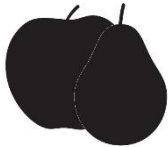


## Peer: Beurré d'Enghien



<b>Vruchtvorm</b>	Tol- tot bijna kegelvormige, vaak licht asymmetrische vruchten.
<b>Vruchtgrootte</b>	Gemiddeld tot groot. Breedte 55 à 65 mm, hoogte 65 à 90 mm. Massa 120 – 200 g.
<b>Schil</b>	Droog en fijn ruw aanvoelend. Grondkleur geelgroen, nagenoeg volledig bedekt door bronskleurige roest met daarin een hoge dichtheid aan bleke, onregelmatige schilstipjes. Sommige beschrijvingen maken gewag van een rode blos, maar die komt niet voor bij de door ons beschreven vruchten. Taai en onaangenaam bij eten.
<b>Vruchtvlees (geur, smaak)</b>	Amper geur. Vruchtvlees gebroken wit met steencellen rond het klokhuis. Matig sappig en vrij hard vruchtvlees, zweem van wrangheid en neutraal aroma.
<b>Steel &amp; kelk</b>	Lange, forse, naar boven toe geleidelijk verdikkende, groenbruine steel met onregelmatige lenticellen. Steel lichtscheef ingeplant in matig verzonken, knobbelige steelholte. Halfopen kelk in brede, matig diepe kelkholte.

<b>Boomkenmerken</b>	
<b>Oogsttijdstip</b>	Oktober, rijpend tot in december.
<b>Gebruik / Bewaring</b>	Matige (geschilde) handpeer.
<b>Herkomst</b>	Omstreeks 1923 gewonnen door de bekende fruitboomkweker Van Mons in Enghien (Edingen), een Henegouwse stad in het Denderbekken. Onder pomologen heerst enige verwarring over wat nu de exacte Beurré d'Enghien is. De hier beschreven vruchten zijn afkomstig van enthout van de NBS.
<b>Naamgeving</b>	Verwijzend naar de textuur (die in de praktijk minder boterachtig is dan verwacht) van de vrucht en de plaats van oorsprong.



Project fruitvondelingen Dender- en Scheldestreek