PREMIÈRE CLASSE.

Noms des espèces.	Epoque de la maturité des fruits.
Avant-pêche rouge (de Troyes).	1er août.
Avant-pêche blanche.....	15 juillet.
Grosse mignonne (belle Bausse).	10 août.
Triomphe de Saint-Laurent (de Belgique).....	15 août.
Vineuse de Fromentin.....	15 août.
Pêche Desse.....	fin de juillet.
Pourprée hâtive.....	fin de juillet.
Belle beauté.....	fin d'août.
Belle de Paris (ou de Malte)...	fin d'août et septembre.
Belle de Vitry (ou admirable)..	15 septembre.
Pêche Sieulle.....	15 septembre.
Madeleine à moyennes fleurs..	fin de septembre.
Madeleine de Courson (ou paysanne).....	1er septembre.
Chevreuse hâtive.....	1er septembre.
Chevreuse tardive.....	du 20 septembre au 10 octobre.
Chancelière.....	15 septembre.
Galande (ou Bellegarde).....	1er septembre.
Bourdine.....	15 septembre.
Téton de Vénus.....	fin de septembre.
Pêche royale.....	de la fin de septembre au 15 octobre.
Pêche abricotée (admirable jaune).....	15 octobre.
Alberge jaune.....	fin d'août.

Quelques pêches de cette classe trouvent place sur l'espalier de l'amateur uniquement comme objets de curiosité; telles sont en particulier: 1° la pêche-cardinale de Furstemberg, beau fruit, dont la chair rouge de sang est marbrée à l'intérieur comme celle d'une betterave; 2° la nivette, ou veloutée tardive, gros fruit vert-foncé, d'un côté, violet de l'autre, qui mûrit difficilement; 3° la pêche à feuilles de saule, qui ne prend de couleur qu'à la Toussaint et ne mûrit que dans les premiers jours de novembre quand elle mûrit, ce qui, sous le climat de Paris, lui arrive rarement. La pêche-cardinale n'est pour ainsi dire pas mangeable crue; elle ne se mange qu'en compote; la feuille de saule, dans les années où la belle saison se prolonge, procure à l'amateur l'agrément d'offrir à ses amis d'assez bonnes pêches cueillies sur l'arbre après la Toussaint.

La meilleure et la plus précieuse de toute la liste précédente, sans excepter la grosse-mignonne, est la pêche-galande, qui doit son surnom de bellegarde à sa rusticité. Dans les années pluvieuses où toutes les autres pêches, surtout aux approches de leur maturité, sont plus ou moins endommagées, la pêche-galande est aussi belle que par le temps le plus favorable; l'absence ou la rareté du soleil ne l'empêche point de se colorer; sa fleur résiste à de petites gelées; nous l'avons vu nouer bien souvent alors que les autres variétés gelaient sur le même espalier; elle réunit à toutes ces qualités précieuses une floraison prolongée qui rend la récolte de ses fruits successive comme celle des fruits de la Chevreuse tardive. On a lieu de s'étonner qu'elle ne soit pas plus cultivée; Montreuil et Bagnolet commencent à l'adopter en concurrence avec la belle Bausse; nous lui devions une mention particulière.

DEUXIÈME CLASSE.

Noms des espèces.	Epoque de la maturité des fruits.
Pavie Madeleine.....	du 10 au 30 septembre.
Pavie de Pomponne.....	15 octobre.
Pavie jaune ou alberge jaune..	25 septembre.
Pavie tardive.....	du 10 au 20 novembre.

La Pavie de Pomponne est la plus volumineuse et la plus belle des pêches tardives; il n'est pas rare d'en voir qui dépassent la grosseur des deux poings. Sous le climat de Paris, elle n'atteint pas sur l'arbre sa parfaite maturité avant les premières gelées blanches; dans les années ordinaires, on est forcé de la cueillir à moitié mûre et de la laisser mûrir dans le fruitier; quand il survient des froids précoces, on en perd la plus grande partie; on ne peut la manger dans toute sa perfection que de loin en loin, quand on est favorisé d'une prolongation extraordinaire de la belle saison. Telles sont les raisons qui rendent cette pêche si rare sur les espaliers des jardins au nord de la Loire; dans le midi, l'arbre en plein-vent est très robuste et charge beaucoup, ses récoltes ne manquent presque jamais, ce qui tient à sa floraison tardive. La Pavie jaune, ou alberge jaune, sous le nom de perséque ou pessègue, domine dans tous les vergers de la Basse-Provence où elle est exclusivement de plein-vent; sous le climat de Paris, il lui faut l'espalier au plein midi, ainsi qu'à toutes les pavies, encore ne mûrissent elles que très imparfaitement; la tardive ne mûrit presque jamais.

Les Anglais cultivent les pavies avec des soins particuliers, dans les serres à forcer; ils donnent le nom de pavies à toutes les pêches dont la chair adhère au noyau.

5. *Brugnons.*

Ce fruit diffère si essentiellement de la pêche sous les rapports du goût, de la forme et de la couleur, qu'on a peine à comprendre comment il a pu recevoir la dénomination de pêche à peau lisse, et être incorporé sous ce nom parmi les pêches. Il est à remarquer que cette erreur est le fait des pomologistes, car partout où le brugnon est cultivé, jamais les jardiniers ne se sont avisés de le nommer autrement que brugnon; il n'a pas d'autre nom en Touraine, où il est aussi commun que la pêche, soit en plein-vent, soit à l'espalier. Ce nom prévaut également en Belgique et en Allemagne. Les jardiniers anglais désignent tous les brugnons sous le nom de *nectarines*, nom qui peint le cas qu'ils en font; c'est en effet un des fruits qu'ils estiment le plus, et ils ne conçoivent pas comment nos auteurs en ont fait une pêche. Peut-être est-ce tout simplement parce que les livres de pomologie se font à Paris où les brugnons sont à peine connus. Quel que soit notre respect pour les décisions des auteurs qui font autorité en pomologie, nous ne pouvons admettre les brugnons parmi les pêches. Botaniquement par-