

# Voltooid verleden tijd ?

Tussen 1802 en 1807 werd door Jean Tranchot het gebied tussen Maas en Rijn in kaart gebracht. Uit deze zeer gedetailleerde landkaarten blijkt dat er rondom de meeste dorpen een flink aantal fruitboomgaarden te vinden waren. Tranchot kleurde deze gaarden lichtgroen en voorzag ze van regelmatige stipjes. Uit andere cijfers blijkt dat dit areaal aan grasland-fruitboomgaarden in de negentiende eeuw verder toenam. Rond 1870 was er 6000 hectare aan Limburgse fruitboomgaarden, rond 1920 was dat toegenomen tot zo'n 8000 hectare.



De reden hiervan lag in de toename van de veeteelt. Veel Limburgse boeren stapten in die tijd over van akkerbouw op veeteelt. De akkers veranderden hierbij in weilanden. In deze weilanden werden, net als in de traditionele 'hoeswei', fruitbomen geplaatst. Het gebruik van het land als weiland én als fruitboomgaard was mogelijk omdat het zg. hoogstamfruitbomen waren. Hierdoor kon het vee al grazend onder de bomen blijven doorlopen. De fruitopbrengst was in de negentiende eeuw per hectare echter maar matig, ongeveer 2000 à 3000 kg per hectare. Een huidige hectare fruitbomen levert tussen de 50.000 en 70.000 kg op.

Het rijpe fruit werd destijds niet geplukt, maar uit de bomen geschud. Dit fruit was dan vaak al 'op het hout' (dus nog hangend) verkocht aan fruithandelaren. Een deel van het fruit was voor eigen consumptie, maar het merendeel van het fruit ging naar de stroopkokerij. Het

bereiden van stroop was iets dat al bekend was bij de Germanen. Bij hen was het een methode om appels langdurig te kunnen bewaren. Niet-houdbare appels werd in brede, ondiepe potten gekookt tot het grootste deel van het vocht verdampt was. De overgebleven moes bevatte zodanig veel suikers, dat het lang houdbaar was. Later werd er een mengsel van appels en peren gebruikt voor de stroopfabricage, meestal in de verhouding van 3 peren op 1 appel. Het gekookte fruit werd na ongeveer zes uur eruit genomen en geperst zodat het vocht eruit liep. Dit vocht werd daarna verder ingekookt. Eenmaal goed ingedikt werd de stroperige massa eruit geschept en in zogenaamde baren (Keulse potten) gedaan om het zo te bewaren. Uit 100 kilo fruit werd zo ongeveer 10 kilo stroop gewonnen.

Vanaf de negentiende eeuw werd in de Europese landbouw de suikerbiet geteeld; een product dat sterk toenam na de afschaffing van de slavernij in 1833. De suikerbiet heeft vanaf ca. 1900 het gebruik van peren in de stroopfabricage grotendeels vervangen. Gedurende de negentiende eeuw werd de praktijk van het thuis stroopmaken gemechan-

seerd en namen kleine fabriekjes de stroopproductie over. Vrijwel ieder dorp in Zuid-Limburg en Midden-Limburg kende zijn eigen stroopfabriekje. Vele dorpen hadden er zelfs veel meer, zo is bekend van Eijsden dat hier 25 stroopfabriekjes waren. In 1889 waren er circa 300 stroopfabriekjes in Limburg, rond 1920 waren er nog slechts zes over; Canisius te Schinnen, Jacobs te Eysden, Nagelschmidt te Meerssen, Sicof te Beek, Solberg te Puth en Timson te Beesel. Anno 2007 zijn er nog twee stroopfabrieken over, 'Canisius' te Schinnen en 'Frumarco' te Reuver (uit een fusie van de voormalige stroopfabrieken uit Beesel en Beek).

Stroop is niet alleen op de boterham te vinden. In de Limburgse keuken werd en wordt stroop nog steeds veel gebruikt. Daarnaast wordt aan stroop van oudsher een gezonde en zelfs helende werking verbonden. Zo gaf een te hulp geroepen dokter ooit als advies aan de ouders van een ziek kind 'Geef hem maar stroop'. Waarschijnlijk had een dergelijk advies relatie met het hoge ijzergehalte van stroop. Dit ijzer was niet afkomstig van het fruit zelf, maar van de potten waarin het fruit werd gekookt. Toen in ijzeren potten werd gekookt, nam ook het ijzergehalte sterk af. Enkele stroopfabrikanten nog toevoegen van ijzer aan de appelstroop.



#### MEER INFORMATIE

Rijckheydt is de archiefdienst voor de gemeenten Brunssum, Gulpen-Wittern, Heerlen, Nuth, Simpelveld en Voerendaal en is het centrum bij uitstek als u meer wilt weten over de geschiedenis van deze regio. De studiezaal van Rijckheydt is geopend van dinsdag tot en met vrijdag van 10.00 tot 17.00 uur en op zaterdag van 12.00 tot 16.00 uur. In de maanden juli en augustus zijn wij op zaterdag gesloten. Kijkt u eens op [www.rijckheydt.nl](http://www.rijckheydt.nl) voor meer informatie.



**Rijck**heydt  
centrum voor  
regionale geschiedenis