Fig. 537.



temps que le blé de Talavera, a été, depuis quelques années, cultivée avec beaucoup de succès et propagée dans les environs de Blois, par M. RATTIER, sous le nom de *blé anglais*. Son grain est quelquefois supérieur en poids à celui du blanc-zée, sa paille est moins longue; c'est, au total, un des meilleurs blés blancs.

* 6. *Blé Fellemberg* (de mars). Epi très-blanc, paille et épi presque aussi longs que dans les blés d'automne, mais grain petit, presque glacé. Ce froment vigoureux, et très-beau sur pied, a contre lui la petitesse et la dureté de son grain, et, de plus, l'inconvénient d'être assez sujet à s'égrener.

† 7. *Blé Pictet* (de mars). Sous-variété sortie du Fellemberg, ayant les épis au moins aussi beaux, et le grain plus long, plus tendre, tenant mieux dans la balle; c'est un des bons blés de printemps, quoique son grain n'égale pas tout-à-fait en couleur et en qualité celui du n° 2.

8. *Touzelle blanche*. Epi très-blanc à épillets écartés; grain long, d'un blanc jaunâtre en Provence, devenant roux et glacé dans le Nord, où il supporte d'ailleurs difficilement l'hiver. Sa paille est extrêmement cassante et il s'égrène au moindre choc. Ces défauts nous font penser que, même dans le Midi, on pourrait remplacer la touzelle avec avantage par quelque espèce analogue, et notamment par la suivante.

9. *Richelle blanche de Naples*. Ce froment est renommé dans le commerce du Midi par sa haute qualité. Son épi est blanc, ses balles sont terminées par une arête courte comme une petite barbe, quelquefois crochue. Le grain est oblong, nourri, d'un blanc jaunâtre mat. Il a été introduit depuis peu d'années, par M. DARBLAY, dans les environs de Paris, où, d'après les premiers essais, son succès, qui serait très-désirable, laisse encore du doute. Il lui faut une terre très-saine, de même qu'à tous les blés méridionaux.

†† 10. *Blé d'Odessa sans barbes* (de M. Bonfils).—Parmi les divers blés d'Odessa essayés en France à diverses époques, nous ne connaissons encore que celui-ci dont la culture se soit maintenue. Introduit en Auvergne par M. BONFILS, il y a eu beaucoup de succès et s'est rapidement propagé. Il est, cependant, un peu plus sensible au froid que les espèces ordinaires du pays, et pourra, par cette raison, convenir moins qu'elles aux départemens du nord de la France; son épi, un peu irrégulier de forme et à épillets inégaux, est d'un jaune faiblement teint de rouge pâle; la balle se termine en une pointe longue, comme une demi-barbe; le grain, jaunâtre, est de fort belle qualité. On assure que ce froment est également de mars et d'automne, ce qui a besoin d'être confirmé par une plus longue expérience.

11. *Blé de haie*, ou *froment blanc velouté*. — Epi carré, épais, très-régulier; glumes et balles couvertes d'un duvet velouté; grain presque court, d'un blanc jaunâtre, de belle qualité. Ce froment, que j'ai reçu d'Angleterre et répandu depuis environ 20 ans sous le nom de blé de haie, n'est pas le même que celui reçu et décrit autrefois par M. Tessier. Il paraît que le nom de blé de haie, dont l'origine est très-vague, a été donné successivement par les Anglais à plusieurs variétés.

12. *Froment rouge ordinaire sans barbes*. — Cette variété est estimée dans plusieurs parties de la France, comme productive, rustique et convenable aux terres fortes; son grain, plus coloré que celui des blés à balle blanche ou jaune, et généralement d'une valeur commerciale un peu moindre, est néanmoins de fort bonne qualité.

13. *Ble Lammas; blé rouge anglais*. — Epi d'un rouge clair, souvent doré; un peu moins grand que celui du n° précédent; grain de très-bonne qualité, le plus fin des blés rouges. Le Lammas a été introduit d'Angleterre avec de grands éloges, dont une partie sont mérités; mais sa culture, après avoir pris d'abord beaucoup d'extension, a rétrogradé, parce que les hivers rigoureux lui ont été plus funestes qu'à nos blés ordinaires. Il est hâtif, assez sujet à s'égrener, et doit être, par cette raison, coupé un peu avant sa complète maturité. Il est assez généralement regardé comme s'accommodant mieux d'un terrain médiocre que la plupart des autres fromens.

† 14. *Blé de mars rouge sans barbes*.— Cette variété, qui nous est venue du nord de l'Allemagne, a l'épi d'un rouge pâle, le grain presque dur, la paille longue. Quoique son grain ait durci depuis quelques années, nous pensons qu'il mérite d'être essayé comparativement avec ceux de sa saison.

†† 15. *Blé du Caucase, rouge sans barbes*.— Epi d'un rouge brûlé, long, étroit, à épillets écartés; grain alongé, d'un rouge clair, dur et d'assez belle qualité. Ce froment, semé à l'automne, est remarquable par sa précocité, qui permettrait probablement d'en faire un blé de mars; il a l'inconvénient que sa paille, quoique dure, est mince du pied et sujette à verser.

† 16. *Blé de mars carré de Sicile*.—Epi dressé d'un rouge brun, court, carré, à épillets très-serrés; grain rouge presque dur, d'assez bonne qualité. Variété hâtive parmi les blés de mars. La paille est assez haute et remarquablement grosse dans sa partie supérieure.

†† 17. *Blé rouge velu de Crète*.—Epi d'un roux foncé, velu, compacte, à épillets très-étalés, portant 4 et jusqu'à 5 grains, lesquels sont courts, un peu anguleux, d'un jaune rougeâtre opaque, presque durs, et paraissent de bonne qualité. Ce froment, que nous avons eu de la collection de M. Desvaux, offre de l'intérêt par la beauté de ses épis, le nombre de ses tiges et sa précocité. Il nous paraît mériter des essais suivis

b. Variétés barbues (*fig.* 538 et 539).

Caractères généraux des variétés sans barbes de la même espèce, avec cette différence