kunnen zijn, is de verwarring begrijpelijk, de kleuring, tekening en rijptijd zijn namelijk hetzelfde. Het betreft in beide gevallen een gele peer met een roestkap om de steel, met wat roest om de open kelk en met veel bruine lenticellen. Zelden is er een vage roze blos aan de zonzijde. Het klokhuis heeft steencellen. Het vruchtvlees is wit, knappend, half smeltend, licht rins zoet maar heeft weinig aroma. Ze rijpen in de tweede helft van oktober en moeten als ze geel beginnen te kleuren al geplukt worden. Ze worden snel melig.

Maar de gemiddelde vorm is verschillend, de peer die Bivort beschrijft is breed rond-ovaal en aan beide zijden afgeplat, die van Decaisne meer piramidiaal en langwer-



Herfstamadotte 2° type.



Herfstamadotte 1° type.



fig. Niet alleen de vorm, maar ook de smaak verschilt. De eerste, de brede, is sterk gemuskeerd. De tweede, de langwerpige, heeft weinig aroma.

Winteramadotte

De Winteramadotte wordt in 1866 in het *Illustriertes Handbuch der Obstkunde* beschreven als Muskirte Winteramadotte. Deze peer heeft hetzelfde uiterlijk als het brede type Herfstamadotte. Het gaat hier om een lang te bewaren peer, die aanvankelijk als roodkokende stoofpeer te gebruiken was. Alleen na een warme zomer en herfst was ze als ook handpeer bruikbaar. Het is een grote tot zeer grote breed-ovale peer, die op het eerste type Herfstamadotte lijkt en aan beide zijden afgeplat is. De kleuring is vergelijkbaar: de schil wordt bij rijping citroengeel en heeft nauwelijks enige blos. Ze heeft eveneens roest om de steel en veel bruine lenticellen. De open kelk staat in een kleine holte met enige ribjes.

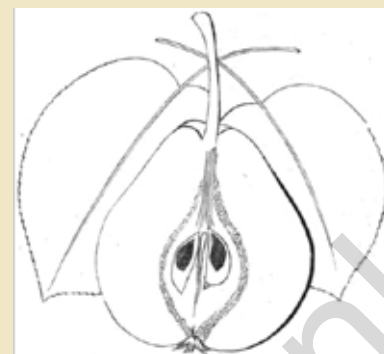
Het vruchtvlees is matwit, knappend, niet erg sappig maar ook niet droog, zoet en wat gemuskeerd. Het klokhuis is omgeven door korrels. De peer kan stenig zijn. De peer is rijp in november en kan tot april duren. De boom heeft doornen aan de takken en is zeer gezond, ze werd aanbevolen als laanboom.

Amadotten in Nederland

Welke van deze vier beschreven Amadotten kwamen (of komen misschien nog) in Nederland voor? Oude tuinboeken uit de 18e eeuw vermelden een Amadotte voor februari, een Winteramadotte dus. De catalogus van kwekerij P.A. Ottolander te Boskoop uit rond 1850 vermeldt een Amadotte of Madotte als tafelvrucht voor de herfst. Welke van de twee types, het brede of het lange, is niet duidelijk.

De veilingberichten uit de twintiger en dertiger jaren vermelden data in juli en augustus waarop Amadotten zijn geveld. Dit zullen Zomeramadotten zijn geweest.

Zomer-, herfst als winteramadotten zullen daarom ooit in Nederland aangeplant zijn geweest. Deze zoektocht in de literatuur heeft voor mij een bijzonder resultaat gekregen. Ik heb een perenboom waarvan ik de vruchten al jarenlang niet goed thuis kon brengen. De boom is opgeënt van enthout, verzameld in België. Ik vermoedde tot nu toe dat het om de Conseiller a la Coeur zou kunnen gaan, maar dat klopte nooit helemaal, mijn peren waren breder, terwijl de Conseiller wat meer drupelvormig moet zijn en ook de pitten en smaak klopten niet. Nu ik de rijpe vruchten opnieuw bekijk, gelijkt met een roestkap en veel lenticellen, de gemuskeerde smaak proef en bo-



Doorsnede Herfstamadotte.

venstaande vermelde beschrijvingen bestudeer, denk ik dat het wel eens om het eerste type Herfstamadotte zou kunnen gaan, de oorspronkelijke dus. Ik heb dus zelf mogelijk Amadotten in mijn boomgaard. Ik ben benieuwd of iemand meer weet van de in Nederland geteelde Amadotten.

Jan Veel

Bronnen:

- Verslagen en Mededeelingen van den directie van den Landbouw 1918 nr. 1 over de fruitteelt in de Provincie Gelderland blz. 134.
- Manger: *Anleitung zu einer vollständigen Systematische Pomologie van 1783*, deel 2 Birnen. Nr LI.
- Ferdinand Beinenfeld: *Handbuch aller bekannten Obstsorten*. Deel 1, hoofdstuk 3, blz 7, 1854.
- Robert Hogg: *The Fruit manual. Pears. Classification of pears 1884*, part 37.
- J. Bivort: *Album de Pomologie*, tome 4 in 1831.
- Joseph Decaisne: *Le Jardin du Museum Fruitier* deel 2, 1871-1879.
- *Illustriertes Handbuch der Obstkunde* deel 2, 1860, pag. 437.
- *Illustriertes Handbuch der Obstkunde* deel 5, 1866, pag. 355.
- C.G. Calwer: *Landwirtschaftliche und Technische Pflanzenkunde*, 2e Abteilung: Obst- und Beerenfrüchten, 1854, nr. 80, blz 13.