Chaque fleur (devenue *grain*) (*fig.* 535), a deux enveloppes propres qui sont les *balles;* l'une intérieure, mince et aplatie *bb*, appliquée contre la fossette du grain, l'autre extérieure, enveloppant le dos du même grain, et dès-lors plus grande et plus renflée *cc*. Celle-ci porte la barbe quand elle existe, et, dans les espèces qui n'en ont pas, une pointe plus ou moins aigue.

Fig. 535.



Les *barbes* sont assez reconnaissables pour n'avoir pas besoin de définition.

Nous ajouterons que l'on appelle blés *tendres* ceux dont la cassure est farineuse; et blés *durs, cornés* ou *glacés,* ceux dont la cassure, plus nette, présente à peu près l'apparence de la corne. Il y a, entre ces deux qualités, des intermédiaires à tous les degrés.

Les fromens cultivés peuvent être partagés en deux séries ou divisions principales: 1° celle des *fromens proprement dits,* à grain libre ou nu, se séparant de la balle par le battage; 2° celle des *épautres* ou fromens à balle adhérente.

Dans la première série nous admettrons, avec MM. Seringe et Metzger, les quatre groupes ou espèces qui suivent : A. Froment ordinaire (*Triticum sativum,* Lam.; *Tr. vulgare,* Wild.; — B. Froment renflé, gros blé, poulard ou pétanielle (*Tr. turgidum,* L.); — C. Froment dur ou corné (*Tr. durum,* Desf.); — D. Froment de Pologne (*Tr. Polonicum,* L.).

La seconde série comprendra trois espèces, savoir : E. Epautre (*Tr. spelta,* L.); — F. Froment amidonnier (*Tr. amyleum,* Ser.); — G. Engrain ou Froment locular (*Tr. monococum,* L.) — Nous allons reprendre successivement ces sept groupes, en rattachant à chacun les principales variétés qui lui appartiennent.

A. — *Froment ordinaire* (*Tr. sativum*).

a. Variétés sans barbes (*fig.* 536 *et* 537) (1).

Epi long, étroit, un peu pyramidé dans la plupart des variétés, court et ramassé dans quelques autres; à quatre côtés inégaux, dont deux plus larges sont ceux de la face des épillets, et deux plus étroits, ceux de leur profil. Epillets planes et en éventail. Glume légèrement échancrée au-dessous du sommet, et terminée par une pointe courte. Les sommités des balles distinctes et un peu écartées; la valve extérieure ovale-acuminée, s'alongeant en une pointe droite ou crochue. Grain oblong, ovale ou tronqué; rougeâtre, jaune ou blanc, selon la variété; ordinairement tendre ou demi-tendre. Paille creuse.

Les blés de cette espèce sont les plus répandus en France et dans une grande partie de l'Europe : ils sont aussi les plus estimés sous le rapport de la qualité du grain; aussi les désigne-t-on, ou du moins les meilleurs d'entre eux, sous le nom de *blés fins,* par opposition aux *gros blés* qui appartiennent à l'espèce du poulard (*Triticum turgidum*). Leur paille est également mise au premier rang, parmi celles de froment, pour la nourriture du bétail. Ils redoutent plus que les poulards, l'excès de fertilité ou d'humidité du terrain; leur maturité est plus précoce de 8 à 10 jours. Quoique les principales variétés soient à grain tendre ou farineux, il s'en trouve aussi quelques-unes à grain demi-dur ou même tout-à-fait dur; ce sont surtout celles qui nous viennent du Midi. Cette espèce contient des blés d'automne et des blés de mars. Pour indiquer ces derniers, que nous n'avons pas classés séparément, nous les marquons d'une † au-devant du nom. Ceux qui sont réputés ou présumés propres à la fois aux deux saisons, porteront la marque ††.

1. *Froment commun d'hiver à épi jaunâtre* (*fig.* 536). — Epi alongé, assez sensiblement pyramidé; épillets un peu écartés; grain rougeâtre, prenant une nuance plus ou moins dorée ou jaunâtre, selon le terrain et la saison, oblong, tendre. C'est le blé de la Beauce, de la Brie, et en général le plus répandu dans les plaines du centre et du nord de la France, où souvent on ne lui donne d'autre nom que celui de froment, ou ceux de blé d'hiver, blé de saison.

Fig. 536.



†2. *Froment de mars blanc sans barbes.* Sous-variété printanière du précédent; épi semblable de forme et de couleur, mais de moindre dimension; grain plus court. Il est, comme blé de mars, presque aussi estimé dans le centre de la France que le n° 1. l'est comme blé d'automne; attendu, cependant, sa moindre importance pour les cultivateurs, ils mettent moins de soin à l'épurer, et souvent on le trouve mêlé de la variété barbue n° 19.

3. *Froment blanc de Flandre, blanc-zée, blé blazé de Lille.* Epi plus gros, plus élargi que dans le n° 1; épillets plus serrés, balles blanches; grain blanc, oblong, tendre, plus estimé que tous les autres fromens dans le département du Nord.

4. *Froment de Talavera.* Très-voisin du précédent par la qualité de son grain; épi moins élargi, à épillets plus écartés. Ce froment a passé d'Espagne en Angleterre, où sa culture a pris beaucoup d'extension, et d'où nous l'avons reçu il y a environ 20 ans. Il était plus caractérisé originairement qu'il n'est aujourd'hui; nous avons même lieu de croire qu'il est maintenant confondu dans plusieurs localités avec le n° 1 ou avec le suivant.

5. *Froment blanc de Hongrie* (*fig.* 537). Epi blanc, ramassé, presque carré, à épillets élargis et pressés; grain blanc, arrondi. Cette variété, introduite d'Angleterre en même

(1) Les figures de tous les épis de fromens ont été réduites, mais les épillets qui les accompagnent sont représentés de grandeur naturelle.