

nant une température de 55 à 60° F. De plus, les animaux seront toujours pourvus d'une litière parfaitement sèche, car l'humidité est la cause de la plupart des maladies qui atteignent les ovins.

D. M



### Le meilleur moyen de conserver les patates

Les pommes de terre doivent être sèches dans une cave fraîche, bien ventilée et tout à fait obscure. Trop de patates sont rentrées négligemment tous les ans, dans des caveaux relativement chauds, mal ventilés, où elles sont entassées en gros tas; il en résulte des conditions presque idéales pour le développement des maladies dont les germes peuvent se trouver dans la récolte et des conditions très favorables à la pourriture. Ces négligences donnent lieu tous les ans à de grandes pertes. On paierait bien vite, par l'économie que l'on réaliserait, les frais de construction d'un bon appareil de ventilation dans la cave. Si l'on ne juge pas sage de faire cette dépense, alors que l'on cherche, par tous les moyens, à provoquer une circulation d'air autour des pommes de terre. Au lieu d'empiler les tubercules contre le mur ou sur le plancher, que l'on cloue d'abord des lattes un peu espacées l'une de l'autre et à six pouces ou plus du mur. Il y aura ainsi une circulation d'air derrière le tas. Que l'on fasse également un faux-plancher à environ six pouces au-dessus du vrai plancher, en assant des ouvertures entre les planches. L'air pourra ainsi circuler au-dessus du tas et dans le tas même. Enfin, si l'on doit faire de gros tas, que l'on construise à différents endroits, des ventilateurs carrés en lattes, et allant de la base jusqu'au sommet du tas. Grâce à ces ventilateurs et à l'air qui passe sur les côtés et au fond, les pommes de terre se conserveront en bien meilleur état que si elles étaient en une masse solide. Un autre bon système est de mettre les tubercules dans de grosses caisses à claire-voie. La ventilation qui se produit entre les lattes dont les caisses sont faites aide beaucoup à tenir les patates en bon état. Il se perd tous les ans, par la négligence sous le appo des milliers de boisseaux de pommes de terre, lorsqu'il y a des germes de maladie dans la récolte. La température de la cave ou du caveau doit être tenue autant que possible de 33 à 35° F. Plus les pommes de terre sont tenues froides sans gler, mieux cela vaut. Les tubercules qui germent perdent beaucoup de leur valeur alimentaire et de leur qualité pour la table. Ils perdent aussi beaucoup de poids et valent beaucoup moins pour la vente au printemps. On doit s'arranger de façon à pouvoir laisser entrer beaucoup d'air pur dans la cave au printemps, car c'est

à ce moment, qu'il est difficile de tenir les patates en bon état. C'est une précaution importante. Laissez entrer l'air pur le soir, lorsque la température extérieure est au plus bas point, et tenez la cave fermée pendant la journée.

Il est parfois difficile d'encaver toute la récolte au moment de l'arrachage; dans ce cas on peut mettre les pommes de terre en tas de 40 à 50 boisseaux, dans un endroit où l'eau ne séjourne pas. On les recouvre de paille et d'un peu de terre par-dessus la paille. Mais si les tubercules sont malades, il n'est pas sûr de les empiler de cette manière, et même lorsqu'ils sont sains il faut éviter le plus possible de les entasser dans le champ, car il est beaucoup plus facile de manutentionner la récolte lorsqu'elle est en cave que lorsqu'elle se trouve à l'extérieur, par un temps froid et peut être inclement. Si l'on constate à l'arrachage que les patates sont malades, on fera bien d'arranger, dans la grange un endroit sec, où on pourra pendant quelque temps, empêcher la gelée de pénétrer et y mettre les tubercules en tas de faible épaisseur.

Beaucoup de gens cultivent des pommes de terre pour la première fois cette année, en quantités plus ou moins grandes. Ils pourront suivre les méthodes que nous venons de décrire. Les autres—ceux qui ne cultivent que de toutes petites quantités—pourront encaver leur récolte dès qu'elle sera arrachée. Ils feront mieux de la mettre dans des boîtes ou dans des caisses à claire-voie que dans des sacs, car ces derniers sont exposés à pourrir. Cette méthode a un autre avantage, c'est que l'on peut plus facilement s'apercevoir lors que les tubercules germent comme ils font parfois en hiver; lorsqu'ils sont dans des boîtes on peut enlever les fermes au fur et à mesure de leur apparition. Lorsqu'on prend cette précaution, les pommes de terre se conservent mieux, mais il vaudrait encore mieux prévenir entièrement l'apparition des germes c'est-à-dire tenir les patates dans une chambre si obscure, et si fraîche qu'elles ne puissent pas germer. Avant d'encaver des pommes de terre, même en petite quantité, laissez-les bien sécher.

Dans les parties nouvellement colonisées, les colons n'ont pas encore de bonnes caves, ont parfois de la difficulté à conserver leur récolte. Il en est même qui sont établis depuis assez longtemps et qu'ils n'ont pas encore un bon endroit. Voici une méthode qui a donné de bons résultats sur la prairie, pour une quantité d'un millier de boisseaux. On creuse une fosse, dans le sol, de 14 pieds de large de 4 à 4½ pieds de profondeur et d'environ 30 pieds de long. On tapisse les côtés et les extrémités de cette fosse avec des planches pour empêcher la terre d'y tomber; mais on peut aussi, pour cela, se servir de perches si l'on a de la difficulté à trouver les planches. On remplit ce trou de pommes de terre jusqu'à une hauteur de 3½ pieds, puis on place des billots le long des côtés et des extrémités pour retenir la terre jetée en dehors et pour soutenir les perches du toit. On laisse la profondeur de ce billot et de l'élévation au centre du toit comme espace d'air, et l'on ne met rien du tout sur les pommes de terre, ni paille, ni autre substance. On construit un toit avec des perches serrées l'une contre

l'autre, en ne laissant qu'une légère élévation au centre du toit.

Lorsque les perches du toit sont en place, on les recouvre d'un peu de foin pour empêcher la terre de passer à travers. On recouvre alors ce toit de mottes de gazon bien posées et l'on rejette par-dessus ce gazon une partie de la terre que l'on a sortie du trou, de façon à obtenir une couche d'environ un pied d'épaisseur de terre et de gazon. Il suffira de mettre un autre pied d'épaisseur de fumier de cheval sec et bien pourri, pendant l'hiver le plus froid. La chaleur naturelle du sol tiendra la température assez égale. Il faut trois ventilateurs dans une fosse de cette dimension, mesurant chacun environ 4 x 6 pouces, faites en planches, un à chaque extrémité et un au centre. On pourvoit à ces ventilateurs en construisant le toit. Lorsqu'il fait très froid, on doit les boucher avec de vieux sacs et les recouvrir de caisses vides. Dès que les gelées commencent, on peut boucher permanentement le ventilateur du centre. Il ne faut pas mettre de pommes de terre immédiatement sous les ventilateurs des extrémités, car ces conduits ressuient et les tubercules recevant l'eau qui en dégoutte pourrissent. On peut descendre un thermomètre de temps à autre dans ces ventilateurs pour essayer la température. La température ne devrait pas tomber beaucoup au-dessous de 40° F., dans une fosse de ce genre. Il est bon de creuser un tunnel à un bout pour arriver aux pommes de terre au printemps. On fait ce tunnel aussi profond que la fosse, on le recouvre d'un toit comme la fosse et on le tient rempli de fumier ou de vieux sacs en hiver pour empêcher que la gelée n'y pénètre.

On trouvera des plans de caveaux à racines bon marché dans la circulaire d'exposition No 71, série des fermes expérimentales, "Plan de caveau à racines pour l'Ouest du Canada", et dans le rapport annuel du service des plantes fourragères, rapport des fermes expérimentales du Dominion, année 1914.

T. MACOUN,  
F. E. C.

### Chenilles ou oestres

Ces insectes appartiennent à la famille des Diptères.

À l'état larvaire, ils vivent en parasites de différents animaux. L'oestre du cheval ou "barbeau", par exemple, dépose ses œufs sur la robe de l'animal, et celui-ci en se léchant fait pénétrer ces œufs dans son estomac, où ils donnent naissance à des larves ou helminthes qui se nourrissent des sucs gastriques et qui, une fois leur développement terminé, sont expulsés avec les excréments pour achever leur transformation sur la surface du sol.

L'oestre ou chenille des bovidés dépose aussi ses œufs sur le poil du bétail, puis il vit ensuite à l'état larvaire dans les tumeurs qu'il provoque en s'introduisant sous la peau. Au printemps, quand la période d'incubation est terminée, il sort pour se métamorphoser. On l'appelle communément "taon à vache".

Tous les cultivateurs connaissent ces parasites. Nous croyons donc les intéresser en