

## Vieux temps, vieilles choses

### Historique de la pomme de terre. (Extrait des Mélanges Historiques, de Benjamin Sulte). En Acadie et à la Baie St-Paul en 1776

Il y a, dans les pays civilisés, un produit du sol qui est aussi populaire que le blé et plus abondant—c'est la pomme de terre. Voilà un peu plus de cent ans (1) qu'on l'apprécie à sa juste valeur en Europe, mais ceux qui l'y avaient transportée les premiers et mise en usage pour la nourriture de l'homme s'en servaient depuis longtemps déjà. Les Acadiens, par exemple, qui la firent connaître à la France, l'exploitaient en grand dans leur pays. Les navigateurs anglais des Antilles l'avaient introduite chez eux. Permettez-moi de vous raconter son histoire sans marcher trop vite, car je m'embrouillerais si vous me pressiez, et je tiens à être clair. Nous allons reprendre les choses de loin, sans nous perdre dans "les patates".

PREMIERE DECOUVERTE.—Les Espagnols avaient trouvé la bonne racine en question à Quito, où est située aujourd'hui la capitale de la république d'Écuador, sous l'équateur du côté du Pacifique. Dans la CRONICA DE PERU, publiée à Séville, en 1553, elle est désignée sous les noms de "battata" et "papa"; l'auteur de l'écrit qui en parle est Pedro Cieja; je regrette de ne pas avoir son texte sous les yeux, mais j'en ai un autre qui est, pour ainsi dire, de la même date.

#### Les premières "patates" au Canada

EN ACADIE VERS 1775.—Nous arrivons à l'événement principal que comporte cette étude: La proscription des Acadiens en 1775 et l'arrivée en France de plusieurs de leur familles qui se fixèrent à l'entrée de la Loire sur Belle-Ile-en-Mer. Cette fraction du peuple malheureux apportait dans cette ancienne-mère patrie un bienfait que la Providence destinait aux pauvres et aux riches du monde entier et, dans les desseins de Dieu, des exilés sans ressources allaient semer en terre française les premières graines du fruit de l'avenir. Le temps n'était pas éloigné où les disettes les plus affreuses allaient ravager le royaume et où un ministre du roi dira au peuple mourant de faim: "Mangez de l'herbe".

Ecoutons le vice-amiral A. Thévenard, écrivant en 1880 sur ce qu'il a vu: "Beaucoup d'émigrés de l'Acadie, qui n'avaient pas voulu rester sous la domination anglaise, furent établis sur Belle-Ile-en-Mer. On leur fournit des moyens aratoires et une subsistance; on y établit, par leur moyen, la culture des pommes de terre, d'où elle semble se propager sur le continent à l'avantage du peuple.

Nous savons que le premier groupe acadien de Belle-Ile-en-Mer fut augmenté de nombreuses familles durant les années 1757-60, et Monsieur Thevenard a raison de dire qu'elles ne voulaient pas rester sous la domination anglaise, puisqu'elles étaient expulsées de vive force.

M. l'abbé Ferland dit que, avant 1755, les Acadiens cultivaient la pomme de terre et il ajoute que cette plante fut introduite au Canada en 1754.

(1) N. B.—Ne pas oublier que ceci a été écrit dans la seconde moitié du siècle dernier

Le 8 août 1758, MM. de Vaudreuil et Bigot écrivaient au ministre qu'il serait à propos de faire connaître la culture de la pomme de terre dans les colonies. Les habitants du Canada savent ce qu'est cette plante, mais ils n'en ont jamais cultivée, "parce qu'ils sont accoutumés au pain de froment". La guerre était dans toute son ardeur. On n'a pas dû pousser le projet plus loin.

A LA BAIE-SAINT-PAUL, EN 1776.—Le lieutenant Thomas Aubury, de l'armée anglaise, étant à la Baie-Saint-Paul, l'automne de 1776, demanda à acheter des pommes de terre. Aubury parlait bon français. L'habitant auquel il s'adressait ne comprit pas l'expression. Notre officier fait une double observation: "Je savais, dit-il, que c'est dans ces termes que l'on désignait ce produit en France". Il parle donc de la pomme de terre comme une chose connue de tout le monde,—et pourtant le fameux Parmentier n'avait pas encore parcé dans l'opinion publique. Aubury ajoute: "Je dis au Canadien que même en Angleterre on se servait de l'expression "Pomme de terre". Alors les colonies anglaises placées au sud-est de nous, les habitants de l'Acadie et du Canada, la France, l'Allemagne et l'Angleterre consumaient déjà ce tubercule—et l'on veut nous faire croire que Parmentier l'a fait connaître à partir de 1780.

—Monsieur, dit l'habitant de la Baie-Saint-Paul, je suis bien fâché de ne pouvoir comprendre ce que vous souhaitez.

Aubury observe en ce moment que "les Canadiens parlent une langue aussi pure qu'à Paris". Il veut dire aussi qu'ils ne se servent pas toujours des mêmes termes. Il n'y a pas de mal à cela. Paris fait la mode, mais la mode passe!

—Je suis bien convaincu que vous avez des pommes de terre, veuillez me permettre de visiter vos cultures.

La permission accordée, on n'alla pas loin avant que l'officier ne dit:

—Tenez, voilà ce que je demande.

L'habitant poussa une exclamation de surprise mêlée de joie—Oh! Monsieur, ce sont des patates.

Aubury écrit "putat", ce qui, prononcé à l'anglaise, ne va pas trop mal, après tout.

—Je suis bien aise d'être en état de vous satisfaire, continua le digne homme, et je trouve que pommes de terre leur convient mieux que tout autre nom.

Aubury paya libéralement son achat et le cultivateur lui souhaita le bonjour accompagné de ces paroles:—"Je me souviendrai toujours de vos bontés et des pommes de terre!"

La maison Versailles-Vidricaire-Boulais (limitée) ne vend que des valeurs sûres; de préférence les valeurs de vieilles industries de la province de Québec solidement établies. Pour chaque dollar d'emprunt, elle exige de l'emprunteur au moins deux dollars de garantie. Sur les sommes très considérables qu'elle a placées pour sa clientèle, pas un sou ne s'est perdu. Tout porte intérêt au taux de 6%.

L'épargnant canadien-français serait aujourd'hui plus riche de cinq à dix millions si depuis cinq ans il avait pris conseil de la maison Versailles-Vidricaire-Boulais (limitée).

## Le soin des trayeuses mécaniques

Bien que l'emploi des trayeuses mécaniques ne soit pas encore extrêmement vulgarisé chez nous, il en existe cependant plusieurs de différentes marques ici et là, dans notre province, et à en juger par des lettres reçues, la satisfaction n'est pas générale.

On sait que chez nos voisins des États-Unis, ces trayeuses mécaniques sont d'un usage beaucoup plus courant, ce qui ne veut pas dire que leurs possesseurs sont plus satisfaits que chez nous. Aussi, il ne faut pas s'étonner si les Stations expérimentales ont été bientôt encombrées de lettres écrites sur le ton de la satisfaction ou du déboire, et demandant des conseils. Ces Stations se sont mises à l'œuvre, et on a trouvé que les résultats peu satisfaisants pouvaient généralement être attribués à l'une des trois causes suivantes:

#### Causes des déboires

1. Pénétration de l'air vicié dans les gobelets de la trayeuse. Le remède indiqué fut de filtrer l'air avant sa pénétration dans la machine.

2. Les gobelets sales et laissés à terre, sans soins. Que le cultivateur soit soigneux, et cette cause de déboire disparaît d'elle-même.

3. La malpropreté des conduits en caoutchouc, par suite de l'usage de la machine. C'était là le point le plus difficile. Quel remède conseiller?

#### Les soins conseillés

Il fut reconnu qu'il était nécessaire, non seulement de laver ces conduits en caoutchouc, mais encore de les maintenir dans un désinfectant quelconque, d'un emploi facile, et actuellement sur le marché, tel que des composés d'hyperchlorure.

Une pratique bien en usage consiste à rincer, immédiatement après la traite, dans de l'eau froide ou tiède, les chaudières, le tuyau principal de la trayeuse ainsi que les embranchements des tubes en caoutchouc auxquels s'adaptent les gobelets de la machine. Pour cela on plonge les gobelets dans une chaudière d'eau; la machine continue alors à fonctionner comme d'ordinaire, mais aspire de l'eau au lieu de lait, exactement comme pendant la traite.

On lave ensuite ces parties dans une eau contenant du borax, du soda ou toute autre poudre désinfectante, et on les rince à l'eau chaude. Le rinçage une fois terminé, on maintient ces parties plongées dans une solution désinfectante, et cela pendant tout l'intervalle des traites (1).

La même solution peut servir plusieurs fois, mais pour lui conserver toute sa force, il est bon d'y ajouter de temps en temps, disons une fois par semaine, une nouvelle dose. Généralement, les désinfectants commerciaux sont accompagnés d'instructions détaillées sur leur mode d'emploi; on doit les suivre à la lettre, si on veut obtenir les meilleurs résultats.

Remarquons bien que les parties en caoutchouc ne peuvent supporter la stérilisation à la vapeur, ce qui aurait pour résultat de les brûler.

On stérilise aussi chaque fois, à la

(1) Mais il faut avoir soin, immédiatement avant la traite, de rincer de nouveau ces parties dans une eau fraîche et pure, pour empêcher le goût de la solution désinfectante de se communiquer au lait.

vapeur, les seaux et les autres ustensiles de la laiterie.

#### Le grand lavage

Au moins une fois par semaine, en hiver, et deux ou trois fois en été, on démonte entièrement la machine et on en lave toutes les parties séparément, en suivant les directions indiquées plus haut.

#### Les Douze Commandements

Il paraît que pour bien réussir avec la trayeuse mécanique, il faut mettre en pratique les douze commandements suivants:

1. Rincer toutes les parties avec de l'eau froide ou tiède, quand la traite est terminée.
2. Laver soigneusement dans une solution désinfectante.
3. Rincer de nouveau dans de l'eau pure.
4. Plonger toutes les parties dans un bain désinfectant dans l'intervalle des traites.
5. Laver et stériliser les chaudières.
6. Avant la traite, rincer de nouveau les tubes en caoutchouc dans de l'eau pure.
7. Conserver à la solution désinfectante une force suffisante par l'addition de fréquentes doses.
8. Démontez toutes les pièces au moins une fois par semaine, et les nettoyer à fond.
9. Avant la traite, avoir soin que les trayons et le pis des vaches soient propres.
10. Veiller spécialement à faire disparaître de la trayeuse toute trace d'huile, et cela après chaque traite.
11. Se rappeler toujours que le nettoyage doit précéder la désinfection.
12. Enfin, bien se rappeler aussi que la trayeuse mécanique est une machine sans cerveau, et que celui qui l'emploie doit faire travailler pour elle son intelligence. C'est là 90 pour cent du succès.

## Après Chaque Repas

WRIGLEY'S vous maintiendra en bonne condition.

Mangez convenablement, mastiquez vos aliments—puis aidez votre digestion avec un morceau de WRIGLEY.

Ingrédients les plus purs, fabrication scientifique et propreté absolue—puis cachetée pour empêcher toute impureté. C'est ainsi que vous achetez la gomme WRIGLEY.



Lisez le Bulletin de la Ferme