

Over de Ijsbout en de Rousselet d'Hyver, of hoe de uitzonderlijk warme zomers van 2018 en 2019 hebben bijgedragen aan hun herkenning

Hennie Rossel

Inleiding

We weten dat een aantal laat-rijpe perenrassen alleen na een mooie zomer, en dan meestal alleen nog maar in het zuidelijke provincies van ons land, voldoende narijpen om voor handpeer door te kunnen gaan. Rassen als Comtesse de Paris, Le Curé en Bergamotte Esperen blijken in de noordelijke provincies kennelijk vrijwel nooit het stadium van handpeer te bereiken.

De belangrijkste reden hiervan is dat wat peren betreft wij ons op onze breedtegraad in Europa op de grens van haar natuurlijke areaal bevinden, ten minste wat geschiktheid en bruikbaarheid als handpeer betreft.

De jaren 2018 en 2019 waren bijzondere jaren, wat zomerse weersomstandigheden betreft. We zagen in 2018, en wederom het afgelopen jaar, aan het einde van de zomer en het begin van de herfst diverse appel- en perenrassen zelfs enige weken eerder dan normaal afrijpen. Bovendien vertoonden diverse rassen al vroeg de algehele rijpheidskleur. Zo bleek in 2018 de bijna immer groengekleurde Jasappel al in oktober geheel witgeel van kleur. Normaal gesproken kennen we dat voor deze appel pas wanneer we in de maand februari zijn aangeland.

Zo ontdekten we van de Rousselet d'Hyver, een kennelijk al in 1758, in Pomologia (J.H. Knoop) beschreven peertje, voornamelijk vanwege de bijzondere warme en droge zomer, eindelijk haar waarschijnlijk juiste rasnaam.

Maar hoe waren wij na de peer al vele jaren gekend hebbende, tot de conclusie gekomen dat wij waarschijnlijk met de Rousselet d'Hyver te maken hadden. Al enkele generaties lang kende de familie van die betreffende, inmiddels zeer oude, maar nog bijzonder gave boom deze uitsluitend als een stoofpeertje, maar waarvan ze de naam van het ras overigens niet kenden. Ook wij konden lange tijd niet tot een bevredigende conclusie omtrent haar feitelijke naam komen. Totdat tot mijn, en niet in het minst tot de verbazing van de huidige eigenaren, in het seizoen 2018 bleek dat het medio oktober, zo van de boom, een uitstekend smakend handpeertje bleek te zijn. De lange, warme zomer had uiteindelijk kennelijk tot de oplossing van dit probleem geleid. Overigens, qua uiterlijke vruchtkenmerken blijkt ze ook vrij goed overeen met wat Knoop hierover vermeldt.



fig.1: Rousselet d'Hyver

De Ijsbout

Dit bracht ons op het tweede en eigenlijk het hoofdonderwerp van de onderhavige beschouwing: de Ijsbout, in het bijzonder haar herkomst. Die is namelijk tot nu toe geheel onbekend.

Het betreft zondermeer een zeer duurzame en ooit ook geliefde stoofpeer, die ook wel tegen een stootje kan. De peren die ik eind oktober vorig jaar had geplukt van enkele van de bomen die ik hier in de

Achterhoek had gevonden, liggen er ook nu, in maart ogenschijnlijk nog vrij gaaf bij. Van de pluk in 2018 was dat tot begin mei zelfs nog het geval.

Zelfs de zware nachtvorst in 2019, in februari en maart, en in veel mindere mate in februari van dit jaar, 2020, hadden de buiten bewaarde vruchten gemiddeld goed doorstaan.

Over haar herkomst vinden we in de Nederlandse literatuur weinig meer dan dat de oorsprong van deze vroeger vrij bekende en geliefde stoofpeer in nevelen is gehuld.

Ze was slechts kort genoemd in de Eerste en Tweede beschrijvende Rassenlijsten voor Fruit - de uitgaves van 1933 en 1935 dus. Daarnaast slechts in de als een losbladige serie uitgegeven Nederlandse Fruitsoorten, geproduceerd door de Nederlandsche Heide-maatschappij (1942-48).

Dat we nu mogelijk tot de oplossing van het mysterie van de herkomst en feitelijke identiteit van de Ijsbout lijken te zijn doorgedrongen, is deels een gevolg van de uitzonderlijke, lange, warme, bijna 'mediterrane' zomers die we in 2018 en ook weer in 2019 beleefden.

Voornamelijk vanwege haar treffende overeenkomst in vorm en vruchtkenmerken en de door Knoop aangegeven tijd van rijpheid, alsook zijn beschrijving van haar culinaire eigenschappen, waren mij diverse punten van overeenkomst tussen de Ijsbout en in de oude Franse pomologische literatuur beschreven Besi d'Héry opgevallen.

Knoop zegt bijvoorbeeld expliciet over deze peer dat "*haar Vleesch is hier te Lande bros, en wat droog, van een zeer geringe smaak, weshalven ze niet anders dient, zelfs niet omtrent Parijs, dan om te stoven, daar ze zeer toe geacht word*".

Met andere woorden, ook al laat men haar volledig afrijpen, het eigenlijk toch een peer is die zich het beste leent voor gebruik als stoofpeer, en een hele fijne zelfs. Dit was ook de belangrijkste constatering van andere bekende 18e eeuwse Franse pomologen, zoals Leroy (1).

Dat deze peer eigenlijk nooit als een geschikte handpeer werd beschouwd, ook niet in veel zuidelijker streken, was dus al veel eerder bekend. Mijn eigen ervaring aan e einde van 218 en 2019 met peren die we zo laat mogelijk hadden geplukt is van eenzelfde toonaard.

Er zijn ook vrij gedetailleerde beschrijvingen van vruchtkenmerken en groeikarakteristieken in literatuursamenvattingen betreffende de Besi d'Héry te vinden in de 19e eeuwse Duitse pomologische literatuur (2, 3). Echter, de peer onder deze naam gekend, schijnt nu niet meer voor te komen, want wij weten van geen enkele bron waarin van het mogelijk nog huidige voorkomen van de Besi d'Héry melding wordt gemaakt.

Op assortimentslijsten van Nederlandse boomkwekers valt op dat er een aantal is die vanaf een bepaald tijdstip een peer onder de naam Ijsbout gingen voeren. Dat was overigens in alle gevallen pas vanaf begin 1909 (Kuiper, Veendam, 1912; Keessen, Aalsmeer; Van Rossem, Naarden, 1927; Ebben en Zonen, Cuyk a.d. Maas; 1916/17; Keessen Jr. & Zonen, Aalsmeer, 1916; Heusinkveld, Lichtenvoorde, 1934). P. Visser, Naarden, 1938/39)

Ook interessant is dat we de naam Besi d'Héry slechts op één zeer oude assortimentslijst van vóór 1900 zien vermeld, en wel op die van J. Wttewaal, te Voorst, bij Zutphen, daterende van 1852. Hij vermeldt hierbij dat het 'op warme gronden' een 'harde brekende' peer is, die middelmatig groot en bijna rond van vorm en van '1e kwaliteit' is.

Op een tweede assortimentslijst, van enkele jaren later, die we van deze boomkweker vonden, blijkt deze al niet meer genoemd te worden.

De Besi d'Héry zou overigens volgens Leroy (1), die hier Le Lectier uit diens *Catalogue des arbres cultivées dans son verger et plant* (1628) citeert, een natuurlijke (wilde) zaailing zijn, gevonden in een bos bij het plaatsje Héry, in Bretagne, niet ver van Nantes, door Le Lectier overigens als Besi Dairy gespeld. Besi betekent in de lokale taal kennelijk 'wilde zaailing'.

Volgens genoemde bronnen was deze peer de meeste jaren, ook in Frankrijk, veel meer een overigens goede peer voor keukengebruik. Le Lectier vermeldt zelfs in bovengenoemde publicatie dat deze peer daar al vrij lang algemeen werd geteeld.

Geraadpleegde beschrijvingen en literatuuroverzichten schetsen dus alle ongeveer eenzelfde beeld van de Besi d'Héry, zijnde zeer laat-rijpend, het beste voor keukengebruik geschikt en, behalve na uitzonderlijk mooie, warme zomers, in de meeste jaren nimmer goed afrijpend tot een min of meer acceptabele handpeer.

Op de assortimentslijst van de fa. Visser te Naarden, daterende van 1938/39 wordt vermeld dat het als uitstekende stoofpeer te gebruiken is van januari tot april, dat ze pas op het laatst van oktober dient te worden geplukt. Maar, het meest interessante hier is dat deze boomkweker als synoniem voor deze peer IJzerpeer opgeeft, een naam die we ook al tegen kwamen op de veel oudere lijst uit 1865/66 van Elbert van Donkersgoed, op Schovenhorst, bij Putten.



fig. 2: IJsbout

In conclusie: onze eens zo bekende IJsbout zou wel eens de al veel eerder, vóór 1628 al in Bretagne gevonden en ooit kennelijk zowel in Frankrijk als Duitsland verspreide en beschreven Besi d'Héry kunnen zijn. En, dat deze aanvankelijk hier te lande ook als IJzerpeer gekend was.

Het feit dat deze in ons land, zoals ook trouwens door Knoop al was aangehaald op grond van ervaring met deze peer in de buurt van Parijs, in verreweg de meeste jaren eigenlijk alleen geschikt is voor keukengebruik, komt daarbij steeds weer naar voren.

Literatuur

1. Leroy, André, 1867: Dictionnaire de Pomologie, Tome 1^{er}, Poires
2. Diel, Aug. Friedr. Adr., 1807: Besy d' Hery, in: Versuch einer schematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten, sechstes Heft, Birnen, Seite 97
3. Jahn, J., E. Lucas, & J.G.C. Oberdieck, 1866: Illustriertes Handbuch der Obstkunde, fünfter Band, Birnen, no. 423, Wildling von Hery