

LE TOPINAMBOUR

Le topinambour, peu estimé en Canada, est pourtant un tubercule au goût savoureux et qui pourrait être vendu à très bas prix, car il pousse très facilement dans des sols médiocres et il ne réclame pas de soins.

Le topinambour est une plante vivace, à racine féculente; il est d'une rusticité très grande, il exige peu de main-d'oeuvre et résiste aux gelées et aux maladies.

Sa récolte peut se faire au fur et à mesure des besoins. On s'en occupe donc aux moments de loisirs. Sa culture convient aux terrains déshérités et sablonneux. Les terres pauvres, même mal exposées, sont favorables au topinambour qui se reproduit d'une façon inépuisable, même si on n'a laissé aucun tubercule en terre.

Dans quelques départements de France, le topinambour sert à l'alimentation du bétail, mélangé au foin, à la paille, aux grains. Dix livres de tubercules de topinambours équivalent à vingt livres de betteraves. Les tiges aussi sont consommées avec avidité par le bétail.

Mais c'est à l'alimentation humaine que pourrait surtout servir le topinambour. Son goût rappelle celui du fond d'artichaut, qu'il remplace bien souvent dans les restaurants. On peut le manger soit frit, soit à la sauce blanche, soit en purées, en salades, en ragoûts. Le topinambour a été même utilisé pour la panification par moitié avec des farines de froment ou mieux de seigle. Ajoutons enfin que le topinambour peut être facilement transformé en sucre et en alcool.

En somme, l'extension de la culture de ce tubercule permettrait d'augmenter très largement nos ressources

alimentaires, tout en économisant le main-d'oeuvre.

PARMENTIER N'EST PAS L'INVENTEUR DE LA POMME DE TERRE...

Sans vouloir amoindrir la solide gloire de Parmentier, il est bien certain que l'introduction de la pomme de terre en Europe n'est pas due à ce célèbre philanthrope.

En 1619, la pomme de terre se vendait couramment en Angleterre 20 cents la livre. Les conquérants du Pérou l'avaient introduite en Espagne au commencement du seizième siècle sous le nom de "papas"; de là, elle passa en Italie où elle prit le nom de truffe, «tarouffi». C'est à la même époque qu'un grand nombre de plantes comestibles furent importées: le sarrasin, le brocoli, le chou-fleurs, etc.

Le rapport de MM. Vilmorin et Hensé sur les origines de la pomme de terre, contient des détails sur son histoire en France: préconisée par Gaspard Bauhinus, elle se propage rapidement, vers 1592, dans la Franche-Comté, les Vosges et la Bourgogne. Le parlement de Besançon interdit sa culture, comme celle d'une substance pernicieuse, dont l'usage peut donner la lèpre. L'astronome Duhamel conseille vivement, en 1761, sa culture.

Turgot se fait déclarer par la faculté de médecine un certificat constatant que la pomme de terre est un aliment substantiel et sain. Grâce à ses encouragements on se met à la cultiver en plein champs dans le Limousin et l'Anjou. En 1765, l'évêque de Castres en distribue aux curés de son diocèse et leur enseigne la manière de la cultiver. Ce n'est qu'en 1778 que Parmentier commence sa campagne de vulgarisation.