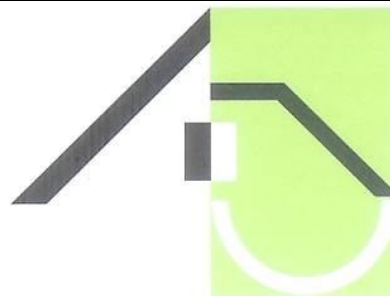


# BOERDERIJ & ERF

alblasserwaard - vijfheerenlanden



ONLINE NIEUWSBRIEF

17

juli 2014

## VOORAF

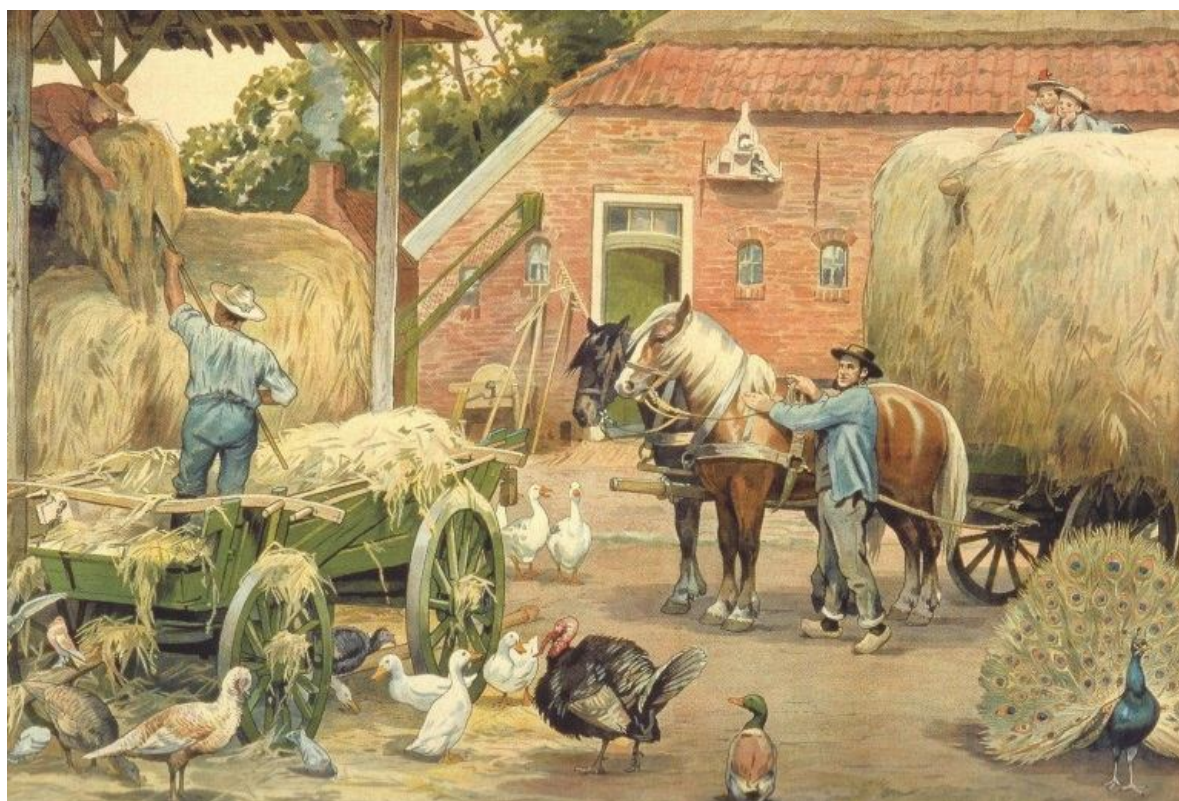
Het is zomer. Juli, hooimaand. Waar die naam vandaan komt is duidelijk. Vroeger werd er in juli volop gehooïd. Dat hooi was in de winter hard nodig om het vee te eten te geven. Nu, anno 2014 wordt er veel vroeger gehooïd. En zijn er veel meer mogelijkheden om het wintervoedsel voor de dieren te verzamelen. Zo zijn er heel veel verschillen merkbaar tussen vroeger en nu. Ook op het gebied van 'de boerderij'. Graag geef ik daaruit wat nadere informatie aan u door.

De volgende editie kunt u op zijn vroegst eind september tegemoet zien, want er moet ook weer worden gewerkt aan een geprinte versie. En zoals juli de hooimaand voor de boeren was, zo is augustus de vakantiemaand voor uw redacteur. Graag ga ik die maand eens naar het meest westelijke puntje van Europa, om te kijken of er in Ierland ook mooie boerderijen staan.

Dick de Jong, redactie

## ZOMERFRUIT

Op dit moment is er volop zomerfruit verkrijgbaar. En naarmate de weken verstrijken komt daar steeds meer bij. Het is oogsttijd. Wat er nu in de winkels wordt aangeboden is best gevarieerd. Die variatie was vroeger in de tijd van de 'eigen teelt' vele malen groter. Niet alleen de smaak van de teler speelde hierbij een rol, maar ook het tijdstip van consumptie. Veel boeren hielden vroeger bij het planten in hun moestuin, bessentuin en boomgaard rekening met de verschillende tijden van rijping. Ze plantten zoveel mogelijk diversiteit, waardoor ze lang van de opbrengst konden genieten. Daarnaast waren er manieren om het fruit geschikt te maken om het langere tijd te bewaren. Drogen, wecken, persen zijn daar de belangrijkste van. Daar kwam later het invriezen bij. Dat bewaren van fruit was belangrijk om in de winter voldoende 'vers' voedsel binnen te krijgen. Er is echter ook fruit dat direct na de pluk moet worden opgegeten. Daarover gaat dit artikel.



### HOOI

*Dit is weer zo'n typisch 'alledaags' woord, waarbij we helemaal niet nadenken waar het vandaan komt. Bedoeld wordt: gedroogd gras.*

*Het woord komt van houthouwen in de betekenis van hakken. Letterlijk betekent hooi dan ook: het afgehouden (afgemaaid) gras. Maar ook gras dat nog moet worden gemaaid draagt wel de naam hooi, maar dan vaak als hooigras.*

Schoolplaat van Cornelis Jetses.

## ZIGEUNERIN

Een handappel, die zo kort mogelijk na de pluk moet worden geconsumeerd. Volgens Rietsema (7<sup>e</sup> Rassenlijst voor fruit - 1954) is deze appel oorspronkelijk afkomstig uit Riga, bij de Oostzee, waar de appel werd gekweekt. De kweker was Gartendirektor Kuphaldt. De appel is rond 1895 door de boomkweker Vallen te Swalmen in Nederland ingevoerd.

Hij is half augustus plukrijp. Het begin van de pluk valt na de pluktijd van de Early Victoria en de Keswick Codlin, die nog vroeger zijn.



Doorplukken is bij deze appel gewenst, want de rode vruchten vallen snel af. De appel, moet bovendien snel na de pluk worden gegeten. De appel is het lekkerst als deze direct van de boom wordt gegeten. Een paar weken bewaren kan ook, maar in de tweede helft van september is het toch met de appel gebeurd. Doordat deze bij het bewaren vrij snel droog wordt is deze vooral geschikt als moesappel en maar matig als handappel.

De boom gedijt goed op klei- en zandgronden, maar ook op lichtere gronden voelt hij zich best thuis. De commerciële teelt in ons land vond alleen in Zeeland en in Limburg plaats. Maar het ras raakte in ongenade. Doordat de buitenkant veel belovend oogde en de appel bij de consumptie tegenviel kwam van overheidswege de waarschuwing dat dit ras 'het aanzien' van de andere rassen zou kunnen schaden. Een variant op: 'een appel

maakt de hele mand rot'. Toch hield het ras nog geruime tijd stand, waarschijnlijk omdat op het moment dat de Zigeunerin rijp is om te worden geplukt er een 'gat' in de appelaanvoer is. Dat laatste en het feit dat er zo vroeg appels geplukt konden worden was voor veel boeren aanleiding om in hun boomgaard een Zigeunerinnetje aan te planten. De boom gaf een regelmatige opbrengst en kende geen beurtjaren. Ongetwijfeld komt daar ook het fraaie uiterlijk bij. Maar dat uiterlijk staat, zoals reeds genoemd, niet in verhouding tot de tegenvallende innerlijke kwaliteit. De bedrieglijkheid van deze appel heeft dit ras bij teler en consument na een grote belangstelling impopulair gemaakt. Te geringe kwaliteit verpakt in een heel mooi jasje.

## KROOSJESPRUIM

Dit is een kleine pruimensoort, die al vanaf begin augustus eetrijp is. Er is een gele en een blauwe variant. Bij ons in de streek kwam vooral de blauwe veel voor. Het is een typische doorgeefboom. In geen enkel tuincentrum te koop, maar de boeren ruilden ze met elkaar tegen een andere boomsoort.

Verteld wordt dat de kroosjespruim destijds door de kruisvaarders is meegenomen uit klein-Azië. Andere bronnen vermelden dat de Romeinen het kroosje al kenden en overal in de door hun bezette gebieden aanplantten. Een andere bron noemt een transport door de Kelten vanuit de Kaukasus. Maar volgens archeologische vondsten groeide de kroosjespruim hier al in het stenen tijdperk (Geldrop en in het Zwarte Woud). Tenslotte nog de vermelding dat de Engelsen de kleine pruimensoort de naam damask Plum (*prunum damascunum*) geven, wat pruim uit Damascus betekent. Dit duidt er op dat wilde pruimen ook gecultiveerd werden in de oudheid rond de stad Damascus en dat ze in Engeland geïntroduceerd zijn door de Romeinen. Bij archeologische uitgravingen in Romeinse kampementen in Engeland heeft men veel pitten gevonden.

Het kroosje is het meest oorspronkelijke type pruim, maar wordt toch nog zelden in het wild aangetroffen. Vooral op oude boerenerven, ergens in een vergeten hoekje, willen ze nog wel eens staan. Daar werden ze, ondanks de erg kleine vruchten, toch gekweekt omdat er uiterst smakelijke jam van kan gemaakt worden.





Kroospruimen zijn rijk aan vitamine C en looizuur. Met veel suiker kan men ervan lekkere jam of gelei maken. Op alcohol gezet wordt het pruimenjenever. Van de bladeren kan thee getrokken worden die goed is tegen hoest.

Van het harde hout werden vroeger werktuigen, knopen en wandelstokken gemaakt.

De vruchten zijn er in allerlei kleuren. Er zijn verschillende kleurvariëteiten ontstaan en ze verschillen in grootte. Het gemeenschappelijke is de hartvorm van de vruchten. In de Betuwe werden rond 1900 drie soorten kroosjes onderscheiden. Het kroosje of de Sint Julienpruim, *Prunus Insititia*, is mogelijk de stamvader van onze pruimen.

## UIT HET NIEUWS

### AFTREKKOSTEN

Eigenaren van een monumentaal pand dat als Rijksmonument te boek staat kunt u, als het hun woonhuis/hoofdverblijf betreft, (een deel van) de onderhoudskosten als aftrekpost monumentuitgaven opvoeren bij uw jaarlijkse belastingaangifte.

De gemaakte onderhoudskosten zijn voor maximaal 80% aftrekbaar, maar kosten voor stucwerk en binnen schilderwerk zijn niet aftrekbaar.

Ook kan de aftrek alleen opgevoerd worden ten laste van het belastbaar inkomen. Het uiteindelijke resultaat van de aftrekpost hangt samen met de hoogte van het inkomen.

Iedereen die zijn aangifte al heeft ingediend en geen rekening heeft gehouden met deze

regeling, kan alsnog een gecorrigeerde aangifte of bezwaar indienen. Correctie door middel van bezwaar is nog tot vijf jaar terug door te voeren. Mocht een aanslag definitief vaststaan dan kunt u een verzoek om ambtshalve vermindering indienen.

Wij adviseren u: Informeer tijdig bij de belastingdienst.

### SCHENKINGEN

Als je vroeger gedurende 5 jaar een bedrag wilde schenken, moest dat via de notaris. Daar werd een akte opgemaakt en vervolgens was de gift aftrekbaar voor de belasting. Voordeel was dat de giften vrijgesteld waren van de drempel. Normaliter geldt er een drempel van 1% van het drempelinkomen met een minimum van € 60,-. Pas daarboven is de gift aftrekbaar. Met een notariële akte kon je de drempel omzeilen.

Bij ons in de streek was het de gewoonte om in de zomer kroosjespap te maken.

Dat was karnemelkse bloempap, ook wel kortweg bloempap genoemd, een oud-Nederlandse pap die (de naam zegt het al) gemaakt is van karnemelk en bloem.

De bloem moet in de kokende karnemelk worden verhit, want anders wordt deze niet gaar, onder toevoeging van wat zout om een al te flauwe smaak tegen te gaan. De pap wordt traditioneel warm gegeten met stroop, of met bruine of witte suiker.

### RECEPT:

Bij de expositie Hollandse Kost (enkele jaren terug in Museum De Koperen Knop) waren ook recepten in beeld gebracht. Een daarvan was dat van karnemelkse pap met kroosjespruimen. Dat was vroeger een luxe.

Roer in een pan met dikke bodem **60 gram bloem** en **± 0,1 liter karnemelk** tot een dik papje. Verdun het met **0,9 l karnemelk**. Breng de pap al roerende aan de kook en laat deze even doorkoken tot de bloem gaar is. Voeg tenslotte wat schoongewassen **kroosjespruimen** toe. Als u geen kroosjespruimen hebt kunt u ook gedroogde pruimen nemen, die u eerst een nacht in water moet weken en daarna nog een minuut of tien wellen (tegen de kook houden zonder dat het kookt). Lekker met een paar lepels **stroop**. Ook kunt u bij het maken van het papje een ei en wat kaneel toevoegen; dan smaakt de pap nog meer naar 'vroeger'.

Per 1 januari 2014 gelden andere regels. Je hoeft niet meer langs de notaris voor een jaarlijkse gift gedurende 5 jaar.

Er zijn formulieren op de site van de belastingdienst te downloaden die zowel door je zelf als door het goede doel moeten worden ingevuld. Op deze wijze kunnen goede doelen aantrekkelijker fondsen werven.

## MASTERPLAN

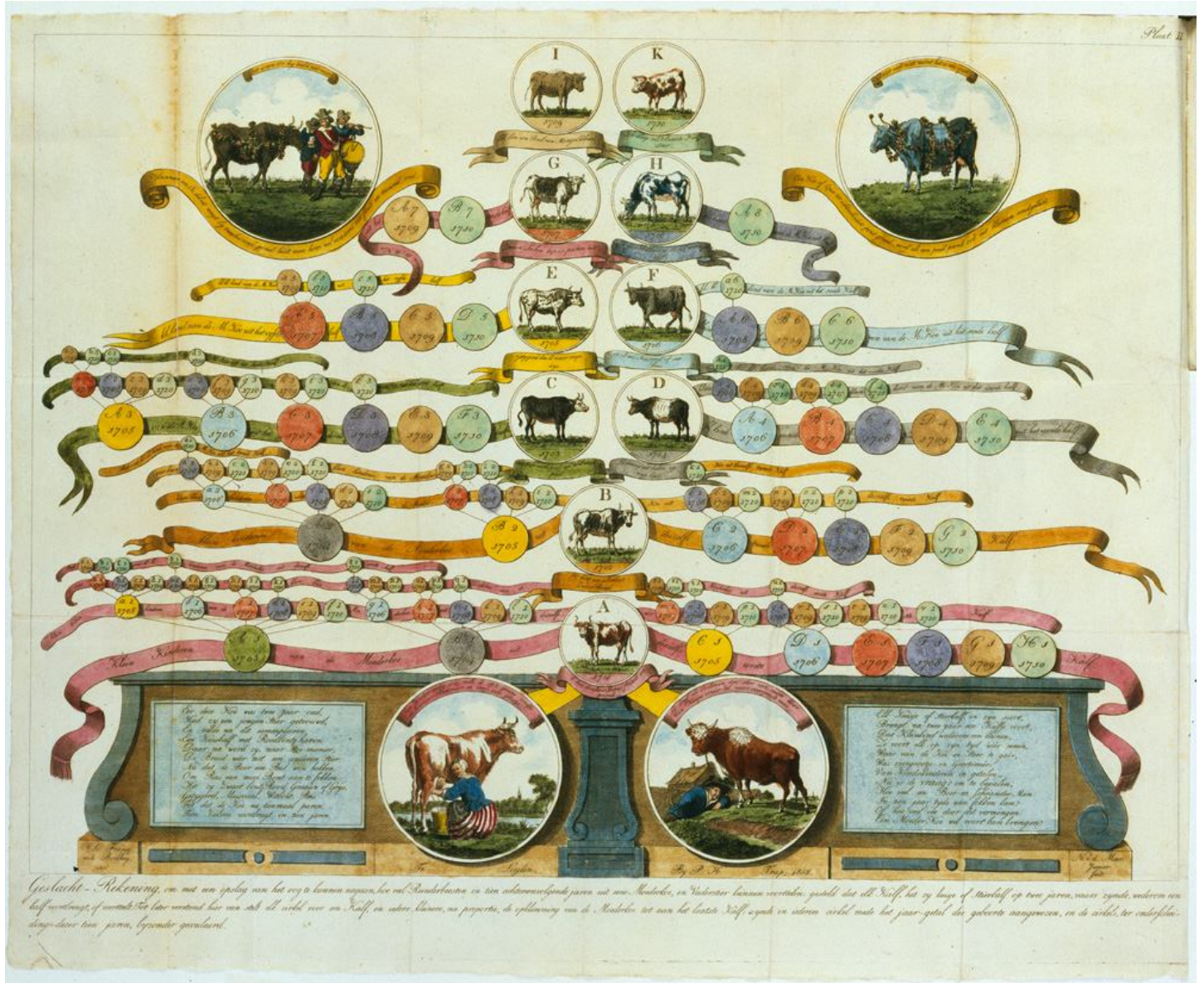
In het kader van het Masterplan zijn op dit moment de volgende acties nog in voorbereiding of in gang gezet:

- Aanschaf van een beeld- en verhalentafel voor educatie van de (school)jeugd.
- Fotoboek over de boerderijen in de streek, waarin herbestemming centraal zal staan.

- Publicatie over bijgebouwen, tuinen en erven.
- Vernieuwen website.
- Inventariseren van de waardevolle boerderijen, die niet als gemeentelijk, provinciaal of rijksmonument zijn geregistreerd.
- Overzicht samenstellen van de

- bestemmingsplannen per gemeenten en hier nadere advisering aan koppelen.
- Instelling online servicebureau.
- Folder samenstellen over serviceverlening en advisering.
- Kaarten uitwerken inzake toerisme en recreatie.
- Diverse andere zaken.

Een nieuwe algemene folder is intussen verschenen. Alle begunstigers krijgen deze bij de eerstkomende post toegestuurd. Iedereen die hiervan meerdere exemplaren wil hebben om Boerderij & Erf A-V nog meer onder de aandacht van het publiek te brengen, kan deze opvragen bij het secretariaat.



Bij een 'surftocht' op internet naar rundvee, kwam ineens deze fraaie prent naar voren, van J. le Franc van Berkhey.

SECRETARIAAT BOERDERIJ & ERF A-V  
 Sluis 57  
 2964 AT Groot-Ammers  
 0184-661425 / 06-53759618  
 secretariaat@boerderijnerf.nl  
 IBAN NL14RABO0325074739  
 website: WWW.BOERDERIJENERF.NL



Europees Landbouwfonds voor plattelandontwikkeling  
 Europa investeert in het platteland

REDACTIE EN SAMENSTELLING  
 Dick de Jong – Bureau Tekstwerk  
[ditekst@planet.nl](mailto:ditekst@planet.nl)

De eigendomsrechten van de illustraties kan niet worden achterhaald. Iedereen die meent rechten te hebben kan contact opnemen.