

950058

MAISON RUSTIQUE DU XIX^e SIÈCLE

Seconde partie.



JOURNAL
D'AGRICULTURE PRATIQUE

ET DE JARDINAGE

FONDÉ PAR LE D^r BIXIO

PUBLIÉ PAR LES RÉDACTEURS DE LA MAISON RUSTIQUE

SOUS LA DIRECTION DE M. BARRAL,

Ancien élève et répétiteur de l'École Polytechnique.

TROISIÈME SÉRIE — TOME III

JUILLET A DÉCEMBRE 1851



PARIS

DUSACQ, LIBRAIRIE AGRICOLE DE LA MAISON RUSTIQUE

RUE JACOB, N^o 26.

Et chez tous les Libraires de la France et de l'Étranger.

VILLE DE LYON

Biblioth. du Palais des Arts

CLASSIFICATION DES BLÉS.

Aujourd'hui, tous les cultivateurs zélés mettent un grand intérêt à avoir les meilleures races de blés possible. Les Comices agricoles et les expositions générales et locales excitent et entretiennent le goût des recherches et des expériences faites en cette vue. Or, par suite de l'extrême confusion qui existe dans la nomenclature des blés, les cultivateurs sont tous les jours exposés à essayer sous un nom nouveau un blé qu'ils possédaient déjà ou qu'ils ont précédemment essayé sous un autre nom. De là des mécomptes, et souvent, par suite, le dégoût d'expériences qui cependant sont d'une utilité très-réelle.

Un catalogue synonymique aussi exact que puisse l'être un travail de ce genre prévient beaucoup d'erreurs de cette nature.

D'un autre côté, celui qui lit dans un journal agricole le compte rendu d'essais sur un ou plusieurs blés différents, pourrait, à l'aide d'un catalogue synonymique, reconnaître l'espèce ou les espèces dont il s'agit, tandis que sans un guide semblable cela est impossible, si les noms sont tous nouveaux pour lui.

Par contre, l'identité de nom entre deux variétés différentes occasionne fréquemment des erreurs en sens contraire, qui pourraient être prévenues au moyen d'un bon tableau synonymique.

Ce sont ces considérations qui me déterminent à livrer dès à présent au public un travail que je ne considère encore que comme une ébauche, mais qui peut donner cependant une idée de l'utilité extrême que présenterait, à notre avis, une synonymie générale des plantes agricoles de la France.

Je dois maintenant donner quelques détails sur l'origine de la collection de froments dont je publie aujourd'hui la liste, et qui a servi de base à ce travail.

Mon père possédait, depuis longues années, une collection de céréales composée des variétés les plus intéressantes parmi celles que ses nombreuses relations l'avaient amené à posséder et à connaître. Il les étudiait alors principalement au point de vue de leurs qualités agricoles, lorsqu'à l'époque (1832) de la publication du mémoire de M. Desvaux, sur les froments, il fut chargé par la Société d'agriculture de lui rendre compte de ce travail, et il fut ainsi amené à cultiver la collection de M. Desvaux, et à envisager les variétés du *froment cultivé* au point de vue de leur classification botanique. A la même époque, il reçut de M. Seringe, d'une part, et de M. Metzger, de l'autre, les collections qui avaient servi de base à leurs importants travaux. La comparaison de ces trois collections, jointes à celle que mon père avait déjà, et qui comprenait les types les plus importants de la culture

française, ont formé la base de celle dont nous publions aujourd'hui la liste.

Elle s'est accrue successivement d'un assez grand nombre de variétés françaises, par suite d'une sorte d'enquête faite par mon père, en 1834, au sujet de quelques variétés que prénaient alors les journaux agricoles; et enfin, d'un nombre considérable des principales races de la culture anglaise, dues, tant à nos correspondants de ce pays, qu'au zèle infatigable de M. de Gourcy.

L'étude comparative d'éléments si divers a dû nous amener nécessairement à reconnaître des identités, et, par suite, à réunir et à grouper un certain nombre de ces variétés. Bien que nous ne soyons pas encore en mesure de publier les descriptions détaillées de toutes les variétés qui composent la collection, nous avons pensé qu'une liste en présentant le classement, non pas définitif, mais tel que nos études jusqu'à ce jour nous l'ont fait adopter, pouvait présenter de l'intérêt, surtout en y joignant tout ce que nous possédons actuellement de synonymie bien reconnue. Nous avons apporté à ce dernier travail la plus grande prudence, n'admettant définitivement un synonyme qu'après plusieurs années de culture comparative, à moins que des caractères parfaitement tranchés, et propres seulement aux variétés que nous considérons, nous aient permis de prononcer plus tôt. Nous nous attendons bien que tôt ou tard il y aura encore des synonymies à constater parmi les variétés que nous avons placées au deuxième rang, et que, jusqu'à présent, nous avons tenues distinctes; mais c'est surtout quand il s'agit de plantes agricoles qu'il est vrai de dire qu'il y a moins d'inconvénient à distinguer inutilement qu'à réunir à tort.

Les botanistes peuvent considérer comme ne formant qu'une seule variété toutes les plantes qui ne présentent entre elles, dans leurs caractères extérieurs et appréciables à l'œil armé d'une loupe, aucune différence à peu près constante. Mais, pour les agriculteurs, cette marche entraînerait des inconvénients graves; pour eux, toute race qui possède des qualités différentes des races analogues, soit dans ses habitudes de végétation, soit dans l'abondance et la qualité de ses produits, soit dans son aptitude plus ou moins grande à résister à tel ou tel des agents qui altèrent ou compromettent la récolte, constitue une variété. En un mot, les botanistes n'admettent ou ne doivent admettre que les caractères qui peuvent être formulés en termes absolus; mais les agriculteurs tiennent grandement compte des caractères relatifs, c'est-à-dire de ceux qui se résument en des notions de plus ou de moins.

TABLEAU ANALYTIQUE

DES CARACTÈRES SUR LESQUELS EST FONDÉ LE GROUPEMENT DES SECTIONS.

		Sections.	
		1. * Blé de Flandre.	
		2. Blé de Whittington.	
		3. Blé de Talavera.	
		4. Blé de Hunter. — Jersey Dantzig.	
		5. White Essex.	
		6. Blé rouge d'Essex.	
		7. Blé de Hongrie.	
		8. Blé Hickling.	
		9. Blé du Chili.	
		10. Blé de Saumur.	
		11. Blé de Crépi. — Blé de pays du Gâtinais.	
		12. Blé de mars sans barbes. — Blé Fellemberg.	
		13. Touzelle blanche.	
		14. Talavera de Bellevue.	
		15. Blé chinois.	
		16. Richelle blanche de Naples.	
		17. Blé de la Chine.	
		18. Blé de Haie.	
		19. Blé d'Odessa sans barbes.	
		20. Marselage.	
		21. Blé de Rampillon.	
		22. Red Kent. — Rouge d'Ecosse.	
		23. Blé rouge de Laigle.	
		24. Blé Carré de Sicile.	
		25. Blé de Marianopoli.	
		26. Blé du Caucase rouge sans barbes.	
		27. Blé de Crète.	
		28. * Blé barbu d'hiver ordinaire.	
		29. Blé de Roussillon.	
		30. Blé de mars barbu. — Blé de Victoria.	
		31. Blé du Caucase barbu. — Blé du Cap.	
		32. Blé Hérisson.	
		33. Froment d'automne rouge harbu.	
		34. Blé barbu velu de la Manche.	
		35. * Poulard blanc lisse (du Gâtinais).	
		36. Blé du Nord.	
		37. Pétanielle blanche.	
		38. Poulard blanc velu de Touraine.	
		39. Poulard rouge lisse.	
		40. Poulard gros rouge.	
		41. Poulard roux velu. — Nonette.	
		42. Gros Turquet.	
		43. Blé d'Egypte.	
		44. Poulard bleu. — Pétanielle noire.	
		45. Blé de Miracle.	
		46. * Trimenia. — Aubaine rouge.	
		47. Taganrock blanc à barbes noires.	
		48. Durums à épi plat.	
		49. * Blé de Pologne.	
		50. * Amidonnier blanc.	
		51. * Engrain commun.	
		52. * Epeautres sans barbes.	
		53. Epeautres barbues.	

Blés à grain nu.	I. TRITICUM SATIVUM. (Paille crouse.)	Variétés sans barbes.	A. Épi blanc, lisse.	1. à 27.
			B. Épi blanc, velu.	28.
			C. Épi fauve, lisse.	29.
			D. Épi rouge, lisse.	30.
			E. Épi rouge, velu.	31.
		Variétés barbues...	A. Épi blanc, lisse.	32.
			B. Épi rouge, lisse.	33.
			C. Épi rouge, velu.	34.
			A. Épi blanc, lisse.	35.
			B. Épi blanc, velu.	36.
Épi simple.	C. Épi rouge, lisse.	37.		
	D. Épi rouge, velu.	38.		
	E. Épi noirâtre, velu.	39.		
	Épi composé	40.		
	41.			
III. — TR. DURUM. (Paille pleine; grain allongé, glacé).....	42.			
IV. — TR. POLONICUM. (Paille pleine; glumes beaucoup plus longues que le grain.....)	43.			
V. — TR. AMYLEUM. (Épillets à 7 grains; axe caché).....	44.			
VI. — TR. MONOCOCCUM. (Épillets à 1 grain; axe caché.....)	45.			
VII. — TR. SPELTA. (Épillets à 2 grains; axe apparent, gros).....	46.			

Blés à grain vêtu.	II. — TR. TURGIDUM. (Paille pleine; grain bossu.)	Épi simple.	A. Épi blanc, lisse.	47.
			B. Épi blanc, velu.	48.
			C. Épi rouge, lisse.	49.
			D. Épi rouge, velu.	50.
			E. Épi noirâtre, velu.	51.
			Épi composé	52.
			53.	

Les espèces marquées d'un astérisque seront accompagnées de figures.

De là résulte l'extrême difficulté que présente le classement des variétés agricoles, et là aussi se trouvera, je l'espère, l'excuse de ce que peut présenter de peu logique en apparence le classement que la nature des choses nous a contraint à adopter.

En effet, au-dessous des groupes principaux, correspondant aux espèces généralement admises par les botanistes, et pour lesquels nous avons adopté la classification de MM. Seringe et Metzger ; au-dessous, disons-nous, de ces groupes qu'il n'est pas impossible de renfermer (eux et leurs variantes) dans des caractères absolus, il devient à peu près impraticable de limiter, par un caractère quelconque, un groupe secondaire ou inférieur de variétés, ou, si cela est faisable pour quelques-unes, on est arrêté aussitôt par l'impossibilité de fonder sur le caractère réciproque ou inverse un autre groupe de même valeur, ou de pouvoir renfermer dans les groupes ainsi tracés toutes les variétés à classer.

La seule méthode qui nous ait paru praticable a consisté à décrire d'abord, d'une manière absolue, un certain nombre de variétés les plus distinctes, puis à grouper autour de ces variétés celles qui s'y rapportent le plus naturellement. Chacun de ces groupes, formé le plus souvent d'un seul type, constitue ce que nous avons nommé une section. Cependant, toutes les fois que la présence d'un caractère commun nous l'a permis, ou lorsque plusieurs types nous ont paru avoir plus d'analogie entre eux qu'avec ceux des sections

voisines, nous en avons réuni plusieurs dans la même section.

Les sections sont ensuite classées d'après les caractères tirés de la couleur de l'épi et de l'absence ou de la présence du duvet sur les glumes, etc. Le tableau ci-contre résume, sous la forme analytique, ce classement qui, à cela près de la division en sections, est exactement celui qui a été adopté par mon père dans l'article FROMENT de la *Maison rustique du dix-neuvième siècle*, publié en 1837¹.

Nous nous étions proposé de donner dans ce catalogue la description complète des variétés qui le composent ; mais la nécessité, pour quelques points douteux, de recourir à l'observation directe que l'on ne peut consulter qu'une fois par an et à jour fixe, aurait retardé d'un an ou deux l'achèvement de ce travail, nous avons donc pensé qu'il y aurait utilité à publier dès à présent cette simple liste, qui, à raison du nombre déjà assez considérable de synonymes qu'elle renferme, pourra présenter, telle qu'elle est, quelque utilité aux agriculteurs.

Comme, d'un autre côté, un certain nombre des variétés qu'elle renferme ont été décrites par mon père dans l'article FROMENT de la *Maison rustique* et dans le *Bon Jardinier*, nous avons placé à la suite de leurs noms des renvois à ces ouvrages, ce qui pourra, jusqu'à un certain point, suppléer à cette lacune.

LOUIS VILMORIN,

Membre de la Société centrale d'agriculture.

(1) T. I, p. 367.

DU MAÏS POUR L'ALIMENTATION DU MOUTON¹.

Partout où le climat exige une semaille hâtive de fèves, afin que leur végétation soit assez avancée pour que l'époque de leur maturité coïncide avec celle des chaleurs, on ne peut les faire succéder à des choux branchus dont la récolte s'est prolongée jusque dans le mois de mai. On peut, dans ce cas et dans ces localités, remplacer avantageusement la fève par le maïs, produit non moins précieux qu'elle, et qui peut être cultivé en grand avec une extrême facilité presque partout en France, à l'aide de la méthode que nous allons décrire.

Il existe plusieurs variétés de maïs qu'il est bon de connaître et qui se subdivisent elles-mêmes en une multitude de sous-variétés, si l'on veut regarder comme telles de légères différences dans la longueur des épis, ou dans la couleur des grains. Toutes cependant se rangent en trois catégories bien distinctes. D'abord se présente le grand maïs, ou maïs automnal, cultivé dans le Midi, aux colonies, et le plus généralement répandu. Viennent

ensuite le petit maïs, maïs quarantain, maïs à poulet, toutes variétés naines, hâtives, à épis et grains petits. Le premier mûrit très-imparfaitement au nord de la Loire, en certaines années; le second présente des produits trop peu abondants pour être l'objet d'une culture en grand et lucrative. Mais il existe une troisième catégorie de maïs, moins connue que les deux premières, et que M. Bonafous, dans la belle monographie de cette plante qu'il a publiée, décrit sous le nom de maïs estival. Cette variété tient le milieu entre les deux premières pour la force de la plante et pour la longueur des épis; quant à la grosseur des grains, elle est la même que celle des grains du maïs automnal, et, vus détachés de leur axe à côté les uns des autres, ils ne peuvent être distingués. Cette variété mérite la plus sérieuse attention; car, tenant moins de place que le grand maïs, et pouvant par conséquent être semée à des distances plus rapprochées que celles adoptées pour sa culture, elle compense par la plus grande quantité la petitesse relative de ses épis.

Le maïs estival peut être semé dans le cen-

(1) Voir, pour le travail complet de M. Malingié sur la race ovine, 3^e série, t. II, p. 229, 309, 475, 401; t. III, p. 54, 188, 273, 321 et 369.

CLASSIFICATION DES BLÉS¹.

Quelques explications et quelques exemples sont, à ce qu'il nous semble, nécessaires pour rendre facilement saisissables la disposition typographique et les signes employés dans les deux listes qui vont suivre.

Nous considérons, comme nous l'avons dit, dans chaque section, comme type, une ou deux variétés principales, de préférence les plus répandues ou les mieux connues. Elles se distinguent des autres en ce que leurs noms sont imprimés en PETITES CAPITALS. Au-dessous de chacune de ces variétés viennent se ranger, d'abord ses synonymes réunis par une accolade, puis, en lignes rentrées, les variétés qui s'y rapportent sans lui être identiquement semblables. Quand l'identité de quelques-unes de ces variétés entre elles a été connue, elles sont pareillement réunies par des accolades. Ainsi, si nous prenons pour exemple la section 11 : le *Blé de Crépi*, avec le *Froment blanc récolté sur les Côteaux*, son synonyme, forment le premier type de la section; puis viennent, comme variétés se rapportant à ce type : le *Blé grizard de Douai*, le *Blé d'hiver ordinaire des environs de Paris*, avec ses trois synonymes : *Blé commun d'hiver à épi jaunâtre*, *Blé de Cayran (Nérac)*, *Bladette sans barbes (Toulouse)*; ensuite, le *Pomeranian wheat*, *Blé de Poméranie*, *Froment anglais*, *Blé rouge d'Armentières* et *Blé roux d'Armentières*; ces cinq derniers ne sont pas synonymes entre eux, et, bien qu'ils se rapportent tous les cinq au *Blé de Crépi*, ils doivent être considérés jusqu'à présent comme autant de variétés distinctes. Vient ensuite, comme second type de la section, le *Blé de pays du Gâtinais*, très-analogue au *Blé de Crépi* par l'ensemble de ses caractères, mais présentant cependant des différences assez tranchées pour en faire le type d'un second groupe. Il est suivi dans la liste de ses quatre synonymes : *Blé de Revel*, *Blé fin de Toulouse*, *Blé de Carône (Vienne)*, *Blé Chicot blanc (Caen)*; puis en lignes rentrées, des variétés *Langley's red*, *Froment blanc indigène*, *Froment n° 605 (Belge)*, *Froment jaune*, *Froment rouge de Pays (Anvers)*, qui s'y rapportent plus qu'à aucun autre, sans cependant se confondre avec lui.

Quelquefois des variétés, qui appartiennent bien évidemment à la section, ne peuvent pas se relier directement à l'un de ses types; elles sont alors placées en tête de ligne, mais en caractère ordinaire. Elles sont suivies, s'il y a lieu, de leurs analogues aux divers degrés. Les blés *Hardy White*, section 5; *Brodies red seed*, section 6; *Striped chaff*, section 22, sont des exemples de cette disposition.

(1) Voir le premier article relatif à ce travail, p. 397 de ce volume (n° du 20 novembre).

Dans la *Liste alphabétique*, les PETITES CAPITALS désignent, de même que dans la *Liste méthodique*, les variétés types; elles sont suivies, en caractères italiques, de leurs synonymes, puis, en caractères romains, et en lignes rentrées, des variétés qui s'y rapportent. Le renvoi des synonymes aux types à mesure que l'ordre alphabétique les amène dans la liste, se fait par le signe V. (voyez), celui des variétés non synonymes par le signe cfr. (conferatur). Chaque variété type de section, ou tête de ligne, est suivie, dans la liste alphabétique, du numéro de la section à laquelle elle appartient.

Les citations placées à la suite du nom, dans la première liste, renvoient, comme nous l'avons dit, à la mention de ces variétés dans les ouvrages cités. La deuxième colonne de la *Liste méthodique* contient le nom de la personne de qui nous tenons les variétés. Dans la *Liste alphabétique*, cette indication a été presque toujours remplacée par celle de la provenance principale. Mais nous n'avons pas entrepris de mentionner à chaque variété toutes les localités où, à notre connaissance, elle est cultivée, travail qui nous eût entraîné trop loin, et que nous réservons pour une autre publication.

LISTE MÉTHODIQUE.

I. — TRITICUM SATIVUM.

A. — Variétés sans barbes.

Epi dépourvu de barbes, généralement long, pyramide, présentant sa plus grande largeur sur la face des épillets¹, qui sont planes et disposés en éventail; glumes légèrement échan-crées au-dessous du sommet et portant une pointe courte; carènes (ou pli dorsal de la glume) saillante dans sa moitié supérieure seulement et s'évanouissant vers la base; balles dépassant le grain, distinctes et un peu écartées au sommet; grain oblong, ovale, généralement tendre; paille creuse.

SECTION PREMIÈRE.

Epi prismatique, presque droit, demi-serré, blanc, glabre, canaliculé sur le profil; grain blanc, moyen; feuilles nombreuses, larges.

- | | |
|---|--------------------------------|
| Blé blanc, blazé, blanc Zés (Nord). | Ancienne collection. |
| Blé de Flandre, blé de Bergues, <i>Maison rustique</i> , n° 3, et <i>Bon Jardinier</i> , 1850, p. 520 (fig. 101). | Anc. coll. |
| Blé de Tiflis, de M. Noisette. | M ^{re} Reynier, 1839. |
| Blé blanc du Loudunais. | Desvaux, 1833. |
| Blé reçu d'Auvergne (M. Girard, n° 1). | Girard, 1834. |

(1) Dans les variétés à épi très-compacte, la plus grande largeur de l'épi se trouve sur le sens du profil des épillets : ce sont les sections 8 et 9 qui présentent ce caractère.



(Fig. 101.) — Blé de Flandre, section 1.

(Fig. 102.) — Blé barbu d'hiver ordinaire, section 20.

Chittam. *MM. Rham*, 1841.
 White Kent. *Lawson*, 1839.
 Schireff's. *de Gourcy*, 1840.
 Silver drop. *Idem.*
 Pearl white. *Idem.*
 Blé Perle. *Lawson*, 1843.
 Blé Hopetoun. *Idem.* 1842.

SECTION 2.

Epi prismatique, droit, long, méplat sur la face des épillets, qui sont élargis; balles longues; grain gros, long; feuilles nombreuses, larges; paille très-élevée.

Blé WHITTINGTON, *Bon Jardinier*, 1850, p. 520. *M^r Lawson*, 1839.
 Blé Eclips. *Idem.*
 Blé Géant d'Eley, *Id.* *Chauvière*, 1838.
 Whittingham gigantic. *Rham*, 1840.
 Fireter's. *de Gourcy*, 1841.
 Kessingland red wheat. *Lawson*, 1849.

SECTION 3.

Epi long, lâche, flexible et souvent courbé sur le sens du plat des épillets, qui sont élargis, mais moins longs que dans la section 2; grain moyen, très-blanc; feuilles comme la section 1^{re}.

Blé de TALavera, *Maison rustique*, n° 4, et *Bon Jardinier*, 1850, p. 521. *Anc. coll.*
 Blé anglais, voisin du Talavera. *M^r Desvaux*, 1834.
 Blé de Pologne de Varsovie. *Pommier*, 1836.
 Syra. *de Gourcy*, 1840.
 Devonshire. *Rham*, 1841.
 Froment blanc indigène de M. Janssens. *Exposit. belge*, 1847.

SECTION 4.

Epi dressé, assez lâche, axe assez prononcé; glumes étroites et plus serrées que dans les trois sections précédentes; feuillage moins ample qu'elles; tiges dégarnies de feuilles dans leur moitié supérieure; grain blanc, moyen. (Variétés hâtives et Blés de février.)

Blé de HUNTER, *Bon Jardinier*, 1843, p. xxvii. *M^r Lawson*, 1839.
 Uxbridge. *de Gourcy*, 1841.
 Priory, *Bon Jardinier*, 1843, p. xxvii. *Idem.*
 Mungowell, *Bon Jardinier*, 1843, p. xxvii. *Idem.*
 JERSEY DANTZICK. *Lecouteur*, 1841.
 Chiddam prise. *de Gourcy*, 1841.
 White Scotch, Blé blanc écossais.

SECTION 5.

Epi demi-serré, pyramidé, sans rigole prononcée, long, presque toujours un peu courbé; grain gros, court, blanc; feuilles larges et fortes.

WHITE ESSEX, Blé blanc d'Essex. *M^r Lawson*, 1839.
 Blé anglais de Bricquebec. *Feuillel*, 1843.
 Battewell Suffolk. *Rham*, 1840.
 Lord Western. *de Gourcy*, 1840.
 Oxford prize blanc. *Idem.* *Id.*
 Froment de la Nouvelle Zélande du duc de Portland. *Idem*, 1849.
 Hardy white. *Idem*, 1840.

SECTION 6.

Epi serré, dressé, presque toujours droit, pyramidé, balles courtes; grain gros, jaunâtre; feuilles larges.

ROUGE D'ESSEX. *M^r Rham*, 1836.
 Blé rouge d'Essex à balles blanches. *Rham*, 1840.
 Froment de Rham (Belgique). *de Gourcy*, 1841.
 Hickling's prolifique. *Idem.*
 Chiddam. *Idem.*
 Foak's white.
 Brodies red seed.

Red straw white. *Idem.*
 Salmon (de Gourcy). *Idem*, 1840.
 Blé Suisse de M. de Sainville. *de Sainville*, 1848.
 Soumon ou Pomon (St-Valéry-en-Caux). *de Ste.-Colombe*, 1839.

SECTION 7.

Epi serré, compacte, à faces sensiblement égales, tronqué et souvent renflé du haut, court; épillets élargis; balles courtes, serrées; grain blanc, court, moyen.

Blé de HONGRIE, *Bon Jard.*, 1850, p. 521. *Anc. coll.*
 Blé blanc de Hongrie, *Maison rust.*, n° 5.
 Blé anglais des environs de Blois. *M^r Deloyne*, 1833.
 Blé Chevalier, *Bon Jardinier*, p. 521. *Lawson*, 1839.
 Album densum. *Lecouteur*, 1841.
 Blé trouvé dans le Tiflis de M. Noisette. *Noisette*, 1839.
 Petit Blé. *Crespel Delisle*, 1849.
 Club. *Lecouteur*, 1841.
 Blé de Hongrie à épi long. *École* 1835.
 — Vilmorin (Lecouteur). *Cat. Lawson*, 1851.

SECTION 8.

Epi très-compacte, renflé du haut; à faces sensiblement inégales; l'un des deux profils, très-large, forme une face creusée du haut; courbure sur le sens du profil; grain moyen, jaunâtre.

Blé HICKLING, *Bon Jardinier*, 1850, p. 523. *M^r Lawson*, 1836.
 Saumon. *Monnot - Leroy*, 1849.
 Blé à grain jaune de M. Bazin. *Bazin*, 1842.
 Blé du Mesnil. *Exposition* 1849.
 Blé du Mesnil-St-Firmin. *Boisot*, 1845.
 Blé de St-Firmin de M. E. Garreau. *E. Garreau*, 1848.
 Histin. *de Ste-Colombe*, 1839.
 Hickling's red. *Lecouteur*, 1841.
 Blé de M. de Valcourt. *de Valcourt*, 1845.
 Thickset. *de Gourcy*, 1840.

SECTION 9.

Epi compacte, presque moitié moins épais sur le profil que sur la face; épillets à trois ou quatre fleurs, formant avec l'axe un angle presque droit, exactement serrés ou appliqués l'un sur l'autre; les pointes des balles et des glumes sont courtes, obtuses et comme rongées; la paille très-grosse, dressée, finement canelée près de l'épi; l'ensemble de la plante glaucescent.

Blé du CHILI. *M^r Muret*, 1833.
 Blé du Thibet de M. Noisette. *Noisette*, 1835.
 Hickling à grain blanc. *Galland*, 1841.

SECTION 10.

Epi très-semblable à celui de la section 6, mais légèrement barbu du haut; grain jaune ou rougeâtre, souvent glacé.

Blé de SAUMUR, *Bon Jardinier*, 1850, p. 522. *Anc. coll.*
 Blé de St-Laud. *M^r Desvieux*, 1834.
 Blé gris (St-Laud). *H. la Pelleterie*, 1846.
 Blé Camus (Pontoise). *Darras*, 1842.
 Brown Chevalier. *Lecouteur*, 1841.
 Froment royal blanc d'Angleterre. *Bille*, 1849.

SECTION 11.

Epi demi-lâche, courbé sur le plat des épillets, atténué vers la pointe et portant souvent quelques herbes très-courtes; grain jaune, très-souvent glacé; paille flexible, feuille plus fine, plus verte que dans les blés blancs.

Blé de Crépi. *Anc. coll.*
 Froment blanc récolté sur les Côteaux. *M^{rs} Clérissé, 1838.*
 Blé Grizard de Douai. *Pierron, 1834.*
 Blé d'hiver ordinaire des environs de Paris. *C. V. Anc. coll.*
 Blé commun d'hiver à épi jaunâtre, *Maison rust.*, n° 1. *M^{rs} Desvauz, 1834.*
 Blé du Cayran (Nérac). *Nolibé, 1834.*
 Bladette sans barbes (de Toulouse). *Barthère, 1834.*
 Pomeranian wheat. *de Gourcy, 1841.*
 Blé de Poméranie, I. - 4. *Exposit. belge, 1847.*
 Froment anglais, I. - 19. *Idem.*
 Blé rouge d'Armentières. *Idem.*
 Blé roux d'Armentières. *Idem.*
 Blé de PAYS du Gâtinais. *M^{rs} Duchesne, 1833.*
 Blé de Revel. *Phillemain, 1838.*
 Blé fin de Toulouse. *Barthère, 1834.*
 Blé de Carône (Vienne). *de Montbron, 1834.*
 Blé Chicot blanc (Caen). *Pasquier, 1840.*
 Langley's red. *de Gourcy, 1841.*
 Froment blanc indigène, n° 608. *Exposit. belge, 1847.*
 Froment, n° 605. *Idem.*
 Froment jaune, I. - 21. *Idem.*
 Froment rouge de pays (Anvers). *M. Leclercq, 1847.*

SECTION 12.

Epi lâche, atténué vers la pointe; quelques petites barbes dans le haut de l'épi; épillets élargis; grain petit, rougeâtre, glacé. (Blés de mars.)

Blé de MARS SANS BARBES ORDINAIRES. *C. V. Anc. coll.*
 Froment de Mars blanc sans barbes, *Maison rustique*, n° 2. *M^{rs} Pierron, 1834.*
 Blé de Mars de Douai. *Loudon, 1836.*
 Blé blanc sans barbes de Toucane. *Desvauz, 1834.*
 Blé de Mars élevé. *Creuz-Delessert, 1834.*
 Blé Jouannet. *Bazin, 1842.*
 Blé de Mars, Bazin. *Anc. coll.*
 Blé de Mars sans barbes (ancien) des environs de Paris. *Desvauz, 1834.*
 Blé de Mars nain. *Anc. coll.*
 Blé FELLEMBERG, *Maison rustique*, n° 6. *M. Seringe, 1832.*
 Touzelle blanche. *Anc. coll.*
 Blé Pictet, *Maison rustique*, n° 5, et *Bon Jardinier*, p. 521. *Anc. coll.*
 Blé Gagarin. *M. Loudon, 1836.*
 Blé à courtes barbes, de M. Gorie.

SECTION 13.

Epi très-lâche, effilé; axe gros, saillant; balles et glumes allongées et aiguës; feuilles très-glaucques; ligules rouges dans quelques variétés.

TOUZELLE BLANCHE, *Maison rustique*, n° 8. *Anc. coll.*
 Touzelle anone (Nice). *M^{rs} Risso, 1832.*
 Touzelle ou Tuzelle blanche de Provence, *Bon Jardinier*, 1850, p. 521. *Pommier, 1836.*
 Touzelle blanche de Mars. *C. Beauvais, 1840.*
 Blé américain de M. Murray. *Soc. d'agricult., 1847.*
 Blé de M. Chasseriau. *Idem, 1839.*
 Blé Suisse. *M^{rs} Rabourdin, 1837.*
 Red Straw winter wheat. *Vallemare.*

SECTION 14.

Epi très-long, lâche, ne diminuant pas notablement de largeur par le haut; axe gros, apparent; balles et glumes tronquées, cette dernière terminée par une dent obtuse; feuillage des Touzelles. (Blés de mars.)

Golden drop blanc. *M^{rs} de Gourcy, 1840.*
 Spring Talavera. *Idem.*
 Blé de Momie (Mummy wheat). *Lawson, 1849.*
 TAVALERA DE BELLEVUE, *Bon Jardinier*, 1843, xxviii, et 1850, p. 522. *Idem.*
 Blé d'Espagne de mars, *Bon Jardinier*, 1850, p. 522.
 Blé d'Espagne (Nord). *Pierron, 1841.*
 Blé d'Espagne (Somme.) *Pinta, 1841.*
 Pale red Cape (Rouge pâle du Cap). *Lecouteur, 1841.*
 Blé blanc de Königsberg. *Exposit. belge, 1847.*
 Broad leaf Cape (Blé du Cap à large feuille). *M. Lecouteur, 1841.*
 Blé du Cap sans barbes, *Bon Jardinier*, 1845, xxxi, et 1850, p. 522.

SECTION 15.

Epi court, très-effilé; balles acuminées, couvrant incomplètement le grain; les fleurs du haut de l'épi avortent presque toujours; feuilles blondes, très-dressées.

Blé CHINOIS (Man-zj). *M. Hotts, de Moscou, 1834.*

SECTION 16.

Epi lâche, axe en partie apparent, presque toujours fléchi sur le sens de la face et plus ou moins contourne; glumes et balles longues, mais s'appliquant exactement sur le grain, terminées par des pointes courtes et très-fortement recourbées en dedans; quelques rudiments de barbes en haut de l'épi; feuillage large, un peu glauque.

RICHELLE BLANCHE DE NAPLES, *Maison rustique*, n° 9, et *Bon Jardinier*, 1850, p. 521. *Anc. coll.*
 Blé blanc de Rome, Grano bianco. *M^{rs} D'Oncien, 1842.*
 Richelle blanche de Provence. *Reynier, 1838.*
 Richelle rouge de Naples. *Idem, 1839.*
 Blé d'Australie. *Lawson, 1839.*

SECTION 17.

Epi court, tassé, à glumes courtes et de la même couleur que les balles, très-obtuses et presque sans aucun prolongement; les balles sont terminées par un crochet assez court, obtus et très-fortement recourbé en dedans, qui s'allonge cependant un peu à l'extrémité supérieure de l'épi; feuillage d'une ampleur remarquable, vert foncé, très-dressé.

Blé de la CHINE. *M. Reynier, 1839.*
 Blé de l'Inde.

SECTION 18.

Epi prismatique, presque droit, demi-serré, blanc, velu; grain blanc, moyen; feuilles nombreuses, larges.

Blé de HAIE, *Bon Jardinier*, 1850, p. 523. *Anc. coll.*
 Blé de Haie ou Froment blanc velouté, *Maison rustique*, n° 11.
 Tunstall, *Bon Jardinier*, p. *M^{rs} Samuel Taylor, 1838.*
 Triticum Kæleri. *Lecouteur, 1841.*
 Blé de Haie hâtif. *Desvauz, 1834.*
 Blé de Haie rouge. *Idem.*

SECTION 19.

Epi lâche, de couleur fauve-clair; épillets formant avec l'axe un angle aigu; glumes allongées, terminées par une pointe obtuse incurvée; balles terminées dans le bas de l'épi par un crochet court qui dégénère plus haut en une petite barbe contournée; grain long, d'un blanc jaunâtre, de très-belle qualité; paille fine, assez roide, mais souvent coudeé dans le bas.

- Blé d'ODESSA SANS BARBES,
Maison rustique, n° 10, et
Bon Jardinier, 1850, p. 521. *M^{rs} Bonfils*, 1833.
- Blé d'Alger, *Bon Jardinier*,
1850, p. 522. *C. Beauvais*, 1834.
- Blé Meunier (Vancluse), *Bon
Jardinier*, 1850, p. 522. *Reynter*, 1839.
- Richelle de mars. *Grignon*, 1836.
- Richelle de Grignon. *M^{rs} Pommier*, 1836.
- Touzelle de Provence. *Reynter*, 1839.
- Richelle de Provence.
- Blé à paille pleine de Mareuil. *Soulard*, 1848.

SECTION 20.

Epi long, effilé, rouge-clair, lâche; balles souvent sur-
montées d'une petite arête; grain rouge-clair, glacé; paille
jaune, assez ferme.

- MARSELAGE. *M^{rs} Desvauz*, 1834.
- Blé Montrosier. *Reynter*, 1840.
- Blé d'Akermarck. *Exposit. belge*, 1847.
- Blé rouge de Bretagne. *M^{rs} O. Leclerc-Thouin*,
1841.
- Blé Raton. *Desvauz*, 1834.
- Marselage grisâtre. *Desmarest*, 1835.
- Blé rouge de la Manche. *Exposit. belge*, 1847.
- Froment roux de pays, de
M. Van Isterdaël. *M^{rs} Pasquier*, 1840.
- Chicot rouge de Caen. *Desvauz*, 1834.
- Blé Petit rouge. *Feuillel*, 1843.
- Blé Rouge Touzard. *de Gourcy*, 1841.
- Red Britannia. *Jard. des Plantes*,
1842.
- Blé de la Nouvelle-Zélande A.

SECTION 21.

Epi rouge, effilé, demi-lâche, retombant, souple; grain
rougeâtre, tendre ou demi-tendre; paille jaune, assez forte.

- Blé de RAMFILLON. *M. Garnaux*, 1839.
- Froment rouge de M. Van
Malders. *Exposit. belge*, 1847.
- Froment rouge. *Idem*.
- Blé rouge des environs de Pa-
ris, C. V. *Anc. coll.*
- Froment rouge ordinaire sans
barbes, *Maison rustique*,
n° 12.
- Blé rouge des Vosges (de Ro-
ville). *M^{rs} de Dombasle*,
1840.
- Blé rouges sans barbes d'Alsace.
Desvauz, 1834.
- Touzelle rouge, de Bergerac. *M^{rs} V^e Poujet*, 1834.
- Rouge fin de Beauce. *M^{rs} Lacrotz*, 1850.
- Blé rouge de M. Sainville. *de Sainville*, 1845.
- Blé LAMMAS, C. V. *Anc. coll.*
- Blé Lammas, blé rouge anglais,
Maison rustique, n° 13.
- Blé Joannet de Châtelleraut, *M^{rs} Creuzé - Deles-
sert*, 1834.
- Blé anglais (Caen). *Pasquier*, 1840.
- Blé grand roux. *Desvauz*, 1834.
- Blé de Rostoff. *Exposit. belge*, 1847.

SECTION 22.

Epi demi-lâche, long, souvent infléchi sur le sens de la
face; épillets très-élargis, souvent à cinq fleurs, ce qui
donne à l'épi une plus grande largeur sur la face que sur
le profil; grain jaune ou rouge, tendre; paille forte, dres-
sée, très-grosse, mais creuse.

- RED KENT. *M^{rs} Lawson*, 1839.
- Short straw red. *de Gourcy*, 1840.
- Blé de Saint-Brieuc. *Baron du Taya*,
1843.
- Froment de M. Vandembromt. *Exposit. belge*, 1847.
- Golden drop. *M^{rs} Loudon*, 1836.
- Red Marygold, *Bon Jardinier*,
1843, xxvii. *Rham*, 1841.
- Froment rouge Britannia, de
M. Bille. *de Gourcy*, 1849.

- Blood red, *Bon Jardinier*,
1843, xxvii. *Lawson*, 1839.
- Blé ROUGE d'ECOSSE. *de Ste-Colombe*,
1389.
- Blé Rouge anglais. *Laitlier*, 1844.
- Syer's red. *Lecouteur*, 1841.
- Clover wheat, *Bon Jardi-
nier*, 1843, xxvii. *Lord Spencer*, 1842.
- Froment rouge de Burrel,
du duc de Portland. *M^{rs} de Gourcy*, 1849.
- Oxford red. *Rham*, 1840.
- Spalding's prolific wheat. *Lawson*, 1849.
- Blé Tibbold. *John River's*,
1846.
- Blé Prince Albert, de M. Bille. *de Gourcy*, 1849.
- Froment Européen, *Idem*.
- Striped chaff, *Bon Jardinier*,
1843, xxvii. *Loudon*, 1836.
- Blé à balles panachées.
Red chaff Dantzick, *Bon
Jardinier*, 1843, xxvii. *Rham*, 1841.
- Wheat new from Norfolk. *Lawson*, 1849.

SECTION 23.

Epi compacte, très-serré, pyramidé, offrant plus de lar-
geur sur l'un des profils que sur l'autre, dressé; épillets
à quatre et cinq fleurs, très-fortement serrés sur l'axe;
glumes et balles courtes, exactement appliquées sur le
grain; paille très-grosse, creuse, dressée.

- Blé ROUGE DE LAIGLE. *Boutique*, 1834.
- Blé Pâquet. *M. V^e Pâquet*, 1849.
- Hongrie rouge. *Ecole*, 1838.
- Rouge de St-Laud. *M. O. Leclerc-Thouin*,
1840.
- Rouge de Beaufort. *Idem*.
- Froment Hybride. *M. Mazuyier*, 1849.
- Blé gris de Brissac. *Soc. d'agriculture*,
1847.

SECTION 24.

Epi très-court, carré, serré, obtus du sommet, très-pla-
que; paille droite, ferme; grain rougeâtre, glacé. (Blés de
mars.)

- Blé CARRÉ DE SICILE, C. V.
Blé de Mars carré de Sicile,
Maison rustique, n° 16, et
Bon Jard., 1850, p. 524. *Anc. coll.*
- Blé carré de mars à épi blan-
châtre. *M^{rs} Desvauz*, 1834.
- Blé de Crète, Seringe. *Seringe*, 1832.
- Blé Mottu de Crète. *Anc. coll.*
- Blé de Phalsbourg (Tessier). *Encyc. méthodique*.

SECTION 25.

Epi lâche, effilé, souple, balles et glumes allongées et
terminées souvent en demi-barbes vers le haut de l'épi;
grain rouge-clair, glacé. (Blés de mars.)

- Blé de MARIANOPOLI, *Bon
Jardinier*, 1840, xxv, et
1850, p. 523. *M. Reynier*, 1839.
- Taganrock tendre.
- Blé de Mars rouge sans bar-
bes, *Maison rustique*, n°
16, et *Bon Jard.*, p. 523. *Anc. coll.*

SECTION 26.

Axe gros, apparent; épillets élargis; glumes et balles
allongées, effilées, très-roides; grain rouge, long, glacé;
paille roide, courbée, demi-pleine.

- Blé du CAUCASSE ROUGE SANS
BARBES, *Maison rustique*,
n° 15. *Anc. coll.*
- Blé du Languedoc (Basses-
Pyrénées). *M^{rs} Clérissé*, 1838.
- Touzelle rouge de Provence. *Pommier*, 1837.

SECTION 27.

Epi quadrangulaire, aplati sur le sens de la face; épillets
élargis; glumes et balles vaquées; grain blanc, épillets
blonds.]

Blé de Crète, C. V. *Anc. coll.*
 Blé rouge velu de Crète, *Maison rustique*, n° 17.
 Blé velu de Crète, *Bon Jard.*, 1850, p. 524. *M. Desvoux*, 1834.
 Blé Lammas velouté. *École* 1836.
 Blé velu de la Manche. *Idem.*

B. — Variétés barbues.

Épi barbu, présentant sa plus grande largeur dans le sens de la face des épillets; et généralement fléchi dans le même sens (jamais dans celui du profil); barbes divergentes dans le plan des épillets, et persistantes; paille creuse ou quelquefois demi-pleine dans le haut.

SECTION 28.

Épi lâche; épillets cunéiformes, très-aplatis sur le sens de la face; glumes et balles allongées; barbes longues, divergentes; un peu flexueuses; grain jaune ou rougeâtre; paille creuse, assez souple.

Blé BARBU D'HIVER ORDINAIRE, *Maison rustique*, n° 28, (fig. 102). *Anc. coll.*
 Franc blé, de la Seine-Inférieure. *M^r Olivier*, 1836.
 Blé fin, de Nérac. *Nolité*, 1836.
 Blé de pays (Châtelleraut). *Creuzé - Delesert*, 1834.
 Blé doré barbu (Aveyron). *Richard*, 1836.
 Blé de St-Nectaire (Puy-de-Dôme). *Richard*, 1837.
 Blé barbu, franc blé à barbes (Caen). *Pasquier*, 1840.
 Blé barbu de l'Ardèche. *Jacquemet - Bonfond*, 1836.
 Blé barbu de Champagne. *Garnaux*, 1839.

SECTION 29.

Épi lâche; épillets élargis du bas et laissant apercevoir une portion de l'axe; glumes et balles allongées; barbes longues, divergentes, très-roides; grain généralement blanc et tendre; paille demi-pleine, courbée, roide.

Blé de ROUSSILLON. *M^r Barthère*, 1834.
 Saisette de Tarascon. *Pommier*, 1836.
 Saisse d'Agde ou de Béziers, *Bon Jard.*, 1850, p. 524.
 Saisse blanche (Marseille). *Reynier*, 1840.
 Saisse rouge (Marseille). *Reynier*, 1840.
 Saisse d'Arles. *Reynier*, 1840.
 Narbonne blanc (Marseille). *Pommier*, 1836.
 Narbonne rouge (Marseille). *Pommier*, 1836.
 Bladette barbue mâle, de Toulouse. *Barthère*, 1834.
 Blé tendre semence de Piémont. *Exposition de l'Algérie*, 1849.
 Bladette de Castelnaudary. *M^r Reynier*, 1839.
 Blé razé ou Bladette (Toulouse). *Reynier*, 1840.
 Blé d'Ancone. *Idem.*
 Blé de Padoue. *Idem.*
 Blé de Romagne. *Idem.*
 Blé brun d'Heidenberg. *Exposit. belge*, 1847.

SECTION 30.

Épi demi-serré; épillets à trois fleurs, élargis du bas; barbes très-divergentes, fines; paille fine, courbée, très-creuse et souple. (Blés de mars.)

Blé de MARS BARBU ORDINAIRE, *Maison rustique*, n° 19, et *Bon Jard.*, 1850, p. 524. *Anc. coll.*
 Blé de Toscane, *Mais rust.*, n° 20, et *Bon Jard.*, 1850, p. 525. *Idem.*
 Grano marzuolo. *M^r Grelley*, 1848.

Blé de Sibérie. *MM. Warden*, 1839.
 Trémois de Beaufort. *O. Leclerc-Thouin*, 1841.
 Touzelle blanche barbue. *Seringe*, 1832.
 Blé de Mars de la Manche. *Desmares*, 1835.
 Blé de VICTORIA ou de 70 JOURS, *Bon Jard.*, 1850, p. 525. *Loudon*, 1836.
 Blé de la Trinité. *Noble*, 1836.
 Blé de Carracas. *Pasquier*, 1840.
 Blé des Iles Barbades, *Soc. d'agric.*, 1841.

SECTION 31.

Épi lâche, axe gros; épillets cunéiformes; balles et glumes très-allongées; fortement appliquées sur l'axe; balles longues, roides; grain blanc, allongé, tendre; paille presque pleine, très-dure.

Blé du CAUCASE BARBU, *Bon Jard.*, 1850, p. 524. *Anc. coll.*
 Blé barbu de Naples, *Bon Jard.*, 1850, p. 524. *M^r Desvoux*, 1834.
 Richelle barbue. *Darblay*, 1834.
 Richelle rouge. *Darblay*, 1834.
 Blé du Caucase amélioré, *Bon Jard.*, 1850, p. 524. *École* 1835.
 Blé du CAP, *Maison rust.*, n° 21, et *Bon Jard.*, 1850, p. 524. *Anc. coll.*
 Blé barbu Pictet (Desvoux). *M. Desvoux*, 1834.

SECTION 32.

Épi très-compacte, prismatique, égal sur les deux faces; épillets à cinq fleurs, très-serrés; barbes courtes, fines, nombreuses, divergentes; grain court, arrondi, rougeâtre, tendre; paille grosse, très-creuse, dressée.

Blé Hérisson, *Maison rust.*, n° 22, et *Bon Jard.*, 1850, p. 525. *M^r Seringe*, 1832.
 Blé barbu compacte. *Desvoux*, 1834.
 Blé Hérisson brun. *Idem.*
 Blé Hérisson court. *École* 1833.
 Flander's short eared. *M. de Gourcy*, 1840.
 Blé Hérisson blanc. *École* 1841.
 Tiflis, n° 2. *M. Reynier*, 1839.
 Blé Hérisson rouge. *École* 1839.
 Blé Hérisson roux. *École* 1839.
 Blé de Tiflis, de M. Reynier. *M. Reynier*, 1839.
 Blé d'Odessa épi court barbu. *Anc. coll.*

SECTION 33.

Épi lâche, axe apparent; épillets à deux ou trois fleurs, un peu renflés du bas; barbes très-fines, divergentes; grain rouge-clair, demi-glacé; paille très-creuse et très-souple.

FROMENT D'AUTOMNE ROUGE BARBU. *M^r Odart*, 1836.
 Blé rouge barbu de la Manche. *Desmares*, 1835.
 Froment rouge barbu du Gâtinais. *Anc. coll.*
 Blé de MARS ROUGE BARBU, *Bon Jard.*, 1850, p. 525. *Anc. coll.*
 Blé d'Odessa rouge barbu. *M^r Reynier*, 1839.
 Blé d'Odessa tendre (Marseille). *M^r Reynier*, 1839.
 Blé de la Chine. *Laquesnerie*, 1834.
 Touzelle rouge barbue. *Seringe*, 1832.
 Blé de Victoria, de M. Gillet de Grammont. *Gillet de Grammont*, 1836.
 Blé de Mai (Vienne). *de Montbron*, 1834.
 Blé de Mai (Aisne). *Hourdequin*, 1843.
 Blé de Mai (Bagnols). *Ledemé*, 1842.

SECTION 34.

Épi lâche, rouge, barbu, velu; paille creuse.
 Blé barbu velu de la Manche. *École* 1837.

Louis VILMORIN,

Membre de la Société centrale d'agriculture.

CLASSIFICATION DES BLÉS.

Nous achevons aujourd'hui la publication de la liste méthodique des variétés de blés étudiées et classées par M. Vilmorin. Dans le premier numéro du volume suivant du *Journal*, nous insérerons la liste alphabétique de ces variétés avec les numéros des pages et des sections de renvoi en regard. De cette façon, en cherchant dans cette liste alphabétique comme ils feraient dans un dictionnaire, nos lecteurs pourront trouver sans aucune difficulté la place assignée à chacune des variétés, et, par suite, jusqu'à un certain point ses qualités et les usages auxquels elle est propre, ainsi que la valeur des appellations si nombreuses usitées dans chaque localité. B.

II. — TRITICUM TURGIDUM.

Épi carré ou aplati dans le sens du profil des épillets, qui sont courts, renflés et plus larges que hauts; glumes ventruées, tronquées brusquement au sommet, terminées par une pointe courte, arquée, aiguë; carène saillante sur toute la longueur, et fortement courbée vers la base de la glume; balles renflées, courtes, s'appliquant sur le grain; barbes longues, disposées parallèlement à l'axe de l'épi, souvent caduques; grain gros, bossu ou vouté; paille dure et pleine, surtout au sommet, le plus souvent courbée dans sa portion supérieure.

SECTION 35.

Épi blanc, plus large sur le profil que sur la face, serré; glumes appliquées sur la balle, très-glaucques et différant en cela de la balle dont la couleur est fauve-claire et presque glabre; grain moyen, généralement glacé; paille pleine, courbée.

- POULARD BLANC LISSE (du Gâtinais), Epaule blanche, Epaule blanche, *Maison rust.*, n° 24. (Fig. 103.) *Montargis, 1834.*
- Poulard blanc du Blaisois. *M. Deloyne, 1833.*
- Blé Poule (Touraine). *Anc. coll.*
- Poulard blanc de Touraine (Limeray). *M^r Boivin, 1834.*
- Blé de Taganrock (Vitry-sur-Marne). *Leblanc-Duplessis, 1834.*
- Blé de Taganrock (Beaumont), Loiret. *Hurel, 1834.*
- Blé de Taganrock (Sologne). *Mainville, 1836.*
- Blé de Taganrock (Châtellerault). *Creuzé-Delessert, 1834.*
- Blé blanc de Châtellerault. *de Montbron, 1834.*
- Blé sans barbes de Carône (Vienne). *Idem.*
- Poulard blanc lisse de Touraine (Cormery), Indre-et-Loire. *Odart, 1834.*
- Blé blanc de pays (Vienne). *de Montbron, 1834.*
- Aubron blanc (Anjou). *O. Leclerc Thouin, 1834.*
- Blé blanc de la Seine-Inférieure. *Olivier, 1837.*
- Poulard blanc à épi long, du Gâtinais. *Anc. coll.*
- Blé blanc, gros blé, gros blé blanc (Caen). *M. Pasquier, 1840.*

SECTION 36.

Épi gros, carré, presque toujours plus large sur la face

(1) Voir les deux premiers articles, p. 397 et 452 de ce volume (n°s des 20 novembre et 5 décembre 1851).
20 décembre 1851.

que sur le profil; barbes souvent caduques; glumes et balles de la même couleur; grain gros, le plus souvent glacé; paille grosse, pleine.

- Blé du Nord. *Jardin des Plantes, 1835.*
- Blé à six cares de Thuré (Vienne). *M^r de Montbron, 1834.*
- Poulard d'Hubernac. *Desvauz, 1834.*
- Blé de la Mecque. *Phillemain, 1838.*
- Poulard blanc à barbes caduques. *Boivin, 1834.*
- Blégrissemaine de St-Laud. *Société centrale d'agriculture, 1847.*

SECTION 37.

Épi long, lâche; épillets divergeant quelquefois sur l'axe; glumes et balles allongées, assez coriaces; grain gros, plus allongé que dans la généralité des Poulards, tendre.

- PÉTANIELLE BLANCHE, *Maison rust.*, n° 26. *M^r Risso, 1832.*
- Poulard blanc de Nice, n° 2. *Idem.*
- Blé de la Mongolie chinoise. *Boissonnade, 1831.*
- Garagon de la Lozère, *Maison rust.*, n° 35. *Sampigny, 1833.*
- Garagon blanc. *École, 1834.*
- Garagon à barbes grises.
- Garagon à barbes noires.
- Garagon noir.
- Blé sorti du Garagon noir.

SECTION 38.

Épi gros, carré, blanc; glumes et balles velues; barbes divergentes; grain gros glacé.

- POULARD BLANC VELU DE TOURAINE, *Maison rust.*, n° 27. *M^r Odart, 1836.*
- Poulard blanc velu à barbes caduques. *Creuzé-Delessert, 1844.*
- Aubaine blanche. *Rolland, 1837.*
- Blé de M. Decaze. *Société d'agr., 1839.*
- Peyrès blanc. *M^r Nolibe, 1834.*
- Poulard blanc velu du Gâtinais. *Duchesne, 1834.*
- Poulard blanc velu de M. de Sainville. *de Sainville, 1840.*

SECTION 39.

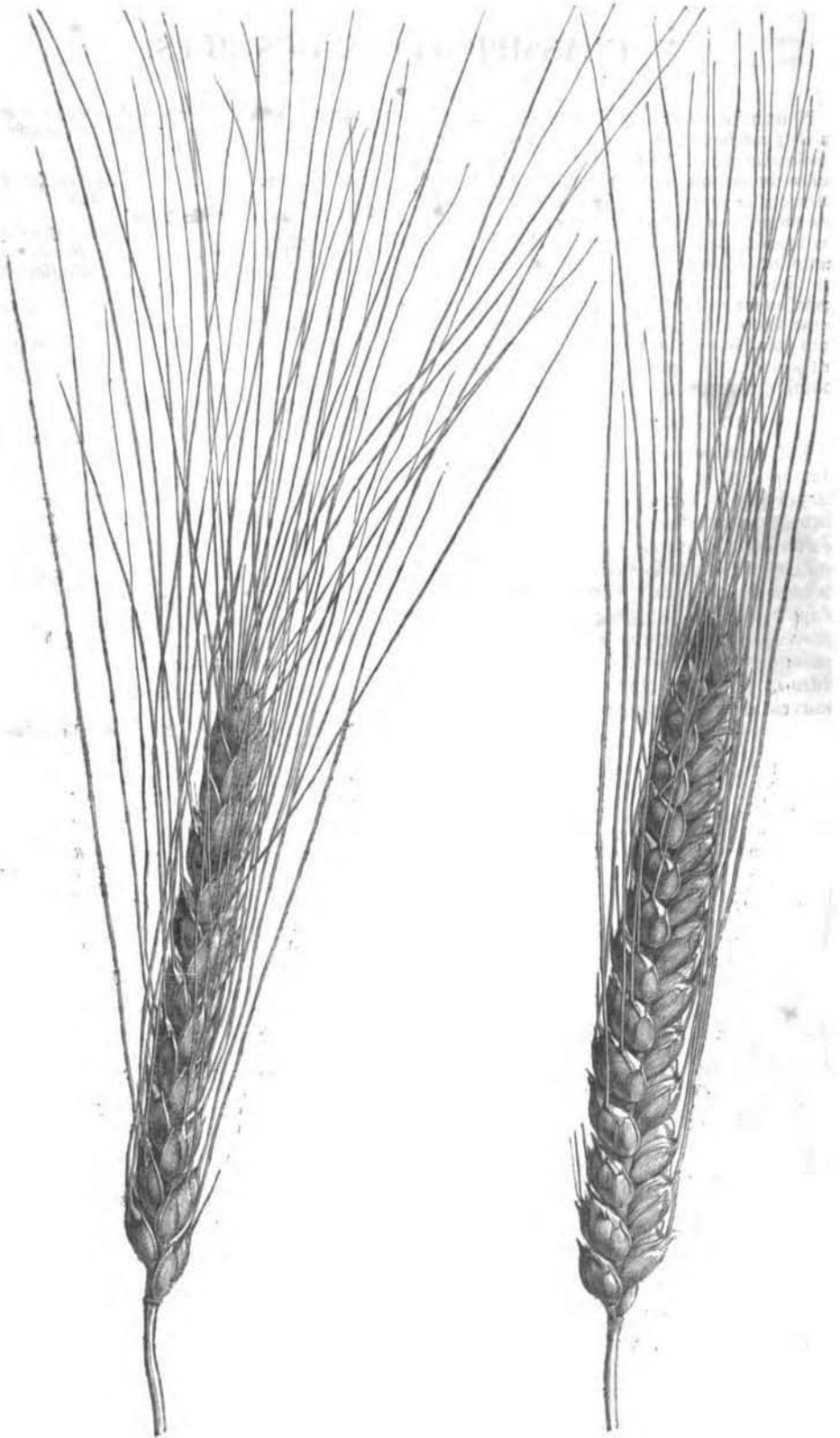
Épi rouge, glabre, lâche, présentant plus de largeur sur le profil des épillets que sur leur face; barbes souvent caduques.

- Blé POULARD ROUGE LISSE (du Gâtinais), Epaule rouge, *Maison rust.*, n° 23. *M^r Duchesne, 1834.*
- Blé Poulard rouge lisse d'Auvergne. *Jaloustre, 1845.*
- Plat géant. *Desvauz, 1834.*
- Blé gris (Seine-Inférieure). *Olivier, 1837.*
- Blé Cochon, gros blé, gros blé gris (Caen). *Pasquier, 1840.*
- Poulard blond lisse. *École, 1836.*
- Blé d'Anjou à barbes caduques. *M. de Montbron, 1834.*
- Blé rouge de Thuré. *Idem.*
- Blé de la Nouvelle-Zélande D. *Jardin des Plantes, 1842.*

SECTION 40.

Épi gros, carré, présentant généralement sa plus grande largeur sur la face des épillets; barbes souvent caduques; paille très-grosse, retombante.

- POULARD GROS ROUGE.
- Poulard rouge lisse à épillets élargis (Limagne). *M^r Girard, 1835.*



(Fig. 104.) — Blé Trimenia barbu de Sicile, section 46.

(Fig. 103.) — Poulard blanc lisse, section 35.

{ Poulard rouge lisse de Beauce. }
 { Poulard de Beauce à barbes caduques. }
 Blé doré. *Aubé, 1840.*
Bourgeois, 1839.

SECTION 41.

Epi long, carré ou plus large sur le profil des épillets; prismatique, roux; glumes et balles velues; barbes divergentes; grain gros, généralement glacé.

POULARD ROUX VELU (Cormery),
M. R. n° 28. Mr Odart, 1834.
 Blé Mitadin. *Reynier, 1839.*
 Blé Milanais de la Limagne. *Chagneraud, 1849.*
 Gouttières (Nérac). *Nolibé, 1834.*
 Poulard d'Auvergne à épi long. *Girard, 1835.*
 Blé de M. Girard, n° 4. *Idem.*
 Gros Poulard d'Auvergne (M. Girard, n° 6). *Idem.*
 Poulard roux velu de Beauce. *Aubé, 1836.*
 NONETTE (de Lausanne), *Bon*
Jard., 1850, p. 526. Barraud, 1836.
 Blé Géant de Sainte-Hélène, *Noisette, 1836.*
M. R., n° 30. Desvauz, 1834.
 Blé de la Mecque (Desvauz). *Husson d'Ossonville, 1849.*
 Blé de la Mecque (Meurthe). *Desvauz, 1834.*
 Blé de Dantzick.

SECTION 42.

Epi carré ou plus large sur la face des épillets, pyramidé; glumes et barbes velues; barbes quelquefois caduques; grain moyen, glacé.

Gros blé de Montauban. *Mr Lecun, 1838.*
 Grossagne de Siffard (Nérac). *Nolibé, 1834.*
 Renflé sans barbes. *Desvauz, 1834.*
 { Gouâpe, de Maine-et-Loire. }
 { Grossaigne, des Basses-Pyrénées. }
 Grossagne Mantezin. *Clérisse, 1838.*
Nolibé, 1834.
 { GROS TURQUET, Maison rust., }
 n° 29. *Anc. coll.*
 { Turquet à six rangs. }
 Grossaille de la Gironde. *Mr Allègre, 1834.*
 Poulard Barthère. *Barthère, 1834.*
 Bladette de Ducous. *Nolibé, 1834.*
 Blé Brousse. *Richard, 1834.*

SECTION 43.

Epi très-serré, compacte; épillets à cinq et six fleurs; glumes et balles courtes, très-velues, appliquées sur le grain; barbes souvent caduques; paille très-grosse.

Blé d'ÉGYPTE. *Mr Pierron, 1835.*
 Poulard carré (Amiens). *Quevieux, 1835.*
 Gros Poulard carré, du Puy-de-Dôme. *Bardonnet, 1835.*
 Poulard carré d'Auvergne. *Girard, 1835.*
 Blé Espagnol barbu. *Clérisse, 1838.*
 Blé Espagnol sans barbes. *Idem.*
 Blé Lubernac (Vendôme). *Phillemain, 1838.*

SECTION 44.

Epi gros, généralement serré; balles et glumes bleuâtres ou noires, très-velues; grain gros, le plus souvent jaunâtre et tendre.

{ POULARD BLEU, Maison rust., }
 n° 32. *Anc. coll.*
 { Bleu Rivet d'Angleterre. }
 { Bleu conique (Angleterre), }
 C. V. *Mr Audibert, 1832.*
 Blé à barbes et balles violettes.
 PÉTANIELLE NOIRE DE NICE, *Bon*
Jard., 1850, p. 526, et
Maison rust., n° 33. Rizzo, 1833.
 Grano moro (Rome). *D'Oncien, 1844.*

{ Blé bleu d'Afrique (Bergerac). *Mr V° Poujet, 1834.*
 { Brousse bleuâtre (Aveyron). *Mr Richard, 1834.*
 { Taganrock noir. } *de Montbron, 1834*
 { Poulard brun de la Vienne. }

SECTION 45.

Epi composé; grain tendre; paille pleine, ondulée au-dessous de l'épi.

{ Froment plat rameux. *Mr Desvauz, 1834.*
 { Epeautre rameux. *D'Oncien, 1844.*
 Blé de MIRACLE, *Bon Jard.,*
 1850, p. 526. *Anc. coll.*
 Blé d'Abondance. *Mr Boivin, 1834.*
 Blé Monstre (Annonces).
 Blé de Smyrne. *Desvauz, 1834.*
 Blé rameux jaune. *Idem.*
 Blé rameux rouge. *Idem.*
 Blé de Miracle, à épi brun. *Mazyer, 1849.*

III. — TRITICUM DURUM.

Epi pyramidé, presque cylindrique ou aplati sur le profil; épillets étroits, allongés, glumes dures, très-peu renflées, terminées par une dent aiguë; carène très-saillante sur toute la longueur de la glume, faiblement et uniformément courbée; barbes très-longues, persistantes, très-fortes et divergentes, excepté dans les variétés à épi plat; grain long, triangulaire, presque toujours glacé.

SECTION 46.

Epi allongé; jaune ou rouge; paille retombante.

{ TRIMENIA, B. J., 1850, p. 527, }
 et *M. R., n° 34. (Fig. 104.)* *Anc. coll.*
 { Tr. Durum (Desfontaines). *Jard. des Pl., 1835.*
 Blé dur de Vendôme. *Mr Phillemain, 1838.*
 Blé de Mogador. *Jomard, 1840.*
 Blé de Manfredonia. *Robert, 1837.*
 Blé de Mai, de M. Darblay. *Réaume, 1846.*
 { Blé de Xérés, *Bon Jardinier,* }
 1850, p. 528. *Desvauz, 1834.*
 { Plat de Xérés. }
 { Triticum fastuosum. } *Gueyraud, 1836.*
 Blé d'Espagne.
 AUBAINE ROUGE, *Bon Jardin.,*
 1850, p. 527. *Rolland, 1835.*
 Blé rouge d'Égypte. *Anc. coll.*
 Taganrock noir. *M. Desvauz, 1834.*

SECTION 47.

Epi court, élargi, dressé; paille roide.

{ TAGANROCK BLANC A BARBES }
 NOIRES. *Mr Audibert, 1834.*
 Blé du Bengale (Vendôme). *Phillemain, 1838.*
 Gros TAGANROCK. } *Desvauz, 1834.*
 Plat étalé. }
 Blé d'Alexandrie. *Reynier, 1839.*
 Blé d'Ismaël (Marseille), B. }
 J., p. 528. *Idem.*
 Froment Tripet. *L. Deslongchamps,*
 1839.

SECTION 48.

Epi aplati sur le sens du profil; glumes et balles tellement serrées sur le grain que l'axe se brise souvent au battage, à la manière des Epeautres; barbes assez courtes; paille pleine.

Froment plat blanc. *M. Desvauz, 1834.*
 Froment plat roux. *Idem.*
 Plat noir trouvé dans le plat roux. *École 1837.*



(Fig. 106).—Amidonnier blanc, sect. 50. (Fig. 108).—Epeautre sans barbes, sect. 52. (Fig. 105).—Ble de Pologne, sect. 49.

{ Plat compacte.
Amidonnier compacte Se- } *M. Seringe*, 1832.
ringe.

IV. — TRITICUM POLONICUM.

Épi long; glumes très-longues, sans arêtes terminales; balles très-longues; barbes faibles; grain très-long, glacé; paille pleine.

SECTION 49.

{ Blé de POLOCNE ORDINAIRE, *B. J.*, 1850, p. 527. (Fig. 105.) *Anc. coll.*
Blé de Mogador, *Maison rustique*, n° 35.
Pologne devenu tendre. *École* 1834.
Pologne compacte. *M. Desvieux*, 1834.
Blé d'Alger, du général Galbois. *Soc. d'agricult.*, 1840?

V. — TRITICUM AMYLEUM.

Épi comprimé, barbu, retombant; axe fragile; épillets étroits, à deux grains, régulièrement imbriqués sur deux rangs; paille creuse; feuilles veloutées.

SECTION 50.

{ Amidonnier blanc, *Bon Jard.*, 1850, p. 528. (Fig. 106.) *Anc. coll.*
ÉPEAUTRE DE MARS (Alsace), *M. R.*, n° 38.
Amidonnier blanc de *M. Seringe*. *M^{rs} Seringe*, 1832.
Amidonnier faux Engrain. *Desvieux*, 1834.
Amidonnier roux. *Seringe*, 1832.
Amidonnier élevé. *Desvieux*, 1834.
{ Amidonnier noir.
Engrain brun. } *Audibert*, 1832.

VI. — TRITICUM MONOCOCCUM.

Épi barbu, dressé, très-aplati, composé de deux rangées d'épillets très-resserrés et à un seul grain; axe de l'épi fragile; paille creuse, très-droite.

SECTION 51.

{ ENGRAIN COMMUN (du Gâtinais), *M. R.*, n° 39. (Fig. 107.) *Anc. coll.*
Froment Local.
Petite Epeautre, *Bon Jard.*, 1850, p. 528.
Engrain prolifère (Risso). *M. Risso*, 1833.

VII. — TRITICUM SPELTA.

Épi long et grêle, dressé, à épillets écartés, laissant l'axe à nu dans leurs intervalles; glumes épaisses, coriaces, tronquées, axe de l'épi gros, fragile; balles renfermant exactement le grain; paille creuse, dressée.

A. — Variétés sans barbes.

SECTION 52.

{ ÉPEAUTRE BLANCHE SANS BAR-
BES, *B. J.*, p. 528. (Fig. 108.) *Anc. coll.*
Epeautre commune, *Maison rustique*, n° 56.

Epeautre blonde ou dorée. *Idem.*
Epeautre rousse à épi grêle. *M^{rs} Seringe*, 1832.
Epeautre rose imberbe. *Philippar*, 1831.

B. — Variétés barbues.

SECTION 53.

{ ÉPEAUTRE BLANCHE BARBUE, *B. J.*, 1850, p. 528. } *M^{rs} Loudon*, 1836.
Triticum Bengalense. }
Epeautre blanche barbue. *Philippar*, 1841.
Epeautre noire barbue, *Maison rustique*, n° 37. *Seringe*, 1832.
Epeautre bleue barbue. *Philippar*, 1841.
Epeautre grise barbue. *Idem.*
Epeautre rose barbue. *Idem.*

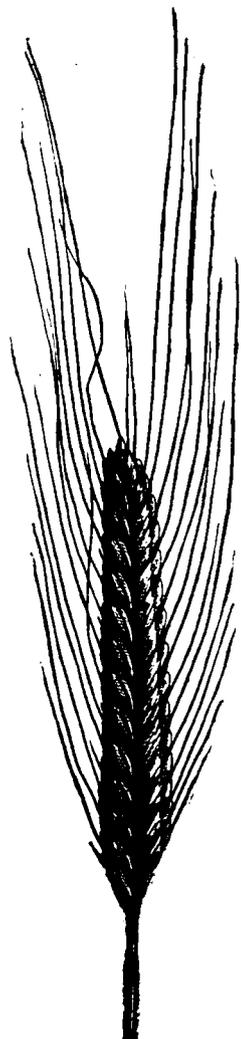


Fig. 107. — Engrain commun (du Gâtinais), section 51.

LOUIS VILMORIN,
Membre de la Société centrale d'agriculture.

105 kil. de trèfle blanc; 105 kil. de trèfle commun; 21 kil. de trèfle jaune; 21 kil. de persil; 1 kil. de ray-grass.

Le persil a la propriété de faire emporter par les urines les sérosités causées par la trop grande humidité; sa qualité aromatique donne un goût excellent à la chair des animaux qu'il le paissent, et dispose les agneaux à manger plus tôt.

On commence par semer de mille ou trois quarts de semence d'orge, qu'on herse soigneusement à la grande herse. Ensuite, on sème, mêlées ensemble, toutes les graines que nous venons d'indiquer, et l'on herse avec la petite herse. L'orge préserve les herbes nais-

santes des chaleurs de l'été, et quand elle est récoltée, on peut déjà juger de ce qu'elle deviendra la prairie. Celle-ci, au mois d'octobre, offre déjà une pâture courte qui devient très-fournie au printemps suivant. Des 6 mois de mars de la deuxième année, on y met les brebis qui y font le part et y restent plusieurs mois avec leurs agneaux. Le pâturage continue la troisième année jusqu'en octobre. Alors on fait les travaux de préparation pour le bié auquel succèdent à la fin de la quatrième année les navets, rutabagas ou turneps.

ROCHE-LUBIN.

Médecin-vétérinaire et agriculteur.

CLASSIFICATION DES BLÉS.

A l'aide de la *table alphabétique* qui suit, les cultivateurs pourront retrouver facilement la place assignée par M. Louis Vilmorin à chacune des variétés de froment, dans la liste méthodique que nous avons publiée dans le précédent volume de la collection du *Journal*, liste accompagnée de figures exécutées sur grandeur naturelle, pour représenter les huit principales espèces de froment. Dans cette table alphabétique, que nous insérons complètement aujourd'hui, les **PETITES CAPITALES** désignent les variétés types, suivies en *caractères italiques* de leurs synonymes, puis en caractères romains et en lignes rentrées des noms des variétés qui s'y rapportent. Le renvoi des synonymes aux types, à mesure que l'ordre alphabétique les amène, se fait par le signe V. (*Voir*); pour des variétés non synonymes aux types, il se fait par le signe *cfr.* (*conferatur*). Chaque variété type de section, ou tête de ligne, est suivie du numéro de la section à laquelle elle appartient, et du numéro de la page du volume précédent du *Journal* (3^e série, t. III), à laquelle il faut recourir pour trouver l'indication de ses caractères, et jusqu'à un certain point, celle de ses qualités et des usages auxquels elle est propre. Entre parenthèses, on a mis aussi, à la suite du nom, l'indication de la localité de principale provenance de la variété.

B.

LISTE ALPHABÉTIQUE.

Blé d'Abondance (Touraine), V. Blé de Miracle.
Blé d'Akermarck (Belgique), cfr. Montrosier.
Album densum (Lecouteur), V. Hongrie.
Blé d'Alexandrie, cfr. Gros Taganrock.
Blé d'Alger (M^{me} Camille Beauvais), V. Odessa sans barbes.

(1) Voir 3^e série, t. III, p. 397, 452 et 485 (n^{os} des 20 novembre, 5 et 20 décembre 1851).

Blé d'Alger, du général Galbois, V. Pologne compacté.
Blé Américain, de M. Murray, cfr. Touzelle blanche.
Amidonnier blanc, Section 50, p. 489.
Épeautre de Mars (Alsace).
Amidonnier blanc, Seringe.
Amidonnier compacte (Seringe), V. Plat compacté.
Amidonnier élevé, cfr. Amidonnier roux.
Amidonnier faux Engrain, S. 50, p. 489.
Amidonnier noir, S. 50, p. 489.
Engrain brun.
Amidonnier roux, S. 50, p. 489.
Amidonnier élevé.
Blé d'Ancône, cfr. Roussillon.
Blé Anglais (Caen), V. Lammas.
Froment Anglais (l. - 19, coll. belge), cfr. Crépi.
Blé Anglais, de Bricquebec, V. White Essex.
Blé Anglais, des environs de Blois, V. Hongrie.
Blé Anglais voisin du Talavera (Desvaux), V. Talavera.
Blé d'Anjou à barbes caduques, S. 29, p. 457.
Aubaine blanche (Gard), cfr. Poulard blanc velu de Touraine.
Rouge d'Égypte.
Aubron blanc (Anjou), cfr. Poulard blanc lisse.
Blé d'Australie, S. 16, p. 455.
Froment d'AUTOMNE ROUGE BARBU, S. 33, p. 457.
Blé rouge barbu de la Manche.
Froment rouge barbu du Gâtinais.
Blé reçu d'auvergne (M. Girard, n^o 1), V. Flandre.
Blé à balles panachées, V. Striped chaff.
Blé des Iles Barbades, V. Victoria.
Blé à barbes et balles violettes, cfr. Poulard bleu.
Blé barbu compacte (Desvaux), V. Hérisson.
Blé barbu de l'Ardeche, cfr. Blé barbu d'hiver ordinaire.
Blé barbu de Champagne, cfr. Blé barbu d'hiver ordinaire.
Blé BARBU D'HIVER ORDINAIRE, S. 28, p. 457.
Franc blé, de la Seine-Inférieure.
Blé fin, de Nérac.
Blé de Pays (Châtelleraul).
Blé doré barbu (Aveyron).
Blé de St-Nectaire (Puy-de-Dôme).
Blé barbu, franc blé à barbes (Caen).
Blé barbu de l'Ardeche.
Blé barbu de Champagne.
Blé barbu de Naples, cfr. Caucase barbu.
Blé barbu, franc blé à barbes (Caen), V. Blé barbu d'hiver ordinaire.
Blé barbu Pictet (Desvaux), V. Blé du Cap.
Blé barbu velu de la Manche, S. 34, p. 457.
Battewel Suffolk (Angleterre), cfr. White Essex.

- Blé du Bengale (Vendôme), V. *Taganrock* blanc à barbes noires.
- Blé de Bergues, V. *Flandre*.
- Bladette barbue mâle de Toulouse, V. *Roussillon*.
- Bladette de Castelnaudary, cfr. *Roussillon*.
- Bladette de Ducous (Nérac), cfr. *Gros Turquet*.
- Bladette sans barbes (Toulouse), cfr. *Crépi*.
- Blé blanc (Nord), V. *Flandre*.
- Blé blanc (Caen), V. Blé blanc de la Seine-Inférieure.
- Blé blanc de Châtellerault, cfr. *Poulard blanc lisse*.
- Blé blanc d'Essex, V. *White Essex*.
- Blé blanc Écossais, cfr. *Jersey Dantzick*.
- Blé blanc de Hongrie, V. *Hongrie*.
- Froment blanc indigène (n° 608, coll. belge), cfr. Blé de Pays du Gâtinais.
- Froment blanc indigène de M. Janssens (coll. belge), cfr. *Talavera*.
- Blé blanc de Kœningsberg (Belgique), cfr. *Talavera de Bellevue*.
- Blé blanc de Pays (Vienne), cfr. *Poulard blanc lisse*.
- Blé blanc de Rome, V. *Richelle blanche de Naples*.
- Blé blanc de la Seine-Inférieure, S. 35, p. 485.
- Poulard blanc à épi long, du Gâtinais*.
- Blé blanc, *Gros blé, Gros blé blanc (Caen)*.
- Blé blanc du Loudunais, V. *Flandre*.
- Blé blanc sans barbes de Toscane, V. Blé de Mars sans barbes ordinaire.
- Froment blanc velouté, V. Blé de Haie.
- Blé Blazé ou Blanc Zée (Nord), V. *Flandre*.
- Blé bleu d'Afrique (Bergerac), cfr. *Pétanielle noire de Nice*.
- Blé bleu conique (Angleterre), V. *Poulard bleu*.
- Blé Rivet (Angleterre), V. *Poulard bleu*.
- Blood red, S. 22, p. 456.
- Rouge d'Écosse*.
- Rouge anglais*.
- Syer's red.
- { Clover wheat.
- { Froment rouge de Burrell, du duc de Portland.
- Oxford red.
- Spalding's prolific wheat.
- Tibbold.
- Blé Prince Albert.
- Froment européen.
- Red Britannia (Angl.), cfr. *Chicot rouge de Caen*.
- Broad leaf Cape (Blé du Cap à larges feuilles), S. 14, p. 455.
- Blé du Cap sans barbes (Bon Jardinier)*.
- Brodies red Seed (Angl.), S. 6, p. 454.
- Red straw white.
- Salmon (de Gourcy).
- Blé Brousse (Aveyron), cfr. *Gros Turquet*.
- Blé Brousse bleuâtre (Aveyron), cfr. *Pétanielle noire de Nice*.
- Brown Chevalier, cfr. *Saumur*.
- Blé Camus (Pontoise), cfr. *Saumur*.
- Blé du Cap, S. 31, p. 457.
- Blé barbu Pictet (Desvaux)*.
- Blé du Cap sans barbes, V. *Broad leaf Cape*.
- Blé du Cap à larges feuilles, V. *Broad leaf Cape*.
- Blé de Carène (Vienne), V. Blé de Pays du Gâtinais.
- Blé sans barbes de Carène (Vienne), cfr. *Poulard blanc lisse*.
- Blé de Carracas, V. *Victoria*.
- Blé carré de Mars épi blanchâtre, V. *Carré de Sicile*.
- Blé carré de Sicile, S. 24, p. 456.
- Blé de Mars carré de Sicile*.
- Blé carré de Mars à épi blanchâtre*.
- Blé de Crète, Seringe*.
- Blé Mottu de Crète*.
- Blé de Phalsbourg*.
- Blé du Caucase amélioré, cfr. *Caucase barbu*.
- Blé du CAUCASE BARBU, S. 31, p. 457.
- { Blé barbu de Naples.
- { Richelle barbue.
- { Richelle rouge.
- Blé du Caucase amélioré.
- Blé du CAUCASE ROUGE SANS BARBES, S. 26, p. 456.
- Blé du Languedoc (Basses-Pyrénées).
- Blé du Cayran (Nérac), cfr. *Crépi*.
- Blé de M. Chasseriau (Rochefort), S. 13, p. 455.
- Blé Chevalier (Angl.), V. *Hongrie*.
- Blé Chicot blanc (Caen), V. Blé de Pays du Gâtinais.
- Blé Chicot rouge de Caen, S. 20, p. 456.
- Blé petit rouge (Desvaux).
- Rouge Tonzard.
- Red Britannia.
- Blé de la Nouvelle-Zélande, A.
- Chiddam (de Gourcy), cfr. *Rouge d'Essex*.
- Chiddam prize (Lecouteur), cfr. *Jersey Dantzick*.
- Blé du CHILL, S. 9, p. 454.
- Blé du Thibet, de M. Noisette*.
- Blé de la CHINE, S. 17, p. 455.
- Blé de l'Inde*.
- Blé de la Chine (Calvados), V. *Mars rouge barbu*.
- Blé CHINOIS, S. 15, p. 455.
- Man-Zi*.
- Chittem, Rham (Angl.), cfr. *Flandre*.
- Clover wheat, cfr. *Blood red*.
- Club, cfr. *Hongrie*.
- Blé Cochon (Caen), cfr. *Poulard rouge lisse*.
- Blé commun d'hiver à épi jaunâtre, cfr. *Crépi*.
- Blé à courtes barbes, de M. Gorie, S. 12, p. 455.
- Blé de Crépi, S. 11, p. 455.
- Froment blanc récolté sur les Côteaux (Basses-Pyrénées)*.
- Blé Grizard de Douai.
- { Blé d'hiver ordinaire des environs de Paris.
- { Blé commun d'hiver à épi jaunâtre.
- { Blé du Cayran (Nérac).
- { Bladette sans barbes (Toulouse).
- Pomeranian wheat.
- Blé de Poméranie, I. - 4, coll. belge.
- Froment anglais, I. - 19, coll. belge.
- Blé rouge d'Armentières, coll. belge.
- Blé roux d'Armentières, coll. belge.
- Blé de CRÈTE, S. 27, p. 456.
- Blé rouge velu de Crète*.
- Blé velu de Crète*.
- Blé de Crète (Seringe), V. *Carré de Sicile*.
- Blé de Dantzick (Desvaux), V. *Nonette*.
- Blé de M. Decaze, cfr. *Poulard blanc velu de Touraine*.
- Devonshire, cfr. *Talavera*.
- Blé doré barbu (Aveyron), V. Blé barbu d'hiver ordinaire.
- Blé doré, de M. Bourgeois, cfr. *Poulard gros rouge*.
- Blé dur, de Vendôme, V. *Trimenia*.
- Durum (Desfontaines), V. *Trimenia*.
- Blé Eclips, cfr. *Whittington*.
- Blé d'ÉGYPTE, S. 43, p. 487.
- Poulard carré (Amiens).
- { Gros Poulard carré, du Puy-de-Dôme.
- { Poulard carré, d'Auvergne.
- { Blé espagnol barbu.
- ENGRAIN COMMUN (du Gâtinais), S. 51, p. 489.
- Froment Localar*.
- Petite Epeautre*.
- Engrain prolifère (Risso)*.
- Engrain brun, V. *Amidonnier noir*.
- Engrain prolifère (Risso), V. *Engrain commun*.
- Epeautre blanche (Gâtinais), V. *Poulard blanc lisse*.
- Epeautre rouge, V. *Poulard rouge lisse*.
- Petite Epeautre, V. *Engrain commun*.
- Epeautre blanche (Gâtinais), V. *Poulard blanc lisse*.
- EPEAUTRE BLANCHE BARBUE, S. 53, p. 489.
- Triticum Bengalense*.
- Epeautre blanche barbue (Philippar)*.
- EPEAUTRE BLANCHE SANS BARBES, S. 52, p. 489.
- Epeautre commune*.
- Epeautre bleue barbue (Philippar), V. *Epeautre noire barbue*.
- Epeautre blonde ou dorée, S. 52, p. 489.
- Epeautre commune, V. *Epeautre blanche sans barbes*.
- Epeautre grise barbue (Philippar), cfr. *Epeautre noire barbue*.
- Epeautre de Mars (Alsace), V. *Amidonnier blanc*.
- Epeautre noire barbue, S. 53, p. 489.
- Epeautre bleue barbue (Philippar)*.
- Epeautre grise barbue (Philippar).
- Epeautre rose barbue (Philippar).
- Epeautre rameux (Doncien), V. *Froment plat rameux*.
- Epeautre rose barbue (Philippar), cfr. *Epeautre noire barbue*.
- Epeautre rose imberbe, cfr. *Epeautre rousse à épi grêle*.

- Epeautre rousse à épi grêle, S. 52, p. 1489.
Epeautre rose imberbe.
- Blé d'Espagne, cfr. Xérés.
- Blé d'Espagne de Mars, V. Talavera de Bellevue.
- Blé d'Espagne de M. Pierron (Nord), V. Talavera de Bellevue.
- Blé d'Espagne de M. Pinta (Somme), V. Talavera de Bellevue.
- Blé Espagnol barbu (Basses-Pyrénées), cfr. Blé d'Égypte.
- Espagnol sans barbes (Basses-Pyrénées), S. 43, p. 487.
Blé Lubernac (Vendôme).
- Blé FELLEMBERG, S. 12, p. 455.
Touzelle blanche Seringe.
{ Blé Pictet.
Blé Gagarin.
- Blé Fin, de Nérac, V. Blé barbu d'hiver ordinaire.
- Blé Fin, de Toulouse, V. Blé de pays du Gâtinais.
- Fireter (Blé blanc de), cfr. Whittington.
- Flander's short eared, V. Hérisson.
- Blé de FLANDRE, S. 1, p. 452.
Blé blanc, Blé Blazé, Blé blanc Zée (Nord).
Blé de Bergues.
Tiflis de M. Noisette.
Blé blanc du Loudunais.
Blé reçu d'Auvergne (M Girard, n° 1).
Chittem.
White Kent.
Schireffs.
Silver drop.
Pearl white.
Blé Perle, Lawson.
Blé Hopetoun.
- Foak's white, cfr. Rouge d'Essex.
- Franc blé de la Seine-inférieure, V. Blé barbu d'hiver ordinaire.
- Franc blé à barbes (Caen), V. Blé barbu d'hiver ordinaire.
- Froment blanc récolté sur les Côteaux (Basses-Pyrénées), V. Crépi.
- Froment n° 605, Collection belge, cfr. Blé de Pays du Gâtinais.
- Froment européen de M. Billes, cfr. Blood red.
Froment rouge de Burrel, du duc de Portland, cfr. Blood red.
Froment royal blanc d'Angleterre, cfr. Saumur.
- Blé Gagarin, cfr. Fellemburg.
- Garagnon à barbes grises, cfr. Garagnon de la Lozère.
- Garagnon à barbes noires, cfr. Garagnon de la Lozère.
- Garagnon blanc, V. Garagnon de la Lozère.
- Garagnon, de la Lozère, S. 37, p. 445.
Garagnon blanc.
Garagnon à barbes grises.
Garagnon à barbes noires.
Garagnon noir.
Blé sorti du Garagnon noir.
- Garagnon noir, cfr. Garagnon de la Lozère.
- Blé sorti du Garagnon noir, cfr. Garagnon de la Lozère.
- BLÉ DE PAYS DU GÂTINAIS, S. 11, p. 455.
Blé de Revel.
Blé fin, de Toulouse.
Blé de Carême (Vienne).
Blé Chicot blanc (Caen).
Langley's red (Angl.).
Froment blanc indigène (n° 608, coll. belge).
Froment (n° 605, coll. belge).
Froment jaune (1. - 21, coll. belge).
Froment rouge de Pays (Anvers).
- Blé géant d'Eley, cfr. Whittington.
- Blé géant de Sainte-Hélène, V. Nonette.
- Blé de M. Girard, n° 4, cfr. Poulard d'Auvergne à épi long.
- Golden drop, S. 22 p. 456.
Red Marygold.
Froment rouge Britannia.
- Golden drop blanc, S. 14, p. 455.
Spring Talavera.
Blé de Momic (Mummy wheat).
- Gouâpe, de Maine-et-Loire, cfr. Gros blé de Montauban.
- Gouttières (Nérac), cfr. Poulard roux velu (Cormery).
- Blé à grain jaune, de M. Bazin, V. Hickling.
- Grano bianco (Rome), V. Richelle blanche de Naples.
- Grano moro (Rome), cfr. Pétanielle noire de Nice.
- Blé gris de Brissac, cfr. Rouge de Saint-Laud.
- Blé gris de Saint-Laud, V. Saumur.
- Blé gris (Seine-inférieure), cfr. Poulard rouge lisse.
- Blé gris Semaine de Saint-Laud, cfr. Blé du Nord.
- Blé Grizard, de Douai, cfr. Crépi.
- Gros blé, Gros blé blanc (Caen), V. Blé blanc de la Seine-inférieure.
- Gros blé, Gros blé gris (Caen), V. Poulard rouge lisse.
- Gros blé de Montauban, S. 42, p. 487.
Grossagne de Siffard (Nérac).
{ Blé renflé sans barbes.
Gouâpe, de Maine-et-Loire.
Grossaigne, des Basses-Pyrénées.
Grossaigne Mautezin.
- Gros Poulard d'Auvergne (Girard, n° 6), S. 41, p. 487.
- Grossaigne Mautezin (Nérac), cfr. Gros blé de Montauban.
- Grossaigne de Siffard (Nérac), cfr. Gros blé de Montauban.
- Grossaigne, des Basses-Pyrénées, cfr. Gros blé de Montauban.
- Grossaille, de la Gironde, cfr. Gros Turquet.
- Blé de HAIE, S. 18, p. 455.
Blé de Haie ou Froment blanc velouté.
Tunstall.
Triticum Kæleri.
Blé de Haie hâtif.
Blé de Haie rouge.
- Blé de Haie hâtif, cfr. Blé de Haie.
- Blé de Haie rouge, cfr. Blé de Haie.
- Hardy white (Ecosse), S. 5, p. 454.
- Blé brun d'Heidenberg (Belgique), S. 29, p. 457.
- Blé HÉRISSON, S. 32, p. 457.
Barbu compacte.
Hérisson brun.
Hérisson court.
Flander's short eared.
{ Hérisson blanc.
Tiflis, n° 2.
Hérisson rouge.
Hérisson roux.
Tiflis de M. Reynier.
Odessa épi court barbu.
- Blé Hérisson blanc, cfr. Hérisson.
- Blé Hérisson brun, V. Hérisson.
- Blé Hérisson court, V. Hérisson.
- Blé Hérisson rouge, cfr. Hérisson.
- Blé Hérisson rouge, cfr. Hérisson.
- Blé HICKLING, S. 8.
Saumon de M. Monnot-Leroy.
Hickling's red.
Blé de M. de Valcourt.
{ *Blé à grain jaune, de M. Bazin.*
Blé du Mesnil.
Blé du Mesnil Saint-Firmin.
Blé de Saint-Firmin, de M. E. Garreau.
Histin.
- Blé Hickling blanc, Hickling à grain blanc, Galland, S. 9.
- Blé Hickling's prolific, cfr. Rouge d'Essex.
- Blé Hickling's red, cfr. Hickling.
- Blé Histin, cfr. Hickling.
- Blé d'hiver ordinaire des environs de Paris, cfr. Crépi.
- Blé de HONGRIE, S. 7, p. 454.
Blé blanc de Hongrie.
Blé anglais, des environs de Blois.
Blé Chevalier.
Album densum, de M Lecouteur.
Blé trouvé dans le Tiflis de M. Noisette.
Petit Blé de M. Crespel Delisse.
Club.
- Blé de Hongrie épi long, S. 7, p. 454.
Blé Vilmorin (Lecouteur).
- Blé de Hongrie rouge, S. 23, p. 456.
- Blé Hopetoun, cfr. Flandre.
- Blé de HUNTER (Ecosse), S. 4, p. 454.
Uxbridge.
{ Priory.
Mungowel.
- Blé de l'Inde, V. Blé de la Chine.
- Blé d'Ismaël (Marseille), cfr. Gros Taganrock.
- Froment jaune (1. - 21, coll. belge), cfr. Blé de Pays du Gâtinais.

- Blé JERSEY DANTZIG, S. 4, p. 454.
 Chiddam prize.
 White Scotch, Blé blanc écossais.]
 Blé Joannet, de Châtellerault, V. Lammas.
 Blé Joannet (Vienne), V. Blé de mars sans barbes ordinaire.
 Kessingland red wheat, cfr. Wittington.
 Triticum Kæleri, V. Blé de Haie.
 Blé LAMMAS, S. 21, p. 456.
 Blé Lammas, blé rouge anglais.
 Blé Joannet, de Châtellerault.
 Blé anglais (Caen).
 Blé grand rouge.
 Blé de Rostoff.
 Blé Lammas, blé rouge anglais, V. Lammas.
 Blé Lammas velouté, S. 27, p. 456.
 Blé velu de la Manche.
 Langley's red, cfr. Blé de Pays du Gâtinais.
 Blé de Languedoc (Basses-Pyrénées), cfr. Blé du Caucase rouge sans barbes.
 Froment Locular, V. Engrain commun.
 Blé du Lord Western, cfr. White Essex.
 Blé Luberaac (Vendôme), V. Espagnol sans barbes.
 Blé de Mai (Aisne), V. Mars rouge barbu.
 Blé de Mai (Bagnols), V. Mars rouge barbu.
 Blé de Mai (M. Darblay), cfr. Trimenia.
 Blé de Mai (Vienne), V. Mars rouge barbu.
 Blé dur de Manfredonia, cfr. Trimenia.
 Man-Zi, V. Blé Chinois.
 Blé de MARIANOPOLI, S. 25, p. 456.
 Taganrock tendre.
 Blé de Mars rouge sans barbes.
 Blé de MARS BARBU ORDINAIRE, S. 30, p. 457.
 { Blé de Toscane.
 { Grano Marzuolo (Toscane).
 { Blé de Sibérie (Etats-Unis).
 Trémois de Beaufort.
 Froment de Mars blanc sans barbes (Maison rustique, n° 2), V. Mars sans barbes ordinaire.
 Blé de Mars carré de Sicile, V. Carré de Sicile.
 Blé de Mars, de M. Bazin, cfr. Blé de Mars sans barbes ordinaire.
 Blé de Mars de Douai, V. Blé de Mars sans barbes ordinaire.
 Blé de Mars élevé, V. Blé de Mars sans barbes ordinaire.
 Blé de Mars de la Manche, S. 30, p. 457.
 Blé de Mars nain, cfr. Blé de Mars sans barbes ordinaire.
 Blé de MARS ROUGE BARBU, S. 33, p. 457.
 Odessa rouge barbu.
 Odessa tendre (comm. de Marseille).
 Blé de la Chine (Calvados).
 Touzelle rouge barbue.
 Victoria (Gillet de Grammont).
 Blé de Mai (Vienne).
 Blé de Mai (Aisne).
 Blé de Mai (Bagnols).
 Blé de Mars rouge sans barbes, cfr. Marianopoli.
 Blé de MARS SANS BARBES ORDINAIRE, S. 12, p. 454.
 Froment de Mars blanc sans barbes (Maison rustique, n° 2).
 Blé de Mars de Douai.
 Blé blanc sans barbes de Toscane.
 Blé de Mars élevé.
 Blé Joannet (Vienne).
 Blé de Mars, de M. Bazin.
 { Blé de Mars sans barbes ancien, des environs de Paris.
 { Blé de Mars nain.
 Blé de Mars sans barbes ancien, des environs de Paris, cfr. Blé de Mars sans barbes ordinaire.
 MARSELAGE, S. 20, p. 456.
 Marselage grisâtre, V. Blé rouge de Bretagne.
 Marzuolo (Grano) (Toscane), cfr. Mars barbu ordinaire.
 Blé de la Mecque (Vendôme), V. Blé du Nord.
 Blé de la Mecque (Desvaux), V. Nonette.
 Blé de la Mecque (Mourthe), V. Nonette.
 Blé du Mesnil, cfr. Hickling.
 Blé du Mesnil Saint-Firmin, V. Hickling.
 Blé Meunier (Vaucluse), V. Odessa sans barbes.
 Blé Milanais de la Limagne, V. Poulard roux velu.
 Blé de MIRACLE, S. 45, p. 487.
 Blé d'Abondance (Touraine).
 Blé Monstre (Annonces).
 Blé de Smyrne.
 Blé rameux jaune.
 Blé rameux rouge.
 Blé de Miracle, à épi brun.
 Blé Mitadin (Languedoc), cfr. Poulard roux velu (Cornery).
 Blé de Mogador, V. Pologne ordinaire.
 Blé de Mogador, cfr. Trimenia.
 Blé de Momie (Mummy wheat), cfr. Golden drop blanc.
 Blé de la Mongolie chinoise, cfr. Pétielle blanche.
 Blé Monstre (Annonces), V. Blé de Miracle.
 Blé MONTROSIER (Vaucluse), S. 20, p. 456.
 Blé d'Akermack.
 Blé Mottu de Crète, V. Carré de Sicile.
 Blé Mungowell (Ecosse), cfr. Hunter.
 Narbonne blanc (Marseille), V. Roussillon.
 Narbonne rouge (Marseille), V. Roussillon.
 NONETTE (de Lausanne), S. 41, p. 487.
 Géant de Sainte-Hélène.
 Blé de la Mecque (Desvaux).
 Blé de la Mecque (Meurthe).
 Blé de Dantzick.
 Blé du Nord, S. 36, p. 485.
 Blé à six cares de Thurd (Vienne).
 Poulard d'Hubernac.
 Blé de la Mecque (Vendôme).
 Poulard blanc à barbes caduques.
 Blé gris Semaine de Saint-Laud.
 Blé reçu de la Nouvelle-Zélande, A, cfr. Chicot rouge de Caen.
 Blé reçu de la Nouvelle-Zélande, D, cfr. Rouge de Thurd.
 Froment de la Nouvelle-Zélande, du duc de Portland, cfr. White Essex.
 Blé d'Odessa épi court barbu, cfr. Hérisson.
 Blé d'Odessa rouge barbu, V. Mars rouge barbu.
 Blé d'ODESSA SANS BARBES, S. 19, p. 455.]
 Blé d'Alger.
 Blé Meunier (Vaucluse).
 Richelle de Mars.
 Richelle de Grigno.
 Touzelle de Provence.
 Richelle de Provence.
 Blé d'Odessa tendre (Marseille), V. Mars rouge barbu.]
 Oxford prize blanc, cfr. White Essex.
 Oxford red, cfr. Blood red.
 Blé de Padoue, cfr. Roussillon.
 Blé à paille pleine de Mareuil (Vendée), S. 19, p. 455.
 Blé Pâquet, V. Rouge de Laigle.
 Blé de Pays (Châtellerault), V. Blé barbu d'hiver ordinaire.
 Pale red Cape, cfr. Talavera de Bellevue.
 Pearl white, cfr. Flandre.
 Blé Perle (Lawson), cfr. Flandre.
 PÉTANIELLE BLANCHE, S. 37, p. 485.
 Poulard blanc de Nice, n° 2.
 Blé de la Mongolie chinoise.
 PÉTANIELLE NOIRE DE NICE, S. 44, p. 487.
 Grano moro (Rome).
 { Blé bleu d'Afrique (Bergerac).
 { Brousse bleuâtre (Aveyron).
 { Taganrock noir.
 { Poulard brun de la Vienne.
 Peyrès blanc (Nérac), cfr. Poulard blanc velu de Touraine.
 Blé de Phalsbourg, V. Carré de Sicile.
 Blé Pictet, cfr. Fellemborg.
 Froment Plat blanc, S. 48, p. 487.
 Froment Plat roux.
 Plat compacte, S. 48, p. 487.
 Amidonnier compacte (Seringe).
 Plat étalé (Desvaux), V. Gros Taganrock.
 Plat géant (Desvaux), cfr. Poulard rouge lisse.
 Plat noir dans le Plat roux, S. 48, p. 487.
 Épeautre rameux (Doncien).
 Froment Plat roux (Desvaux), cfr. Froment Plat blanc.
 Plat de Xérès (Desvaux), V. Xérès.
 Blé de Pologne compacte, S. 49, p. 489.
 Blé d'Alger, du général Galbois.
 Blé de Pologne devenu tendre, cfr. Pologne ordinaire.
 Blé de POLOGNE ORDINAIRE, S. 49, p. 489.]
 Blé de Mogador.

- Pologne devenu tendre.
Blé de Pologne de Varsovie, V. Talavera.
Pomeranian wheat, cfr. Crépi.
Blé de Poméranie (1. - 4, coll. belge), cfr. Crépi.
Pomou ou Somon (Saint-Valéry-en-Caux), S. 6, p. 454.
Poulard d'Auvergne, à épi long, S. 41, p. 487.
Girard, n° 4.
Poulard Barrière, cfr. Gros Turquet.
Poulard de Beauce à barbes caduques; cfr. Poulard gros rouge.
Poulard blanc à barbes caduques (Vienne), cfr. Blé du Nord.
Poulard blanc à épi long du Gâtinais, V. Blé blanc de la Seine-Inférieure.
Poulard blanc de Nice, cfr. Pétielle blanche.
Poulard blanc de Touraine (Limeray), V. Poulard blanc lisse.
Poulard blanc du Blaisois, V. Poulard blanc lisse.
POULARD BLANC LISSÉ (du Gâtinais), S. 35, p. 485.
Epeule blanche.
Epeautre blanche.
Poulard blanc du Blaisois.
Blé Poule (Touraine).
Poulard blanc de Touraine (Limeray).
Blé de Taganrock de M. Leblanc-Duplessis, de Vitry-sur-Marne.
Blé de Taganrock, Beaumont (Loiret).
Blé de Taganrock, de M. Mainville (Sologne).
E. Blé de Taganrock, de M. Creuzé-Desessert, à Châtellerault.
Blé blanc de Châtellerault.
Blé sans barbes de Carène (Vienne).
Poulard blanc lissé de Touraine (Cormery).
Blé blanc de Pays (Vienne).
Aubain blanc (Anjou).
Poulard blanc lisse de Touraine (Cormery), Indre-et-Loire, cfr. Poulard blanc lisse.
Poulard blanc velu à barbes caduques, cfr. Poulard blanc velu de Touraine.
Poulard blanc velu du Gâtinais, S. 38, p. 485.
Poulard blanc velu de M. de Sainville.
POULARD BLANC VELU DE TOURAINE, S. 38, p. 485.
Poulard blanc velu à barbes caduques.
Aubain blanche.
Blé de M. Decaze.
Peyrès blanc.
POULARD BLEU, S. 44, p. 487.
Bleu Rivet (Angleterre).
Bleu conique (Angleterre).
Blé à barbes et balles violettes.
Poulard blond lisse, S. 39, p. 485.
Poulard brun de la Vienne, cfr. Pétielle noire de Nice.
Poulard carré (Amiens), cfr. Blé d'Égypte.
Poulard carré d'Auvergne, cfr. Blé d'Égypte.
Gros Poulard carré du Puy-de-Dôme, cfr. Blé d'Égypte.
Poulard d'Hubernac, V. Blé du Nord.
POULARD GROS ROUGE, S. 40, p. 485.
Poulard rouge lisse à épillets élargis (Limagne).
Poulard rouge lisse de Beauce.
Poulard de Beauce à barbes caduques.
Blé doré, de M. Bourgeois.
Poulard rouge lisse de Beauce, cfr. Poulard gros rouge.
Poulard rouge lisse à épillets élargis, V. Poulard gros rouge.
Poulard rouge lisse d'Auvergne, V. Poulard rouge lisse.
POULARD ROUGE LISSÉ (du Gâtinais), S. 39, p. 485.
Epeule rouge.
Blé Poulard rouge lisse d'Auvergne.
Plat géant.
Blé gris (Seine-Inférieure).
Blé Cochon, gros blé, gros blé gris (Caen).
POULARD ROUX VELU (Cormery), S. 41, p. 487.
Blé Mitadin.
Blé Milanais de la Limagne.
Gouttières (Nérac).
Poulard roux velu de Beauce, S. 41, p. 487.
Blé Poule (Touraine), V. Poulard blanc lisse.
Blé Prince Albert, cfr. Blood red.
Priory (Écosse), cfr. Hunter.
Blé de BAMPILLON, S. 21, p. 456.
Froment rouge de M. Van Malders.
Froment rouge (coll. belge).
- Blé Rameux jaune, cfr. Miracle.
Blé Rameux rouge, cfr. Miracle.
Blé Raton (Loire-Inférieure), V. Rouge de Bretagne.
Blé Razé ou Bladette (Toulouse), cfr. Roussillon.
Blé Red Brattania, cfr. Chicot rouge de Caen.
Blé Red chaff Dantzick, cfr. Striped chaff.
Blé RED KENT, S. 22, p. 456.
Short straw red.
Blé de Saint-Brieuc (du Taya).
Froment de M. Vaudembremt.
Blé Red Marygold, cfr. Golden drop.
Blé Red straw white, cfr. Brodies red seed.
Red straw winter wheat (États-Unis), cfr. Blé Suisse.
Blé renflé sans barbes, cfr. Gros blé de Montauban.
Blé de Revel, V. Blé de pays du Gâtinais.
Froment de Rham (Belgique), V. Rouge d'Essex.
Richelle barbue (comm. de Marseille), cfr. Caucase barbu.
RICHELLE BLANCHE DE NAPLES, S. 16, d. 455.
Blé blanc de Rome, Grano bianco.
Richelle blanche de Provence.
Richelle fougée de Naples.
Richelle blanche de Provence, cfr. Richelle blanche de Naples.
Richelle de Grignon, V. Odessa sans barbes.
Richelle de mars, V. Odessa sans barbes.
Richelle de Provence (Marseille), V. Odessa sans barbes.
Richelle rouge (comm. de Marseille), cfr. Caucase barbu.
Richelle rouge de Naples, cfr. Richelle blanche de Naples.
Bleu Rivet (Angleterre), V. Poulard bleu.
Blé de Romagne, cfr. Roussillon.
Blé de Rostoff (Anvers), cfr. Lammas.
Blé grand rouge, V. Lammas.
Blé petit rouge, Desvaux, cfr. Chicot rouge de Caen.
Blé rouge anglais (Lisieux), V. Blood red.
Blé rouge anglais, V. Lammas.
Blé rouge d'Armentières (coll. belge), cfr. Crépi.
Froment rouge (coll. belge), cfr. Rampillon.
Froment Rouge barbu du Gâtinais, cfr. Froment d'automne rouge barbu.
Froment rouge Britannia, cfr. Golden drop.
Blé rouge barbu de la Manche, V. Froment d'automne rouge barbu.
Blé Rouge de Beaufort, cfr. rouge de Saint-Laud.
Blé Rouge de Bretagne, S. 20, p. 456.
Blé Raton.
Marselage grisâtre (Desvaux).
Blé Rouge d'Écosse, V. Blood Red.
Blé rouge d'Égypte, cfr. Aubaine rouge.
Blé rouge des environs de Paris, S. 21, p. 456.
Froment rouge ordinaire sans barbes.
Blé Rouge des Vosges (Roville).
Blé Rouge sans barbes d'Alsace.
Touzelle rouge de Bergerac.
Rouge fin de Beauce.
Blé rouge, de M. de Sainville.
Blé Rouge d'Essex, S. 6, p. 454.
Rouge d'Essex à balles blanches.
Froment de Rham (Belgique).
Rickling's prolific.
Chiddam (de Gourey).
Foak's white.
Blé Rouge d'Essex à balles blanches, V. Rouge d'Essex.
Blé ROUGE DE LANCLE, S. 23, p. 456.
Blé Pâquet.
Blé ROUGE DE LA MANCHE, S. 20, p. 456.
Froment roux de Pays de M. Van Isterdael.
Froment Rouge de Pays (Anvers), cfr. Blé de Pays du Gâtinais.
Blé rouge de Saint-Laud, S. 23, p. 456.
Rouge de Beaufort.
Froment hybride.
Blé gris de Brissac.
Blé Rouge, de M. de Sainville, cfr. Blé Rouge des environs de Paris.
Blé ROUGE DE THURÉ, S. 39, p. 485.
Blé de la Nouvelle-Zélande, D.
Blé rouge fin de Beauce, cfr. Rouge des environs de Paris.
Froment Rouge de M. Van Malders, cfr. Bampillon.
Blé Rouge des Vosges (le Roville), V. Blé rouge des environs de Paris.

- Froment Rouge ordinaire sans barbes, *V. Blé Rouge* des environs de Paris.
- Blé Rouge pâle du Cap (Pale red Cape), *cf.* Talavera de Bellevue.
- Blé Rouge sans barbes d'Alsace, *V. Blé Rouge* des environs de Paris.
- Blé Rouge Touzard (Côtes-du-Nord), *cf.* Chicot rouge de Caen.
- Blé Rouge velu de Crète, *V. Crète*.
- Blé de ROUSSILLON, S. 29, p. 457.
Saisette de Tarascon.
Saisie d'Agde ou de Béziers.
Saisie blanche (Marseille).
Saisie rouge (Marseille).
Saisie d'Arles.
Saisette d'Arles.
Narbonne blanc (Marseille).
Narbonne rouge (Marseille).
Bladette barbue mâle, de Toulouse.
 { Bladette de Castelnau-d'Aud.
 { Blé razé ou Bladette (Toulouse).
 Blé d'Ancone.
 Blé de Padone.
 Blé de Romagne.
- Blé Roux d'Armentières (coll. belge), *cf.* Crépi.
- Froment Roux de Pays de M. Van Isterdaël, *cf.* Blé rouge de la Manche.
- Blé de Saint-Brieuc (Côtes-du-Nord), *cf.* Red Kent.
- Blé de Saint-Firmin, de M. E. Garreau, *V. Hickling*.
- Blé de Saint-Laud, *V. Saumur*.
- Blé gris de Saint-Laud (Maine-et-Loire), *V. Saumur*.
- Blé gris Semaine de Saint-Laud, *cf.* Blé du Nord.
- Blé de Saint-Nectaire (Puy-de-Dôme), *V. Blé barbu* d'hiver ordinaire.
- Saisette d'Arles, V. Roussillon.*
Saisette de Tarascon, V. Roussillon.
 Blé Salmon (de Gourcy), *cf.* Brodies red seed.
 Blé Saumon de M. Monnot-Leroy, *V. Hickling*.
- Blé de SAUMUR, S. 10, p. 454.
Blé de Saint-Laud.
Blé gris de Saint-Laud.
 Blé Camus (Pontoise).
 Brown Chevalier.
 Froment royal blanc d'Angleterre.
- Shireff's, *cf.* Flandre.
- Short straw red, *cf.* Red Kent.
- Saisie d'Agde ou de Béziers, *V. Roussillon*.
- Saisie d'Arles, *V. Roussillon*.
- Saisie blanche (Marseille), *V. Roussillon*.
- Saisie rouge (Marseille), *V. Roussillon*.
- Blé de Sibérie (États-Unis), *cf.* Mars barbu ordinaire.
- Silver drop, *cf.* Flandre.
- Blé Somon ou Pomon (Saint-Valery-en-Caux), S. 6, p. 454.
 Saumon, de M. Monnot-Leroy.
- Spring Talavera, *cf.* Golden drop blanc.
- Blé de Smyrne, *V. Blé de Miracle*.
- Striped chaff, S. 22, p. 456.
Blé à balles panachées.
 Red chaff Dantrick.
- Blé Suisse (Seine-et-Oise), S. 13, p. 455.
 ? Red straw winter wheat.
- Blé Suisse, de M. de Sainville, S. 6, p. 454.
- Syer's red, *cf.* Blood red.
- Syra, *cf.* Talavera.
- GROS TAGANROCK, S. 47, p. 487.
Plat étalé.
 Blé d'Alexandrie.
 { Blé d'Ismaël (Marseille).
 { Froment Tripet.
- TAGANROCK BLANC À BARBES NOIRES, S. 47, p. 487.
Blé du Bengale (Vendôme).
 Blé de Taganrock (Vitry-sur-M.), *V. Poulard blanc lisse*.
- Blé de Taganrock (Châtellerault), *V. Poulard blanc lisse*.
- Blé de Taganrock (Beaumont) (Loiret), *V. Poulard blanc lisse*.
- Blé de Taganrock (Sologne), *V. Poulard blanc lisse*.
- Blé de Taganrock noir, S. 46, p. 487.
- Blé de Taganrock noir (Vienne), *cf.* Pétañelle noire de Nice.
- Blé de Taganrock tendre (comm. de Marseille), *V. Marianopoli*.
- Blé de TALAVERA, S. 3, p. 454.
Blé anglais voisin du Talavera (Desvaux).
Blé de Pologne de Varsovie.
 Syra (Angleterre).
 Devonshire (Angleterre).
 Froment blanc indigène de M. Jansens (Belgique).
- TAVERA DE BELLEVUE, S. 14, p. 455.
Blé d'Espagne de mars.
Blé d'Espagne, de M. Pierron (Nord).
Blé d'Espagne, de M. Pinta (Somme).
 Pale red Cape (Rouge pâle du Cap).
 Blé blanc de Kenjinsberg.
- Blé du Thibet, de M. Noisette, *V. Chili*.
- Blé Thickset, S. 8, p. 454.
- Blé à six cares de Thuré (Vienne), *V. Nord*.
- Blé de Tiflis, de M. Noisette, *V. Flandre*.
- Blé trouvé dans le Tiflis de M. Noisette, *V. Hongrie*.
- Blé de Tiflis, de M. Régnier, *cf.* Hérisson.
- Blé de Tiflis, n° 2, *cf.* Hérisson.
- Blé Tibbold (Angleterre), *cf.* Blood red.
- Blé de Toscane, *cf.* Mars barbu ordinaire.
- Blé de Toscane (blanc sans barbes), *V. Mars sans barbes* ordinaire.
- Touzelle anone (Nice), *V. Touzelle blanche*.
- TOUZELLE BLANCHE, S. 13, p. 455.
Touzelle anone (Nice).
 { Touzelle ou Tuzelle de Provence.
 { Touzelle blanche de Mars.
 Blé américain, de M. Murray.
- Touzelle blanche barbue, S. 30, p. 457.
- Touzelle blanche de Mars, *cf.* Touzelle blanche.
- Touzelle blanche (Seringe), *V. Fellemberg*.
- Touzelle de Provence, *V. Odessa sans barbes*.
- Touzelle rouge barbue, *V. Mars rouge barbu*.
- Touzelle rouge de Bergerac, *V. Blé rouge* des environs de Paris.
- Touzelle rouge de Provence, S. 26, p. 456.
- Blé Trémoussin de Beaufort (Maine-et-Loire), *cf.* Mars barbu ordinaire.
- Blé TRIMENIA, S. 46, p. 487.
Durum (Desfontaines).
Blé dur de Vendôme.
 Blé de Mogador.
 Blé de Manfredonia.
- Blé de Mai, de M. Darblay.
- Blé de la Trinité, *V. Victoria*.
- Froment Tripet, *cf.* Gros Taganrock.
- Triticum Bengalense (Angleterre), *V. Epeautre blanche* barbue.
- Triticum fastuosum, *cf.* Xérés.
- Triticum Koeleri (Letourneur), *V. Blé de Haie*.
- Blé Tunstall (Angl.), *V. Blé de Haie*.
- GROS TURQUET, S. 42, p. 487.
Turquet à six rangs.
 Grossaille, de la Gironde.
 Poulard Barthère (Toulouse).
 Bladette de Ducous (Nérac).
 Blé Brousse (Aveyron).
- Turquet à six rangs, *V. Gros Turquet*.
- Uxbridge (Ecosse), *cf.* Hunter.
- Blé de M. de Valcourt, *cf.* Hickling.
- Froment da Vandenhremt, *cf.* Red Kent.
- Blé velu de Crète, *V. Crète*.
- Blé velu de la Manche, *cf.* Lammas velouté.
- Blé de VICTORIA ou de 70 JOURS, S. 30, p. 457.
Blé de la Trinité.
Blé de Carracas.
Blé des Iles Barbades.
- Blé de Victoria (Gillet de Grammont), *V. Mars rouge* barbu.
- Wheat new from Norfolk, S. 22, p. 456.
- Blé WHITE ESSEX, S. 5, p. 454.
Blé blanc d'Essex.
Blé anglais de Bricquebec.
 Battewel Suffolk.
 Lord Western.
 Oxford prize blanc.
 Froment de la Nouvelle-Zélande, du duc de Portland.
- Blé white Kent, *cf.* Flandre.
- Blé white Scotch, *cf.* Jersey Dantzick.
- Blé Whittingham gigantic, *cf.* Whittington.

Blé *Warrington*, S. 2, p. 454.
 Eclips.
 Géant d'Eley.
 Whittingham gigantic.
 Fireter's.
 Kessingland red wheat.
 Blé de *Xérès*, S. 46, p. 487.

Plat de Xérès.
 { *Triticum fastuosum.*
 { Blé d'Espagne.
 Blé blanc Zée (Nord), V. Flandre.

Louis VILMORIN,
 Membre de la Société centrale d'agriculture.

FOIRE DE BÉTAIL DE QUIRNBACH.

A mesure que la civilisation fait des progrès, que les communications deviennent plus faciles, le nombre des foires diminue. Il y en a cependant qui resteront, ce sont celles de bestiaux. Les bestiaux sont une marchandise qu'on ne peut garder en magasin ; ils ne peuvent pas être l'objet de spéculations commerciales à long terme ; il faut qu'il y ait, à des époques fixes, des lieux de réunion où les cultivateurs amènent les bêtes à vendre, et où viennent se pourvoir les acheteurs, soit pour leurs propres besoins, soit pour transporter ailleurs et revendre.

Mieux un pays est cultivé, plus il nourrit de bétail, et plus y devient actif le commerce du bétail ; c'est ce qui explique l'importance croissante que prennent certaines foires. De ce nombre est celle de Quirnbach. Il y a trente ans que je la fréquente, et elle est aujourd'hui beaucoup plus considérable qu'elle n'était quand je l'ai vue pour la première fois. Elle est maintenant intéressante, non-seulement pour le cultivateur, mais aussi pour l'observateur, pour le touriste, et les crayons des Cham, des Gavarni, des Granville, y trouveraient de nombreux et de précieux sujets de caricatures et tableaux de mœurs locales.

Quirnbach est situé dans la Bavière rhénane, dans une des vallées latérales du Glane, à deux lieues de la petite ville de Cousel, et quatre lieues de Hombourg, où passe le chemin de fer de Metz à Manheim par Forbach.

Quirnbach est un petit village, caché dans une gorge étroite. Ce n'est pas un lieu de passage ; aujourd'hui on y arrive par un bon chemin macadamisé ; mais il n'y a pas longtemps que tous les chemins qui y aboutissent étaient détestables ou impraticables pendant une partie de l'hiver. On croit que c'est précisément cette circonstance qui, à la fin du siècle dernier, a donné de l'importance aux foires de Quirnbach.

Après l'occupation française, en 1793, il se passa plusieurs années avant que l'ordre fût rétabli ; et dans ce coin isolé, cultivateurs, bouchers et marchands de bestiaux, trouvaient un lieu de réunion où aucun soldat ne venait les troubler. L'habitude acheva ce qu'une cause fondée en raison avait commencé, et quoique la localité fût tout à fait défavorable à une réunion considérable de bétail, quoiqu'il y eût à deux kilomètres un grand village qui offrait un bel emplacement, quoique la

ville de Cousel ait fait tous ses efforts pour s'emparer des foires, la vogue resta à Quirnbach, et vendeurs et acheteurs continuèrent à s'y réunir.

Tout ce pays ne présente que des collines ou montagnes peu élevées et d'étroites vallées. Les terres sont une bonne argile rouge ; les prés qui occupent les vallées sont de bonne qualité. Privés de communications et de débouchés pour les produits de la terre, les habitants se sont adonnés à l'élevé du bétail, qui a été pour eux une source de prospérité. Ils sont bons et honnêtes, et on voit encore dans les villages l'aisance que fait malheureusement disparaître la division infinie des propriétés, qu'amène partout une rapide augmentation de population.

La première fois que je suis allé à Quirnbach, en arrivant à cheval, la veille de la foire, j'avais donné à l'hôtesse, qui ne me connaissait pas du tout, mon manteau et ma ceinture remplie d'argent ; le lendemain quand je lui redemandai mes effets, elle m'ouvrit une grande armoire remplie de manteaux et porte-manteaux : « Voyez, me dit-elle, et cherchez ce qui vous appartient. » Quand, plus tard, je demandai mon compte, à ma question : « Combien vous dois-je ? » on me répondit par cette autre question : « Qu'est-ce que vous avez ? » On y soupait alors pour 12 kreutzers (pas tout à fait 45 c. — 28 kr. font 1 fr.). Le diner à table d'hôte coûtait 16 kr. (62 $\frac{1}{2}$ c.). On avait pour diner un très-bon potage au riz, du bœuf, du mouton et du porc bouillis, avec des cornichons pour hors-d'œuvre ; deux sortes de légumes, deux sortes de viandes rôties, de la salade, et pour dessert des gâteaux de toute espèce. Le vin, comme c'est l'usage en Allemagne, se paye à part ; le demi-litre coûte 12 kr., et les aubergistes y font un profit d'au moins 100 p. 100. Le matin, pour le déjeuner, il se fait une énorme consommation de café très-léger, à 4 kr. (15 c.) la demi-tasse, avec du gâteau à discrétion. Ainsi le paysan doué du plus robuste appétit, peut faire ses trois repas, en lui accordant deux demi-tasses de café, pour 8 + 16 + 12 = 36 kr., ou 1 fr. 30 c. Ces dernières années, le diner est servi avec plus de recherche, et le prix en a un peu augmenté.

Quant aux chevaux, on ne leur pèse pas le foin, le râtelier ne désemplit pas ; l'avoine leur est largement mesurée, et bêtes et gens peu-