

BLÉ DE PITHIVIERS

D'hiver et de printemps.

Paille blanc jaunâtre, haute et droite.

Épi rouge, long, se courbant à la maturité.

Grain rouge, long et renflé.

Sélectionné dans le Blé de Bordeaux par M. Jeannolle, Directeur de la sucrerie de Pithiviers, ce blé ne se différencie de son ancêtre que par sa paille plus haute et son épi plus allongé. Il convient aux terres chaudes et plutôt calcaires où, toutes choses égales d'ailleurs, son rendement est toujours supérieur à celui de Bordeaux.

Par contre, il présente l'inconvénient de verser facilement quand on le cultive dans les terres riches.

