

Mouille Bouche pæren

Karsen Hansen: "Pærevælling" – 10 af 11



Mouille Bouche



Mouille Bouche

Da pastor Wøldikes frugthave var på sit højeste i 1860'erne stod der 278 pæresorter i samlingen. I dag ser vi det antal som nærmest astronomisk – vi har kun ganske få pæresorter i det danske frugtsortiment. Mouille Bouche pæren er absolut ikke kendt i Danmark i dag, men da Wøldike havde sorten i Øster Hornum, har Wøldikes haves venner hentet sorten til landet igen. Sorten er beskrevet fra Frankrig siden 1628, men Øster Hornums træ er fundet i Norge.

På nordsiden af Sognefjorden findes en samling kaldet Norsk Frugtmuseum, og herfra har vi modtaget sorten. Der er siden sendt podekviste til en del andre europæiske samlinger fra Øster Hornum. Det har nemlig vist sig at de fleste europæiske samlinger har "noget andet" end den sort, som blev beskrevet i 1628.

Mouille Bouche pæren er kraftigt voksende, og træet er gennemgående sundt. Træerne bliver middelstore og bør sikkert beskæres en del, hvis man skal have glæde af alle frugterne. Mouille Bouche er ikke gammel, når den bærer, og det ser ud til, at den giver frugt hvert år.

Pærerne er rundagtige, 5-6 cm i diameter når de er størst og med en ret kraftig stilk, som er lige indledet i frugten. Kødet er hvidt, fuldt saftigt og sødt. Det er nok derfor Wøldike (og H. C. Bredsted, som han samarbejdede med) kaldte sorten for mundvandspære. Huden er græsgrøn, og solsiden opnår i gode somre en smuk rødbrun farve.

Mouille Bouche er moden sidst i september og kan holde sig op mod en måned hvis den plukkes rettidigt. Pæren blev første gang beskrevet i Danmark i 1871 i bogen "Den danske frugthave", som Wøldike var medredaktør af. Her beskrives

at sorten er gammelkendt i Danmark og at den er ”for god til at fortrænges af nye sorter, som nu importeres”. I dag, 150 år efter at det blev skrevet, er vi meget enige i at Mouille Bouche er alt for god til at fortrænges af nye pæresorter. Det er for alvor en ”Mundvandspære”.