



Pyrus communis 'Beurré Hardy'



Høyde	4-8 m
Bredde	3-7m
Krone	narrow pyramidal, half-open crown
Bark og grener	brown
Blad	green
Blomster	white, flowers in April
Frukter	edible fruits, green brown, rust brown
Torner	Ingen
Giftighet	vanligvis ikke giftig for mennesker, (store) kjæledyr og husdyr
Jordtype	clayed soil, loamy soil, sandy soil, calcareous soil
Belegning	tåler delvis belegning
Vinterherdighetssone	5b (-26,0 til -23,4 °C)
Vindmotstand	good, also on the coast
Andre motstander	motstandsdyktig mot frost (WH 1 - 6), kan tåle vind
Faunatre	motstandsdyktig mot frost (WH 1 - 6), kan tåle vind, gir mat til fugler
Anvendelse	små hager, terrassehager
Form	klarestamme frukttre, halvstamme frukttre, espalier frukttre

'Beurré Hardy' er et kraftigvoksende pæretre med en ganske smal pyramideformet, halvåpen krone på 4-8 m høyde. Stammegrenene forgrener seg ikke veldig sterkt. Treet blomstrer i andre halvdel av april med hvite blomster. 'Beurré Hardy' er ikke selvbestøvende, noe som betyr at det bør stå et tre av en annen pæresort i nærheten for å få god fruktsetting. Til dette brukes fortrinnsvis 'Charneux', 'Doyenné du Comice' eller 'Gieser Wildeman'. Pærene til 'Beurré Hardy' er store og har et fast, grønnbrunt til rustfarget skall. Kjøttet er mykt og saftig. Beurré kommer fra fransk beurre, som betyr smør, og henspiller på fruktkjøttets mykhet. Smaken er svært behagelig søt og aromatisk. Pærene er klare for plukking i andre halvdel av september. Det er en typisk håndpære med kort holdbarhet, hovedsakelig egnet for direkte konsum. Frukten har vekslende årganger, så det er ikke garantert at den gir rik frukt hvert år.

. 'Beurré Hardy' ble valgt ut av den franske planteskolen M. Bonnet, Boulogne-sur-Mer, rundt 1820 og kom på markedet ca. 10 år senere. Herdighetssone 5b.