Avec quelques soins, la plupart de ces poires se conservent d'une année à l'autre sans se rider ni s'altérer en apparence; mais passé le mois de mai elles deviennent pâteuses et n'ont plus de saveur. L'excessive dureté de ces poires au moment où on les cueille fait qu'on s'y prend d'ordinaire avec très peu de soin, et c'est à tort; l'effet des contusions, peu visible d'abord, ne tarde pas à se manifester; les poires se gâtent précisément au moment où elles seraient vendues avec le plus d'avantages. Les poires d'automne et les poires d'hiver, tant celles qui se mangent crues que celles qui ne peuvent être mangées que cuites, constituent la partie la plus riche de la récolte du verger; parmi ces poires, le beurré, le bon-chrétien, le saint-germain et la crassane doivent être les plus nombreuses; toutes ces poires se cueillent un peu avant leur maturité; elles offrent l'avantage de mûrir, non pas toutes à la fois, comme les poires d'été, mais successivement, selon l'âge des branches qui les ont portées et leur exposition plus ou moins méridionale. Cette particularité est également précieuse pour l'amateur qui jouit de ses fruits pendant tout l'hiver, et pour le jardinier de profession qui vend quand il veut, et ne se trouve jamais, pour cette partie de sa récolte, à la discrétion des acheteurs.

Les arbres de la dernière liste (poires à cuire) chargent beaucoup et tiennent beaucoup de place; ils doivent être exclus des vergers où l'on n'accorde que 10 mètres en tout sens à chaque pied d'arbre; ce n'est pas trop pour eux d'une distance de 12 mètres en tout sens d'un arbre à l'autre.

Nous avons donné (page 79) la liste des espèces qui ne viennent pas bien sur sujets de cognassier; toutes les poires à cuire sont plus ou moins dans ce cas. Nous croyons inutile de dresser des listes séparées des espèces greffées sur cognassier, qu'on peut planter provisoirement entre les lignes d'arbres en plein-vent; à l'exception de celles qui ont été signalées comme se refusant à vivre sur des sujets de cognassier, toutes les espèces de poirier peuvent s'élever indistinctement en plein-vent et en pyramide, ainsi qu'en vase ou corbeille; on peut donc, quant au choix des espèces, être guidé par les considérations que nous venons d'exposer.

6. *Pommes hâtives.*

Noms des espèces.	Epoque de la maturité des fruits.
Rambour d'été	août et septembre.
Pomme-framboise	août et septembre.
Pomme de neige	août et septembre.
Calville d'été	fin de juillet.
Passe-pomme rouge	août.

Toutes ces pommes sont médiocres, à l'exception de la pomme-framboise et de la pomme de neige, parfaites l'une et l'autre, mais qui ont le tort de paraître à une époque où les bons fruits de toute espèce sont dans leur plus grande abondance; ces fruits sont d'ailleurs comme tous les fruits précoces, ils ne se gardent pas, on doit donc planter fort peu d'arbres appartenant aux espèces hâtives.

7. *Pommes d'hiver.*

Noms des espèces		Epoque de la maturité des fruits.
Calville	blanc, ou à côtes	de décembre en avril.
	rouge d'hiver	de novembre en mars.
Reinette	franche	d'octobre en octobre.
	blanche	de décembre en avril.
	grise	de janvier en janvier.
	dorée	de décembre en avril.
	rouge	de novembre en mars.
	pepin d'or	de novembre en mars.
	d'Angleterre	de décembre en mars.
	de Bretagne rouge	d'octobre en janvier.
	de Portugal	de janvier en avril.
	du Canada	de novembre en mars.

La liste suivante ne contient que des pommes plus recherchées pour leur beauté que pour leur bonne qualité:

Noms des espèces.	Epoque de la maturité des fruits.
Pomme d'api	de novembre en mars.
D'Astrakan ou transparente	de février en avril.
D'Eve (monstrueuse)	de février en mai.
Joséphine	d'octobre en janvier.
Azérolly	de novembre en mai.
Des quatre goûts	d'octobre en décembre.

8. *Pommes meilleures cuites que crues.*

Noms des espèces.	Epoque de la maturité des fruits.
Rambour d'hiver	décembre et janvier.
Belle fleur	de novembre à janvier.
Châtaignier	de décembre en mars.
Court-pendu (kapendu)	de décemb. en décemb.
Pomme d'érable	décembre et janvier.
Pomme de fer	de novemb. en novemb.

Les meilleures espèces pour greffer sur paradis, sont les calville et les plus grosses d'entre les reinettes, particulièrement celles d'Angleterre et du Canada.

Quelques-unes des pommes que nous avons indiquées comme pouvant se conserver d'une année à l'autre, durent souvent plusieurs années; mais les plus durables, après une année révolue, restent sans saveur. Les pommes de fer se conservent jusqu'à trois ans; mais elles sont d'une qualité très inférieure. La reinette grise réunit à une très longue durée une saveur fine et délicate; elle supporte de longs trajets par mer sans éprouver d'altération.

B. — *Fruits à noyaux.*

La nomenclature des fruits à noyau n'offre pas plus de certitude et de régularité que celle des fruits à pepins; ce que nous avons dit des premiers doit s'entendre également des seconds.

1. *Pêchers.*

Nous n'avons point fait figurer le pêcher dans le compte des frais et des produits d'un verger sous le climat de Paris, parce que l'entrée du verger lui est interdite; néanmoins, comme dans quelques localités favorables on peut obtenir des produits très avantageux d'un