

TOUZELLE ANONE

D'hiver.

Paille très haute, ferme et flexible, creuse, blanche et parfois violacée entre l'épi et la dernière feuille.

Épi blanc, presque toujours recourbé, très effilé, très lâche, dépassant en longueur toutes les variétés décrites dans cet ouvrage.

Grain tendre, rouge, un peu grisâtre, allongé, mince, donnant une farine de très bonne qualité.

La Touzelle anone est très anciennement cultivée dans le midi de la France, en Provence surtout, et son nom semblerait indiquer qu'elle date de la domination romaine ; cependant elle est devenue assez rare aujourd'hui. C'est tout à fait une race méridionale, sans intérêt pour le centre ni le nord de la France où elle souffre du froid. Le produit en grain en est bon, et en paille il est considérable. Elle convient aux terres légères, et donne un rendement passable dans celles même qui sont assez médiocres; la maturité en est remarquablement hâtive; elle peut rendre de vrais services, soit pure, soit en mélange avec d'autres variétés, et il serait fâcheux qu'elle fût entièrement perdue.

