

CONSERVATION DES POMMES DE TERRE

Nous ne voulons décrire ici que les procédés très pratiques à la portée de tous les cultivateurs. Avant tout, on ne peut avoir une bonne conservation qu'avec une maturité parfaite et un triage méticuleux: toute pomme de terre avariée ou non mûre doit être impitoyablement rejetée.

La récolte rentrée, et le local choisi pour sa conservation, on doit éloigner toutes les causes susceptibles de l'altérer: il faut donc:

1° Eviter toute chaleur et toute humidité qui favoriseraient la germination (1) et par suite diminueraient avec la richesse en fécule, la valeur commerciale de la Pomme de terre:

2° Garantir de la lumière, qui fait vendre les tubercules, et y développe un principe très dangereux, la solanine, source de presque tous les accidents occasionnés par l'emploi exclusif des Pommes de terre dans l'alimentation du bétail.

De ces remarques, on déduit aisément la nécessité de ne point emmagasiner les tubercules immédiatement après la récolte pour prévenir l'échauffement.

Examinons successivement les divers procédés en usage.

Dans les campagnes, en France, on se contente de les placer dans un coin du grenier ou d'une grange, de les entourer, pendant l'hiver, de menue paille ou de feuilles bien sèches, en ménageant au centre du tas un ou plusieurs fagots dressés servant à la ventilation. On découvre et on remue, dès que les gelées ne sont plus à craindre.

Dans quelques localités de l'Ouest, on met la récolte au centre des meules de paille, mais, le tas s'échauffe vite, l'air ne circulant plus, et les germes se développent prématurément.

Il vaut mieux mettre les Pommes de terre en tas dans une cave, à l'abri des grandes variations de la température: un cellier convient aussi bien; le sol doit être très sec, en terre battue ou de



LE Bleu Carré Parisien

est exempt d'indigo, et ne tache pas le linge. Il est plus fort et plus économique que n'importe quel autre bleu employé dans la buanderie

MEDAILLE D'OR.

TELLIER, ROTHWELL & CIE,

Seuls Fabricants. MONTREAL.

Lacaille, Gendreau & Cie

Successeurs de Chs Lacaille & Cie

EPICIER EN GROS

Importateurs de Mielasses, Sirops, Fruits
Secs, Thés, Vins, Liqueurs, Sucres,
Etc., Etc.

Spécialité de Vins de Messe de Sicile et
de Tarragone.

329 rue St-Paul et 14 rue St-Dizier
MONTREAL.

MM. les Epiciers,

Demandez pour vos Clients
les plus difficiles à satisfaire
notre marque spéciale de

Beurre "Spring Valley"

EN PAIS DE 1 LB.

C'est le **Choix du Choix** en fait de
BEURRE de TABLE.

ST-ARNAUD & CLEMENT

Marchands de Provisions, Beurre, Fromage, Œufs

10 PLACE D'YOUVILLE, Montréal.

Beurre et Fromage, payés au
plus haut prix du marché, sur ré-
ception

préférence carrelé, et on y dispose une couche de paille, de sable ou de cendres.

Les ouvertures y sont suffisantes pour empêcher l'accès de la lumière ou l'influence des gelées, et permettre une aération convenable.

Ce système présente cet avantage de pouvoir mieux surveiller les progrès des altérations, et d'opérer des triages faciles.

Mais on ne trouve pas toujours une cave réunissant d'aussi bonnes conditions de conservation, et on lui préfère, la plupart du temps, le silo, façonné sur place, ou mieux, près des habitations ou des chemins de service. Le silo ne doit être ni trop profond, ni trop large, 2 à 21-2 mètres au plus de largeur à la base, sur 1 à 11-2 mètre de hauteur, dont 25 à 30 centimètres (10 à 12, pouces) dans la terre.

On empile les Pommes de terre sur une couche de feuilles, de façon à donner au tas une section triangulaire ou trapézoïde; on recouvre les flancs d'une légère couche de paille, puis d'une couche de terre, d'abord peu épaisse, qu'on augmente peu à peu jusqu'aux grands froids, de manière à lui donner 30 à 40 centimètres (12 à 16 pouces) d'épaisseur.

A la partie supérieure et sur les côtés, on a soin de ménager des cheminées d'appel, fagots ou tuyaux, et on termine le tout en entourant le silo d'un petit fossé; le déblai sert à la confection des talus.

Pendant l'hiver, bien boucher les crevasses qui peuvent se produire, et la période des gelées terminées, enlever une partie de la couverture.

On fait également des silos en maçonnerie, mais le prix de revient en est trop élevé.

Quand on cultive diverses Pommes de terre pour les marchés, variétés qui sont toujours vendues facilement et à des prix rémunérateurs, on a intérêt à bien séparer les races les unes des autres, en les déposant dans les cases ou compartiments établis dans le conservatoire légumier, sorte de cellier spécial, ou dans un certain nombre de grands paniers en osier

ACHETEZ VOTRE

Melasse Barbades

MAINTENANT

J. A. Mathewson & Co. 202 à 206
rue McGill,

MONTREAL