che pas que le bétail ne la mange fort bien. Depuis environ 20 ans que ce blé a été introduit par François de Neufchateau, nous l'avons semé plusieurs fois avec succès aux environs de Paris et en Gâtinais ; il nous a paru moins difficile sur le terrain que les autres blés de mars, et pourrait, dans certains cas, leur être préférable, quoique le peu d'apparence de son grain lui donne, relativement à eux, du désavantage pour la vente.

D.— *Blé de Pologne* (*Tr. Polonicum*).
(*fig.* 545.)

Cette espèce se distingue facilement de toutes les autres, par ses grands et longs épis barbus, d'un blanc jaunâtre, par ses glumes très-alongées, et par son grain très-long aussi, de la forme de celui du seigle, et glacé au point d'être presque transparent.

35. Quoique le blé de Pologne ait quelques variétés, nous ne parlerons que de celle *à épi long*, connue aussi sous les noms de *seigle de Pologne, seigle d'Astracan*, etc. (*fig.* 545), qui a été l'objet d'essais multipliés en France. Malgré sa belle apparence et la bonne qualité de son grain, il a été presque partout abandonné après quelques années de culture : comme blé d'automne, il est délicat pour notre climat, où les hivers lui sont assez souvent funestes ; comme blé de printemps, il mûrit incomplètement et son grain reste imparfait; nous l'avons de plus trouvé toujours peu productif; nous ne saurions donc en recommander la culture. Ne doutant pas, toutefois, qu'il ne soit long-temps encore l'objet de nouvelles tentatives, nous conseillerons, si on le sème avant l'hiver, de lui donner une terre très-saine, attendu qu'il craint singulièrement l'humidité, et si l'on en veut faire un blé de printemps, de le semer dès le mois de février. M. le comte de Bussy, qui cultive le blé de Pologne depuis 10 ans, aux environs de Nogent-le-Rotrou, nous a dit en être assez satisfait, en choisissant cette époque de semaille. Nous ajouterons que notre opinion, peu favorable sur cette belle espèce de froment, se rapporte seulement au nord de la France; nous ne croyons pas impossible que, dans le midi, il ne se montre beaucoup meilleur, d'autant plus que, malgré son nom, nous le regardons comme originaire d'Afrique. Les noms de *blé d'Egypte, blé du Caire*, qui figurent au nombre de ceux qu'on lui donne en Allemagne, paraissent l'indiquer, et ce dont nous sommes certains, c'est que Broussonnet en a envoyé, il y a environ 30 ans, du royaume de Maroc, au Jardin des Plantes, sous le nom de *blé de Mogador*.

Fig. 545.



E. — *Epeautre* (*Tr. spelta*).
(*fig.* 546 *et* 547.)

Epi long et grêle, à épillets écartés, laissant l'axe à nu dans leurs intervalles; glume épaisse, coriace, tronquée; axe de l'épi fragile; balles adhérentes au grain.

Les épeautres sont beaucoup moins cultivées que les fromens à grain nu, ce qui tient sans doute principalement à ce que leur grain ne se séparant pas de la balle par le battage, on est obligé, pour le dépouiller, de le faire passer une première fois sous la meule un peu soulevée; ces blés sont regardés comme plus rustiques, moins difficiles sur le terrain que les autres fromens et résistant mieux à l'humidité. Ils sont principalement cultivés dans les pays froids et montueux, notamment en Suisse et dans une partie de l'Allemagne septentrionale; tous sont d'automne, quoique susceptibles de mûrir semés jusqu'en février; quelques-uns, même, selon Metzger, préfèrent cette dernière époque.

Le grain des épeautres, bien qu'un peu anguleux et de médiocre apparence, donne une farine très-estimée pour sa douceur et sa finesse, et que l'on emploie, de préférence à toute autre, pour les pâtisseries légères.

36. Les variétés barbues ou sans barbes, lisses ou velues, sont assez nombreuses ; la plus cultivée est l'*épeautre sans barbe, à épi blanc ou rougeâtre* (*fig.* 546), qui paraît être la meilleure pour le produit et la qualité.

Fig. 546. Fig. 547.



†† 37. *L'épeautre noire barbue* (*fig.* 547) est aussi une espèce vigoureuse et productive, mais qui, d'après Metzger, doit être semée de préférence en février ou au commencement de mars.

F.—*Froment amidonnier* (*Tr. amyleum*).
(*fig.* 548.)

Epi barbu, comprimé, composé d'épillets