



Pyrus communis 'Beurré Hardy'



Højde	4-8 m
Bredde	3-7m
Trækron	narrow pyramidal, half-open crown
Bark og grene	brown
Blad	green
Blomster	white, flowers in April
Frugter	edible fruits, green brown, rust brown
Torne	ingen
Toksicitet	normalt ikke giftigt for mennesker, (store) kæledyr og husdyr
Jordtype	clayed soil, loamy soil, sandy soil, calcareous soil
Krav til vækststedet	Tåler halvhærdning
vinterhårdhed	5b (-26,0 til -23,4 °C)
Vindbestandighed	good, also on the coast
Øvrige modstandsdygtigheder	modstandsdygtig mod frost (vinterfasthed 1 til 6), modstandsdygtig mod vind
Faunatræ	modstandsdygtig mod frost (vinterfasthed 1 til 6), modstandsdygtig mod vind, træ med næring til fugle
Anvendelse	lille have, patiohaver
Form	højstammet frugttræ, halvstammet frugttræ, espalierfrugt

'Beurré Hardy' er et stærktvoksende pæretre med en ret smal pyramideformet, halvåben krone på 4-8 m i højden. Stammen forgrener sig ikke særlig kraftigt. Træet blomstrer i anden halvdel af april med hvide blomster. 'Beurré Hardy' er ikke selvbestøvende, hvilket betyder, at der skal stå et træ af en anden pæresort i nærheden for at få god frugt. Her bruges fortrinsvis 'Charneux', 'Doyenné du Comice' eller 'Gieser Wildeman'. Pærene fra 'Beurré Hardy' er store og har et fast, grønbrunt til rustfarvet skind. Kødet er blødt og saftigt. Beurré kommer af det franske beurre, som betyder smør, og henviser til kødets blødhed. Smagen er meget behagelig sød og aromatisk. Pærene er klar til plukning i anden halvdel af september. Det er en typisk håndpære med kort holdbarhed, som primært er egnet til direkte forbrug. Den har vekslende frugtsætning, så årlig rig frugtsætning er ikke garanteret.

_. 'Beurré Hardy' blev udvalgt af den franske planteskolegartner M. Bonnet, Boulogne-sur-Mer, omkring 1820 og kom på markedet ca. 10 år senere.

Hårdførhedszone 5b .