

CONSERVATION DES POMMES DE TERRE EN COMMUN.

Beaucoup de gens qui demeurent dans les villes n'ont pas la place voulue pour conserver les pommes de terre. Ils habitent des maisons louées, dont la plupart n'ont qu'une cave, qui loge également une fournaise. Les caves de ce genre sont généralement beaucoup trop chaudes pour conserver les tubercules longtemps; ceux-ci gèrent, se dessèchent de bonne heure et perdent beaucoup de leur valeur. Quand on habite une maison louée, on est peu disposé à payer les frais de construction d'une chambre spéciale dans la cave, où la température puisse être tenue plus basse. Aussi le citadin ordinaire ne conserve-t-il qu'une quantité limitée de légumes.

Mais aujourd'hui que tant de gens produisent leurs propres légumes, cette question de la conservation prend une importance toute spéciale, surtout en ce qui concerne les pommes de terre. Il y aurait peu d'encouragement pour le producteur s'il était obligé de vendre une partie de sa récolte en automne, faute de place pour l'emmagasiner, pour racheter des patates probablement à un prix beaucoup plus élevé avant que la nouvelle récolte soit prête la saison suivante. Pour remédier à cet inconvénient nous proposons que l'on forme dans les villes des comités chargés de voir s'il existe une bonne cave à l'épreuve de la gelée où les pommes de terre peuvent être conservées à un taux modique pendant l'hiver. Les producteurs pourraient apporter leurs patates à cette cave. On pourrait s'arranger pour que la récolte de chacun soit séparée des autres, afin que chacun aie ses propres tubercules, si on le désire. Les détails de ce système coopératif devront être arrêtés dans chaque localité mais il ne semble y avoir aucune raison pour que l'on ne puisse adopter un système de ce genre.