

1
=
f
r
n
p
s
p
l
e
d
I
t
t
l
t
c
i
v
c
c
c
t
r
l
e
i
c
a
l
f
l
c
s
é
r
e
i
s
f
l
l
c
s
e
l
s
p
q
v
r
s
p
d
d
c
d
q
a
c
d

guerre, n'ont pas encore élevé une statut ni conféré des titres de noblesse à celui qui a assuré l'existence de plus d'hommes que jamais conquérant n'en a fait périr.

De nos jours, une foule d'agriculteurs distingués s'efforcent de compléter, de féconder l'œuvre de Parmentier, en cherchant et en répandant des variétés de pommes de terre possédant des qualités spéciales et par conséquent éminemment propre à certains emplois.

On compte aujourd'hui près de cent espèces de pommes de terre, et dans ce nombre celles qui sont destinées à la table figurent pour les trois quarts. Malheureusement il paraît positif que le terrain influe tellement sur les qualités des tubercules, que nos pommes de terre les plus médiocres, plantées dans les cailloux de la Hollande renommée pour ce genre de produit, y acquièrent au bout de la troisième génération toute finesse des plantes indigènes, et que les pommes de terre des cantons cités, transportées chez nous, dans des sols différents, y perdent avec une égale promptitude leur délicatesse exquise. L'agriculteur et le jardinier surtout doivent donc chercher à se procurer non pas la pomme de terre *absolument* la meilleure, mais la variété de pommes de terre qui est susceptible de donner le produit le plus abondant ou le plus estimé dans le sol de leur champ ou de leur jardin.

Prenons un exemple. Votre jardin est d'une nature sèche et sablonneuse ; vous ne voulez ou ne pouvez pas arroser pendant les chaleurs de l'été. Si vous tenez absolument à planter des pommes de terre chez vous, choisissez-vous une espèce dont les tiges soient grêles, le feuillage rare et peu fourni ? Bien loin de là, vous tâcherez de vous procurer une variété dont les fanes, hautes, rameuses, touffues, ombragent fortement la terre où elles croissent, afin que cette terre, abritée des rayons du soleil, conserve un peu de fraîcheur et d'humidité.

Culture des patates.

Je vous dirai peu de chose de la culture de la pomme de terre. Au printemps on enterre les tubercules à une profondeur variant de 4 à 7 pouces, selon que le sol est plus ou moins tenace. Les façons d'entretien se bornent ensuite à des sarclages, à des binages et des buttages. Ces façons, en grande culture et dans une ferme bien tenue, se donnent toujours avec des instruments mus par des bœufs ou des chevaux. Le plantage s'exécute à la charrue, et M. de Lombasle recommande même fortement d'arracher également avec la charrue les pommes de terre parvenues à leur maturité. Il est certain que l'emploi de ces deux procédés a le double avantage d'être très-économique et de bien préparer

les terres. Je plante à la charrue ; mais j'avoue que j'ai échoué en voulant arracher de même. (1)

AUGUSTIN.—Les pommes de terre ne produisent donc point de graines, puisque l'on plante le tubercule lui-même ?

M. DE MORSY.—Je suis enchanté de votre question, mon ami ; elle me fait apercevoir que j'ai commis un oubli. N'avez-vous pas remarqué sur les tiges des pommes de terre, vers l'époque de leur maturité, des espèces de fruits ayant l'apparence de petites prunes vertes ?

CHARLES.—Oui, Monsieur ; et même je me rappelle qu'on m'a indiqué ces fruits comme très dangereux.

M. DE MORSY.—Eh bien ! ce fruit ou plutôt cette baie non mangeable est l'enveloppe de la graine des pommes de terre. Cette graine, semée convenablement, lève fort bien, mais ne produit que des tubercules gros comme des noix, qui, laissés en terre ou replantés, poussent l'année suivante de nouvelles tiges et de nouvelles racines, qui donnent cette fois-là naissance à des tubercules d'un volume ordinaire.

AUGUSTIN.—Maintenant, je comprends pourquoi on plante les pommes de terre au lieu de les semer.

M. DE MORSY.—N'allez pas croire cependant que la multiplication des pommes de terre par le semis soit une opération à dédaigner ; ce sont les semis qui nous ont donné presque toutes les variétés existantes. En effet, en plantant un tubercule, que faites-vous ? une véritable bouture ; vous multipliez indéfiniment les mêmes espèces, sauf les modifications que lui imprimeront la nature du terrain, du climat, de l'exposition ; au contraire, en semant la graine d'une pomme de terre, vous avez la chance de donner naissance à une nouvelle variété.

Quand aux nombreux usages de la pomme de terre, vous les connaissez pour la plupart. Tous les animaux domestiques la consomment avec plaisir, soit crue, soit cuite. Crue, elle augmente notablement chez les vaches la sécrétion du lait ; cuite, elle pousse à la graisse.

De nombreux essais ont été tentés pour panifier la pomme de terre ; mais jusqu'à ce jour aucun résultat satisfaisant n'a été obtenu. Du reste, pourquoi chercher à convertir la pomme de terre en pain ? N'est-ce pas *du pain tout fait* ? selon l'heureuse et juste expression d'un agronome.

En Bavière, les paysans mélangeant une égale quantité de pommes de

(1) La charrue aide beaucoup dans les arrachages de patates mais elle ne suffit pas. Il faut, après que les rangs sont ouverts passer une houe pour déterrre celles qui restent en terre. Un bon hersage complète l'opération.

—[Réd. S. A.]

terre cuites et de caillé ; ils pétrissent longtemps le tout, et composent ainsi une espèce de fromage excellent et fort économique. En cela, comme en beaucoup d'autres choses, nos fermiers devraient bien les imiter.

Fécule.—Manière de l'extraire.

La pomme de terre se conservant difficilement en nature, bon nombre de grands établissements agricoles convertissent en féculle une partie de leur récolte. La fabrication de la féculle de pommes de terre est très-simple : il ne s'agit que de râper les pommes de terre et de déposer sur un tamis la pâte grumuleuse ainsi obtenue. Placez ensuite ce tamis sur une grande terrine, et versez un filet d'eau sur la pâte, en ayant soin de l'agiter et de la presser en tous sens. La première eau qui tombera dans la terrine sera très blanche ; mais à mesure que le lavage avancera, elle deviendra moins chargée, et enfin elle coulera presque claire. Laissez alors reposer pendant deux ou trois heures l'eau contenue dans la terrine, et vous trouverez la féculle déposée au fond du vase. Il ne s'agira plus que de jeter l'eau surnageante et d'étendre la féculle dans un endroit sec et chaud, où elle puisse sécher promptement.

Je n'ai pas besoin de vous dire que lorsqu'on opère l'extraction de la féculle en grand, le râpage des tubercules et le lavage de la pâte s'exécutent au moyen d'appareils mécaniques qui accélèrent et parfectionnent singulièrement la besogne ; toutefois elle se borne aux trois opérations précitées, *râper, laver, sécher*.

Comme il est peu de substances alimentaires qu'on falsifie aussi effrontément que la féculle, il serait très-facile aux maîtresses de maison de faire elles-mêmes leur provision de féculle, comme elles font leurs confitures.

La féculle se conserve plusieurs années, et sert à la confection du vermicelle, de la semoule, et d'une foule d'autres pâtes potagères. On la convertit aussi en sucre, et en sirop de sucre en fin en sirop de dextrine, qu'empruntent les boulangers, les brasseurs les imprimeurs sur étoffe, les peintres, les marchands de cirage, les fabricants de pain d'épice, les chapeleurs, que sais-je encore !

AUGUSTIN.—Mais quelles sont donc les admirables propriétés de ce sirop de dextrine ?

M. DE MORSY.—Si je commençais, mon ami, à répondre à votre demande, nous serions bientôt à cent lieues de notre agriculture ; n'élargissons pas notre cadre, il est déjà assez vaste.

Pour en finir avec les pommes de terre, notez bien qu'un arpent de bon terrain, bien fumé, bien cultivé, produit en moyenne environ deux cents minots de pommes de terre (on a ré-