

# Den gamle Prinsessebønne

Prinsessebønnen er lille, rund og gyldenbrun - en af de tidligst modne tørrebønner (og derfor ikke at anbefale til frisk konsum, da den så hurtigt bliver sej i bælggen). Den kogte bønne har en god størrelse til f.eks. chiliretter, især hvis nogen i familien føler at de større, melede bønner "vokser i munden".



Prinsessebønne tv. og Parfree's Dragon-Tongue th. foto: Lila Towle

Prinsessebønnen nævnes mig bekendt første gang omkring 1900, af Lærer Grønvald-Fynbo, Vammen pr. Viborg (i øvrigt min nabolandsby), i 1. oplag af sin lille bog "Praktisk havebog for danske hjem - med et tillæg om grønt- og frugtretter af Fru Laura Buxbom". Bogen kan lånes hos Statsbiblioteket. I afsnittet "Krybbønner" skriver Lærer Grønvald-Fynbo, at "prinsessebønnen er Brun af Farve og meget haardfør, hvorfor den kan lægges meget tidligt og derved give tidlig Høst. Den egner sig udmærket til Saltning." (Jeg er ikke klar over, hvilken del af bønningen der salttes - bælggen eller selve frøet? - da Fru Buxbom ikke giver anvisning herom).

I "Landøkonomisk Køkkenhavedrift", udgivet af Hjørring Amts Havebrugsudvalg i 1928, er Prinsessen "den eneste hær kendte sort af ærtebønne eller brun bønne, hvis frø benyttes i moden tilstand". "Landbohaven", 1944, nævner Prinsessen som en dansk pendant til den udmærkede svenske bønne Stella, og i "Køkkenurter" fra samme tid skriver man, at Prinsessen er "den bedst egnede til Kogning" og dyrkes og tørres som gule

ærter. Den seneste bog i min historiske samling, Olsens Enke 150 års jubilæumsfrøkatalog fra 1954 (et gedigent værk med stregtegninger af firmaets forskellige ejendomme og produktioner) finder man "287 prinsessebønne, Stella", der er "sund, kraftig, noget sildig og anvendes i husholdningen som brune bønner".

Frøsamlerne har fået prinsessebønnen af en familie ved Mariager, der har været vegetarer i flere slægtled og har dyrket den i mange år. Vi har derfor grund til at tro, at den er den samme sort, som den der beskrives i havebøgerne. Om den oprindeligt kom fra Sverige, eller evt. fra Holland, ved vi dog ikke.

Det ville glæde os i arbejdet med at udbygge vores græsrods-genbank, hvis nogle af Centrets medlemmer, der afprøver prinsessebønnen, også ville melde sig som "adoptivforælder", når de har forsøgt sig som frøavler.

Frøene holder sig i flere år, hvis de tørres godt (indtil man ikke kan lave et mærke i dem med en fingernegl) og opbevares koldt - så man forpligter sig ikke til at dyrke/høste "Prinsessen" hvert år. Interesserede kan henvende sig til vores ært- og bønneansvarlig: Molly Hougaard, Gjerrild Bygade 50, 8500 Grenå, tlf. 8638 4848.

Lila Towle, Frøsamlerne

## Prøv selv Prinsesse-bønnen

Lila har doneret en pose Prinsessebønner. Så medlemmer, der vil prøve, at dyrke egne tørrebønner kan få en portion frø. Portionerne bliver 20-30 frø afhængig af hvor mange interesserede der er. Man skal selv gemme frø til næste år. Vi vil være taknemmelige hvis nogle deler frøhøsten med andre og sender nogle bønner retur - men det er ikke en betingelse.

### Bestil senest 1. maj

Send 7 stk 4,50 kr frimærker for en portion Prinsessebønner til:  
Center for Biodiversitet  
Hvejselvej 127, 7300 Jelling

**Husk:** navn, adresse og medlemsnr.

Tilbudet gælder kun private medlemmer, der har betalt kontingent for 2004