tifs, d'avoir une paille haute, forte et résistante, qui les rend moins susceptibles de verser que les blés à paille creuse; ils sont par là, et par leur force de végétation et d'absorption, plus propres que ceux-ci à être semés sur des défrichemens nouveaux, dans des terrains bas, humides, ou qui, par des circonstances quelconques, sont trop riches en humus pour que les blés fins y viennent à bien. Leur grain est inférieur en qualité à celui des fromens ordinaires : dans la plupart des variétés sa couleur est terne; il rend à la mouture beaucoup de son, une farine médiocre, et a, dès-lors, une moindre valeur sur les marchés. Il est tendre dans quelques variétés, demi-dur, et même presque dur dans d'autres.

Tous les poulards sont barbus, quoique dans plusieurs d'entre eux les barbes tombent facilement après la maturité. (M. Desvaux en a décrit un comme étant sans barbes, mais, dans l'essai que nous en avons fait, il s'est trouvé barbu.) Nous ne connaissons également parmi ces blés aucune variété de printemps; tous sont d'automne, mais plusieurs peuvent être semés avec succès tardivement, jusqu'en décembre ou même janvier. La paille est peu estimée, à raison de sa dureté, qui est souvent telle que les bestiaux la refusent tout-à-fait. Avec ces défauts et ces qualités, les poulards, très-peu usités dans les riches plaines du Nord, sont fort cultivés dans le midi de la France et dans plusieurs départemens du centre et de l'ouest.

a. Variétés à épi glabre ou lisse (*fig.* 540).

23. *Poulard rouge lisse; gros blé rouge, épaule rouge* du Gâtinais (*fig.* 540). Epi d'un rouge brun, souvent recouvert d'une teinte glauque, carré dans une des sous-variétés, fortement aplati dans une autre; glume et balles très-lisses et luisantes; paille très-dûre.

Fig. 540.



Ce froment, assez répandu dans le centre de la France, y est regardé comme d'une utile ressource pour les terrains humides et pour les ensemencemens tardifs. Son grain est rougeâtre, ordinairement tendre ou demi-tendre, et d'une qualité médiocre.

24. *Poulard blanc lisse; épaule blanche* du Gâtinais. Epi blanc ou jaunâtre, à balle luisante; grain d'une nuance plus claire et d'une qualité plus estimée que le précédent; paille un peu moins dure, quoique pleine aussi.

Un cultivateur très-recommandable, M. Leblanc du Plessis, de Vitry-sur-Marne, a multiplié et annoncé il y a peu d'années, sous le nom de *blé de Taganrock*, un froment qui nous a paru identique au poulard blanc.

25. *Blé Garagnon* de la Lozère. Cette variété nous a été communiquée par M. de Sampigny, qui nous l'a signalée comme étant spécialement employée, dans la Lozère, en potages, à l'instar du riz. C'est un poulard blanc lisse, à épi plus court que le précédent, moins serré, moins régulier, à barbes tantôt blanches, tantôt noires. Le grain, d'un blanc jaune, tendre et de moyenne grosseur, annonce une belle qualité.

26. *Pétanielle blanche d'Orient.* Nous avons reçu sous ce nom, de M. Risso, de Nice, un froment très-analogue au précédent, et qui pourrait en être le type; il a seulement l'épi plus fort, et le peu que nous avons vu de son grain annonce aussi une qualité remarquable pour un poulard; malheureusement ces deux belles variétés, qui peut-être n'en font qu'une, nous ont paru un peu délicates; elles seront probablement mieux appropriées au midi qu'au nord de la France.

b. Variétés à épi velu (*fig.* 541, 542 *et* 543).

27. *Poulard blanc velu.* Epi carré, très-régulier, très-velouté, dont les barbes se détachent presque complètement à la récolte. Cette variété, cultivée en Touraine et dans plusieurs contrées voisines, a beaucoup d'analogie par ses qualités avec le poulard blanc lisse.

28. *Pétanielle rousse, grossaille, grossagne, gros blé roux, poulard rouge velu* (*fig.* 541). Ce froment, qui présente plusieurs variantes quant à la longueur, à la grosseur et à la nuance de ses épis toujours très-velus, est répandu dans les départemens méridionaux de la France, dans une partie de ceux de l'ouest, en Auvergne, etc. Son grain est plus long et plus gros que celui du poulard rouge lisse, ordinairement plus dur et d'une nuance plus grisâtre, il s'en rapproche, du reste, par ses défauts et ses qualités.

Fig. 541.



29. *Blé gros turquet.* Sous-variété du précédent, à épis épais, peu alongés, régulièrement carrés, d'un cendré rougeâtre; à grains très-gros. Il nous a paru être un des plus vigoureux et des plus productifs parmi les poulards velus.

30. *Blé de Sainte-Hélène* (*fig.* 542). Ce froment, propagé par M. Noisette, sous le nom de blé géant de Sainte-Hélène, est également une sous-variété du n° 28, et a beaucoup d'analogie avec le gros turquet; son épi est encore plus gros, moins régulièrement carré, les épillets inférieurs étant souvent plus élargis que ceux de la partie supérieure; la qualité du grain est très-analogue à celle des deux précédens, mais il paraît les surpasser encore en produit.

Nous avons reçu de plusieurs collections,