

Le tableau suivant, qui permet de comparer les compositions des divers sementés avec lesquelles on fait de la farine, montre

DESIGNATION	MATIERES		AMIDON	CELLULOSE	SELS		AUTREURS
	DES CEREALES	DES AZOTES			MINÉRAUX	RAU.	
OU AUTRES GRAINES.	GRAISSES.	DE SUCRE.	LOSE.	RAU.	RAU.	ANALYSES.	
Féveroles.	30,80	1,90	48,30	3,00	3,50	12,50	M. Payen.
Fèves ordinaires.	24,40	1,50	51,50	3,00	3,60	16,00	"
Fèves vertes (des sèches).	29,05	2,00	55,85	1,05	3,65	8,40	"
Haricots blancs.	25,50	2,80	55,70	2,90	3,20	9,90	"
Haricots flageolets secs.	27,00	2,60	60,00	2,00	3,30	5,10	"
Lentilles.	22,20	2,90	56,00	2,40	2,30	11,50	"
Pois.	29,80	2,10	58,70	3,50	2,10	9,80	"
Vescues.	27,30	2,70	48,90	3,50	3,00	14,60	M. Boussingault.
avoine.	11,90	5,50	61,50	4,10	3,00	14,00	"
Blé.	14,60	1,20	66,90	1,70	1,60	14,00	"
Mais.	12,80	7,00	60,50	1,50	1,10	17,10	"
Orge.	12,95	2,75	64,45	4,75	5,10	18,00	M. Payen.
Riz.	7,50	0,50	76,00	0,90	0,50	14,60	M. Boussingault.
Saige.	9,00	2,00	67,50	3,00	1,90	16,60	"
Sarrasin.	6,84	1,05	78,00	1,05	1,75	18,00	"

Comme on le voit, les farines des légumineuses sont, à beaucoup près, plus riches en substances azotées que celles des céréales; elles renferment surtout de la légumine et pas de gluten. Parmi les céréales, la farine de blé est la plus nutritive. C'est elle qui est presque toujours employée à la fabrication du pain, parce qu'elle renferme une forte proportion de gluten qui le rend nourrissant et lui donne le même temps la propriété de former des pains liés. Or, il existe entre les différentes farines des écarts de prix très-marqués qui font que le commerce délayait à par-ci par-là à les mélanger les unes avec les autres. Ces falsifications, ainsi que d'autres plus graves encore, opérées sur des substances qui comptent parmi les plus indispensables à la vie, ont poussé un grand nombre de chimistes à s'occuper de rechercher les moyens de détecter la fraude, de telle sorte qu'aujourd'hui l'essai des farines peut être fait avec une grande certitude. Nous parlerons surtout ici de ce qui est relatif à la farine de blé.

— Farine de blé. Cette farine, lorsqu'elle est de bonne qualité, est d'un blanc jaunâtre, d'un échantillon, sans trace de matières colorées en rouge, en gris ou en noir, d'une odeur particulière. Elle a un saveur qui lui est propre et qui ne présente aucune analogie avec celle

très-bien les différences dont nous parlons : les matières azotées y sont représentées par des chiffres très-variables.

Parfois même le vol a été plus audacieux : en 1837, une expédition de 1,407 sacs de farine, faite d'Angleterre pour l'Espagne, contenait par sac un tiers de plâtre et d'os pulvérisés; en 1843, des farines expédiées de Marseille en Algérie furent saisies, parce qu'elles renfermaient 6 pour 100 de calcaire pulvérisé, etc. Parfois encore, on a trouvé des farines auxquelles avaient été ajoutées des substances susceptibles d'altérer la santé : de la chaux, de l'alun, du carbonate de magnésie, du carbonate de soude, etc.

La fécula, ajoutée à la farine, ne change pas l'apparence de celle-ci, mais elle diminue la proportion d'eau qu'elle peut absorber et, par contre, la quantité de pain qu'elle peut donner pour un même poids. Quand cette addition atteint 25 pour 100, la farine ne peut plus être panifiée. On a proposé de nombreux moyens pour reconnaître cette fraude. Le suivant, dû à M. Boland, fournit des résultats satisfaisants; il est fondé sur la différence des diamètres des grains de fécula de pomme de terre et d'amidon de blé, différence qui fait que, si l'on triture un mélange de ces deux substances, la fécula, qui est plus grosse, se crasse la première. Pour opérer, on prend quelques grammes de farine, on en forme avec un peu d'eau une pâte homogène qu'on lave sous un filet d'eau, de manière à entraîner l'amidon. Le liquide laiteux provenant de ce lavage est mis à déposer dans un vase conique; l'amidon est bientôt réuni tout entier au fond du vase; on le sépare du liquide. La partie supérieure du dépôt renferme un peu de gluten, mais le fond est de l'amidon pur. On recueille ce dernier, on le fait sécher et on le triture dans un mortier d'agate, à sec d'abord, puis avec un peu d'eau. Cette eau est ensuite filtrée : si la farine essayée a été additionnée de fécula, on obtient un liquide qui se colore en bleu par l'action de l'iode; sinon, il se teinte légèrement en jaune.

Un autre procédé très-usité pour arriver au même résultat a été indiqué par M. Donny; il est fondé sur une expérience faite par M. Payen, et qui consiste en ce qu'une faible dissolution de potasse n'agit pas sensiblement sur les grains d'amidon, mais gonfle les grains de fécula et augmente considérablement leur volume. On dispose la farine suspecte en couches minces sous le porte-objet d'un microscope, en la délayant dans une solution de 18,75 de potasse dans 100 grammes d'eau distillée : les grains de farine de blé ne changent pas, ceux de fécula s'étendent en plaques minces et transparentes. Le phénomène est plus visible encore en ajoutant préalablement au mélange desséché quelques gouttes d'eau

qui lui communique la fermentation. Elle est douce au toucher, sèche, adhérente aux doigts, lourde et se met en pelote par la compression. Lorsqu'on la malaxe avec de l'eau, elle en absorbe plus du tiers de son poids, en donnant une pâte homogène, très-élastique, capable de s'étirer en fibres ou en nappes minces, en un mot une *pâte longue*, pour employer l'expression technique. Une farine donne une pâte d'autant plus courte que sa qualité est plus inférieure. Les farines communes renferment plus de son; elles sont moins bien délayées. En général, les farines pures laissent à l'incinération de 0,90 à 0,90 pour 100 de cendres.

Disons immédiatement, à propos de ce dernier caractère, que la composition chimique des farines de blé ne peut être constante, qu'elle varie avec les variétés des plantes dont ces farines proviennent, les sols dans lesquels ces plantes se sont développées, les conditions atmosphériques auxquelles elles ont été soumises, etc., et qu'on ne peut tirer, de différences sensibles entre les quantités de substances minérales ou d'azotes qu'on y trouve, des conclusions certaines sur leur pureté. Il suffira pour s'en convaincre de consulter le tableau suivant, qui est dû à M. Peligot et donne la composition de blés de différentes origines :

COMPOSITION DE DIVERS BLÉS.

DESIGNATION.	GLUTEN ET ALBUMINE.		AMIDON.	DEXTRINE.	CELLULOSE.	SELS.	EAU.	ORIGINE ET OBSERVATIONS.
	MATIERES GRAISSES.	AMIDON.						
Blé blanc de France.	10,7	1,0	61,0	9,2	1,8	1,7	14,6	Dauphiné.
Blé Hardy-White.	10,1	1,1	59,1	10,5	1,5	1,7	14,6	Verrières.
Blé toulousain blanche Provence.	9,9	1,2	62,7	8,1	1,7	1,7	14,6	Blé tendre.
Blé poliss Odesa.	14,3	1,5	59,6	6,3	1,7	1,4	15,2	Blé méli. Pologne russe.
Blé hérisson.	11,7	1,2	63,7	6,8	1,7	1,7	13,2	Blé de mars.
Blé poulard roux.	10,6	1,0	63,3	7,8	1,7	1,7	13,9	Loire-Inférieure.
Blé poulard bien conique.	15,9	1,0	59,9	7,2	1,5	1,9	14,4	Verrières.
Blé poulard bien conique.	18,1	1,2	58,0	5,9	1,7	1,9	13,2	Verrières. Année sèche.
Blé mitadène du Midi.	16,0	1,1	59,8	6,4	1,4	1,7	13,6	Avignon.
Blé de Pologne.	21,5	1,5	53,4	7,8	1,7	1,9	13,2	Verrières. Très-dur.
Blé de Banat.	13,4	1,1	62,2	5,4	1,7	1,7	14,5	Hongrie.
Blé d'Egypte.	20,6	1,1	55,4	6,0	1,7	1,7	13,5	Dur. Grains petits et rouges.
Blé d'Espagne.	16,7	1,2	61,9	7,3	1,7	1,4	15,3	Blé de blé dur et tendre.
Blé de Tangarok.	13,6	1,9	57,9	7,9	2,3	1,6	14,8	Très-dur.

COMPOSITION DES PRINCIPALES FARINES COMMERCIALES.

MATIERES CONSTITUTIVES	FARINE BRUTE DE DES FARINES.	FARINE DE BLÉ DUR DE MÉTEL.	FARINE DE BLÉ D'ODESSA.	FARINE DE BLÉ D'ODESSA (2 ^e qualité).	FARINE DE BLÉ D'ODESSA (2 ^e qualité).	FARINE DE BLÉ TENDRE D'ODESSA.	FARINE DE BLÉ TENDRE D'ODESSA.	FARINE DE SERVICE (2 ^e qualité).	FARINE DE SERVICE (2 ^e qualité).	FARINE DES BOUTILLIERS.	FARINE DES HOSPIES.	FARINE DES HOSPIES.
Eau.	10,000	6,000	12,000	10,000	8,000	12,000	10,000	8,000	12,000	8,000	12,000	10,000
Gluten sec.	10,960	9,800	14,550	12,000	12,000	7,300	10,200	10,300	9,020	7,200	10,200	10,300
Amidon.	71,490	75,500	56,500	62,000	70,840	72,000	72,800	71,200	67,780	72,800	71,200	67,780
Glucose.	4,720	4,320	8,480	7,360	4,900	5,420	4,200	4,800	4,800	5,420	4,200	4,800
Dextrine.	3,320	3,280	4,900	5,800	4,600	3,300	2,800	3,600	4,600	3,300	2,800	3,600
Son resté sur le tamis après lavage.	0,000	1,200	2,300	1,200	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	2,000
	100,490	100,000	98,730	98,360	100,340	100,000	100,000	97,900	100,200			

En général, une farine est d'autant plus estimée qu'elle perd moins de son poids, quand on la sèche à l'étuve. De ce qui précède, il résulte que les moyens chimiques seuls ne permettraient que difficilement de détecter les sophistications. L'examen physique donne, au contraire, lorsqu'on la réunit au précédent, les meilleurs résultats.

Les substances avec lesquelles on falsifie le plus fréquemment la farine de blé sont les suivantes : la fécula de pomme de terre, les farines de riz, de maïs, d'orge, de seigle, d'avoine, de féveroles, de vesces, de pois, de haricots, de lentilles, de fèves et de sarrasin.

nant de la juxtaposition et de la forme polyéridique des grains de fécula dans le péri-sperme corné du riz.

La farine de maïs est plus fréquemment ajoutée que la précédente à la farine de blé. On la reconnaît très-bien aux mêmes caractères de forme que celle de riz, si on suit la marche indiquée par M. Donny. On peut encore incinérer 5 grammes de la farine à examiner : toutes les fois que les cendres sont plus de 0,945, il y a presque certitude absolue de falsification. Ce procédé n'est d'ailleurs pas propre au maïs, il est à peu près général ; c'est plutôt une détermination préparatoire destinée à mettre sur la voie de la fraude.

La farine de seigle, ajoutée à celle de blé, donne une pâte qui, lavée, fournit un gluten visqueux, noirâtre, non homogène, adhérent aux doigts, se désagrègeant et s'étalant rapidement sur le fond des vases.

La farine d'orge, ajoutée à la farine de blé, rend le gluten de celle-ci sec et non visqueux, lui donne l'apparence de filaments vermiculés, tortus sur eux-mêmes, et le colore en brun rougeâtre. L'incinération fournit, dans ce cas, des renseignements très-bons, puisqu'on obtient 5 grammes de farine d'orge pour 100 grammes de farine de blé.

La farine d'avoine, dans les mêmes conditions, colore le gluten en jaune noirâtre, avec des points blancs très-nombreux. Les farines de légumineuses, et notamment la farine de féveroles, sont celles qui servent à opérer les falsifications les plus fréquentes. Elles enlèvent au gluten des céréales son élasticité, au point de le rendre susceptible de traverser les pores de la pâte molle ; si même on dépasse certaines proportions, si, par exemple, à 20 grammes de farine pure on ajoute 7 grammes de haricots et 8 grammes de vesces, le gluten disparaît entièrement. M. Donny a donné le moyen simple et facile de reconnaître les farines de légumineuses. Il est basé sur ce que les farines de légumineuses renferment toujours des fragments de tissu cellulaire visibles au microscope. Il suffit, en effet, de délayer un très-petit nombre de farines à examiner dans une solution renfermant 10 pour 100 de potasse, qui dissout la fécula sans toucher au tissu cellulaire, et d'examiner ensuite au microscope, pour apercevoir très-facilement la présence du tissu cellulaire, à mailles hexagonales, propre aux légumineuses, si toutefois la farine est falsifiée.

Pour les farines de féveroles, de vesces et de fèves, M. Donny a donné, en outre, des renseignements spéciaux. Lorsqu'on expose successivement une farine suspecte à l'action des vapeurs de l'iode nitré, puis à celle de l'ammoniaque, les farines de féveroles, de vesces et de fèves se colorent en rouge pourpre, tandis que les autres farines ne prennent qu'une légère teinte jaunâtre; de telle sorte qu'une farine n'est pure que si elle n'a subi aucune altération, nettement tranchées, sur un fond jaune.

La farine d'ivraie (*olium temulentum*) a parfois été ajoutée à la farine de froment; cette falsification a une gravité exceptionnelle, puisque l'ivraie est toxique et aggrave gravement la santé. On a vu des personnes prises de somnolence, de tremblements convulsifs universels, de refroidissement des extrémités, après avoir mangé du pain renfermant de l'ivraie. Si l'on fait digérer une farine ainsi altérée dans l'alcool à 95, celui-ci prend une teinte verdâtre qui se fonce peu à peu; il prend aussi une saveur astringente, désagréable, nauséabonde, et il laisse, lorsqu'on l'évapore, un résidu résineux. La farine de blé ne donne pas de semblables résultats, à l'alcool sa limpidité et lui communique seulement une légère teinte jaunâtre, dont l'intensité dépend de la quantité de son qu'elle renferme.

L'addition des matières minérales se reconnaît très-facilement. Ces substances, plus lourdes que la farine, peuvent en être séparées par une simple lévigation, lorsqu'elles ne sont pas solubles dans l'eau. La chaux possède en plus une réaction alcaline qui ne permet pas de la méconnaître. L'alun, ajouté parfois aux farines dans une petite proportion (1 partie d'alun pour 150 parties de farine), afin de les rendre plus blanches, se reconnaît en traitant la farine par l'eau, pour le dissoudre, et filtrant. L'eau est alors astringente et présente toutes les réactions des sulfates et des sels d'alumine.

— Farine de maïs, fournie pas les différentes variétés du maïs. Elle a une teinte jaune-paille clair et donne avec l'eau une pâte moins liée que celle de froment; elle laisse beaucoup de son et ne renferme pas de gluten. Le poids des cendres qu'elle fournit atteint 1,30 pour 100. Dans certains pays, elle constitue la principale ressource pour la nourriture des habitants.

On la falsifie quelquefois avec de la fécula de pommes de terre. Cette falsification se reconnaît très-facilement au microscope par le procédé de M. Donny, procédé que nous avons indiqué plus haut, à cause de la forme particulière de l'amidon du maïs.

— Farine de lin et farine de mourdale. V. plus loin ce que nous disons des farines employées en pharmacie.

— Farine de seigle, fournie par le secale cereale. Elle est un peu grise et donne un

gluten peu abondant, jaune, flexible, analogue à celui du froment; elle fournit 10 pour 100 de cendres; elle est souvent altérée par un champignon qui s'est développé sur la semence (V. *ERGOT* DE SEIGLE). La farine qui renferme du seigle ergoté se reconnaît très-bien à ce qu'elle est marquée de points violacés.

On l'a falsifiée avec de la farine de lin. Cette fraude se décele très-bien par la méthode de M. Donny, indiquée plus haut, laquelle consiste à dissoudre la farine de seigle dans une solution de potasse à 10 pour 100 et à examiner le résidu au microscope. Le lin laisse des fragments carrés, rougeâtres et plus petits que les grains d'amidon. Il faut, autant que possible, préserver la farine de l'humidité, car, quand elle en est un peu chargée, et elle l'absorbe facilement, elle s'échauffe avec rapidité et se moisit, en s'éprouvant un commencement de fermentation putride. Il faut donc la dessécher avec soin avant de la mettre dans les sacs et l'emmagasiner dans des endroits bien secs. Si, malgré ces précautions, elle prend une odeur aigre que les praticiens connaissent et qui devient caractéristique quand on délaye un peu de farine dans un verre d'eau, il faut absolument l'employer à la nourriture des bestiaux.

— Pharm. On donne souvent à diverses substances médicamenteuses la forme de farines plus ou moins grossières, lorsque ces substances sont destinées à être employées comme topiques, sous forme de pâte molle (cataplasmes, sinapismes). On obtient les farines en pilant les substances dans un mortier; mais, outre que ce moyen est très-délicat, il a l'inconvénient d'exprimer l'huile des grains oléagineux ou de faire sécher de gros grains construits de manière à inciser et à déchirer, plutôt qu'à écraser.

— Farines émoullientes. Mélange à poids égaux de farines de lin, de seigle et d'orge (*Codex*). Employées pour cataplasmes émollients.

— Farine javane ou farine de maïs.

— Farine de lin. C'est l'une des plus employées comme cataplasmes; elle fait l'objet d'un commerce important, aussi est-elle souvent falsifiée. L'huile de lin, étant fort recherchée pour la peinture, comme huile siccatife, et ayant un prix élevé, beaucoup de fraudeurs expriment la farine de lin avant de la livrer à la consommation et en retirent une forte proportion d'huile; cette falsification se reconnaît à ce que la farine qui l'a subie a perdu la propriété de graisser instantanément les sacs de papier dans lesquels on la délivre; de plus, l'ether sulfurique enlève à une farine normale 35 pour 100 d'huile. Sans cette dernière, le poids de la farine est de 15 pour 100, mais la plus regrettable de toutes les tromperies auxquelles peut donner lieu la farine de lin, est la vente de farines avariées, rances; ces farines donnent lieu, lorsqu'on les applique en cataplasmes, à des éruptions fort désagréables qu'il est important d'éviter.

— Farine de mourdale. Elle est fort usitée aussi; elle sert, sous forme de farine, de pédiluves, etc., à déterminer une rubéfaction plus ou moins violente de la peau; elle agit par l'essence qu'elle produit lorsqu'on la met au contact de l'eau (V. *ESSENCE DE MOUTARDE*). Elle doit être préparée avec des semailles très-sèches, sans qu'il y ait de semences ensuite déterminant la réaction qui produit l'essence, par suite la déperdition de celle-ci et l'altération de la farine. On la falsifie avec du son et des substances amylicées; cette fraude se reconnaît de la même manière que pour la farine de lin.

— Farines résolutives. Mélange à parties égales de farines de fougère, de fèves, d'orobe et de lupin (*Codex*). Employées en cataplasmes.

— Administr. V. GRAINS ET FARINES.

— Miner. *Farine fossile*. Nom vulgaire de deux substances de nature fort différente.

1^o *Variété pulvérisante de carbonate de chaux*. C'est une matière blanche, légère comme du coton, et tellement friable que la pression du doigt suffit pour la réduire en poudre. Elle forme une couche plus ou moins épaisse sur les bancs de calcaire grossier des environs de Nanterre, près de Paris, et de plusieurs autres localités.

2^o *Variété d'argile magnésifère*. C'est une argile très-réfractaire, qui contient un nombre prodigieux de débris d'animaux infusoires. On en existe des dépôts très-considérables à Santarone, en Toscane. Feuilles de Saint-Fond en a également signalé des gisements au pied du mont Coiron, dans le département de l'Ardeche. On s'en sert pour faire des briques qui sont plus légères que l'eau et que, pour ce motif, on appelle briques flottantes.

— *Farine volcanique*. Nom sous lequel on désigne quelquefois, mais improprement, l'argile dont il vient d'être question.

— Hist. *Journée des farines*. Le 3 janvier 1591, les lieutenants arrivèrent inutilement tenté une surprise sur Saint-Denis, occupé par les troupes de Henri IV. Deux jours après, le Béarnais voulut à son tour essayer de surprendre Paris. Cette tentative fut nommée la *journée des farines*, parce qu'elle se fit par des officiers déguisés en paysans qui, menant des ânes, des chevaux et des charrettes, devaient demander l'entrée de la ville. Leur dessein était d'embrasser la porte et de se maintenir dans le corps de garde jusqu'à l'arrivée des troupes cachées dans les faubourgs. Mais l'entrée leur fut refusée et l'alarme répandue dans Paris. Les troupes de Henri IV furent se retirer, et cette tentative n'aboutit qu'à faire introduire dans la ville une forte garnison espagnole.

— Guerre des farines. L'honnête Turgot, à peine entré au ministère, songea à mettre un terme aux crimes manœuvres du pacte de famine. Mais il fut arrêté par la puissance de cet établissement, dont les intérêts reposaient sur des ossements humains. Dès que l'édit sur la liberté du commerce des grains fut rendu (1774), les associés de l'infâme monopole excitèrent une disette en faisant naître les plus graves désordres. Des brigands atrouppés, disant qu'ils manquaient de pain, dévastèrent les boutiques des boulangers de la capitale et vinrent épouvanter le roi jusque dans Versailles; d'autres, répandus dans les provinces, brûlèrent les moulins, pillèrent les marchés de la basse Seine et de l'Oise, arrêtèrent les transports de grains, les jetèrent dans les rivières et brûlèrent des granges pleines, des fermes entières, de telle sorte qu'il fut impossible de faire parvenir les grains. Les citoyens avec de faux arrêtés du conseil impérial, Turgot, effrayé de cette échauffourée, dont les auteurs restaient cachés dans l'ombre, prit d'importantes mesures militaires, afin de la réprimer et de faire partir des troupes. Mousquetaires noirs et gris, chevau-légers, gendarmes, gardes françaises, suisses et invalides, furent mis en mouvement. On plaça les uns sur les rives de la Marne et de la Seine, on chargea les autres de garder les faubourgs et les boulangeries de Paris. Il fut défendu de s'attrouper et d'exiger le pain au-dessous du prix courant, sous peine d'essuyer le feu des troupes royales et d'être jugé par un conseil de guerre. Le Biron, chef de cette expédition, qui s'appela la *guerre des farines*, avait sous lui quatre lieutenants généraux, un état-major complet; l'armée était de 25,000 hommes; les officiers touchaient leur paye sur le pied de guerre; le maréchal avait 20,000 livres par mois, outre une somme de 40,000 livres par an pour sa table. Au mal momentané d'une émeute, on substitua le mal durable d'un armement qui coûtait au royaume près d'un million. En même temps, le vaincu important qui mettait le maréchal à son nouveau commandement lui attira maints brocards et maintes chansons, dont voici un échantillon :

Biron, les glorieux bravaux, En dépit des cabales, Te font passer pour un héros Sous les piliers des halles; De rue en rue, au petit trot, Tu chasses la famine; Général digne de Turgot.

— Le commission prévoyante fit prendre avec un grand appareil deux individus à un gibet de 40 pieds de haut. Le lieutenant de police Le noir fut remplacé par un économiste. Ce furent là à peu près toutes les suites de la *guerre des farines*.

FARINE (Pierre-Joseph, vicomte), général français, né à Dampierchard (Doubs) en 1770, mort en 1833. Il prit du service en 1791, se distingua à Kaiserslautern, à Radstadt, à Nordlingen, à Neubourg, etc.; fut chargé, lors de la retraite de Moscou, de ramener le parc d'artillerie de l'armée, soutint alors un combat à outrance contre les Autrichiens, de beaucoup supérieurs en nombre, et tomba grièvement blessé entre les mains de l'ennemi. Rendu à la liberté, Farine se battit en Italie, où il signala particulièrement sa valeur à Valleggio (1800), reçut le grade de colonel en 1809, passa en Espagne, fut fait prisonnier à Usagr, mais parvint à s'échapper, prit part à la campagne de Russie. Sa belle conduite pendant la défense de Dantzic le fit nommer général de brigade (1813). A la bataille de Waterloo, Farine reçut une blessure à la tête et eut trois chevaux tués sous lui. Le gouvernement de la Restauration le nomma inspecteur de la cavalerie (1821), lui conféra le titre de vicomte, et le mit peu après en disposition.

FARINET s. m. (fa-ri-né). Jeu. Dé à jouer qui n'est muni que sur une de ses faces :

FARINEUX EUSE adj. (fa-ri-né, eu-se-rad, fa-ri-ne). Qui contient de la farine, ou de la fécula : *Graines FARINEUSES. Les pommes de terre ne sont pas FARINEUSES cette année. L'arbre à suif est couvert de baies d'oïl semble suinter une substance blanche et FARINEUSE. (Jeux des FARINETES)*.

— Faranal. Qui ressemble à de la farine; qui se résout en poudre semblable à de la farine.

— Faranal. Qui ressemble à de la farine; qui se résout en poudre semblable à de la farine.

— Faranal. Qui ressemble à de la farine; qui se résout en poudre semblable à de la farine.

— Faranal. Qui ressemble à de la farine; qui se résout en poudre semblable à de la farine.

— Faranal. Qui ressemble à de la farine; qui se résout en poudre semblable à de la farine.

— Faranal. Qui ressemble à de la farine; qui se résout en poudre semblable à de la farine.

— Faranal. Qui ressemble à de la farine; qui se résout en poudre semblable à de la farine.

— Faranal. Qui ressemble à de la farine; qui se résout en poudre semblable à de la farine.

rature et de droit. Nous nous bornerons à citer, entre autres : *Franklin, les Croisades, A travers la Kabylie, Deux pirates au xviii^e siècle*.

FARINELLI (Carlo Broschi, surnommé), le plus extraordinaire des soprannistes du xviii^e siècle, né à Naples, ou,