

Peer: Bruinpeer



Vruchtvorm	Regelmatig, afgeplat bolvormig, sommige vruchten kunnen voor appel doorgaan. Compact, symmetrisch en zwak (vijf)hoekig in doorsnede.
Vruchtgrootte	Gemiddeld groot. Breedte tussen 75 mm en 80 mm, hoogte om en bij 65 mm. Vruchtmassa ongeveer 210 à 250 g.
Schil	Droog en matig glanzend, zeer licht ruw. Geelgroene grondkleur met oranje- tot bordeauxrode blos die soms bijna de hele vrucht omgeeft. In de blos veel ronde, witgrijze stippen (sterrenhemel), talrijker richting kelk. In meer of mindere mate kaneelkleurige roest in en rond kelkholte. In tegenstelling tot veel andere peren helemaal niet storend bij eten en zelfs aangenaam en smaakvol.
Vruchtvlees (geur, smaak)	Eerder zwakke, zoetige geur. Vruchtvlees glazig, korrelig, groenig wit. Zeer vast en sappig, krakend. Zoet en zeer aromatisch. Matig bruin verkleurend.
Steel & kelk	Verzonken steelholte. Matig dikke tot ronduit dikke, vlezige, min of meer recht ingeplante steel, om en bij 25 mm à 30 mm lang. Doorgaans forse vleesknobbel aan inplantingsplaats. Gesloten kelk met matig lange kelkblaadjes in ondiepe, brede en geribbelde kelkholte, soms met onregelmatige, kleine knobbeltjes.

Boomkenmerken	Eenjarige twijgen bruin tot roodbruin. Talrijke, ovale tot langgerekte witgrijze lenticellen. Bladeren gemiddeld groot, eivormig tot ovaal met spitse top. Bovenzijde matig glanzend donkergroen. Bladrand redelijk grof gekarteld / gezaagd. Lichtgroene, vaak bijna volledig rood aangelopen, korte tot gemiddeld lange bladsteel, maximaal even lang als helft bladsteel. Bladschede intens rood, donzig behaard bij jonge scheuten. Gezonde en hoog opgaande boomgaardvariëteit, weliswaar gevoelig voor roest op de bladeren.
Oogsttijdstip	Vanaf eerste helft oktober.
Gebruik / Bewaring	Hoewel zeker bruikbaar bij allerhande toepassingen in de keuken, is dit een uitzonderlijke handpeer met een onvergelykbare smaak. Ongeschild te eten als een appel. Verdient meer aandacht. Bewaarbaarheid is matig: de peertjes verkleuren naar geel en worden dan snel beurs. Best tijdig rechtstreeks van boom te consumeren.
Herkomst	Een moeilijke kwestie. De Bruinpeer zou ontstaan zijn in de kloostertuin van de <i>Zusters van Sint-Vincentius à Paulo</i> te Gijzegem. Afgaande op de beschrijving en smaak van de vrucht, zou het zeker kunnen dat dit dezelfde variëteit is als de Bretanjepeer ('Bretanjekes'), Paddepeer en Sint-Maartenspeer. Bij proeven met de ogen dicht zijn ze niet uit elkaar te halen, maar de beschreven Bruinperen zijn wel gemiddeld groter en vertonen verschillen in o.a. vruchtsteel en vruchtvorm (Bretanjekes zijn soms ook eerder tolvormig). Mogelijks gaat het hier om mutaties, of veroorzaken andere onderstammen subtiele variaties in habitus. Bomen van deze cluster werden gevonden in Schoonaarde, Gijzegem (Bruinpeer), Oudegem (Paddepeer en Bretanjekes), Denderbelle (Sint-Maartenspeertjes) en Herdersem. De verspreiding concentreert zich in de regio tussen Aalst en Dendermonde.
Naamgeving	Onbekend. 'Bretanjekes' werden eerder beschreven in <i>Pomologia</i> 2005/1, waar ook melding wordt gemaakt van bomen te Mespelare, Schoonaarde en Hofstade.

