

BLÉ TUNSTALL OU BLÉ DE HAIE*Blé Blanchard.*

D'hiver.

Paille blanche, souple et forte, très creuse, de hauteur moyenne.

Épi blanc, carré à la base et s'effilant en pointe, assez long et très souvent courbé, revêtu sur les glumes d'un duvet court qui donne à tout l'ensemble un aspect laineux.

Grain blanc, long et effilé, aminci aux deux bouts, de très belle qualité.

Le blé Tunstall est originaire du comté de Norfolk, en Angleterre; il a été introduit en France à diverses reprises et jouit encore d'une certaine faveur. Le duvet dont les épis sont couverts a passé souvent pour retenir l'humidité et nuire à la qualité du grain. Nous croyons qu'il a une influence tout opposée, et qu'il tient l'eau à distance du grain. Dans les années humides nous avons vu souvent des blés à épi lisse plus endommagés par l'eau que ceux à épi velu, et d'autre part il semble que ce même duvet soit aussi un préservatif contre la trop grande chaleur, car le grain du blé Tunstall et du blé velouté reste souvent bien blanc et bien plein dans les saisons où celui des autres blés blancs devient retraits et presque cornés.

Le blé de haie convient aux terres argileuses moyennes, il réussit bien aussi sur les terres calcaires. Dans les sols frais et riches il est sujet à verser; on le sème en octobre et novembre, il est de précocité moyenne.

