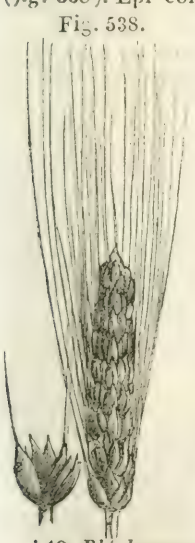
que l'épi est barbu, et la glume ordinairement terminée par une pointe alongée.

De même qu'ils se rapportent botaniquement aux précédens, les fromens ordinaires barbus s'en rapprochent aussi par leurs qualités : leurs bonnes variétés sont au nombre des *blés fins*, quoiqu'en général le grain en soit un peu moins tendre et un peu plus coloré. Nous ne connaissons même pas de vrais blés blancs parmi les barbus, si ce n'est celui du Cap, qui encore est jaunâtre, et, de plus, est étranger à la grande culture en France. Leur paille, quoique creuse, est ordinairement plus ferme que celle des fromens sans barbes; c'est un avantage sur pied, mais après le battage elle est moins estimée pour le bétail, il s'y trouve toujours quelques barbes, et le mélange de celles-ci gâte surtout la balle ou *menue paille* qui, dans les espèces sans barbes, est une provende estimée pour les bœufs et pour les vaches. La section des *fromens ordinaires barbus* renferme des blés d'hiver, mais ceux de printemps (dont nous ne décrirons ici qu'une petite partie) y sont en plus grand nombre; aussi Linné en avait fait son espèce *Triticum æstivum*.

18. *Froment barbu d'hiver à épi jaunâtre* (*fig.* 538). Epi comprimé, dressé, à barbes divergentes; grain rougeâtre ou jaunâtre. Ce froment, autrefois très-répandu en France, est rustique et productif; mais, à mesure que la culture fait des progrès, il cède la place aux blés sans barbes, qui ont, en général, un peu plus de valeur sur les marchés. Il est encore cependant très-cultivé; c'est le blé le plus ordinaire dans le département de l'Ardèche; c'est aussi, d'après ce que nous a mandé M. CREUZÉ-DELESSER, l'espèce dominante dans le département de la Vienne, où elle est fort estimée par les minotiers et les boulangers.

Fig. 538.



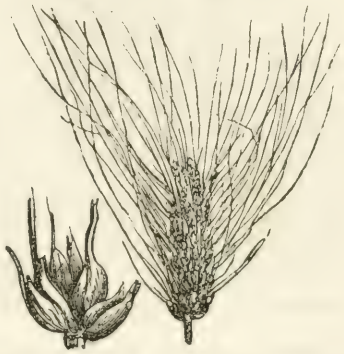
†19. *Blé de mars barbu ordinaire.* Epi moins grand et plus pyramidé que celui du précédent, à grain plus court et d'une nuance plus claire. C'était autrefois le blé de mars le plus répandu en France; il l'est encore beaucoup, et se trouve fréquemment mêlé avec la variété sans barbes n° 2, qu'il devance un peu en précocité, à laquelle il est inférieur par la qualité de la paille, mais nullement par celle du grain.

† 20. *Blé de Toscane à chapeaux.* Ce froment, renommé par le grand emploi que l'on fait de sa paille en Toscane, pour la fabrication des chapeaux dits de *paille d'Italie*, a une telle ressemblance avec le précédent, que l'on peut à peine l'en distinguer. Dans nos essais comparatifs, il s'est montré un peu plus élevé et d'une nuance d'épi un peu plus jaune. Quand on le sème dans la seule vue du grain, la paille, au lieu de présenter cette finesse extraordinaire que lui donne, en Italie, une culture artificielle, est au contraire grosse et forte; mais affaibli par le semis très-épais en terre médiocre, on en a obtenu, en France, du tressage beau et fin, quoique n'égalant pas encore celui d'Italie.

†† 21. *Blé du Cap.* Epi blanc, long; à épillets très-écartés, à barbes longues, fortes et rudes; grain alongé, d'un blanc jaunâtre mat. Cette belle variété, qui est plutôt de mars que d'automne, offre beaucoup d'intérêt par la qualité de son grain; malheureusement elle dégénère facilement et aurait besoin d'être souvent renouvelée. Nous la croyons plus convenable au midi qu'au nord de la France.

22. *Blé Hérisson* (*fig.* 539). Variété remarquable par son épi compacte, d'une forme irrégulière, un peu contournée, hérissé de barbes très-nombreuses, divergentes et confuses. La couleur de l'épi varie du blanc jaunâtre au cendré bleuâtre et même au brun, avec une teinte glauque très-prononcée avant la maturité, et souvent encore après. Le grain est court, rougeâtre, presque dur et très-pesant. Ce froment, dans des essais encore récens, nous a paru taller beaucoup et mériter d'être étudié avec suite; il est d'automne. Metzger fait mention d'une variété de printemps, à grain blanc, qui ne nous est pas connue.

Fig. 539.



B.—*Froment renflé ou Poulard* (*Tr. turgidum*).

Epi barbu, carré, compacte, ordinairement à 4 faces égales, quelquefois, aussi, ayant deux côtés plus larges, qui, dans ce cas, sont toujours ceux du profil des épillets; les angles et les barbes disposés sur quatre lignes parallèles à l'axe de l'épi; épillets épais, presque toujours plus larges que hauts; glume renflée, tronquée brusquement au sommet, et dont la nervure dorsale, très-prononcée, se termine en une pointe arquée; balles très-gonflées, courtes, plutôt refermées qu'écartées à leur sommet; grain oblong ou raccourci, bossu ou voûté sur le dos, souvent déprimé et presque anguleux sur les autres faces; paille dure et pleine, surtout au sommet.

Les qualités générales des blés poulards sont d'être rustiques, vigoureux et produc-