

William, Willem en ik.

In Nieuw en St.Joostland was een boomgaard en daar stond een rij Williams perebomen. Die rij diende om de andere peren te bevruchten. Omdat ik had gelezen dat je van die peren een heerlijke likeur kunt maken, of eigenlijk een vruchtendiestil-
laat, kocht ik alle peren van de fruitkweker op conditie dat hij ze niet zou plukken. Een paar keer per week kwam ik ze oprapen, want als ze echt aan de boom zijn gerijpt vallen ze.



Prachtige peren, geel met een rood
blosje en rond het klokhuis al een
beetje buikziek Op dat moment heb-

ben ze een maximum aan aroma. Na een tijdje stonden er in de garage een aantal plastic vaten met pulp te gisten, wel 150 kilo!

Dat moest gedestilleerd worden, maar daar wist ik toen nog niet zo veel van, gelukkig kende ik Willem van de Velde uit Vught en die had een grote ketel met roermechanisme. Stook je zonder te roeren dan zullen de vaste stoffen aanbranden en die smaak raak je nooit meer kwijt.

Wanneer je geen roermechanisme hebt pers dan de pulp uit en destilleer het sap. Perenpulp pers je het makkelijkst als je er wat ruwe stof door mengt, zoals fijn gehakt en uitgekookt stro.

De eerste keer stook je lang door, tot er bijna nog alleen maar water uit komt.

Dan ga je fijn stoken. Eerst komt er vrij neutrale alcohol uit, telkens even proeven en dan, ineens komt dat prachtige williamsbouquet! Dat gaat vrij lang door, maar stopt op een zeker moment.

Dan komen de fozels en harde smaken.

Meet het alcoholgehalte van die lekkere fractie en meet het volume.

Rekenvoorbeeld.

Stel je hebt 4 liter van 60%, je wilt naar 40%. Hoeveel water moet er bij?

$60/40 \times 4 = 6$ $6 - 4 = 2$ liter

Die 2 liter kun je gebruiken om suiker op te lossen, als je een zoete drank wilt. Hoeveel suiker is een kwestie van smaak. Ik gebruik meestal voor zoete likeur 200 g per liter.

In Duitsland mag men geen suiker toevoegen, in Frankrijk wel.

Enfin, Willem en ik stookten door tot diep in de nacht en toen hadden we elk 5 liter van die heerlijke likeur.

Jammer genoeg heeft de fruitkweker alle bomen gerooid. Daarna heb ik ze wel eens op de fruitveiling gekocht, maar die waren zo groen als gras en hadden zeer weinig aroma. Ten einde raad heb ik toen maar zelf zo'n boom geplant en dit jaar was de oogst 10 kg en dat leverde 1 liter likeur op.

Nu wil er meer gaan planten en gelukkig heeft de Stichting ter Bevordering van de Fruitcultuur toegezegd te helpen. Bennie: bedankt!

