

Toepassing van peren.

Het gebruik van de oude perenrassen heeft steeds de aandacht van het IPP er zijn ondertussen vele nieuwe toepassingen gevonden.

In Oostenrijk Engeland, Italië en Duitsland allerlei soorten perenwijn. De beste tot op heden is van bloedperen. Het maken van allerlei typen perenbrandewijn is overal bezig. Ook in Nederland is er belangstelling om er mee te beginnen. Ik krijg de peren niet verzameld en naar de destillateur gebracht. Hier is een iemand die zich daarmee kan belasten met het verzamelen van de productie gegeven uit de verschillende landen en het opstarten van een verwerking in Nederland..

De bloedperen verzamelen we in Regensburg ,. De collectie wordt daar ondertussen tegen de 80 verschillende rassen.



De bewering uit de pomologische wereld is steeds dat er in de bloedperen eigenlijk geen of weinig variatie in de rassen is wordt met bovenstaande foto weerlegt. De bomen zijn allemaal nog niet ouder dan drie jaar en dit zijn zo ongeveer de eerste vruchten. Ook in het sap is veel verschil

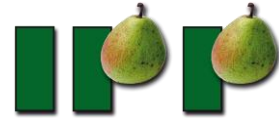


De smaak kan ik hier niet neerzetten maar de meeste die er nu zijn, zijn te hard. Maar boven staan er 7 en er groeien 70 dus er komt nog wat aan. De rassenlijst is beschikbaar. We zoeken nu een plaats voor een tweede collectie in Nederland. De gesprekken daarover vlotten goed.

Het doel van de bloedperen collectie. De rassen borgen en toepassing ontdekken en bekend maken.

De oude peren rassen. Eerst een kort verhaal en dan een verrassende conclusie.

In het perenproject was ons bekend dat tot ver na Pinksteren peren gegeten werden. In de literatuur en via overlevering had ik ontdekt dat een oude manier van bewaren Het bedekken met droge turf was. Vastgesteld was al dat wassen met borax en op een koele plaats de peren april niet haalden.



De president van het IPP alias Josef Wittmann had een partij St. Remy op zorgvuldige wijze opgeslagen onder droge potgrond. Op 15 juni 2020 gaf hij mij 20 volledig in goede staat verkeerde peren. Deze heb ik gekookt samen met spek en witte bonen. Prima smaak.

In alle oude kookboeken waarvan de oudste teruggaan tot 1500. (de Romeinse en Griekse geschriften buiten beschouwing) wordt alleen maar gesproken over de diners van de gegoede burgerij. Uit Franse Duitse en enkel Nederlandse bronnen weten we dat peren het voedsel voor de dieren en de knechten was.

Een recente aanwijzing heb ik gevonden in het boekje "Munsterlander Allerlei" van R.A.Krewett. Eten in het Munsterland vanaf de tijd van de Romeinen.

Op blz. 60 schrijft hij (vertaald uit het Duits):

"Als de voorraad spek en vet in oktober opraaakte begon het zgn. Allerheiligen vasten, deze werd meer gevreesd dan het vasten voor de Pasen. Men redde zich dan met "Boomspeck". dat betekend met appels en peren."

Dit was dus voor de aardappeltijd.

Een tweede aanwijzing komt van een bekende Nederlandse pomoloog die mij met de kritiek op het volgens hem volkomen dwaze perenproject zei die oude peren zijn gewoon rassen die in Holland niet rijpwillen worden.

Ik schakelde . Als dus de stoofperen geogst worden dan zijn ze dus niet rijp en door koken kun je ze eten..

Op 25 juni was ik thuis en ik plukte van de Brederode de jonge vrij kleine peren. Ik heb ze in vieren gesneden de klokhuizen verwijderd ze gekookt en vervolgens samen met een dikke rollade in de oven gezet. Geen suiker geen wijn geen kaneel alleen het braadvet van de rollade.

Bij maaltijd waren 5 getuigen aanwezig. Er waren na afloop nog wat aardappels over. Het smaakte uitstekend. Dat bewijst dat de vruchten van de oude perenrassen het hele jaar rond kunnen worden gebruikt.

In de volgende perenrecepten ontbreekt veel :

- 1 wel Ras werd gebruikt.
- 2 In welke tijd van het jaar is het gerecht gemaakt.
- 3 De meeste recepten zijn vrij recent tot 1930 daarna alleen desserts met peren.

Oftewel voor ons ligt het proefveld onontgonnen.

Zolang er niets gebeurt is alles mogelijk zei Graham Green.

Ik begin met no 1

Peren in overvloed (1920)

DE KOSTELIJKE PEREN-overvloed van deze herfst, brengt er ons a.h.w. vanzelf toe, de vruchten in allerlei vorm te gebruiken. Voor een toetje b.v. is de sappige, geurige handpeer heel geschikt.

Wie ze bovendien graag voor de winter wil bewaren, kan ze op de gewone manier conserveren, d.w.z. wecken in een suikerstroop gedurende 1 uur a 3 kwartier bij een temperatuur van 80 a 90 gr.



(dit hangt van de rijpheid der vruchten af) en aan dat suikerstroopje desverkiezend een kwart of half vanille stokje toevoegen, waardoor het aroma der vruchten nog fijner wordt.

Ook zonder pasteuriseren echter, kan men peren overhouden door ze. als zoetzuur in te maken, hetgeen ook bijzonder smakelijk is

Bitterkoekjesgriesmeel met vruchtensaus en perencompôte is een zeer fijne combinatie.

stukje citroenschil. 1 ei, wat zout. Voor de garnering: 4 a 5 peren, wat water, suiker en een stukje vanille of citroenschil, een paar eetlepels bessengelei, wat sago.

Breng de melk met het smaakje langzaam aan de kook. Vermeng het griesmeel met de suiker en strooi het mengsel roerende in de kokende melk. Voeg de in kleine stukjes gebroken bitterkoekjes toe en laat het mengsel onder roeren op een zacht vuur gaar worden in plm. 10 minuten. Roer er van het vuur de losgeklopte eierdooier doorheen en schep er, wanneer de massa wat bekoeld is, het of aardappelmeel en vermeng het, onder kloppen met een garde, met de bessengelei. Giet de saus om de pudding en leg er de peren omheen.

No2 Vruchtenglorie (4 personen)

4 mooie, sappige handperen, 2 repen pure chocolade, een achtste liter slagroom, wat groene (reine claudes) of gele pruimen- of abrikozenjam, een stukje vanille of citroenschil, water, suiker, een paar chocoladeblaadjes of wat chocoladehagelslag. Bereid van de peren een compote met behulp van een suikerstroopje, vanille of citroenschil, zoals in het vorige recept beschreven. Smelt de in stukken gebroken repen op de damp van kokend water, laat de massa wat bekoelen en vermeng ze met het grootste gedeelte van de slagroom, die met wat suiker is stijfgeklopt. Verdeel de crème over vier wijde glazen en plaats telkens 2 perenhelften, waarvan de holtes met een beetje jam zijn gevuld, en die weer in hun oorspronkelijke vorm tegen elkaar zijn gelegd, met de punten naar boven, in de glazen. Spuit bovenop de punten der peren een kleine hoeveelheid slagroom, steek er, bij wijze van 2 steeltjes, een stukje van een chocoladeblaadje in of garneer de slagroom met een beetje chocoladehagelslag.

PEREI en nog eens PEREN...

PROFITEER VAN DE OVERVLOED.

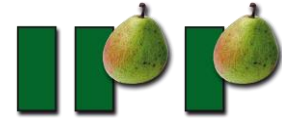
Commentaar.

Het is een ouderwets recept. Een manier om de peren in het zoetzuur te zetten is er ook. wanneer de leze aanvulling wil of een idee heeft. Ik zou willen weten welk ras is hier nou optimaal geschikt voor. Voor het op zoetzuur zetten is de Jodenpeer zeer geschikt.

No 3

Het konfijten van peren

Konfijten is het conserveren van fruit door het in te leggen in suiker. Lagere vruchtensuikers worden door de juiste omstandigheden van temperatuur, vochtigheid en bescherming tegen micro-organismen na verloop van tijd omgezet tot hogere suikers.



Mevr. K. A. f. Kl. te St. Het best neemt men voor het confijten van peren, kleine peren. Men schilt ze, snijdt ze in tweeën of vieren al naar de grootte, doet er de klokhuizen al of niet uit en werpt ze in koud water. Daarna worden ze geblancheerd, d. i. men legt ze een 5 min. in kokend water giet dit er af en overspoelt ze met koud water. Men bereidt een siroop van 1/2 pond (500 gr) suiker op een bierglas kookwater per pond vruchten. Zoodra de suiker gesmolten is doet men de peren in de nog koude oplossing, want kookt men de siroop eerst, dan blijven de peren hard.

Nu kookt men de peren op een flink vuur op zijn minst een uur. Men kan er een geraspte citroenschil bijdoen, wat kaneel of kruidnagel, om den eenigszins flauwen smaak te verbeteren.

Men bewaart ze in uitgezwavelde flesschen, die men met nat perkamentpapier sluit, terwijl men een rond, in een 10 % op lossing van Salicyl gedoopt, perkament papier onmiddellijk op de vruchten legt.

O. A. CORVER.

No 4

OP HEETERDAAD BETRAPT.

De lieer J. A. Boortjes te Tiel schrijft over dit onderwerp het volgende in het Tijdschrift over Plantenziekten.

„Wie? De egel. En waaraan maakte hij zich schuldig? Aan het rooven van peren, 't Geval droeg zich toe als volgt.„Aan een Zuidmuur staan eenige peren in den vorm van verticale snoeren, welker vruchten zich condeeraan slechts één d.M. van den grond bevinden, ja enkele rusten zelfs op de aarde. Voor eenige dagen merkte ik, dat enkele den grond rakendc vruchten (var. Bergamotte Esperen) waren afgerukten gedeeltelijk opgegeten. Den volgenden dag had't zelfde plaats met andere vruchten en de daaropvolgende dagen bleken ook vruchten van de Louise bonne d'Avranchesin proef genomen te zijn en niet alleen de op den grond hangende, doch ook de wat hooger geplaatste. O. T.) „Wie zou de schuldige zijn? Aanvankelijk dacht ik aan muizen en ratten, doch de tandindrucksels leken mij te groot. Op een der volgende avonden dat ik langs de peren liep, zag ik een paar donkere gedaanten zich voortbewegen en zich begeven inde richting der snoeren. Ik wachtte eenige oogenblikken en zag nu dat een moederegel met een paar jongen zich naar de Bergamotten richtten, deze even besnuffelden, doch ze blijkbaar niet meer van hun gading vonden. Althans ze trokken naar de Louise bonne, vonden nog een paar van den vorigen maaltijd overgebleven stukken, die ze gretig verorberden en daarop richtt cde moeder zich wat overeind en deed zich te goed aan eenv oor de jongen onbereikbare vrucht.~t Slot van de geschiedenis was, dat defamilie moeder met drie kinderen in een emmer werd gezet met de bedoeling ze na korten tijd op een verwijderd plekje de vrijheid te hergeven, wat gebeurde. Mama Egel had intusschen in die kort stondige gevangenschap een harer jongen waarvan de lengte reeds meer dan 1 d.M. be -droeg nagenoeg geheel opgepeuzeld.”