

supérieure à celle du trèfle, suivant Loudon, et inférieure suivant M. de Dombasle. Elle influe, dit-on, favorablement sur la quantité et la qualité du lait, chez les vaches qui la consomment,

On ne sait pas trop si les bestiaux trouvent du plaisir à la manger, comme quelques agronomes l'assurent, ou si elle leur cause d'abord quelque répugnance, comme d'autres le pensent et ainsi qu'on peut le supposer, en ayant égard au principe âcre qu'elle contient. Elle ne paraît pas d'ailleurs sans inconvénient; des expériences faites et plusieurs fois rapportées par différents observateurs, tendent à montrer que sans certaines conditions du moins, elle fait enfler la tête des moutons qui s'en repaissent et leur occasionne des boutons dans cette partie. Quand elle est séchée, les animaux ne paraissent plus s'en soucier.

Les fleurs de sarrasin fournissent une riche pâture aux abeilles pendant un espace de temps assez considérable et dans une saison où les autres fleurs sont rares. Les abeilles qui se nourrissent de leur suc produisent un miel très-coloré, et de bonne qualité.

Enfin on cultive encore le sarrasin pour servir d'engrais à la terre; on l'enterre pendant sa floraison. C'est une des meilleures plantes que l'on connaisse pour former un engrais végétal.

CULTURE DU SARRASIN.

Après avoir fait connaître les caractères, les propriétés économiques et les principaux usages du sarrasin, envisageons-le plus spécialement sous le rapport de la culture et de la place qu'il doit occuper dans l'assolement.

Voici les principaux avantages qu'il présente à cet égard: il se contente de terrains trop maigres pour toutes les autres espèces de grains du printemps, et il y produit davantage. C'est la récolte qui réussit le mieux entre deux récoltes de seigle, dans les terrains sablonneux. Dans les terres qui n'ont pu être convenablement préparées, il est plus profitable que l'orge. Dans la rotation, on le place indifféremment avant ou après toute espèce d'autre récolte. Il est très propre à combler une lacune dans l'assolement, à remplacer d'autres plantes qui n'auraient pas réussi, et qu'on aurait pu semer à une époque convenable et à atténuer ainsi les effets de la disette.

On peut le semer en seconde récolte après du seigle, des vesces même du blé d'automne, lorsqu'on veut le faucher en vert ou l'enterrer comme engrais.

Le trèfle mêlé au sarrasin réussit parfaitement bien. Il laisse le sol dans un aussi bon état d'ameublissement et de propreté qu'une récolte sarclée, et est moins épuisant qu'aucun autre céréale, parce qu'il ombrage davantage la terre et tire beaucoup de nourriture de l'atmosphère. Enfin sa culture exige peu de travail.

Quant à ses défauts, en ce qui concerne sa culture, on lui reproche sa sensibilité au froid et aux intempéries, l'incertitude de ses produits, l'inégalité avec laquelle il mûrit ses graines dans un même champ, la facilité un peu trop grande avec laquelle il les laisse tomber, et la difficulté de les faire sécher.

Il paraît préférer les terrains forts à tous les autres, sans pourtant mépriser les terres meubles. Concluons de là et de ce

que nous avons dit plus haut qu'il n'est pas difficile sur la nature de la terre et que, comme toutes autres plantes, il croît plus vigoureusement sur un sol riche, mais peut-être aux dépens de sa fructification.

C'est, dit V. Yvart, une des plantes les plus précieuses pour les assolements des terres sèches, silicieuses, caillouteuses, etc.

La croissance du sarrasin est rapide. Il est très sensible aux influences atmosphériques; la moindre gelée le détruit. On prétend même que les éclairs l'affectent et que sa fleur coule dans ce cas ou lorsque les phénomènes électriques se développent dans l'air sans qu'il pleuve. Cette fleur ne supporte pas non plus la trop grande ardeur du soleil, ni les vents violents de l'Est. Mais en retour, le sarrasin ne craint pas une température sèche. Immédiatement après qu'il a été mis en terre, il lève, même par les plus grandes sécheresses; mais lorsqu'il se revêt de sa troisième feuille, il demande de la pluie pour pouvoir développer les autres; sa longue floraison se développe quelques semaines après, et alors il doit avoir alternativement de la pluie et du soleil pour que sa croissance s'achève et que ses fleurs nouent; après sa floraison, il veut encore un temps sec qui accélère et égalise la maturation de ses fruits, qui arrive après un temps variable entre deux et trois mois.

On peut semer le sarrasin à toute époque de la belle saison en prenant garde qu'il ne soit exposé ni aux gelées du printemps ni à celles de l'automne.

Pour plus de sûreté, on peut semer à deux ou trois époques différentes, et cette méthode peut être suivie avantageusement quand on veut le faire consommer en fourrage vert.

Ordinairement on ne donne qu'un labour au champ qui doit recevoir le sarrasin. Cependant, des agronomes dont l'opinion fait loi, prétendent que deux et même trois labours sont indispensables si le champ contient beaucoup de mauvaises herbes ou si le terrain a besoin d'être ameubli. Au reste, le nombre des labours et des hersages peut varier suivant l'usage auquel on destine cette plante.

Le mode de sa végétation exige qu'on le sème très-clair. Il n'en faut guère plus qu'un demi minot par arpent, quand on a en vue de laisser murir sa graine, et le double quand on veut le faire consommer en vert par les animaux, ou qu'on le destine à servir d'engrais à la terre. La graine demande à être enterrée peu profondément et par un simple coup de herse.

On choisit pour la récolte le moment où la plus grande partie des graines sont mûres. Il y a deux manières de l'exécuter: l'une consiste à couper les tiges avec la faux ou avec la faucille; l'autre à les arracher. La première est plus expéditive et plus usitée; la seconde diminue la perte qui résulte de l'égrenage et permet à un plus grand nombre de graines d'arriver à leur maturité, après la récolte. On réunit les tiges en bottes qu'on dresse les unes contre les autres et qu'on laisse plus ou moins longtemps sur place en les disposant en quintaux.

On est presque toujours obligé de le soumettre au fléau ou au moulin à battre avant qu'il ne soit entièrement sec et alors il faut faire consommer la paille au plus-tôt, et quant au grain on l'étend en couches très-minces dans un grenier ou un hangar