

Orienterende sortsforsøg med pærer

Ved J. VITTRUP CHRISTENSEN og P. MOLLS RASMUSSEN

580. beretning fra Statens Forsøgsvirksomhed i Plantekultur

I nærværende beretning meddeles de foreløbige resultater for årene 1946—57 af et sortsforsøg med 46 pæresorter ved statens forsøgsstation, Blangstedgaard. Forsøgets formål er navnlig at belyse sorternes kvalitet og holdbarhed, men samtidig at give et skøn over frugtbarheden.

Beretningen er udarbejdet af assistenterne *J. Vittrup Christensen* og *P. Molls Rasmussen*.

Forstanderne ved Statens Forsøgsvirksomhed i Plantekultur

INDHOLD

	Side
Indledning	134
Almindelige oplysninger om pæredyrkning og omsætning	135
Sortiment, forsøgsplan m. m.	136
Forsøgsresultater	138
Frugtudbytte og frugtstørrelse	139
Holdbarhed	139
Sortsbeskrivelse	142
Sammendrag og konklusion	169
Summary	171

Indledning

I de danske frugtavlfsforsøg har æblerne naturligt indtaget en dominerende plads, men efterhånden er også de andre frugtarter kommet godt med. I forsøgene ved Blangstedgaard indgår pærerne nu i betydeligt omfang, og af allerede offentliggjorte forsøgsresultater med denne frugtart kan nævnes beretningerne nr. 465 og 575 om forsøg med pæregrundstammer og beretning nr. 486 om lagringsforsøg med pærer.

I nærværende beretning meddeles resultater af et større sortsforsøg med pærer. Forsøget var navnlig tænkt som en orientering

om sorterens kvalitative egenskaber, herunder også frugtens holdbarhed. Som udbytteforsøg er træantallet pr. sort for lille, men en skønsmæssig vurdering af frugtbarheden kan man nok få for de fleste af sorterne. Endvidere gives oplysning om sorterens oprindelse.

Almindelige oplysninger

om omfanget af Danmarks hidtidige pæredyrkning og omsætningen med pærer

De fleste af de her i landet dyrkede pæresorter er af gammel oprindelse, kun ganske få sorter er beskrevet i dette århundrede for første gang. En del af grunden hertil er sikkert, at pærer er mindre tilbøjelige til at mutere end f. eks. æbler. Trods dette findes der dog adskillige tusinde dyrkede pæresorter. Også her i landet findes et stort antal pæresorter, hvoraf mange er helt uanvendelige. Det mindre kendskab til pæreavl i almindelighed må vel skyldes dens ringe økonomiske betydning i sammenligning med æbleavl, som igen står i forbindelse med de bedre klimatiske betingelser, æbleavl har her i landet, idet mange pæresorter har nået eller overskredet deres nordgrænse.

PRODUKTION

Som allerede berørt har pæreavl altid været betydelig mindre end æbleavl. Tabel 1 viser eksempelvis tilførslen af æbler og pærer til Gartnernes Salgsforening i Odense.

Tabel 2. *Tilførsel af æbler og pærer i tons til
Gartnernes Salgsforening i Odense*

	1950	1951	1952	1953	1954	1955	1956	1957	1950-57
Æbler	7818	10738	8578	10830	9844	10008	8110	12637	9820
Pærer	828	821	862	685	855	645	816	788	788
% pærer i forhold til æbler	10.6	7.6	10.0	6.3	8.7	6.5	10.1	6.2	8.0

Oversigten viser en meget stabil tilførsel af pærer gennem de otte år. Tilførslen af æbler har været mere svingende og svagt stigende. I gennemsnit af de otte år har pæretilførslen kun været 8 pct. af æbletilførslen.

Tabel 2. *Æble- og pærepriser 1950–57 på Gartneres Salgsforening i Odense, øre pr. kg gns. af alle sorteringer*

	1950	1951	1952	1953	1954	1955	1956	1957	1950–57
Æbler	51.8	53.7	50.9	63.9	53.2	63.6	73.5	93.4	62.9
Pærer	64.0	76.9	59.0	97.1	66.8	104.4	77.9	113.0	82.4
% højere pære- pris	25	43	16	52	26	64	6	21	31

Tabel 2 giver en oversigt over prisudviklingen i de samme otte år. Pæreprisen har alle år ligget højere end æbleprisen og i gennemsnit 30 pct. over.

Der er de seneste år plantet ret store arealer med pærer, hvilket også efter disse tal synes berettiget, da pærer utvivlsomt kan produceres til omtrent samme pris som æbler. Desuden er det sandsynligt, at pæreforbruget kan forøges ved valg af velsmagende sorter, da kvaliteten af mange dyrkede pæresorter er for ringe.

Sortiment

Til orientering om pæresorters dyrkningsværdi blev et sortiment på 46 sorter udplantet på Blangstedgaard efterår 1946.

I et sådant forsøg har det naturligvis været umuligt at få alle dyrkningsværdige sorter med, og lige så naturligt vil det være, at mange af de medtagne sorter viser sig uegnede for vore forhold.

Forsøgsplan

Forsøgstræerne, der er tiltrukket i egen planteskole, udplantedes som to-årige i december 1946. Alle sorter er prøvet på kvæde A og kvæde C uden mellempodning. (De senere anlagte pæreforsøg har alle mellempodning).

Af de fleste sorter blev der plantet 4 træer på hver af de to

grundstammer, men af nogle få sorter dog kun 2 på hver grundstamme. Enkelte træer er efterplantet og derfor ikke medregnet i udbytteopgørelsen.

Tabel 3. *Plukkedato, frugtudbytte, frugstørrelse og antal forsøgstræer*

	Gens. 1950-56 plukke- dato	Kvæde A.					Kvæde C.				
		kg pr. træ pr. år			g pr. frugt 1950- 57	antal træer	kg pr. træ pr. år			g pr. frugt 1950- 57	antal træer
		1950- 53	1954- 57	1950- 57			1950- 53	1954- 57	1950- 57		
Laxtons early market .	¹⁸ / ₈	0.7	4.2	2.4	70	3	1.2	6.5	3.8	76	4
Giffard	²⁵ / ₈	5.1	13.3	9.2	85	4	4.9	18.4	11.6	84	4
Laxtons superb pear . .	³⁰ / ₈	5.7	18.7	12.2	132	4	6.5	23.6	15.1	131	4
Clapps Favorite	⁶ / ₉	2.0	19.9	11.0	167	2					
Petite Marguerite	⁸ / ₉	9.7	21.5	15.6	89	3					
Jules Guyot	¹⁰ / ₉	8.0	17.8	12.9	149	3	5.8	17.8	11.8	146	3
Beurré d'Angleterre . . .	¹¹ / ₉	3.5	9.2	6.3	65	2	3.6	8.1	5.8	60	3
Mouille Bouche	¹³ / ₉	7.3	30.4	18.3	82	4	7.5	22.4	14.9	72	4
Clara Frijs	¹⁵ / ₉	7.1	39.6	23.3	115	4	7.8	24.0	15.9	114	3
Mdm. Favre	²⁴ / ₉	12.9	39.7	26.3	104	3	9.5	37.9	23.7	102	4
Grev Moltke	²⁷ / ₉	7.5	26.9	17.2	137	4	6.2	10.9	8.6	144	4
Herrepære	²⁷ / ₉	4.6	26.2	15.4	111	4	9.2	28.8	19.0	120	3
Bonne Louise	²⁹ / ₉	8.5	19.4	14.0	112	4	6.6	18.7	12.7	106	3
Flemish Beauty	² / ₁₀	16.2	42.3	29.2	177	2	17.6	38.3	27.9	163	2
Mdm. Treyve	³ / ₁₀	1.5	8.7	5.1	179	2					
Conference	⁴ / ₁₀	10.1	31.6	20.9	147	4	10.1	27.2	18.7	123	3
Pitmaston	⁴ / ₁₀	1.4	26.0	13.7	190	3	1.4	18.3	9.8	192	3
Pierre Corneille	⁵ / ₁₀	6.2	25.0	15.6	128	4	8.1	17.8	12.9	132	4
Herzogin Elsa	⁶ / ₁₀	6.5	24.9	15.7	172	4	7.4	22.3	14.8	166	4
Passe Crassane	⁸ / ₁₀	2.5	32.3	17.4	72	4	4.6	27.7	16.2	73	4
Comtesse de Paris	¹⁰ / ₁₀	6.7	21.0	13.9	112	4	4.8	10.9	7.9	119	4
Napoleon	¹⁰ / ₁₀	5.3	11.6	8.4	146	2	7.6	13.3	10.5	142	2
Superfin	¹⁰ / ₁₀	3.0	15.6	9.3	171	4	4.1	19.9	12.0	164	4
Marie Louise	¹⁰ / ₁₀	3.3	19.7	11.5	97	2					
Dalbrét	¹¹ / ₁₀	2.1	6.8	4.4	134	4					
Comice	¹² / ₁₀	1.7	13.7	7.7	174	4	2.6	13.8	8.2	192	3
Angoulême	¹² / ₁₀	0.5	8.7	4.6	143	3	4.2	14.8	9.5	163	3
Emil Heyst	¹⁴ / ₁₀	8.2	24.2	16.2	141	4	8.9	14.0	11.4	129	3
Conseiller de la Cour . .	¹⁵ / ₁₀	13.8	24.2	19.0	105	4	10.8	20.2	15.5	103	3
Merveille Ribet	¹⁵ / ₁₀	1.4	8.3	4.8	122	2	2.9	10.6	6.8	129	2
Le Lectier	¹⁵ / ₁₀	1.5	15.3	8.4	161	4	2.2	21.1	11.6	146	4
Bosc	¹⁶ / ₁₀	2.3	27.6	15.0	146	2					
Diel	¹⁶ / ₁₀	7.0	29.4	18.2	149	2					
Clairgeau	¹⁶ / ₁₀	2.8	8.6	5.7	170	2					
Hardenpont	¹⁶ / ₁₀	9.1	35.6	22.4	118	4	9.3	32.8	21.0	112	4
Liegel	¹⁶ / ₁₀	7.8	21.7	14.5	109	4	8.2	29.6	18.9	111	4
Nelis	¹⁶ / ₁₀	4.5	27.0	15.8	86	3	5.3	26.6	16.0	88	4
Påskepære	¹⁶ / ₁₀						4.0	9.0	6.5	115	4
Six	¹⁷ / ₁₀	7.5	17.3	12.4	152	4	8.4	13.9	11.1	152	3
Spersen	¹⁸ / ₁₀	11.6	20.1	15.9	103	2	4.7	19.5	12.1	106	2
Josephine	²² / ₁₀	0.9	15.8	8.3	90	4	2.3	13.6	7.9	87	3

Af tabel 3 fremgår antallet af forsøgstræer, der er benyttet i opgørelsen.

Planteafstanden var $4,5 \times 4$ m med 4 træer pr. parcel og to fællesparceller. Arealet er svær lermuldet jord på lerunderlag.

Efter plantning blev træerne skåret tilbage, og der gennemførtes de første år kun en svag beskæring. Senere har beskæringen været middelkraftig med en årlig grenudtynding.

Arealet var ved forsøgets anlæggelse velgødet. Analysetallene i pløjelaget var: Rt 7,1, Ft 11,0, T_K 11,0. Træernes vækst var i de første år ret kraftig selv med svag gødskning, hvorfor man i nogle år anvendte græsudlæg. I 1952 blev græsset pløjet ned, hvorefter der er gennemført almindelig renholdelse om foråret med isåning af sneglebælg sidst i juni.

Indtil 1950 var plantagen ugødet, derefter er der årligt tilført 200—500 kg kalksalpeter pr. ha og fra 1953 moderate kalium- og fosforgødningsmængder. Jordbundsanalyser fra arealet viste efterår 1955 følgende tal: Rt 6,5, Ft 7,3, T_K 18,4, TMg 5,4. Træernes vækst og sundhedstilstand har hele tiden været fuldt tilfredsstillende. *Sygdoms- og skadedyrskæmpelsen* har været gennemført som god praksis. Der har de senere år været sprøjtet to gange med kobber først på sommeren, senere 4-5 gange med Tiuram, tilsat gifte efter behov.

Forsøgsresultater

I tabel 3 er alle de prøvede sorter opført i rækkefølge efter plukkedato. Tabellen giver en oversigt over plukketid, frugtudbytte, frugtstørrelse og det antal træer, opgørelsen omfatter.

PLUKKEDATO

Sorternes modningstid har været nøje overvåget, og frugterne er høstet ved plukkemodenhed. En del af de tidlige sorter har det været nødvendigt at høste ad flere gange. Den anførte plukkedato er gennemsnit af otte år. Der har naturligvis været store svingninger fra år til år. I fig. 1 er plukketiden skematisk opført, heraf fremgår årsvariationerne bedre. Høstdatoen har været den samme for begge grundstammetyper. Høstperioden for alle sorter har omfattet godt to måneder. Den tidligste — Laxtons early market —

er plukket midt i august, og den seneste — Josephine — er plukket i sidste halvdel af oktober.

FRUGTUDBYTTE

Udbyttetallene gives med et vist forbehold, idet træantallet pr. sort er lille, og som bekendt vokser ikke alle sorter lige godt til på kvæde uden mellempodning.

Udbyttet er opført i to fireårs perioder og i totaludbytte i kg pr. træ. Det ses i tabellen, at der har været meget stor forskel på sorterens ydeevne. Den højestydende sort — Flemish Beauty — har i gennemsnit for de otte år givet ca. 29 kg pr. træ på kvæde A, medens en sort som Laxtons early market kun har givet 2,4 kg. De mest frugtbare sorter under disse forhold har foruden Flemish Beauty været Mdm. Favre, Clara Frijs, Hardenpont og Conference. I gennemsnit af alle sorter har der indtil nu ikke været stor forskel på de to grundstammers ydeevne og træstørrelse.

FRUGTSTØRRELSE

De første 8 år blev alle frugter talt, og den opførte frugtstørrelse i tabel 3 er gennemsnit af alle frugter alle år. Der har været store svingninger i frugtstørrelsen fra år til år, delvis afhængigt af udbyttestørrelsen.

HOLDBARHED

Den grafiske fremstilling i fig. 1 giver en oversigt over plukketidspunktet for de enkelte pæresorter og deres holdbarhed på almindelig ventileret lager og i kølerum med 0 °C. Grundlaget for rækkefølgen af sorterne er den gennemsnitlige plukkedato, men da såvel de tidligste som de seneste plukkedatoer er medtaget i oversigten, spænder plukningen over et forholdsvis langt tidsrum.

For de tidligste sorters vedkommende er der ikke tale om nogen egentlig opbevaring, idet disse modner ret hurtigt og i almindelighed kun kan holdes 8-10 dage. Bortset fra nogle enkelte meget holdbare sorter (f. eks. Påskepære, Esperen og Josephine) er holdbarheden på ventileret lager i meget høj grad afhængig af

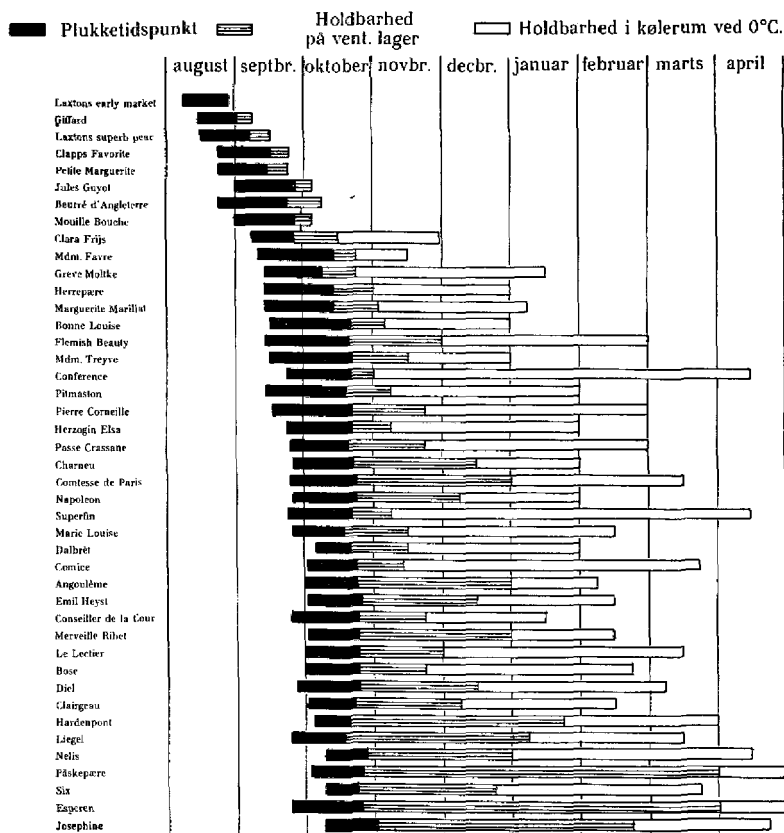


Fig. 1. Plukketidspunkter og holdbarhed

efterårets klima og dermed meget vekslende fra år til år. De her givne retningslinier bygger på gennemsnitsresultater fra flere år, men på grund af pærernes følsomhed for selv ret små temperaturforskelle må man påregne betydelige afvigelser fra dette gennemsnit, der kun kan tages som en rettesnor.

En sikker langtidslagring kan kun påregnes, når frugten indsættes i kølerum. Forsøg gennem flere år med forskellige temperaturer har givet de bedste resultater efter lagring ved 0° C ($\pm \frac{1}{2}$). I modsætning til æblerne, der ved disse lave temperaturer vil være stærkt udsat for kuldeskade, viser pærerne ingen tendenser i den retning. Kuldeskade er i intet tilfælde observeret.

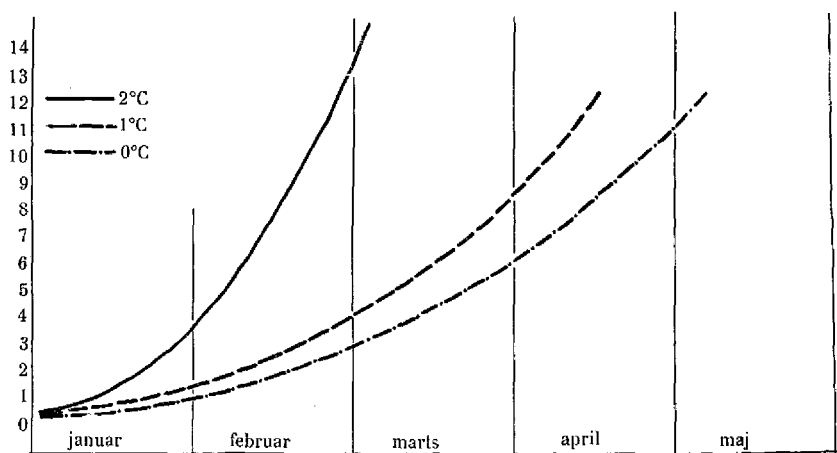


Fig. 2. Hardenpont. Pct. svampeangrebne frugter efter opbevaring i kølerum

Som før nævnt er pærerne meget påvirkelige af temperaturforandringer. Lagring ved $+1^{\circ}\text{C}$ i stedet for ved 0° forkorter således lagringstidens længde væsentlig, hæves temperaturen til 2°C , vil denne reduktion andrage indtil et par måneder.

Gennem smagsprøver er det endvidere i flere tilfælde konstateret, at kvaliteten har været bedre hos de frugter, der er lagret ved 0°C , end hvor der er benyttet højere temperaturer.

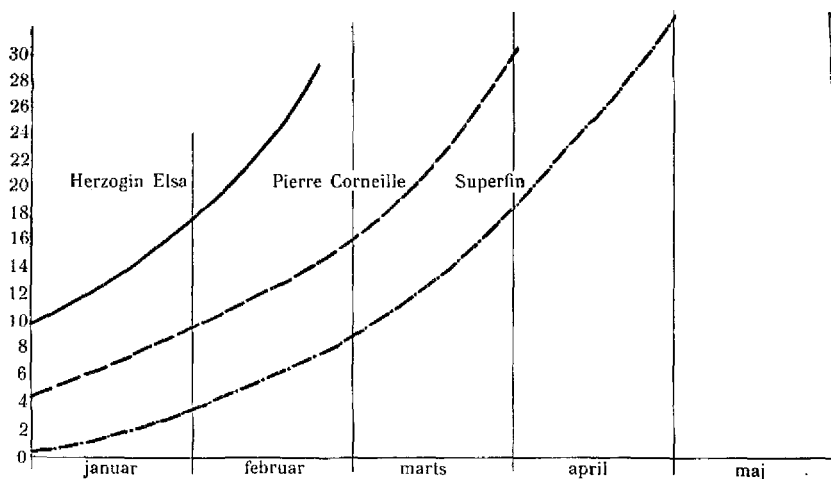


Fig. 3. Pct. svampeangrebne frugter efter opbevaring ved 0°C

Pærernes værste fjende på lageret er svampe, hvis angreb selv ved så lav en temperatur som 0° C kan være et meget alvorligt problem.

Fysiologiske skader på frugten på lageret er ikke almindelige for pærer. Skold er forekommet rent sporadisk. Centerråd er observeret hos sorterne Hardenpont, Six og Superfin ved 0° C — dog først efter 1. april.

På samme tidspunkt er der konstateret nogen *rynkning* hos sorter som Angoulême, Nelis og Påskepære. Kulsyrelagring har været prøvet med en del pæresorter, i de fleste tilfælde med dårligt resultat. Conference har — foreløbig som den eneste sort — vist sig velegnet til denne form for opbevaring, men det gælder for denne som for de øvrige pæresorter, at de med held kan kølelagres ved 0° C, hvorfor kulsyrelagring bliver af begrænset interesse.

I forbindelse med lagringsundersøgelserne er der foretaget en række smagsbedømmelser af de forskellige sorter efter opbevaring. Det er karakteristisk for pærer, at de kræver en eftermodningsperiode på 6-14 dage ved en temperatur på 16-20° C for at udvikle en tilfredsstillende kvalitet efter køling, men samtidig er der en grænse for lagringens længde, idet denne eftermodning ikke kan foregå, hvis frugten lagres for længe.

For mange sorter gælder det derfor, at det ikke udelukkende er holdbarheden, der begrænser lagringens udstrækning, men muligheden for en vellykket eftermodning. En del sorter er tilbøjelige til at få centerråd i eftermodningsperioden.

Med hensyn til de enkelte sorters forhold må henvises til den efterfølgende sortsbeskrivelse.

Sortsbeskrivelse

ANGOULÊME

Synonymer: Duchesse, Duchesse d'Angoulême, Herzogin von Angoulême.

Oprindelse: Fundet i en have af A. F. Audusson i Angers 1809.

Trævækst: Middelkraftig, smalt søjleformet.

Frugtbarhed: I de forløbne 8 høstår har udbyttet været ubetydeligt.

- Frugt:** Plukning omkring 15. oktober.
- Form:** Pæreformet. Frugten er ujævn, buklet og lidt kantet. Størrelsen er meget uensartet, oftest over middel.
- Farve:** Grøn, ved modenhed gul.
- Kvalitet:** Middel til tykskrællet. Konsistensen fast, ret saftig, noget grynet, smagen sødlig flov, svag aroma. Betydelig moskusmag.
- Holdbarhed:** Ventileret lager i omkring 2 måneder. Kølelager til omkring 1. februar.

Angoulême ligger såvel i udbytte som kvalitet under middel. Da den samtidig har udseendet imod sig, vil den ikke kunne påregne praktisk interesse.

BONNE LOUISE

- Synonymer:** Bonne Louise d'Avranches. Louise Bonne of Jersey. Gute Louise von Avranches.
- Oprindelse:** Modertræet blev fundet i en have i Avranches i Normandie omkring 1780.
- Trævækst:** Middelkraftig, ret højt og opret i væksten.
- Frugtbarhed:** Udbyttet har de første år været godt, men for hele forsøgsperioden har den været middelgod.
- Frugt:** Plukning omkring 1. oktober.
- Form:** Kegleform, temmelig jævn, glat og slank pære af regelmæssig form. Frugten er middelstor.
- Farve:** Grundfarven grøn, senere gulgrøn. Solsiden har en mørk brunrød dækfarve.
- Kvalitet:** Ret tyndskrællet, ved modenhed meget saftig, sødlig med ret god og ikke særlig kraftig aroma.
- Holdbarhed:** Ventileret lager: 2—3 uger. Kølelager: til februar. Dog er kvaliteten efter jul gennemgående for ringe. Noget tilbøjelig til at blive »blommerådne« under eftermodning. Uegnet til kulsyrelager.

Bonne Louise hører til blandt vore velkendte sorter, og skønt hverken udbytte eller kvalitet er imponerende, vil der stadig være interesse og et marked for denne sort.

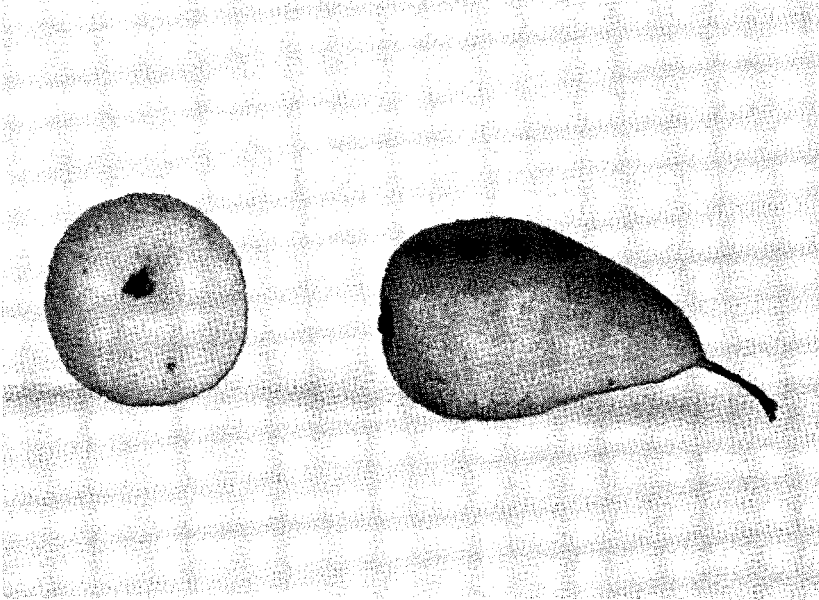
BEURRÉ d'ANGLETERRE

- Synonymer: Beurré d'Angleterre, Bec d'Oiseau, Poire Finoer.
 Oprindelse: Ukendt.
 Trævækst: Væksten er ret kraftig. Danner bred krone med få års-skud.
 Frugtbarhed: Sorten trives dårligt her. Frugtudbyttet har derfor været meget lille, og de fleste år er en meget stor procentdel af frugterne revnede.
 Frugt: Plukning først i september.
 Form: Kegleformet ensartet. Småfrugtet.
 Farve: Grøn, ved modenhed gul, ofte med ret kraftig korkbelægning.
 Kvalitet: Ligner meget gråpære. Tykskrællet, ret tør og af meget grynnet konsistens. Smagen sødlig med ret god aroma.
 Holdbarhed: Ventileret lager omkring 14 dage.
 Kølelager: Opbevaring ikke prøvet.

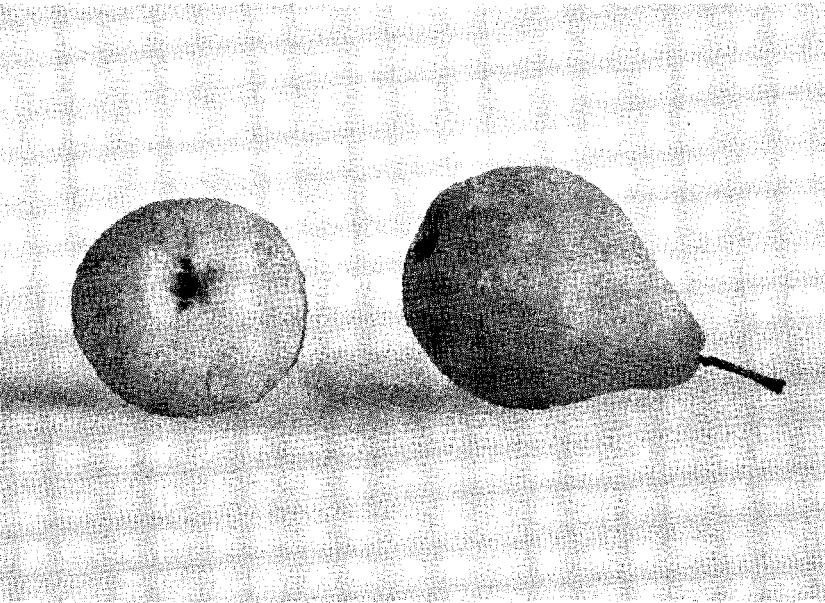
Beurré d'Angleterre må betragtes som uegnet til dyrkning under vore forhold.

BOSC

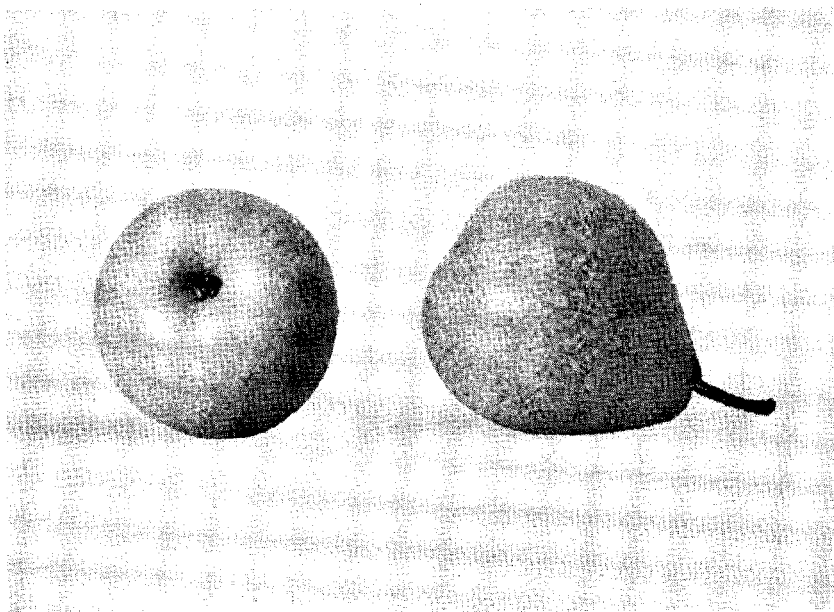
- Synonymer: Bosc's Flaskepære, Beurré Bosc, Beurré d'Apremont, Calebasse Bosc.
 Oprindelse: Fundet af *van Mons* i Linkebeeke ved Bryssel. Bar frugt i 1807.
 Trævækst: Middel eller kraftigt træ, med meget åben krone.
 Frugtbarhed: Bæringen indtræder sent, men bliver senere middelgod.
 Frugt: Plukning første halvdel af oktober.
 Form: Pære- eller flaskeformet. Noget ujævn og bulet, men må alligevel betegnes som en stor velformet pære.
 Farve: Grundfarven er olivengrøn, senere gulbrun. Frugten er oftest overtrukket med et brunligt lag »skrub«.
 Kvalitet: Skræltykkelse middel til tynd. Ret fast i kødet, men med en saftig og behagelig konsistens. Smagen syrlig-sød med en god, men ikke særlig kraftig aroma, der dog efter jul bliver for dårligt udviklet. Noget moskus-smag.
 Holdbarhed: Ventileret lager 3—4 uger. Kølerum 0° til sidst i februar dog i nogen grad på bekostning af kvaliteten.



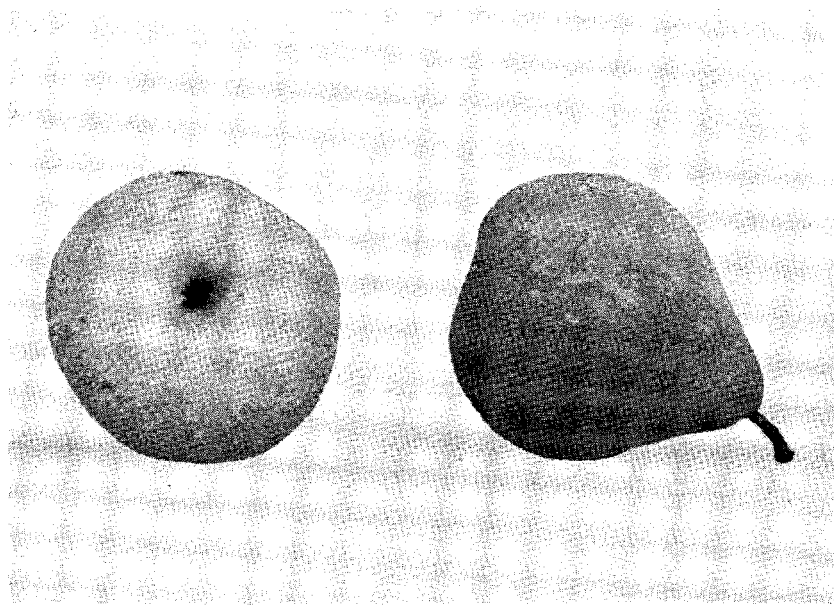
Bonne Louise



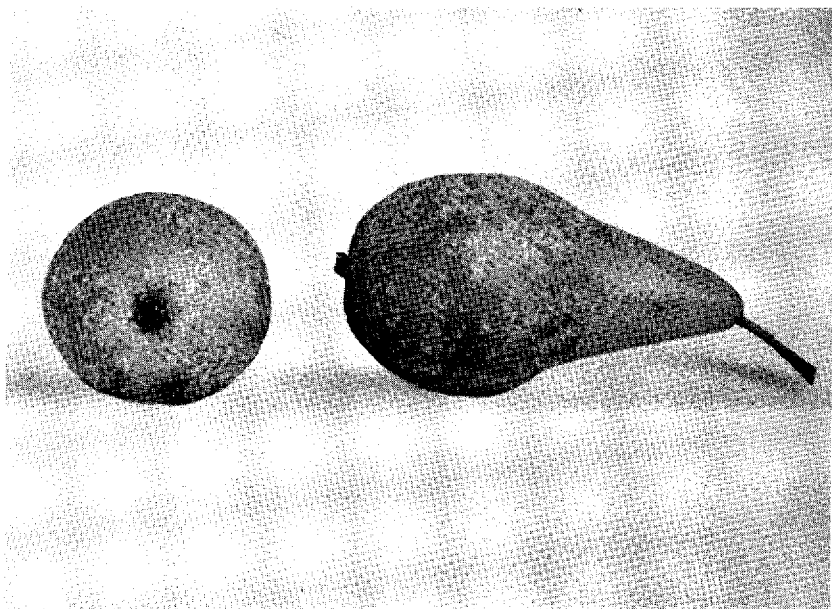
Charneu



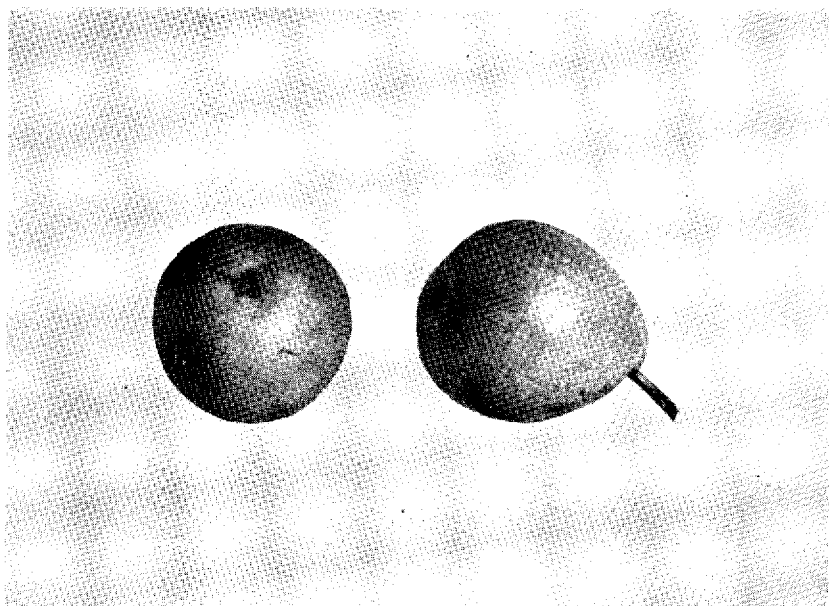
Clara Frijs



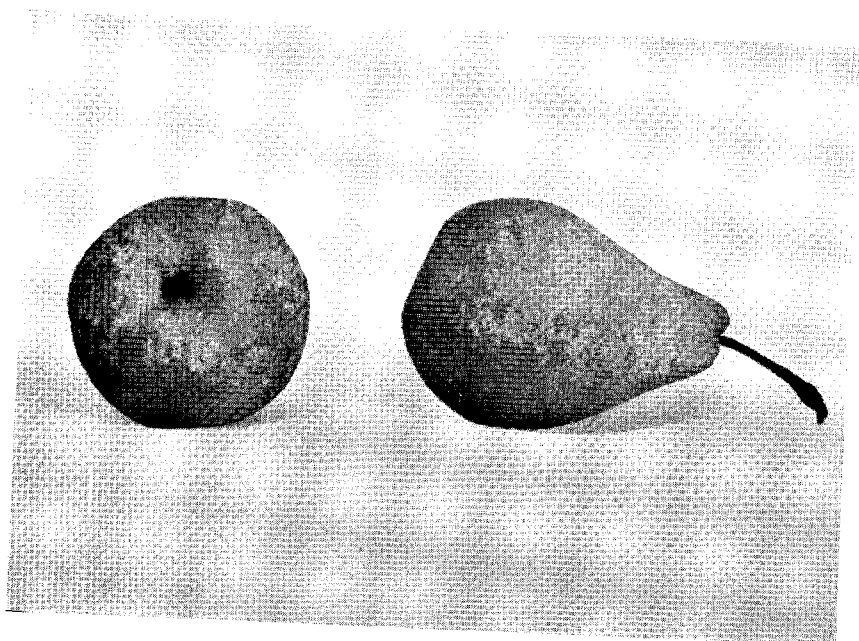
Comice



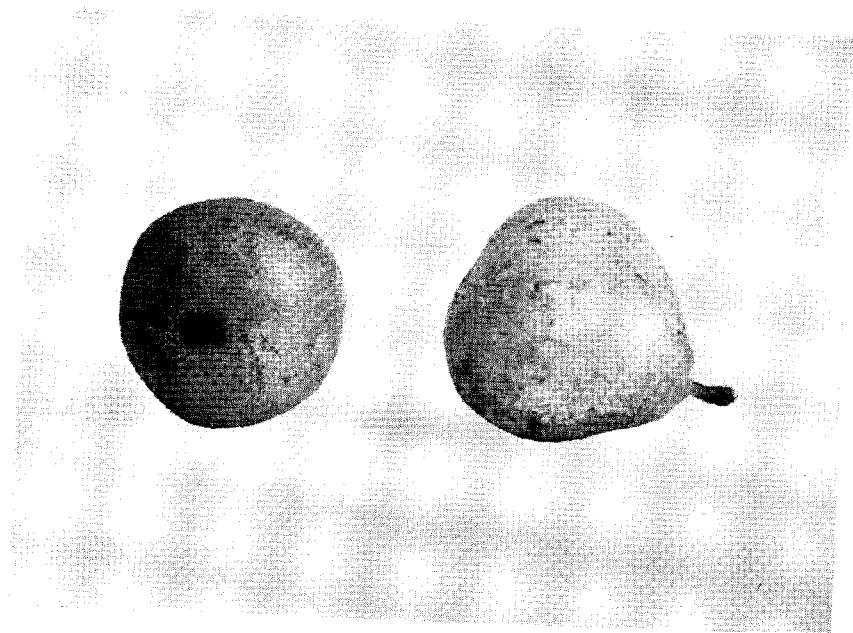
Conference



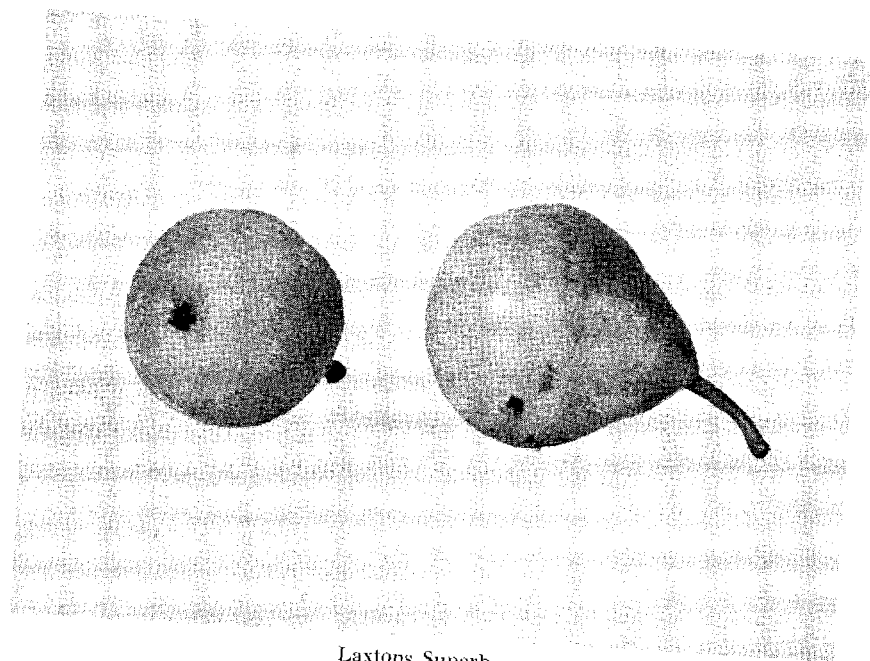
Herrepære



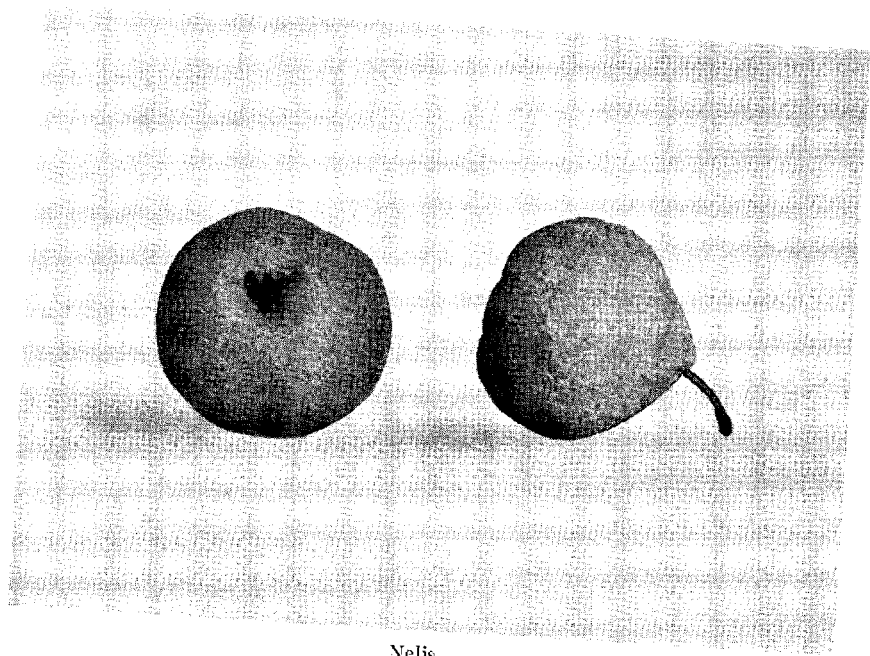
Herzogin Elsa



Josephine



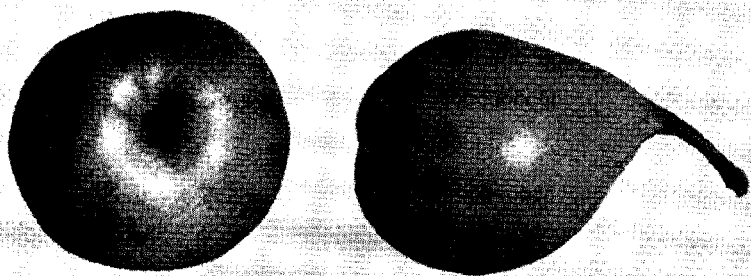
Laxtons Superb



Nelis



Pierre Corneille



Superfin

Den sent indtrædende bæring sammen med frugtens kraftige korkbelægning og den ret middelmådige kvalitet bevirker, at Bosc kun vil være af begrænset interesse.

CLAIRGEAU

- Synonymer: Bcurre Clairgeu, Clairgeaus Butterbirne.
- Oprindelse: Fremkommet som frøplante hos Pierre Clairgeau i Nantes, Frankrig omkring 1830.
- Trævækst: Middelkraftigt, smalt, højt voksende træ.
- Frugtharhed: Frugtharheden har alle år været dårlig.
- Frugt: Plukning første halvdel af oktober.
- Form: Langstrakt pæreformet. En stor, temmelig glat, ensartet og i reglen velformet pære.
- Farve: Matgrøn grundfarve, senere grågul. Stærk brunrød, senere rød dækfarve.
- Kvalitet: Ret tykskrællet. Kødet hvidlig gråt ret saftig med en svag aroma.
- Holdbarhed: 6—8 uger på ventileret lager. I kølerum ved 0° kan den holdes til hen på vinteren. Kvaliteten lider dog for meget ved længere tids opbevaring.

Clairgeau er, når den er velfarvet, en smuk frugt, der præsenterer sig smukt i en frugtkurv. Desværre er kvaliteten mindre god, hvorfor sorten er af begrænset værdi.

CLARA FRIJS

- Synonymer: Comtesse Clara Frijs.
- Oprindelse: Fundet af hofjægermester Carlsen til Gl. Køgegaard i Skensved i midten af forrige århundrede.
- Trævækst: De første år ret opret, men når bæringen indtræder, bliver træet ret bredt og får en rundagtig krone.
- Frugtharhed: Middelgod de første år, men senere een af de mest frugtbare sorter i forsøget.

- Frugt:** Plukning midt i september.
- Form:** Topformet, glat, regelmæssig og velformet pære, middelstor.
- Farve:** Grundfarven skinnende grøn, ved modenhed i reglen ensfarvet gul, sjældnere en rødlig solside.
- Kvalitet:** Tyndskrællet. Kødet ret fast, »skørt« og meget saftig. Smagen frisk og sød med en fin aroma.
- Holdbarhed:** Ventileret lager 3—4 uger. I kølerum ved 0° kan sorten lagres 2—3 måneder, den er dog vanskelig at eftermodne tilfredsstillende efter et par måneders lagring.

Clara Frijs må betegnes som en af vore mest værdifulde sorter, idet den, trods en udpræget tendens til vekselbæring, er meget frugtbar og af høj kvalitet.

COMICE

- Synonymer:** Doyenné du Comice, Vereins-Dechantsbirne.
- Oprindelse:** Modertræet bar i 1849 første gang frugt i en frugthave i Angers.
- Trævækst:** Kronen er stiv og opret, og i reglen meget smal. Væksten er kraftig, træet bliver ofte meget højt.
- Frugtbarhed:** Frugtudbyttet har ikke været tilfredsstillende. Af de her prøvede sorter har den været blandt de lavestydende.
- Frugt:** Plukning midt i oktober.
- Form:** Topformet. Uregelmæssig kantet og noget buklet. Storfrugtet.
- Farve:** Grundfarven er matgrøn, senere grønliggul. Nogle frugter kan have en mat brunligrød solside.
- Kvalitet:** Ret tykskrællet, men iøvrigt en af vore fineste pærer, meget saftig og med en fin aromatisk smag.
- Holdbarhed:** På ventileret lager kan den holdes 3—4 uger efter vejrforholdene. I kølerum ved 0° kan sorten lagres til hen i marts uden større svind, efter jul vil det dog være vanskeligt at opnå en tilfredsstillende eftermodning.

Comice har fået prædikatet »verdens fineste pære«, og kvalitetsmæssigt bærer den dette navn med rette, desværre er frugtbar-

heden meget svingende og som regel for ringe, hvorfor dens værdi er noget problematisk. Bør kun plantes, hvor den kan få virkelig gode vækstbetingelser.

COMTESSE DE PARIS

- Synonymer: Gräfin von Paris.
- Oprindelse: Sorten blev i 1893 tiltrukket af W. Foureine i Dreux i Frankrig.
- Trævækst: Væksten er ret svag, åben og løvfattig.
- Frugtbarhed: Udbyttet har alle år været noget under middel.
- Frugt: Plukning midt i oktober.
- Form: Pæreformet. Noget langagtig, regelmæssig smuk pære, middelstor.
- Farve: Grundfarven matgrøn, senere hvidliggrøn. På solsiden kun meget svag dækfارve.
- Kvalitet: Tykskrællet og ret grov i kødet. Har ved samtlige smagsbedømmelser fået betegnelsen græsagtig og uden aroma.
- Holdbarhed: Kan på ventileret lager holdes omkring 2 måneder og i kølerum 0° op til 4.

Comtesse de Paris har nået sin nordgrænse her i landet og vil kun under de gunstigste vækst- og vejrforhold nå fuld udvikling, hvorfor sorten ikke kan anbefales.

CONFERENCE

- Synonymer: Ingen.
- Oprindelse: Tiltrukket af det engelske planteskole- og frugtavlssfirma Th. Rivers. Anerkendt 1885.
- Trævækst: Middelkraftig, regelmæssig ret bred krone. Træet har ikke den almindelige »pæretendens« til at løbe i vejret.
- Frugtbarhed: Sorten er meget frugtbar. Bæringen indtræder tidligt og har i forsøget været meget regelmæssig uden tendens til vekselbæring.

- Frugt:** Plukning i første halvdel af oktober.
- Form:** Flaskeformet. Oftest har den en meget lang og smal hals mod stilkenden, stilken er hen mod plukketiden ofte meget skør og knækker let i blæsevejr. Frugten er middelstor, men frugtudynding er nødvendig for at opnå den rette størrelse.
- Farve:** Grundfarven er matgrøn. Karakteristisk er de store »skrub«-pletter, især i solsiden, der i reglen skæmmer frugten en del.
- Kvalitet:** Den tynde skræl virker ret robust på grund af den kraftige korkbelægning. Kødet rødliggult, saftigt og smeltende. Smagen sød og med god aroma.
- Holdbarhed:** På ventileret lager 2—3 uger. I kølerum 0° er sorten meget holdbar og kan lagres til april, på hvilket tidspunkt den har opnået en fin kvalitet ved eftermodning. Også egnet for kulsyrelagring, der dog ikke forlænger lagringen nævneværdigt.

Conference er takket være sin store frugtbarhed og gode kvalitet — selv efter længere tids lagring — en af vore værdifuldeste sorter. Desværre har den i nogen grad udseendet imod sig, hvilket reducerer efterspørgselen og dermed prisen væsentligt.

CHARNEU

- Synonymer:** Fondante de Charneu, Köstlicher von Charneu, Legipont.
- Oprindelse:** Modertræet blev i begyndelsen af det 18. århundrede fundet af godsejer Legipont i den belgiske landsby Charneu.
- Trævækst:** Et karakteristisk træ med udpræget pyramidal vækst. Uden beskæring vil træerne blive meget høje og smalle.
- Frugtbarhed:** Bæringen indtræder ret sent, men er senere middelgod.
- Frugt:** Plukning i første halvdel af oktober.
- Form:** Noget uensartet, ofte ægformet og skæv. Ret storfrugtet.
- Farve:** Grundfarven grøn, senere lysere til gul, svag brunrød stribning i solsiden.

- Kvalitet: Tyndskrællet. Ikke for saftig. Ret god smag ved modning umiddelbart efter plukning. Efter længere tids opbevaring har sorten vanskeligt ved at eftermodne.
- Holdbarhed: Modning på ventileret lager går forholdsvis langsomt, efter jul stærk modning til dels ledsaget af centerråd. Holdbar til februar og marts i kølerum ved henholdsvis 3° og 0°, derefter centerråd.

Charneu er en hovedsort indenfor vort pæresortiment. Trods træets stærke tilbøjelighed til pyramidal vækst og skurvmodtagelighed vil der sikkert være en plads for denne sort, ikke mindst fordi konserverindustrien viser en del interesse for sorten. Er ikke velegnet til privathaver.

CONSEILLER DE LA COUR

- Synonymer: Marechal de Cour, Hofratsbirne, Hovrådspæron.
- Oprindelse: Tiltrukket ved frøudsæd af belgieren van Mons. Bar første gang frugt i 1841.
- Trævækst: Træerne er kraftigvoksende og fyldige.
- Frugtbarhed: Frugtbarheden indtræder tidligt og har altid været meget stor. Sorten har i forsøget været stærkt vekslende, med meget store udbytter de gode år.
- Frugt: Plukning i første halvdel af oktober.
- Form: Topform til pæreform. En middelstor, næsten jævn og velformet pære.
- Farve: Matgrøn grundfarve, der senere bliver gulgrøn. Solsiden kan have en rødbrun dækfarve.
- Kvalitet: Tykskrællet. Kødet groft og meget grynet, smagen er kraftig sød, dog noget snerpende.
- Holdbarhed: På ventileret lager 3—4 uger, i kølerum til først i januar, på hvilket tidspunkt kvaliteten dog er forringet ganske betydeligt.

Conseiller de la Cour er af for ringe kvalitet og vil derfor næppe vinde terræn indenfor dansk pæreavl, selvom sorten er let at dyrke og meget frugtbar.

CLAPPS FAVORITE

- Synonymer:** Favorite de Clapps, Clapps Liebling, Clapps Favourite.
Oprindelse: Tiltrukket af Th. Clapp i Dorchester i Massachusetts, USA. Omtalt som nyhed i 1860.
Trævækst: Væksten er kraftig og stærkt opadstræbende.
Frugtbarhed: Udbyttet har især de første år været meget lille, er senere forholdsvis bedre, men ligger stadig på lavt niveau.
Frugt: Plukning omkring 1. september.
Form: Pæreformet. En stor, regelmæssig og velformet pære.
Farve: Grundfarven matgrøn, senere gul, solsiden brunrød i striber og marmorering.
Kvalitet: Temmelig tyndskrællet. Kødet hvidt og fast af noget grynet konsistens. Saftig med en sød krydret smag med svag aroma.
Holdbarhed: På ventileret lager kan den holdes 1—2 uger, hvorefter den bliver melet og rådner indefra. Ved hjælp af køling kan sæsonen strækkes 3—4 uger.

Clapps Favorite er vel ikke en 1. classes spisepære, men den har et stort marked, da det er en stor, velformet og velfarvet pære med publikumstække.

DALBRÈT

- Synonymer:** Beurré Dalbrèt.
Trævækst: Kraftigvoksende. Smalkronet, søjleformet vækst.
Frugtbarhed: Frugtbarheden har i de forløbne otte år været meget ringe.
Frugt: Plukning midt i oktober.
Form: Langagtig pæreform, middelstor.
Farve: Grønlig, senere gul grundfarve med rød solside. Kraftig »skrub« belægning.
Kvalitet: Middel til tyndskrællet, fast i kødet, men ret saftig. Sma-gen syrlig sød med en ret god krydret aroma.
Holdbarhed: På ventileret lager 2—3 uger. I kølerum (0°) holdbar til omkring 1. februar.

Dalbrèt er en pære uden særlige fortrin og kan næppe påregnes større interesse.

DIEL

- Synonymer:** Beurré Diel, Diels Butterbirne, Beurré magnifique.
- Oprindelse:** Overgartner Meuris fandt i 1805 sorten ved slottet Perck i Belgien.
- Trævækst:** Middelkragtig til kraftig, opret i væksten.
- Frugtbarhed:** De første år har udbyttet været middel, for hele perioden har den været blandt de mest yderige.
- Frugt:** Plukning i første halvdel af oktober.
- Form:** Afstumpet pæreform. Undertiden lidt kantet, middelstor.
- Farve:** Grundfarven lys grøn, ved modenhed stærkt gulfarvet.
- Kvalitet:** Middel til tykskrællet. Ret fast i kødet, saftig men samtidig stærkt grynet. Smagen syrlig sød noget snerpende med en moskusagtig aroma.
- Holdbarhed:** På ventileret lager kan den holdes til jul, i kølerum til hen i marts, på hvilket tidspunkt den stadig lader sig eftermodne.

Diel er i slutningen af forrige århundrede blevet anbefalet til dyrkning her i landet. Derimod er den ikke med på listen fra 1922, og forsøgene her har bekræftet denne deklassering.

EMIL HEYST

- Synonymer:** Emil d'Heyst.
- Oprindelse:** Tiltrukket af major Esperen i Malines i Belgien, bar frugt første gang i 1847.
- Trævækst:** Middelkraftig, ret bred og tæt.
- Frugtbarhed:** Lidt over middel såvel de første år som i hele forsøgsperioden.
- Frugt:** Plukning midt i oktober.
- Form:** Uregelmæssig kegleformet, ofte ujævn og skæv. Middelstor.
- Farve:** Glat gulligrøn, ved modenhed bleggul eller broncefarvet.
- Kvalitet:** Middel skræltykkelse. Kødet hvidgult ret fast, men saftigt. Smagen syrlig sød, men uden særlig aroma.
- Holdbarhed:** På ventileret lager 4—6 uger. Nedkølet til 0° kan den opbevares til hen i februar.

Emil Heyst er ikke nogen særlig iøjnefaldende pære, og da kvaliteten i mindre gode år lader tilbage at ønske, vil sorten næppe få større betydning.

ESPERENS BERGAMOT

- Synonymer: Bergamotte Esperen, Bergamotte d'Esperen, Legipont.
Oprindelse: Tiltrukket i 1830 af Major Esperen i Malines i Belgien.
Trævækst: Middelkraftige, velformede træer med mange årsskud.
Frugtbarhed: Den har de første år givet et meget stort udbytte, men er de senere år faldet noget tilbage i forhold til de øvrige sorter, men må alligevel betegnes som en frugtbar sort.
Frugt: Plukning midt i oktober.
Form: Fladrund, småfalden, ensartet frugt.
Farve: Grundfarven er grøn. Karakteristisk er de mange og store brune hudpunkter.
Kvalitet: Tykskrællet og meget ru. Kødet grønlig hvidt og fast. Smagen kun undtagelsesvis nogenlunde. Sødlig fløv uden aroma.
Holdbarhed: På ventileret lager kan sorten holdes til hen i marts — undertiden længere. Kølelagring vil derfor næppe være af interesse.

Esperens Bergamot har i forsøget kun undtagelsesvis nået fuld udvikling. Sorten bør kun plantes på meget lun plads, og man må efter en dårlig sommer være forberedt på skuffelser.

FLEMISH BEAUTY

- Synonymer: Belle des bois, Holzfarbige Butterbirne.
Oprindelse: Fundet i en skov ved Alost i Flandern. I 1818 introduceret af *van Mons* under navnet Fondante des bois.
Trævækst: Meget kraftig og bredt træ, med noget hængende grene.
Frugtbarhed: Sorten er overordentlig frugtbar såvel de første år som for hele perioden, den har i forsøget givet højest udbytte af alle prøvede sorter.

- Frugt:** Plukning omkring 1. oktober.
- Form:** Ægformet. Stor og ensartet pære, men noget skrubbet.
- Farve:** Matgrøn grundfarve, senere gullig. Kraftig brunrød, sammenhængende dækfarve.
- Kvalitet:** Ret tykskrællet. Fast og tør konsistens. Smagen noget flov og uden aroma.
- Holdbarhed:** Ventileret lager 1—2 måneder. I kølerum ved 0° holdbar til hen i marts, men den ret simple kvalitet forringes yderligere gennem så lang lagring. Fare for centerråd ved eftermodning.

Flemish Beauty er fuldt udviklet en af vore smukkeste pærer, og samtidig er sorten meget frugtbar. Den ret simple kvalitet vil dog sikkert være en væsentlig hindring for en større udbredelse.

GIFFARD

- Synonymer:** Beurré Giffard, Giffards Butterbirne.
- Oprindelse:** Modertræet blev i 1825 af planteskoleejer N. Giffard fundet ved en skov nær Angers.
- Trævækst:** Svagtvoksende, med en ejendommelig udadventt og noget hængende vækst.
- Frugtbarhed:** Udbyttet har i forsøget været under middel, men er ret regelmæssigt.
- Frugt:** Plukning sidste halvdel af august.
- Form:** De fleste frugter topformet, undertiden ovale. Regelmæssig, jævn og smukt formet pære. Frugtstørrelsen er under middel.
- Farve:** Grundfarve skinnende grøn, senere gul. Rødbrun dækfarve i solsiden.
- Kvalitet:** Middel til tyndskrællet. Ret fast i kødet men saftig og uden »gryn«. Smagen sød og behagelig uden stærk aroma.
- Holdbarhed:** Brugstiden er for en så tidlig sort forholdsvis lang, da den ikke let bliver melet.

Giffard må vel nok betegnes som den bedste af de tidlige pærer. Frugtbarheden på kvæde har været under middel, men dog bedre end hos de øvrige tidlige sorter.

GREV MOLTKE

- Synonymer:** Greve A. V. Moltke, Grev Moltkes Pære, Graf Moltke, Roi Christian.
- Oprindelse:** Modertræet fundet i et lystanlæg ved Turebyholm af gartner P. J. Galthen i 1850.
- Trævækst:** Væksten er middelkraftig, med en ret bred og rundagtig krone, der har noget hængende grene.
- Frugtbarhed:** Grev Moltke har især de første år givet et stort udbytte, men er faldet noget tilbage de sidste år i forhold til de øvrige sorter.
- Frugt:** Plukning sidst i september.
- Form:** Nærmest oval. Uregelmæssig, noget klumpet, buklet og kantet. Middelstor.
- Farve:** Grundfarven er græsgrøn, senere mere eller mindre gul, solsiden ofte brunrød.
- Kvalitet:** Skrællen er middel til tyk ofte med korkbelægning. Kødet er gulligt hvidt ved modenhed blødt og meget saftigt, noget kornet og undertiden med »sten«. Smagen er sødlig og svagt aromatisk.
- Holdbarhed:** I ventileret lager 3—4 uger. I kølerum ved 0° kan den lagres i januar, på hvilket tidspunkt den dog er vanskelig at eftermodne tilfredsstillende (fare for centerråd).

Grev Moltke er vel nok den bedst kendte pæresort her i landet, og navnlig til konservering er den efterspurgt. En ret væsentlig ulempe er den uensartede modning og den ringe holdbarhed.

HARDENPONT

- Synonymer:** Beurré d'Hardenpont d'hiver, Beurre d'Arenberg, Glou Morceau, Hardenponts Winterbutterbirne.
- Oprindelse:** Tiltrukket omkring 1750 af en belgisk abbed, Nicolas Hardenpont.
- Trævækst:** Meget kraftig, pyramidal vækst.
- Frugtbarhed:** Udbyttet har de første år været stort og for alle år endog meget stort. En af de mest frugtbare sorter i dette forsøg.
- Frugt:** Plukning midt i oktober.

- Form:** Pæreformet. En del uregelmæssige, kantede og bulede frugter. Middelstor.
- Farve:** Grundfarven matgrøn, senere mere gullig. Enkelte år en svagt farvet solside.
- Kvalitet:** Forholdsvis tykskrællet. Kødet er hvidt, ret fast og saftigt. Smagen syrlig sød med ret god undertiden lidt bitter aroma.
- Holdbarhed:** På alm. ventileret lager er den holdbar til hen i januar, medens den i kølerum ved 0° kan holdes til sidst i marts.

Hardenpont er en overordentlig yderig og meget holdbar sort. Såvel udseende som kvalitet er på det jævne, og skal den dyrkes, må det være på en decideret pærejord og eventuelt som espalier, i modsat fald vil den blive en skuffelse.

HERREPÆRE

- Synonymer:** Belle lucrative, Fondante d'automne, Seigneur, Esperen Herrenbirne.
- Oprindelse:** Omtales af Lindley i 1831 som en belgisk sort, der muligvis er tiltrukket af Major Esperen i Louvain.
- Trævækst:** Ret kraftigvoksende. De første år opret, senere mere overhængende vækst.
- Frugtbarhed:** De første år moderat bæring, senere ret god.
- Frugt:** Plukning omkring 1. oktober.
- Form:** Topformet. Lidt uregelmæssig og kantet. Middelstor.
- Farve:** Grundfarven svagt grøn, senere mere gullig. Svagt farvet solside.
- Kvalitet:** Skrællen tynd. Kødet grønlig hvidt, ved modenhed smeltende og meget saftigt. Smagen er sød og meget aromatisk.
- Holdbarhed:** På ventileret lager kun 2—3 uger. I kølerum kan den lagres 3—4 måneder, men køling ud over et par måneder tager for hårdt på kvaliteten.

Herrepære har en ret kort sæson, hvorfor den næppe skal plantes i større stil. Med sine mange gode egenskaber fortjener den dog plantning i mere beskedent omfang, f. eks. i privathaver.

HERZOGIN ELSA

- Synonymer: Duchesse Elsa.
- Oprindelse: Tiltrukket af slotsgartner Müller i Würtemberg i 1885.
- Trævækst: Bred, åben, middelkraftig vækst. Kun få årsskud.
- Frugtbarhed: Regelmæssigt, middelstort udbytte.
- Frugt: Plukning omkring 1. oktober.
- Form: Pæreformat. Meget ensartet og velformet pære. Storfrugtet.
- Farve: Grundfarven er grøn, senere gulgrøn. Dækfarven er på solsiden lysende rød. Sorten er karakteristisk skrubbet, men må trods dette betegnes som velfarvet ved modenhed.
- Kvalitet: Ret tykskrællet med meget »skrub«. Kødet gullig hvidt, ret fast men saftig, lidt kornet. Smagen syrlig sød, svagt aromatisk.
- Holdbarhed: På ventileret lager 2—3 uger. I kølerum ved 0° holdbar til februar, hvorefter den får kraftig svampeangreb. Jævnt god kvalitet ved eftermodning før 1. februar.

Herzogin Elsa er en smuk stor og velformet pære, der har været en del omtalt i de senere år. Kvaliteten er jævnt god. Den ret ringe holdbarhed maner dog til forsigtighed med overdreven plantning af denne sort.

JOSEPHINE DE MALINES

- Synonymer: Josephine fra Mecheln.
- Oprindelse: Tiltrukket af Major Esperen i Malines i Belgien 1830.
- Trævækst: Middelkraftigt, velformet træ.
- Frugtbarhed: Bæringen har været sent indtrædende, ligesom udbyttet alle år ikke har været stort.
- Frugt: Plukning sidst i oktober.
- Form: Ægform eller topform. Lille regelmæssig frugt.
- Farve: Grundfarven er matgrøn, senere gulgrøn, i reglen ingen dækfarve. Huden stærk skrubbet.
- Kvalitet: Tykskrællet. Kødet ved modenhed saftigt og smeltende, noget grynet. Smagen syrlig sød, men uden egentlig aroma.

Holdbarhed: På ventileret lager holdbar til omkring 1. marts. Køling ved 0° kan forlænge sæsonen med 6—8 uger.

Josephine de Malines er ret småfrugtet, og udbyttet er ikke særlig stort, men det er en velformet pære, og især dens store holdbarhed selv på ventileret lager berettiger den til plantning i begrænset omfang.

JULES GUYOT

Synonymer: Doctor Jules Guyot.

Oprindelse: Tiltrukket i en fransk planteskole, Baltet Freres. Bragt i handelen i 1873.

Trævækst: Ret svag, regelmæssig form.

Frugtbarhed: Bæringen indtræder ret tidligt, men har senere været under middel i frugtudbytte.

Frugt: Plukning første halvdel af september.

Form: Pæreformet. Overfladen temmelig buklet og uregelmæssig. Middelstor.

Farve: Grundfarven lysegrøn, ved modenhed lysegul. I reglen ingen dækfarve.

Kvalitet: Tyndskrællet. Kødet gullig hvidt, saftigt. Smagen syrlig sød, ved god udvikling med en fin aroma.

Holdbarhed: På ventileret lager 1—2 uger. I kølerum ved 0° holdbar til januar.

Jules Guyot modner samtidig med Williams, med hvilken den har flere lighedspunkter. Formen er dog betydelig mere uregelmæssig, og da smagen samtidig er noget mere afbleget, vil den næppe kunne stå sig i konkurrencen.

LAXTONS SUPERB

Synonymer: Ingen.

Oprindelse: Krydsning af Superfin og Williams, udført af Laxtons Brothers i Bedford. Prisbelønnet i 1915.

- Trævækst: Ret kraftig, søjleformet vækst de første år. Ved begyndende bæring, hæmmes væksten, og træet bliver bredere.
- Frugtbarhed: Middelgod bærer, med nogen svingning fra år til år, kan i enkelte år give meget.
- Frugt: Plukning sidst i august.
- Form: Topform til pæreform. Frugten er ujævn og temmelig buklet, middelstor.
- Farve: Grøn grundfarve, der bliver citrongul ved modning. Let stribet, brunrød dækfarve i solsiden.
- Kvalitet: Tyndskrællet. Ved modenhed blød og saftig, lidt grynet. Smagen syrlig sød med en svag, men fin aroma.
- Holdbarhed: Sorten tåler ikke egentlig lagring, og brugstiden strækker sig kun over 2—3 uger.

Laxtons Superb vil altid have nogen interesse på grund af sin tidlighed. Frugtens ujævne og bukledede form er dog et betydeligt handicap. Hertil kommer, at den ligger klemmt inde mellem to så gode sorter som Giffard og Clapps Favorite.

LAXTONS EARLY MARKET

- Synonymer: Ingen.
- Oprindelse: Laxtons Brothers i Bedford, England.
- Trævækst: Ret svagtvoksende og regelmæssig.
- Frugtbarhed: Frugtudbyttet har alle år været meget lille.
- Frugt: Plukning midt i august.
- Form: Topformet, temmelig regelmæssig, men småfrugtet.
- Farve: Grundfarven er grøn, ved modenhed gulgrøn med brunrød dækfarve.
- Kvalitet: Ret tykskrællet. Kødet noget fast og ikke særlig saftigt. Smagen er sødlig flov uden egentlig aroma.
- Holdbarhed: Skal bruges umiddelbart efter plukningen, da den hurtigt bliver overmoden og melet.

Laxtons early market er den tidligste af de prøvede sorter, men samtidig har den haft det laveste udbytte. Dertil kommer, at kvaliteten er ret simpel og brugstiden meget kort, hvorfor plantning bør ske i meget begrænset omfang.

LE LECTIER

- Synonymer:** Ingen.
- Oprindelse:** Krydsning mellem Williams og Bergamotte, Forleme, Orleans 1889.
- Trævækst:** Meget kraftig og temmelig opret.
- Frugtbarhed:** Har været længe om at komme i bæring og er efter 8 års høst langt under middel.
- Frugt:** Plukning første halvdel af oktober.
- Form:** Pæreformet, altid noget ujævn og stærkt kantet. Stor-frugtet.
- Farve:** Grundfarven er klar grøn, lidt lysere ved modning. Kun få frugter har en antydning af dækfarve i solsiden.
- Kvalitet:** Middel til tykskrællet. Kødet hvidt, ret fast, saftigt og lidt grynet. Smagen syrlig sød, lidt flov uden aroma, men ofte med en snerpende bismag.
- Holdbarhed:** På ventileret lager kan sorten holdes til omkring 1. december. I kølerum ved 0° holdbar til midt i marts.

Le Lectier har givet et meget ringe udbytte, dertil kommer at både udseende og kvalitet ligger under middel, hvorfor sorten næppe vil vinde nogen udbredelse her i landet.

LIEGEL

- Synonymer:** Liegels Vinterpære, Liegels Winterbutterbirne, Colomas köstliche Winterbirne, Suprema Coloma.
- Oprindelse:** Fremkommet ved frøudsæd 1788 i en have i Malines.
- Trævækst:** Middelkraftig, ret bredt træ, der ikke bliver særligt højt.
- Frugtbarhed:** Bæringen har været ret konstant, men udbyttet har ikke været særligt stort. Den må betegnes som en middel-god bærer.
- Frugt:** Plukning første halvdel af oktober.
- Form:** En topformet, regelmæssig og ensartet pære, middelstor.
- Farve:** Glinsende grøn grundfarve, der ved modenhed bliver gulgrøn. Ingen dækfarve.
- Kvalitet:** Middel til tykskrællet. Kødet ved modenhed blødt, ikke for saftigt, lidt grynet. Smagen er sød, men flov og uden aroma. Efter længere tids lagring med en ubehagelig bitter bismag.

Holdbarhed: På ventileret lager til først i januar. Nedkøling til 0° forlænger holdbarheden til midt i marts.

Liegel er en velformet og meget holdbar pære. Kvaliteten har dog — navnlig efter længere lagring — været meget ringe, vel nok fordi frugten ikke har nået fuld udvikling. Bør derfor kun forsøges, hvor der er virkelig gunstige betingelser, eventuelt som espalier.

MARGUERITE MARILLAT

- Synonymer: Ingen.
- Oprindelse: Tiltrukket af Marillat i Villeurbanne nær Lyon. Udstillet 1872.
- Trævækst: Svagtvoksende med opret vækst.
- Frugtbarhed: Frugtudbyttet har alle år været meget lille.
- Frugt: Plukning sidst i september.
- Form: Bred kegleform, noget uregelmæssig og grov, og overfladen er noget buklet. Frugten er meget stor.
- Farve: Grundfarven er grøn, ved modenhed lysegul. Solsiden har en livlig rødtribet dækfarve.
- Kvalitet: Tykskrællet. Kødet gullig hvidt, ret saftigt men temmelig fast og noget grynnet. Med en meget stram, undertiden ubehagelig aroma.
- Holdbarhed: Kan på ventileret lager holdes 3—4 uger. Nedkøling til 0° giver en holdbarhed til først i januar.

Marguerite Marillat giver et meget lille udbytte, og da kvaliteten er ret ringe, vil den næppe vinde udbredelse.

MADAME FAVRE

- Synonymer: Ingen.
- Oprindelse: Tiltrukket omkring 1860 af franskmanden Favre.
- Trævækst: Ret kraftig og meget opret. Giver mange korte årsskud.
- Frugtbarhed: Overordentlig frugtbar. Den har i forsøget været een af de højest ydende sorter.

- Frugt:** Plukning sidst i september.
Form: Topformet til ægformet. Frugten er middelstor.
Farve: Grundfarven er mørkegrøn, ved modenhed lidt lysere.
 I solrige somre svagt rødlig kind.
Kvalitet: Middel skræltykkelse. Kødet ret fast og ikke særlig saftigt, lidt grynet. Smagen sødlig, men noget flov og uden aroma.
Holdbarhed: På ventileret lager 2—3 uger. Nedkøling til 0° kan fordoble lagringstiden.

Madame Favre er en meget højtydende sort, men kvaliteten står desværre ikke mål med kvantiteten. Holdbarheden er også meget begrænset, hvorfor der næppe vil være interesse for den.

MADAME TREYVE

- Synonymer:** Ingen.
Oprindelse: Frøplante sået af planteskoleejer Treyve i Trevoux i Frankrig.
Trævækst: Middelkraftig, regelmæssig krone, mange årsskud.
Frugtbarhed: Har i forsøget kun givet et meget lille udbytte.
Frugt: Plukning først i oktober.
Form: Meget variabel, oftest bred pæreformet, storfrugtet.
Farve: Grundfarven lysegrøn, senere gul. Solsiden ofte rødflammet.
Kvalitet: Temmelig tykskrællet. Kødet grønlig hvidt, konsistensen fast og tør. Smagen flad og flov uden aroma.
Holdbarhed: På ventileret lager 3—4 uger. Kan køles (0°) til udgangen af december.

Madame Treyves ringe udbytte og meget dårlige kvalitet må absolut udelukke den fra vort pæresortiment.

MARIE LOUISE

- Synonymer:** Ingen.
Oprindelse: Fremkommet i 1809 i Belgien.

- Trævækst:** Middelkraftig, velformet krone.
Frugtbarhed: Udbyttet har alle år været for ringe.
Frugt: Plukning først i oktober.
Form: Pære-ægformet, regelmæssig, glat og middelstor.
Farve: Grøn, ved modenhed gul, i reglen med udbredt rustdannelse.
Kvalitet: Middel til tyndskrællet. Kødet gullig hvidt. Ved modenhed blød og meget saftig. Kun ubetydelig grynet. Smagen syrlig sød, god med en fin aroma.
Holdbarhed: På ventileret lager 3—4 uger. I kølerum ved 0° kan den lagres til først i februar og stadig eftermodnes med godt resultat.

Marie Louise er ikke nogen iøjnefaldende pære, dertil kommer, at udbyttet har været for ringe. Trods en iøvrigt fin kvalitet vil den derfor næppe vinde indpas.

MERVEILLE RIBET

- Trævækst:** Middelkraftig, noget opret i væksten.
Frugtbarhed: Frugtudbyttet har i forsøget været meget lille.
Frugt: Plukning midt i oktober.
Form: Kort pæreformet, noget ujævn. Lille til middelstor.
Farve: Grøn med brunrød solside.
Kvalitet: Tykskrællet. Ret fast men saftig og uden »gryn«. Smagen sødlig, flov og uden aroma.
Holdbarhed: Kan på ventileret lager under gunstige forhold holdes op til et par måneder. Nedkøling til 0° forlænger holdbarheden til hen i februar.

Merveille Ribet kan næppe nå den rette udvikling her i landet, hvorfor hverken udbytte eller kvalitet har været tilfredsstillende.

MOUILLE BOUCHE

- Synonymer:** Milan de la Beuveriere, Bergamotte d'ete, Runde Mundnetzbirne.

- Oprindelse: Opgives beskrevet i slutningen af det 16. århundrede. Menes fundet i Anjou.
- Trævækst: Middelkraftig, regelmæssig og ret åben.
- Frugtbarhed: De første år middelgod, senere over middel.
- Frugt: Plukning første halvdel af september.
- Form: Rundagtig eller topformet. Lille regelmæssig pære. Småfrugtet.
- Farve: Glat, lysegrøn, ved modning gullig og undertiden en rødlig kind i solsiden.
- Kvalitet: Middel til tykskrællet. Kødet gullig hvidt, ret fast men ved modenhed saftigt. Noget grynet konsistens.
- Holdbarhed: Skal bruges indenfor 1 à 2 uger, da den ret hurtigt bliver overmoden.

Mouille Bouche er en ret god lille pære, der også har givet et godt udbytte. Sortens udseende er ikke meget iøjnefaldende, og da den har sæson sammen med Clara Frijs, er det nok tvivlsomt, om den kan konkurrere.

NAPOLEON

- Synonymer: Napoleon I, Napoleons Butterbirne.
- Oprindelse: Tiltrukket af gartner Liart i Mons, Belgien, omkring 1808.
- Trævækst: Ret svag og bredkronet.
- Frugtbarhed: Udbyttet har de første år været middelgodt, men er senere en del under middel.
- Frugt: Plukning midt i oktober.
- Form: Kort pæreformet. Noget ujævn og uensartet, middelstor pære.
- Farve: Grundfarven glinsende grøn, ved modenhed stærkt gulfarvet.
- Kvalitet: Ret tykskrællet. Kødet er gullig hvidt, fast, men saftigt og uden »gryn«. Smagen er ved modning om efteråret ret god med fin aroma. Efter opbevaring kniber det med at opnå en ordentlig kvalitet.
- Holdbarhed: På ventileret lager 4—6 uger. Kan opbevares i kølerum ved 0° til omkring 1. februar.

Napoleon er ret varmekrævende og vil i dårlige somre ikke blive fuldt udviklet. Sorten egner sig ikke til kølelagring, da den ikke opnår en tilfredsstillende kvalitet ved eftermodning.

NELIS

- Synonymer:** Nelis's Vinterpære, Nelis d'hiver, Bonne de Malines, Bonne Malinoise, Colomas Winterbutterbirne.
- Oprindelse:** Tiltrukket ved frøudsæd i det 19. århundrede af rådmænd Jean Charles Nelis i Malines i Belgien.
- Trævækst:** Træet er middelkraftigt med en ret åben krone.
- Frugtbarhed:** Den har været ret sen til at komme i bæring, men har senere givet et ret godt udbytte.
- Frugt:** Plukning sidst i oktober.
- Form:** Rundagtig topform, lille, men ensartet pære.
- Farve:** Grundfarven er grøn, ved modenhed gulgrøn. Store »skrub«-pletter giver frugten et ujævnt udseende.
- Kvalitet:** Middel til tykskrællet. Kødet hvidt og ved modenhed blødt og meget saftigt, lidt grynet. Særlig sød med fin krydret aroma.
- Holdbarhed:** Kan på ventileret lager opbevares indtil to måneder. Nedkøling til 0° forlænger holdbarheden til hen i april. På dette sene tidspunkt kan sorten stadig eftermodne tilfredsstillende.

Nelis vil på grund af sin store holdbarhed og fine kvalitet — også efter lang tids lagring — være af en vis interesse, selv om det kniber lidt med frugstørrelsen, og udseendet er ret beskedent.

PASSE CRASSANE

- Synonymer:** Neue Crassane, Surpasse Crassane.
- Oprindelse:** Første gang frugt i 1855 i Rouen.
- Trævækst:** Kraftig og bredkronet, løvet noget sart.
- Frugtbarhed:** Bæringen indtræder sent, men har de senere år givet ret godt udbytte.
- Frugt:** Plukning første halvdel af oktober.

- Form: Rundagtig ægformet. Lille, lidt bulet og ujævn. Frugterne er i reglen meget små.
- Farve: Grøn grundfarve. I reglen dækket af en gråbrunlig skrub, der giver den et gråpærelignende udseende.
- Kvalitet: Tykskrællet. Ret fast og tør i kødet, meget grynnet. Smagen er syrlig, men flov og uden aroma.
- Holdbarhed: På ventileret lager 4—6 uger. I kølerum ved 0° kan den lagres til sidst i februar.

Passe Crassane er så småfrugtet og af ringe kvalitet, at den næppe bør skænkes nogen opmærksomhed.

PETITE MARGUERITE

- Synonymer: Ingen.
- Oprindelse: Tiltrukket i 1862 i André Leroys planteskole i Angers, Frankrig.
- Trævækst: Ret svag vækst, med regelmæssig krone, grenene noget hængende.
- Frugtbarhed: Den har de første år givet et stort udbytte og har for hele perioden været over middel. I forhold til de øvrige sommerpærer har denne sort ligget meget højt i udbytte.
- Frugt: Plukning omkring 1. september.
- Form: Kort, bred pæreformet, langstillet, lidt kantet ved bægeret.
- Farve: Grøn, ved modenhed gul med rødlig solside.
- Kvalitet: Tyndskrællet. Ved modenhed blød og meget saftig, ikke grynnet. Smagen sødlig med en svag, men fin aroma.
- Holdbarhed: Brugstiden strækker sig kun over 1—2 uger.

Petite Marguerite er som navnet siger en lille pære, den ligger dog udbyttmæssigt fint sammenlignet med andre tidlige pærer, og da kvaliteten er god, kunne den måske være af interesse trods sin korte sæson.

PIERRE CORNEILLE

- Synonymer: Ingen.
- Oprindelse: Krydsning mellem Diel og Comice udført af Sannier, Rouen. Beskrevet 1895.

- Trævækst: Opret, middelkraftig med tendens til bare grenstykker.
- Frugtbarhed: I forsøget har den været middelgod, såvel de første år som senere, med en del variation fra år til år.
- Frugt: Plukning omkring 1. oktober.
- Form: Kegleformet eller pæreformet. Glat, ret regelmæssig og velformet. Middelstor.
- Farve: Grundfarven er brungrøn, ved modenhed gulligbrun, med en rødlig solside.
- Kvalitet: Middel til tyndskrællet. Kødet, hvidt, ret fast, men saftigt og næsten uden »gryn«. Smagen syrlig sød med en fin krydret aroma. Ved stærk modenhed svag moskusmag.
- Holdbarhed: På ventileret lager 4—6 uger. I kølerum ved 0° holdbar til hen i marts måned, hvor den ved eftermodningen har udviklet en fin smag. Noget modtagelig for svampeangreb.

Pierre Corneille er en af vore mest velformede og velfarvede pæresorter. Hvad udbyttet angår, ligger den ret godt. Når dertil kommer, at den ved alle smagsbedømmelser — så sent som 11. marts — har ligget meget højt, må denne sort absolut tages i betragtning ved nyplantning.

PITMASTON

- Synonymer: Pitmaston Duchess, Williams' Duchess, Pitmastons Herzogin.
- Oprindelse: Krydsning mellem Angoulême og Hardenpont, tiltrukket af John Williams i Worchester, England, i 1841.
- Trævækst: Bredkronet, middelkraftigt træ.
- Frugtbarhed: Udbyttet har de første år været meget ringe og under middel i hele forsøgsperioden.
- Frugt: Plukning første halvdel af oktober.
- Form: Kegleform. Meget stor, flot, oftest regelmæssig pære.
- Farve: Grundfarven græsgrøn, senere citrongul, ingen dækfارve.
- Kvalitet: Middel til tyndskrællet. Kødet hvidt, ved modenhed blødt og saftigt. Kun ubetydeligt grynet. Smagen er frisk syrlig, undertiden lidt snerpende, og uden egentlig aroma.

Holdbarhed: På ventileret lager 3—4 uger. Ved nedkøling til 0° holder den januar måned ud.

Pitmaston er en stor — og trods manglende dækfarve — meget dekorativ pære. Udbyttet har ikke været imponerende, og smagen er lidt syrlig, men det er en sund sort, som nok kan finde anvendelse i begrænset omfang.

PÅSKEPÆRE

Synonymer: Doyenné d'hiver, Bergamotte de la Pentecote, Easter Beurré, Winter Dechantsbirne.

Oprindelse: Opstået hos Kapucinermunke i Lourain 1804. Beskrevet af Diel 1821. Findes i Haveselskabets fortegnelse fra 1840, Beurré Easter.

Trævækst: Svagtvoksende, velformet krone.

Frugtharhed: Bæringen har været noget svingende, i gennemsnit betydelig under middel.

Frugt: Plukning midt i oktober.

Form: Oval ægformet, mere eller mindre uregelmæssig, lille til middelstor.

Farve: Dybgrøn, ved modenhed lysgrøn til gul, undertiden rødlige striber på solsiden. Store hudpunkter.

Kvalitet: Tykskrællet. Kødet hvidgult, ret fast og i almindelighed ikke særlig saftig, men med stencelledannelser. Smagen er sød, men uden egentlig aroma.

Holdbarhed: Kan på ventileret lager holdes til omkring 1. april. Ved køling forlænges holdbarheden med en måneds tid.

Påskepære vil kun på særligt gunstige lokaliteter og i gode år nå fuld udvikling her i landet. Kan eventuelt prøves som espalier.

SIX

Synonymer: Poir Six, Six' Butterbirne.

Oprindelse: Tiltrukket omkring 1845 af gartner Six i Courtrai, Belgien.

Trævækst: Middelkraftig, velformet krone.

- Frugtbarhed:** Bæringen var de første år ret god, men har for alle år været noget under middel.
- Frugt:** Plukning midt i oktober.
- Form:** Pæreformet. Den har i reglen en meget spids stilkende. Frugtstørrelsen lidt over middel.
- Farve:** Grundfarven er glinsende grøn og forandrer sig kun lidt ved modenhed.
- Kvalitet:** Tyndskrællet. Kødet hvidt, ret fast og uden saft. Lidt eller ikke grynet. Ved smagsbedømmelserne har den fået prædikatet: flov, vandet, bitter, uden aroma.
- Holdbarhed:** På ventileret lager holdbar i ca. 2 måneder. I kølerum ved 0° kan den holdes til sidst i marts.

Six har næppe særlige chancer her i landet, dertil giver den for ringe et udbytte, og frem for alt er kvaliteten for dårlig.

SUPERFIN

- Synonymer:** Beurré Superfin, Hochfeine Butterbirne.
- Oprindelse:** Fremkommet efter frøudsæd i 1837 i en planteskole i Angers.
- Trævækst:** Middelkraftig, opadstræbende vækst.
- Frugtbarhed:** Sorten er en meget sparsom bærer. Såvel de første år som senere har den i forsøget været noget under middel.
- Frugt:** Plukning første halvdel af oktober.
- Form:** Topformet. En temmelig jævn, glat og velformet pære. Storfrugtet.
- Farve:** Grøn grundfarve, ved modenhed gul. I gode somre kan den få svagt rødlig solside.
- Kvalitet:** Middel til tyndskrællet. Kødet er gullig hvidt, smeltende og saftigt uden »gryn«. Smagen er syrlig sød med fin krydret aroma. Har udviklet en fin kvalitet så sent som 10. marts.
- Holdbarhed:** På ventileret lager 3—4 uger. Ved nedkøling til 0° forlænges holdbarheden til hen i april.

Superfin har ligget under middel i udbytte. Den fine kvalitet — også efter langtids lagring — berettiger den dog til fortsat plantning i begrænset omfang, men dog kun på særlig lune lokaliteter.

SAMMENDRAG OG KONKLUSION

Ved statens forsøgsstation, Blangstedgaard, er der siden 1946 udført et orienterende forsøg med 46 pæresorter på kvædegrundstammerne A og C uden mellemforædling. Forsøget har navnlig haft til formål at give en orientering om sorternes kvalitet og holdbarhed. Om frugtbarheden kan der fra dette forsøg kun fås et skøn, idet antallet af træer pr. sort er meget ringe, og nogle af sorterne vil formentlig ikke give fuldt udbytte på kvædegrundstammer uden mellemforædling.

I tabel 3, hvor sorterne er opført efter plukkedato, er angivet den gennemsnitlige plukketid, frugtudbytte og frugtstørrelse for de 8 høstår 1950—57 og desuden det antal træer, der er medregnet i opgørelsen.

Oplysninger om holdbarheden på ventileret lager og i kølerum ved 0° C er meddelt i fig. 1.

Det foreløbige resultat af dette sortsforsøg er, at størsteparten af de prøvede sorter er behæftet med så væsentlige mangler, at de må betragtes som mindre velegnede til plantning her i landet.

Følgende 15 sorter vil under normale forhold kunne give et tilfredsstillende resultat:

Giffard modner sidst i august og er den tidligste pære af virkelig god kvalitet.

Laxtons Superb kommer umiddelbart efter *Giffard*. Formen noget ujævn, kvaliteten ret god, bliver dog hurtig overmoden og rådner ved kernehuset.

Clapps Favorite modner omkring 1. september. En velformet og velfarvet pære af jævnt god kvalitet.

Clara Frijs er plukke- og spisemoden midt i september. Det er en saftig pære, tyndskrællet, med en frisk sød smag og med en fin aroma. Den er meget frugtbar, men har i forsøget været stærkt vekselbærende. Frugtudtynding vil være påkrævet i visse år for at opnå en god frugtstørrelse.

Grev Moltke er en af vore bedst kendte sorter. Kvaliteten er ikke særlig god, lidt grov i kødet — undertiden med stendannelser. Til konservering er den dog stærkt efterspurgt, selvom den modner ret uensartet.

Herrepære modner ca. 1. oktober. Den har en ret kort sæson og er en forholdsvis lille pære, men med en fin kvalitet, saftig, sød og meget aromatisk.

Bonne Louise plukkes ligeledes omkring 1. oktober. Det er en velsmagende og som oftest velfarvet pære. Kan i kølerum lagres til omkring jul.

Conference plukkes først i oktober og har — under gode lagerforhold — en meget lang sæson. Det er en af de mest frugtbare sorter i forsøget. Da kvaliteten samtidig er udmærket selv ved lagring indtil april, vil den — trods det lidt uheldige udseende — være velegnet til plantning her i landet.

Pierre Corneille plukkes på samme tid. Det er en meget smuk pære, velformet og velfarvet og af god kvalitet. Kan køles til hen i marts.

Herzogin Elsa er en nyere sort, velformet og velfarvet. Lidt grov i kødet, men af ret god kvalitet, lidt syrlig i smagen. Holdbarheden begrænses til først i februar af kraftige svampeangreb.

Charneu er en hovedsort her i landet, og konserverindustrien er en del interesseret i den. God kvalitet ved modning om efteråret indtil jul. Senere har den vanskeligt ved at opnå en tilfredsstillende smag. Stærk pyramidal vækst og ret skurvmodtagelig.

Superfin er en stor, velformet grøn pære af meget fin kvalitet også efter lang tids køleopbevaring. Har ligget som en af de bedste i kvalitet.

Comice bærer i nogen grad prædikatet »verdens fineste pære« med rette. Efter kølelagring har den dog vanskeligt ved at opnå tilfredsstillende kvalitet. Er blandt de lavestydende i forsøget.

Nelis kan kølelagres til hen i april og stadig bevare sin fine kvalitet. Det kniber lidt med størrelsen, og udseendet er ikke iøjnefaldende.

Josephine er forsøgets mest holdbare sort, der uden køling kan holdes til jul eller længere. Sorten er ret småfrugtet, og kvaliteten er jævn god. Smagen syrlig sød, men uden egentlig aroma.

Hvad de øvrige sorter angår, vil det ikke være tilrådeligt at benytte dem til almindelig erhvervsplantning, kun under særlig gunstige forhold, f. eks. som espalier vil enkelte af sorterne kunne udvikle sig tilfredsstillende.

SUMMARY

At the Danish State Experimental Station Blangstedgaard a variety trial has been carried out with 46 pear varieties grafted directly onto quince rootstocks without any »intermediate«.

The main purpose of this experiment was to obtain some information regarding quality and storage behaviour. As for the fertility it is impossible from this experiment to get but a rough estimate, because the number of trees of each variety is very small, and some of the varieties cannot be expected to give a full crop on quincestock without double working.

In table 3, page 137 the varieties are listed according to their picking dates. The average picking time, fruit yield and size is given for the eight years 1950—1957. The number of trees is also included in this statement.

The keeping quality in »natural store« and in cold store 32° (0° C) is given in fig. 1, page 140. From which it will be seen that only one or two varieties can be kept in »natural store« more than a few weeks.

The temporary result of this variety trial shows that the major part of the tested varieties are so defective that they must be considered as being unsuitable for planting in this country.

The following 15 varieties will under normal conditions give satisfactory results:

Giffard ripens late August and is our earliest pear of really good quality.

Laxtons Superb comes immediately after *Giffard*. The shape is rather uneven, the quality good but it has a tendency to early over-ripening and to core-rot.

Clapps Favorite ripens about September 1. A wellshaped and well-coloured pear of fairly good quality.

Clara Frijs is picked in the middle of September. It is a juicy pear with a thin skin, a fresh sweet taste and a fine aroma. Even though it has shown a tendency to biennial bearing in the trials it is a very heavy cropping variety. Fruitthinning will be necessary in some years to obtain a good size.

Grev Moltke is one of our best known varieties. The quality is not too good, it has a rather coarse flesh, sometimes with stone formations. It is in great demand for canning, even though its ripening is very uneven.

Herrepære ripens about October 1. It has a short season and is relatively small, but it is a fine quality pear, juicy, sweet and very aromatic.

Bonne Louise is also picked about October 1. It is a good flavoured and usually a wellcoloured fruit. In cold store it can be kept till Christmas.

Conference is picked in early October and has—under good storage-conditions—a very long season. It is one of the heaviest cropping pears in this experiment. In spite of its unfavourable shape it is very suitable for planting in Denmark because, even after storage till April, its quality remains excellent.

Pierre Corneille should be picked at the same time as *Conference*, it is a very nice pear wellshaped and wellcoloured and of good quality. It can be kept in cold store until the middle of March.

Herzogen Elsa is a newer variety wellshaped and wellcoloured. In spite of having rather coarse flesh and being a little sour, its quality is quite good. It can be kept in cold store until early February after which time there is a risk of severe damage from rot.

Charneu is one of the main varieties in this country and the canning industry is showing some interest in it. The quality is good, when ripened before christmas, after which time it is difficult to get a satisfactory flavour.

Superfin is a big wellshaped green pear. Even after cold storage until April its quality remains very good.

Comice has been entitled »the finest pear in the world« and that is to some extent true. After cold storage till Christmas, however, it is difficult to get a good flavour. The yield is one of the lowest in this trial.

Nelis can be kept in cold store until the middle of April and still keep its fine quality. The fruit is rather small and the appearance rather insignificant.

Josephine is the best keeping variety in this experiment. It can be kept until Christmas in a »natural store« and in cold store till May. The size is rather small and the quality fairly good. The flavour is on the sharp side and without aroma.