Noms des espèces.	Epoque de la maturité des fruits
Belle de Bruxelles.	du 15 août au 1er sept.
Bon-chrétien d'été, Gratiole, (*Gracioli des Italiens.*)	fin d'août.
Bon-chrétien turc ou d'Orient.	*Idem.*
Bon-chrétien William.	*Idem.*
Doyenné d'été.	*Idem.*
Beurré d'été	fin d'août et septembre.
Beurré de Morfontaine	*Idem.* *Idem.*
Beurré magnifique (poire melon)	*Idem.* *Idem.*

A l'exception de la dernière, qui est plutôt belle que bonne, toutes les autres sont excellentes; le bon-chrétien d'été l'emporte sur toutes les autres; il convient surtout en plein-vent dans les vergers au sud de la Loire; sous le climat de Paris, l'arbre vient très bien et son fruit est parfait; mais il fleurit peu et ne donne pas tous les ans. Sur le littoral de la Méditerranée, de Toulon à Antibes, et en Italie jusqu'à Livourne, dans les vergers de la côte, ce poirier est presque seul cultivé en plein-vent.

2. *Poires d'automne.*

Noms des espèces.		Epoque de la maturité des fruits.
	Capiaumont	septembre.
Beurrés	gris.	septembre et octobre.
	roux	*Idem.* *Idem.*
	galeux ou crotté . .	*Idem.* *Idem.*
	de Beaumont . . .	septembre.
	d'Angoulême . . .	septembre.
	d'Angleterre. . . .	septembre et octobre.
	d'Amanlis.	*Idem.* *Idem.*
	Spence	octobre et novembre.
Doyenné	de St.-Michel, ou d'automne. . . .	octobre.
	Seutelet.	octobre.
	musqué	octobre et novembre.
	calebasse	septembre et octobre.
Mouille-bouche verte-longue. .		octobre.
Mouille-bouche panachée (culotte de Suisse)		octobre.
Sieulle.		octobre et novembre.
Messire-Jean.		octobre.
Sanguine d'Italie		septembre.

Toutes les variétés de beurré veulent être détachées de l'arbre au moment où elles quittent facilement la branche; autrement, le moindre vent les fait tomber, elles se meurtrissent et perdent beaucoup de leur valeur: elles achèvent de mûrir sur les dressoirs du fruitier. Leur peau contient un principe astringent peu agréable au goût; on ne les mange pas sans enlever la peau. Toutes les poires de doyenné se mangent avec la peau, qui est excessivement mince et qui contient un arome particulier, de sorte que ceux qui pèlent ces poires pour les manger perdent le meilleur; ce sont de toutes les poires celles qui sont le moins sujettes à ces concrétions de silice si désagréables à rencontrer sous la dent. Ces concrétions abondent trop souvent dans la poire de messire-Jean, qui sans cela serait beaucoup plus recherchée; elle est la meilleure de toutes pour la préparation du raisiné. Le doyenné-calebasse, l'une des meilleures poires qui existent, n'est guère connu hors de la Belgique, son pays natal; la variété la plus parfaite existe dans les jardins qui environnent Malines (Belgique). La mouille-bouche rayée ou culotte de Suisse, espèce excellente, mais peu productive, est presque abandonnée pour cette raison. La poire sieulle est une des meilleures acquisitions récentes de nos vergers. La poire sanguine d'Italie, dont la chair est marbrée de rouge, est plus curieuse que bonne; sous le climat de Paris, elle produit rarement, parce que sa floraison est trop précoce.

3. *Poires d'hiver.*

Noms des espèces.		Epoque de la maturité des fruits.
Beurré	d'Hardampont (goulu morceau).	de décembre en mars.
	de Malines	décembre.
	d'Aremberg . . .	janvier.
	Rancé.	février.
Doyenné d'hiver		de janvier en avril.
Saint-Germain		de novembre en mars.
Crassane ou cresane.		de novembre en janvier.
Chaumontel.		de décembre en mars.
Bergamotte de Pâques. . . .		de décembre en avril.
Bon-chrétien	d'hiver.	de janvier en juillet.
	d'Espagne	décembre et janvier.
	Jaspé.	février et mars.

L'époque indiquée pour la maturité des fruits désigne la durée du temps pendant lequel chaque fruit peut être mangé dans toute sa perfection; quelques fruits durent beaucoup plus longtemps que nous ne l'indiquons; mais, sans être gâtés, ils ont perdu toute leur saveur.

Toutes les poires comprises dans les listes qui précèdent se mangent crues; les espèces suivantes se mangent crues, mais elles sont meilleures lorsqu'elles sont cuites, et on les réserve ordinairement pour cet usage; on leur fait aussi subir une préparation qui les convertit à l'état de poires tapées.

4. *Poires meilleures cuites que crues.*

Noms des espèces.	Epoque de la maturité des fruits.
Martin sec	de janvier en avril.
Rousselet de Reims.	de décembre en mars.
Bergamotte de la Pentecôte. . .	de janvier en avril.
Van Mons	de décembre en mars.
Léon Leclerc.	*Idem.* *Idem.*
Duchesse de Berry d'hiver . . .	*Idem.* *Idem.*

Toutes ces poires, lorsqu'on veut les manger cuites, doivent être employées un peu avant leur maturité. Presque toutes se conservent au-delà des époques indiquées sur les listes; mais passé ces époques elles perdent leur goût, se flétrissent et n'ont plus aucune valeur. La liste suivante contient les meilleures d'entre les poires qui ne peuvent être mangées crues.

5. *Poires à cuire.*

Noms des espèces.	Epoque de la maturité des fruits.
Franc Réal.	de novembre en mars.
Catillac ou cotillard.	de décembre en avril.
Impériale	de janvier en avril.
D'une livre.	de janvier en mai.
De tonneau.	*Idem.* *Idem.*
De Chaptal.	*Idem.* *Idem.*
Royale.	*Idem.* *Idem.*