

JOURNAL D'AGRICULTURE,

ET

PROCÉDÉS DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU BAS-CANADA.

Vol. 1.

MONTREAL, JUIN, 1848.

No. 6.

DE LA BETTERAVE,

SA CULTURE, SA RÉCOLTE ET SA CONSERVATION ;

Par M. De Dombasle.

(Suite et fin.)

Arrachage et conservation.

Les silos se construisent de la manière suivante. Dans un terrain bien sec on creuse une fosse de cinq pieds de largeur sur 10 à 12 pouces de profondeur et d'une longueur indéterminée, comme on le ferait pour établir une couche de jardin ; on remplit cette fosse de betteraves, et on les amoncelle jusqu'à 2½ pieds et au-dessus du niveau du sol, au milieu du tas, les deux côtés formant des pentes de 45 degrés, qui viennent se déterminer au bord de la fosse, en sorte que le tout représente la toiture d'un bâtiment. On jette sur les betteraves la terre qu'on a tirée de la fosse, à une épaisseur égale sur tous les points, de manière qu'il en résulte une butte de terre prismatique, et l'on continue d'étendre le tas en longueur autant qu'on le désire. Lorsque le silo est terminé, on creuse, le long des deux côtés, un fossé de deux pieds de profondeur, que l'on trace à dix-huit pouces du bord de la fosse, et dont on jette la terre en tout ou en partie sur la betterave, de manière qu'il y en ait partout au moins un pied d'épaisseur ; on bat fortement la surface de cette terre avec des battes en bois, de manière que l'eau des pluies coule facilement le long des deux pentes, et arrive dans la fosse. Il est fort important que les fossés soient plus profonds que la fosse elle-même, et qu'il n'ait un écoulement à leur extrémité la plus basse ; on peut être assuré de cette manière qu'il ne séjournera jamais d'eau dans le silo.

À mesure que l'on construit le silo, on ménage, de quatre mètres en quatre mè-

tres, ou à des distances plus rapprochées si l'on était forcé de rentrer des betteraves humides, des soupiraux ou cheminées que l'on construit avec des tuiles creuses placées debout l'une contre l'autre, posées immédiatement sur les betteraves, le long de l'arête supérieure du prisme ; les tuiles sont noyées dans la terre qui recouvre les racines, et leur extrémité supérieure forme l'orifice d'un tuyau par lequel la masse des betteraves communique avec l'air extérieur. L'humidité de la masse se dégage promptement ainsi par l'effet de la fermentation qui s'y manifeste toujours ; mais cette fermentation ne produit pas un haut degré de chaleur, parce que les gaz trouvent partout des issues faciles. À l'approche des fortes gelées, on bouche les soupiraux en y introduisant de la paille que l'on tasse fortement. Beaucoup de personnes placent au fond du silo une couche de paille sur laquelle reposent les betteraves, et une autre couche sur les racines, avant d'y jeter la terre : j'ai toujours trouvé cette précaution superflue pour les betteraves, quoiqu'elle soit fort utile pour les pommes de terre placées dans des silos de même forme. En effet, la couche de paille qui couvre les racines a pour principal but d'empêcher la terre de se mêler dans la masse, ce qui est indifférent pour les betteraves, qu'il faudra toujours prendre à la main une à une, lorsqu'on les retirera du silo.

Les fossés et les soupiraux dont j'ai parlé forment les accessoires indispensables dans la construction des silos, si l'on veut être assuré que les racines s'y conserveront bien ; mais lorsqu'ils sont disposés ainsi, la conservation est beaucoup plus assurée que dans les caves ou dans les magasins ; pour ces derniers il est indispensable que les racines ne soient emmagasinées qu'après avoir été bien ressuyées sur le sol, et il suffit de quelques voitures de racines hu-