



Nieuwsbrief voor de donateurs van de
Stichting Vrienden van het
Fruitteelmuseum in Kapelle

De Slanke Spil

Nummer 25, oktober 2015

COLOFON

**De Slanke Spil is een uitgave van de
Stichting Vrienden van het
Fruitteelmuseum in Kapelle**

Oplage: 320 exemplaren
Bankrekening : NL88RABO0331556790

Bestuursleden:
Cathrien Kole (voorz.) cwakole@het.net.nl
Gommert Burger (penningm.)
Ad Kole
Adri Kloosterman
Leo Nieuwenhuize

Museum

Adres: Annie MG Schmidtsingel 1
4421 PM Kapelle
Telefoon: 0113-34 49 04
E-mail: info@fruitteelmuseum.nl
Website: www.fruitteelmuseum.nl

In dit nummer:

| | |
|---------------------------|---|
| Voorwoord | 1 |
| Programma Fruitteelmuseum | 1 |
| De fruitteelt en het weer | 2 |
| Eye-opener | 2 |
| Korte berichten | 2 |
| Aanwinsten voorwerpen | 3 |
| Vrijwilligers gezocht | 3 |
| Fruitfietstocht | 4 |
| Inplanten boomgaard | 4 |
| Toon je verzameling | 6 |
| Uit de filmtrommel | 6 |
| Over kweeperen | 6 |
| Recept kweeperengelei | 7 |
| | |

Voorwoord

We zijn er weer in geslaagd een mooie nieuwsbrief (nummer 25) samen te stellen.

Dank voor de aangeleverde teksten die allemaal even interessant zijn voor onze donateurs en belangstellenden om te lezen.

Zo blijven we op de hoogte van het reilen en zeilen in ons Fruitteelmuseum.

Hebt u vragen of opmerkingen over dit nummer, of hebt u zelf een mogelijke bijdrage voor de volgende Slanke Spil, stuur dan een mail naar

cwakole@hetnet.nl of
koleburger@zeelandnet.nl

Veel leesplezier, Cathrien Kole

programma Fruitteelmuseum 2015



Fruitteelmuseum.

ma 9 nov. Lezing Vrienden van het
Fruitteelmuseum.

Handwerkcafé: elke eerste woensdagmiddag
van de maand

**NB. De geplande activiteiten zijn onder
voorbehoud; voor de actuele situatie: zie onze
website www.fruitteelmuseum.nl**

De fruitteelt en het weer

Het bestuur van de Stichting Vrienden van het
Fruitteelmuseum organiseert op 9 november

a.s. een **lezing in het Fruitteeltmuseum**, waarbij het weer centraal staat. De invloed van het weer op de fruitteelt is groot. De bekende Zeeuwse weerman Jos Broeke staat garant voor een boeiende avond. De lezing is gratis voor donateurs. Andere belangstellenden betalen € 5.

De donateurs worden nog apart uitgenodigd. De lezing begint om 20.00 uur.



Eye-opener

Op dinsdag 31 maart 2015 werd aan de vrienden van het museum een interessante avond aangeboden met als thema “ongedierte bestrijding”. De zaal was goed gevuld, maar er waren slecht 3 dames! Zou het zo zijn dat de vrouwen dit werk toch liever aan de man overlaten?

Peter Traas begon 17 jaar geleden in z'n eentje en heeft nu, verspreid over 12 vestigingen in het land, 22 werknemers in dienst. Tot in Duitsland en België heeft hij zijn klanten. Hij schetste ons een duidelijk beeld van zijn werkzaamheden. Peter vertelde op een gezellige manier, met behulp van zijn assistente, die begeleidende dia's vertoonde over hoe hij begonnen is met z'n werk, hoe zijn bedrijf steeds verder uitgebouwd werd en steeds meer de nadruk kwam te liggen op preventie. Er kwamen tal van grote en kleinere bekende bedrijven langs die volledig door zijn bedrijf ongediertevrij gehouden worden. We hebben verhalen gehoord over flatgebouwen in de grote steden waar enorme hoeveelheden kakkerlakken verdreven moeten worden. Zo

beeldend vertelt hij, dat als je thuiskomt, je even onder je schoenzolen kijkt of er toch ook niet een of ander restje onder zit! Maar hij bestrijdt al het “ongedierte” toch het liefst op een natuurlijke manier. Het is bijvoorbeeld prachtig om bij een zoetwatermeer te wonen, maar vaak heb je dan veel last van muggen. Door speciale vissen uit te zetten, helpt dat al heel wat. Zorg ook nog eens dat er zwaluwen in de buurt kunnen nestelen, en je bent een heel eind.

Roofvogels vangen bijvoorbeeld muizen. Het was goed te horen met hoeveel inzet en liefde Peter bezig is met zijn werk, en hoe er steeds nieuwe ontwikkelingen komen; hoe slim bijvoorbeeld een zwarte rat is en dat het dan een sport is om te leren hoe je deze dieren te slim af kunt zijn.

Het was leuk dat er vanuit de zaal regelmatig interruptie was: vragen en opmerkingen, want de mannen van ons Fruitteeltmuseum weten er natuurlijk ook veel van, dus kwamen er levendige verhalen.

Peter verraste ons ook nog met een verloting met mooie prijzen, allemaal voorbeelden van hoe je op een milieuvriendelijke manier overlast kunt bestrijden en zwaluwen en vleermuizen beschutting kunt geven. We hebben veel geleerd op deze gezellige avond.

Trijnie Lepoeter-Boes

Korte berichten

- Hartelijk dank aan Emté supermarkt, voor de sponsoring in natura van de barbecue voor de vrijwilligers van het museum op 31 juli jl.
- De perenplukdag op 19 sept. jl was een succes. Voor een bedrag van € 2,50 kon den belangstellenden een emmer met peren plukken van gemeentelijke perenbomen aan de Vroonlandseweg. De opbrengst van

€ 170 komt ten goede aan het Fruitteelmuseum.

- De minimumdonateursbijdrage voor 2016 wordt niet verhoogd. Het bedrag waarvoor u 'Vriend van het Fruitteelmuseum' bent, blijft dus € 15,00; hogere bijdragen zijn uiteraard welkom. Eind dit jaar mag u de nieuwe vriendenkaart verwachten
- De meeste 'vrienden' ontvangen de Slanke Spil en andere post nu via de email. Daar zijn we erg blij mee, want het levert een enorme kostenbesparing op. Voor mensen die de Slanke Spil niet via de email willen of kunnen ontvangen blijft een toezending per post uiteraard mogelijk. Uw emailadres of wijziging daarvan kunt u doorgeven aan onze penningmeester, de heer G. Burger email: inharmony@zeelandnet.nl
- Op verzoek van de directie van het museum heeft het bestuur van de Stichting 'Vrienden van het Fruitteelmuseum' een bedrag beschikbaar gesteld om een nieuwe beamer aan te schaffen. Dit is inmiddels gebeurd tot tevredenheid van de gebruikers.

.....

Aanwinsten voorwerpen

Aan het begin van de verslagperiode bood een inwoner van Kwadendamme een drietal "vooroorlogse" ijzeren snoeischaren aan, waarvan bij twee de armen voorzien zijn van reepjes hout. Ver voor het gebruik van plasticovertrekken voor de handvatten had men al behoefte aan isolatie.

Afgelopen voorjaar namen bezoekers uit Midden-Brabant een opvouwbaar laddertje. In de familie werd dit het kersenladdertje genoemd. Doordat alle sporten kunnen scharnieren in de "sparren" is de ladder op te vouwen tot een paal. Er is twijfel of dit laddertje, gezien zijn lengte van ruim 2 meter

wel iets te maken heeft met de kersenooft. Maar wat is het dan wel?

Uit Wemeldinge ontving het museum een uitgebreide set Weckgereedschap. Volgens de schenker heeft zijn grootmoeder deze in de Hongerwinter in de Randstad gebruikt. Bij deze collectie was ook een klokhuisboor, gesoldeerd van een plaatje blik.

Reinder Elema

.....

Vrijwilligers gezocht

Het Fruitteelmuseum is een actief en gastvrij museum, waar iedereen zich thuis voelt. Dit gevoel komt o.a. door de grote betrokkenheid en inzet van de vrijwilligers die bij ons werkzaam zijn. De meeste vrijwilligers hebben specifieke taken. Zo hebben we gastvrouwen en –heren of vrijwilligers die in de tuin meehelpten. Vaak zijn onze vrijwilligers multifunctioneel inzetbaar, gewoon omdat ze naast hun ingezette taak het ook leuk vinden om b.v. met kinderen actief bezig te zijn, een expositie in te richten of iets culinairs te maken.

Het Fruitteelmuseum heeft behoefte aan meer vrijwilligers, zeker in de zomerperiode van 1 april tot 1 november wanneer het museum meer open is en er in de tuin veel te doen is. Ook hebben we dringend behoefte aan vrijwilligers die administratie- en registratiewerk willen doen in het depot.

Heeft u interesse om vrijwilliger te worden bij het Fruitteelmuseum? Stuur een mailtje via info@fruitteelmuseum.nl of bel even naar het museum en meld je aan bij Nelleke Volker, aanwezig op dinsdag, woensdag en donderdagmiddag, via 0113-344904. Het Fruitteelmuseum biedt u o.a. een prettige werksfeer met gezellige collega's, bijscholing en reiskostenvergoeding.

Meld u aan en we zijn je dankbaar voor je inzet.

Telefoon 0113 - 344904

Email info@fruitteelmuseum.nl

Fruitfietstocht

Op zaterdag 8 augustus organiseerde het Fruitteeltmuseum een zeer geslaagde fruitfietstocht met prachtig weer en een record aantal deelnemers.

Vanuit Kamperland toch maar met de auto naar Kapelle, hoewel het vanwege het mooie weer aantrekkelijk was om dit stuk ook maar te fietsen.

Niet gedaan omdat 2 keer 30 km bij de 35 die op het programma staan toch wel erg veel is en zoals mijn vrouw altijd zegt: 'je blijft overal praten, en dat kost tijd'.

Voor mij is het meer dan een prestatietocht; het is ook een sociaal gebeuren, waar ik veel mensen ontmoet.

Al vele jaren trap ik de fietstocht mee, weer of geen weer, gewoon omdat ik het leuk vind, maar ook omdat ik als bestuurslid me solidair wil verklaren met alle vrijwilligers die dit mogelijk maken. Ook deze keer weer een mooie gevarieerde route uitgezet door Adrie en zijn vrouw. Heel knap om de bedrijven erbij te zoeken en variatie aan te brengen in de route die elk jaar anders is en nieuwe dingen laat zien. Als Noord-Bevelander rijd ik wel eens door Biezelinghe met de auto, maar wat een leuke plekjes laat Biezelinghe nog meer zien per fiets: een ontdekking. En zo zijn er meer dingen te beleven.

Een frambozenproeverij gratis en voor niets, je moet het als bedrijf maar willen.

Het wijnmakers gilde ook gratis en voor niets promotie en proeven van al dat heerlijk wat de natuur voortbrengt. Zo maar enkele dingen die we onderweg tegen kwamen, er was overal op de stopplaatsen wat te beleven en te leren.

Het was naar mijn gevoel erg druk, en de geluiden gingen al dat er meer dan duizend deelnemers waren, dat zal zo zijn maar de kassa blijft op ongeveer 600 steken.

Al de anderen zijn toch wel profiteur van de € 6,- inschrijfgeld waar we veel voor terug kregen.

Het is een waarneming die ik als toerist ook zie en hoor, namelijk dat groepen van 4 personen maar 1 kaart kopen en anderen hoor zeggen: 'ik rij de bordjes wel achteraan'.

Jammer toch, maar we kunnen er in dit vrije land niets tegen doen.

'Mens erger je niet', zeg ik dan, maar het laat me niet los en uit ervaring op Noord-Beveland zie ik, dat daar met de boerencampingtocht minder zwartrijders zijn, omdat op elke stop er iets valt af te vinken: koffie met, een frietje, of gewoon drinken en een pannenkoek.

Misschien een idee voor volgend jaar, maar de echte profiteur hou je er niet mee buiten.

Heel veel dank aan alle vrijwilligers en ook sponsoren die dit mogelijk maken elk jaar weer.

Met een fruitige groet,

Gerard Geelhoed (secretaris "Stichting Musea de Bevelanden", koepel van het Fruitteeltmuseum Kapelle en Historisch Museum De Bevelanden te Goes)

.....

Inplanten van een boomgaard in 1940

In januari 2011 kwam mijn neef Gerard C. Lepoeter door een brand in zijn woning op tragische wijze om het leven. Uit zijn nalatenschap kreeg ik onlangs enkele papieren in handen. Hierbij was een rekening van D.J. van der Have, bestemd voor zijn vader Cornelis Lepoeter (mijn oom Kees), gedateerd 1 april 1940. Oom Kees (1907-1977) was voor de Tweede Wereldoorlog in loondienst bij Dies Ganseman, in Kapelle een bekende commissionair/ fruitkweker.

Omdat hij te ondernemend was om dit zijn hele leven vol te houden trok hij de stoute schoenen aan en kocht met geleend geld een perceel van twee hectare bouwland. Het was een langgerekt stuk grond aan de westzijde van het kanaal, langs de weg tussen de Postbrug en Wemeldinge. Het zal in 1938 of 1939 geweest

zijn. Het was, met alle problemen en onzekerheden van de recente crisisperiode nog vers in het geheugen, een waagstuk; maar zijn ideaal was om hoe dan ook zelfstandig fruitkweker te worden.

Hij maakte een plan voor een complete boomgaard en bestelde het plantmateriaal bij het bedrijf Van der Have. Ook het werk van uitsteken en inplanten besteedde hij aan dit bedrijf uit. In die tijd was Van der Have, naast zaadhandel, nog altijd belangrijk als kweker van vrucht- en laanbomen. Ook voor het ontwerpen en aanleggen van tuinen en boomgaarden had Van der Have ervaren mensen in dienst. (In 1952 werd de afdeling boomkwekerij, als zijnde te weinig rendabel, opgeheven).

De bewaard gebleven rekening geeft ons een gedetailleerd inzicht. Is het tegenwoordig zo dat men bij de aanleg van een nieuwe boomgaard kiest voor hooguit enkele rassen, dat was toen helemaal anders. Oom Kees koos, waarschijnlijk met het oog op een zo groot mogelijke risicospreiding, voor een zo breed mogelijk assortiment, tweejarige struikvorm van peren, appels, kersen en pruimen, daarnaast nog een groot aantal driejarige snoeren peren en wat zwarte bessen. De prijs van de tweejarige struiken was f 0,65 per stuk, de snoeren peren kostten f 0,75 per stuk.

Het assortiment zag er als volgt uit.

81 peren verdeeld over vijf rassen peren: Conference op zaailing, Zwijndrechtse wijnpeer op zaailing, Precoce de Trevoux op kwee, Clapp's Favorite op tussenstam, Louise bonne d'Avranches op kwee;

144 appels verdeeld over tien rassen: Goudreinette op no.2, Cox Oranje Pippin op no.2, Bramley's Seedling op no.13, Jonathan op no.13, Manks Codlin op zaailing, Transparante de Croncels op no.13, Early Victoria op zaailing, Yellow Trasparante op no.16, Zigeunerin op no.16, Perzikrode zomerappel op zaailing;

134 kersen verdeeld over negen rassen: Markiezen, Klerken, Hollander, Beijerlander, Dubbele Eierkriek, Zoete Morel, Meikersen, Early Rivers, Vroege van Werder;

64 pruimen verdeeld over acht rassen: Reine Claude d'Oullins op Damas C, Reine Victoria op Myrabolan, Czar op Myrabolan, Reine Claude d'Althan op Common Mussel, Early Laxton op Mussel, Ontario, Belle de Louvain, Ruth Gerstetter.

De 265 snoeren peren werden geplant in een lange rij over de hele lengte van het perceel, langs de sloot aan de oostzijde. Ze waren verdeeld over de volgende zeven rassen: Louise bonne d'Avranches, Comtesse de Paris, Conference, Doyenne du Comice, Nouveau Poiteau, Legipont, Beur Alexander Lucas. Als tussenbeplanting werden 158 eenjarige zwarte bessen van de rassen Baldwin Hill Top en Wellington XXX geplant. De prijs van de zwarte bessen was f 0,10 per stuk.

Aan de westzijde van het perceel kwam het traditionele windscherm: 140 Italiaanse populieren en 780 elzen 70-100 cm. De populieren kostten f 0,20 per stuk, de elzen f 0,02 per stuk.

Het plan werd compleet gemaakt met één struikvorm okkernoot. De prijs daarvan was f 1,-. De werknemers van Van der Have die het werk uitvoerden waren uitvoerder/voorman J. van de Vrie en de arbeiders G. Veerhoek, A. Hengsdijk, H. Slabbekoorn en J. de Jonge.

Voor J. van de Vrie werden 5,5 werkdagen in rekening gebracht tegen f 3,50 per dag en voor de arbeiders in totaal 12,75 werkdagen tegen f 2,50 per dag. Aan arbeidsloon was dit een totaalbedrag van f 51,12.

In totaal bedroeg de rekening voor het aanleggen van de boomgaard, alle plantmateriaal inclusief het inplanten, f 585,33. De keus voor de kersen bleek niet gelukkig geweest te zijn. Al na enkele jaren werden alle 134 bomen geroid en vervangen door appels.

De aanleiding voor deze drastische maatregel kunnen we niet meer achterhalen.

In de periode na de Tweede Wereldoorlog was oom Kees een succesvol fruitkweker. Naast zijn boomgaard had hij de beschikking over een perceel grond in de Zuidhoek voor de teelt van kleinfruit. Deze grond pachtte hij van de Hervormde Kerk in Kapelle.

Gerard J. Lepoeter

.....

Toon je verzameling....

In het fruitarium van ons museum komt ruimte vrij om te exposeren. Er kan iets aan de muren opgehangen worden en er zijn vitrines waar wat ingelegd kan worden.

Het



Fruitteeltmuseum is op zoek naar donateurs die het leuk vinden om iets van hun eigen verzameling of creatieve hobby tijdelijk ten toon te stellen in het fruitarium, natuurlijk bij voorkeur iets wat met fruit te maken heeft.

Misschien bent u diegene die b.v. een unieke verzameling heeft van appels of peren van allerlei materiaal of een andersoortige verzameling of hobby die betrekking heeft op de fruitteelt.

We zijn benieuwd naar uw bijdrage; laat u het ons snel, voor 1 december, weten? Via telefoon 0113-344904 of via de mail info@fruitteeltmuseum.nl. Alvast bedankt!

.....

Uit de filmtrommel

In de NRC van 1 mei 2015 trok de kop Ontdekking : kleurenfilm zomer 1945 mijn

aandacht. Dit bleek te gaan over de herontdekking van één van de eerste kleurenfilms/documentaires die in ons land zijn opgenomen. De makers zijn de heer en mevrouw Roosdorf en de titel luidt: Herwinnen door werken”.

De naam van de cineasten was me bekend. Zij maakten immers in opdracht van het Ministerie van Landbouw rond 1937 de fruitteeltvoorlichtingsfilm Groter Gewin,. Bij de oprichting van het Fruitteeltmuseum kregen we al de beschikking over een kopie op videoband van deze film. Deze is later omgezet op een DVD en draait nog regelmatig op het scherm in zaal 2. Later heeft de weduwe Roosdorf ook documentatie voor deze film aan het FM geschonken.

In de aanloop naar de opening van het FM in 1996 schonk de familie Braat uit Bussum een videoband met beelden van de werkzaamheden op een fruitbedrijf op Walcheren in 1940. Door het overzetten van de smalfilm op de video-tape is de kwaliteit matig, maar dit document geeft wel belangrijke informatie over de fruitteelt in Zeeland aan het begin van WO-!!, zoals de grote aandacht voor de grondbewerking, het werken met de motorslangenspuit en de teelt van peren in kassen.

Reinder Elema

.....

Over kweeperen....

Citaat uit het boek ‘peren voor miljoenen’ van Herman Vandommele’ uitgegeven in 1979

‘Griekse dichters noemden de gele en buikige kweeperen, afkomstig uit Perzië aan de Kaspische Zee: ‘gouden appels’, en wijdden deze toe aan de dienst van Aphrodite, godin van de liefde. Zo draagt een Griekse bruid nu

soms nog een gouden appel in de hand als zij voor het eerst het huis van haar echtgenoot betreedt.



De jeugdige Akontius wilde koste wat kost de mooie Cydippe van Delos tot bruid en wierp in de tempel van Diane, waarin het meisje haar godsvruchtige plichten vervulde, een kweeper naar haar toe, waarop geschreven stond: 'Ik zweer bij de heilige Diana, de vrouw van Akontius te zullen worden'. Het meisje raapte de vrucht op, las de woorden luidop en legde meteen de eed af, die haar tot bruid verhief. Kweeperen worden in de Griekse keuken gestoofd onder de warme as tot ze gaar worden. Maar wat gebeurt er met de Griekse bruid, onder de warme dekens van het bed?.....'

.....

Recept kweeperengelei (voor 4 potten)



Benodigheden: 1 kilo kweeperen, kristalsuiker

Bereiding:

- Kweeperen niet schillen, wel dons er af wassen.
- In vieren snijden, klokhuizen eruit halen, maar niet weggooien (bevatten pectine waarmee de gelei wordt gebonden).
- Kweeperen en klokhuizen in pan leggen, met zoveel water vullen dat ze onder water staan (ca. 1,75 liter).
- Ca. 1 uur zachtjes koken, zonder deksel.
- Mengsel zeven en goed uitdrukken, sap opvangen en afwegen.
- Sap terug in de pan doen en 800 gram suiker per kilo sap toevoegen.
- Roerend aan de kook brengen en laten koken tot gelei dik genoeg is. Even testen met een paar druppels op schotel.
- Schuim eraf scheppen en gelei direct in goed schoongemaakte potten doen.

Tip: Kweeperengelei heeft een kruidige, wat honingachtige smaak en is heerlijk op warm geroosterd brood met roomboter. Ook bij een stukje paté of wild.