

GAZETTE DES CAMPAGNES

Journal du Cultivateur et du Colon.

ABONNEMENT :

3s. 9d., payable invariablement
d'avance.
On ne s'abonne pas pour moins
de six mois.

Si la guerre est la dernière raison des
dépêches, l'agriculture doit en être la pre-
mière.



ANNONCES :

1re insertion, 8 cts. la ligne
2me " etc., 2 cts. "
Pour annonces à long terme,
conditions libérales.

Emparon-nous du sol, si nous vou-
lons conserver notre nationalité.

PARAISSANT TOUS LES QUINZE JOURS.

CAUSERIE AGRICOLE.

DES CÉRÉALES.

Du Sarrasin.

Le sarrasin se reconnaît aux caractères suivants : plante an-
nuelle, racines fibreuses, tige herbacée, haute d'un pied à deux,
rameuse, rougeâtre dans la partie inférieure ; feuilles très-dis-
tantes entr'elles et portées sur des pétioles longues d'un pouce
à trois ; fleurs blanches, disposées à l'aisselle des feuilles en
epis courts et serrés.

On croit que le sarrasin est originaire de la zone tempérée
de l'Asie où sa culture est très-répan- due, et d'où il a été ap-
porté en Europe à l'époque des croisades. Aujourd'hui il est
naturalisé en Amérique aussi bien que sur l'ancien continent.

Le tissu du sarrasin est tendre et aqueux, il se décompose
promptement quand on l'a semé.

Les fleurs du sarrasin nombreuses et odorantes, s'épanouissent
successivement, et par conséquent leurs graines n'arrivent pas
toutes en même temps à maturité.

Une autre espèce de sarrasin se cultive aussi en plusieurs lo-
calités ; il diffère du premier par ses graines plus dures, plus
petites, munies de dents sur leurs angles, et par des tiges plus
jaunâtres, plus fermes et plus ramifiées. On dit qu'il a sur l'autre
espèce l'avantage d'être plus rustique, plus précocose et plus pro-
ductif ; d'exiger moins de semence et de donner un grain plus
pesant, plus facile à vanner, qui acquiert de la qualité en vieil-
lissant. Mais il s'égrène facilement et se moule assez difficile-
ment ; la farine qu'on en retire est noirâtre et amère. Mais on
attribue cette amertume à l'écorce du grain, et il paraît qu'on
pourrait la faire disparaître par un procédé de mouture qui se-
pererait exactement la farine de l'écorce.

USAGE DU SARRASIN.

Le sarrasin est susceptible de recevoir quatre destinations
différentes. Il peut servir à la nourriture de l'homme, à celle
des animaux, à celle des abeilles, et à l'engraisement de la
terre.

Son grain est consommé par l'homme comme suit : la farine
qu'on en retire est convertie en bouillie, en galettes, en gâteaux
d'une faculté nutritive assez grande, et qui ne cause pas d'ai-
greur sur l'estomac. On peut même en faire du pain, mais il
lève mal, quoiqu'il soit démontré par l'analyse que le sarrasin
contient presque autant de gluten que le blé. Faut-il conclure
de là que si on appliquait à la mouture du sarrasin un meil-
leur mécanisme, sa farine qui, d'ailleurs donne à peu près le
même produit que le seigle en amidon, ne le céderait pas en
qualité à celle de plusieurs sortes de blé ? ou bien doit-on ad-
mettre que le gluten n'est pas la cause première de la fermenta-
tion de la pâte ? L'opinion des savants est partagée là-dessus.

Le sarrasin est quelquefois employé à la distillation, mais
c'est surtout à la nourriture des volailles et des bestiaux qu'il
est consacré. Suivant un agronome distingué, un minot et demi
de sarrasin équivaut à trois minots d'avoine pour la nourriture
des chevaux. Il prétend encore que huit mesures de farine de
cette céréale les entretiennent aussi bien que douze mesures de
farine d'orge. M. Mathieu de Dombasle se borne à dire que ce
grain a autant de valeur que l'orge pour la nourriture et l'en-
graisement des porcs et qu'il est plus nutritif que l'avoine pour les
chevaux. Rozier assure qu'il fait pondre de bonne heure les poules
et autres oiseaux de basse-cour qu'on en nourrit. Il enivre, dit-
on, les animaux qui en mangent pour la première fois et en assez
grande quantité.

Tels sont les emplois du grain. Quant aux tiges et aux feuilles,
elles forment un assez bon fourrage, lorsque la plante est fau-
chée pendant la floraison et qu'elle est donnée aux bestiaux en-
core verte. Dans cet état, elle possède une faculté nutritive