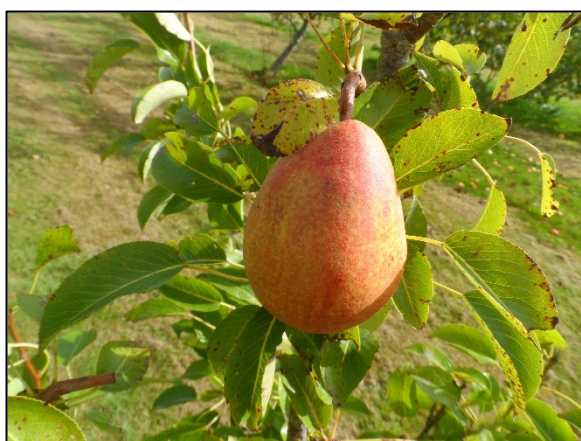


Bonne Louise pære

Karsten Hansen: "Pærevælling" – 2 af 11



Bonne Louise med kirken i baggrunden



Bonne Louise

I bogen "Den danske frugthave" fra 1871, som pastor Wøldike fra Øster Hornum skrev en del af, omtales Bonne Louise d'Avranches, som er sortens fulde navn. Da sorten blev navngivet i 1788 af en fransk adelsmand som havde købt den have modertræets stod i, fandtes der allerede et par andre pærer, som kaldtes Bonne Louise. Da herremandens kone nu også skulle have en pære opkaldt efter sig fik den stednavnet med

for at undgå forvekslinger. Den kom til Danmark senest i 1840, men er ikke beskrevet i Danmark tidligere end 1871.

Pastor Wøldike kendte selvklart den fortrinlige pære fra Normandiet og havde den i haven i Øster Hornum. I dag er Bonne Louise tilbage i Wøldikes have Øster Hornum og vi kan glæde os over en stor og smuk pære med stærk rød solside. Den er sprød

og fuldt saftig og har en behagelig sød smag. Den modner sidst i september og bør plukkes lidt før modenhed hvis den skal gemmes i de få uger det er muligt. Ved kølelagring kan den holde til marts.

Træet er ikke det sundeste, men i 1937 skrev frugtprofessor Anton Pedersen at Bonne Louise tåler sprøjtningerne godt!! og det er da altid noget. Bonne Louise har været dyrket vældig meget i Danmark og var i mellemkrigstiden en af de alermest dyrkede sorter.

På Wøldikes tid i 1860'erne var den ganske ny og ukendt – og endnu et eksempel på de gamle "frugtvenners" store arbejde for at styrke og forbedre dansk frugtavl. Vi spiser stadig af deres arbejde.