

## LE SARRASIN (grain d'utilité générale)

Le sarrasin est utile à la ferme parce qu'il se prête à tout. Si la récolte d'un champ ne lève pas, s'il est trop tard pour semer du blé, de l'orge, du blé-d'Inde, ou une autre semence de croissance un peu longue, on sème à la place du sarrasin et la récolte mûrit avant que les gelées l'atteignent. Enfin s'il se trouve un morceau de terre d'une texture pauvre et humide, ou qu'on n'a pas préparé suffisamment, le sarrasin l'utilise avantageusement.

La plante de sarrasin est d'origine plus récente que les autres grains cultivés. Son grain est classé parmi les céréales dans le commerce, mais au point de vue botanique, elle appartient à une famille différente, celle des polygonacées. Ses habitudes de croissance sont d'ailleurs tout autres. Elle ne forme qu'une seule tige de laquelle s'échappent un nombre plus ou moins grand de branches. Son grain a une forme pyramidale, à base triangulaire, couvert d'une forte écorce grise, noire ou argentée selon la variété. Il commence à fleurir à 5 ou 6 pouces de hauteur et continue ainsi jusqu'au plein développement de sa tige. Sa croissance rapide permet d'en retarder la semence jusqu'à la fin de juin. Il est même préférable de ne pas semer trop tôt, la jeune plante étant très sensible aux gelées tardives du printemps. Les premières fleurs développées sont la plupart stériles à cause de la coulure ou échaudage, produit par une abondance de pluie au temps de la fécondation.

### USAGE DU SARRASIN

Le sarrasin est très avantageux comme engrais vert. Ses branches et son feuillage abondants font une masse très dense de matières organiques enfouies dans le sol par la charrue et qui se décomposent en peu de temps. Ceci joint aux conditions économiques avec lesquelles peut se faire sa culture, le font préférer aux autres plantes pour engraisser le sol.

La moulée de sarrasin est, d'après les analyses répétées que l'on a faites, l'un des aliments les plus riches qui puissent être donnés aux animaux. Il ne faudra pas l'employer seule cependant parce qu'elle fait une graisse plutôt molle et flasque qui rend inférieure la qualité de la viande, surtout celle du porc. Mélangée avec d'autres grains elle fait une ration excellente.