

cette plante ne doit pas être semée plusieurs années de suite et qu'il est prudent d'étendre le plus possible l'intervalle de temps après lequel la patate doit revenir sur le même terrain.

EMPLOI DES PATATES ATTAQUÉES.

Au moment de la récolte, les tubercules qui ne sont que faiblement atteints peuvent servir à la nourriture des hommes et, d'autant plus, qu'après la cuisson il est facile de séparer les parties affectées qui restent dures. A plus forte raison, on peut les introduire dans les rations alimentaires des animaux.

En tous cas, on doit se hâter de les faire consommer ainsi ou d'en tirer parti d'une des manières suivantes : Lorsque le mal a pénétré profondément les tubercules, mais avant que la putréfaction consécutive s'en soit emparé, on doit, sans perdre de temps, les donner aux bestiaux, et plus particulièrement aux porcs, en ayant toujours le soin de les mélanger avec d'autres aliments de bonne nature : car, distribués seuls, ils pourraient occasionner des dérangements considérables dans les fonctions digestives. Si on ne les fait entrer que pour un quart ou un cinquième dans la ration, et surtout s'ils sont cuits, ils ne présentent aucun inconvénient.

Un des moyens les plus expéditifs, et par conséquent le meilleur, pour tirer parti des patates atteintes, consiste à les livrer à une féculerie, lorsqu'on est rapproché d'un de ces établissements.

CONSERVATION DES TUBERCULES CUITS.

On peut conserver les patates en les faisant cuire à l'eau ou à la vapeur, puis en les foulant couche par couche, avec un pilon, dans des tonneaux. On ajoute à cette masse un peu d'eau afin de mieux exclure l'air de tous les interstices, puis on recouvre la superficie avec une couche de terre glaise délayée en pâte assez molle pour qu'elle s'étende de niveau.

Des vases quelconques en bois, en grès, peuvent également servir à renfermer et à conserver cette substance alimentaire ainsi disposée, pourvu que l'on ait bien soin d'exclure l'air de toutes les parties de la masse foulée.

Le même procédé, mais en y mettant plus de précaution et en prenant le soin d'enlever l'épiderme après la cuisson, s'applique à la conservation des patates destinées à la nourriture de l'homme. On se sert, dans ce cas, de vases de grès de dimensions proportionnées à la consommation d'une famille pendant deux ou trois jours. On ajoute d'avance la quantité de sel nécessaire à l'assaisonnement, on recouvre la surface d'une couche de beurre ou de graisse fondus ; on étend de nouveau ce beurre ou cette graisse après le refroidissement, afin de boucher toutes les fentes ou fissures, et on recouvre encore le vase d'une feuille de papier collé, afin d'empêcher que le corps gras ne devienne rance. On comprend que l'emploi du beurre ou de la graisse n'occasionne aucune augmentation de dépense, car ces substances servent à l'assaisonnement des patates qu'elles recouvrent, quand on est prêt à les consommer.

EFFET DE LA SOUSTRACTION DES FLEURS ET DES FEUILLES.

Comme nous avons terminé tout ce que nous avons à dire

sur la terrible maladie qui a causé tant de ravages dans la culture de la patate, nous allons revenir au point d'où nous sommes parti, et parler des soins ordinaires qu'il faut donner à cette culture.

Doit-on enlever les fleurs de patates ou les laisser se flétrir et donner de la graine ? Voici la réponse qu'ont déjà donnée certains agronomes à cette question : Il est hors de doute que la formation des fleurs et des graines ne s'opère qu'au détriment des tubercules, mais l'augmentation du produit obtenu par ce moyen est si peu sensible, qu'elle ne peut entrer en comparaison avec les frais qu'exige un pareil travail. La soustraction de la fleur peut amuser les amateurs et les horticulteurs ; mais elle ne mérite pas la peine et le temps qu'y consacrerait le cultivateur.

Mais quant aux feuilles, peut-on les enlever impunément ? Non, sans doute, car si les patates enlèvent au sol, par leurs racines, une partie de la nourriture qui leur convient, elles enlèvent aussi à l'atmosphère, par leurs feuilles des aliments qui leur sont essentiels, et en les privant de leurs feuilles, on les prive de ces aliments. Il faut donc bien se garder d'enlever les feuilles des patates, surtout si elles sont saines et si les tubercules ne sont pas encore prêts d'arriver à maturité.

DE LA RÉCOLTE.

L'époque de la récolte dépend de la variété cultivée et d'une foule de circonstances qu'il serait trop long d'énumérer. Des faits nombreux et presque journaliers ont détruit l'opinion erronée émise par des cultivateurs, que les patates récoltées avant maturité ont une influence malséante sur la santé des consommateurs. Mais des inconvénients très graves sont attachés aux récoltes prématurées. Si les produits ne nuisent pas à la santé, du moins ils ont un goût désagréable, la conservation en est difficile et la production diminuée.

La maturité se reconnaît à la teinte jaune des tiges et des feuilles.

La récolte se fait avec des instruments à main et avec des instruments conduits par des animaux. Le premier procédé est pratiqué dans la petite culture. C'est le plus long, le plus coûteux, mais c'est aussi souvent le plus parfait, surtout si on manque de bons instruments pour les chevaux.

La récolte à la charrue est aujourd'hui en grande vogue, mais pour que ce procédé soit facile et n'entraîne pas la perte d'un grand nombre de tubercules, il faut avoir soin d'arracher les tiges avant de se servir de cet instrument. Le buttoir est préférable à la charrue ordinaire, et un autre instrument nommé *arrache-patates* est supérieur aux deux précédents. Il faut diriger son instrument de manière que dans son mouvement de progression, il fende toujours en deux parties égales le rang qui est devant lui. Si on n'a pas d'*arrache-patates*, lorsque les tubercules sont ramassés et mis en tas, on donne un coup de herse pour découvrir ceux qui auraient été couverts de terre.

CONSERVATION DES PATATES.

Voici un excellent moyen de conservation pour les patates : Dans une excavation faite dans un terrain sec, et revêtu d'un mûr de soutènement en brique ou en pierre, ou dans une cave