



Un coin d'exhibits potagers aux expositions régionales des Cercles de Fermières.



CONSERVATION DES LEGUMES.

Pour bien conserver les pommes de terre, il faut une cave sèche, ou modérément sèche, bien ventilée, et où la température se maintient de 32 à 40 degrés F. Si l'on fait provision de pommes de terre et d'autres légumes pour l'hiver, on fera bien de séparer par une cloison une partie de la cave et de la calorifuger (construction isolante), si elle est chaude. Pour tenir la peau des pommes de terre sèche et empêcher la pourriture, arrangez-vous pour que l'air puisse circuler sous le tas de pommes de terre et à travers. Des caisses en lattes ou à claire-voie soulevées à quelques pouces du plancher fourniront ces conditions. Triez les pommes de terre une ou deux fois ou même plus souvent pendant l'hiver, pour enlever tous les tubercules pourris.

Les **betteraves**, **carottes**, **panais**, **salsifis** et **navets** exigent des conditions à peu près semblables, mais ils deviennent mous dans une atmosphère très sèche. Si l'air est très sec, ils se conserveront mieux dans du sable sec et propre. Cependant la cave peut être si sèche qu'ils s'amolliront, même dans du sable sec; s'il en est ainsi, on pourra humecter le sable de temps à autre à condition que la cave soit fraîche. Si elle est chaude et si le sable est humide, les légumes se mettront à pousser. Un bon moyen de tenir les légumes fermes est de les recouvrir de sacs que l'on tient humides et qui peuvent dispenser de l'emploi du sable.

Les **choux** se fanent rapidement dans une cave chaude et sèche. Tenez-les donc dehors aussi longtemps que possible en les protégeant avec des feuilles, de la paille ou de la terre. Lorsqu'ils sont rentrés en cave, tenez-les aussi frais que possible sans geler. Lorsque l'air est très sec, vous pourrez les empêcher de se dessécher en enveloppant chaque pomme séparément dans des journaux.

Le **céleri** se conserve mieux dans une cave modérément sèche, fraîche et bien ventilée. Pourvoyez à la circulation de l'air en tenant les tiges séparément les unes des autres au moyen d'une latte ou d'un autre morceau de bois. Tenez le sol humide mais les tiges sèches. Faites donc l'arrosage avec soin, de façon à ne pas mouiller le feuillage, ce qui ferait venir des maladies.

Les **oignons** ne sont pas toujours tout à fait mûrs quand on les rentre, et dans cet état ils se conservent très difficilement. Il faut les tenir très secs si on veut les conserver longtemps. Mais lorsqu'ils sont bien mûrs il faut les étaler en une couche aussi mince que possible et les tenir dans un endroit sec où il n'y a pas de gelée. Un grenier est un bon endroit. Si la quantité est considérable, mettez-les dans des caisses à claire-voie, où l'air circule bien.

Les **citrouilles** et les **potirons** moisissent et pourrissent bien vite si on les tient dans un endroit très frais. Conservez-les dans un endroit où la température ne descend pas au-dessous de 60°F. Une chambre vaut mieux qu'une cave.

RACINES EN SILOS PENDANT L'HIVER

Si vous voulez que vos racines se conservent bien en fosse pendant l'hiver, veillez

tout d'abord à ce qu'elles ne soient plus exposées à chauffer lorsque le tas sera recouvert d'une épaisse couche isolante de paille et de terre, à l'arrivée des grands froids, et pour cela donnez-leur toutes les chances de ressuer parfaitement avant de recouvrir le tas.

C'est justement pour laisser faire ce ressuage que l'on recommande d'attendre un peu avant de recouvrir permanentement le tas de racines. On peut, dès que le tas est formé, le recouvrir, sur toute sa surface d'une couche de grosse paille de quatre à six pouces d'épaisseur, puis d'une couche de terre de six pouces d'épaisseur, par-dessus la paille, mais cette terre ne doit être mise pour commencer que sur les flancs de la pile de racines, pas sur le dessus. Il est essentiel en effet que le dessus de la pile reste ouvert aussi longtemps que possible, tant que les racines ne seront pas exposées au danger de la gelée, afin que l'humidité provenant du ressuage puisse sortir complètement avant qu'il soit nécessaire de recouvrir le tas pour l'hiver.

En temps de pluie, il faudra protéger le dessus du tas pour empêcher l'eau de s'infiltrer à travers les racines. On pourra le faire en le recouvrant de deux planches clouées ensemble en forme de V, et renversées. Lorsque le temps devient si froid qu'il est à craindre que les racines ne gèlent, alors il faudra couvrir le sommet du tas comme le reste. Plus tard, lorsque l'hiver est arrivé pour tout de bon, il peut être nécessaire de rappliquer une nouvelle couche de paille et par là dessus une deuxième couche de terre. L'épaisseur de ces deux couches protectrices peut varier suivant les conditions locales; elle doit toujours être telle que les racines soient protégées contre la gelée.

Pour qu'on puisse connaître la température en hiver lorsque le silo est complètement bouché, il faut installer un système de ventilation en construisant le silo. Le meilleur système est peut-être celui qui consiste à mettre des ventilateurs verticaux partant du fond du silo pour atteindre les dessus de la dernière couche protectrice à la surface, et placés à intervalles de 6 à 10 pieds. Il peut être nécessaire, par les très grands froids, de boucher l'entrée de ces ventilateurs au-dessus. L'emploi de ces ventilateurs verticaux offre plusieurs avantages. Le premier, c'est que l'on peut, quand on le désire, prendre la température du silo et voir si cette température est bien celle qui convient. Il ne faut pas laisser la température descendre au-dessous de 32 deg., ni s'élever au-dessus de 40 degrés. Si la température du silo montre une tendance à descendre trop bas, augmentez l'épaisseur de la couche protectrice; si au contraire elle s'élève trop haut, ouvrez promptement le silo et laissez-le ouvert quelque temps pour qu'il puisse se refroidir.