

CATALOGUE MÉTHODIQUE

ET

SYNONYMIQUE

DES

FROMENTS

CATALOGUE MÉTHODIQUE  
ET  
SYNONYMIQUE  
DES  
**FROMENTS**

QUI COMPOSENT LA COLLECTION

DE

**HENRY L. DE VILMORIN**

Membre de la Société Nationale d'Agriculture de France

2<sup>e</sup> ÉDITION

PARIS

CHEZ VILMORIN-ANDRIEUX & C<sup>IE</sup>

MARCHANDS-GRAINIERS

4, Quai de la Mégisserie, 4

1895

*Tous droits réservés*

# INTRODUCTION

---

Pendant les six années qui se sont écoulées depuis qu'a été publiée la précédente édition de ce catalogue, la collection de froments qui a servi à l'établir s'est considérablement accrue. Il y est entré de quatre à cinq cents formes de blé sous des dénominations nouvelles, dont la moitié environ a été jugée être plus ou moins complètement distincte des formes classées jusque-là.

Malgré ces très nombreuses additions, les divisions établies en 1889 se sont trouvées suffisantes pour les admettre toutes, et, par suite, le cadre tracé à cette époque est resté sans modification ; il a simplement été mieux rempli. On retrouvera donc dans cette édition les cinquante sections avec les mêmes caractères essentiels que dans l'édition précédente. Mes efforts ont surtout tendu à établir dans l'intérieur de chaque section un classement aussi méthodique que possible des formes souvent très nombreuses qui y sont réunies. Dans cette vue, plusieurs sections ont été scindées en deux ou trois groupes, subdivisés à leur tour quand cela a paru utile pour la clarté du classement et la facilité des recherches. Quelques variétés ont été déplacées à la suite des observations faites dans ces dernières années ; quelques identités restées douteuses jusque-là ont été affirmées ; mais, en somme, ce nouveau travail diffère de celui qui l'a précédé surtout par l'introduction d'un grand nombre de races obtenues par semis ou nouvellement introduites de leur pays d'origine.

Plus l'on s'adonne au travail d'observation et de comparaison que réclame une tâche comme celle que j'ai entreprise, plus l'on se convainc qu'elle ne peut jamais être remplie d'une façon absolument satisfaisante. En effet, outre que le nombre très considérable des sujets à comparer ne permet pas de donner à l'examen de chacun tout le temps qu'on y voudrait consacrer, il est bien certain que les formes cultivées du froment

— — —

présentent souvent une variabilité qui déroute l'observation. Si toutes les formes étaient aussi bien caractérisées et aussi constantes que les vieilles races françaises comme le blé de Crépi, le blanc de Flandre, le rouge de Saint-Laud, la Pétanielle blanche, l'établissement d'une classification rigoureuse et complète ne serait qu'une affaire de temps et de soin, mais il y a lieu de reconnaître que peu de races en sont là et qu'un très grand nombre, au contraire, varie d'une façon très notable, surtout après avoir été dépaycé, par la raison que jamais personne n'a pris la peine de les fixer d'une façon rigoureuse.

C'est surtout sous le rapport de la couleur du grain que l'incertitude existe fréquemment au sujet du véritable classement à attribuer à un blé donné. D'abord c'est, à mon sens, le caractère qui varie le plus facilement sous les influences locales, ensuite, c'est celui qu'il est le plus difficile d'apprécier et de mesurer d'une façon précise. Relativement nette dans les blés à albumen farineux, la différence entre un grain blanc et un grain jaune ou rouge devient très obscure dans un grain de nature cornée. On s'explique bien alors que le grain récolté une année soit jugé blanc et qu'à la récolte suivante il paraisse au contraire être coloré. C'est pour ce motif que j'ai continué à faire passer les caractères tirés de la couleur du grain après tous les autres dans l'établissement des différentes coupes du catalogue.

Le caractère qui, après celui-là, me paraît le moins fixe et le plus susceptible de variation, c'est la constitution plus ou moins lâche de l'épi, autrement dit la longueur de chacun des articles du rachis. Je l'ai vu varier tant de fois et dans une telle mesure qu'il m'est tout à fait impossible d'y voir un caractère pouvant servir de base à l'établissement de grandes divisions entre les froments cultivés, bien moins encore à une distinction spécifique. Dans un travail récent (1), le Professeur ERICKSSON comparant les essais de classification des froments faits en Allemagne et en France, se prononce en faveur de l'école allemande, laquelle, sous le nom de *Triticum compactum* Host., réunit les froments à épis compacts tels que le blé carré de Sicile, le Hérisson, les Poulards compacts, etc., en une espèce botanique distincte du *Triticum sativum*.

Il ne me semble pas que cette classification puisse soutenir un examen sérieux. Le groupe ainsi établi renferme les formes les plus disparates

---

(i) Bidrag till det odlade Hvetets systematik, Stockholm 1895.

entre elles et des formes qui, sous tous les autres rapports, se rapprochent d'une façon absolument intime d'autres froments qui restent dans l'espèce *Triticum sativum*.

Une autre considération, qui me paraît militer fortement contre l'adoption de cette division, c'est qu'il existe un certain nombre de races de blé, notamment dans celles qui proviennent des semis faits aux États-Unis, chez lesquelles l'épi est lâche à la base et très compact au sommet (voir Beal wheat, pl. X, fig. 1). A laquelle des deux espèces, *Triticum sativum* ou *Triticum compactum*, conviendrait-il de rapporter les races en question ?

Un dernier motif, à mon avis, de regarder les blés compacts comme une simple variation d'ordre secondaire, c'est que ces blés se croisent de la façon la plus aisée et la plus fertile avec leurs similaires à épi moyen ou effilé, c'est encore l'apparition spontanée de formes à épis lâches dans le semis de ces races compactes.

Par tous ces motifs, j'ai cru devoir m'en tenir à l'ancien classement suivi en 1850 et en 1889.

Je dois de nombreux remerciements, et je m'empresse de les exprimer, aux divers correspondants qui, dans ces dernières années, m'ont aidé à enrichir ma collection de formes nouvelles dont plusieurs sont fort intéressantes. Je ne saurais les énumérer tous ici, mais ils trouveront leur nom accompagnant fidèlement chacun des blés que je dois à leur obligeance. Quelques-uns cependant, à cause de l'importance de leurs contributions, ne sauraient être passés sous silence.

L'un d'eux est le Dr TRABUT, d'Alger, qui, nommé récemment botaniste consultant du Gouvernement général de l'Algérie, a commencé par l'étude attentive des races indigènes ses travaux en vue d'améliorer la production du blé dans la colonie. Le second est M. William FARRER, de Queanbeyan (Nouvelle-Galles du Sud), de qui j'ai reçu non seulement de très nombreuses races usuelles australiennes, mais aussi de nombreux métis obtenus par lui au moyen de croisements raisonnés. Enfin, le troisième est le Dr KÖRNICKE, qui, à l'occasion de son grand ouvrage sur les céréales, a entrepris des études comparatives sur les froments cultivés et a bien voulu me communiquer des échantillons d'un grand nombre de ses types, dont quelques-uns me sont aussi parvenus par l'intermédiaire de M. le Professeur ERIKSSON, à Stockholm ; je dois également à ce dernier la communication de diverses races suédoises.

Plusieurs autres formes, dont le classement n'a pu être jusqu'ici déterminé d'une façon suffisamment précise, sont encore à l'étude. Quant à celles qui figurent dans ce catalogue, je sais mieux que personne que la distribution est loin d'en être encore parfaite. Je crois que les corrections qu'il y aura lieu d'apporter au travail actuel consisteront plutôt à réunir définitivement, comme synonymes, des dénominations conservées distinctes par prudence, plutôt qu'à distinguer l'une de l'autre des formes portées comme identiques. J'ai tâché, en effet, dans tout ce travail, de m'inspirer de l'idée émise par mon père, en 1850 (voir page 12) : « 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 ».

Henry L. DE VILMORIN.

2: Mars 1895.

---

# INTRODUCTION

DE

## L'ÉDITION DE 4889

---

En 1850, mon père a publié *l'Essai d'un Catalogue méthodique et synonymique des Froments*, ouvrage promptement devenu classique et tellement rare aujourd'hui qu'il est pour ainsi dire introuvable. Depuis lors, l'apparition de nombreuses variétés nouvelles, dues soit au hasard, soit à des semis faits à dessein, l'introduction de nombreuses races étrangères par suite de la facilité de plus en plus grande des communications internationales, ont allongé à tel point la liste des blés cultivés que le Catalogue de 1850, quelque complet qu'il ait pu être à l'époque de sa publication, est muet sur le compte de la moitié environ des blés usuels de l'époque présente. J'ai donc été amené à une réimpression de l'ouvrage complété et mis à jour.

Mais je me suis promptement aperçu que le cadre ancien ne pouvait recevoir, sans être modifié, toutes les formes nouvelles qu'il était nécessaire d'y introduire. D'un autre côté, multiplier les sections, t'eût été aller contre l'esprit de ce travail qui a pour but principal de réunir les blés connus en un nombre restreint de groupes aussi homogènes que possible. Il m'a donc fallu remanier tout le classement et réunir parfois en une seule deux ou trois des sections du Catalogue primitif.

L'importance plus grande, attribuée dans cette seconde édition aux caractères tirés du grain, a amené aussi quelques changements dans le classement de certaines variétés. Depuis plusieurs années, j'ai commencé à m'occuper de la préparation de ce catalogue. Tout classement d'êtres vivants est un travail plus long et plus délicat qu'on ne peut se le figurer tant qu'on n'a pas entrepris soi-même une tâche de cette nature. J'aurais sans doute tardé encore quelques années à livrer ce nouvel essai à la publicité si des motifs sérieux ne m'avaient engagé à en hâter l'impression.

Depuis deux ou trois ans surtout, l'attention du public agricole s'est portée avec ardeur vers l'étude des diverses variétés de blé. La

concurrence que se font sur les marchés les blés de toutes les parties du monde, rapidement et économiquement transportés par les flottes marchandes, a restreint les bénéfices des producteurs et subordonné leurs profits à l'emploi des races les plus avantageuses et des procédés de culture les plus perfectionnés. Les blés à grand rendement ou à aptitudes spéciales sont donc à la fois plus demandés et plus offerts qu'ils ne l'étaient par le passé. Mais il s'en faut que cette offre et cette demande s'entendent toujours bien exactement, et cela vient en grande partie de la confusion qui règne dans la nomenclature des variétés de blés. Tantôt le même nom s'applique à des choses réellement distinctes, tantôt, et c'est plus souvent le cas, une seule et même variété est désignée sous un nombre plus ou moins grand de noms différents.

Il m'a donc semblé qu'un tableau méthodique des divers noms de blés connus, tableau qui grouperait les dénominations en les rapportant à leur objet véritable, rendrait un vrai service et ferait cesser bien des malentendus. Une telle publication servirait à la fois à éclairer le public dans le choix des meilleurs blés que lui recommanderaient des ouvrages plus détaillés, lui permettrait de se guider au milieu de la multiplicité des noms et parfois l'aiderait à se mettre en garde contre les artifices des gens peu scrupuleux qui affublent des variétés anciennes d'un nom nouveau en vue d'exploiter la curiosité et l'amour du changement qui existent aussi bien chez les agriculteurs que dans les autres catégories du public. Il est juste de reconnaître que ce procédé commercial est moins répandu en France qu'ailleurs et n'est guère employé chez nous que par ceux qui croient aider le progrès agricole en empruntant aux étrangers ce qu'ils ont de moins recommandable.

Il est bien évident que le présent catalogue n'a point la prétention d'être un ouvrage descriptif sur les blés. Dans un autre volume : « *Les Meilleurs Blés* », publié en 1880, j'ai tâché de faire connaître les principales races usuelles de blés et d'en indiquer les caractères et les mérites respectifs. Aujourd'hui, mon but est tout autre, et je voudrais simplement donner aux praticiens et aux hommes d'étude le moyen de reconnaître rapidement si un blé dont ils entendent parler ne serait pas déjà pour eux, et sous un autre nom, une vieille connaissance ; et, en tous cas, leur permettre de se rendre compte de son plus ou moins d'analogie avec quelque race qui leur est familière. A cet effet, tous les noms de blés qui me sont connus ont été réunis et assemblés d'après les analogies des races auxquelles ils s'appliquent, soit en groupes de synonymes quand l'identité m'a paru complète entre les formes qu'ils désignent, soit en séries plus ou moins étroitement unies quand les analogies ne vont pas jusqu'à l'identité.

La base du classement que j'ai suivi dans cet ouvrage a été fournie par la classification de Seringe et de Metzger, classification que mon père avait adoptée en 1850 dans son premier Catalogue. Bien que des recherches postérieures m'aient amené à ne plus considérer les groupes établis par ces botanistes et par Linné lui-même dans les blés cultivés, comme ayant la valeur de véritables espèces, il est indiscutable que la distinction des froments en blés tendres, poulards, blés durs, épeautres, etc., répond à des caractères très réels, très fixes et appartenant à des races bien distinctes et **permanentes**. Il y a donc tout avantage à les conserver pour en faire les grandes divisions de tout groupement d'ensemble des froments.

Commençant donc par les blés tendres, qui sont de beaucoup les plus nombreux, le Catalogue les divise en blés sans barbes et en blés barbus. Les blés sans barbes sont partagés d'après la couleur de l'épi en variétés à épi blanc et à épi rouge. Chacune de ces séries est à son tour répartie en variétés à grain blanc et à grain coloré et, comme dans les groupes ainsi formés le nombre des formes diverses reste encore considérable, chacun est fractionné en un certain nombre de sections qui sont les divisions dernières de l'ouvrage et dont chacune n'embrasse qu'un nombre limité de formes étroitement unies entre elles par la communauté de tous les caractères importants et ne se distinguant les unes des autres que par des nuances légères.

La disposition typographique, calquée sur celle du Catalogue de 1850, est des plus simples.

Tous les noms placés en tête de ligne sont ceux des variétés principales, à la fois les plus distinctes et les plus anciennement connues. Quand ces noms ont des synonymes, ceux-ci sont inscrits à la suite et réunis par une accolade au nom légitime.

Les noms imprimés en lignes rentrées sont ceux qui s'appliquent à des formes très analogues mais non absolument identiques ou non encore reconnues identiques à la variété au-dessous et à la suite de laquelle ces noms sont placés. Là également, une accolade réunit les noms qui doivent être considérés comme synonymes entre eux.

Les **PETITES CAPITALES** désignent les variétés les plus intéressantes au point de vue agricole, quel que soit d'ailleurs leur classement. Celles qui sont décrites dans le livre « *Les Meilleurs Blés* » sont accompagnées d'un renvoi qui indique la page de l'ouvrage où l'on en trouve la description et la figure.

Pour réunir les nombreuses variétés introduites depuis vingt-cinq ans dans ma collection d'étude, j'ai été aidé par de nombreux correspondants français et étrangers et, en particulier, l'année dernière, par plusieurs des professeurs départementaux d'agriculture qui, avec l'au-

torisation de M. Tisserand, directeur de l'Agriculture, ont bien voulu s'employer à réunir les races locales françaises de blés cultivés et m'ont ainsi procuré un certain nombre de formes que je ne possédais pas. Qu'ils reçoivent tous ici mes sincères remerciements. La trace de leur obligeant concours ne sera du reste pas perdue, car chaque nom de blé est accompagné, dans le Catalogue, de la date de sa réception et de l'indication de son origine. Ce sera là, pour **ainsi dire**, l'état civil et le certificat d'authenticité des diverses variétés.

L'ouvrage que je présente aujourd'hui au public n'est pas de ceux qui se lisent. Je sais très bien que son utilité ne peut être que celle d'un dictionnaire ou d'un tableau de références, mais je m'estimerai heureux s'il peut, malgré son aridité, épargner aux agriculteurs quelques incertitudes ou quelques expériences longues et coûteuses, et s'il peut ainsi leur rendre quelque service dans leur labeur si pénible et aujourd'hui si ingrat.

Paris, 16 Février 1889.

---

---

# INTRODUCTION

DE

L'ÉDITION DE 1850

PAR

Louis L. DE VILMORIN

---

Je crois nécessaire de donner quelques détails sur l'origine de la collection de Froments dont je publie aujourd'hui la liste, et sur les motifs qui me déterminent à livrer au public un travail qui n'est jusqu'à présent qu'à l'état d'ébauche.

Mon père possédait depuis longues années une collection de Céréales composée des variétés les plus intéressantes parmi toutes 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 prônaient alors les journaux agricoles; et enfin, d'un nombre considérable de types principaux de la culture anglaise, dus, 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 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 nous prononcer plus tôt. Nous nous attendons bien que plus 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 réunir comme synonymes toutes les variétés qui ne présentent dans leurs caractères extérieurs et appréciables à l'oeil 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 de ses 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.

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 carac-

rière 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 des 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 réunies d'après des caractères tirés de la couleur de l'épi et de l'absence ou de la présence de duvet sur les glumes. Le tableau placé en regard de la première page de la liste 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 XIX<sup>e</sup> siècle*, publié en 1837.

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 offrir, telle qu'elle est, un certain intérêt 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 leurs articles dans ces deux ouvrages, ce qui pourra, jusqu'à un certain point, suppléer à cette lacune.

---

(s) S'il s'élève dans ce moment (mai 1850) quelque doute sur le classement d'une variété, il ne pourra être résolu qu'en la semant l'automne prochain, et ce n'est que dans quinze mois que la question pourra être jugée; et si une circonstance quelconque empêche de faire une des observations projetées au moment précis où elle est faisable, il s'ensuivra un nouveau retard d'une année.



# DESCRIPTION DE L'ÉPI DE BLÉ

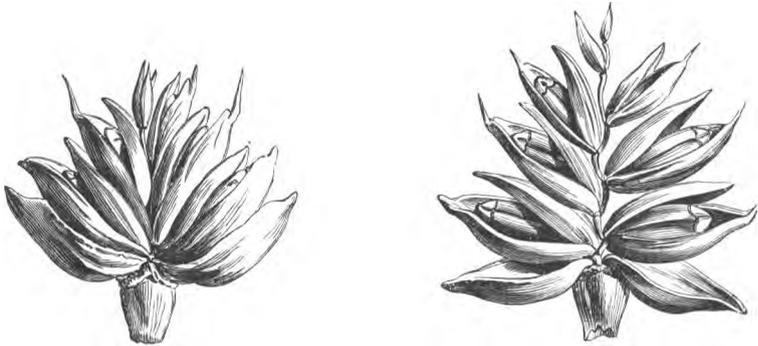
## EXPLICATION DES TERMES EMPLOYÉS

L'épi de blé qui termine la tige ou chaume de la plante se compose essentiellement d'un axe ou rachis et d'épillets s'insérant sur cet axe et placés alternativement d'un côté et de l'autre, de telle sorte que les épillets de la série correspondent exactement aux intervalles des épillets de la série opposée. Le rachis, quoique formant le prolongement de la paille, en diffère par sa forme aplatie et non cylindrique et par sa consistance écailleuse. Il n'est jamais creux, les noeuds y sont très rapprochés et chacun sert de point d'insertion à un épillet. Chaque **entre-noeud** ou article de l'axe n'est pas exactement dans le prolongement de l'article précédent, mais forme avec lui un certain angle, de sorte que, vu dans son ensemble, l'axe en question forme une ligne en zigzag. Chaque article du rachis est plus élargi à sa partie supérieure où est inséré l'épillet qu'il porte qu'à son extrémité inférieure où il s'attache lui-même à l'article précédent. Les différents articles du rachis restent adhérents et continus même à la parfaite maturité de l'épi dans les blés tendres, les poulards et les blés durs. Au contraire, dans les épeautres (comprenant les amidonniers) et dans les engrains, les articles du rachis se séparent facilement les uns des autres quand l'épi est mûr, et chacun reste adhérent à l'épillet inséré à sa partie supérieure.

L'épi est simple ou composé. Simple, ce qui est de beaucoup le cas le plus fréquent, il est formé seulement de deux séries alternes d'épillets étagés sur ses deux faces. Composé, il présente un nombre plus ou moins grand d'axes secondaires, véritables ramifications du rachis, qui portent eux aussi des épillets rangés suivant la règle ordinaire. Ce sont de vraies subdivisions de l'axe principal, **puisque'ils** portent des épillets complets et garnis de leurs glumes et non des fleurs isolées, comme ce devrait être le cas si c'étaient des épillets ordinaires **extraordinairement** allongés.

Quelquefois deux épillets sont insérés sur le même article de l'axe. Dans ce cas, l'un est extérieur par rapport à l'autre, ou bien ils se développent obliquement et en dehors de la rangée régulière des épillets d'une des séries.

L'épillet reproduit en petit la disposition de l'épi. Il se compose de fleurs placées alternativement à droite et à gauche d'un axe commun généralement très court et très menu, qui est une ramification de l'axe principal. Chaque fleur se compose de deux glumelles ou balles qui renferment d'abord les organes de la floraison et enveloppent ensuite le grain. L'ensemble des fleurs qui composent l'épillet est protégé à la base par deux écailles, placées l'une à droite et l'autre à gauche, qu'on appelle les glumes. C'est l'enveloppe commune de l'épillet, lequel peut compter depuis deux jusqu'à sept ou huit fleurs.



(Glumes fermées.) — Épillets de blé. — (Glumes ouvertes.)

Dans les froments, les fleurs d'un même épillet ne sont pas situées dans le même plan que les épillets d'un même épi. Si, par exemple, on tient un épi de blé à la main et qu'on le regarde sur le plat des épillets, de telle sorte que ceux-ci soient respectivement en avant et en arrière de l'axe pour l'observateur, les fleurs ou les grains de chaque épillet se trouveront disposés en deux séries, l'une à droite et l'autre à gauche de l'épillet. Si, au contraire, on regarde l'épi sur son profil de façon que les deux ranges d'épillets se montrent à droite et à gauche de l'axe de l'épi, les fleurs d'un même épillet se trouveront alors alternativement en avant et en arrière de leur axe particulier.

Les glumes ou écailles de la base de l'épillet sont plus petites et d'une texture plus raide que les glumelles ou balles. Des deux glumelles, celle qui est placée à l'extérieur, par rapport à l'axe de l'épillet, est plus grande et plus profonde que l'autre. C'est celle qui s'applique sur la partie renflée ou dorsale du grain ; c'est cette glumelle extérieure qui porte la barbe quand le blé est barbu. Les glumes n'en por-

Lent jamais non plus que les glumelles intérieures. Un épillet portera donc autant de barbes qu'il compte de fleurs développées, mais les barbes des deux fleurs extérieures sont les seules qui prennent un grand développement. Dans beaucoup de variétés de blés, les barbes se détachent et tombent au moment de la maturité complète.

Dans les variétés non barbues, la glumelle extérieure se termine par une dent ou pointe plus ou moins prononcée. Quand cette pointe s'allonge de manière à simuler une petite barbe courte, on l'appelle *arête* et-l'on dit que l'épi est *aristé*.

Dans le langage usuel, on confond souvent sous le nom de balles les glumes et les glumelles.

Les fleurs situées à la base de l'épillet, à droite et à gauche, sont toujours les plus développées et celles qui donnent les grains les plus gros. Les deux fleurs suivantes sont assez fréquemment fertiles, la cinquième l'est rarement, excepté dans les blés à larges épis comme le *Victoria d'automne*, le *Prince Albert*, etc. J'ai vu certains blés donner jusqu'à sept grains par épillet, mais le cas est rare. Au sommet de l'épillet, il se trouve presque toujours une ou deux fleurs stériles. Les épillets les mieux développés sont ceux de la partie moyenne de l'épi. Ceux du sommet sont généralement plus petits et contiennent moins de fleurs que ceux du centre. Il y a presque constamment un ou même plusieurs épillets avortés à la base de l'épi.

Dans tous les blés qui n'ont pas l'axe de l'épi fragile, le grain se détache facilement à la maturité des balles qui l'entourent. Ce résultat est obtenu par l'opération qu'on appelle battage ou dépiquage. Dans les blés à axe fragile, au contraire, les balles et même les glumes restent adhérentes au grain et ne peuvent en être séparées qu'au moyen de meules spéciales.

Dans toutes les descriptions données ci-après, l'épi est toujours considéré dressé, dans la situation qu'il occupe au sommet de la tige, par conséquent la base signifie la partie voisine du point d'attache et le sommet l'extrémité opposée. On appelle face ou plat de l'épi l'aspect sous lequel une des séries des épillets cache à la fois l'axe et la série opposée. On appelle profil chacun des côtés de l'épi par lequel on aperçoit l'axe portant à droite et à gauche les deux rangées d'épillets.

---

---

# TABLEAU SYNOPTIQUE

## DES SECTIONS DU CATALOGUE

		SECTIONS
I. — BLÉS TENDRES. <i>Triticum sativum</i> L.	Sans Barbes.	Épi blanc .. Lisse .. { Grain blanc. 1 à 6 Grain coloré 7 à 14
		Velu..... 15
	Épi rosé	Grain blanc . 16 Grain coloré. 17
	Épi rouge..	Lisse .. { Grain coloré. 18 à 23 Grain blanc 24
		Velu..... 25
		Blanc.. Grain blanc . 26 Grain coloré. 27 à 29
	Barbus.	Épi lisse ... Rosé ..... 30
		Rouge Grain coloré. 31 et 32 ou Brun... Grain blanc 33
		Épi velu ..... 31
		Blanc.. { Lisse . . . 35 Velu ..... 36
II. — BLÉS POULARDS. <i>Triticum turgidum</i> L.	Épi simple..	Rouge.. Lisse ..... 37 Velu..... 38
		Gris ou noir ..... 39
		Épi ramifié ..... 40
		Blanc.. { Grain blanc. 41 Grain coloré. 42
	Épi lisse ...	Rouge.. Grain blanc . 43 Grain coloré. 44
III. — BLÉS DURS. <i>Triticum durum</i> Desf.		Brun ..... 45
		Épi velu ..... 46
III <sup>bis</sup> . — BLÉS DE POLOGNE. <i>Triticum polonicum</i> L. ....		47
IV. — ÉPEAUTRES. <i>Triticum Spelta</i> L. ....		48
IV <sup>bis</sup> . — AMIDONNIERS. <i>Triticum amyleum</i> Ser. ....		49
V. — ENGRAINS. <i>Triticum monococeum</i> L. ....		50

# CATALOGUE SYNONYMIQUE

DES

## FROMENTS

### I. - BLÉS TENDRES

#### TRITICUM SATIVUM L.

Classe de beaucoup la plus nombreuse dans les blés cultivés. Elle est principalement caractérisée par la consistance farineuse et non cornée de son grain, par sa paille creuse ou au moins demi-creuse et par l'aspect des balles dont la carène ou pli dorsal n'est très apparent que dans la moitié supérieure. Cette classe renferme des blés d'automne comme des blés de printemps. C'est chez elle qu'on trouve les variétés qui s'élèvent le plus haut vers les pôles ou sur les hautes montagnes.

---

#### A. — VARIÉTÉS SANS BARBES

ÉPI BLANC, LISSE. GRAIN BLANC.

---

##### SECTION I

Épi blanc, lisse, mince, effilé. Épillets espacés, arrondis à la base, modérément ouverts en éventail. Paille fine, bien creuse. Feuilles plutôt étroites que larges. Grain blanc, menu.

#### A. — Épi long, mince, souvent courbé, très effilé.

( Blé de Sandomir .....	<i>Rud. Samm et Co</i> , 1875.
German Sandomirga .....	<i>Société d'agr. de New-York</i> , 1852.
Blé de Poméranie ou d'Uckermark .....	<i>M. Landwehr</i> , 1857.
( Blé de Frankenstein. ....	<i>Rud. Samm et Co</i> , 1875.
Frankensteiner Weizen .....	<i>Professeur Eriksson</i> , 1894.
Blé de Kujavie .....	<i>Comte Czarnecki</i> , 1887.
Blé de Kostroma à épi blanc .....	<i>Comte Czarnecki</i> , 1887.
Blé de Vysoko Litevsk .....	<i>M. Fudakowski</i> , 1890.
Blé de Putavy .....	<i>M. Fudakowski</i> , 1890.
Silver chaff fall wheat .....	<i>Landreth and Son</i> , 1877.
Martin's amber wheat .....	<i>Stat. agric. de Columbus (Ohio)</i> , 1884.
CHIDDAM BLANC DE MARS. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p 98	
(V. planche I, figure 1)	<i>M Carnot, de Villaroche</i> , 1863.

Blé de Louhans .....	<i>M. Tridon</i> , 1881.
Blé blanc de Bresse	<i>M Battanchon</i> , 1887.
Blé Magenta .....	<i>MM. Jaroehowski et Hebanowski</i> , Varsovie, 1886.
Froment des polders .....	<i>Collection belge</i> , 1849.
Volunteer wheat	<i>M Warren</i> , 1856.

**B. - Épi droit, raides Grain petit.**

Blé de Pologne	<i>M Morren</i> , 1850.
Pringle's green mountain wheat .....	<i>MM. Pringle et Hosford</i> , 1884.
Blé blanc d'été de Saxe .....	<i>MM. Schubart et Hesse</i> , 1889.
Blé n0 3 .....	<i>Thorburn and C<sup>o</sup></i> , 1889.

Presque tous les blés de cette section ont la paille très fine et trop flexible pour porter de très grosses récoltes. Ce n'est que comme blés de mars que quelques-uns d'entre eux peuvent supporter une culture intensive.

SECTION 2

Épi blanc, allongé, lâche, généralement assez élargi, plutôt plat que carré. Épillets espacés, largement ouverts en éventail. Balles dures et très blanches. Paille assez grosse et très creuse. Grain gros, blanc. Variétés d'origine méridionale.

**A. - Épi long, effilé. Halles moyennes.**

TALAVERA DE BELLE VUE. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 48.	
(V. planche I, figure 2)	
Golden drop blanc	<i>M Lawson</i> , 1839.
{ Talavera (1 Prix Masson) .....	<i>M de Gourcy</i> , 1840.
{ Blé de momie .....	<i>Exposition de Londres</i> , 1851.
Onyx wheat .....	<i>Docteur Bretonneau</i> , 1854.
Talavera d'hiver. <i>Bon Jardinier</i> 1850, p. 521	<i>M. W. Farrer</i> , 1892.
Richelle d'Australie	<i>Ancienne collection</i> .
Blé d'Australie	<i>M Dumont</i> , 1877.
Thomas' rust resistant .....	<i>M Lawson</i> , 1852.
BLÉ DE ZÉLANDE. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 46	<i>M. W. Farrer</i> , 1893.
Australian Talavera	<i>Collection italienne</i> , 1876.
Berthoud wheat	<i>M W Farrer</i> , 1893.
Frompton	<i>M W Farrer</i> , 1893.
Tuscan purple straw	<i>M. W. Farrer</i> , 1893.
White Essex	<i>M W Farrer</i> , 1893.
Talaleak wheat .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1893.
White Tuscan	<i>M W Farrer</i> , 1893.
Talavera wheat .....	<i>M. Gibbs</i> , 1868.
Blé du Paraguay .....	<i>M. Genest aîné</i> , 1869.
Pringle's spring wheat Grandes .....	<i>MM. Pringle et Hosford</i> , 1885.
Blé Aleph. (V. planche I, figure 3) .....	<i>Semis Verrières</i> , 1874.
Champion Weizen .....	<i>Professeur Eriksson</i> , 1894.
Smogger Weizen .....	<i>Professeur Eriksson</i> , 1894.

PLANCHE I



1

Blé  
Chiddam blanc de mars.  
(S. 1).



2

Blé  
Talavera de Bellevue.  
(S. 2).



3

Blé  
Aleph.  
(S. 2).



4

Blé  
Bordier.  
(S. 2).



Blé bleu blanc .....	<i>M. Dujon</i> , 1887.
Blé d'hiver de Saxe .....	<i>Docteur Stjenquist</i> , 1891.
Blé hybride Carter, sélection <i>F.</i>	<i>J Carter and C<sup>o</sup></i> , 1889.
BLÉ BORDIER ( V. planche I, figure 4) .....	<i>Semis Verrières</i> , 1874.
Tuscan wheat South-Australia .....	<i>Exposition</i> , 1867.
Blé d'Australie	<i>M Tailbouis</i> , 1868.
Spring wheat n° 1	<i>M Alexander</i> , 1885.
Trigo Pelon de Ciudad Rodrigo .....	<i>M. José Cascon</i> , 1894.

**B. — Balles très longues et pointues.**

Tuscan wheat	<i>M W Farrer</i> , 1892.
Fountain wheat	<i>M W Farrer</i> , 1892.
Granite wheat	<i>M W Farrer</i> , 1893.
New wheat Jubilee .....	<i>M. Berthoud</i> , 1891.
Early Para .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1892.
Pringle's Vermont	<i>M W Farrer</i> , 1892.
Grecian wheat	<i>M Hosford</i> , 1852.
Frame's wheat	<i>M W Farrer</i> , 1893.

Toutes les variétés comprises dans cette section sont remarquables par la grosseur et la beauté de leur grain. La plupart sont un peu sensibles au froid, sauf le blé Bordier qui, jusqu'ici, s'est montré absolument rustique.

---

SECTION 3

Épi blanc, lisse, pyramidé, demi-serré, carré à la base, plus ou moins effilé vers le sommet. Épillets arrondis, peu ouverts en éventail, plus étroits et plus espacés au sommet qu'à la base de l'épi. Balles souples. Paille assez grosse, généralement haute, bien creuse.

**A. — Balles à peu près complètement dépourvues d'arêtes.**

BLÉ BLANC DE FLANDRE. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 28.	
(V. planche II, figure 1) .....	<i>Ancienne collection.</i>
Blé de Bergues .....	<i>Ancienne collection.</i>
Blé blanc Zée.....	<i>Ancienne collection.</i>
Blé Blazé .....	<i>Ancienne collection.</i>
Blé suisse blanc	<i>M Cottance</i> , 1876.
Blé d'Armentières.	<i>M Bordes</i> , 1878.
Blé blanc Charlet	<i>M Charlet</i> , 1853.
Blé Hopetoun .....	<i>M. Lawson</i> , 1842.
Taunton Dean white wheat	<i>M Lawson</i> , 1868.
Blé de Hereford. ....	<i>Soc. royale d'agric. de Danemark</i> , 1886.
Talavera.	<i>M de Gourcy</i> , 1840.
CHIDDAM D'AUTOMNE A ÉPI BLANC. <i>Les Meilleurs</i>	
<i>Blés</i> , p. 32	<i>M Bordes</i> , 1875.
Chiddam white wheat	<i>M Gibbs</i> , 1868.
Main's stand up	<i>M Heine</i> , 1886.
Blé blanc de Cambridge .....	<i>M. Schribaux</i> , 1888.
Gracie white wheat	<i>M Lawson</i> , 1868.

VICTORIA BLANC. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 30	<i>M. Hallett</i> , 1868.
Oxford prize blanc	<i>M de Gourcy</i> , 1840.
Blé Fireter's	<i>M de Gourcy</i> , 1841.
Mummy wheat	<i>M Bruno-Tidemann</i> , 1849.
Blé d'Australie blanc rond .....	<i>Exposition de Londres</i> , 1851.
Blé blanc de Broson	<i>M de Gourcy</i> , 1852.
White Swan	<i>M Lawson</i> , 1858.
Blé blanc de la Mayenne .....	<i>Halle de Paris</i> , 1872.
Blé d'Estaves. ....	<i>Concours agricole de Paris</i> , 1879.
Froment blanc d'hiver de Zélande . . .	<i>M. Waldeck</i> , 1879.
Blé de Challenge .....	<i>Concours agricole de Paris</i> , 1884.
Blé Prince Albert	<i>M Peucelle-Butin</i> , 1884.
Blé Blanzé écossais	<i>M Peucelle-Butin</i> , 1884.
Blé blanc, dit Prince Albert .....	<i>M. Buffenoir</i> , 1885.
Champion prize white wheat	<i>E -G. Oakshott et Cie</i> , 1886.
Kissdam .....	<i>Concours agricole de Paris</i> , 1886.
Normandy white wheat	<i>E -G. Oakshott et C<sup>e</sup></i> , 1886.
Prince Albert white wheat .....	<i>E.-G. Oakshott et C</i> , 1886.
Mold's ennobled white wheat.....	<i>Raynbird et C</i> , 1886.
Champion	<i>E -G. Oakshott et C</i> , 1886.
Blé à la Vierge.	<i>M Langlois</i> , 1887.
Blé américain	<i>M Rigaux</i> , 4887.
Pearl white	<i>M de Gourcy</i> , 1840.
Blé Pearl	<i>M Lawson</i> , 1843.
Silver drop	<i>M de Gourcy</i> , 1840.
Weisser Probsteier saat Weizen .....	<i>Allemagne</i> , 1866.
Jersey Dantzick.	<i>M Lecouteur</i> , 1841.
Wessling	<i>M Schribaux</i> , 1888.
Blé hybride Carter, sélection E	<i>M Piller</i> , 4889.

B. — **Épi plus aristé.**

BLÉ HUNTER. <i>Bon Jardinier</i> 1843, p. xxvii.	<i>M. Lawson</i> , 1839.
<i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 34 (V. pl. H, fig. 2).	<i>M. de Gourcy</i> , 1841.
(Priory. <i>Bon Jardinier</i> 1843, p. xxvii	<i>M. de Gourcy</i> , 1841.
Mungowell. <i>Bon Jardinier</i> 1843, p. xxvii.	<i>M de Gourcy</i> , 1841.
Uxbridge	<i>M de Gourcy</i> , 1841.
BLÉ TRUMP. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 36	<i>M Lawson</i> , 4858.
Blé anglais .....	<i>M. Hunot</i> , 1887.
Blé blanc de Tournai .....	<i>Comte Goupy de Quabeck</i> , 1875.
Blé suisse .....	<i>M. Rabourdin</i> , 1847.
Blé de printemps .	<i>M Rohart</i> , 1894.
Virginia white .....	<i>Société d'agr. de New-York</i> , 1852.

Cette section renferme les meilleurs blés blancs fins de l'Europe moyenne. La plupart des variétés qui y sont comprises unissent une grande fécondité à une remarquable qualité de grain et à un tempérament suffisamment rustique.

PLANCHE II



1  
Blé  
blanc de Flandre.  
(S. 3).



2  
Blé  
Hunter.  
(S. 3).



3  
Blé  
Richelle blanche de Naples.  
(S. 4).



4  
Blé  
Richelle blanche hâtive.  
(S. 4).



SECTION 4

Épi carré, pyramidé, demi-serré, relativement court. Épillets peu élargis, légèrement espacés. Balles très blanches, dures. Paille épaisse, parfois demi-pleine. Beau grain blanc. Variétés d'origine méridionale.

**A. - Paille bien creuse.**

1. - ÉPI PEU ARISTÉ.

RICHELLE BLANCHE DE NAPLES. <i>Bon Jardinier</i> 1850, p. 521. <i>Meilleurs Blés</i> , p. 44. (V. pl. II, fig. 3).	<i>Ancienne collection.</i>
Blé blanc de Rome, Grano bianco .....	<i>M. d'Oncieu</i> , 1842.
Treadwell wheat .....	<i>Landreth and Son</i> , 1876.
Tuzelle d'Aix .....	<i>M. Bastide</i> , 1887.
Chatlam .....	<i>Société d'agric. de New-York</i> , 1852.
Grano carosella .....	<i>Collection italienne</i> , 1876.
Kentucky wheat .....	<i>Landreth and Son</i> , 1876.
Wheat grown at Stockton .....	<i>M. Warren</i> , 1856.
Golden straw wheat .....	<i>Stat. agric. de Geneva, New-York</i> , 1887.
Blé Mac Ghee's white .....	<i>Stat. agric. de Geneva, New-York</i> , 1887.
Trigo Valenciano .....	<i>École d'agric. de Victoria</i> , 1890.
Rattling Tom .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1893.
Blé du Cap à large feuille .....	<i>M. Lecouteur</i> , 1851.
Barwick wheat .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1893.

2. - ÉPI PLUS ARISTÉ, QUELQUEFOIS PLUS ÉLARGI.

White Laminas .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1892.
Blé chinois blanc (M. Nauges) .....	<i>M. Risler</i> , 1887.
Crystal rock .....	<i>Stat. agric. de Geneva, New-York</i> , 1887.
New wheat Lambrigg .....	<i>M. Berthoud</i> , 1891.
Blount's Lambrigg .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1891.
Richelle blanche hâtive (V. planche II, figure 4) .....	<i>M. Guillaume, à Gondrecourt</i> , 1892.
Richelle blanche d'Alger .....	<i>Docteur Trabut</i> , 1895.
New wheat Leak .....	<i>M. Berthoud</i> , 1891.
Talavera n° 1. ....	<i>M. Darham</i> , 1851.
Blé du Japon blanc sans barbes .....	<i>Docteur Pigeaux</i> , 1868.
Purple straw wheat .....	<i>Exposition</i> , 1867.
Cornelian wheat .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1892.
Australian glory wheat .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1892.
Blé américain .....	<i>M. Reed</i> , 1888.
Hudson's early purple straw wheat .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1892.
Jacinth wheat .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1892.
Beryl wheat .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1892.
New wheat Stiewendel's .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1889.
Agate .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1893.
Rickenbrode .....	<i>M. Hosford</i> , 1883.

**B. - Paille pleine ou demi-pleine.**

Blé de Van Diemen .....	<i>Exposition de Londres</i> , 1851.
Prolific wheat (Seuil)-Australia .....	<i>Exposition</i> , 1867.

Blé de riz ..... M Delacour, 1874.  
Blé de l'Inde..... M Reynier, 1839.

Formant un groupe bien naturel, cette 4. section renferme les beaux blés blancs du Midi. La plupart d'entre eux, un peu sensibles au froid, réussissent mieux, h partir du climat de Paris, comme blés de février ou de mars que comme blés d'automne.

---

## SECTION 5

Épi blanc, très grand, large, aplati. Épillets largement ouverts en éventail. Balles longues, pointues. Paille forte, grosse et haute, très creuse. Feuilles très larges. Grain blanc, long.

Blé Eclips. *Bon Jardinier* 1850, p. 520.                    M Lawson, 1839.  
Lord Western    M de Gourcy, 1840.  
    Blé prolifique blanc ii épi long                        M Peucelle-Butin, 1884.  
    Whittington. *Bon Jardinier* 1850, p. 520.        M. Lawson, 1839.  
    ( Blé Webb's Kinver.                                        M Schribaux, 1888.  
    Blé Mammoth    M Schribaux, 1888.  
Shireff s King Richard white wheat .....        Lawson and Sons, 1868.  
Froment Hatterton    M de Gourcy, 1852.  
Whittingham gigantic                                      M Rham, 1840.  
Northern champion                                         M W. Farrer, 1893.  
Blé vitreux de la Prusse occidentale .....        École de Saint-Rémy, 1887.  
Nem .....    Semis Verrières, 1874.  
Spring wheat n° 2    M Alexander, 1885.  
Blount wheat.     M W Farrer, 4892.

Le caractère commun des blés de cette section est d'être très feuillus et très productifs en paille. Ils sont généralement tardifs et exigent des terres riches et un climat suffisamment pluvieux en été.

---

## SECTION 6

Épi serré, compact. Épillets peu élargis, se touchant. Paille droite, très raide. Grain blanc, plutôt court.

### A. - Faces de l'épi sensiblement égales en largeur.

#### 1. - API TRÈS PEU ARISTÉ.

BLÉ BLANC. DE HONGRIE. *Bon Jardinier* 1850,  
    p. 521. *Les Meilleurs Blés* p. 38.        . . . Ancienne collection.  
Blé anglais des environs de Blois                     M Deloyne, 1833.  
Blé Chevalier     M Lawson, 1839.  
Album densum .....                                        M. Lecouteur, 4841.  
    Napoléon III (Blé)                                        M Porquet-Lefèvre, 1867.  
    Yorkshire white wheat .....                        Angleterre, 1865.  
    Club     M Lecouteur, 1841.  
    Lord Ducie.    M de Gourcy, 1852.  
    Winter Canada flint wheat .....                 Soc. d'agric. de New-York, 1852.  
    Selected Hardcastle .....                         Raynbird et Co, 1886.

ROSEAU. <i>Meilleurs Blés</i> , p. 40. (V. pl. III, fig. 2) .	<i>M. Louis Pilat</i> , 1867.
Blé prolifique blanc à épi carré	<i>M Peucelle-Butin</i> , 1884.
Roseau blanc de Bergues.	<i>M Deconinck</i> , 1886.
Blé Mouhoir .....	<i>M. Rougier</i> , 1890.
Free trade, de M. Webb .....	<i>Exposition de Londres</i> , 1851.
Archer's prolific	<i>M Lawson</i> , 1858.
Blé hybride Carter, sélection B	<i>M Pilter</i> , 1889.
Blé hybride Carter, sélection G	<i>M Pilter</i> , 1889.
Blé hybride Carter, sélection H .....	<i>M. Pilier</i> , 1889.
Blé hybride Carter, sélection K .....	<i>M. Pilter</i> , 1889.

2. — BALLE LONGUES, ÉPI ASSEZ FORTEMENT ARISTÉ.

Blé Surprise .....	<i>Stat. agric. de Geneva, New-York</i> , 1887.
Spring wheat Campbell's white chat .....	<i>Ferme expér. d'Ottawa</i> , 1891.
Opal wheat	<i>M W Farrer</i> , 1892.
Feldspar wheat .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1892.
Rattling Jack.	<i>M W Farrer</i> , 1893.

B. - Épi plus large sur le profil que sur la face.

Blé d'Ostende .....	<i>Belgique</i> , 1864.
√ Triticum vulgare boreale .....	<i>Jardin botan. de Palerme</i> , 1872.
/ Grano majorchella carosella. ....	<i>Collection italienne</i> , 1876.
BLÉ DU CHILI. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 42. (V. planche III, figure 3)	<i>M Muret</i> , 1833.
Blé du Thibet .....	<i>M. Noisette</i> , 1835.
Big club wheat (Orégon) .....	<i>Exposition États-Unis</i> , 1878.
Little club wheat	<i>M J -II. Emmett</i> , 1878.
White club wheat	<i>M Armstrong</i> , 1881.
Blé d'Orégon ou Wala-Wala .....	<i>Ch. de comm. de Paris</i> , 1887.

La forme ramassée de l'épi a fait réunir dans cette section des blés de tempéraments assez divers. La plupart se rapprochent, comme exigences générales, de ceux de la section 3.

Le blé du Chili a, au contraire, beaucoup plus d'analogie de tempérament avec ceux de la section 4.

g ÉPI BLANC, LISSE. GRAIN COLORÉ.

SECTION 7

Épi long, lâche, quelquefois courbé. Épillets espacés, plus ou moins élargis, à balles ordinairement longues. Paille haute, très creuse. Grain rouge, long.

A. - Épi très lâche. Balles légèrement teintées de rose.

TOUZELLE ANONE. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 56 . . .	<i>M. Risso</i> , 1832.
Grevenhagener Weizen .....	<i>Professeur Eriksson</i> , 1894.
Blé rouge d'Armentières. ....	<i>Exposition belge</i> , 1847.
Blé Raclin	<i>M Franc</i> , 1887.
Blé Mottet	<i>M Baille</i> , 1873.

Garnet wheat	<u>M</u> <i>W. Farrer</i> , 1893.
Blé de M. Ageno, à Plaisance.	<u>M</u> <i>Ageno</i> , 1890.
Blé de <b>Saint-Médard</b> ou de Chadeuil. . . .	<i>Comice agricole de Saintes</i> , 1882.

**B. - Balles très longues, bien blanches.**

Grano calbigia .....	<i>Collection italienne</i> , 1876.
Blé blanc sans barbes	<i>M Sarti</i> , 1872.
Blé de Gouyas . .....	<i>M. Pouquet</i> , 1874.
Blé espagnol .....	<i>Comte de Séré</i> , 1886.
Hancock winter wheat. ....	<i>Université de Champaign</i> , 1893.

**C. - Épi assez fortement aristé.**

Blé dit à la Poulette .....	<i>M. Munier</i> , 1892.
Variation du blé de l'Inde .....	<i>Semis Verrières</i> , 1889.
Blé Pictet. <i>Bon Jard.</i> 1850, p. 521. (V. pl. III, fig. 1)	<i>Ancienne collection</i> .
Blé Gagarin .....	<i>Ancienne collection</i> .
Blé de mars primovo	<u>M</u> <i>Boisart</i> , 1887.

Bien naturellement rapprochés par leur épi très lèche et leur paille longue et fine, tous les blés de cette section sont plus remarquables par la qualité que par l'abondance de leurs produits. Ils sont généralement tardifs et suffisamment rustiques.

---

SECTION 8

Épi effilé, plus ou moins épaissi à la base. Épillets peu élargis, surtout au sommet de l'épi, où ils sont en même temps plus espacés qu'à la base. Balles généralement longues et pointues, quelquefois légèrement aristées. Paille fine, souple, bien creuse. Grain rouge ou jaune, long et mince.

**4. - Épi très faiblement aristé.**

BLÉ DE CRÉPI. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 52. (V. planche III, figure 4) .....	<i>Ancienne collection</i> .
Blé Grisard de Douai	<u>M</u> <i>Pierron</i> , 1834.
Blé du Vallage	<u>M</u> <i>Doutté</i> , 1887.
Blé de Vicil-Dampierre	<u>M</u> <i>Doutté</i> , 1887.
Blé mouton	<u>M</u> <i>Magnien</i> , 1887.
Blé de Saint-Laurent .....	<i>M. Bazangeon</i> , 1887.
{ BLÉ NURSERY (V. planche IV, figure 1)	<i>M. Lawson</i> , 1858.
{ Blé de mars anglais .....	<u>M</u> <i>Franchemont</i> , 1872.
{ Blé tardif de printemps	<u>M</u> <i>Richard</i> , 1872.
Blé de Poméranie .....	<i>Exposition belge</i> , 1847.
Hardcastle	<u>M</u> <i>Lawson</i> , 1858.
Langley's red .....	<i>M. de Gourcy</i> , 1841.
Big frame wheat .....	<i>Stat. agric. de Columbus (Ohio)</i> , 1884.
Blé Raclin .....	<i>M. Freschez</i> , 1853.
Blé Raton	<u>M</u> <i>Vallet</i> , 1887.
Blé Chicot blanc	<u>M</u> <i>Langlois</i> , 1889.
Blé de pays	<u>M</u> <i>Lapointe</i> , 1891.

PLANCHE III



1  
Blé  
Pictet.  
(S. 7).



2  
Blé  
Roseau.  
(S. 6).



3  
Blé  
du Chili.  
(S. 6).



4  
Blé  
de Crépi.  
(S. 8).



Blé Artiveau	<u>M</u> <i>Tauchos</i> , 1875.
Blé Finley .....	<i>Stat. agric. de Columbus (Ohio)</i> , 1884.
York white chaff wheat .....	<i>Stat. agric. de Columbus (Ohio)</i> , 1884.
Blé blanc de Bresse .....	<i>Baron Le Pin</i> , 1887.
Blé blanc de Lorraine	<u>M</u> <i>P. Genay</i> , 1887.
Blé de Pellédaire blanc .....	<i>M. Doullé</i> , 1887.
Blé Lama blanc .....	<i>M. Pouquet</i> , 1873.
Blé de pays, des Ardennes	<u>M</u> <i>Le Conte</i> , 1891.
Blé de Varna .....	<i>Concours de meunerie</i> , 1891.
Blé breton	<u>M</u> <i>Catros-Gérard</i> , 1887.
SAUMUR DE MARS. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 100.	- <sup>4</sup> <i>M. Rousseau</i> , 1852.
Blé de mars rouge de Brie	<u>M</u> <i>Mulot-Courtier</i> , 1869.
Blé de mars de Bretagne	<u>M</u> <i>Limon</i> , 1886.
Blé de mars très hâtif .....	<i>M. Gatellier</i> , 1890.
Serai dubi Weizen .....	<i>Professeur Eriksson</i> , 1894.

**B. — Épi plus aristé au sommet.**

Canadian express .....	<i>Stat. agric. de Columbus (Ohio)</i> , 1884.
Blé de pays (Époisses)	<u>M</u> <i>René Jacob</i> , 1887.
Blé mélisse blanc	<u>M</u> <i>Vallet</i> , 1887.

De caractère plus franchement septentrional que ceux de la section 7, les blés qui précèdent sont surtout caractérisés par leur grande rusticité et la qualité de leur grain plutôt long et mince que renflé.

SECTION 9

Épi raide, dressé, mince et effilé sans être lâche. Épillets ramassés, étroits, à balles très blanches, mates, dures, parfois aristées au sommet de l'épi. Paille assez courte, raide. Grain généralement gros, rouge pâle.

**A. - Paille bien creuse.**

Amber wheat .....	<i>Landreth and Son</i> , 1876.
Muskingum wheat .....	<i>Landreth and Son</i> , 1876.
Champion amber wheat	<u>M</u> <i>Hosford</i> , 1882.
( Walker wheat .....	<i>M. Hosford</i> , 1882.
Roger's amber wheat .....	<i>États-Unis</i> , 1887.
Blé Tappahannock .....	<i>Stat. agric. de Columbus (Ohio)</i> , 1884.
Fluke wheat	<u>M</u> <i>Hosford</i> , 1882.
Frumento detto <i>carosella</i> .	<u>M</u> <i>E. Giordano</i> , 1866.
Turquet blanc .....	<i>M. Catros-Gérard</i> , 1887.
Zimmermann wheat .....	<i>États-Unis</i> , 1880.

**B. — Paille demi-pleine.**

Bladette commune	<u>M</u> <i>Muff</i> , 1887.
Bladette sans barbes de Toulouse	<u>M</u> <i>Barthère</i> , 1834.
Blé bladette	<u>M</u> <i>Fournier</i> , 1886.
Bladette du pays .....	<i>M. Muff</i> , 1887.
Blé blanc sans barbes	<u>M</u> <i>Bordère</i> , 1887.
Blé d'hiver de Castres	<u>M</u> <i>P. de Juge</i> , 1886.
Bladette rouge de côteau.	<u>M</u> <i>Raymond</i> , 1887.

BLADETTE DE PUYLAURENS. (V. planche IV, *M. P. de Juge*, 1886.  
figure 2) . ....*M. Muff*, 1887.

Variétés de caractère plutôt méridional, de maturité précoce, convenant pour la plupart à la culture de printemps. Ceux de la 2. division *B* sont incomplètement rustiques sous le climat de Paris.

---

## SECTION 10

Épi demi-effilé, généralement assez lâche, mais élargi, plus large qu'épais. Épillets en éventail, à balles blanches assez longues et pointues. Paille plutôt courte, grosse, creuse. Grain coloré, généralement gros.

BLÉ DE L'ILE DE NOÉ. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 54. (V. planche IV, figure 3) .....	<i>M. L.-L. Lacroix</i> , 1850.
Blé bleu .....	<i>Halle de Paris</i> , 1855.
Blé d'été de Bohème .....	<i>M. Schubart</i> , 1880.
Blé Défiance .....	<i>M. Dollfus</i> , 1887.
Blé gros blanc d'hiver Touzelle blanche .....	<i>M A. Le Play</i> , 1887. <i>M Muff</i> , 1887.
Blé rouge d'été de Saxe .....	<i>M. Schubart</i> , 1889.
Blé gros bleu .....	<i>Marquis de Tracy</i> , 1884.
Blé Buisson .....	<i>M E. de Larroque</i> , 1894.
Blé Windsor forest .....	<i>Webb and Sons</i> , 1892.
Blé prussien .....	<i>M Rigaux</i> , 1887.
Blé Japhet .....	<i>M Lelasseux</i> , 1891.
Bladette blanche de Nérac .....	<i>M. Lacoste</i> , 1891.
Blé du Cap ou d'abondance. ....	<i>Exposition</i> , 1867.
Blé Guimel .....	<i>Semis Verrières</i> , 1874.
Blé dit Moutot .....	<i>M Battanchon</i> , 1887.
Blé de pays .....	<i>M Gential</i> , 1887.
Blé lice .....	<i>Stat. agric. de Columbus (Ohio)</i> , 1884.

Le blé de Noé et ses similaires se distinguent bien par une paille courte, une précocité, une forme obtuse du grain qui rappellent les races méridionales et, d'autre part, par une grosseur de paille et une ampleur d'épi plutôt caractéristiques des variétés du Nord. C'est un des types les plus tranchés de la série des blés tendres.

---

## SECTION 11

Épi dressé, moyen, pyramidé, carré à la base, plus ou moins effilé vers le sommet où il légèrement aristé. Paille raide, généralement courte, creuse. Grain rouge.

Blé de mars sans barbes ordinaire .....	<i>Ancienne collection</i> .
Blé de mars de Douai .....	<i>M. Pierron</i> , 1834.
Blé Jouannet .....	<i>M Creuzé-Delessert</i> , 1834.
Blé de mars élevé .....	<i>M. Desvaux</i> , 1834.
Blé blanc sans barbes de Toscane .....	<i>M Loudon</i> , 1836.

PLANCHE IV



1  
Blé  
Nursery.  
(S. 8).

2  
Blé  
Bladette de Puylaurens.  
(S. 9).

3  
Blé  
de l'île de Noé. Blé bleu.  
(S. 10).

4  
Blé  
Victoria d'automne.  
(S. 12).



f Blé de pays, du Gâtinais	<u>M</u> Duchesne, 1833.
Blé de Carône (Vienne)	<u>M</u> de Montbron, 1834.
Blé fin de Toulouse	<u>M</u> Barthère, 1834.
Blé de Revel	<u>M</u> Phillemain, 1838.
Blé Chicot blanc (Caen)	<u>M</u> Pasquier, 1840.
Polish winter wheat.	<u>M</u> Wattemare, 1848.
Blé hybride Carter, sélection .1.	<u>M</u> . Piller, 1889.
( Blé des environs de Dijon	<u>M</u> II. Martin, 1882.
/ Blé mouton.	<u>M</u> Normand, 1887.
Blé blanc d'Arnay-le-Duc	<u>M</u> Magnien, 1887.
Spring wheat Campbell's triumph .....	<u>Ferme expér. d'Ottawa</u> , 1891.

Les blés de cette section présentent assez d'analogie avec ceux de la 80, mais ils s'en distinguent par une paille plus courte et plus raide. Ils sont aussi, en général, plus précoces et beaucoup d'entre eux se prêtent bien à la culture de printemps.

SECTION 12

Épi blanc, quelquefois légèrement teinté de roux, large, aplati. Épillets espacés, largement ouverts en éventail. Paille grosse, bien creuse, généralement haute. Feuilles très amples. Grain jaune ou rouge.

Blé rouge d'Essex .....	<u>M</u> . Rham, 1836.
Blé de M. Audas	<u>M</u> Audas, 1857.
VICTORIA D'AUTOMNE. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 68. (V. planche IV, figure 4)	<u>M</u> . Reiset, 1852.
Blé Kessingland .....	<i>Exposition de Londres</i> , 1851.
Blé Haigh wath prolific	<u>M</u> Chomel, 1855.
Woodley's superb	<u>M</u> Lawson, 1857.
Blé géant.	<u>M</u> de la Tréhonnois, 1863.
Blé d'Urtoba .....	Ç <u>M</u> . Heine, 1881.
Blé de Svalof	<i>Soc. roy. d'agi. de Danemark</i> , 1886.
Blé prolifique roux à épi long	<u>M</u> Peucelle-Butin, 1884.
Blé Durand	<i>Concours agric. de Paris</i> , 1886.
Blé blanc d'Aignay-le-Duc .....	<u>M</u> . Rigaux, 1887.
Blé d'abondance .....	<u>il</u> . Magnien, 1887.
Blé de l'Ormeau .....	<u>Baron d'Arlet de Saint-Saud</u> , 1888.
Duke Williams	<u>M</u> . Schribaux, 1888.
Blé Duhring	<u>M</u> Lainier, 1850.
Count Waldersdorff's wheat	<u>M</u> . Schribaux, 1888.
HALLETT'S PEDIGREE NURSERY WHEAT. <i>Les</i> <i>Meilleurs Blés</i> , p. 70	<u>M</u> . W. Farrer, 1893.
Blé de La Roche. ....	<u>M</u> . Achille Adam, 1861.
Blé rouge d'Amérique	<u>M</u> . de La Roche-Macé, 188/
Nursery (Hallett)	<u>M</u> Delaunay (Franç.), 1885.
Blé colossal hybride .....	<u>M</u> E. Pluchet, 1887.
	<u>M</u> . Schribaux, 1888.

Blé de Sainte-Agnès .....	<i>M. Baille</i> , 1874.
Blé blanc de Norwège . . . .	<i>MM. Brunckhout et C.º</i> , 1856.
Blé Villard .....	<i>M. Magnien</i> , 1887.
Blé de Champlan (V. planche V, figure 1) . . .	<i>Semis Verrières</i> , 1890.

Cette section réunit de nombreuses variétés de blés à grand rendement en grain et en paille. Très feuillus, évaporant beaucoup, ces blés, comme ceux de la section 5, redoutent les climats secs en été et ne s'accroissent pas des terres médiocres.

---

SECTION 13

Épi très dressé, compact, pointu, mais quelquefois renflé en massue dans la partie supérieure. Épillets peu élargis, très rapprochés les uns des autres, surtout dans la partie supérieure de l'épi. Paille creuse, généralement raide et forte.

/ <i>SHIRRIFF A ÉPI CARRÉ. Les Meilleurs Blés</i> , p. 58.	
(V. planche V, figure 2) .....	<i>M. Lowe</i> , 1876.
Scholey's warp grown square head .....	<i>M. Scholey</i> , 1876.
Scholey's selected square headed wheat . . .	<i>M. Scholey</i> , 1876.
Shirriff's square head	<i>M. L. Bentzien</i> , 1877.
Square head Webb's selected	<i>M. Webb</i> , 1885.
Clover red winter wheat	<i>M. G. Dollfus</i> , 1887.
Blé Mine d'or. ....	<i>Comte de Charnacé</i> , 1887.
Club head	<i>M. W. Farrer</i> , 1893.
Blé ordinaire d'Angleterre (Trappistes du Mont-des-fats)	<i>M. Dubois-Watelde</i> , 1893.
Blé briquet jaune .....	<i>Semis Verrières</i> , 1881.
/ <i>BLÉ HICKLING. Bon Jardinier 1850</i> , p. 523. <i>Les</i> <i>Meilleurs Blés</i> , p. 60.....	<i>M. Lawson</i> , 1836.
Blé Thickset .....	<i>M. de Gourcy</i> , 1840.
Hickling's red .....	<i>M. Lecouteur</i> , 1841.
Blé à grain jaune	<i>M. Bazin</i> , 1842.
Blé du Mesnil-Saint-Firmin.	<i>M. Boizot</i> , 1845.
Blé saumon	<i>M. Monnot-Leroy</i> , 1849.
White chaff red.	<i>M. Bordes</i> , 1874.
Blé de pays.	<i>M. Langlois</i> , 1889.
Hickling de mars à épi blanc. ....	<i>Semis Verrières</i> , 1871.
Triumph wheat. ....	<i>Hooper and Co</i> , 1887.
Willett's wheat .....	<i>J. Thorburn and C.</i> , 1891.
Blé blanc d'Yvrac	<i>M. Catros-Gérard</i> , 1887.
Blé hybride hâtif (Rimpau) .	<i>M. Rimpau</i> , 1891.
Svenskt kubb hvete .....	<i>Professeur Ericksson</i> , 1894.

De taille moyenne ou au-dessous de la moyenne, raides, forts, résistant bien à la verse, les blés de cette section sont de ceux qui peuvent donner les plus grosses récoltes. Ce sont, pour la plupart, des blés d'hiver suffisamment rustiques.

---

PLANCHE V



1  
Blé  
de Champlan.  
(S. 12).



2  
Blé  
Shirriff à épi carré.  
(S. 13).



3  
Blé  
de Saumur.  
(S. 14).



4  
Blé  
de haie.  
(S. 15).



**SECTION 14**

Épi carré, pyramidé, compact à la base et légèrement aristé au sommet. Balles renflées, mais très fermées, teintées de rose ou de roux. Paille forte, creuse. Grain rouge, gros.

BLÉ <b>DE SAUMUR.</b> <i>Bon Jardinier</i> 1850, p. 52. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 72. (V. planche V, figure 3)	<i>Ancienne collection.</i>
Blé gris de Saint Laud .	<i>M. H. de la Pelleterie</i> , 1846.
Blé Mougeau .....	<i>M. Tord</i> , 1887.
Blé Daguin.	<i>M Daquin</i> , 1893.
Blé chinois (Man-zi)	<i>M Hotts</i> , 1834.
Zimmermann. ....	<i>Soc. d'agric. de New-York</i> , 1852.
Blé de Normandie ou de cent jours	<i>M Desroles</i> , 1891.
Lys glasset hvete .....	<i>Professeur Eriksson</i> , 1894.

Bien distinct, unissant la qualité à l'abondance du produit, le blé de Saumur est une de nos meilleures races françaises. Il serait presque parfait s'il était un peu moins sensible au froid.

§ ÉPI BLANC, VELU.

**SECTION 15**

Épi sans barbes, blanc. Balles entièrement couvertes d'un duvet court, erré, qui leur donne un aspect velouté.

**A. — Grain blanc.**

1. — ÉPI PLUTOT EFFILÉ.

BLÉ <b>DE HAIE.</b> <i>Bon Jardinier</i> 1850, p. 523. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 62. (V. planche V, figure 4)	<i>Ancienne collection.</i>
Froment blanc velouté. <i>Maison rustique</i> , n° 11.	<i>Ancienne collection.</i>
Tunstall (Blé). <i>Bon Jardinier</i> 1850, p. 523 . . .	<i>M. Sam. Taylor</i> , 1838.
Triticum Kœleri .....	<i>M. Lecouteur</i> , 1841.
<b>Blé de Jersey</b> .....	<i>École agricole de Sartilly</i> , 1893.
Blé gris velu .....	<i>M. Pouquet</i> , 1874.
Braemar velvet wheat .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1893.
Hong-Kong white winter. ....	<i>Université de Champaign</i> , 1894.
Schonrader Weizen .....	<i>Professeur Eriksson</i> , 1894.
Lulea hvete .....	<i>Professeur Eriksson</i> , 1894.
Rough chaff Talavera wheat	<i>E.-G. Oakshott et C<sup>ie</sup></i> , 1886.
White Kent	<i>M Lawson</i> , 1839.
Hewett's improved rough chaff wheat. . . •	<i>Raynbird et C<sup>ie</sup></i> , 1886.
Long eared rough chaff white wheat. . .	<i>E.-G. Oakshott et C<sup>ie</sup></i> , 1886.
Canadian velvet wheat	<i>M Evans</i> , 1890.
Imperial white winter wheat .....	<i>Université de Champaign</i> , 1893.

2. - ÉPI CARRÉ, MOYEN.

BLÉ A DUVET. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 64. .	<i>MM. Mahieu et Candelliez</i> , 1872.
Blé velu .....	<i>M. Loumaye</i> , 1871.
Blé Maubach .....	<i>MM. Van den Berghe et Devoghel</i> , 1871.
Blé Alexandra .....	<i>Vicomte de Traversay</i> , 1874.
Imperial white wheat .....	<i>M Bordes</i> , 1874.
Blé velu d'Australie .....	<i>E -G. Oakshott et C<sup>ie</sup></i> , 1886.
Blé velu compact .....	<i>M. Auberge</i> , 1884.
	<i>Mme Robin</i> , 1872.

3. - ÉPI COMPACT.

Blé d'Australie .....	<i>M Baudouin</i> , 1892.
Blé à épi carré velouté .....	<i>M. Hellev</i> , 1889.
Blé de M. Stevenoot .....	<i>M Stevenoot</i> , 1891.
Blé du Chili velu .....	<i>MM. Jarochowski et Hebanowski</i> , 1886.
Hvitaxigt sammets kubb hvete .....	<i>Professeur Ericksson</i> , 1894.

B. — Grain coloré.

1. - ÉPI EFFILÉ OU MOYEN.

Blé petit râlé .....	<i>M A. Le Play</i> , 1887.
Jone's winter file .....	<i>M. P. Henderson</i> , 1890.
Blé de mars ardennais .....	<i>M J. Le Conte</i> , 1891.
Basalt wheat .....	<i>M W Farrer</i> , 1892.
Hedgerow spring wheat .....	<i>Université de Champaign</i> , 1893.
Blé de Suède d'automne .....	<i>École de Saint-Rémy</i> , 1887.
Blé Hjelmarsmas .....	<i>M. Schribaux</i> , 1888.
Blé de Bärsta .....	<i>M. Schribaux</i> , 1888.
Blé d'Ekeberg .....	<i>M Schribaux</i> , 1888.
Hvitaxigt sammets fivete .....	<i>Professeur Eriksson</i> , 1894.
Blé velu sorti du Talavera Gibbs .....	<i>Semis Verrières</i> , 1872.
Calbigia d'alta montagna. ....	<i>Collection italienne</i> , 1876.
Blé de M. Clarke, de Canwich . . .	<i>M. de Gourcy</i> , 1851.

2. - ÉPI COMPACT.

Club headed wheat .....	<i>M Schribaux</i> , 1888.
Triticum vulgare clavatum. . . . .	<i>Professeur Körnicke</i> , 1890.

Cette section réunit des blés d'origine et de tempérament fort divers. Beaucoup d'auteurs et de praticiens considèrent les blés h épis velus comme moins sensibles que les autres aux extrêmes de chaleur et d'humidité.

ÉPI ROSÉ. GRAIN BLANC.

SECTION 16

Épi blanc teinté de rose et quelquefois de brun, généralement effilé. Grain blanc.

A. — Paille creuse.

New hybrid wheat .....	<i>Hooper and C<sup>o</sup></i> , 1886.
Blé non pareil .....	<i>Stat. agric. de Geneva, New-York</i> , 1887.
Arnold's gold medal wheat .....	<i>Landreth and Son</i> , 1876.
Freeling wheat .....	<i>M W Farrer</i> , 1893.
Indian wheat <i>D</i> .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1893.
Spring wheat white file .....	<i>Ferme expér. d'Ottawa</i> , 1891.
Spring wheat white Conne' .....	<i>Ferme expér. d'Ottawa</i> , 1891.
Amethyst wheat .....	<i>M W. Farrer</i> , 1892.
Fluorspar wheat .....	<i>M W. Farrer</i> , 1892.
Hornblende wheat .....	<i>M W Farrer</i> , 1892.

B. — Paille pleine.

BLÉ D'ODESSA SANS BARBES. <i>Bon Jardinier</i> 1850, p. 521. <i>Les Meilleurs Blés</i> , page 66. (V. planche VI, figure 1).	<i>M Bonfils</i> , 1833.
Blé d'Alger. <i>Bon Jardinier</i> 1850, p. 522.	<i>M. C. Beauvais</i> , 1834.
Richelle de mars .....	<i>Grignon</i> , 1836.
Richelle de Grignon .....	<i>Grignon</i> , 1836.
Blé Meunier (Vaucluse). <i>Bon Jardinier</i> 1850, p. 522 .....	<i>M. Reynier</i> , 1839.
Richelle de Provence .....	<i>M Reynier</i> , 1839.
Touzelle de Provence .....	<i>M. Reynier</i> , 1839.
Blé blanc d'Apt .....	<i>M. Delacour</i> , 1874.
Touzelle blanche de Perthuis .....	<i>M Delacour</i> , 1874.
Richelle de Bari .....	<i>M Cambon</i> , 1881.
Touzelle blanche d'Afrique .....	<i>M. Cambon</i> , 1881.
Blé Pontés .....	<i>M du Puy-Montbrun</i> , 1887.
Blé blanc des Alpes .....	<i>M Jacquier</i> , 1888.
Red Tuscan .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1893.
BLÉ BLANC A PAILLE PLEINE DE MAREUIL. <i>Les</i> <i>Meilleurs Blés</i> , p. 50 .....	<i>M Soulard</i> , 1849.

Trop fin de paille pour porter de très grosses récoltes, le blé d'Odessa sans barbes est un de ceux qui donnent le meilleur grain pour la meunerie. Résistant mieux à la sécheresse qu'au froid, il trouve surtout son domaine sur les rives de la Méditerranée.

Tous les autres blés de la section sont, comparés à lui, d'importance tout à fait secondaire.

ÉPI ROSÉ. GRAIN COLORÉ.

SECTION 17

Épi rosé, allongé, lâche, plus ou moins raide. Épillets espacés, étroits. Paille demi-creuse. Grain coloré.

**A. - Épi d peine rosé, peu ou pas aristé.**

Juli Weizen	<i>M F. Heine</i> , 1882.
Blé de mars du Chevalier Gnoinski .....	<i>Exposition de 1855 (Autriche)</i> .
Blé d'Angermünde .....	<i>Docteur Wittmack</i> , 1875.
Blé de Manitoba .....	<i>Société d'acclimatation</i> , 1884.
Blé de printemps de Galicie	<i>M Beseler</i> , 1885.
Blé de printemps d'Amérique .....	<i>M. Duberny</i> , 1886.
Saskatchewan spring wheat .....	<i>MM. Pringle et Osford</i> , 1886.
Blé blanc d'Ostrogothie .....	<i>École de Saint-Rémy</i> , 1887.
White russian .....	<i>Etats-Unis</i> , 1887.
Manitoba liard red lite .....	<i>M. Berger</i> , 1887.
Galizischer kolben Weizen .....	<i>M. H. Rimpau</i> , 1889.
Blé d'été de Galicie .....	<i>M. Beseler</i> , 1894.
Spring wheat Judkel .....	<i>Ferme expér. d'Ottawa</i> , 1891.
Red fife (V. planche VI, figure 2) .....	<i>Ferme expér. d'Ottawa</i> , 1891.
Spring wheat red Conne) .....	<i>Ferme expér. d'Ottawa</i> , 1891.
Saxon file	<i>M W Farrer</i> , 1892.
Improved file wheat	<i>M W Farrer</i> , 1892.
Dakota seed wheat .....	<i>MM. Bapst et Ci'</i> , 1892.
Marshall's rust proof wheat .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1892.
Niagara wheat	<i>M W Farrer</i> , 1892.
Studsianka Weizen .	<i>Professeur Eriksson</i> , 1894.

**B. - Épi passablement aristé.**

Sandomirga à gros grain	<i>M d'Oncieu</i> , 1850.
Blé Raguin .....	<i>M. Buffenoir</i> , 1889.
Arnold's hybrid wheat .....	<i>Landreth and Son</i> , 1876.
Blé Marselage .....	<i>M. Desvaux</i> , 1834.
Blé rouge de Provence.	<i>M Mercier</i> , 1869.
Blé Maran .....	<i>M. l'abbé Rostan</i> , 1881.

**C. - Épi assez fortement coloré.**

**L. - PAILLE RIEN CREUSE.**

Mammoth red	..... <i>Stat. agric. de Columbus (Ohio)</i> , 1884.
Blé à balles bleues	<i>M Tord</i> , 1887.

**2. - PAILLE DEMI-PLEINE.**

Blé Montrosier	<i>M Reynier</i> , 1840.
Blé fin rasé du Roussillon	<i>M Risye</i> , 1856.
Blé Gallego	<i>M Larcher</i> , 1891.

Cette section renferme presque exclusivement des blés de printemps formant un groupe assez naturel à épi rosé et à grain mince et allongé. Il s'y trouve des blés d'origines très diverses et de rusticité très inégale.

PLANCHE VI



1  
Blé  
d'Odessa sans barbes.  
(S. 16).



2  
Blé  
red fife.  
(S. 17).



3  
Blé  
de mars  
rouge sans barbes.  
(S. 18).



4  
Blé  
d'Altkirch.  
(S. 19).



ÉPI ROUGE, LISSE. GRAIN COLORÉ.

SECTION 18

Épi rouge, très effilé, très mince. Épillets espacés, étroits. Balles minces, pointues. Grain rouge, fin.

**A. — Paille très creuse.**

Blé Ghirka .....	<i>Exposition 4855 (Russie).</i>
Blé de l'Azoff .....	<i>M Delacour, 1874.</i>
Blé Berdianska .....	<i>M Cambon, 1881.</i>
Tro-chen. ....	<i>Docteur Boyle, 1851.</i>
Currell wheat .....	<i>M W Farrer, 1893.</i>
BLÉ DE MARS ROUGE SANS BARBES. <i>Bon Jardinier</i> 1850, p. 523. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 102. (V. planche VI, figure 3) .....	<i>Ancienne collection.</i>
Blé de mars d'Alexandrie .....	<i>M d'Oncieu, 1850.</i>
Blé Jossin rouge sans barbes .....	<i>M Jossin, 1872.</i>
Blé Crébaufin .....	<i>M Rigaux, 1887.</i>
Blé rouge de Besoins .....	<i>M Baille, 1874.</i>

**B. — Paille moins creuse, épi plus raide, balles plus dures.**

Blé du Caucase rouge .....	<i>Ancienne collection.</i>
Languedoc .....	<i>M Clérisse, 1838.</i>
Blé d'Avrillé .....	<i>M Commaille, 1883.</i>
Blé Jaunet .....	<i>M Perreau, de Beauvais, 1888.</i>
Bladetle no 12 .....	<i>M Lacoste, 1891.</i>

C'est le commencement des blés à épi franchement rouge. Ceux de cette section, principalement ceux de la division **A**, sont hâtifs et ont la paille extrêmement fine. Ce sont des blés très rustiques.

Ceux de la division **B** diffèrent peu des autres, malgré leur apparence et leur origine plus méridionales.

SECTION 19

Épi rouge, effilé, mince, généralement bien coloré. Paille fine, bien creuse. Grain jaune ou rouge, plutôt long que gros.

— **Épi effilé, très mince.**

**1. — ÉPIPEU OU POINT ARISTÉ.**

Blé rouge des environs de Paris. ....	<i>Ancienne collection.</i>
Blé rouge des Vosges.....	<i>M. M. de Dombasle, 1840.</i>
Blé d'Aulnois. ....	<i>M Prud'homme, 1887.</i>
Blé de Seille .....	<i>M Prud'homme, 1887.</i>
Petit mousseux .....	<i>M Hérisson, 1887.</i>
Blé rouge de Nantua .....	<i>M Rigaux, 1887.</i>
Blé de Lorraine rouge .....	<i>M. P. Genay, 1878.</i>
Blé d'Altkirch (V. planche VI, figure 4) .	<i>École de Saint-Rémy, 1877.</i>
Blé Mottet rouge .....	<i>M. Baille, 1874.</i>

Blé rouge lin de Beauce .....	<i>M. Lacroix</i> , 1850.
English red .....	<i>Société d'agric. de New-York</i> , 1852.
Red Kent .....	<i>M. Lawson</i> , 1839.
Blé de Burrel .....	<i>M. de Gourcy</i> , 1851.
Blé rouge de pays (Époisses) .....	<i>M René Jacob</i> , 1887.
Blé rouge du Japon sans barbes .....	<i>M. Renard</i> , 1872.
Blé Boussicaut roux ou grillé .....	<i>M. du Treil</i> , 1851.
Chicot rouge .....	<i>M. Langlois</i> , 1889.
Blé de Lucenay .....	<i>M Genty-Bréon</i> , 1892.

2. - ÉPI SENSIBLEMENT ARISTÉ.

Blé Rampillon .....	<i>M Garnoux</i> , 1839.
Blé à épi rouge (M. Robin) .....	<i>M Robin</i> , 1891.
Blé rouge sans barbes .....	<i>M Claudel</i> , 1891

**B. - Épi plus élargi, mais long et lâche.**

Blé rouge de la Manche .....	<i>M Desmares</i> , 1835.
Chicot rouge de Caen .....	<i>M Pasquier</i> , 1840.
Blé rouge Tôuzard .....	<i>M Feuillet</i> , 1843.
Blé de Châteaurenard .....	<i>Vicomte de Mauny de Reviers</i> , 1891.
Red Britannia .....	<i>M de Gourcy</i> , 1841.
Blé jaune de Louvain .....	<i>Comte Goupy de Quabeck</i> , 1875.
Blé Mac Ghee's red .....	<i>Stat. agric. de Geneva (New-York)</i> , 1887.
Shumaker wheat .....	<i>Landreth and Son</i> , 1876.
Blé Chicon .....	<i>M du Treil</i> , 1851.
Blé Lammas .....	<i>Ancienne collection</i> .
Blé hybride Carter, sélection C .....	<i>M Piller</i> , 1889.
Blé de Pellédaire .....	<i>M Doutté</i> , 1887.
Blé de Laval .....	<i>M Langlois</i> , 1889.
Blé vermillon .....	<i>M Serin</i> , 1891.
Blé roux de Lamballe .....	<i>M Vallet</i> , 1887.
Blé anglais .....	<i>M. Turlin</i> , 1892.
Blé Thorburn n° 4 .....	<i>J Thorburn and C'</i> , 1891.
Blé rouge vendéen .....	<i>M. Boncenne</i> , 1887.

**C. - Épi un peu plus serré que celui des divisions précédentes.**

Blé de Kostroma à épi rouge .....	<i>Comte W. Czarniecki</i> , 1887.
( BLÉ SPALDING. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 82 . . .	<i>M. Reiset</i> , 1852.
Spalding's prolific .....	<i>M. Heine</i> , 1882.
Blé rouge de Russie .....	<i>M Guzman Serph</i> , 1886.
Blé roux de Saint-Brieuc .....	<i>M Vallet</i> , 1887.

Les blés de cette section sont, en général, très rustiques et donnent des grains fins et de bonne qualité. La paille n'en est généralement pas assez forte pour porter de très grosses récoltes. Ce sont donc plutôt des variétés convenant aux terres moyennes, en climat rude, que des blés pour la culture intensive.

SECTION 20

Épi moyen, plus ou moins allongé, toujours épais, quelquefois carré, pyramidal. Épillets ouverts en éventail, généralement courts. Balles terminées par des pointes courtes, obtuses ou crochues. Paille forte, de grosseur moyenne, bien creuse. Grain rouge ou jaune.

A. — **Épi plus large qu'épais.**

BLÉ ROUGE D'ÉCOSSE. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 80. (V. planche VII, figure 1)	<i>M de Sainte-Colombe</i> , 1839.
Blood red. <i>Bon Jardinier</i> 1843, p. XXVII. . . .	<i>M. Lawson</i> , 1839.
Golden drop . . . . .	<i>M. Loudon</i> , 1836.
Hallett's pedigree golden drop.	<i>M Hallett</i> , 1872.
Mold's ennobled red wheat . . . . .	<i>Raynbird et C'</i> , 1886.
Mold's red prolific.	<i>M Heine</i> , 1882.
Blé rouge prolifique . . . . .	<i>Soc. roy. d'agric. de Danemark</i> , 1886.
Blé de Suède . . . . .	<i>M. Mecflet</i> , 1850.
Carter's prize wheat . . . . .	<i>M. Schribaux</i> , 1888.
Blé Modell	<i>M Schribaux</i> , 1888.
Blé hybride Carter, sélection A	<i>M Piller</i> , 1889.
Blé Mold's rouge . . . . .	<i>Marquis des Courlis</i> , 1891.
Royal red . . . . .	<i>Université de Champaign</i> , 1893.
Blé red marygold	<i>M Rham</i> , 1841.
Blé rouge de M. Dupuis, aux Godeaux.	<i>M. Dupuis</i> , 1851.
Blé de Russie	<i>M P. Dorliac</i> , 1887.
Neuer brauner riesen Weizen.	<i>M J Heinemann</i> , 1886.
Blé têteu . . . . .	<i>M. Delaunay</i> , 1871; <i>M. Boncenne</i> , 1887.
Blé de M. Lucas, à Maisons-Rouges. . . . .	<i>M. Lucas</i> , 1894.

B. — **Épi carré, aussi épais que large.**

Blé de Saint-Brieuc . . . . .	<i>Baron du Taya</i> , 1843.
Blé roux à paille rouge	<i>M Baquet</i> , 1887.
Blé d'automne . . . . .	<i>M. Cartry</i> , 1892.
Blé roux d'hiver d'Amérique	<i>M Colson-Blanche</i> , 1889.
Striped chaff	<i>M Loudon</i> , 1836.
Blé rouge de Bretagne . . . . .	<i>M. O. Leclerc-Thouin</i> , 1841.
Blé Lama rouge . . . . .	<i>M. Pouquet</i> , 1874.
Blé Grisard indigène . . . . .	<i>Comte Goupy de Quabeck</i> , 1875.
Blé Rougiès . . . . .	<i>M. l'abbé Rostan</i> , 1881.
Blé rouge de Grancey-le-Château.	<i>M. Magnien</i> , 1887.
Blé de Gray	<i>M Prud'homme</i> , 1887.
Blé sans barbes à balles brunes. . . . .	<i>Semis Verrières</i> , 1871.
Blé The Magyar. . . . .	<i>États-Unis</i> , 1887.

C. — **Épi plus compact au sommet qu'à la base.**

Rural New-Yorker	<i>M W Farrer</i> , 1894.
------------------	---------------------------

Le blé rouge d'Écosse, autour duquel les blés de la 20. section se groupent bien naturellement, est à la fois un des plus productifs et des plus résistants qui soient. S'il est quelquefois dépassé comme abondance et comme qualité de produit, il l'est rarement comme certitude de réussite.

SECTION 21

Épi rouge, très large, aplati. Grands épillets en éventail, plus ou moins espacés. Paille grosse et forte; feuilles larges. Grain rouge, ordinairement gros.

PRINCE ALBERT. <i>Meilleurs Blés</i> , p. 84 (V. pl. VII, fig. 3)	<i>M. de Gourcy</i> , 1851.
Clover wheat. ....	<i>Lord Spencer</i> , 1842.
Blé Rostoff .....	<i>Exposition belge</i> , 1847.
Blé de Tibbold	<i>M de Gourcy</i> , 1850.
Albert's red wheat, ou Northampton	<i>M de Gourcy</i> , 1851.
Blé Jacquin	<i>M Jacquin</i> , 1857.
Blé prolifique .....	<i>Concours agricole de Paris</i> , 1884.
Huntley's prolifique	<i>M Lawson</i> , 1858.
Oxford red	<i>M. Rham</i> , 1840.
Syer's red .....	<i>Société d'agriculture</i> , 1841.
Blé anglais à paille rouge .....	<i>Halle de Paris</i> , 1854.
Blé européen, de M. Bill .....	<i>M. de Gourcy</i> , 1852.
Froment Thourout	<i>M Morren</i> , 1850.
Dividenden Weizen .....	<i>M. Heinemann</i> , 1886.
Crimson red	<i>M de Gourcy</i> , 1851.
Chancellor's red wheat .....	<i>Lawson and Son</i> , 1868.
King Geant.	<i>M Schribaux</i> , 1888.
Red Talavera .....	<i>M. de Gourcy</i> , 1851.
Blé coq rouge .	<i>M Vallet</i> , 1887.

Vigoureuses, tardives et exigeantes, ces variétés se distinguent par la grosseur de leur paille et l'ampleur de leurs feuilles. A part la couleur de l'épi, elles se rapprochent des blés des sections 5 et 12.

SECTION 22

Épi rouge brun, présentant une teinte glauque au voisinage de l'axe de l'épi. Épillets moyens, peu espacés. Paille quelquefois demi-pleine. Grain jaune ou rouge.

BLÉ DE BORDEAUX. <i>Meilleurs Blés</i> , p. 86 (V. pl. VII, fig. 2)	<i>M. Ch. Petit, de Champagne</i> , 1876.
Blé rouge du Gers.	<i>M l'abbé Dupuy</i> , 1869.
Bladette de Lesparre	<i>M Brunet</i> , 1872.
Blé rouge inversable .....	<i>M. Vianne</i> , 1874.
Blé rouge à paille rouge	<i>M Chatriot</i> , 1876.
Blé turc .....	<i>Bordeaux</i> , 1878.
Blé de Lecture	<i>M Bonnet</i> , 1879.
Blé de l'Île-Verte	<i>M Noblet</i> , 1880.
Blé de Noé rouge	<i>M Jules Darblay</i> , 1884.
Blé rouge de pays	<i>M Rigaux</i> , 1885.
Blé de Velesmes .....	<i>Concours agricole de Paris</i> , 1886.
Blé Florentin .....	<i>M. Battanchon</i> , 1887.
Blé Mottet rouge américain.	<i>M Perrier de la Bathie</i> , 1887.
Blé du Roussillon .....	<i>M. Catros-Gérard</i> , 1887.
Blé roux de Plouaret	<i>M Vallet</i> , -1887.
Touzelle noire	<i>M Muff</i> , 1887.
Blé de Moyencourt.	<i>M de Launay</i> , 1888.
Bladette rouge de pays .....	<i>M Lacoste</i> , 1891.
Blé normand	<i>M A. Guin</i> , 1894.
Majorica carusa .....	<i>Collection italienne</i> , 1876.

PLANCHE VII



1  
Blé  
rouge d'Écosse.  
(S. 20).



2  
Blé  
de Bordeaux.  
(S. 22).



3  
Blé  
Prince Albert.  
(S. 21).



BLÉ LAMED (V. planche VIII, figure 1) .....	<i>Semis Verrières</i> , 1872.
Square head's master	<u>M Fidler</u> , 1894.
TOUZELLE ROUGE DE PROVENCE. <i>Les Meilleurs</i> <i>Blés</i> , p. 94	<u>M Pommier</u> , 1837.
Indian wheat A.	<u>M W Farrer</u> , 1893.

Dérivant, au moins pour partie, d'un blé d'origine méridionale, le blé de Bordeaux est aux blés rouges ce que sont aux blés blancs les variétés de la 4<sup>e</sup> et de la 9<sup>e</sup> section. La paille demi-pleine dénote une certaine parenté avec les Bladettes.

---

## SECTION 2

Épi rouge, carré, plus ou moins compact. Épillets trapus, serrés ou même très serrés sur l'axe. Paille forte, raide, généralement courte. Grain rouge.

### A. - Épi moyennement compact.

BLÉ ROUGE DE SAINT-LAUD. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 90. (V. planche VIII, figure 2) . . .	<i>M. O. Leclerc-Thouin</i> , 1840.
Blé vert bâtard . . . . .	<i>M. du Treil</i> , 1851.
Emma Sommerweizen	<u>M F. Heine</u> , 1889.
BLÉ ROUGE DE HONGRIE. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 88.	<i>Ancienne collection</i> .
Blé rouge de Brosion	<u>M de Gourcy</u> , 1852.
Blé Petit. . . . .	<i>Comte Goupy de Quabeck</i> , 1875.
Free trade . . . . .	<i>Exposition de Londres</i> , 1851.
Standard rouge . . . . .	<i>M. de Gourcy</i> , 1852.
Froment d'Amérique no 2 (M. Porquet)	<i>Exposition</i> , 1867.
Known wheat . . . . .	<i>Université de Champaign</i> , 1893.
Blé Pâquet . . . . .	<i>M. Victor Paquet</i> , 1849.
Blé rouge de Laigle . . . . .	<i>Ancienne collection</i> .
Besthorn's Dickkopf	<u>M F. Heine</u> , 1886.
Blé Teverson . . . . .	<i>M. Schribaux</i> , 1888.
Hybrid King wheat . . . . .	<i>Webb and C<sup>o</sup></i> , 1889.
BLÉ BROWICK. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 92 . . . .	<i>M. Lawson</i> , 1868.
Blé de Kent . . . . .	<i>Soc. royale d'agric. de Danemarck</i> , 1886.
Blé de Bourgogne B	<u>M Prud'homme</u> , 1887.
Red chaff square head wheat . . . . .	<i>Raynbird et C<sup>o</sup></i> , 1887.
Beseler's brown club head . . . . .	<i>M. W. Farrer</i> , 1893.
Brevet's red wheat . . . . .	<i>Professeur Eriksson</i> , 1894.

### B. - Épi très court, extrêmement compact.

BLÉ CARRÉ DE SICILE. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 104.	<i>Ancienne collection</i> .
Blé de mars carré de Sicile. <i>Bon Jardinier</i> 1850, p. 524 . . . . .	<i>Ancienne collection</i> .
Blé Motta de Crète. . . . .	<i>Ancienne collection</i> .
Blé de Crète.	<u>M Seringe</u> , 1832.
Blé de Pâques	<u>M Rigaux</u> , 1887.
Tourmaline wheat	<u>M W Farrer</u> , 1892.
Blé Regagnon	<u>M du Puy-Montbrun</u> , 1887.
Triticum vulgare creticum . . . . .	<i>Professeur Körnicke</i> , 1888.

BLÉ HÉRISSE <b>SANS BARBES</b> . <i>Meilleurs Blés</i> , p. 106.	<i>Semis Verrières</i> , 1868.
Rödaxigt kubb hvete .....	<i>Professeur Eriksson</i> , 1894.
Blé de M. Hédengrain .....	<i>Exposition</i> , 1855.

Comme dans la section 13, la forme compacte de l'épi a fait réunir ici des blés d'origines et d'aptitudes assez diverses. Il n'a pas paru cependant que le nombre de types fût assez grand pour nécessiter un dédoublement de la section.

La plupart des variétés énumérées sont franchement des blés d'hiver. Le rouge de Saint-Laud peut, presque partout en France, se cultiver indifféremment d'automne ou de printemps, et le carré de Sicile est un blé de mars à végétation rapide.

ÉPI ROUGE, LISSE. GRAIN BLANC.

SECTION 24

Épi rouge, sans barbes. Grain blanc.

**A. - Épi mince, effilé.**

<b>BLÉ ROUSSELIN</b> . <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 78 . .	<i>M. Sarli</i> , 1872.
Blé de M. Vernazobres	<i>M Vernazobres</i> , 1881.
Blé de Merville	<i>M Rat</i> , 1889.
Ward's prolific wheat	<i>M W Farrer</i> , 1892.
Sandomirga russe .....	<i>Exposition</i> , 1855.
Genessee red chaff .....	<i>Soc. d'agric. de New-York</i> , 1852.
Blé de Sandomir à épi rouge	<i>M Fudukowski</i> , 1889.
Sandomirka wheat	<i>M Hosford</i> , 1882.
Clawson wheat .....	<i>Landrelh and Son</i> , 1876.
Lanning wheat	<i>M Hosford</i> , 1882.
Alexander's n° 1, winter wheat.	<i>M Alexander</i> , 1884.
Blé de Michigan .....	<i>MM. Jarochowski et Hebanowski</i> , 1886.
New winter wheat white mountain .	<i>M. Alexander</i> , 1886.
Early red Clawson .....	<i>Henderson and Co</i> , 1889.
Hosford winter pearl	<i>M Hosford</i> , 1882.
Indian pearl	<i>M W Farrer</i> , 1893.
Allora spring wheat	<i>M W. Farrer</i> , 1894.
Etwal wheat.	<i>M W Farrer</i> , 1893.
Indian club. ....	<i>M. W. Farrer</i> , 1893.
Froment d'hiver de Khiva .....	<i>Colonel Korolkow</i> , 1875.

**B. - Épi moyen, carré ou demi compact.**

<b>RED CHAFF DANTZICK</b> . <i>Bon Jardinier</i> 1843,	
p. xxvii. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 74..	<i>M. Rham</i> , 1841.
Blé Hamley	<i>M Polo</i> , 1872.
Blé blanc inversable .....	<i>M. Hérissent</i> , 1882.
Blé doré	<i>M Landais</i> , 1886.
Blé d'Irlande	<i>M Rigaux</i> , 1887.
Blé perle	<i>M Grandin, Concours agric. de Paris</i> , 1887.
Blé Orégon .....	<i>MM. Jarochowski et Hebanowski</i> , 1886.

## PLANCHE VIII



1  
Blé  
Lamed.  
(S. 22).



2  
Blé  
rouge de S'-Land.  
(S. 23).



3  
Blé  
Chiddam d'automne à épi rouge.  
(S. 24).



4  
Blé  
Dattel,  
(S. 24).

A

CHIDDAM D'AUTOMNE A ÉPI ROUGE. (V. pl. VIII, figure 3) .....	<i>M. Lawson</i> , 1868.
BLÉ DATTEL (V. planche VIII, figure 4) . . .	<i>Semis Verrières</i> , 1874.
Blé Salvator. ....	<i>M. Le Brasseur</i> , 1890.
Blé massue .....	<i>Semis Verrières</i> , 1880.

Comme dans la section précédente, des races fort distinctes sont réunies dans celle-ci à cause du caractère commun qu'elles présentent en ayant le grain blanc et les balles colorées de rouge. Les subdivisions *A*, *B*, répartissent les différents blés de cette section en groupes bien naturels.

§ ÉPI ROUGE, VELU.

SECTION 25

Épi rouge à balles revêtues d'un court duvet velouté de couleur roussâtre.

**A. — Grain rouge.**

BLÉ SEIGLE. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 96	<i>M de Gourcy</i> , 1851.
Blé roux grand grillé .....	<i>M. Desbois</i> , 1878.
Rödaxigt sammets hvete. ....	<i>Professeur Eriksson</i> , 1894.
Blé de M. Rey, d'Autun	<i>M Rey</i> , 1851.
Blé velu sorti du blé de Laval	<i>M Langlois</i> , 1889.
Blé rouge velu carré . ....	<i>Semis Verrières</i> . 1886.

**B. — Grain blanc.**

Blé de Crète .....	<i>Ancienne collection</i> .
BLÉ DE MARS DE CALIFORNIE. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 108 .....	<i>Exposition</i> , 1862.
Blé <i>Hungerford</i> .....	<i>Australie</i> , 1879.
Sonora wheat .....	<i>San-Joaquin (Californie)</i> , 1879.
Velvet pearl.	<i>M W Farrer</i> , 1892.
Golden rough chaff wheat .....	<i>M. Lawson</i> , 1868.
Blé Mainstay .....	<i>M. Heine</i> , 1882.
Blé velu des frontières de l'Afghanistan et de l'Inde .....	<i>Jardin des plantes de Paris</i> , 1886.

A cause du petit nombre des blés sans barbes à épi rouge velu, je n'ai pas cru devoir établir pour eux deux sections et j'ai distingué par une simple subdivision les variétés à grain blanc de celles à grain coloré.

Le blé velu des frontières de l'Afghanistan et de l'Inde est aristé, presque barbu.

## BLÉS TENDRES (*suite*)

### B. — VARIÉTÉS BARBUES

#### § ÉPI BLANC, LISSE. GRAIN BLANC.

##### SECTION 26

Épi barbu, blanc. Grain blanc.

##### A. — Paille creuse.

1. — ÉPI LACHE, BALLE DURES.

Sandomirga d'Érivan .....	<i>Exposition 1867 (Russie).</i>
Blé de Zulicata .....	<i>Général Korolkow, 1880.</i>
Canning clowns rust resistant.	<i>..W. Farrer, 1893.</i>
Triticum vulgare grœcum .....	<i>Professeur Körnicke, 1888.</i>
Blé Ribeiro .....	<i>M. Larcher, 1891.</i>
Quartz wheat.	<i><u>M</u> <u>W</u> Farrer, 1892.</i>
Du Toit's wheat.	<i><u>M</u> W. Farrer, 1892.</i>
Blé de Samarcande é épi blanc .....	<i>Général Korolkow, 1880.</i>
Indian wheat <i>B</i> .....	<i>M. W. Farrer, 1893.</i>
Indian wheat <i>E</i> .....	<i>M. W. Farrer, 1893.</i>

2. — ÉPI MOYEN, BALLE SOUPLES.

Democrat .....	<i>Stat. agric. de Columbus (Ohio), 1884.</i>
Wysor's Eureka. ....	<i>Stat. agric. de Columbus (Ohio), 1884.</i>
American white wheat.	<i><u>M</u> Hosford, 1882.</i>
Johnson wheat	<i><u>J</u> Thorburn und C°, 1891.</i>
BLÉ BLANC SHIREFF. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 110 .	<i>M. Lawson, 1868.</i>
Essex prize wheat	<i><u>M</u> Gibbs, 1868.</i>
Blé du Caucase barbu	<i>Ancienne collection.</i>
Blé du Caucase amélioré .....	<i>Ancienne collection.</i>
Post wheat. ....	<i>Landreth and Son, 1878.</i>

##### B. — Paille pleine.

1. — ÉPI TRÈS EFFILÉ.

Blé d'Arevalo .....	<i>M. Schribaux, 1888.</i>
Blé blanc de Cythère	<i><u>M</u> Cambon, 1881.</i>
Trigo candéal	<i><u>M</u> Brown, 1855.</i>
Blé d'Espagne no 12.	<i><u>M</u> Masson, 1851.</i>
Medina del campo. ....	<i>Exposition de Londres, 1851.</i>
Talavera n° 2.	<i><u>M</u> Darham, 1851.</i>
Trigo candéal de Ciudad Rodrigo	<i><u>M</u> José Cascon, 1894.</i>

Blé d'Atalanti .....	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
Early Baart wheat .....	<i>M W Farrer</i> , 1892.
Blé de Mahon .....	<i>Docteur Trabut</i> , 1892.
Blé Saldomé .....	<i>M. C. Lix Klets</i> , 1889.
Blé de Mésopotamie, appelé Irakié .....	<i>M Métaxas</i> , 1886.
Blé de Bombay .....	<i>MM. Jarochowski et Hebanowski</i> , 4886.
Blé de Calcutta .....	<i>MM. Jarochowski et Hebanowski</i> , 1886.
Blé du Cardistan, nommé Daoudië .....	<i>M Métaxas</i> , 1886.

2. ÉPI MOYEN.

Blé barbu hâtif .....	<i>Semis Verrières</i> , 1880.
Saissette de Tarascon .....	<i>M. Pommier</i> , 1836.
Blé glacé d'Amérique .....	<i>M Cambon</i> , 1882.
Saissette de Provence .....	<i>M Bastide</i> , 1887.

Les blés de cette section sont généralement précoces, rustiques et peu productifs. Il faut faire exception pour le blé blanc Shireff, qui peut donner de forts rendements, mais qu'on ne peut classer dans les races précoces.

ÉPI BLANC, LISSE. GRAIN COLORÉ.

SECTION 27

Épi blanc, barbu, mince ou lâche. Épillets relativement étroits. Grain coloré.

4. - Paille bien creuse.

1. — ÉPI MINCE, EFFILÉ.

Alabama wheat .....	<i>M Hosford</i> , 1882.
BLÉ DE CHAMPAGNE ORDINAIRE .....	<i>M Ponsard</i> , 4880.
Blé de Ladapeyre .....	<i>M Bazangeon</i> , 4887.
Blé de Sommesous. ....	<i>M Douité</i> , 1887.

2. - ÉPI PLUS ÉLARGI, MAIS LACHE.

Blé de Sibérie .....	<i>M Warden</i> , 4841.
Blé trémois de Beaufort .....	<i>M. O. Leclerc-Thouin</i> , 4811.
Blé Jossin blanc barbu .....	<i>M. Jossin</i> , 4872.
Blé blanc de mars de Saint-Bonnet .....	<i>M. Ollivier</i> , 4881.
Blé de printemps .....	<i>M Leclerc</i> , 1888. •
Frumento Ferrarese. ....	<i>M E. Giordano</i> , 4866.
Frumento tomentoso .....	<i>M E. Giordano</i> , 1866.
Blé de Saraguet .....	<i>M Lacoste</i> , 4894.
Blé mitadin .....	<i>M Muf</i> , 1887.
Frumento val del Tevere. ....	<i>Italie</i> , 1882.
Blé barbu (M. Sarti) .....	<i>M. Sarti</i> , 1872.
Blé Heuzé .....	<i>Conc. de Clermont-Ferrand</i> , 1881.
Froment d'avril barbu blanc .....	<i>Picard et Co</i> , 1891.
Blé Nigger .....	<i>Stat. agric. de Columbus (Ohio)</i> , 4884.

3. — SPI LONG. ÉPILLETTS ALLONGÉS. PAILLE SOUVENT GROSSE.

Grano di Terni .....	<i>Collection italienne</i> , 1876.
Grano Guazzo .....	<i>Collection italienne</i> , 1876.
Blé des Hautes-Pyrénées	<i>M Ramey</i> , 1870.
Blé barbu d'Aas. ....	<i>Basses-Pyrénées</i> , 1872.
Blé de Californie	<i>M Baudouin</i> , 1892.
Miami valley wheat .....	<i>Université de Champaign</i> , 1893.
Blé d'Alava	<i>M Manuel de Larrea</i> , 1890.
Triticum vulgare erythrospermum	<i>Professeur Körnicke</i> , 1888.
BLÉ DE RIETI (V. planche IX, figure 1).	<i>Italie</i> , 1872.
	<i>M. Carlo Stoli</i> , 1883.

**B. — Paille pleine.**

Blé de Fondarella	<i>M Schribaux</i> , 1888.
Hourmen barbut .....	<i>M. Bordère</i> , 1887.
Blé de Garonne .....	<i>M. de Léluse</i> , 1891.

Cette section comprend des blés de provenances extrêmement variées, et cependant bien voisins les uns des autres par leurs caractères essentiels. Il semblerait que les formes barbues soient moins profondément ou moins rapidement que les autres modifiées par les influences de climat.

SECTION 28

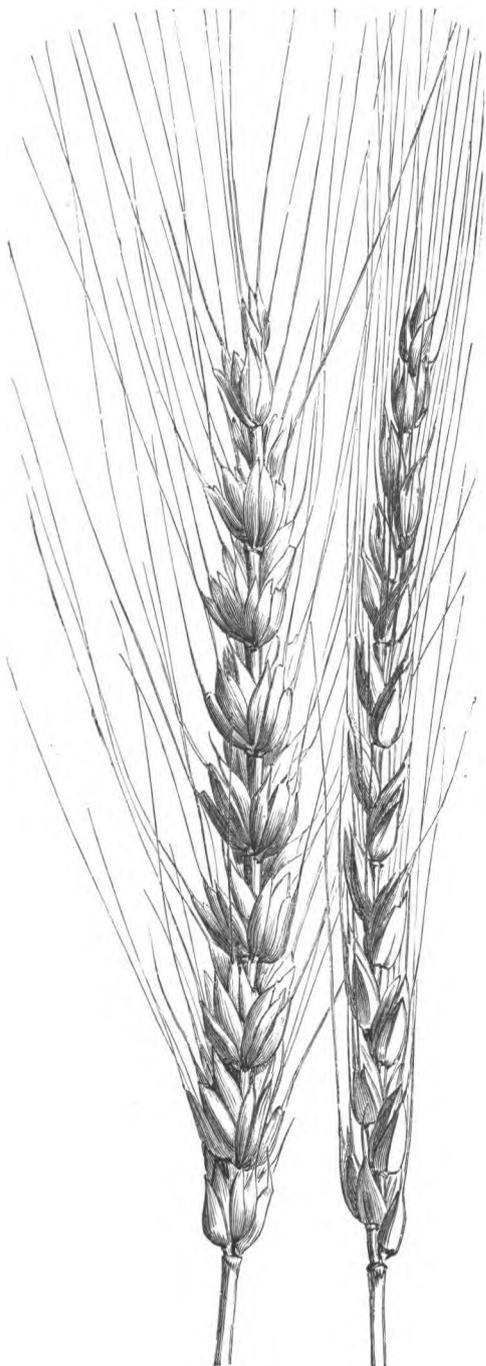
Épi blanc, barbu, moyen, aplati. Épillets plus ou moins élargis, espacés. Grain coloré.

**A. — Paille creuse.**

**I. — ÉPI PLAT, EFFILÉ. PAILLE BIEN FINE.**

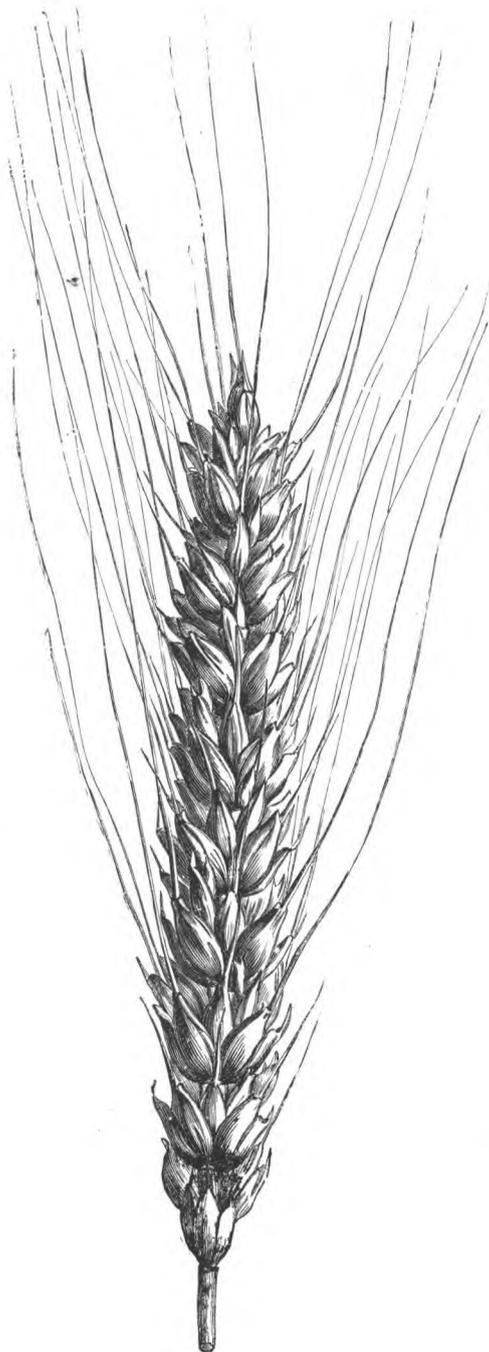
Blé précoce du Japon. <i>Les Meilleurs Blés</i> , page 120.....	<i>Société d'acclimatation</i> , 1869.
BLÉ VICTORIA DE MARS OU de 70 jours. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 118 .....	<i>M Loudon</i> , 1836.
Blé de la Trinité .....	<i>M. Noble</i> , 1836.
Blé de Caracas .....	<i>M Pasquier</i> , 1840.
Blé des Iles Barbades .....	<i>Société d'agriculture</i> , 1841.
Blé barbu de Bordeaux .....	<i>M. Catros-Gérard</i> , 1887.
Blé Bennett .....	<i>Stat. agric. de Geneva (New-York)</i> , 1887.
Blé Mennonite .....	<i>Stat. agric. de Geneva (New-York)</i> , 1887.
Blé de la Theiss blanc barbu .....	<i>M Steinle</i> , 1874.
Blé Banatka. ....	<i>Concours de meunerie</i> , 1891.
Blé du Banat Temesvar .....	<i>Exposition</i> , 1855.
Blé hongrois de <i>M. Darblay</i> .....	<i>M Darblay</i> , 1867.
Hungarian white chaff .....	<i>M. Hosford</i> , 1881

PLANCHE IX



1

Blé de Rieti.  
(S. 27).



2

Blé barbu à gros grain.  
(S. 28).



2. — ÉPILLETS PLUS ÉLARGIS. PAILLE SOUVENT GROSSE.

Franc blé de la Seine-Inférieure	<u>M</u> Olivier, 1836.
Franc blé à barbes (Caen)	<u>3l</u> Pasquier, 1840.
Blé de Gouyas barbu	<u>M</u> Pouquet, 1874.
Blé du Méant. ....	Marquis de Leusse, 1867.
<b>BLÉ BARBU A GROS GRAIN</b> (V. planche IX, fig. 2)•	Semis Verrières, 1874.
Ungersk röd hvete .....	Professeur Eriksson, 1894.
Hvitaxigt borst hvete .....	Professeur Eriksson, 1894.
Grano <i>cascola</i> .....	M. E. Giordano, 1866.
Frumento Padovano .....	<u>I. Podere Restelli</u> , 1890.
Frumento Spinazoleso .....	Professeur Eriksson, 1894.
Buca nera .....	Professeur Eriksson, 1894.
Frumento female .....	Exposition, 1855.
Blé de montagne .....	Comte de Séré, 1885.
Blé de Cologna <i>veneta</i> .....	Comice agricole de Milan, 1882.
Farmer's friend wheat .....	Université de Champaign, 1893.
Dott wheat .....	Landreth and Son, 1876.

3. - ÉPI PLUS SERRÉ, PLUTOT COURT. PAILLE FINE.

<b>BLÉ DE MARS BARBU ORDINAIRE.</b> <i>Les Meilleurs</i>	
<i>Blés</i> , p. 116 .....	Ancienne collection.
Blé de Charmant .....	M. Hamot, 1873.
Blé de mai barbu .....	M. Gauthié-Soudain, 1887.
<b>BLÉ BARBU DE TOSCANE</b> .....	Ancienne collection.
Triticum hordeiforme .....	Jardin botanique de Palerme, 1872.
Blé d'hiver de Crimée	<u>M</u> Wolkenstein, 1875.
Blé Blanchet .....	M. Perrier de la <i>Bâthie</i> , 1887.
Blé chinois Mé-zé blanc .....	Rév. P. Le Hèle, 1893.
Blé breton barbu blanc .....	M. du Treil, 1851.
Blé de printemps de Theiss.	<u>M Ed</u> Mauthner, 1893.

4. - ÉPI PLUS ALLONGÉ. ÉPILLETS LONGS, RELATIVEMENT ÉTROITS.

Blé du Lazistan	<u>M</u> Balansa, 1868.
Blé de rivière .....	<u>M.</u> Battanchon, 1887.
Blé du Cap barbu .....	Ancienne collection.
Cape wheat	<u>M</u> Brown, 1855.
Blé blanc barbu de la Lozère .....	M. Coste, 1887.
Touzelle blanche barbue .....	M. Seringe, 1832.
Blé blanc barbu de Poligny.	<u>M</u> Baille, 1874.
Blé de Beaufort .....	M. Perrier de la <i>Bâthie</i> , 1887.
Blé barbu de Naples .....	M. Desvauz, 1834.
Richelle barbue	<u>M</u> Darblay, 1834.
Richelle rouge	<u>M</u> Darblay, 1834.
Blé roumain amélioré	<u>M</u> Datculescu, 1893.
Blé de Bouin (Vendée) .....	M. A. Le Cler, 1885.

5. — **ÉPI MOYEN, UN PEU SERRÉ, PRESQUE DEMI-COMPACT.**

Blé barbu d'hiver .....	<i>M. A. Le Play</i> , 1887.
Blé barbu de M. Le Pin .....	<i>Baron Le Pin</i> , 1887.
Blé blanc barbu de Venezuela	<i>M Liparelli</i> , 1891.

B. — **Paille pleine.**

Mediterranean .....	<i>Soc. d'agric. de New-York</i> , 1852.
Blé d'hiver de Castres barbu	<i>M P. de Juge</i> , 1886.
Blé fin de Castres .....	<i>M. Muff</i> , 1887.
Blé ordinaire de Lombès (Tarn).	<i>M Muff</i> , 1887.
Blé barbu blanc.	<i>M Tord</i> , 1887.
Blé fin de la plaine d'Albi. ....	<i>M. Muff</i> , 1887.
Trigo Valenciano barbu .....	<i>École pratique d'agric. de Vittoria</i> , 1890.
Blé barbu à paille pleine. ....	<i>M. Sarti</i> , 1872.
Froment vrai (Alban, Tarn)	<i>M Muff</i> , 1887.
Grano rossea (blanc) .....	<i>Collection italienne</i> , 1876.
Blé tendre Sangella .....	<i>M. Postiglione</i> , 1892.
Blé tendre de Portugal .....	<i>Exposition</i> , 1855.

Malgré quelques nuances légères, tous les blés de cette section présentent de grandes analogies. Le grain en est habituellement long et le plus souvent mince. Ce sont plutôt des races à tempérament rustique qu'à rendement très considérable.

Le blé barbu de Toscane est celui dont la paille sert à faire les fameux chapeaux de paille d'Italie.

SECTION 29

Épi blanc, barbu, carré, plus ou moins compact. Épillets serrés, peu élargis. Barbes divergentes.

4. — **Paille creuse. Grain rouge.**

Beal wheat (V. planche X, figure 1).	<i>J Thorburn und Co</i> , 1891.
Blé Hérisson blanc .....	<i>Ancienne collection</i> .
Blé barbu inversable	<i>M Duroselle</i> , 1888.
Blé Progrès lorrain	<i>M Duroselle</i> , 1893.

B. — **Paille demi-creuse.**

1. — **GRAIN BLANC.**

<i>Triticum vulgare splendens</i> .....	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
---	------------------------------------

2. — **GRAIN ROUGE.**

Blé compact de Venezuela	<i>M Liparelli</i> , 1891.
--------------------------	----------------------------

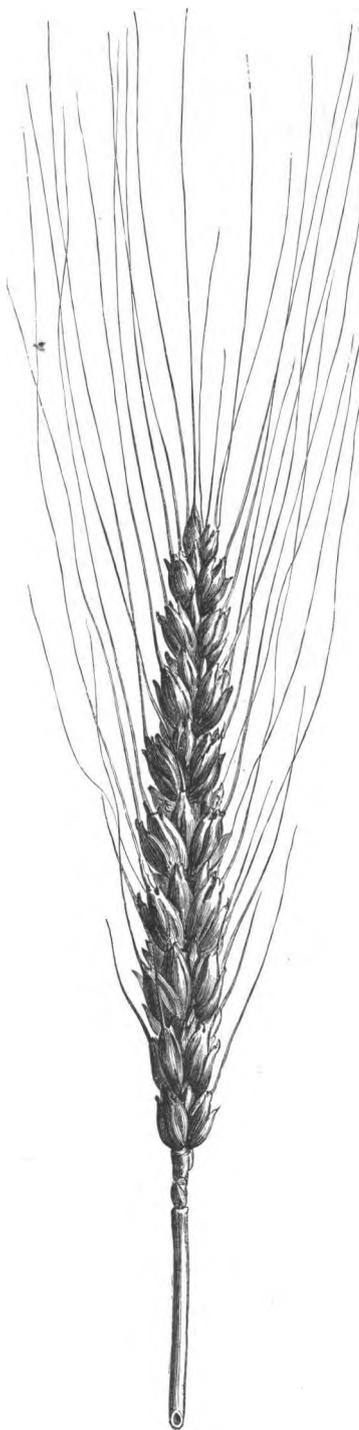
Leur épi carré, court, ramassé, caractérise bien les quelques blés de cette section.

PLANCHE X



1

Beal wheat (S. 29).



2

Blé de mars rouge barbu (S. 31).



§ ÉPI ROSÉ, LISSE. GRAIN COLORÉ.

SECTION 30

Épi rosé, lisse, barbu, moyen. Épillets assez gros, mais peu élargis, légèrement espacés. Barbes plutôt faibles. Grain rouge.

A. — Paille creuse.

Blé de Narbonne blanc.	<i>M Pommier, 1836.</i>
Siaisse d'Agde ou de Béziers	<i>M Pommier, 1836.</i>
Siaisse blanche (Marseille)	<i>M Pommier, 1836.</i>
Siaisse rouge (Marseille) .....	<i>M. Pommier, 1836.</i>
Saissette d'Arles .....	<i>M Reynier, 1839.</i>
Siaisse d'Arles	<i>M Reynier, 1839.</i>
Blé tendre barbu du Roussillon .....	<i>MM. Isidore frères, 1883.</i>
Blé de Roumélie	<i>M Léo d'Ounous, 1880.</i>
Blé d'Ille	<i>M Rocca, 1887.</i>
Blé Gamats	<i>M du Puy-Montbrun, 1892.</i>

B. — Paille pleine ou demi-pleine.

Blé du Roussillon	<i>M Barthère, 1834.</i>
Blé rouge de Provence barbu.	<i>M Mercier, 1869.</i>
Richelle de Scoglietti	<i>M Ferdinand Baller, 1875.</i>
Richelle de Tarente	<i>M Ferdinand Baller, 1875.</i>
Grano <i>centarola</i> . .....	<i>Collection italienne, 1876.</i>
Blé du Maroc tendre .....	<i>M. Battandier, 1891.</i>
Bou Seloum .....	<i>Docteur Trabul, 1892.</i>

A part que l'épi en est barbu, les blés de cette section forment bien exactement l'équivalent de ceux de la 9. section.

ÉPI ROUGE OU BRUN, LISSE. GRAIN COLORÉ.

SECTION 31

Épi rouge, lisse, barbu, demi-effilé. Épillets moyens, toujours un peu espacés. Barbes ordinairement divergentes. Grain rouge.

A. — Paille bien creuse.

BLÉ DE MARS ROUGE BARBU. <i>Les Meilleurs Blés,</i> p. 122 (V. planche X, figure 2) .	<i>Ancienne collection.</i>
Touzelle rouge barbue .....	<i>M. Seringe, 1832.</i>
Blé de mai	<i>M de Montbron, 1834.</i>
Blé d'Odessa rouge barbu .....	<i>Ancienne collection.</i>
Blé d'Odessa tendre (Marseille)	<i>M Reynier, 1839.</i>
Schwedischer Sommerweizen .....	<i>M. Heine, 1884.</i>
Blé trémois de Saint-Bonnet, rouge .	<i>M. Olivier, 1887.</i>
Blé barbu d'avril rouge .....	<i>MM. Caldecott et Wallis, 1888.</i>
Blé Ladoga.....	<i>Ferme expérimentale d'Ottawa, 1891.</i>
Blé Abundance .....	<i>Ferme expérimentale d'Ottawa, 1891.</i>
Blé d'avril rouge .....	<i>John Picard et Co, 1891.</i>
Blé d'été suédois .....	<i>Frokontoret, 1893.</i>

Blé précoce du Japon à épi rouge .....	<i>Société d'acclimatation</i> , 1868.
Blé rouge barbu de Besains	<i>M Baille</i> , 1874.
Blé rouge barbu de Poligny	<i>M Baille</i> , 1874.
Blé rouge barbu de M. Claudet	<i>M Claudet</i> , 1892.
Blé rouge barbu des Merlins .....	<i>M. Segond</i> , 1893.
Blé d'hiver de Bessarabie .....	<i>M. Wolkenstein</i> , 1875.
Blé de la Theiss, rougeâtre barbu	<i>M Steinle</i> , 1874.
Blé d'hiver de Podolie .....	<i>M. Wolkenstein</i> , 1875.
Blé Yeneski	<i>M Cambon</i> , 1881.
Blé hybride Carter, sélection <i>I</i>	<i>M Piltter</i> , 1889.
Fultz winter wheat .....	<i>Université de Champaign</i> , 1893.
Robert's wheat	<i>J Thorburn and Co</i> , 1891.
Swamp or Lancaster wheat .....	<i>M. Hosford</i> , 1882.
Tasmanian red .....	<i>Stat. agric. de Columbus (Ohio)</i> , 1884.
Fernweizen .....	<i>Allemagne</i> , 1872.
Grano rossola .....	<i>Collection italienne</i> , 1876.
Blé rouge du val d'Olona	<i>M Podere Restelli</i> , 1890.
Blé rouge barbu	<i>M Sarti</i> , 1872.
BLÉ D'AUTOMNE ROUGE BARBU. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 112 .....	<i>Comte Odart</i> , 1838.
Blé brun d'Heidenberg .....	<i>Ancienne collection</i> .
Blé rouge barbu de la Manche	<i>M Desmares</i> , 1835.
Froment rouge très estimé sur les bords du Rhin.	<i>M de Gourcy</i> , 1850.
Blé rouge barbu de Bresse	<i>M Battanchon</i> , 1887.
Blé de Montjoint .....	<i>D<sup>e</sup> Sainte-Rose Suquet</i> , 1885.
Froment rouge barbu de la Lozère . . .	<i>M. Coste</i> , 1887.
Froment rouge barbu d'automne	<i>M Vallet</i> , 1887.
Blé barbu rouge ancien	<i>M Perrier de la Bdthie</i> , 1887.
Blé petit rouge barbu	<i>M Hérissent</i> , 1887.
Blé rouge barbu de Montfort	<i>M Hérissent</i> , 1887.
Blé breton barbu roux	<i>M du Treil</i> , 1851.
Blé chinois Mé-zé rouge .....	<i>Rév. P. Le Bèle</i> , 1893.
Blé de mars rouge barbu très hâtif .....	<i>M. W. Farrer</i> , 1894.
Golden cross barbu .....	<i>Henderson and C<sup>o</sup></i> , 1889.

### B. - Paille demi-pleine ou pleine.

Blé rouge barbu .....	<i>M de Lécluse</i> , 1891.
Grano rossea rouge .....	<i>Collection italienne</i> , 1876.
Blé des environs de Brousse	<i>M Posth</i> , 1884.
Blé rouge barbu	<i>M Tord</i> , 1887.
Blé rouge barbu à paille pleine	<i>M Sarti</i> , 1872.

Blés généralement rustiques, ordinairement d'hiver, mais quelquefois très franchement de printemps sous le climat de Paris.

SECTION 32

Épi lisse, barbu, teinté de brun ou de noir. Barbes foncées, ordinairement divergentes.  
Grain rouge.

A. — Épi **mince, plat, plus ou moins effilé**.

1. — **PAILLE CREUSE.**

( Saissette de Caderousse	<u>M</u> Delacour, 1874.
Saissette de Provence .....	M. Théry, 1885.
Hunderttägiger Sommerweizen .....	Professeur Körnicke, 1889.
Blé gris foncé barbu .....	Semis Verrières, 1867.
Blé à balles noires .....	Semis Verrières, 1884.
Ultuna rödaxigt horst hvete .....	Professeur Eriksson, 1894.
Blé de Freychenet .....	Professeur d'agric. de Foix, 1891.
Blé Rouch ou de Marcinat .....	Comte de Séré, 1885.

2. — **PAILLE DEMI-PLEINE.**

Blé du Roussillon .....	M. P. de Juge, 1887.
Blé rouge de Calcutta	<u>M</u> Cambon, 1881.
Blé tendre de Barleta .....	Exposition argentine, Conc. agric. 1889.
Froment côté Ouest (Répub. argentine)	Exposition argentine, Conc. agric. 1889.
Tempora de Caruche	<u>M</u> José Carlos de Luz, 1890.

B. — **Épi compact.**

Blé chinois . .....	Rév. P. Le Bèle, 1891.
Michigan bronze wheat .....	Professeur Eriksson, 1894.
Blé rouge barbu très hâtif	<u>M W</u> Farrer, 1894.
HÉRISSON BRUN. <i>Les Meilleurs Blés</i> , page 114	
(V. planche XI, figure 1) .....	M. Desvaux, 1834.
Blé barbu compact .....	<u>M</u> Desvaux, 1834.
<b>Triticum</b> Sennaer .....	Jardin botanique de Palerme, 1872.
Blé de l'Azoff barbu .....	M. Delacour, 1874.
Blé de printemps de l'Aude	<u>M</u> Raymond, 1892.
Blé de mai	<u>M</u> L. Darblay, 1894.
Blé de mars brun barbu	<u>M</u> Théry, 1892.
Lost nation wheat .....	Dakota (États-Unis), 1893.
El Hamra .....	Docteur Trabut, 1892.
Rödaxigt borst kubb hvete.....	Professeur Eriksson, 1894.

Le blé Hérisson, qui seul dans cette section a une importance agricole, est indifféremment blé d'automne ou blé de printemps. La paille en est un peu fine pour le poids de l'épi.

§ ÉPI ROUGE OU BRUN, LISSE. GRAIN BLANC.

---

SECTION 33

Épi moyen, plutôt lâche que serré, barbu, d'un rouge grisâtre. Paille fine, souple. Grain blanc.

- Blé de Samarcande à épi rouge ..... *Général Korolkow*, 1880.  
Blé barbu des frontières de l'Afghanistan et  
de l'Inde ..... *Jardin des plantes de Paris*, 1886.  
Blé des bords du Tigre, nommé Gharaf.  
(V. planche XI, figure 2) ..... *M Métaxas*, 1886.  
Blé de montagne, nommé Kantara ..... *M. Métaxas*, 1886.  
Sibley's hybrid ..... *Stat. agric. de Columbus (Ohio)*, 1884.  
Blé Smith's improved ..... *Stat. agric. de Geneva (New-York)*, 1887  
Stewart wheat ..... *M J Thorburn*, 1891.  
Blé perle du Nuisement ..... *M O. Hermand*, 1895.

Très voisins les uns des autres, les quatre premiers blés de cette section sont caractérisés par leur très grande précocité et leur faible rendement ; ce sont très probablement ceux qui se rapprochent le plus du type primitif du froment.

§ ÉPI VELU.

---

SECTION 34

Épi barbu, h balles velues.

A. — **Épi blanc.**

1. — **GRAIN BLANC.**

- Triticum vulgare meridionale* ..... *Professeur Körnicke*, 1889.  
2. — **GRAIN COLORE.**  
Blé blanc de Plémet ..... *M. Vallet*, 1887.  
White velvet ..... *Stat. agric. de Geneva (New-York)*, 1887.  
Hvitaxigt sammets borst hvete ..... *Professeur Eriksson*, 1894.  
Blé de sable . ..... *Concours de meunerie*, 1891.  
Stocium wheat ..... *Société d'agric. de New-York*, 1852.

B. — **Épi rose ou rouge.**

1. — **GRAIN ROUGE.**

- Velvet chah ..... *Stat. agric. de Columbus (Ohio)*, 1884.  
Xeja colorada ..... *M. Bourgeau*, 1850.  
*Triticum aristatum velutinum* ..... *Jardin botanique de Palerme*, 1872.

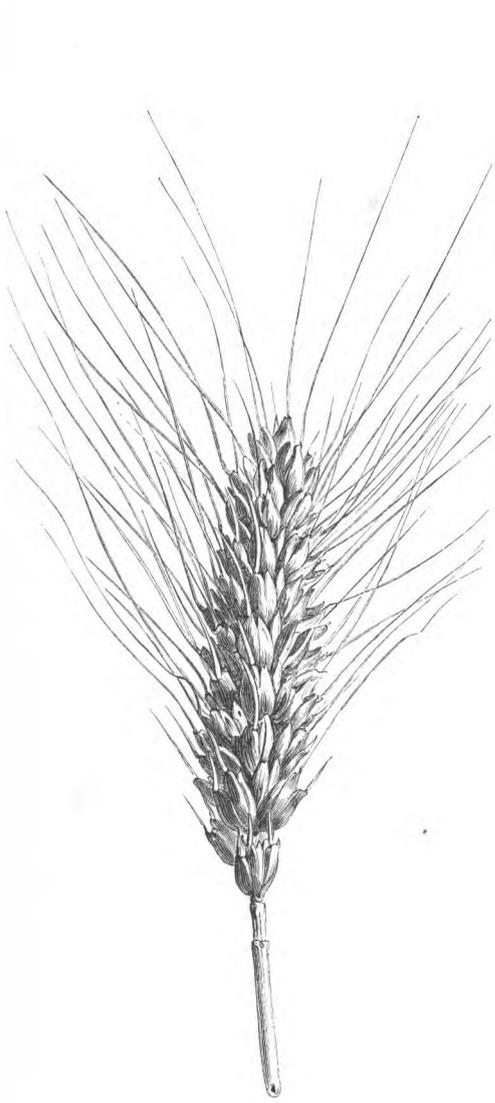
2. — **GRAIN BLANC.**

- Triticum vulgare turcicum* ..... *Professeur Körnicke*, 1888.

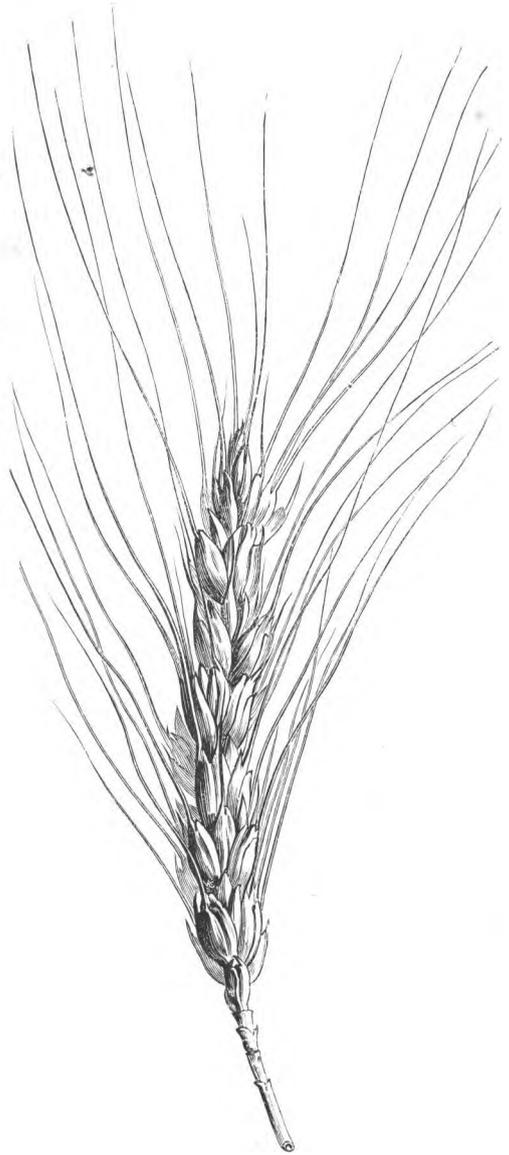
Aucun des curieux blés réunis dans cette section n'est, h ma connaissance, l'objet de cultures un peu importantes.

---

PLANCHE XI



1  
Blé  
Hérisson brun.  
(S. 32).



2  
Blé  
des bords du Tigre.  
(S. 33).



## II. - BLÉS POULARDS

### TRITICUM TURGIDUM L.

Les poulards sont des blés rustiques, productifs, en général un peu plus tardifs que les blés tendres et ne se cultivant pour ainsi dire jamais comme blés de printemps. Ils sont caractérisés par leurs épis généralement très gros, carrés, presque toujours plus lourds que ceux des blés tendres ; par leurs glumes à carène prononcée sur toute la hauteur; par leur grain renflé et pour ainsi dire bossu, ordinairement inférieur en qualité à celui des blés tendres ; par leur paille forte, noueuse, généralement pleine au voisinage de l'épi.

Tous les poulards sont barbus, mais quelques-uns perdent leurs barbes à la maturité.

#### § ÉPI BLANC, LISSE.

#### SECTION 35

Épi blanc, lisse, carré, plus ou moins effilé. Épillets faiblement ou à peine espacés. Glumes blanches, exceptionnellement teintées de noir. Balles blanches ou légèrement fauves.

#### A. — Grain blanc.

#### I. — BARBES BLANCHES.

PÉTANUELLE BLANCHE. *Les Meilleurs Blés*, p. 126.

(V. planche XII, figure 1) . . . .	<i>M. Risso</i> , 1832.
Blé hybride Galland .....	<i>M. Galland</i> , 1862.
Grano grosso bianco .....	<i>M. E. Giordano</i> , 1866.
Grano carosello o rotondello bianco	<i>M. E. Giordano</i> , 1866.
Blé du Chili	<i>M. Genest aîné</i> , 1871.
Spighe di civitella .....	<i>Collection italienne</i> , 1876.
Ocande blanche .....	<i>Docteur Laroche</i> , 1877.
American Mammoth.	<i>M. W. Berger</i> , 1887.
Blé Garagnon.	<i>M. Rougier</i> , 1887.
Gros blé (Tarn) .....	<i>M. Muff</i> , 1887.
Blé géant blanc de montagne .....	<i>Vicomte d'Avène</i> , 1888.
Blé Salvator	<i>M. Cecilio de Lora</i> , 1889.
White mountain wheat .....	<i>Webb and Son</i> , 1889.
Blé dit inversable .....	<i>M. Lacoste</i> , 1891.
Blé blanc mitadin (Tarn) .....	<i>M. Muff</i> , 1887.
King of wheat .....	<i>Université de Champaign (Illinois)</i> , 1893.

2. — **BARBES GRISES OIT NOIRES.**

Garagnon à barbes noires .....	<i>Ancienne collection.</i>
Garagnon de <i>la</i> Lozère .....	<i>M. Sampigny</i> , 1833.
Pétanielle noire ou blé rustique .....	<i>M. Cambon</i> , 1882.
Blé gros blanc ( <u>Chapuis</u> ) .....	<u>M</u> <i>Chapuis</i> , 1890.
Poulard dit blé grec. ....	<i>M. Coche</i> , 1871.
Fruento cupo .....	<u>M</u> <i>E. Giordano</i> , 1866.
Grano carosello o rotondello <b>nero</b> .....	<i>Collection italienne</i> , 1876.

**B. - Grain rouge.**

POULARD BLANC LISSE. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 124. ....	<i>Montargis</i> , 1834.
Blé Poule (Touraine) .....	<i>Ancienne collection.</i>
Poulard blanc du Blaisois .....	<u>M</u> <i>Deloyne</i> , 1833.
Blé blanc de Châtellerault .....	<u>M</u> <i>de Montbron</i> , 1834.
Blé blanc de pays .....	<u>M</u> <i>de Montbron</i> , 1834.
Blé sans barbes de Caréne .....	<u>M</u> <i>de Montbron</i> , 1834.
Épeule blanche. ....	<i>Montargis</i> , 1834.
Épeautre blanche .....	<i>Montargis</i> , 1834.
Poulard blanc lisse de Touraine .....	<i>Comte Odart</i> , 1834.
Blé de Taganrock .....	<i>Divers.</i>
Aubron blanc (Anjou) .....	<i>M. O. Leclerc-Thouin</i> , 1841.
Grossagne blanche .....	<u>M</u> <i>Lacoste</i> , 1891.
Blé d'été Mammoth .....	<i>M. Beseler</i> , 1894.
Saissette à barbes noires .....	<u>M</u> <i>Gallicher</i> , 1868.
Blé aubaine à barbes noires .....	<i>M. Lesimple</i> , 1875.
Aubaine blanche .....	<i>M. Théry</i> , 1885.
Blé de Sébise .....	<u>M</u> <i>Théry</i> , 1885.
Blé du Nord .....	<i>Jardin des Plantes de Paris</i> , 1835.
Blé de la Mecque .....	<u>M</u> <i>Phillemain</i> , 1838.
Poulard d'Hubernac .....	<i>M. Desvaux</i> , 1834.
Poulard blanc de Russie .....	<i>Collection Masson</i> , 1851.
Poulard à barbes caduques .....	<i>M. Baulu</i> , 1882.
Poulard de M. Butin .....	<u>M</u> <i>Butin</i> , 1882.
Poulard de M. de Montmort .....	<i>Marquis de Montmort</i> , 1869.
Blé Buisson .....	<u>M</u> <i>Delacour</i> , 1875.
POULARD A HUIT RANGS (V. planche XII, figure 3). Mme V <sup>vo</sup> Muguet, 1882.	

Ce sont des blés d'automne à gros rendements, mais de qualité un peu contestée, comme tous les poulards.

§ ÉPI BLANC, VELU.

SECTION 36

Épi blanc, plus ou moins compact, à balles velues.

**A. - Grain blanc.**

Aubaine blanche .....	<u>M</u> <i>Roland</i> , 1837.
-----------------------	--------------------------------

PLANCHE XII



1

Blé Pétanielle blanche.  
(S. 35).

2

Blé Nonette de Lausanne.  
(S. 38).

3

Blé Poulard à huit rangs.  
(S. 35).



B. — **Grain rouge.**

Poulard blanc velu de Touraine .....	<i>Comte Odart</i> , 1834.
Poulard blanc velu du Gâtinais .....	<i>M. Duchesne</i> , 1834.
Poulard blanc velu à barbes caduques .	<i>M. Creuzé-Delessert</i> , 1844.
<i>Triticum turgidum simplex</i> .....	<i>Jardin botanique de Palerme</i> , 1872.

Connue dans les blés tendres, les races velues sont dans les poulards moins communes que les autres, mais passent pour encore plus rustiques.

§ ÉPI ROUGE, LISSE.

SECTION 37

Bpi rouge, lisse. Épillets gros, plus ou moins espacés. Barbes rouges ou noires.

4. — **Barbes rouges.**

Poulard de Beauce à barbes caduques	<i>M. Aubé</i> , 1840.
Blé doré .....	<i>M. Bourgeois</i> , 1839.
Poulard rouge .....	<i>M. Douillé</i> , 1887.
Poulard rouge lisse du Gâtinais .....	<i>M. Duchesne</i> , 1834.
Grano carosello o rotondello rosso .....	<i>Collection italienne</i> , 1876.
Poulard rouge lisse d'Auvergne .....	<i>M. Jalloustre</i> , 1845.
Poulard rouge géant d'Auvergne	<i>M. Cambon</i> , 1882.
Poulard brun du plateau de Gergovie .....	<i>Auvergne</i> , 1880.
Blé mitadin fin du Lauraguais	<i>M. Muff</i> , 1887.
Blé Mariol	<i>M. Muff</i> , 1887.
Blé barbu de pays	<i>M. Rigaux</i> , 1887.
Blé rouge .....	<i>M. P. de Juge</i> , 1887,
Blé rouge (Lombers)	<i>M. Muff</i> , 1887.
Blé tendre .....	<i>M. Tchohadji</i> , 1894.
Poulard rouge lisse	<i>M. Blondeau</i> , 1884.
Poulard gros. rouge	<i>M. Girard</i> , 1835.

B. — **Barbes noires.**

Blé rouge de Marseille	<i>M. Delacour</i> , 1875.
Blé <i>Divetta</i> .....	<i>M. Mavrogordato</i> , 1882.
Blé Rapsani	<i>M. Mavrogordato</i> , 1882.
Touzelle de Paris .....	<i>M. du Puy-Montbrun</i> , 1887.
Grano cicevella .....	<i>M. E. Giordano</i> , 1866.
Fruento San-Filipara	<i>M. E. Giordano</i> , 1866.
Gros blé dit Barbe noire .....	<i>M. Rigaux</i> , 1887.
Fruento mazzocchio .....	<i>Italie</i> , 1881.

Tous les poulards de cette section offrent entre eux de grandes analogies et pourraient à la rigueur être ramenés à deux ou trois types. Tous sont des blés d'automne.

## ÉPI ROUGE, VELU.

## SECTION 38

Épi roux, velu, carré, gros, plus ou moins serré. Barbes fortes. Grain gros.

A. — Épi **demi-effilé.**

## 1. — GRAIN ROUGE.

Grossagne rousse ..... M *Lacoste*, 1891.  
 Poulard gris de M. Sari ..... M *Sarti*, 1872.

## 2. — GRAIN BLANC.

Froment gris velu ..... M *Tchohadji*, 1891.  
 Blé Bagudo ..... M *Larcher*, 1891.

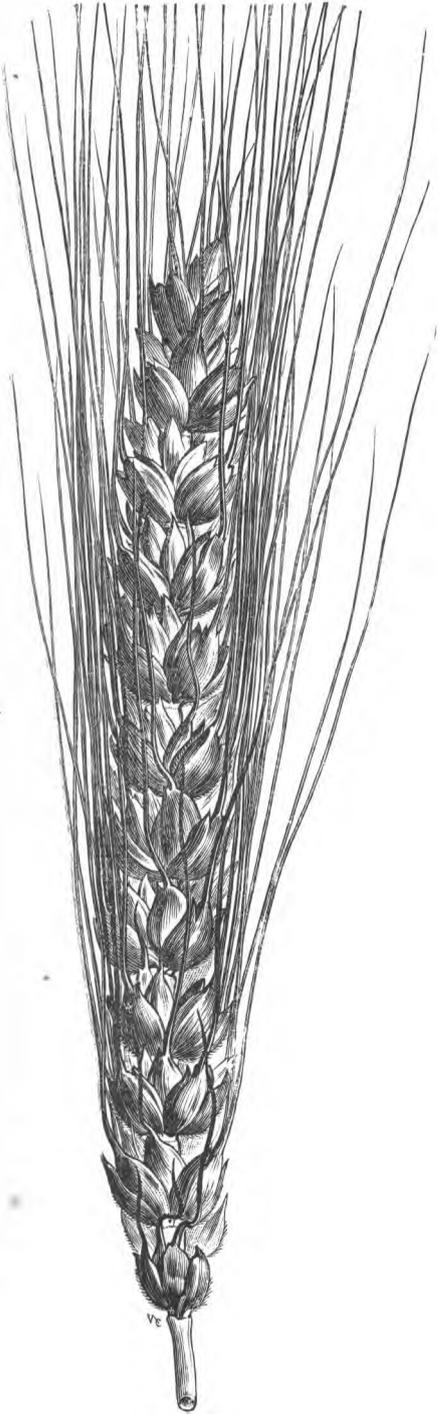
## B. — Épi compact.

NONETTE DE LAUSANNE, *Bon Jardinier* 1850,  
 p. 526. *Les Meilleurs Blés*, page 128.  
 (V. planche XII, figure 2)

	<u>M</u> <i>Barraud</i> , 1836.
Blé de la Mecque	<u>M</u> <i>Desvaux</i> , 1834.
Blé Grossagne	<u>M</u> <i>Nolibé</i> , 1834.
Blé géant de Sainte-Hélène	<u>M</u> <i>Noisette</i> , 1836.
Blé de Sainte-Hélène barbu	<u>M</u> <i>Cambon</i> , 1882.
Blé Grossan	<u>M</u> <i>Perrier de la Bâthie</i> , 1887.
Poulard gris de la Lozère	<u>M</u> <i>Coste</i> , 1887.
{ Gros Turquet .....	<i>Ancienne collection.</i>
Turquet à six rangs .....	<i>Ancienne collection.</i>
Poulard roux velu de Beauce.	<u>M</u> <i>Aubé</i> , 1836.
Gros blé de Montauban	<u>M</u> <i>Lecun</i> , 1836.
Marzuolo (Tortone)	<u>M</u> <i>d'Oncieu</i> , 1850.
Poulard de M. Verrien.	<u>M</u> <i>Verrien</i> , 1876.
Blé géant de Gerzat	<u>M</u> <i>e Vve Huguet</i> , 1885.
Hourmentine	<u>M</u> <i>Bordère</i> , 1887.
Gros blé roux d'Auvergne .....	<i>Malintrat (Puy-de-Dôme)</i> , 1894.
Blé Turquet . . .	<u>M</u> <i>Lacoste</i> , 1891.

La Nonette de Lausanne, type paraissant très ancien et très fixe, représente parfaitement cette série de blés d'automne un peu grossiers mais très rustiques.

PLANCHE XIII



1

Blé Pétanielle noire de Nice.  
(S. 39).



2

Blé Poulard d'Australie.  
(S. 39).



§ ÉPI GRIS OU NOIR.

SECTION 39

Épi gris, plus ou moins teinté de noir, h balles velues. Épillets élargis en éventail, plus ou moins serrés sur l'axe. Barbes fortes. Grain jaune ou rouge, souvent très beau.

A. — Épi lâche ou demi-lâche.

PÉTANIELLE NOIRE DE NICE. <i>Bon Jardinier</i> 1850, p. 526. <i>Les Meilleurs Blés</i> , page 132. V. planche XIII, figure 1)	<i>M Risso</i> , 1833.
Frumento duro Zamorano	<i>M E. Giordano</i> , 1866.
Grano moro	<i>M d'Oncieu</i> , 1844.
Blé noir	<i>M Catros-Gérard</i> , 1887.
Petit poulard très noir.....	<i>M Rigaux</i> , 1887.
Blé Rousselet .....	<i>M Muff</i> , 1887.
Poulard noir	<i>M Lacoste</i> , 1891.
BLÉ MILANAIS DE LA LIMAGNE	<i>Ancienne collection</i> .
Blé milanaï	<i>M. Martin de Gibergues</i> , 1876.

B. — Épi carré, modérément compact.

POULARD D'AUSTRALIE. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 130. (V. planche XIII, figure 2)	<i>M Tripier-Durieu</i> , 1873.
Poulard bleu .....	<i>Ancienne collection</i> .
Payne's rewitt	<i>M de Gourcy</i> , 1851.
Blé Rivet	<i>M Quillet</i> , 1878.
Rivett's bearded wheat	<i>M Heine</i> , 1882.
Poulard bleu conique .....	<i>Ancienne collection</i> .
Blé à barbes et balles violettes	<i>M Audibert</i> , 1832.

C. — Épi très compact.

Blé espagnol sans barbes.	<i>M Clérisse</i> , 1838.
Blé Lubernac	<i>M Phillemain</i> , 1838.
Blé d'Égypte	<i>M Pierron</i> , 1835.

Presque tous les blés de cette section ont le grain plus fin, plus jaune et moins corné que la plupart des autres poulards.

Le rapprochement plus ou moins grand des épillets sur l'axe justifie la répartition des variétés en trois groupes principaux auxquels correspondent les trois subdivisions A, B, C.

## ÉPI RAMIFIÉ.

## SECTION 40

Épi ramifié, surtout à la base. Barbes généralement faibles et courtes. Balles lisses ou velues. Paille souvent ondulée au-dessous de l'épi. Grain court et renflé.

A. — **Épi lisse.**

Blé de miracle a épi blanc lisse .....	<i>Semis Verrières</i> , 1870.
Blé du Liban à épi composé .....	<i>Exposition russe</i> , 1867.
Eldorado .....	<i>L Steele Bros</i> , 1876.
Grano a grappoli .....	<i>Collection italienne</i> , 1876.

B. — **Épi velu.**1. — **GRAIN BLANC.**

<b>BLÉ DE MIRACLE</b> ou de Smyrne. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 134. (V. planche XIV, figure 1) . .	<i>Ancienne collection</i> .
Blé d'abondance	<i>M Boivin</i> , 1834.
Blé de momie	<i>M Moquin-Tandon</i> , 1854.
Mummy wheat	<i>M Lawson</i> , 1854.
Blé double de Siam .....	<i>Synd. agric. de Saintes</i> , 1889.
Blé de Castello branco .....	<i>M. Tavares de Proenza</i> , 1890.

2. — **GRAIN COLORÉ.**

Froment composé d'Heidenberg	<i>M Morren</i> , 1850.
Blé de miracle à épi rouge .....	<i>Concours agric. de Paris</i> , 1890.
Gros blé dit Barbe rousse	<i>M Rigaux</i> , 1887.

Les poulards sont, de tous les froments, ceux qui présentent le plus de tendance à devenir rameux, bien qu'une modification analogue s'observe quelquefois chez les blés durs, les épeautres et même les blés tendres ; mais il est rare qu'elle y devienne aussi fixe et régulièrement héréditaire que dans le groupe des poulards.

PLANCHE XIV



1

Blé de Miracle (S. 40).



2

Blé de Pologne (S. 47).



### III. - BLÉS DURS

#### TRITICUM DURUM Desf.

Les blés durs, qui sont habituellement ceux des pays chauds et secs, sont principalement caractérisés par la forme allongée et pointue de leur grain et par sa contexture cornée qui donne une cassure vitreuse et non farineuse comme celle des blés tendres. Les blés durs se reconnaissent en outre à la forme particulière de leurs glumes, qui sont longues, aiguës, avec une carène très saillante, tranchante et très prononcée sur toute la hauteur. La paille en est habituellement fine, toujours pleine ou demi-pleine au voisinage de l'épi. Tous les blés durs cultivés sont barbus.

Il s'y trouve un grand nombre de variétés qui peuvent être cultivées comme blés de printemps sous le climat de Paris, mais presque tous les blés durs se sèment à l'automne dans leur pays d'origine.

---

#### ÉPI BLANC, LISSE. GRAIN BLANC.

#### SECTION 41

Épi blanc, lisse. Grain blanc.

#### A. — Épi allongé ou moyen.

##### I. — BARBES BLANCHES.

Blé blanc du Val de Sevilla.	<i>M Cecilio de Lora</i> , 1881.
Blé Branco .....	<i>M. Larcher</i> , 1891.
BLÉ DE XÉRÈS. <i>Bon Jardinier</i> 1850, p. 528 <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 138. (V. planche XV, figure 2) .....	<i>M. Desvaux</i> , 1834.
Frumento duro di Puglia .....	<i>Collection italienne</i> , 1876.
Saragolla di Calabria .....	<i>Collection italienne</i> , 1876.
(Triticum durum Leucurum .....	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
Triticum durum Murciense .....	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
Blé d'Andrinople, appelé Ac Bassiac.	<i>Exposition</i> , 1855.
Frumento di San Pasquale	<i>M E. Giordano</i> , 1866.
Frumento duro Foggiano	<i>M E. Giordano</i> , (866.
Grano Scorsonera .....	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
Blé Lobeiro.	<i>M Larcher</i> , 1891.
El Medehaba .....	<i>Docteur Trabut</i> , 1892.

##### 2. — BARBES NOIRES.

Blé Bedhi	<i>M Lecq</i> , 1888.
Blé dur de Mésopotamie	<i>M Métaaxas</i> , 4886.
Blé de Séville à barbes noires .....	<i>Docteur Wittmack</i> , 1876.

**B. — Épi carré, compact.**

**1. — BARBES BLANCHES.**

Triticum fastuosum	<u>M</u> <i>Gueyrard</i> , 1836.
Blé d'Espagne	..... <u>M</u> . <i>Gueyrard</i> , 1836.
Blé d'Anamon.	<u>M</u> <i>Péronin</i> , 1873.
Blé de Khorani	<u>M</u> <i>Vidal</i> , 1879.

**2. — BARBES NOIRES.**

Blé Fissy.	<u>M</u> <i>Lecq</i> , 1888.
Frumento real forte .....	<i>Italie</i> , 1881.
Trige nero o rubion .....	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
Tagaurock blanc à barbes noires	<u>M</u> <i>Audibert</i> , 1834.
Blé du Bengale	<u>M</u> <i>Phillemain</i> , 1838.
Blé dur marocain .....	<i>M. Bastide</i> , 1887.
( Triticum durum, var. durelloides .....	<i>Jardin botanique de Palerme</i> , 1872.
Gros Tagaurock	<u>M</u> <i>Desvaux</i> , 1834.

Tous les blés de cette section et des cinq suivantes préfèrent, sous le climat de Paris, être semés de printemps plutôt que d'automne. Ils sont au contraire, à de rares exceptions près, de bons blés d'hiver dans les contrées méridionales d'où ils tirent leur origine.

ÉPI BLANC, LISSE. GRAIN COLORÉ.

**SECTION 42**

Épi blanc, lisse. Grain coloré.

**4. — Barbes blanches.**

TRIMENIA BARBU DE SICILE. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 136 (V. planche XV, figure 1). . .	<i>Ancienne collection</i> .
Blé dur de Vendôme .....	<i>M. Phillemain</i> , 1838.
Grapo Marzuolo (Foggia).	<u>M</u> <i>E. Giordano</i> , 1886.
Blé dur dit Tremesino de Séville .....	<i>Docteur Wittmack</i> , 1876.
Blé dur de Jaffa.	<u>M</u> <i>Cambon</i> , 1881.
( Blé de Noursi.....	<i>M. Cambon</i> , 1881.
Blé Hechède	<u>M</u> <i>Lecq</i> , 1888.
Weissähriger Hartweizen .....	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
Dümmähriger Bartweizen .....	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
Trigo Obispado .....	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
Trigo glutinoso (amarillo) . . . . .	<i>Général Porfirio Diaz</i> ; 1893.

**B. — Barbes noires.**

Triticum durum caespitosum .....	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
Frumento nerino o capinera . . . . .	<i>M. E. Giordano</i> , 1886.
Triticum durum melanoceras .....	<i>Jardin botanique de Palerme</i> , 1872.
Blé Ancifil	<u>M</u> <i>Larcher</i> , 1891.

La coloration des barbes qui sert à différencier certaines variétés de cette section ne peut pas toujours s'observer sous notre climat ; elle varie en effet d'intensité suivant les saisons.

PLANCHE XV



1

Trimenia banni de  
S. 421.

2

Blé de Xérès.  
S. 41.

3

Blé de Médeah.  
(S. 45).



5 ÉPI ROUGE, LISSE. GRAIN BLANC.

SECTION 43

Épi rose ou rouge, lisse. Grain blanc.

4. — Barbes rouges.

1. — ÉPI EFFILÉ.

Frumento Spadella ..... *M. E. Giordano*, 1866.  
Blé de Santa-Marta ..... *M Larcher*, 1891.

2. — ÉPI COMPACT OU MOYEN.

Blé de Magnésie tendre, pris à Smyrne . . . . . *M. Desgrand*, 1852.  
Triticum durum hordeiforme ..... *Professeur Körnicke*, 1889.  
Blé dur roux barbu ..... *Ancienne collection*.  
BELOTOURKA. *Les Meilleurs Blés*, p. 140 . . . . . *Collection Masson*, 1853.  
Blé de mai, de M. Darblay ..... *M Réclame*, 1846.  
Trigo Recio. .... *Professeur Körnicke*, 1889.  
Blé de Brousse, appelé Potour-ac-Pacha . . . . . *M. Desgrand*, 1852.  
Blé d'Élatée ..... *M. de Heldreich*, 1876.  
Blé Amera Souri ..... *M R. Marès*, 1891.  
Blé dur de Grèce ..... *M. P. Murés*, 1891.

B. — Barbes noires.

Blé Marouani ..... *M. Bastide*, 1887.  
Blé Kara Boudai ..... *M E. Blanc*, 1893.  
Triticum durian sordidulum ..... *Jardin botanique de Palerme*, 1872.

Cette section renferme de très beaux blés dura, dont quelques-uns ont le grain d'une beauté et d'une qualité tout à fait supérieures.

ÉPI ROUGE, LISSE. GRAIN COLORÉ.

SECTION 44

Épi rouge, lisse. Grain coloré.

§ Aubaine rouge ..... *M Rolland*, 1835.  
Blé rouge de Nîmes ..... *M Cambon*, 1882.  
Blé rouge d'Égypte..... *Ancienne collection*.  
Grano squadremolo ..... *Collection italienne*, 1876.  
Blé dur de Bouffarick ..... *M Feutray*, 1879.

Très voisins de ceux de la section précédente, les blés ci-dessus s'en distinguent nettement par leur grain coloré.

## ÉPI BRUN, LISSE. GRAIN BLANC.

### SECTION 45

Épi lisse, brun ou noir. Grain blanc.

BLÉ DE MÉDÉAH. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 442 (V. planche XV, figure 3) .....	<i>M. Delchevallerie</i> , 1873.
Blé dur ordinaire (Algérie) .....	<i>M. Bastide</i> , 1887.
Blé dur à haute paille	<i>M Bastide</i> , 4887.
Blé de Rouiba	<i>M Lecq</i> , 1888.
Blé de Milos.....	<i>M. de Heldreich</i> , 1876.
Taganrock noir	<i>M Desvaux</i> , 4834.

Le blé de Médéah, beaucoup plus connu que les autres blés de la même section, jouit d'une réputation méritée par ses qualités culturales et industrielles.

### § ÉPI VELU.

### SECTION 46

Balles velues. Grain corné, presque toujours blanc.

#### A. — Épi blanc.

##### 1. — ÉPI PRESQUE EFFILÉ.

Frumento cannizara .....	<i>M. E. Giordano</i> , 4866.
Algerian <u>wheat</u> .....	<i>M Brown</i> , 1855.

##### 2. — ÉPI DEMI-COMPACT.

Blé Ismaël .....	<i>M. Reynier</i> , 1839.
Froment Tripot .....	<i>M. Loiseleur-Deslongchamps</i> , 1839.
Blé de Moulagne	<i>M Cambon</i> , 1882.
<i>Triticum durum melanopus</i> . . . . .	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
Blé dur velu de Palestine	<i>M Ermens</i> , 1889.
<i>Triticum Tesdonii</i> . .....	<i>Docteur Trabut</i> , 1892.
El Beida .....	<i>Docteur Trabut</i> , 1892.
Froment de Menoulyeck	<i>M Delchevallerie</i> , 1875.
<i>Triticum durum circumflexum</i> .....	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
Frumento palmetilla .....	<i>M. E. Giordano</i> , 1866.
Shetla .....	<i>Docteur Trabut</i> , 1892.
Frumento Sammartinara .....	<i>M. E. Giordano</i> , 1866.
Frumento Giustalisa.....	<i>M. E. Giordano</i> , 1866.

3. - **ÉPI FRANCHEMENT COMPACT.**

Grano Egiziano (Catanzaro) .....	<i>Collection italienne</i> , 1876.
Senna El Djemel .....	<i>Docteur Trabut</i> , 1892.
Belionii .....	<i>Docteur Trabut</i> , 1892.
Mahmoudi	<i>M. R. Marès</i> , 1890.
Blé amarello .....	<i>M. Larcher</i> , 1891.
Trigo Alonso.....	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
Blé dur du Maroc	<i>M. Battandier</i> , 1891.
Blé Ledeba .....	<i>Docteur Trabut</i> , 1892.
El Adgini .....	<i>Docteur Trabut</i> , 1892.

**B. - Épi coloré, rougeâtre ou gris.**

1. - **ÉPI PRESQUE EFFILÉ.**

Blé Tounsi	<i>M. Lecq</i> , 1888.
Blé de la vallée de l'Oued Abdi .....	<i>Docteur Trabut</i> , 1892.
Saragolla.	<i>M. Postiglione</i> , 1893.
M'saken.....	<i>Docteur Trabut</i> , 1893.

2. - **ÉPI DEMI-COMPACT.**

Arnaoutka .....	<i>Exposition russe</i> , 1867.
Blé dur de Kieff	<i>Exposition russe</i> , 1867.
Blé dur de Russie .....	<i>Exposition russe</i> , 1867.
Blé dur de Saratoff .....	<i>Exposition russe</i> , 1867.
Blé de Drymia	<i>M. de Heldreich</i> , 1876.
Blé de Brousse, appelé Zali-Pacha .....	<i>M. Desgrand</i> , 1852.
Blé dur d'Érivan .....	<i>Exposition russe</i> , 1867.
Blé de Biskra. ....	<i>M. l'abbé Lacaille</i> , 1887.

3. - **ÉPI COMPACT.**

Blé Argili	<i>M. R. Marès</i> , 1891.
Blé dur gris velu (dans Gharaf) .....	<i>M. C. Métaux</i> , 1886.
Froment de Galioubieck	<i>M. Delchevalerie</i> , 1875.
Blé de Sindyouk	<i>S. E. Nubar-Pacha</i> , 1894.
Blé rouge dur d'Égypte .....	<i>Daira Toussoun-Pacha</i> , 1892.
Blé dur d'Égypte .....	<i>Docteur Trabut</i> , 1892.

Composée de types assez franchement distincts les uns des autres, cette section renferme dans le blé Arnaoutka velu une des formes les plus précieuses et les plus estimées parmi les blés durs du Levant.

## III<sup>bis</sup>. — BLÉS DE POLOGNE

### TRITICUM POLONICUM L.

---

#### SECTION 47

Balles extrêmement développées et pour ainsi dire foliacées. Barbes très faibles et courtes. Grain très allongé et très pointu.

#### A. — Épi lisse.

##### 1. — GRAIN BLANC.

Blé de Pologne à épi long .....	<i>Washington</i> , 1870.
Diamond wheat.....	<i>M. G.B. Rogers</i> , 1879.
Macaroni wheat (Chico, Californie) .....	<i>Exposition américaine</i> , 1878.
Froment candeal de l'Ouest .....	<i>Exp. argentine, Conc. général agric.</i> 1888.
Blé de Pologne compact .....	<i>M Desvaux</i> , 1834.
Blé d'Alger (Général Galbois).....	<i>Société d'agriculture</i> , 1840.
Blé romain de Tipaza .....	<i>M Fontaine</i> , 1857.

##### 2. — GRAIN ROUGE.

BLÉ DE POLOGNE. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 144 (V. planche XIV, figure 2) .....	<i>Ancienne collection</i> .
Blé de Mogador. <i>Maison rustique</i> , n° 35 . . .	<i>Ancienne collection</i> .
<i>Triticum Polonicum chrysospermum</i> . .	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
<i>Triticum Polonicum majus</i> .....	<i>Jardin botan. de Palerme</i> , 1872.

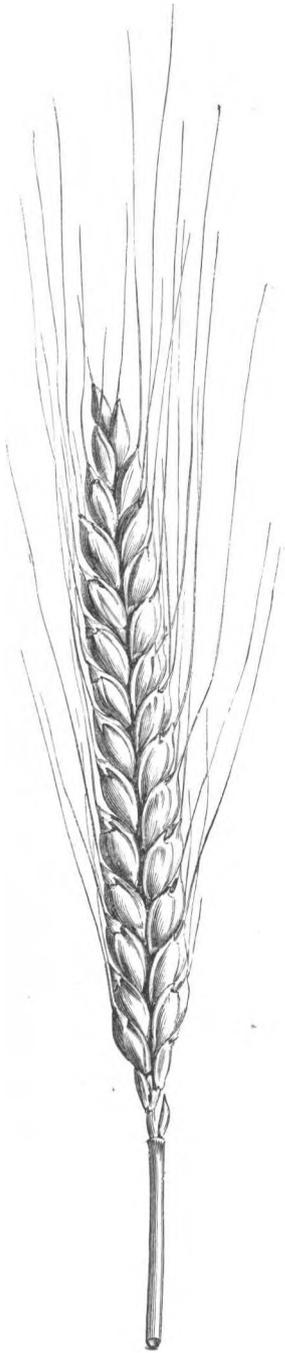
#### B. — Épi velu.

<i>Triticum Polonicum villosum</i> .....	<i>Professeur Körnicke</i> , 4889.
Blé du Liban .....	<i>Exposition</i> , 1867.

Quoique bien des motifs doivent faire considérer les blés de Pologne comme une simple section des blés durs, le développement foliacé des glumes et des balles donne à tous les blés de cette section une apparence spéciale qui justifie bien leur réunion en un groupe distinct.

---

PLANCHE XVI



1

Amidonnier blanc.  
(S. 49).



2

Épeautre blanc sans barbes.  
(S. 48).



3

Engrain commun.  
(S. 50).



## IV. - ÉPEAUTRES

### TRITICUM SPELTA L.

Les épeautres, comme les amidonniers et les engrains, sont différenciés des autres blés par un double caractère très net : 1. l'adhérence des balles au grain ; 2. la fragilité de l'axe de l'épi.

Les épeautres proprement dits se reconnaissent à leur épi long, mince, lâche, ayant les épillets étroits et espacés, la paille très creuse. Il s'y trouve des variétés sans barbes et des variétés barbues, de même que des races d'hiver et de printemps.

---

#### SECTION 48

Épi long, mince, axe fragile. Balles raides, étroitement appliquées sur le grain, dont elles ne se détachent pas au battage. L'aigle souple, très creuse.

##### A. — Épi sans barbes.

###### 1. — ÉPI BLANC.

ÉPEAUTRE BLANC SANS BARBES. *Les Meilleurs Blés*,  
p. 146 (V. planche XVI, figure 2). . . . *Ancienne collection.*  
Épeautre commun ..... *Ancienne collection.*

###### 2. — ÉPI COLORÉ.

Épeautre blond ou doré ..... *Ancienne collection.*  
Épeautre rose imberbe ..... *M. Philippar, 1831.*  
Épeautre brun ordinaire ..... *M. Conrad Appel, 1880.*  
Triticum Spelta *Duhamelianum*. ..... *Professeur Körnicke, 1889.*

##### B. — Épi barbu.

Épeautre blanc barbu. *Les Meilleurs blés*, p. 148. *M. Loudon, 1836.*  
Triticum Spelta *Arduini* ..... *Professeur Körnicke, 1889.*  
ÉPEAUTRE NOIR BARBU. *Les Meilleurs Blés*, p. 150 *M. Seringe, 1832.*  
Épeautre bleu barbu ..... *M. Philippar, 1841.*  
Épeautre gris barbu. .... *M. Philippar, 1841.*  
▪ Triticum *prunosum* ..... *Jardin botan. de Palerme, 1872.*

Axe fragile, grain vêtu, ce sont des caractères trop saillants pour qu'on hésite à réunir ensemble tous les blés qui les présentent. Comme le groupe ainsi formé serait très nombreux, l'apparence lâche ou compacte de l'épi sert à le diviser.

---

## IV<sup>bis</sup>. — AMIDONNIERS

### TRITICUM AMYLEUM SERINGE.

Malgré la distinction établie par Seringe et Metzger, à mon sens les amidonniers ne sont pas autre chose que des épeautres à épillets serrés sur l'axe. A part ce caractère qui donne en effet aux épis un aspect assez particulier, tous les caractères essentiels sont les mêmes dans les deux groupes. Cependant je ne connais pas d'amidonnier non barbu. La paille en est très creuse comme celle des épeautres. Il y existe des races d'hiver et de printemps.

#### SECTION 49

Epi plat, à axe fragile, barbu. Épillets étroits, très régulièrement imbriqués sur deux rangs, contenant ordinairement deux grains, rarement trois. Paille fine, très creuse.

#### A. — Épi simple.

##### 1. - BLANC, LISSE.

AMIDONNIER BLANC. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 152.	
(V. planche XVI, figure I) .....	<i>Ancienne collection.</i>
Épeautre de mars .....	<i>Alsace</i> , 1850.
Épeautre de Tiflis .....	<i>Exposition russe</i> , 1867.
Frumento intorto .....	<i>M. E. Giordano</i> , 1866.
Triticum dicoccum <i>tricoceum</i> .....	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
Amidonnier à épi long.....	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
Épeautre de Tartarie .....	<i>Exposition de Londres</i> , 1851.
Amidonnier blanc de Serbie .....	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.

##### 2. — COLORÉ, LISSE.

Amidonnier roux de Serbie .....	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
Amidonnier roux .....	<i>M. Seringe</i> , 1832.
Blé plat compact	<i>M. Seringe</i> , 1832.
Triticum Hisbis .....	<i>Ancienne collection.</i>
Triticum dicoccum <i>pycnanthum</i> .....	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
Amidonnier rond roussâtre .....	<i>Exposition russe</i> , 1867.
Triticum dicoccum <i>Bauhini</i> .....	<i>Professeur Körnicke</i> , 1889.
AMIDONNIER NOIR. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 154.	<i>M. Audibert</i> , 1832.

B. — **Épi composé.**

Épeautre rameux	<i>M d'Oncieu, 1844.</i>
Triticum dicoccum cladurum.....	<i>Professeur Körnicke, 1889.</i>
Egyptian wheat.	<i>M Warren, 1856.</i>
Blé n° 11 (Maznyci) .....	<i>M. Mazuyer, 1852.</i>
Triticum dicoccum melanurum .....	<i>Professeur Körnicke, 1889.</i>

Les amidonniers, comme les épeautres, sont des blés extrêmement rustiques, très peu exigeants, résistant remarquablement à toutes les maladies et permettant d'obtenir du grain, et par suite de la farine, dans des régions pauvres et montagneuses où les autres blés seraient incultivables. Ils méritent pour ce motif l'attention des agronomes.

## V. - ENGRAINS

### TRITICUM MONOCOCCUM L.

La végétation, la tenue et l'aspect des engrains les font facilement reconnaître de tous les blés. Leur chaume, très dressé, raide, mince, à noeuds velus, tardif à se développer, porte des épis extrêmement plats composés d'épillets très étroits, très régulièrement imbriqués, formés de deux fleurs dont l'une avorte presque constamment. Les barbes sont faibles et courtes. Il existe des engrains d'hiver et de printemps.

#### SECTION 50

Épi faiblement barbu, dressé, raide, très aplati, à axe fragile, composé de deux rangées d'épillets très étroits et le plus souvent à un seul grain. Paille très mince et très droite, creuse.

{ ENGRAIN COMMUN. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 156. (V. planche XVI, figure 3) ..... Froment Locular Petit épeautre. <i>Bon Jardinier</i> 1850, p. 528 . . • Engrain double. <i>Les Meilleurs Blés</i> , p. 458. . • Triticum monococcum <i>Hornemanni</i> ..... Triticum <i>Bœoticum</i>	<i>Ancienne collection.</i>
	<i>M Seringe.</i>
	<i>Ancienne collection.</i>
	<i>M. Bourgeau, 1851.</i>
	<i>Professeur Körnicke, 1889.</i>
	<i>M Panic, 1882.</i>

Les blés compris dans cette dernière section me semblent seuls pouvoir se distinguer spécifiquement de tous les autres blés cultivés. Ce sont les descendants du *Triticum monococcum* L., dont le *Triticum Bœoticum* (Boissier) représente une forme encore sauvage à l'époque actuelle.



# LISTE ALPHABÉTIQUE

Les noms des variétés considérées comme distinctes sont imprimés en caractères ordinaires  
et ceux des synonymes en *italiques*.

	Section.		Section.
Aas (Blé barbu d') .....	27 A. 3	<i>Amber wheat (Martin's)</i> .....	1 A.
<i>Abondance (Blé d'), (Bon d'Arlet de Saint-Saud)</i> .....	12	<i>Amber wheat (Roger's)</i> .....	9 A.
<i>Abondance (Blé d') (31. Boivin)</i> .....	40 B. 1	Amera Souri (Blé) .....	43 A. 2
Abondance (Blé du Cap ou d')....	10	<i>Américain (Blé) (M. Rigaux)</i> .....	3 A.
Abundance (Blé) .....	31 A.	Américain (Blé) ( <i>M. Reed</i> ) .....	4 A. 2
Ac Bassiac (Blé d'Andrinople, appelé)	41 A. 1	<i>American Mammoth</i> .....	35 A.1
Afghanistan et de l'Inde (Blé barbu des frontières de l') .....	33	American white wheat .....	26 A. 2
Agate .....	4 A.2	<i>Amérique (Blé de printemps d')</i> ....	17 A.
Agde (Siaisse d') .....	30 A.	Amérique (Blé glacé d'). .....	26 B. 2
Ageno, à Plaisance (Blé de M.) .....	7 A.	<i>Amérique (Blé rouge d')</i> .....	12
<i>Aignay-le-Duc (Blé blanc d')</i> .....	12	Amérique (Blé roux d'hiver d') ...	20 B.
Alabama wheat .....	27 A. 1	Amérique n° 2 (Froment d') .....	23 A.
Alava (Blé d') .....	27 A. 3	<i>Amethyst wheat</i> .....	16 A.
<i>Albert's red wheat ou Northampton</i>	21	Amidonnier à épi long .....	49 A. 1
Albi (Blé fin de la plaine d') .....	28 B.	Amidonnier blanc. ....	49 A. 1
<i>Album densum</i> .....	6 A. 1	<i>Amidonnier blanc de Serbie</i> .....	49 A. 1
Aleph (Blé) .....	2 A.	Amidonnier noir .....	49 A. 2
<i>Alexander's n° 1, winter wheat</i> ...	24 A.	Amidonnier rond roussâtre .....	49 A. 2
<i>Alexandra (Blé)</i> .....	15 A. 2	Amidonnier roux .....	49 A. 2
<i>Alexandrie (Blé de mars d')</i> .....	18 A.	Amidonnier roux de Serbie .....	49 A. 2
<i>Alger (Blé d') (M. C. Beauvais)</i> . . .	16 B.	Anamon (Blé d') .....	41 B. 1
<i>Alger (Blé d') (Général Galbois)</i> . . .	47 A. 1	<i>Ancifil (Blé)</i> .....	42 B.
Algerian wheat .....	46 A.1	Andrinople (Blé d'), appelé Ac Bassiac	41 A. 1
Allora spring wheat .....	24 A.	<i>Angermünde (Blé d')</i> .....	17 A.
<i>Alpes (Blé blanc des)</i> .....	16 B.	<i>Anglais (Blé) (M. Hunot)</i> .....	3 B.
Altkirch (Blé d') .....	19 A. 1	Anglais (Blé) ( <i>M. Turlin</i> ) .....	19 B.
Amarello (Blé) .....	46 A. 3	<i>Anglais (Blé de mars)</i> .....	8 A.
Amber wheat ( <i>Landreth and Son</i> ). . .	9 A.	Anglais à paille rouge (Blé) .....	21
		<i>Anglais des environs de Blois (Blé)</i> .	6 A. 1
		Angleterre (Blé ordinaire d') .....	13

	Section.		Section.
<i>Apt (Blé blanc d')</i> .....	16 B.	<i>Aude (Blé de printemps de l')</i> .....	32 B.
Archer's prolific .....	6 A. 1	Aulnois (Blé d') .....	19 A. 1
Ardennais (Blé de mars) .....	15 B. i	Australian glory wheat .....	4 A. 2
Ardennes (Blé de pays, des) .....	8 A.	Australian Talavera .....	2 A.
Arevalo (Blé d') .....	26 B. 1	Australie (Blé d') ( <i>M. Lawson</i> ) ....	2 A.
Argili (Blé) .....	46 B. 3	Australie (Blé d') ( <i>M. Tailbouis</i> ) ...	2 A.
<i>Arles (Saissette d')</i> .....	30 A.	Australie (Blé d') ( <i>M. Baudouin</i> ) ..	15 A. 3
<i>Armentières (Blé d')</i> .....	3 A.	Australie (Poulard d') .....	39 B.
Armentières (Blé rouge d') .....	7 A.	Australie (Richelle d') .....	2 A.
Arnaoutka .....	46 B. 2	<i>Australie blanc rond (Blé d')</i> .....	3 A.
Arnay-le-Duc (Blé blanc d') .....	11	Automne (Blé d') .....	20 B.
Arnold's gold medal wheat. ....	16 A.	Automne rouge barbu (Blé d') .....	31 A.
Arnold's hybrid wheat .....	17 B.	Auvergne (Gros blé roux d') .....	38 B.
Artiveau (Blé) .....	8 A.	Auvergne (Poulard rouge géant d') ..	37 A.
Atalanti (Blé d') .....	26 B. I	Auvergne (Poulard rouge lisse d') .	37 A.
<i>Aubaine à barbes noires (Blé)</i> .....	35 B.	Avril barbu blanc (Froment d') .....	27 A. 2
<i>Aubaine blanche (M. Théry)</i> .....	35 B.	Avril rouge (Blé d') .....	31 A.
<i>Aubaine blanche (M. Roland)</i> .....	36 A.	Avril rouge (Blé barbu d') .....	31 A.
<i>Aubaine rouge</i> .....		Avrillé (Blé d') .....	18 B.
Aubron blanc (Anjou) .....	35 B.	<i>Azoff (Blé de l')</i> .....	18 A.
Audas (Blé de M.) .....	12	<i>Azoff barbu (Blé de l')</i> .....	32 B.
Baart wheat (Early) .....	26 B. I	Barbu d'avril rouge (Blé) .....	31 A.
Bagudo (Blé) .....	38 A. 2	Barbu d'hiver (Blé). .....	28 A. 5
Balles bleues (Blé à) .....	17 C. 1	<i>Barbu de Bordeaux (Blé)</i> .....	28 A. 1
Balles brunes (Blé sans barbes à)..	20 B.	Barbu de M. Le Pin (Blé) .....	28 A. 5
<i>Balles noires (Blé à)</i> .....	32 A. 1	Barbu de Naples (Blé) .....	28 A. 4
Banat Temesvar (Blé du). ....	28 A. 1	Barbu de pays (Blé) .....	37 A.
Banatka (Blé) .....	28 A. 1	Barbu de Poligny (Blé rouge).....	31 A.
Barbe noire (Gros blé, dit) .....	37 B.	Barbu de Toscane (Blé) .....	28 A. 3
Barbe rousse (Gros blé, dit) .....	40 B. 2	Barbu de Venezuela (Blé blanc) ...	28 A. 5
<i>Barbes et bulles violettes (Blé à)</i> ...	39 B.	Barbu des frontières de l'Afghanis-	
Barbu (Blé) ( <i>M. Sarti</i> ) .....	27 A. 2	tan et de l'Inde (Blé) .....	33
Barbu à gros grain (Blé) .....	28 A. 2	Barbu hâtif (Blé) .....	26 B. 2
Barbu à paille pleine (Blé) .....	28 B.	Barbu inversable (Blé) .....	29 A.
Barbu blanc (Blé). .....	28 B.	Barbu rouge ancien (Blé) .....	31 A.
<i>Barbu compact (Blé)</i> .....	32 B.	<i>Bari (Richelle de)</i> .....	16 B.
Barbu d'Aas (Blé) .....	27 A. 3	Barleta (Blé tendre de) .....	32 A. 2

	Section.		Section.
Bärsta (Blé de) .....	15 B. 1	Blanc barbu de Venezuela (Blé) ....	28 A. 5
Barwick wheat .....	4 A. 1	Blanc Charlet (Blé) .....	3 A.
Basalt wheat. ....	45 B. 1	<i>Blanc d'Aignay-le-Duc (Blé)</i> .....	12
Beal wheat .....	29 A.	<i>Blanc d'Apt (Blé)</i> .....	16 B.
Beauce (Blé rouge fin de) .....	19 A. 1	Blanc <del>d'Arnay-le-Duc</del> (Blé) .....	11
Beauce (Poulard roux velu de) ....	38 B.	Blanc d'été de Saxe (Blé) .....	1 B.
Beauce, à barbes caduques (Pou- lard de) .....	37 A.	<i>Blanc d'hiver de Zélande (Froment)</i>	3 A.
Beaufort (Blé de) .....	28 A. 4	<i>Blanc d'Ostrogothie (Blé)</i> .....	17 A.
Beaufort (Blé trémois de). .....	27 A. 2	<del>Blancs d'Yvrac</del> (Blé) .....	13
Bedhi (Blé) .....	41 A. 2	<i>Blanc de Bresse (Blé) (M. Battanchon)</i>	1 A.
<i>Belionii</i> . ....	46 A. 3	Blanc de Bresse (Blé) ( <i>Baron Le Pin</i> )	8 A.
Belotourka .....	43 A. 2	<i>Blanc de Broson (Blé)</i> .....	3 A.
<i>Bengale (Blé du)</i> .....	41 B. 2	<i>Blanc de Cambridge (Blé)</i> .....	3 A.
Bennett (Blé) .....	28 A. 1	<i>Blanc de Châtellerault (Blé)</i> .....	35 B.
<i>Berdianska (Blé)</i> .....	18 A.	Blanc de Cythère (Blé) .....	26 B. 1
<i>Bergues (Blé de)</i> .....	3 A.	Blanc de Flandre (Blé) .....	3 A.
<i>Bergues (Roseau blanc de)</i> .....	6 A. 1	Blanc de Hongrie (Blé) .....	6 A. 1
Berthoud wheat. ....	2 A.	<i>Blanc de la Mayenne (Blé)</i> .....	3 A.
Beryl wheat .....	4 A. 2	Blanc de Lorraine (Blé) .....	8 A.
Besains (Blé rouge de) .....	18 A.	Blanc de mars de Saint-Bonnet (Blé)	27 A. 2
Besains (Blé rouge barbu de) .....	31 A.	Blanc de Norvège (Blé) .....	12
Beseler's brown club head .....	23 A.	<i>Blanc de pays (Blé)</i> .....	35 B.
Bessarabie (Blé d'hiver de) .....	31 A.	Blanc de Plémet (Blé) .....	34 A. 2
Bestehorn's Dickkopf .....	23 A.	<i>Blanc de Rome (Blé), Grano bianco</i>	4 A. 1
Béziers (Siaisse d'Agde ou de) ....	30 A.	<i>Blanc de Tournai (Blé)</i> .....	3 B.
<i>Big club wheat (Oregon)</i> .....	6 B.	<i>Blanc des Alpes (Blé)</i> .....	16 B.
Big frame wheat .....	8 A.	<i>Blanc dit Prince Albert (Blé)</i> .....	3 A.
Biskra (Blé de) .....	46 B. 2	Blanc du Val de Sevilla (Blé) .....	41 A. 1
<i>Bladette (Blé) (M. Fournier)</i> .....	9 B.	<i>Blanc inversable (Blé)</i> . ....	24 B.
Bladette blanche de Nérac .....	10	Blanc mitadin (Tarn) (Blé) .....	35 A. 1
Bladette commune .....	9 B.	Blanc sans barbes (Blé) ( <i>M. Sarti</i> )	7 B.
<i>Bladette de Lesparre</i> .....	22	<i>Blanc sans barbes (Blé) (M. Bordère)</i>	9 B.
Bladette de Puylaurens .....	9 B.	<i>Blanc sans barbes de Toscane (Blé)</i>	11
<i>Bladette du pays</i> .....	9 B.	Blanc Shireff (Blé) .....	26 A. 2
Bladette no 12 .....	18 B.	<i>Blanc velouté (Froment)</i> .....	15 A. 1
Bladette rouge de côteau .....	9 B.	<i>Blanc Zée (Blé)</i> .....	3 A.
<i>Bladette rouge de pays</i> .....	22	Blanchet (Blé) .....	28 A. 3
<i>Bladette sans barbes de Toulouse</i> ..	9 B.	<i>Blanzé écossais (Blé)</i> .....	3 A.
<i>Blaisois (Poulard blanc du)</i> .....	35 B.	<i>Blazé (Blé)</i> .....	3 A.
Blanc à paille pleine de Mareuil (Blé)	16 B.	<i>Bleu (Blé)</i> .....	10
Blanc barbu de la Lozère (Blé) ....	28 A. 4	Bleu blanc (Blé) .....	2 A.
Blanc barbu de Poligny (Blé) .....	28 A. 4	Bleu conique (Poulard) .....	39 B.
		<i>Blood red</i> .....	20 A.

	Section.		Section .
Blount wheat.....	5	Breton (Blé) .....	8 A.
<i>Blount's Lambrigg</i> .....	4 A. 2	Breton barbu blanc (Blé) .....	28 A. 3
<i>Bohême (Blé d'été de)</i> .....	10	Breton barbu roux (Blé) .....	34 A.
<i>Bombay (Blé de)</i> .....	26 B. 4	<i>Brie (Blé de mars rouge de)</i> .....	8 A.
Bordeaux (Blé de).....	22	Briquet jaune (Blé) .....	13
<i>Bordeaux (Blé barbu de)</i> .....	28 A. 1	Britannia (Red) .....	49 B.
Bordier (Blé) .....	2 A.	<i>Brosion (Blé blanc de)</i> .....	3 A.
Bords du Tigre (Blé des), <i>Gharaf</i> .	33	<i>Brosion (Blé rouge de)</i> .....	23 A.
Bou Seloum .....	30 B.	Brousse (Blé des environs de) .....	34 B.
<b>Bouffarick</b> (Blé dur de) .....	44	Brousse (Blé de), <i>Potour-ac-Pacha</i> .	43 A. 2
Bouin (Vendée) (Blé de) .....	28 A. 4	Brousse (Blé de), appelé Zali-Pacha .	46 B. 2
Bourgogne <i>B</i> (Blé de).....	23 A.	Brovot's red wheat .....	23 A.
Boussicaut roux ou grillé (Blé) ...	19 A. 1	Browick (Blé) .	23 A.
<b>Bæmar</b> velvet wheat .....	45 A. 1	Brown club head (Beseler's) .....	23 A.
Branco (Blé) .....	41 A. 1	<i>Brun d'Heidenberg (Blé)</i> .....	31 A.
<i>Bresse (Blé blanc de) (M. Battanchon)</i>	1 A.	Buca nera .....	28 A. 2
<i>Bresse (Blé blanc de) (Baron Le Pin)</i>	8 A.	Buisson (Blé) ( <b>M. E. de Larroque</b> ) .	10
Bresse (Blé rouge barbu de) .....	31 A.	Buisson (Blé) ( <b>M. Delacour</b> ).....	35 B.
<i>Bretagne (Blé de mars (le))</i> .....	8 A.	Burrel (Blé de) .....	19 A. 1
Bretagne (Blé rouge de) .....	20 B.	Butin (Poulard de M.) .....	35 B.

## C

Caderousse ( <i>Saissette</i> de) .....	32 A. 1	Cap ou d'abondance (Blé du) .....	10
Caen (Blé Chicot rouge de) .....	19 B.	<i>Capé wheat</i> .....	28 A. 4
Calbigia (Grano) .....	7 B.	<i>Caracas (Blé de)</i> .....	28 A. 1
Calbigia d'alla <i>montagna</i> .....	15 B. 1	<i>Cardistun (Blé du), nommé Daoudié.</i>	26 B. 1
<i>Calcutta (Blé de)</i> .....	26 B. 1	<i>Carône (Vienne) (Blé de)</i> .....	11
Calcutta (Blé rouge de) .....	32 A. 2	<i>Carône (Blé sans barbes de)</i> .....	35 B.
Californie (Blé de) .....	27 A. 3	Carré de Sicile (Blé) .....	23 B.
Californie (Blé de mars de) .....	25 B.	<i>Carter's prize wheat</i> .....	20 A.
<i>Cambridge (Blé blanc de)</i> .....	3 A.	<i>Castello branco (Blé de)</i> .....	40 B. 1
Campbell's triumph (Spring wheat). I b.		<i>Castres (Blé d'hiver de)</i> .....	9 B.
Canadian express .....	8 B.	<i>Castres (Blé fin de)</i> .....	28 B.
<b>Canadian</b> velvet wheat .....	15 A. 1	Castres barbu (Blé d'hiver de)....	28 B.
Candéal (Trigo) .....	26 B. 1	Caucase amélioré (Blé du) .	26 A. 2
<i>Candéal de l'Ouest (Froment)</i> .....	47 A. 1	Caucase barbu (Blé du) .....	26 A. 2
Canning downs rust resistant....	26 A.	Caucase rouge (Blé du) .....	18 B.
Cap à large feuille (Blé du) .....	4 A. 1	Cent jours (Blé de Normandie ou de)	14
Cap barbu (Blé du) .....	28 A. 4	Chadeuil (Blé de) .	...7...A.

	Section.
<i>Challenge (Blé de)</i> .....	3 A.
Champagne ordinaire (Blé de) . . . .	27 A. 1
<i>Champion</i> .....	3 A.
Champion amber wheat .....	9 A.
<i>Champion prize white wheat</i> .....	A.
Champion Weizen .....	A.
Champlan (Blé de) .....	12
<i>Chancellor's red wheat</i> .....	21
Charlet (Blé blanc) .....	A.
<i>Charmant (Bk de)</i> .....	28 A. 3
Châteaurenard (Blé de) .....	19 B.
<i>Châtellerault (Blé blanc de)</i> .....	35 B.
Chattam .....	4 A. 1
<i>Chevalier (Blé)</i> .....	6 A. 1
<i>Chevalier Gnoinski (Blé de mars du)</i>	17 A.
Chicon (Blé) .....	19 B.
Chicot blanc (Blé) ( <i>M. Langlois</i> ) . . .	8 A.
<i>Chicot blanc (Caen) (Blé)</i> .....	11
Chicot rouge (Blé) .....	19 A. 1
Chicot rouge de Caen .....	19 B.
Chiddam blanc de mars .....	1 A.
Chiddam d'automne à épi blanc.. . .	3 A.
Chiddam d'automne à épi rouge . . .	24 B.
<i>Chiddam white wheat</i> .....	3 A.
Chili (Blé du) ( <i>K. Muret</i> ) .....	6 B.
<i>Chili (Blé du) (M. Genest aîné)</i> . . . .	35 A. 1
Chili velu (Blé du) .....	15 A. 3
Chinois (Blé) ( <i>Rév. P. Le Bèle</i> ) . . . .	32 B.
Chinois blanc (Blé) .....	4 A. 2
Chinois (Man-zi) (Blé) .....	14
Chinois Mé-zé blanc (Blé) .....	28 A. 3

	Section.
Chinois Mé-zé rouge (Blé) .....	31 A.
Clarke, de Canwich (Blé de M.) ....	15 B. 1
Claudet (Blé rouge barbu de M.) . . .	31 A.
<i>Clawson (Early red)</i> .....	24 A.
Clawson wheat .....	24 A.
<i>Cloven wheat</i> .....	21
<i>Clover red winter wheat</i> .....	13
Club .....	6 A. 1
Club head .....	13
Club headed wheat .....	15 B. 2
<i>Club wheat (Big)</i> .....	6 B.
<i>Club wheat (Little)</i> .....	6 B.
<i>Club wheat (White)</i> .....	6 B.
Cologna veneta (Blé de) .....	28 A. 2
<i>Colossal hybride (Blé)</i> .....	12
Compact de Venezuela (Blé) .....	29 B. 2
Composé d'Heidenberg (Froment) . . .	40 B. 2
<i>Connel (Spring wheat red)</i> .....	17 A.
<i>Connel (Spring wheat white)</i> . . . . .	16 A.
Coq rouge (Blé) .....	21
<i>Cornelian wheat</i> .....	4 A. 2
Count Waldersdorf's wheat .....	12
Crébaufin (Blé) .....	18 A.
Crépi (Blé de) .....	8 A.
<i>Crête (Blé de) (M. Seringe)</i> .....	23 B.
Crête (Blé de) ( <i>Ancienne collection</i> )	25 B.
Crimée (Blé d'hiver de) .....	28 A. 3
Crimson red .....	21
Crystal rock. ....	4 A. 2
Currell wheat .....	18 A.
Cythère (Blé blanc de) .....	26 B. 1

<i>Daquin (Blé)</i> .....	14
<i>Dakota seed wheat</i> .....	17 A.
Dantzick (Blé red chair) .....	24 B.
<i>Daoudié (Blé du Cardistan, nommé)</i> .	26 B.
Dattel (Blé) .....	24 B.
<i>Defiance (Blé)</i> .....	10
Democrat .....	26 A. 2

<i>Diamond wheat</i> .....	47 A. 1
Dickkopf ( <i>Bestehorn's</i> ) .....	23 A.
Dijon (Blé des environs de) .....	11
Divetta (Blé) .....	37 B.
Dividenden Weizen .....	21
<i>Doré (Blé) (M. Landais)</i> .....	24 B.
Doré (Blé) ( <i>M. Bourgeois</i> ) . . . . .	37 A.



	Section.		Section.
Épi carré (Blé Shirriff à) .....	13	<i>Essex prize wheat</i> .....	26 A. 2
Épi carré velouté (Blé à) .....	15 A. 3	<i>Estaves (Blé d')</i> .....	3 A.
Épi rouge (Blé à) .....	19 A. 2	Étawal wheat .....	24 A.
Érivan (Blé dur d') .....	46 B. 2	<i>Été de Bohême (Blé d')</i> .....	10
<i>Espagne (Blé d')</i> .....	41 B. 1	<i>Été de Galicie (Blé d')</i> .....	17 A.
Espagne n° 12 (Blé d') .....	26 B. 1	Été Mammoth (Blé d' .....	35 B.
Espagnol (Blé) .....	7 B.	Été suédois (Blé d') .....	31 A.
Espagnol sans barbes (Blé) .....	39 C.	Eureka (Wysor's) .....	26 A. 2
Essex (Blé rouge d') .....	12	<i>Européen, de M. Bill (Blé)</i> .....	21

## F

Farmer's friend wheat .....	28 A. 2	<i>Froment candeal de l'Ouest</i> .....	47 A. 1
Feldspar wheat .....	6 A. 2	Froment composé d'Heidenberg... ..	40 B. 2
Fernweizen .....	31 A.	<i>Froment côté Ouest (Rép. Argentine)</i> ..	32 A. 2
<i>Fife (Red)</i> .....	17 A.	Froment d'Amérique n° 2 .....	23 A.
Fife (Spring wheat white) .....	16 A.	Froment d'avril barbu blanc. ....	27 A. 2
<i>Fin de Castres (Blé)</i> .....	28 B.	Froment d'hiver de Khiva .....	24 A.
Fin de la plaine d'Albi (Blé) .....	28 B.	Froment de Galioubieck .....	46 B. 3
<i>Fin de Toulouse (Blé)</i> .....	11	Froment de Menoufyeck .....	46 A. 2
Fin rasé du Roussillon (Blé) .....	17 C. 2	Froment des polders .....	1 A.
Finley (Blé) .....	8 A.	Froment gris velu .....	38 A. 2
<i>Fireter's (Blé)</i> .....	3 A.	Froment Hatterton .....	5
Fissy (Blé) .....	41 B. 2	<i>Froment Locular</i> .....	50
Flandre (Blé blanc de) .....	3 A.	Froment rouge barbu d'automne.. ..	31 A.
<i>Florentin (Blé)</i> .....	22	Froment rouge barbu de la Lozère. ..	31 A.
Fluke wheat. ....	9 A.	Froment rouge très estimé sur les bords du Rhin .....	31 A.
<i>Fluorspar wheat</i> .....	16 A.	Froment <i>Thourout</i> .....	21
Fondarella (Blé de) .....	27 B.	<i>Froment Tripet</i> .....	46 A. 2
Fountain wheat .....	2 B.	Froment vrai (Alban, Tarn) .....	28 B.
Frame's wheat .....	2 B.	Frompton .....	2 A.
<i>Franc blé à barbes (Caen)</i> .....	28 A. 2	Frumento <i>cannizara</i> .....	46 A. 1
Franc de la Seine-Inférieure (Blé). ..	28 A. 2	Frumento cupo .....	35 A. 2
Frankenstein (Blé de). ....	1 A.	Frumento detto carosella .....	9 A.
<i>Frankensteiner Weizen</i> .....	1 A.	Frumento di San-Pasquale .....	41 A. 1
Free trade. ....	23 A.	<i>Frumento duro di Puglia</i> .....	41 A. 1
Free trade, de M. Webb .....	6 A. 1	<i>Frumento duro Foggiano</i> . ....	41 A. 1
Freeling wheat .....	16 A.	<i>Frumento duro Zamorano</i> . ....	39 A.
Freychenet (Blé de) .....	32 A. 1	Frumento female .....	28 A. 2
<i>Froment blanc d'hiver de Zélande</i> . ..	3 A.	Frumento Ferrarese .....	27 A. 2
<i>Froment blanc velouté</i> .....	15 A. 1		

	Section.		Section
Frumento Giustalisa .....	46 A. 2	Frumento Sammartinara .....	46 A. 2
<i>Frumento intorto</i> .....	49 A. 1	Frumento San-Filipara .....	37 B.
Frumento mazzocchio .....	7 B.	Frumento spadella .....	43 A. 1
Frumento nerino o capinera .....	42 B.	Frumento Spinazolese .....	28 A. 2
Frumento <b>Padovano</b> .....	28 A. 2	<i>Frumento tomentoso</i> .....	27 A. 2
Frumento palmetilla .....	46 A. 2	Frumento val del Tevere.....	27 A. 2
Frumento real forte .....	41 B. 2	Fultz winter wheat.....	31 A.
<i>Gagarin (Blé)</i> .....	7 C.	Golden drop blanc .....	2 A.
<i>Galicie (Blé d'été de)</i> .....	17 A.	Golden rough chaff wheat .....	25 B.
<i>Galicie (Blé de printemps de)</i> .....	17 A.	Golden straw wheat .....	4 A. 1
Galioubieck (Froment de) .....	46 B. 3	Gouyas (Blé de) .....	7 B.
<i>Galizischer kolben Weizen</i> .....	17 A.	Gouyas barbu (Blé de) .....	28 A. 2
<i>Galland (Blé hybride)</i> .....	35 A. 1	Gracie white wheat.....	3 A.
Gallego (Blé) .....	17 C. 2	<i>Grain jaune (Blé à)</i> .....	13
<b>Gamats</b> (Blé) .....	30 A.	Grancey-le-Château (Blé rouge de) .....	20 B.
<i>Garagnon (Blé)</i> .....	35 A. 1	Grandee (Pringle's spring wheat) .....	2 A.
Garagnon à barbes noires .....	35 A. 2	<i>Granite wheat</i> .....	2 B.
<i>Garagnon de la Lozère</i> .....	35 A. 2	<i>Grano a grappoli</i> .....	40 A.
Garnet wheat .....	7 A.	Grano calbigia .....	7 B.
Garonne (Blé de) .....	27 B.	Grano carosella .....	4 A.
Gâtinais (Blé de pays, du) .....	11	<i>Grano carosello orotondello bianco</i> . .....	35 A. 1
Gâtinais (Poulard blanc velu du) .....	36 B.	<i>Grano carosello o rotondello nero</i> .. ..	35 A. 2
Gâtinais (Poulard rouge lisse du) .....	37 A.	Grano carosello o rotondello rosso .....	37 A.
<i>Géant (Blé)</i> .....	12	Grano cascola .....	28 A. 2
<i>Géant blanc de montagne (Blé)</i> .....	35 A. 1	<i>Grano centarola</i> .....	30 B.
Géant de Gerzat (Blé) .....	38 B.	Grano cicevella .....	37 B.
<i>Géant de Sainte-Hélène (Blé)</i> .....	38 B.	Grano di Terni .....	27 A. 3
Genessee red chaff.....	24 A.	Grano Egiziano (Catanzaro) .....	46 A. 3
<i>German Sandomirga</i> .....	1 A.	<i>Grano grosso bianco</i> .....	35 A. 1
<i>Gers (Blé rouge du)</i> .....	22	Grano Guazzo.....	27 A. 3
Gerzat (Blé géant de). .....	3* B.	<i>Grano majorchella carosella</i> .....	6 B.
Gharaf (Blé des bords du Tigre) ....	33	<i>Grano marzuolo (Foggia)</i> .....	42 A.
Ghirka (Blé) .....	18 A.	<i>Grano moro</i> .....	39 A.
Glacé d'Amérique (Blé) .....	26 B. 2	Grano rossea (blanc) .....	28 B.
Gold medal wheat (Arnold's) .....	16 A.	Grano rossea rouge .....	31 B.
Golden cross barbu .....	31 A.	Grano rossola .....	31 A.
<i>Golden drop</i> .....	20 A.	Grano Scorsonera .....	41 A. 1
<i>Golden drop (Hallett's pedigree)</i> .....	20 A.	Grano squadremolo .....	44

	Section.
Gray (Blé de) .....	20 <i>B.</i>
Grec (Poulard dit Blé). .....	35 <i>A. 2</i>
Grèce (Blé dur de) .....	43 <i>A. 2</i>
Grecian wheat .....	2 <i>B.</i>
Green mountain w heat (Pringle's) .	1 <i>B.</i>
Grevenhagener Weizen .....	7 <i>A.</i>
Grignon ( <i>Richelle de</i> ) .....	16 <i>B.</i>
<i>Gris de Saint-Laud (Blé)</i> .....	14
Gris foncé barbu (Blé) .....	32 <i>A. 1</i>
Gris velu (Blé) .....	15 <i>A. 1</i>
Gris velu (Froment) .....	38 <i>A. 2</i>
Gris velu (dans Gharaf) (Blé dur) .	46 <i>B. 3</i>
Grisard de Douai (Blé) .	8 <i>A.</i>
Grisard indigène (Blé) .....	20 <i>B.</i>
Gros blanc (Chapuis) (Blé) .....	35 <i>A. 2</i>

Haie (Blé de) .....	15 <i>A. I</i>
<i>Haigh wath prolific (Blé)</i> .....	12
<i>Hallett's pedigree golden drop</i> ....	20 <i>A.</i>
Hallett's pedigree nursery wheat..	12
<i>Hamley (Blé)</i> .....	24 <i>B.</i>
Hancock winter wheat .....	7 <i>B.</i>
Hardcastle.....	8 <i>A.</i>
Hardcastle (Selected) .....	6 <i>A. 1</i>
Hatterton (Froment) .....	5
Hautes-Pyrénées (Blé des) .....	27 <i>A. 3</i>
Hechède (Blé) .....	42 <i>A.</i>
Hédengrain (Blé de M.) .....	23 <i>B.</i>
Hedgerow spring wheat .....	15 <i>B. 1</i>
<i>Heidenberg (Blé brun d')</i> .....	31 <i>A.</i>
Heidenberg (Froment composé d')	40 <i>B. 2</i>
Hereford (Blé de) .....	3 <i>A.</i>
Hérisson blanc (Blé) .....	29 <i>A.</i>
Hérisson brun .....	32 <i>B.</i>
Hérisson sans barbes (Blé). .....	23 <i>B.</i>
Heuzé (Blé).....	27 <i>A. 2</i>
Hewett's improved rough chaff	
wheat .....	15 <i>A. 1</i>
Hickling (Blé) .....	13

	Section .
<i>Gros blanc d'hiver (Blé)</i> .....	10
<i>Gros blé (Tarn)</i> .....	35 <i>A. 1</i>
Gros blé de Montauban .....	38 <i>B.</i>
Gros blé dit Barbe noire .....	37 <i>B.</i>
Gros blé dit Barbe rousse .....	40 <i>B. 2</i>
Gros blé roux d'Auvergne .....	38 <i>B.</i>
Gros bleu (Blé) .....	10
Gros grain (Blé barbu à) .....	28 <i>A. 2</i>
Gros Taganrock .....	41 <i>B. 2</i>
Gros Turquet .....	38 <i>B.</i>
<i>Grossagne (Blé)</i> .....	38 <i>B.</i>
Grossagne blanche .....	35 <i>B.</i>
Grossagne rousse .....	38 <i>A. 1</i>
<i>Grossan (Blé)</i> .....	38 <i>B.</i>
Guimel (Blé) .....	10

Hickling de mars à épi blanc .....	13
<i>Hickling's red</i> .....	13
Hiver de Bessarabie (Blé d') .....	31 <i>A.</i>
<i>Hiver de Castres (Blé d')</i> .....	9 <i>B.</i>
Hiver de Castres barbu (Blé d')...	28 <i>B.</i>
Hiver de Crimée (Blé d') .....	28 <i>A. 3</i>
Hiver de Podolie (Blé d') .....	31 <i>A.</i>
Hiver de Saxe (Blé d') .....	2 <i>A.</i>
<i>Hjelmarsmä's (Blé)</i> .....	15 <i>B. 1</i>
Hong-Kong white winter.....	15 <i>A. 1</i>
Hongrie (Blé blanc de). .....	6 <i>A. I</i>
Hongrie (Blé rouge de) .....	23 <i>A.</i>
Hongrois, de M. Darblay (Blé) . . .	28 <i>A.</i>
Hopetoun (Blé) .....	3 <i>A.</i>
<i>Hornblende wheat</i> .....	16 <i>A.</i>
<i>Hosford winter pearl</i> .....	24 <i>A.</i>
Hourmen barbut .....	27 <i>B.</i>
Hourmentine .....	38 <i>B.</i>
<i>Hubernac (Poulard d')</i> .....	35 <i>B.</i>
Hudson's early purple straw wheat	4 <i>A. 2</i>
Huit rangs (Poulard à) .....	35 <i>B.</i>
Hunderttägiger Sommerweizen....	32 <i>A. 1</i>
<i>Hungarian white chaff (Blé)</i> .....	28 <i>A. 1</i>

	Section.		Section.
<i>Hungerford (Blé)</i> .....	25 <b>B.</b>	Hybride Carter (Blé), sélection <b>B</b> ..	6 A. 1
Hunter (Blé) .....	3 <b>B.</b>	Hybride Carter (Blé), sélection <b>C</b> ..	19 B.
Huntley's prolific .....	21	Hybride Carter (Blé), sélection <b>E</b> ..	3 A.
Hvitaxigt horst hvete .....	28 A. 2	Hybride Carter (Blé), sélection <b>F</b> ..	2 A.
Hvitaxigt sammets hvete .....	15 B. 1	Hybride Carter (Blé), sélection <b>G</b> ..	6 A. 1
Hvitaxigt sammets borst hvete .....	34 A. 2	Hybride Carter (Blé), sélection <b>H</b> ..	6 A. 1
Hvitaxigt sammets kubb hvete .....	15 A. 3	Hybride Carter (Blé), sélection <b>I</b> ..	31 A.
Hybrid (Sibley's) .....	33	Hybride Carter ( <b>Blé</b> ), sélection <b>J</b> ..	11
Hybrid King wheat .....	23 A.	Hybride Carter (Blé), sélection <b>K</b> ..	6 A. 1
Hybrid wheat (Arnold's) .....	17 B.	<i>Hybride Galland (Blé)</i> .....	35 A.
<i>Hybride Carter (Blé), sélection A</i> ..	20 A.	Hybride hâtif (Blé) (Rimpau) .....	13

## I

Ile de Noé (Blé de 1') .....	10	Indian pearl .....	24 A.
<i>Ile-Verte (Blé de 1')</i> .....	22	Indian wheat A .....	22 A.
<i>Iles Barbades (Blé des)</i> .....	28 A. 1	Indian wheat B .....	26 A. 1
Ille (Blé d') .....	30 A.	Indian wheat D .....	16 A.
<i>Imperial white wheat</i> .....	15 A. 2	Indian wheat E. ....	26 A. 1
Imperial white Winter wheat .....	15 A. 1	<i>Inversable (Blé dit)</i> .....	35 A. 1
<i>Improved fife wheat</i> .....	17 A.	Inversable (Blé barbu) .....	29 A.
Improved rough chaff wheat (Hewett's) .....	15 A. 1	<i>Inversable (Blé blanc)</i> .....	24 B.
Inde (Blé de 1') .....	4 B.	<i>Inversable (Blé rouge)</i> .....	22
Inde (Variation du Blé de 1') .....	7 C.	<i>Irakié (Blé de Mésopotamie)</i> .....	26 B. 1
Indian club .....	24 A.	<i>Irlande (Blé d')</i> .....	24 B.
		Ismaël (Blé) .....	46 A. 2

## J

Jacinth wheat .....	4 A. 2	<i>Jersey (Blé de)</i> .....	15 A. 1
<i>Jacquin (Blé)</i> .....	21	Jersey Dantzick .....	3 A.
Jaffa (Blé dur de) .....	431. A.	Johnson wheat .....	26 A. 2
Japhet (Blé) .....	10	Jone's Winter file .....	15 B. 1
Japon (Blé précoce du) .....	28 A. 1	Jossin, blanc barbu (Blé) .....	27 A. 2
Japon à épi rouge (Blé précoce du) ..	31 A.	Jossin, rouge sans barbes (Blé) .....	18 A.
Japon blanc sans barbes (Blé du) ..	4 A. 2	<i>Jouannet (Blé)</i> .....	11
Japon sans barbes (Blé rouge du) ..	19 A. 1	Jubilee (New wheat) .....	2 B.
Jaune de Louvain (Blé). ....	19 B.	<i>Judkel (Spring wheat)</i> .....	17 A.
<i>Jaunet (Blé)</i> .....	18 B.	Juli Weizen .....	17 A.

**K**

	Section.
Kantara (Blé de montagne, nommé) 33	
Kara-Boudaï .....	43 B.
Kent (Blé de) .....	23 A.
Kent (Red) .....	19 A. 1
Kent (White) .....	15 A. 1
Kentucky wheat .....	4 A. 1
Kessingland (Blé) .....	12
Khiva (Froment d'hiver de) ....	24 A.
Khorani (Blé de) .....	41 B. I
Kieff (Blé dur de) .....	46 B. 2

	Section .
King Geant .....	21
King of wheat .....	35 A. 1
King Richard white wheat (Shireff's) 5	
Kinver (Blé Webb's) .....	5
<i>Kissdam</i> , .....	3 A.
<b>Known</b> wheat .....	23 A.
Kostroma à épi blanc (Blé de)....	1 A.
Kostroma à épi rouge (Blé de) ....	19 C.
Kujavie (Blé de) .....	1 A.

<i>Ladapeyre (Blé de)</i> .....	27 A. 1
Ladoga (Blé) .....	31 A.
<i>Laigle (Blé rouge de)</i> .....	23 A.
Lama blanc (Blé) .....	8 A.
Lama rouge (Blé) .....	20 B.
Lamballe (Blé roux de) .....	19 B.
<i>Lambrigg (Blount's)</i> .....	4 A. 2
Lambrigg (New wheat) .....	4 A. 2
Lamed (Blé) .....	22
Lammas (Blé), .....	19 B.
Lammas (White) .....	4 A. 2
Lancaster wheat (Swamp or) .....	31 A.
Langley's red .....	8 A.
Languedoc .....	18 B.
<i>Lanning wheat</i> .....	24 A.
<i>La Roche (Ble de)</i> .....	12
Lauraguais (Blé mitadin fin du) ...	37 A.
Lausanne (Nonette de) .....	38 B.
Laval (Blé de) .....	19 B.
Lazistan (Blé du) .....	28 A. 4
Leak (New wheat) .....	4 A. 2
<i>Lecture (Blé de)</i> .....	22
Ledeba (Blé). .....	46 A. 3
Le Pin (Blé barbu de M.) .....	28 A. 5

<i>Lesparre (Bladette de)</i> .....	22
Liban (Blé du) .....	47 B.
Liban à épi composé (Blé du) .....	40 A.
Limagne (Milanais de la) .....	39 A.
<i>Little club wheat</i> .....	6 B.
Lobeiro (Blé) .....	41 A. 1
Locular (Froment) .....	50
<b>Lombès</b> (Tarn) (Blé ordinaire de)..	28 B.
<i>Long eared rough chaff white wheat</i> 15	A. 1
Lord Dacie .....	6 A. 1
<i>Lord Western</i> .....	5
Lorraine (Blé blanc de) .....	8 A.
Lorraine rouge (Blé de) .....	19 A. 1
Lost nation wheat .....	32 B.
Louhans (Blé de) .....	1 A.
Louvain (Blé jaune de) .....	19 B.
Lozère (Blé blanc barbu de la)....	28 A. 4
Lozère (Froment rouge barbu de la)	31 A.
<i>Lozère (Poulard gris de la)</i> .....	38 B.
<i>Lubernac (Blé)</i> .....	39 C.
Lucas, à Maisons-Rouges (Blé de M.)	20 A.
Lucenay (Blé de). .....	19 A. 1
Lulea hvete .....	15 A. 1
Lys glasset hvete .....	14

**M**

	Section.		Section.
Mac Ghee's red (Blé) .....	19 B.	<i>Mars de Bretagne (Blé de)</i> .....	8 A.
Mac Ghee's white (Blé) .....	4 A. 1	<i>Mars de Californie (Blé de)</i> .....	25 B.
<i>Macaroni wheat (Chico, Californie)</i> .....	47 A. 1	<i>Mars de Douai (Blé de)</i> .....	11
Magenta (Blé) .....	1 A.	<i>Mars du Chevalier Gnoinski (Blé de)</i> .....	17 A.
Magnésie tendre (Blé de), à Smyrne .....	43 A. 2	<i>Mars élevé (Blé de)</i> .....	11
Magyar (The) .....	20 B.	<i>Mars primovo (Blé de)</i> .....	7 C.
Mahmoudi .....	46 A. 3	Mars rouge barbu (Blé de) .....	31 A.
Mahon (Blé de) .....	26 B. 1	Mars rouge barbu très hâtif (Blé de) .....	31 A.
<i>Mai (Blé de) (M. L. Darblay)</i> .....	32 B.	<i>Mars rouge de Brie (Blé de)</i> .....	8 A.
<i>Mai (Blé de) (M. de Montbron)</i> .....	31 A.	Mars rouge sans barbes (Blé de) ..	18 A.
Mai barbu (Blé de) .....	28 A. 3	Mars sans barbes ordinaire (Blé de) ..	11
Mai, de M. Darblay (Blé de) .....	43 A. 2	<i>Mars très hâtif (Blé de)</i> .....	8 A.
Main's stand up .....	3 A.	Marseille (Blé rouge de) .....	37 B.
Mainstay (Blé) .....	25 B.	Marselage (Blé) .....	17 B.
Majorchella carosella (Grano) .....	6 B.	<i>Marshall's rust proof wheat</i> .....	17 A.
<i>Majorica carusa</i> .....	22	<i>Martin's amber wheat</i> .....	1 A.
<i>Mammoth (American)</i> .....	35 A. 1	Marygold (Red) .....	20 A.
<i>Mammoth (Blé) (M. Scribana)</i> .....	5	Marzuolo (Tortone) .....	38 B.
<i>Mammoth (Blé d'été) (M. Beseler)</i> .....	35 B.	Massue (Blé) .....	24 B.
<i>Mammoth red</i> .....	17 C. 1	<i>Maubach (Blé)</i> .....	15 A. 2
Manche (Blé rouge de la) .....	19 B.	<i>Mayenne (Blé blanc de la)</i> .....	3 A.
<i>Manche (Blé rouge barbu de la)</i> ..	31 A.	Méant (Blé du) .....	28 A. 2
<i>Manitoba (Blé de)</i> .....	17 A.	<i>Mecque (Blé de la) (M. Phillemain)</i> ..	35 B.
<i>Manitoba hard red fife</i> .....	17 A.	<i>Mecque (Blé de la) (M. Desvaux)</i> ....	38 B.
Man-zi (Blé chinois) .....	14	Médéah (Blé de) .....	45
Maran (Blé) .....	17 B.	Medina del Campo. . . . .	26 B. 1
Marcinat (Blé Rouch ou de) .....	32 A. 1	Mediterranean .....	28 B.
Mareuil (Blé blanc à paille pleine de) ..	16 B.	Mennonite (Blé) .....	28 A. 1
<i>Mariol (Blé)</i> .....	37 A.	Menoufyeck (Froment de) .....	46 A. 2
Maroc (Blé dur du) .....	46 A. 3	Merlins (Blé rouge barbu des) .....	31 A.
Maroc tendre (Blé du) .....	30 B.	Merville (Blé de) .....	24 A.
<i>Marocain (Blé dur)</i> .....	41 B. 2	<i>Mesnil Saint-Firmin (Blé du)</i> .....	13
Marouani (Blé) .....	43 B.	Mésopotamie (Blé dur de) .....	41 A. 2
<i>Mars anglais (Blé de)</i> .....	8 A.	Mésopotamie (Blé de), appelé Irakié ..	26 B. 1
Mars ardennais (Blé de) .....	15 B. 1	<i>Meunier (Vaucluse) (Blé)</i> .....	16 B.
Mars barbu ordinaire (Blé de) .....	28 A. 3	Mé-zé blanc (Blé chinois) .....	28 A. 3
Mars brun barbu (Blé de) .....	32 B.	<i>Mé-zé rouge (Blé chinois)</i> .....	31 A. 4
<i>Mars carré de Sicile (Blé de)</i> .....	23 B.	Miami valley wheat .....	27 A. 3
<i>Mars d'Alexandrie (Blé de)</i> .....	18 A.	<i>Michigan (Blé de)</i> .....	24 A.

	Section .		Section		
Michigan bronze wheat .....	32	B.	Montfort (Blé rouge barbu de) ....	31	A.
<i>Milanaïs</i> (Blé) .....	39	A.	Montjoint (Blé de) .....	31	A.
Milanaïs de la Limagne (Blé) .....	39	A.	Montmort (Poulard de M. de) .....	35	B.
Milos (Blé de) .....	45		Montrosier (Blé) .....	17	C. 2
<i>Mine d'or</i> ( <b>Blé</b> ) .....	13		Mottet (Blé) .....	7	A.
Miracle ou de Smyrne (Blé de) ...	40	B. I	Mottet rouge (Blé) .....	19	A. 1
Miracle à épi blanc lisse (Blé de) .	40	A.	<i>Mottet rouge américain</i> (Blé) .....	22	
<i>Miracle à épi rouge</i> (Blé de) .....	40	B. 2	<i>Mottu de Crête</i> (Blé) .....	23	B.
Mitadin (Blé) .....	27	A. 2	<i>Mougegu</i> (Blé) .....	14	
Mitadin (Tarn) (Blé blanc) .....	35	A. I	<i>Mouhoir</i> (Blé) .....	6	A. 2
Mitadin fin du Lauraguais (Blé) ...	37	A.	<i>Moulagne</i> (Blé de) .....	46	A. 2
<i>Modell</i> (Blé) .....	20	A.	Mousse blanc (Blé) .....	8	B.
<i>Mogador</i> (Blé de) .....	47	A. 2	Mousse roux (Petit) .....	19	A. 1
<i>Mold's ennobled red wheat</i> .....	20	A.	Mouton (Blé) (M. Magnien) .....	8	A.
<i>Mold's ennobled white wheat</i> .....	3	A.	<i>Mouton</i> (Blé) (M. Normand) .....	11	
<i>Mold's red prolifé</i> .....	20	A.	Moutot (Blé dit) .....	10	
<i>Mold's rouge</i> (Blé) .....	20	A.	<i>Moyencourt</i> (Blé de) .....	22	
<i>Momie</i> (Blé de) (M. Moquin-Tandon)	40	<b>B. I</b>	<i>M'saken</i> .....	46	B.
<i>Momie</i> (Blé de) ( <b>D'</b> Bretonneau)...	2	A.	<i>Mummy wheat</i> (Bruno-Tidemann) .	3	A.
Montagne (Blé de) .....	28	A. 2	<i>Mummy wheat</i> (M. Lawson) .....	40	B. 2
Montagne (Blé de), nommé Kantara.	33		<i>Mungowell</i> .....	3	B.
Montauban (Gros blé de) .....	38	B.	<i>Munskingum wheat</i> .....	9	A.

## N

Nantua (Blé rouge de) .....	19	A. 1	<i>Noé rouge</i> (Blé de) .....	22	
Naples (Blé barbu de) .....	28	A. 4	<i>Noir</i> (Blé) .....	39	A.
Napoléon III (Blé) .....	6	A.	Non pareil (Blé) .....	16	A.
Narbonne blanc (Blé de) .....	30	A.	Nonette de Lausanne .....	38	B.
Nein .....	5		Nord (Blé du) .....	35	B.
Neuer brauner riesen Weizen .....	20	A.	<i>Normand</i> (Blé) .....	22	
New hybrid wheat .....	16	A.	Normandie ou de cent jours (Blé de)	14	
New wheat <i>Jubilee</i> .....	2	B.	<i>Normandy white wheat</i> .....	3	A.
New wheat Lambrigg .....	4	A. 2	<i>Northampton</i> .....	21	
New wheat Leak .....	4	A. 2	Northern champion .....	5	
New wheat Stievendel's .....	4	A. 2	<i>Norwège</i> (Blé blanc de) .....	12	
<i>New winter wheat white mountain</i> .	24	A.	<i>Noursy</i> (Blé de) .....	42	A.
Niagara wheat .....	17	A.	Numéro 3 (Blé) ( <i>Thorburn and Co</i> ) .	<b>I</b>	B.
Nigger (Blé) .....	27	A. 2	Numéro 11 (Blé) ( <i>Mazuyer</i> ) .....	49	B.
<i>Nîmes</i> (Blé rouge de) .....	44		Nursery (Blé) ( <b>M.</b> Lawson) .....	8	A.
Noé (Blé de l'île de) .....	10		<i>Nursery</i> ( <b>Hallett</b> ) .....	12	

O

	Section.			Section.
<i>Ocande blanche</i> .....	35 A. 1		Orégon (Blé).....	24 B.
<i>Odessa rouge barbu (Blé d')</i> .....	31 A.		Orégon ou Wala-Wala (Blé d').....	6 B.
Odessa sans barbes (Blé d') .....	16 B.		<i>Ormeau (Blé de 1')</i> .....	12
<i>Odessa tendre (Marseille) (Blé d')</i> ...	31 A.		Ostende (Blé d').....	6 B.
Onyx wheat	2 A.		<i>Ostrogothie (Blé blanc d')</i> .....	17 A.
Opal wheat .....	6 A. 2		Oued Abdi (Blé de la vallée de 1')..	46 B. 1
Ordinaire d'Angleterre (Blé) .....	13		<i>Oxford prize blanc</i> .....	3 A.
Ordinaire de Lombès (Tarn) (Blé)	28 B.		Oxford red .....	21

P

Palestine (Blé dur velu de) .....	46 A. 2		Pétanielle noire de Nice .....	39 A.
<i>Pâques (Blé de)</i> .....	23 B.		<i>Pétanielle noire ou blé rustique</i> .....	35 A. 2
Pâquet (Blé) .....	23 A.		<i>Petit (Blé)</i> .....	23 A.
Paraguay (Blé du) .....	2 A.		Petit Épeautre .....	50
Paris (Blé rouge des environs de)	19 A. 1		Petit mousse roux. ....	19 A. 1
Paris (Touzelle de) .....	37 B.		Petit poulard très noir .....	39 A.
<i>Payne's rewitt</i> .....	39 B.		Petit râlé (Blé) .....	15 B. 1
Pays (Blé de) ( <i>M. Lapointe</i> ) .....	8 A.		Petit rouge barbu (Blé) .....	31 A.
Pays (Blé de) ( <i>M. Gential</i> ) .....	10		Pictet (Blé) .....	7 C.
<i>Pays (Blé de) (M. Langlois)</i> .....	13		Plat compact (Blé) .....	49 A. 2
Pays (Blé barbu de) .....	37 A.		Plémét (Blé blanc de) .....	34 A. 2
<i>Pays (Blé blanc de) (M. de Montbron)</i>	35 B.		<i>Plouaret (Blé roux de)</i> .....	22
Pays (Blé de) (Époisses) .....	8 B.		Podolie (Blé d'hiver de) .....	31 A.
Pays (Blé rouge de) (Époisses) .....	19 A. 1		Polders (Froment des) .....	1 A.
<i>Pays (Blé rouge de) (M. Rigaux)</i> ...	22		Poligny (Blé blanc barbu de) .....	28 A. 4
Pays, des Ardennes (Blé de). .....	8 A.		Poligny (Blé rouge barbu de) .....	31 A.
Pays, du Gâtinais (Blé de) .....	11		Polish winter wheat .....	11
Pearl (Blé) .....	3 A.		Pologne (Blé de) ( <i>M. Morren</i> ) .....	1 B.
Pearl (Indien) .....	24 A.		Pologne (Blé de) ( <i>Anc. collection</i> )	47 A. 2
Pearl white .....	3 A.		Pologne à épi long (Blé de) .....	47 A. 1
<i>Pedigree golden drop (Hallett's)</i> .....	20 A.		Pologne compact (Blé de) .....	47 A. 1
Pedigree nursery wheat (Hallett's)	12		Poméranie (Blé de) .....	8 A.
Pellédaire (Blé de) .....	19 B.		Poméranie ou d'Ukermark (Blé de)	1 A.
Pellédaire blanc (Blé de) .....	8 A.		<i>Pontès (Blé)</i> .....	16 B.
<i>Perle (Blé)</i> .....	24 B.		Portugal (Blé tendre de) .....	28 B.
Perle du Nuisement (Blé) .....	33		Post wheat .....	26 A. 2
<i>Perthuis (Touzelle blanche de)</i> .....	16 B.		Potour-ac-Pacha (Blé de Brousse)	43 A. 2
Pétanielle blanche .....	35 A. 1		Poulard à barbes caduques .....	35 B.

	Section.		Section.
Poulard à huit rangs . . . . .	35 B.	Prince Albert (Blé) ( <i>M. de Gourcy</i> ),	21
Poulard blanc de Russie . . . . .	35 B.	<i>Prince Albert (Blé) (Peucelle-Butin)</i> .	3 A.
Poulard blanc du Blaisois . . . . .	35 B.	<i>Prince Albert (Blé blanc dit)</i> . . . . .	3 A.
Poulard blanc lisse . . . . .	35 B.	<i>Prince Albert white wheat</i> . . . . .	3 A.
<i>Poulard blanc lisse de Touraine</i> ...	35 B.	Pringle's green mountain wheat...	1 B.
Poulard blanc velu à barbes caduq.	36 B.	Pringle's spring wheat Grandee ....	2 A.
Poulard blanc velu de Touraine ..	36 B.	Pringle's Vermont . . . . .	2 B.
Poulard blanc velu du Gâtinais ...	36 B.	Printemps (Blé de) ( <i>M. Rohart</i> ).....	3 B.
<i>Poulard bleu</i> .....	39 B.	Printemps (Blé de) ( <i>M. Leclerc</i> )...	27 A. 2
Poulard bleu conique . . . . .	39 B.	<i>Printemps d'Amérique (Blé de)</i> . . . . .	17 A.
<i>Poulard brun du plateau de Gergovie</i>	37 A.	<i>Printemps de Galicie (Blé de)</i> . . . . .	17 A.
Poulard d'Australie . . . . .	39 B.	<i>Printemps de l'Aude (Blé de)</i> . . . . .	32 B.
<i>Poulard d'Hubernac</i> .....	35 B.	Printemps de Theiss (Blé de) . . . . .	28 A. 3
Poulard de Beauce barbes caduq.	37 A.	Priory . . . . .	3 B.
Poulard de M. Butin . . . . .	35 B.	Probsteier saat Weizen (Weisser)	3 A.
Poulard de M. de Montmort . . . . .	35 B.	<i>Progrès lorrain (Blé)</i> . . . . .	29 A.
Poulard de M. Verrien . . . . .	38 B.	Prolific (Archer's) . . . . .	6 A. 1
Poulard dit blé grec . . . . .	35 A. 2	Prolific (Huntley's) . . . . .	21
<i>Poulard gris de la Lozère</i> .....	38 B.	Prolific wheat (South-Australia) ...	4 B.
Poulard gris de M. Sarti . . . . .	38 A. 1	Prolific wheat (Ward's) . . . . .	24 A.
Poulard gros rouge . . . . .	37 A.	<i>Prolifique (Blé)</i> .	21
Poulard noir . . . . .	39 A.	<i>Prolifique blanc à épi carré (Blé)</i> ..	6 A. 1
Poulard rouge . . . . .	37 A.	<i>Prolifique blanc à épi long (Blé)</i> ..	5
Poulard rouge géant d'Auvergne .	37 A.	<i>Prolifique roux à épi long (Blé)</i> ....	12
Poulard rouge lisse . . . . .	37 A.	Provence (Blé rouge de) . . . . .	17 B.
Poulard rouge lisse d'Auvergne...	37 A.	<i>Provence (Richelle de)</i> . . . . .	16 B.
Poulard rouge lisse du Gâtinais...	37 A.	Provence (Saissette de) ( <i>M. Bastide</i> )	26 B. 2
Poulard roux velu de Beauce ....	38 B.	<i>Provence (Saissette de) (M. Théry)</i> .	32 A. 1
Poulard très noir (Petit) . . . . .	39 A.	<i>Provence (Touzelle de)</i> . . . . .	16 B.
<i>Poule (Touraine) (Blé)</i> . . . . .	35 B.	Provence (Touzelle rouge de) . . . . .	22
Poulette (Blé dit à la) . . . . .	7 C.	Provence barbu (Blé rouge de) ...	30 B.
Précoce du Japon (Blé) . . . . .	28 A. 1	Prussien (Blé) . . . . .	10
Précoce du Japon à épi rouge (Blé)	31 A.	Purple straw wheat . . . . .	4 A. 2
<i>Primovo (Blé de mars)</i> . . . . .	7 C.	Putavy (Blé de) . . . . .	1 A.

Q —

Quartz wheat . . . . .	26 A. I	Rampillon (Blé) . . . . .	19 A. 2
<i>Radin (Blé) (M. Franc)</i> . . . . .	7 A.	<i>Rapsani (Blé)</i> . . . . .	37 B.
<i>Radin (Blé) (M. Freschez)</i> . . . . .	8 A.	Raton (Blé) . . . . .	8 A.
Raguin (Blé) . . . . .	17 B.	Rattling Jack . . . . .	6 A. 2
		Rattling Tom . . . . .	4 A. 1

	Section.		Section.
Red Britannia .....	19 B.	<i>Rostoff</i> (Blé) .....	21
Red chaff Dantzick .....	24 B.	Rouch ou de Marcinat (Blé) .....	32 A. 1
Red chaff square head wheat .....	23 A.	Rouge (Blé) ( <i>H. P. de Juge</i> ) .....	37 A.
<i>Red fife</i> .....	17 A.	Rouge (Blé) ( <i>Lombers</i> ) .....	37 A.
<i>Red Kent</i> .....	19 A. 1	Rouge à paille rouge (Blé) .....	22
Red marygold (Blé) .....	20 A.	Rouge barbu (Blé) ( <i>M. Sarti</i> ) .....	3i A.
<i>Red prolific</i> ( <i>Mold's</i> ) .....	20 A.	Rouge barbu (Blé) ( <i>H. de Lécluse</i> ) .....	31 B.
Red Talavera .....	21	Rouge barbu (Blé) ( <i>M. Tord</i> ) .....	31 B.
<i>Red Tuscan</i> .....	16 B.	Rouge barbu (Blé d'automne) .....	31 A.
Regagnon (Blé) .....	23 B.	Rouge barbu à paille pleine (Blé) .....	31 B.
<i>Revel</i> (Blé de) .....	11	Rouge barbu d'automne (Froment) .....	31 A.
<i>Rewitt</i> ( <i>Payne's</i> ) .....	39 B.	Rouge barbu de Besains (Blé) .....	31 A.
Rey, d'Autun (Blé de M.) .....	25 A.	Rouge barbu de Bresse (Blé) .....	31 A.
Ribeiro (Blé) .....	26 A. 1	Rouge barbu de la Lozère (Froment) .....	31 A.
Rice (Blé) .....	10	<i>Rouge barbu de la Manche</i> (Blé) ....	31 A.
<i>Richelle barbue</i> .....	28 A. 4	Rouge barbu de M. Claudel (Blé) .....	31 A.
<i>Richelle blanche d'Alger</i> .....	4 A. 2	Rouge barbu de Montfort (Blé) ....	31 A.
Richelle blanche de Naples .....	4 A. 1	Rouge barbu de Poligny (Blé) .....	31 A.
Richelle blanche hâtive.....	4 A. 2	Rouge barbu des Merlins (Blé) .....	31 A.
Richelle d'Australie .....	2 A.	Rouge barbu très hâtif (Blé) .....	32 B.
<i>Richelle de Bari</i> .....	16 B.	<i>Rouge d'Amérique</i> (Blé) .....	12
<i>Richelle de Grignon</i> .....	16 B.	Rouge d'Armentières (Blé) .....	7 A.
<i>Richelle de mars</i> .....	16 B.	Rouge d'Écosse (Blé) .....	20 A.
<i>Richelle de Provence</i> .....	16 B.	Rouge d'Égypte (Blé). .....	44
<i>Richelle de Scoglietti</i> .....	30 B.	Rouge d'Essex (Blé) .....	12
<i>Richelle de Tarente</i> .....	30 B.	<i>Rouge d'été de Saxe</i> (Blé) .....	10
<i>Richelle rouge</i> .....	28 4.4	Rouge de Besains (Blé) .....	18 A.
Rickenbrode. ....	4 A. 2	Rouge de Bretagne (Blé) .....	20 B.
Rieti (Blé de) .....	27 A. 3	<i>Rouge de Brie</i> (Blé de mars).....	8 A.
<i>Rivet</i> (Blé) .....	39 B.	<i>Rouge de Broson</i> (Blé) .....	23 A.
<i>Rivett's bearded wheat.</i> .....	39 B.	Rouge de Caen (Chicot) .....	19 B.
Rivière (Blé de) .....	28 A. 4	Rouge de Calcutta (Blé) .....	32 A. 2
Riz (Blé de) .....	4 B.	Rouge de Grancey-le-Château (Blé)	20 B.
Robert's wheat .....	31 A.	Rouge de Hongrie (Blé) .....	23 A.
<i>Roche</i> (Blé de La) .....	12	Rouge de la Manche (Blé).....	19 B.
Rödaxigt borst kubb hvete .....	32 B.	<i>Rouge de Laigle</i> (Blé) .....	23 A.
Rödaxigt kubb hvete .....	23 B.	Rouge de Marseille (Blé) .....	37 B.
Rödaxigt sammets hvete .....	25 A.	Rouge de M. Dupuis, aux Godeaux	
<i>Roger's amber wheat</i> .....	9 A.	(Blé) .....	20 A.
<i>Romain de Tipaza</i> (Blé) .....	47 A. 1	Rouge de Nantua (Blé) .....	19 A. 1
<i>Rome</i> (Blé blanc de) .....	4 A. 1	<i>Rouge de Nîmes</i> (Blé) .....	44
Roseau.....	6 A. 1	<i>Rouge de pays</i> (Blé) .....	22
<i>Roseau blanc de Bergues</i> .....	6 A. 1	Rouge de pays (Époisses) (Blé) .....	19 A. 1

	Section.
Rouge de Provence (Blé) .....	17 B.
Rouge de Provence barbu (Blé) ....	30 B.
Rouge de Russie (Blé) .....	19 C.
Rouge de Saint-Laud (Blé) .....	23 A.
Rouge des environs de Paris (Blé)	19 A. 1
Bouge des Vosges (Blé) .....	19 A. 1
<i>Rouge du Gers (Blé).</i> .....	22
Rouge du Japon sans barbes (Blé).	19 A. 1
Rouge du val d'Olona (Blé) .....	31 A.
Rouge dur d'Égypte (Blé) .....	46 B. 3
Rouge fin de Beauce (Blé) .....	19 A. 1
<i>Rouge inversable (Blé)</i> .....	22
Rouge prolifique (Blé) .....	20 A.
Rouge sans barbes (Blé) .....	19 A. 2
Rouge sans barbes (Blé de mars) ..	18 A.
Rouge Touzard (Blé) .....	19 B.
Rouge velu carré (Blé) .....	25 A.
Rouge vendéen (Blé) .....	19 B.
Rough chaff Talavera wheat .....	15 A. 1
Rougiès (Blé) .....	20 B.
<i>Rouiba (Blé de)</i> .....	45
Roumain amélioré (Blé) .....	28 A. 4
Roumélie ( <i>Blé de</i> ) .....	30 A.
Rousselet (Blé) .....	39 A.

	Section.
Rousselin (Blé). .....	24 A.
Roussillon (Blé du) ( <i>M. Barthère</i> ).	30 11.
<i>Roussillon (B. du) (Catros-Gérand).</i>	22
Roussillon (Blé du) ( <i>H. P. de Juge</i> ).	32 A. 2
Roussillon (Blé fin rasé du) .....	17 C. 2
<i>Roussillon (Blé tendre barbu du)</i> ...	30 A.
Roux à paille rouge (Blé) .....	20 B.
Roux d'Auvergne (Gros blé) .....	38 B.
<i>Roux d'hiver d'Amérique (Blé)</i> ...	20 B.
Roux de Lamballe (Blé) .....	19 B.
<i>Roux de Plouaret (Blé).</i> .....	22
Roux de Saint-Brieuc (Blé) .....	19 C.
Roux grand grillé (Blé) .....	25 A.
<i>Royal red</i> .....	20 A.
Rural <i>New-Yorker</i> .....	20 C.
<i>Russian (white)</i> .....	17 A.
Russie (Blé de) .....	20 A.
<i>Russie (Blé dur de)</i> .....	46 8.2
Russie (Blé rouge de) .....	19 C.
Russie (Poulard blanc de) .....	15 B.
<i>Rust proof wheat (Marshall's)</i> .....	17 A.
Rust resistant (Thomas') .....	2 A.
<i>Rustique (Blé Pétonielle noire ou</i> <i>Blé)</i> .....	35 A. 2

S

Sable (Blé de) .....	34 A. 2
<i>Saint-Bonnet</i> (Blé blanc de mars de)	27 A. 2
Saint-Bonnet, rouge (Blé trémois de)	31 A.
Saint-Brieuc (Blé de) .....	20 B.
Saint-Brieuc (Blé roux de) .....	19 C.
<i>Saint-Laud (Blé gris de)</i> .....	14
Saint-Laud (Blé rouge de) .....	23 A.
Saint-Laurent (Blé de) .....	8 A.
Saint-Médard ou de <i>Chadenuil</i> (Blé de)	7 A.
Sainte-Agnès (Blé de) .....	12
<i>Sainte-Hélène (Blé géant de)</i> .....	38 B.
<i>Sainte-Hélène barbu (Blé de)</i> .....	38 B.
Saissette à barbes noires .....	35 B.
<i>Saissette d'Arles</i> .....	30 A.

Saissette de Caderousse .....	32 A. 1
Saissette de Provence ( <i>M. Bastide</i> )	26 B. 2
<i>Saissette de Provence (M. Théry)</i> ....	32 A. 1
Saissette de Tarascon .....	26 B. 2
Saldomé (Blé). .....	26 B. 1
<i>Salvator (Blé) (Cecilio de Lora)</i> ...	35 A. 1
<i>Salvator (Blé) (M. Le Brasseur)</i> ....	24 B.
Samarcande à épi blanc (Blé de) ...	26 A. 1
<i>Samarcande à épi rouge (Blé de)</i> ..	33
Sandomir (Blé de) .....	1 A.
<i>Sandomir à épi rouge (Blé de)</i> .....	24 A.
Sandomirga à gros grain .....	17 B.
Sandomirga d'Érivan .....	26 A. 1
Sandomirga russe .....	24 A.

	Section.		Section.
Sandomirka wheat .....	24 A.	Sibley's hybrid .....	33
Sangella (Blé tendre) .....	28 B.	Sicile (Blé carré de) .....	23 B.
Sans barbes à balles brunes (Blé) ..	20 B.	Silver chaff fall wheat .....	1 A.
<i>Sans barbes de Carône (Blé)</i> .....	35 B.	Silver drop .....	3 A.
Santa-Marta (Blé de) .	43 A. 1	Sindyok (Blé de) .....	46 B. 3
Saragolla .....	46 B. 1	<i>Smith's improved</i> .....	33
<i>Saragolla di Calabria</i> .....	41 A. 1	Smogger Weizen .....	2 A.
Saraguet (Blé de) .....	27 A. 2	Smyrne (Blé de miracle ou de) ...	40 B. 1
<i>Saratoff (Blé dur de)</i> .....	46 B. 2	Soixante-dix jours (Blé Victoria de	
Sarti (Poulard gris de M.) .....	38 A. 1	mars ou de) .....	28 A. 1
<i>Saskatchewan spring wheat</i> .....	17 A.	<i>Sommesous</i> (Blé de) .....	27 A. 1
<i>Saumon (Blé)</i> .....	13	<i>Sonora wheat</i> .....	25 B.
Saumur (Blé de) .....	14	Spalding (Blé).....	19 C.
Saumur de mars (Blé de) .....	8 A.	<i>Spalding's prolific</i> .....	19 C.
Saxe (Blé blanc d'été de) .....	1 B.	<i>Spighe di civitella</i> .....	35 A. 1
Saxe (Blé d'hiver de) .....	2 A.	<i>Spring wheat red Connel</i> .....	17 A.
<i>Saxe (Blé rouge d'été de)</i> .....	10	<i>Spring wheat Campbell's triumph</i> II	
<i>Saxon fife</i> .....	17 A.	<i>Spring wheat Campbell's white</i>	
<i>Scholey's selected square headed</i>		<i>chaff</i> .....	6 A. 2
<i>wheat.</i>	13	<i>Spring wheat Grandee (Springle's)</i> 2 A.	
<i>Scholey's warp grown square head.</i>	13	<i>Spring wheat Judkel</i> .....	17 A.
Schonrader Weizen	15 A. 1	<i>Spring wheat n° 1</i> .....	2 A.
Schwedischer Sommerweizen .....	31 A.	<i>Spring wheat n° 2</i> .....	5
Scoglietti ( <i>Richelle de</i> ) .....	30 B.	<i>Spring wheat red Connel</i> .....	17 A.
<i>Sébise (Blé de)</i> .....	35 B.	<i>Spring wheat white Connel</i> .....	16 A.
Seigle (Blé) .....	25 A.	<i>Spring wheat white fife</i> .....	16 A.
<i>Seille (Blé de)</i> .....	19 A. 1	Square head's master .....	22
<i>Selected Hardcastle</i> .....	6 A. 1	<i>Square head (Shirriff's)</i> .....	13
Semi dubi Weizen .....	8 A.	<i>Square head Webb's selected</i> .....	13
<i>Senna el Djemel</i> .....	46 A. 3	Stand up (Main's) .....	3 A.
Séville à barbes noires (Blé de) ....	41 A. 2	Standard rouge .....	23 A.
Shetla .....	46 A. 2	Stevenoot (Blé de M.) .....	15 A. 3
<i>Shireff (Blé blanc)</i> .....	26 A. 2	Stewart wheat .....	33
Shireff's King Richard white wheat	5	Stievendel's (New wheat) .....	4 A. 2
<i>Shirriff à épi carré</i> .....	13	Stocium wheat .....	34 A. 2
<i>Shirriff's square head</i> .....	13	Stockton (Wheat grown at) .....	4 A. 1
Shumaker wheat .....	19 B.	Striped chaff.....	20 B.
<i>Siaisse blanche (Marseille)</i> .....	30 A.	Studsianska Weizen .....	17 A.
<i>Siaisse d'Agde ou de Béziers</i> .....	30 A.	<i>Suède (Blé de)</i> .....	20 A.
<i>Siaisse d'Arles</i> .....	30 A.	<i>Suède d'automne (Blé de)</i> .....	15 B. 1
<i>Siaisse rouge (Marseille)</i> .....	30 A.	Suédois (Blé d'été) .....	31 A.
<i>Siam (Blé double de)</i> .....	40 B. 1	Suisse (Blé) .....	3 B.
Sibérie (Blé de) .....	27 A. 2	<i>Suisse blanc (Blé)</i> .....	3 A.

		Section.
<i>Superb (Woodley's)</i> .....	12	
<i>Surprise (Blé)</i> .....	6 A. 2	
<i>Svalof (Blé de)</i> .....	12	
		<i>Svenskt kubb hvete</i> .....
		13
		<i>Swamp or Lancaster wheat</i> .....
		31 A.
		<i>Syer's red</i> .....
		21

T

<i>Taganrock (Blé de)</i> .....	35 B.	<b>Thomas' rust resistant</b> .....	2 A.
<i>Taganrock (Gros)</i> .....	41 B. 2	<i>Thorburn n° 4 (Blé)</i> .....	19 B.
<i>Taganrock blanc à barbes noires</i> (Blé de) .....	41 B. 2	<i>Thourout (Froment)</i> .....	21
<i>Taganrock noir</i> .....	45	<i>Tibold (Blé de)</i> .....	21
<i>Talaleak wheat</i> .....	2 A.	<i>Tigre, nommé Gharaf (Blé des</i> bords du) .....	33
<i>Talavera</i> .....	3 A.	<i>Tipaza (Blé romain de)</i> .....	47 A. 1
<i>Talavera</i> <sup>(ter)</sup> <i>prix Masson</i> .....	2 A.	<i>Toscane (Blé barbu de)</i> .....	28 A. 3
<i>Talavera (Red)</i> .....	21	<i>Toscane (Blé blanc sans barbes de)</i> .	H
<i>Talavera Australian</i> .....	2 A.	<i>Toulouse (Bladette sans barbes de)</i> .	9 B.
<i>Talavera d'hiver</i> .....	2 A.	<i>Toulouse (Blé fin, de)</i> .....	11
<i>Talavera de Bellevue</i> .....	2 A.	<i>Tounsi (Blé)</i> .....	46 B. 1
<i>Talavera n° 1</i> .....	4 A. 2	<i>Touraine (Poulard blanc lisse de)</i> ..	35 B.
<i>Talavera n° 2</i> .....	26 B. 1	<i>Touraine (Poulard blanc velu de)</i> ..	36 B.
<i>Talavera wheat</i> .....	A.	<i>Tourmaline wheat</i> .....	23 B.
<i>Tappahannock (Blé)</i> .....	9 A.	<i>Tourmai (Blé blanc de)</i> .....	3 B.
<i>Tarascon (Saissette de)</i> .....	26 B. 2	<i>Touzard (Blé rouge)</i> .....	19 B.
<i>Tardif de printemps (Blé)</i> .	8 A.	<i>Touzelle anone</i> .....	7 A.
<i>Tarente (Richelle de)</i> .....	30 B.	<i>Touzelle blanche</i> .....	10
<i>Tasmanian red</i> .....	31 A.	<i>Touzelle blanche barbue</i> .....	28 A. 4
<i>Taunton Dean white wheat</i> .....	3 A.	<i>Tonzelle blanche d'Afrique</i> .....	16 B.
<i>Tempora de Caruche</i> .....	32 A. 2	<i>Touzelle blanche de Perthuis</i> .....	16 B.
<i>Tendre (Blé)</i> .....	37 A.	<i>Touzelle de Paris</i> .....	37 B.
<i>Tendre barbu du Roussillon (Blé)</i> .	30 A.	<i>Touzelle de Provence</i> .....	16 B.
<i>Tendre de Bariola (Blé)</i> .....	32 A. 2	<i>Touzelle noire</i> .....	22
<i>Tendre de Portugal (Blé)</i> .	28 B.	<i>Touzelle rouge barbue</i> .....	31 A.
<i>Tendre Sangella (Blé)</i> .....	28 B.	<i>Touzelle rouge de Provence</i> .....	22
<i>Tête (Blé)</i> .....	20 A.	<i>Treadwell wheat</i> .....	4 A. 1
<i>Teverson (Blé)</i> .....	23 A.	<i>Tremesino de Séville (Blé dur dit)</i> .	42 A.
<i>The Magyar (Blé)</i> .....	20 B.	<i>Trémois de Beaufort (Blé)</i> .	27 A. 2
<i>Theiss (Blé de printemps de)</i> .....	28 A. 3	<i>Trémois de Saint-Bonnet, rouge</i> (Blé) .....	31 A.
<i>Theiss blanc barbu (Blé de la)</i> .....	28 A. 1	<i>Trigo Alonso</i> .....	46 A. 3
<i>Theiss rougeâtre barbu (Blé de la)</i> .	31 A.	<i>Trigo candeal</i> .....	26 B. 1
<i>Thibet (Blé du)</i> .....	6 B.	<i>Trigo candeal de Ciudad Rodrigo</i> .	26 B. 1
<i>Thickets (Blé)</i> .....	1:1		

	Section.		Section.
Trigo glutinoso (amarillo) .....	42 A.	Triticum polonicum majus .....	47 A.2
Trigo nero o rubion .....	41 B. 2	Triticum polonicum villosum . . .	47 B.
Trigo obispado .....	42 A.	<i>Triticum prunosum</i> .....	48 B.
Trigo Peton de Ciudad Rodrigo. . .	2 A.	<i>Triticum Sennaar</i> .....	32 B.
Trigo Recio .....	43 A. 2	<i>Triticum Spelta Arduini</i> .....	48 B.
Trigo Valenciano .....	4 A. 1	Triticum Spelta Duhamelianum . .	48 A.2
Trigo Valenciano barbu .....	28 B.	Triticum Tesdonii .....	46 A.2
Trimenia barbu de Sicile. ....	42 A.	Triticum turgidum simplex .....	36 B.
<i>Trinité (Blé de la)</i> .....	28 A. 1	Triticum vulgare boreale .....	6 B.
<i>Tripet (Froment)</i> .....	46 A. 2	Triticum vulgare <i>clavatum</i> .....	15 B. 2
Triticum aristatum velutinum . . .	34 B. 1	Triticum vulgare creticum .....	23 B.
Triticum Bœoticum .....	50	Triticum vulgare erythrospermum	27 A.3
Triticum dicoccum Baubini .....	49 A. 2	Triticum vulgare græcum .....	26 A. 1
Triticum dicoccum cladurum . . .	49 B.	Triticum vulgare meridionale . . .	34 A.1
Triticum dicoccum melanurum. . .	49 B.	Triticum vulgare <i>splendens</i> .....	29 B. 1
Triticum dicoccum pycnanthum. .	49 A. 2	Triticum vulgare turcicum .....	34 B. 2
Triticum dicoccum tricocum .....	49 A. 1	Triumph wheat .....	13
Triticum durum campylodon .....	42 B.	Triumph (Spring wheat Camp-	
Triticum durum circumflexum . . .	46 A. 2	bell's) .....	11
<i>Triticum durum durelloides</i> .....	44 B. 2	Tro-chen. ....	18 A.
<i>Triticum durum hordeiforme</i> .....	43 A. 2	Trump (Blé) .....	3 B.
Triticum durum Leucurum. ....	41 A. 1	<i>Tunstall (Blé)</i> .....	15 A.1
Triticum durum melanoceras .....	42 B.	<i>Turc (Blé)</i> .....	22
<i>Triticum durum melanopus</i> .....	46 A. 2	Turquet (Blé) .....	38 B.
<i>Triticum durum Murciense</i> .....	41 A. 1	Turquet (Gros) .....	38 B.
Triticum durum sordidulum .....	43 B.	<i>Turquet à six rangs</i> .....	38 B.
Triticum fastuosum .....	41 B. 1	Turquet blanc .....	9 A.
Triticum Hisbis .....	49 A. 2	Tuscan purple straw .....	2 A.
Triticum hordeiforme .....	28 A. 3	<i>Tuscan (Red)</i> .....	16 B.
<i>Triticum Kæleri</i> .....	15 A. 1	Tuscan (White) .....	2 A.
Triticum monococcum Hornemanni	50	Tuscan wheat. ....	2 B.
Triticum polonicum chrysosper-		Tuscan wheat South-Australia. . .	2 A.
mum .....	47 A.2	<i>Tuzelle d'Aix</i> .....	4 A.1

## U

Ukermark (Blé de Poméranie ou d') .....	1 A.	Ungersk röd hvete .....	28 A.2
Ultuna rødxigt borst hvete .....	32 A. 1	<i>Urtoba (Ble d')</i> .....	12
		Uxbridge .....	3 B.

	Section.		Section.
Val d'Olona (Blé rouge du) .....	31 A.	Venezuela (Blé blanc barbu de) ...	28 A. 5
Val de Sevilla (Blé blanc du) .....	41 A. 4	Venezuela (Blé compact de) .....	29 B. 2
Vallage (Blé du) .....	8 A.	Vermillon (Blé) .....	19 B.
Vallée de l'Oued Abdi (Blé de la)..	46 B. 4	Vermont (Pringle's) .....	2 B.
Van Diemen (Blé de) .....	4 B.	<i>Vernazobres</i> (Blé de M.) .....	24 A.
Variation du Blé de l'Inde .....	7 C.	Verrien (Poulard de M.) .....	38 B.
Varna (Blé de) .....	8 A.	<i>Vert bâtard</i> (Blé) .....	23 A.
<i>Velesmes</i> (Blé de) .....	22	Victoria blanc (Blé) .....	3 A.
<i>Velu</i> (Blé) .....	15 A. 2	Victoria d'automne (Blé) .....	12
Velu compact (Blé) .....	15 A. 2	Victoria de mars (Blé) .....	28 A. 1
Velu d'Australie (Blé) .....	15 A. 2	Vieil-Dampierre (Blé de) .....	8 A.
Velu des frontières de l'Afghanistan		<i>Vierge</i> (Blé à la) .....	3 A.
et de l'Inde (Blé) .....	25 B.	Villard (Blé) .....	12
Velu sorti du Blé de Laval (Blé) .	25 A.	Virginia white .....	3 B.
Velu sorti du Talavera Gibbs (Blé).	15 B. 4	Visoko Litevsk (Blé de) .....	1 A.
Velvet chaff .....	34 B. 1	Vitreux de la Prusse occidentale	
<i>Velvet pearl</i> .....	25 B.	(Blé) . .....	5
Vendéen (Blé rouge) .....	19 B.	Volunteer wheat .....	1 A.
<i>Vendôme</i> (Blé dur de) .....	42 A.	Vosges (Blé rouge des) .....	19 A. 1

## W

Wala-Wala (Blé) .....	6 B.	White Lammas .....	4 A. 2
Walker wheat .....	9 A,	<i>White mountain wheat</i> .....	35 A. 1
Ward's prolific wheat .....	24 A.	<i>White russian</i> .....	17 A.
Webb's Kinver (Blé) .....	5	<i>White swan</i> .....	3 A.
Weissähriger Hartweizen .....	42 A.	White Tuscan .....	2 A.
Weisser Probsteier saat Weizen	3 A.	White velvet .....	34 A. 2
<i>Wessling</i> .....	3 A.	<i>Whittingham gigantic</i> .....	5
Wheat grown at Stockton .....	4 A. 1	Whittington .....	5
<i>White chaff red</i> .....	13	Willett's wheat .....	13
<i>White club wheat</i> .....	6 B.	Windsor forest .....	10
<i>White Connel</i> (Spring wheat) .....	16 A.	Winter Canada flint wheat .....	6 A. 1
White Essex .....	2 A.	Winter Fife (Jone's) .....	15 B. 1
White fife (Spring wheat) .....	16 A.	<i>Woodley's superb</i> .....	12
White Kent .....	15 A. 1	Wysor's Eureka .....	26 A. 2

**X**

Xeja colorada .....	Section. 34 B.		Xérés (Blé de) .....	Section. 41 A. I
---------------------	-------------------	--	----------------------	---------------------

Yeneski (Blé) .....	31 A.		Yorkshire white wheat .....	6 A. 1
York white chaff wheat. ....	8 A.		Yvrac (Blé blanc d') .....	43

**Z**

Zali-Pacha (Blé de Brousse, appelé). 46	B. 2		Zimmermann .....	14
Zélande (Blé de) .....	2 A.		Zimmermann wheat. ....	9 A.
Zélande ( <i>Froment blanc d'hiver de</i> ). 3	A.		Zulicata (Blé de) .....	26 A. 1

---

4537. - PARIS. IMPRIMERIE ÉD. DURUY, 22, RUE DUSSOUBS.

---

## OUVRAGES DU MEME AUTEUR

LES BLÉS A CULTIVER. Conférence faite au Congrès de la Meunerie à Paris en 1891 et les blés « L'HIVER »

POMMES DE TERRE. Méthodique et systématique. 1<sup>re</sup> édition

LES MEILLEURES POMMES DE TERRE. Développement d'un ter. Brochure. 10 pages avec figures. Cour

G. P. BUISSON, P. R. VILMORIN-ANDRIEU ET C<sup>ie</sup>

M. VILMORIN

## LES MEILLEURS BLÉS

Illustré. Blés I., II., III., IV., V., VI., VII., VIII., IX., X., XI., XII. qui accompagnent les planches de face et de suite.

## LES FLURS DE PLEINE TERRE ILLUSTRÉES

Illustrées. La culture de pleine terre. La multiplication et la culture de plein champ. Diverses semences et autres produits.

## LES PLANTES POTAGÈRES

Illustrées. Principales plantes potagères. Fait ressortir les plus intéressantes. Beau volume in-8 raisin, de 730 pages. d'environ 700

## LES PLANTES DE GRANDE CULTURE

CÉRÉALES, PLANTES FOURRAGÈRES, INDUSTRIELLES ET ÉCONOMIQUES

Indications relatives à la culture des différentes espèces, la graine à semer par les époques de semis, le terrain, etc. plus de 200 illustrations.

## CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS

Édition illustrée. Les correspondances de floraison littéraires dans chaque mois de l'année. Brochure de 10 pages.

## OUVRAGES DU MÊME AUTEUR

---

- **LES BLÉS A CULTIVER.** Conférence faite au Congrès de la Meunerie française, le 7 septembre 1887, à Paris. Suivie de la Notice « **L'HIVER DE 1890-1891 ET LES BLÉS** ». Brochure de 40 pages avec figures.
- POMMES DE TERRE.** — Catalogue méthodique et synonymique (*Deuxième édition, revue et augmentée*). — Brochure de 64 pages.
- LES MEILLEURES POMMES DE TERRE.** — Développement d'une conférence faite au Concours agricole général de Paris, le 30 janvier 1888. — Brochure de 32 pages. avec figures.

## OUVRAGES PUBLIÉS PAR VILMORIN-ANDRIEU ET C<sup>ie</sup>

AVEC LA COLLABORATION DE M. HENRY L. DE VILMORIN.

### LES MEILLEURS BLÉS

Beau vol... in-4<sup>e</sup> raisin, illustré de 66 planches chromolithographiées représentant, de face et de profil, les principales variétés de Blés. Le texte qui accompagne ces planches contient la description de toutes les variétés figurées, ainsi que des indications sur leur culture et leur emploi.

### LES FLEURS DE PLEINE TERRE ILLUSTRÉES

*Quatrième édition, illustrée de plus de 1600 tra s res noires intercalées dans le texte, et de 1 plans chromolithographiés.*

Cet ouvrage donne la description, la culture, la multiplication et l'emploi des fleurs annuelles, bisannuelles, vivaces et bulbeuses de pleine terre; on y trouve des classements divers indiquant les moyens de tirer le meilleur parti de ces plantes: un calendrier des sentis et un autre des floraisons mois par mois; des plans de jardins avec de nombreux exemples (le leur ornementation, etc., etc. — Beau volume in raisin. de 1,360 pages.

### LES PLANTES POTAGERES

DESCRIPTION ET CULTURE DES PRINCIPAUX LEGUMES DES CLIMATS TEMPERÉS

(Deuxième édition)

On trouve dans cet ouvrage l'énumération des principales variétés de légumes avec l'indication de leurs synonymes, de leurs qualités spéciales, de leur emploi, et du mode de culture qu'elles réclament. On s'est appliqué surtout à faire ressortir les caractères distinctifs de chaque variété, de façon à permettre de les reconnaître sûrement et de choisir en connaissance de cause les plus avantageuses à cultiver. — Beau volume in-8 raisin, de 730 pages. illustre d'environ 760 dessins.

### LES PLANTES DE GRANDE CULTURE

CÉRÉALES, PLANTES FOURRAGÈRES, INDUSTRIELLES ET ÉCONOMIQUES

Notices descriptives et indications sur les qualités, l'emploi et la culture des différentes espèces, la quantité de graines à semer par hectare, les époques de sentis, le terrain qui leur convient, etc. — Volume de 212 pages, illustre plus de 200 figures.

### CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS

1<sup>re</sup> édition illustrée de 93 figures; elle indique, outre les s et plantations qu'il convient de faire dans chaque mois de l'année, les époques correspondantes de floraison ou de production. — Brochure in-8<sup>e</sup> de 104 pages.

CATALOGUE MÉTHODIQUE

SYNONYMIQUE

DES

# FROMENTS

QUI COMPOSENT LA COLLECTION

DE

**HENRY L. DE VILMORIN**

Membre de la Société Nationale d'Agriculture de France

2<sup>e</sup> ÉDITION

---

PARIS

CHÈZ VILMORIN-ANDRIEUX & C<sup>IE</sup>

MARCHANDS-GRAINIERS

4, Quai de la Mégisserie, 4.

1895