

vent en Algérie; ce sont aussi ceux qui conviennent le mieux aux céréales, particulièrement aux blés.

Les blés cultivés sont de deux sortes, le blé dur et le blé tendre.

Le blé dur (*Triticum durum*, Desf.) est celui que les Arabes cultivent généralement; il est d'ailleurs admirablement approprié aux conditions climatiques et culturales du pays. Son grain est allongé et gros, de couleur brun clair; sa cassure est glacée et dure. Il est plus pesant que le blé tendre; il n'est pas rare, en effet, d'en trouver du poids de 86 kilogrammes à l'hectolitre; la moyenne varie de 78 à 80 kilogrammes. La valeur nutritive est également supérieure à celle du blé tendre, car il contient une proportion plus élevée de gluten (14 à 16 p. o/o), et on peut avancer qu'il est plus richement minéralisé en éléments phosphatés et ferrugineux.

Les variétés les plus répandues sont celle à barbe noire et celle à barbe blanche. Les grains les plus réputés sont ceux provenant des environs de Bône, de Constantine, d'Oran, de Médéah, de Milianah et d'Alger. La culture européenne s'est aussi emparée du blé dur, et les produits qu'elle en retire ont réalisé une amélioration notable dans la qualité par suite des labours plus profonds de la terre. Les indigènes qui ont commencé à adopter nos charrues ont également obtenu de meilleurs résultats, mais le plus grand nombre ne s'empresse pas assez vite de les imiter. Ils donnent un premier labour peu profond au sol qu'ils ont choisi au moment de mettre le grain en terre, puis un second labour croisant le premier pour enterrer le grain. Ils laissent ensuite à l'action du soleil et de la pluie le soin d'ameublir et de diviser la terre. Ils persistent en outre dans la mauvaise habitude de ne récolter que l'épi, laissant ainsi la paille se dessécher sur place.

Quoique le blé dur se prête plus difficilement que le blé tendre à la mouture, grâce aux perfectionnements qui ont été apportés dans l'outillage, il entre pour une portion considérable dans la préparation du pain consommé dans la colonie; il lui communique une saveur agréable et le rend plus nourrissant. Les indigènes le préparent pour la confection de leur aliment national, le couscoussou. Il a trouvé de nos jours un emploi d'une immense importance dans la fabrication des pâtes alimentaires, dont nous parlerons plus loin.

Le prix du blé dur s'écartait beaucoup autrefois de celui du blé tendre; la recherche dont il est actuellement l'objet a presque entièrement fait disparaître cette différence, qui n'est plus que de 2 à 3 francs par hectolitre.

Le blé tendre (*Triticum sativum*, Lamk) a été introduit en Algérie par