



De Kruidenierspeer en andere zomerperen

Zomerperen waren tot in de jaren zestig van de vorige eeuw een heel belangrijke teelt op fruitbedrijven. In die tijd bracht zomerfruit goede prijzen op en werd heel veel fruit door venters uitgevent. De uitstaltijd voor dit fruit was erg kort en het fruit moest in een korte tijd afgezet worden, immers koelcellen met mechanische koeling waren nog niet overal beschikbaar en importfruit was duur.



Hendrik Jan Kruidenier

Een voor die tijd belangrijke zomerpeer was het ras Kruidenierspeer. Dit perenras heeft zijn naam te danken aan de familie Kruidenier, toen woonachtig in Charlois (Zuid-Holland). Hier had Hendrik Jan samen met zijn broer een exportbedrijf in fruit en groenten. Van 1902 tot 1929 beheerde hij er ook een vruchtenkwekerij aan de Korperweg nr. 70 te Oud-Charlois en Rhoon. Als gevolg van onteigening van de terreinen door de gemeente Rotterdam moest Kruidenier zijn bedrijf daar stoppen. In 1930 kocht hij landerijen in Rhenen en in het jaar daarop verplaatste hij de kwekerij. Het Rhenense bedrijf, de Plantage Willem III, werd spoedig uitgebreid en omgezet in een NV onder de naam Cultuur Maatschappij Remmerden. Zijn zoons Hendrik, Jacob en Jan Cornelis werden in 1932 benoemd tot directeurs van het bedrijf in Rhenen. Het bedrijf daar was destijds helemaal ingericht voor de teelt van appels, peren, pruimen en kersen en had een oppervlakte van



Kruidenierspeertjes

126 ha. De familie Kruidenier genoot in die tijd veel aanzien in die omgeving van Rhenen. Jan Cornelis maakte samen met zijn broer talloze studiereizen naar Zuid-Afrika en Amerika. Op het familiebedrijf in Rhenen had de familie Kruidenier een eigen grafkelder die nu nog steeds bestaat. Het bedrijf is in de jaren zeventig van de vorige eeuw beëindigd, zo vertelde oud-medewerker de heer B. Bouman uit Lelystad, en is nu in gebruik als Cebeco-Handelsraad-teeltbedrijf. Op de gronden worden proeven genomen met nieuwe landbouwgewassen.

Terug naar de zomerpeer Kruidenierspeer. Het bedrijf Kruidenier te Charlois verstrekke enthout aan een boomkweker in Opheusden. Deze kweekte er perenbomen van en noemde de peer naar Kruidenier, ten einde deze te kunnen onderscheiden van een klein vroeg peertje dat in Gelderland onder de naam Oomskinderpeer voorkwam. Het is de familie Kruidenier geweest die ervoor gezorgd heeft dat de peer als de Kruidenierspeer bekendheid kreeg. Hoewel het synoniem Oomskinderpeer ook in gebruik bleef.



Kruideniersperen

De boom

De boom kenmerkt zich door zijn forse groei, zeker op zaailingonder-

Janbaasjes.



Vroege Suikerij.



Précoce de Trévoux.



Supertrévoux.

stam, en daarbij niet te vergeten het grote wortelgestel; als men een volwassen Kruidenierspeer ging rooien, dan had men een 'gat' in de grond waar zo een m3 aarde in kon. Het is, zo herinner ik mij uit mijn jeugd op het ouderlijk fruitbedrijf 'de Kooi' in IJsselmuiden, een echte 'kopgroeier'. Er zat aan het snoeien in de aanplant met Kruideniersperen dan ook menig uurtje werk.

De vruchten

Kruideniersperen zijn eigenlijk nooit allemaal tegelijk rijp. Als ze groen zijn, met een beetje een gele ondergrond, zijn ze voortreffelijk van smaak. Maar eenmaal geel is het snel gebeurd en zijn ze melig. De peren zijn zoet en hebben een toch wel typisch aroma. Het (vaste) vruchtvlees is soms iets korrelig en neigt naar droog.

Andere zomerperen

Twee op de Kruideniersperen lijkende peren zijn Janbaasjes en Vroege Suikerij. Het inwendige van een Janbaasjes doet ons aan de Kruidenierspeer denken. Het is niet ondenkbaar dat de Kruidenierspeer een zaailing/kruising van één van deze beide perenrassen kan zijn. Wie het weet mag het zeggen.

Janbaasjes is het vroegste peertje, lijkt wat op de Kruidenierspeer, het is kleiner en minder bekend, maar wel vruchtbaarder. De boom draagt soms overvloedig en rijpt iets eerder, in juli/augustus. De smaak valt tegen en de peertjes zijn snel melig.

Een ander min of meer gelijkend zomerpeertje is de Vroege Suikerij, soms verward met de Janbaasjes, maar laatstgenoemde heeft een andere steelinplant dan de Vroege Suikerij. De Vroege Suikerij treft men nog sporadisch aan op doorgaans zeer oude bomen. De Vroege Suikerij die in Pomologia van Knoop beschreven wordt, is overigens een andere zomerpeer. Knoop noemt deze ook Petit Blanquet, en deze wordt in Batava Pomona van Mathieu van Noort ook wel Honingpeertje genoemd. Deze peer is bovendien later rijp.

Suikerpeer en de Goudbal, ook typische zomerrassen, die zeer snel melig worden. De Noord-Hollandse Suikerpeer (in Noord-Nederland ook wel Koningspeer genoemd) is een groene peervormige vrucht met een kenmerkende roestkap bij de steel. De Goudbal is een ronde groene peer, die bij rijping goudgeel wordt, vandaar de naam, maar dan melig is. Op de kolonie van de Maatschappij van Weldadigheid werd de boom als welkomstcadeau aan toekomstige bewoners geschonken bij het in gebruik nemen van een koloniehuisje. Later is dit ras vervangen door een beter houdbaar fruitras.

Nog een zomerras is Précoce de Trévoux, afkomstig uit Frankrijk en gekweekt door Treyve in Trévoux, ten noorden van Lyon in 1862. De vrucht is in begin augustus rijp, net even voor de Clapp's Favourite. Het is een goed smakende handelspeer, hij is minder snel beurs dan de Clapp's Favourite, de vruchten zijn beter vervoerbaar en hangen goed windvast. Ook is dit ras veel minder gevoelig voor schurft dan de Clapp's Favourite. De boom groeit aanvankelijk sterk, maar eenmaal in productie neemt de groei af. Deze zomerpeer is voor particulier gebruik een aanrader door het grotere weerstandsvermogen en de langere consumptierijpheid. Er is tegenwoordig ook een Supertrévoux. Dit is een mutant van de 'gewone' Précoce de Trévoux, met grotere vruchten en een iets ander 'neusje', maar met dezelfde goede eigenschappen als de moedersoort.

Tot besluit

Zomerperen vinden we niet meer in de winkel. Ze zijn kort bewaarbaar en ook in een koelcel niet houdbaar. Daarbij komt dat, in deze tijd met moderne koelmethode, later rijpende perenrassen die groter en fraaier zijn, soms wel een jaar lang bewaard kunnen worden en nog op de markt kunnen komen als onze zomerperen rijp zijn, ook al is de smaak ervan in een koelcel weliswaar teruggelopen. Dit was de 'doodsteek' voor onze typische zomerrassen.

Verder zijn er de Noord-Hollandse

Marten Pelleboer