

ORGE

ESPECES ET VARIETES

Les orges cultivées se divisent en deux espèces bien distinctes qui sont : les **orges à 6 rangs** et les **orges à 2 rangs**.

Les premières sont ainsi appelées parce que l'épi se compose de 6 rangées longitudinales de grain, trois chaque côté de l'axe central. L'épi dans ces variétés est généralement court et trapu.

Dans les orges à deux rangs, l'épi se compose seulement de deux rangées longitudinales de grains espacés sur l'axe central. Il est plus long et plus mince que dans les variétés à 6 rangs.

Chacun de ces deux groupes possède des variétés à grain ras ou sans barbe et des variétés à grain nu ou orge mondé (orge mondaine.)

De toutes ces espèces, ou sous-espèces, les orges à 6 rangs avec grain barbu et habillé sont les plus recommandables et les plus cultivées. Elles sont plus hâtives que les variétés à deux rangs et donnent généralement une récolte plus abondante. Les meilleures variétés pour la province de Québec sont l'**Orge de Manchourie** et l'**O. A. C. No 21**.

Orge de Manchourie: — Variété à 6 rangs provenant d'une sélection faite par le Dr C.-E. Saunders, de la ferme expérimentale d'Ottawa, d'une autre variété appelée Mensury. Cette orge a une amande jaunâtre. Elle est productive et assez hâtive pour la moyenne du climat de Québec. La paille est raide et longue.

O. A. C. No 21: — Cette variété provient d'une sélection de l'orge Manchourie, faite au collège agricole de Guelph Ont. Elle est considérée comme la meilleure parmi les orges à 6 rangs pour l'abondance de la récolte, la qualité de la paille et la pesanteur du grain par minot. Elle est fortement recommandée par tous les céréalistes.