



Nieuwsbrief voor de donateurs van de Stichting Vrienden van het Fruitteelmuseum

---

## Nummer 36, november 2020

---

### COLOFON

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

Oplage: 320 exemplaren  
Bankrekening : NL88RABO0331556790  
email St. Vrienden: vriendenvanfm@zeelandnet.nl

### Bestuursleden

Bram Jille (voorzitter)  
Jan Moerdijk (secretaris)  
Ine Overwater (penningmeester)  
Eelke de Jong  
Dieneke Vermaire

### Museum

Adres: Annie MG Schmidtsingel 1  
4421 PM Kapelle  
Telefoon: 0113-34 49 04  
Website: [www.fruitteelmuseum.nl](http://www.fruitteelmuseum.nl)

### Redactie Slanke Spil

Cathrien Kole  
Ad Kole  
Bram Jille  
email Slanke Spil: [koleburger@zeelandnet.nl](mailto:koleburger@zeelandnet.nl)

---

### In dit nummer:

Van het bestuur	1
Bericht uit het museum	2
Lezing Stichting Vrienden van het FM	2
Wisselexpositie over Van der Have	3
Oproep nieuwe vrijwilligers	3
Museumvoorwerp uitgelicht: de snoeibeitel	3

Interview vrijwilliger Corrie Kloet	4
Interview vrijwilliger Elly Sonke	5
Koninklijke onderscheidingen	5
Feiten en fabels over fruit	6
Azijnsoorten	6
Sponsors	7/8

-----

### Van het bestuur

2020 is een bewogen jaar geweest door de Covid-19 pandemie. Door de pandemie moest het museum in maart /april tijdelijk worden gesloten. Vanaf half mei was openstelling van het Fruitteelmuseum onder beperkte voorwaarden weer mogelijk. Activiteiten, naast het museumbezoek, moesten vanwege de RIVM-richtlijnen worden gecancelld of verplaatst. Het aantal bezoekers aan het Fruitteelmuseum is dan ook aanzienlijk minder dan in andere jaren. Ook konden de activiteiten die door de Vrienden worden georganiseerd geen doorgang vinden. Wat wel doorging, was de herinrichting van de tuin van ons



museum. Wat is het mooi geworden! Na een aantal keer uitstellen mocht er toch nog een officiële opening komen. Als Vrienden hebben wij ook een mooie

bijdrage aan deze herinrichting mogen verstrekken. Onze lezingen, gepland op 16 maart en 26 oktober, konden helaas niet doorgaan. Ook de jaarlijkse

barbecue voor onze vrijwilligers kon geen doorgang vinden.

In 2021 hopen wij weer activiteiten te mogen organiseren voor onze Vrienden, sponsoren en vrijwilligers. 2021 is een bijzonder jaar vanwege het 25-jarig bestaan van het Fruitteelmuseum. U zult er zeker nog van gaan horen.

Wij kunnen ons werk alleen doen met de bijdrage van onze Vrienden en sponsoren. Samen mogen wij rekenen op een bijdrage van ca. € 9.000. Wij danken u allen hartelijk voor uw bijdrage.

Ook hebben wij dit jaar weer meegedaan aan de RABO Club Support. De leden van RABO-Oosterschelde mochten op hun favoriete vereniging of club stemmen en voor het Fruitteelmuseum heeft dat geresulteerd in een bijdrage van € 2.045; ook hiervoor hartelijk dank.

Het verzoek om uw bijdrage voor 2021 en de bijbehorende pasjes zijn onlangs weer verzonden. Graag zien wij uw bijdrage tegemoet. Met de beschikbare middelen kunnen wij activiteiten organiseren en een bijdrage leveren aan projecten van het museum. Wij zien 2021 met vertrouwen tegemoet, een jubileumjaar met passende activiteiten

Ine Overwater

.....

## Bericht uit het museum



Fruitteelmuseum.

Beste vrienden, vrijwilligers en andere lezers van de Slanke Spil,

Bijna aan het einde gekomen van een zeer bewogen jaar, waarvan niemand aan het begin van dit jaar voormogelijk had gehouden hoe dit zou verlopen.

De afronding van de herinrichting buitentuin was een lichtpuntje, daar mogen we met z'n allen trots op zijn en had niet plaats kunnen vinden zonder de inzet van de vele vrijwilligers.

Tijdens de zomermaanden konden veel activiteiten zoals de fietstochten niet doorgaan.

We hebben de zomermaanden echter veel individuele bezoekers mogen ontvangen. Het was gezellig, maar controleerbaar druk.

De plukmiddagen waren een succes, dat kon lekker buiten en in de boomgaard is genoeg ruimte tot afstand.

Ook de herfstvakantie zorgde nog voor wat bezoek. Helaas moesten daarna de musea weer voor 2 weken dicht.

Vanaf 19 november mogen we weer open. In de winterperiode zijn we open op vrijdagmiddag van 12.00-16.00 en op zaterdag van 10.00-16.00

Vooraf reserveren blijft voorlopig verplicht, ook voor vrienden van het museum.

Dat velen van u het museum een warm hart toedragen is te zien aan de prachtige opbrengst van het Rabobank Club support.

We zullen dat gaan gebruiken om verhalen te digitaliseren en daarmee veilig te stellen voor de toekomst.

Om tijdens sluiting en omdat mensen minder durven te reizen toch zichtbaar te blijven, hebben we meegedaan met MuseumTV.

Dit filmpje is ook uitgezonden op omroep Zeeland en is te vinden op [www.museumtv.nl](http://www.museumtv.nl). Leuk om eens te bekijken.

We konden hier als museum aan meedoen, omdat Erfgoed Zeeland via een project gezorgd heeft voor veel subsidies. Daardoor was het ook voor kleinere musea interessant om mee te doen.

Momenteel zijn we bezig om achter in het museum, in het Fruitarium een expositie te maken met blikken. Tevens zal vanaf februari/maart een expo te zien zijn over Van der Have.

Een aantal vrijwilligers van het expo-team is hier druk mee bezig.

We blijven dus gewoon bezig en hopen u in de nabije toekomst in goede gezondheid weer te ontvangen.

Met vriendelijke groet,

Saskia Vahlenkamp-Lindeboom, directeur

.....

## Lezing Stichting Vrienden van het Fruitteelmuseum

De lezing over consumentengedrag en de verleidingen van de supermarkt door mevrouw Coby Baard was aanvankelijk gepland in het voorjaar. De corona crisis zorgde ervoor dat dit niet kon doorgaan. Met enig optimisme werd de activiteit verschoven naar 26

oktober 2020. Ook deze poging bleek om dezelfde reden niet te lukken. We vinden dit uiteraard jammer en hopen dat het in het voorjaar van 2021 wel mogelijk zal zijn om u uit te nodigen voor een lezing van 'De Vrienden'.

-----

## Wisselexpositie over Van der Have

De nieuwe wisselexpositie die gepland is vanaf maart 2021 zal gaan over kweekbedrijf en zaadhandel Van der Have.

We zijn nog op zoek naar (beeld)materiaal dat gebruikt kan worden in de wisselexpositie.

Hebt u iets, waarvan u denkt dat dit leuk is om te laten zien en dat u tijdelijk wilt afstaan, meldt dit dan aan het museum: [administratie@fruitteeltmuseum.nl](mailto:administratie@fruitteeltmuseum.nl) of 0113-344904.

-----

## Oproep nieuwe vrijwilligers



We weten dat u als Vriend het Fruitteeltmuseum een goed hart toedraagt. Dat doet ook onze groep vrijwilligers die bestaat uit bijna 50 personen. Zij houden met veel plezier ons prachtige museum in Kapelle in stand. Af en toe komt er wel eens een plaatsje vrij, en wij zoeken o.a. nu nog :

### Gastvrouw en gastheer

In het Fruitteeltmuseum aan de Annie M.G. Schmidtsingel komen particulieren, scholen en groepen om onze collectie te bekijken. De ene keer is het drukker dan de andere keer, maar altijd heerst er een hele gezellige sfeer en daarbij zijn de gastvrouwen en gastheren van groot belang. Zij ontvangen de gasten, presenteren eventueel een kopje koffie of thee, verkopen wat uit het winkeltje en geven desgevraagd wat extra uitleg of lopen mee door de prachtige fruittuin. Je kunt zelf bepalen wanneer je ingeroosterd wordt; een maand van tevoren kun je opgeven of en wanneer je beschikbaar bent. Mocht je later toch op je aangegeven tijd niet kunnen, dan er is

meestal wel een mogelijkheid om te ruilen. Is dat misschien iets voor u?

### Tuingroep

We hebben een team van ongeveer 11 tuinmannen, vaak oud-fruittelers, die de museumtuin onderhouden. Zij zijn bijna elke week,



altijd op woensdagochtend, in de museumtuin aan het werk. Dat is nodig, want er staan veel oude rassen van appel- en perenbomen, die we graag in stand willen houden. Daarom moet er regelmatig gesnoeid, geschoffeld, geënt of gemaaid worden. Ze weten ook van alles te vertellen over de fruitteelt van vroeger en nu. Er is in alle seizoenen altijd van alles te doen. Bent u een buitenmens? Bent u zonder speciale vakkennis toch geïnteresseerd? Kunt u uw beroep als fruitteler nog maar moeilijk loslaten? Hier is de kans om uw kennis en ervaring te delen en te gebruiken! Of juist uw kennis van de fruitteelt uit te breiden! Wij geven U graag verdere inlichtingen.

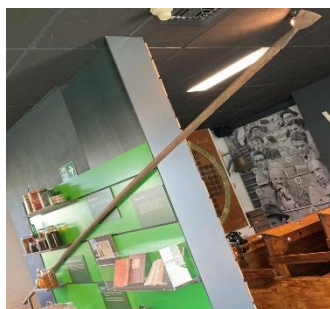
Email: [administratie@fruitteeltmuseum.nl](mailto:administratie@fruitteeltmuseum.nl)

Nel Koopman, Fruitteeltmuseum, telefoon 0113-344904 of [www.fruitteeltmuseum.nl](http://www.fruitteeltmuseum.nl)



-----

## Museumvoorwerp uitgelicht: de snoeibeitel



Snoeien is in de fruitteelt een noodzakelijke, maar ook een arbeidsintensieve bezigheid. Noodzakelijk, omdat daardoor de bomen vitaal en

voldoende open blijven, zodat ook binnenin voldoende bloemen en vruchten kunnen worden gevormd, arbeidsintensief omdat het toch nog hoofdzakelijk handwerk is. Een groot deel van de winter, als de bomen in rust zijn, wordt dan ook aan de snoei besteed. Het is dan niet de meest plezierige tijd om buiten te werken.

Vroeger was de vormsnoei heel belangrijk. Bij grote boomvormen als hoogstam en struik moest in de eerste jaren veel aandacht aan de boomvorm worden besteed. De vruchtbaarheid werd daarmee bewust uitgesteld. Voor de opkweek en het vormen van hoogstammen en grote struiken was veel vakkennis nodig. Sommige snoeiers waren daarin echte kunstenaars. De 'echte' snoeier hanteerde daarbij alleen het snoeimes, want met de snoeischaar maakte je te ruwe wonden.

Volwassen hoogstammen snoeien was een vak apart. Als je er met een ladder inkom om te snoeien had je geen goed overzicht over het geheel van de boom. Daarom werkte men wel met twee snoeiers in één boom, één onderin en één boven in de boom. De eerste kon dan aanwijzingen geven aan de snoeier op de ladder. In andere delen van het land werd wel met stokzagen gewerkt: een snoeizaag op een lange stok. De snoeier kon dan vanaf de grond takken wegzagen. In Zeeland werd veel gewerkt met de snoeibeitel. Vanaf de grond kon, zonder te klimmen, de gehele boom worden gesnoeid en hield je een goed overzicht. De snoeibeitel was op een lange stok bevestigd. Vaak werkte me met twee beitels, een korte met een stok van ca. 2 meter en een lange stok van wel 5 meter voor het bovenste deel. Volgens de Zeeuwse telers was de snoeibeitel veel beter dan een zaag, want je maakte er gladde wonden mee. Op tuinbouw- en snoeicursussen was het leren beitelen een vast



**Slegge (houten hamer)**

onderdeel van de snoeilessen. Dat heeft heel wat pijnlijke polsen opgeleverd. Want als je met de korte slegge (houten hamer) missloeg, kwam deze niet tegen de stok, maar tegen je pols terecht.

De bomen zijn nu aanmerkelijk kleiner dan vroeger en ze kunnen, ook zonder beitel, vanaf de grond worden gesnoeid met schaar en zaag. De beitels en houten hamer zijn museumstukken geworden. De snoeischaar worden nu pneumatisch of elektrisch

aangedreven. Je hoort niet meer het geklop van de hamer op de beitelstok, maar vaak het gepuf van de pneumatiek.

*Jan Ruissen*

## Interview vrijwilliger - 1

Dit keer hebben we twee interviews. U bent van ons gewoon dat we in elke uitgave een gesprekje hebben met een vrijwilliger dat we met u willen delen. We hebben er voor gekozen dit keer ook met een vrijwilliger te praten die afscheid heeft genomen.

Onlangs heeft **Corrie Kloet** besloten om te stoppen met haar werk als vrijwilliger

**Corrie, wanneer ben je eigenlijk begonnen in het Fruitteeltmuseum?**

Wij zijn in 1999 verhuisd van Walcheren naar Rilland. In mijn vorige woonplaats was ik ook wel aardig actief in vrijwilligerswerk en diverse organisaties. Ik kwam in contact met Adrie Eversdijk en zij vroeg mij om eens in het Fruitteeltmuseum te komen kijken. Dat vond ik eigenlijk meteen leuk en ik heb me dan ook direct aangemeld als vrijwilliger. En nu zijn we 20 jaar verder. Overigens woon ik nu alweer even in Kapelle.

**Had je connectie met fruit of hadden jullie thuis misschien een boomgaard?**

Ja, mijn vader was handelaar in fruit. Dus ik ben er eigenlijk mee opgevoed. Later ben ik getrouwd met een boer en samen runden we het landbouwbedrijf. Wij hebben toen ook een boomgaard ingeplant. Dus de fruitwereld is mij wel heel goed bekend.

**Is er veel veranderd in die twintig jaar?**

Jazeker, in het begin was het nog een beetje zoeken hoe we het moesten aanpakken. Het was allemaal nieuw en de meesten wisten veel van fruit en de teelt maar niet hoe je dat nou op een goede manier moest laten zien. Het museum is erg opgeknapt, vind ik. Zeker nu ook met de laatste ontwikkelingen, zoals bij voorbeeld de tuin. Maar de gezelligheid en de sfeer met de andere vrijwilligers is gelukkig "ouderwets" gebleven. Dat ga ik zeker missen.

**Wat vond je nou het leukste om te doen?**

Ik vond het altijd erg leuk als ik dienst had om, als de drukte het toeliet, eens even mee te lopen met een paar bezoekers om hun vragen te beantwoorden en wat toelichting te geven op bepaalde dingen, bij voorbeeld bij de veiling. Ik vond die contacten met de bezoekers uit alle windstreken heel mooi. Dat geldt ook voor de activiteiten die we deden in het kader van het Feest der Herkenning. Op die contacten met bejaarde ouderen kijk ik met veel genoegen terug.

### **Waarom ben je eigenlijk gestopt?**

Na meer dan 20 jaar denk ik dat het goed is dat jongere dames (en heren mag ook natuurlijk) het overnemen. Ik heb het altijd met plezier gedaan en veel genoten van de contacten, maar ik ben nu over de 80 jaar. Mijn gezondheid is nog best goed, maar ik vond het een goed moment om de taken over te dragen aan de jongere garde. Ik mag terugkijken op een mooie periode en wens allen die zich inzetten voor het prachtige fruitteeltmuseum het allerbeste toe.

**Corrie dank je wel voor dit gesprek. Bedankt voor alles wat je hebt gedaan in het museum en we wensen je nog veel gezondheid en veel mooie jaren toe.**

-----

### **Interview vrijwilliger - 2**

Wil je je even voorstellen?

Mijn naam is Elly Sonke. Ik ben ongeveer drie keer per maand gastvrouw in het museum. Vorig jaar ben ik begonnen en ik vind het heel leuk.

Woon je in Kapelle?

Ja, maar nog niet zo lang. Ik heb een poos buiten Zeeland gewoond en mijn ouders zijn ook Zeeuwen. Ik ben geboren in Hengelo, maar we zijn al heel wat jaren terug in het Zeeuwse. Tot vorig jaar heb ik met mijn man en twee kinderen in Kloetinge gewoond.

Wat heb je vroeger gedaan?

Na mijn lagere school heb ik de HAVO gedaan en daarna lange tijd bij een bank gewerkt. Toen mijn kinderen, een zoon en een dochter, wat groter waren heb ik parttime gewerkt, o.a. in de catering/bedrijfskantines. Maar om gezondheids redenen (knie- en heupoperatie) ben ik daar mee gestopt.

Heb je iets met fruitteelt of hoe ben je zo in het vrijwilligerswerk gerold?

Mijn schoonvader had vroeger een fruitbedrijf waar mijn man altijd moest meehelpen. Maar hij heeft het bedrijf niet overgenomen. Dus daardoor kende ik wel heel wat zaken die verband houden met fruitteelt, zoals bij voorbeeld de veiling. Via Nel Koopman ben ik bij het museum betrokken geraakt en heb ik vorig jaar meegeholpen met het organiseren van de 'snert' wandeltocht.

Het organiseren van zulke activiteiten vind ik hartstikke leuk. Het is jammer dat de traditionele fietsbloesemtocht dit jaar niet kon doorgaan. Maar ik hoop dat deze tocht in 2021 weer kan worden

georganiseerd. Aan zulke projecten wil ik graag mijn steentje bijdragen.

Wanneer ben je begonnen?

In 2019 ben ik gestart als vrijwilliger; ik ben dus één van de nieuwelingen. Elke keer steek ik weer wat op van mijn medevrijwilligers/gastvrouwen. Door de coronacrisis is het nu wel een hele speciale tijd. Jammer dat hierdoor het aantal bezoekers niet optimaal is.

Doe je nog meer vrijwilligers werk?

Ik heb recreatief bij AV'56 hardgelopen en in allerlei commissies gezeten, waaronder de jeugdcommissie (organiseren van jeugdkampen en vervoer naar wedstrijden) en recreantencommissie (mede organiseren actieve recreantendag voor de hele familie). En ik ben ook jurylid bij wedstrijden. Maar dat staat het laatste jaar op een laag pitje.

Heb je verder nog wensen?

Ik hoop dat ik nog lang in goede gezondheid iets kan betekenen voor het fruitteeltmuseum en dat we vlug weer in een normale situatie terecht komen, zodat de bezoekers weer frank en vrij kunnen binnenkomen zonder allerlei beperkingen. De contacten met de vrijwilligers en de bezoekers vind ik heel prettig.

-----

### **Koninklijke onderscheidingen voor Jaap de Schipper en Adri van Liere**



Twee van onze vrijwilligers, Adri van Liere en Jaap de Schipper, zijn dit jaar verrast met een lintje. Zij kregen deze onderscheiding niet in de laatste plaats vanwege hun jarenlange inzet voor het Fruitteeltmuseum. Hoewel de uitreiking dit jaar



op een andere manier plaatsvond, werd deze blijk van waardering bijzonder op prijs gesteld. Vanaf deze plaats feliciteren we beiden en we hopen, dat Jaap en Adri nog lang hun expertise voor het Fruitteeltmuseum kunnen inzetten.

-----

## Feiten&fabels over fruit

Over fruit doen heel wat fabels de rondte. Hier enkele feiten en fabels op een rij:

- **Feit: gedroogd fruit is een gezond alternatief voor snoep**

Door het drogen verdwijnt weliswaar vitamine C uit het fruit, maar er blijven genoeg vezels en mineralen over. Poets wel goed je tanden, want gedroogde vruchten zijn erg zoet en plakkerig en blijven daardoor aan je tanden plakken.

- **Fabel: vruchtensappen zijn net zo gezond als vers fruit**

Sommige vruchtensappen met veel vitamine C, met name citrusvruchtensappen (ongeacht of ze uit een pak komen of vers geperst zijn), kunnen weliswaar een portie fruit vervangen, maar het Voedingscentrum adviseert om dat niet meer dan één keer per dag te doen. In sappen zitten minder vezels, eet daarom ook altijd vers fruit.

- **Feit: fruit helpt om caloriearm te eten**

Met fruit weet je zeker, dat je een caloriearme keuze maakt. Mueslirepen en andere 'verstandige' tussendoortjes leveren vaak toch meer calorieën dan je denkt.

- **Fabel: suiker uit fruit levert minder calorieën**

Suiker uit fruit levert net zo veel calorieën en is dan ook net zo slecht voor het gebit dan gewone suiker uit een pak. Wel wordt suiker uit fruit sneller opgenomen door het lichaam, wat goed is bij het sporten.



## Azijnsoorten

Azijn ontstaat door natuurlijke chemische processen in een vruchtensap. De natuurlijke gisten in het vruchtensap, al dan niet aangevuld met extra gist, zorgen ervoor, dat de suiker in het sap wordt omgezet in alcohol. Oftewel het sap wordt omgezet in cider of wijn. Cider is een wijn met een laag alcoholgehalte. Wijn gemaakt van appelsap wordt appelwijn genoemd, terwijl wijn gemaakt van druiven gewoon wijn genoemd wordt.

Als de wijn blootgesteld wordt aan de lucht, zullen de in de lucht aanwezige azijnbacteriën (mycoderma aceti) die in 1862 door Louis Pasteur werden ontdekt, de wijn infecteren, waardoor de wijn zuur wordt en er azijn ontstaat. De Fransen noemen azijn dan ook vinaigre, zure wijn.



Door appelwijn opzettelijk in aanraking te laten komen met de lucht zorgen de van nature aanwezige azijnzuurbacteriën dat de alcohol omgezet wordt in azijnzuur, zodat appelazijn ontstaat. Appelazijn bevat o.a. cholesterolverlagend pectine, vitaminen en mineralen.

De azijnbacteriën kunnen ook door fruitvliegjes worden overgebracht. Ook zelfgemaakte of gekochte wijn, blootgesteld aan de lucht, wordt azijn en kan dan heel goed in de keuken worden gebruikt.

Naast vruchtenazijn zijn er natuur- en synthetische azijnen.

Natuurazijn is neutraal van smaak en wordt gemaakt door suikers en water te laten vergisten tot alcohol, waarna de azijnzuurbacterie zijn werk doet.

Dan is er ook nog de synthetische azijn. Deze chemische azijn bevat geen geur- en smaakstoffen, die worden er later aan toegevoegd. De synthetische azijn is veel goedkoper en kan ook sterker zijn. Verder is er de rode en witte wijnazijn, kruidenazijn en balsamico. Om van eigen vruchtensap azijn te kunnen maken, moet er dus eerst alcohol gevormd worden in bijvoorbeeld appelsap, zodat er een wijn of een cider ontstaat die vervolgens blootgesteld wordt aan de lucht. Dit natuurlijke proces van azijnvorming kan wel een aantal weken duren.

*Tekst: Alie Mulder; Bron: 'Olie en Azijn' door Anne Scheepmaker*

Dit zijn onze sponsoren:



**JUMBO**  
*Van Boven*



notarissen & adviseurs  
**Meijling & Sarneel**  
Kapelle Borsele  
[www.meijling-sarneel.nl](http://www.meijling-sarneel.nl)

 **VAN IPEREN**  
groeispecialist sinds 1921

**Vogelaar  
Vredehof** 



 **Annet Nijssen**  
makelaar & taxateur 

**INTEC**  
INSTALLATIETECHNIEK

frui**th**òf

 FruVo b.v.

  
**Cees Kole**  
MAKELAARS TAXATEURS

  
Fruit  
Masters.

**De Fruittuin**  


Boomkwekerij en Groenbedrijf  
Wemeldingse zandweg 4b [www.defruittuin.com](http://www.defruittuin.com) [info@defruittuin.com](mailto:info@defruittuin.com) tel:0113-342944

  
**Rabobank**  
Oosterschelde

**JUUST**  
daarom!