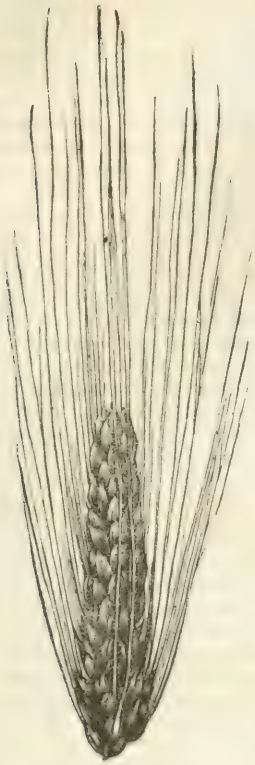
Fig. 542.



sous le nom de *blé de Dantzick*, un froment absolument identique à celui de Sainte-Hélène, ce qui peut faire présumer que celui-ci a été originairement transporté d'Europe dans cette île, d'où il nous serait revenu.

31. *Blé de Miracle, blé de Smyrne* (*Tr. turgidum*, L.), (*fig.* 543). Linné avait fait une

Fig. 543.



espèce de ce froment remarquable, qui, n'étant toutefois qu'une variété du *turgidum*, a été réuni à celui-ci par les botanistes modernes. L'apparence extraordinaire de son épi, large, épais, et qui présente comme une masse de plusieurs épis soudés ou greffés les uns sur les autres, a depuis long-temps fait du blé de miracle un objet d'intérêt pour les cultivateurs; chacun l'a essayé, et presque chacun y a renoncé après quelques années d'épreuve, parce qu'il est difficile sur le terrain, délicat à supporter l'hiver, et que son grain, quoique plus rond, plus jaune et plus beau que celui des autres poulards, paraît ne leur être pas supérieur en qualité. Ce sera toujours une variété curieuse, mais il est peu probable qu'il s'établisse solidement dans la grande culture de nos contrées septentrionales. Il lui faut une terre à la fois riche et très-saine; dans une terre médiocre, il dégénère promptement et reprend un épi simple.

32. *Poulard bleu, blé bleu conique* des Anglais. Cultivée en Angleterre et sur quelques points de la France, cette variété y est estimée pour son produit et sa rusticité; elle ne diffère, du reste, des autres poulards velus, que par la nuance bleuâtre de ses épis, et par son grain un peu moins gros, qui est d'assez bonne qualité.

33. *Pétanielle noire.* Parmi les nombreuses variétés du *Triticum turgidum*, celle-ci est une des plus remarquables par la hauteur de ses tiges, par le volume et le poids de ses épis, enfin par l'abondance et la grosseur de son grain; son épi, noir ou noirâtre, perd assez facilement ses barbes après la maturité. Ce froment a très-bien réussi, depuis deux ans, aux environs de Paris; mais cette épreuve n'est pas assez longue pour juger s'il conviendra au climat du nord de la France, comme il convient à celui du midi. Son grain annonce, du reste, les mêmes défauts que ceux de la plupart des blés de sa race.

C. — *Froment dur ou corné* (*Triticum durum*). (*fig.* 544.)

Epi dressé, presque cylindrique dans quelques variétés, à faces déprimées avec des angles peu prononcés dans d'autres; barbes très-longues et roides; épillet plus long que large; glume velue ou glabre, ovale-alongée, terminée par une pointe droite; grain long, anguleux, très-dur et glacé; paille roide et dure.

Les fromens de cette série appartiennent tous aux climats chauds; on les cultive beaucoup en Afrique, dans le midi de l'Europe, et particulièrement dans les provinces méridionales de l'Espagne, mais point ou peu en France, dont le climat leur convient mal. Nous ne parlerons donc pas en détail de leurs variétés et nous en mentionnerons une seule, qui peut figurer avec quelque avantage au nombre de nos blés de mars.

Fig. 544.



†34. *Trimenia*, ou *blé trémois barbu de Sicile* (*fig.* 544). Son épi, glabre et jaunâtre, est presque quadrangulaire, long, un peu étroit, les barbes droites et peu écartées. Le grain, de forme alongée, est moins anguleux que dans les autres variétés de cette espèce; la paille est fine, roide et assez dure, ce qui n'empê-