

**CIHM
Microfiche
Series
(Monographs)**

**ICMH
Collection de
microfiches
(monographies)**



Canadian Institute for Historical Microproductions / Institut canadien de microproductions historiques

© 1997

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming are checked below.

- ☐ Coloured covers / Couverture de couleur
- ☐ Covers damaged / Couverture endommagée
- ☐ Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculée
- ☐ Cover title missing / Le titre de couverture manque
- ☐ Coloured maps / Cartes géographiques en couleur
- ☐ Coloured ink (i.e. other than blue or black) / Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- ☐ Coloured plates and/or illustrations / Planches et/ou illustrations en couleur
- ☒ Bound with other material / Relié avec d'autres documents
- ☐ Only edition available / Seule édition disponible
- ☒ Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin / La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure.
- ☐ Blank leaves added during restorations may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming / Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.
- ☐ Additional comments / Commentaires supplémentaires:

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- ☐ Coloured pages / Pages de couleur
- ☐ Pages damaged / Pages endommagées
- ☐ Pages restored and/or laminated / Pages restaurées et/ou pelliculées
- ☒ Pages discoloured, stained or foxed / Pages décolorées, tachetées ou piquées
- ☐ Pages detached / Pages détachées
- ☒ Showthrough / Transparence
- ☒ Quality of print varies / Qualité Inégale de l'impression
- ☐ Includes supplementary material / Comprend du matériel supplémentaire
- ☐ Pages wholly or partially obscured by errata slips, tissues, etc., have been refilmed to ensure the best possible image / Les pages totalement ou partiellement obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure, etc., ont été filmées à nouveau de façon à obtenir la meilleure image possible.
- ☐ Opposing pages with varying colouration or discolourations are filmed twice to ensure the best possible image / Les pages s'opposant ayant des colorations variables ou des décolorations sont filmées deux fois afin d'obtenir la meilleure image possible.

**This item is filmed at the reduction ratio checked below /
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.**

10x				14x				18x				22x			26x			30x			
														✓							
	12x			16x			20x			24x					28x					32x	

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

La Bibliothèque de la Ville de Montréal

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol $\rightarrow$ (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:

1	2	3
---	---	---

1	2
4	5

L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

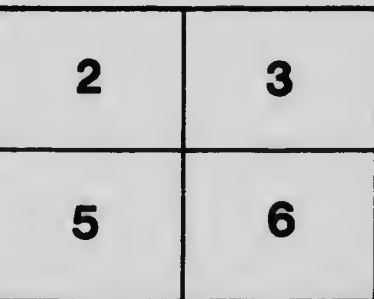
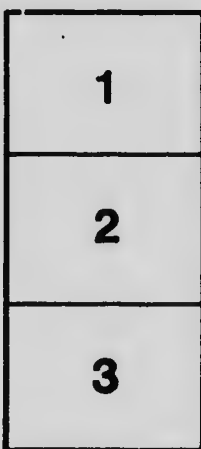
La Bibliothèque de la Ville de Montréal

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

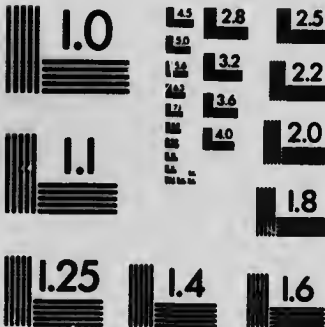
Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole $\rightarrow$ signifie "A SUIVRE", le symbole ∇ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.



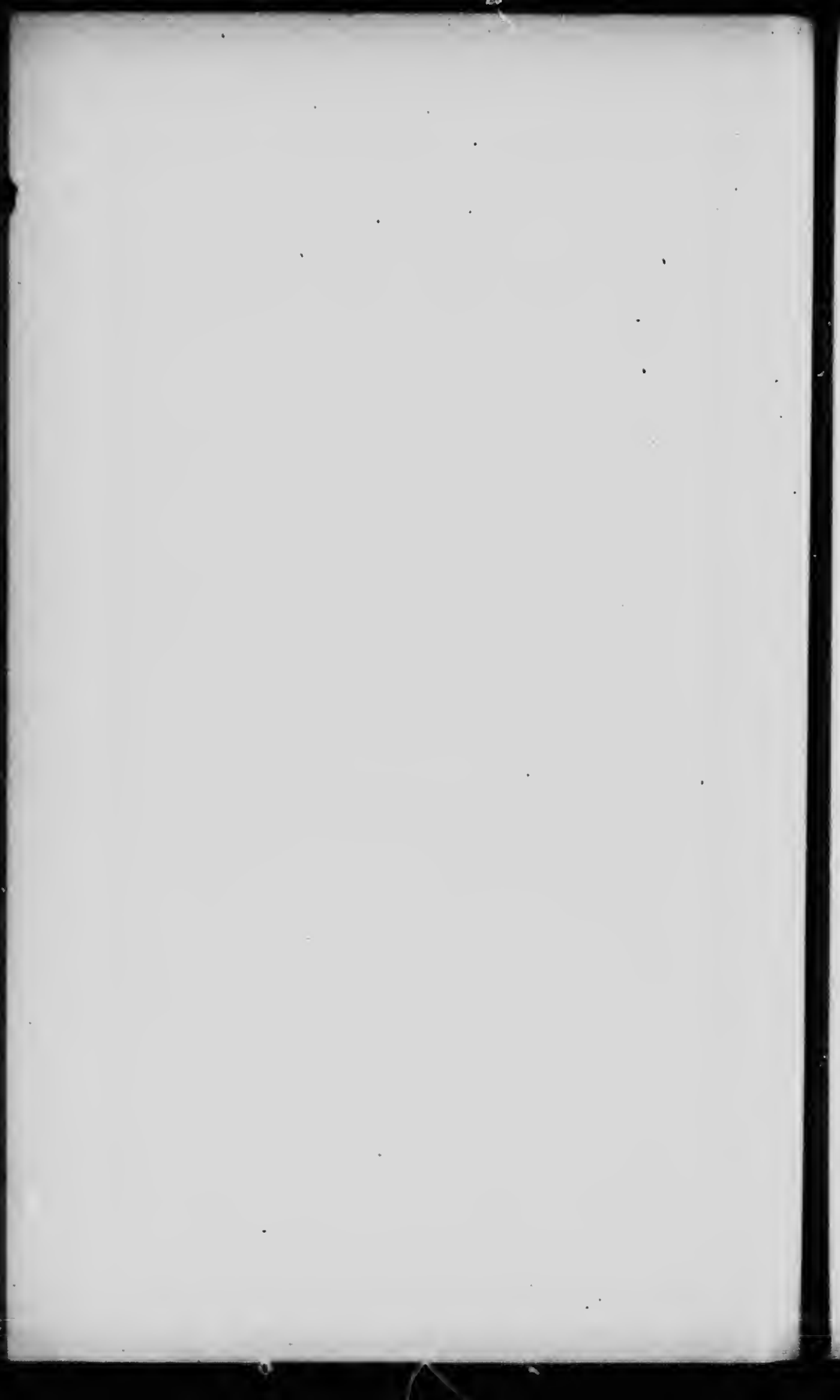
MICROCOPY RESOLUTION TEST CHART

(ANSI and ISO TEST CHART No. 2)



APPLIED IMAGE Inc

1653 East Main Street
Rochester, New York 14609 USA
(716) 482-0300 - Phone
(716) 288-5989 - Fax



FEUILLET N°/5

MINISTÈRE FÉDÉRAL DE L'AGRICULTURE, CANADA

FERMES EXPÉRIMENTALES

J. H. GRIDDALE, B.Agr.,

Directeur.

W. T. MACOUN,

Horticulteur du Dominion.

L'ARRACHAGE ET LA CONSERVATION DES POMMES DE TERRE

Par W. T. MACOUN, *horticulteur du Dominion.*

Si les pommes de terre sont saines—non attaquées de mildiou ou de pourriture,—le meilleur moment pour les arracher est dès que les fanes sont mortes. Tant que les tiges restent vertes et que le temps reste sec, on peut attendre jusqu'aux gelées pour faire l'arrachage, car les tubercules grossissent beaucoup en septembre. Sur la ferme ordinaire, on attend ordinairement que le blé d'Inde soit rentré pour arracher les pommes de terre. C'est une question de commodité. Lorsque les tubercules sont bien recouverts de terre, le sol peut geler sur une profondeur d'un pouce ou plus, sans que la récolte en souffre. Il serait dangereux cependant de laisser la récolte dans le sol lorsqu'il est à craindre que la gelée ne pénètre à une plus grande profondeur. Lorsque le sol est assez bien égoutté, qu'il n'est pas spécialement humide et que les tubercules sont sains, on peut attendre un mois ou plus pour faire l'arrachage sans que la récolte en souffre beaucoup; mais lorsqu'il n'y a pas de maladies, plus tôt les pommes de terre sont arrachées après que les tiges sont mortes, mieux cela vaut.

Si la récolte est malade, n'arrachez pas tout de suite. Attendez. Les pommes de terre infestées de mildiou pourrissent généralement dès que les conditions sont favorables. On peut alors distinguer celles qui sont attaquées de celles qui ne le sont pas, et on ne les ramasse pas. Si l'on piochait la récolte malade pour l'encaver toute entière dès que les tiges sont mortes, la maladie se développerait presque sûrement en cave et les tubercules sains, en contact avec ceux qui sont malades, pourriraient infailliblement. Ce n'est pas non plus un bon procédé que de piocher une récolte malade de bonne heure pour l'empiler dans le champ. Il vaut mieux retarder l'arrachage aussi longtemps que possible et mettre les patates dans une cave fraîche et bien ventilée, où la maladie peut être enrayée. Les plantations sur sol humide doivent être piochées plus tôt que celles qui se trouvent dans un sol sec et bien égoutté.

Arrachez les pommes de terre lorsqu'il fait sec, pour qu'elles soient parfaitement sèches lorsqu'elles seront portées à la cave. Les tubercules encavés humides se trouvent dans des conditions très favorables pour le développement de toutes les maladies qui peuvent les affecter, et comme tous sont en contact, tous pourrissent, bons ou mauvais.

Lorsque la plantation est considérable, il est essentiel d'avoir une bonne arracheuse. Cette machine non seulement revient moins cher que la fourche ou que la charrue, mais elle permet au producteur de rentrer sa récolte lorsque le temps est beau, et c'est là un point très important. Il existe aujourd'hui dans le commerce un bon nombre d'arracheuses qui sortent du sol et laissent à la surface presque tous les tubercules.

Beaucoup de cultivateurs ont également l'habitude d'ouvrir les sillons à la charrue, mais cette méthode n'est pas parfaite, car il reste toujours un nombre considérable de

patates dans le sol et il faut beaucoup de travail pour ramasser celles qui sont éparpillées sur toute l'étendue du champ, après le hersage.

La vieille fourche à quatre dents fait un bon travail mais un travail long et coûteux, surtout aujourd'hui, qu'il est si difficile de se procurer de bons hommes et que les salaires sont si élevés. Cependant ceux qui ont toute l'aide nécessaire, pourront employer cet outil qui donne des résultats aussi bons, sinon meilleurs, que tout autre. Un homme avec une fourche ne pioche guère plus d'un demi-acre par jour. Une bonne arracheuse pioche de 3 à 5 acres par jour.

CONSERVATION.

Les pommes de terre doivent être serrées sèches dans une cave fraîche, bien ventilée et tout à fait obscure. Trop de patates sont rentrées négligemment tous les ans dans des caveaux relativement chauds, mal ventilés, où elles sont entassées en gros tas; il en résulte des conditions presque idéales pour le développement des maladies dont les germes peuvent se trouver dans la récolte et des conditions très favorables à la pourriture. Ces négligences donnent lieu tous les ans à de grandes pertes. On paierait bien vite, par l'économie que l'on réaliserait, les frais de construction d'un bon appareil de ventilation dans la cave. Si l'on ne juge pas sage de faire cette dépense, alors que l'on cherche, par tous les moyens, à provoquer une circulation d'air autour des pommes de terre. Au lieu d'empiler les tubercules contre le mur ou sur le plancher, que l'on cloue d'abord des lattes un peu espacées l'une de l'autre et à six pouces ou plus du mur. Il y aura ainsi une circulation d'air derrière le tas. Que l'on fasse également un faux-plancher à environ six pouces au-dessus du vrai plancher, en laissant des ouvertures entre les planches. L'air pourra ainsi circuler au-dessous du tas et dans le tas même. Enfin, si l'on doit faire de gros tas, que l'on construise, à différents endroits, des ventilateurs carrés, en lattes, et allant de la base jusqu'au sommet du tas. Grâce à ces ventilateurs et à l'air qui passe sur les côtés et au fond, les pommes de terre se conserveront en bien meilleur état que si elles étaient en une masse solide. Un autre bon système est de mettre les tubercules dans de grosses caisses à claire-voie. La ventilation qui se produit entre les lattes dont ces caisses sont faites aide beaucoup à tenir les patates en bon état. Il se perd tous les ans par la négligence sous ce rapport des milliers de boisseaux de pommes de terre, lorsqu'il y a des germes de maladie dans la récolte. La température de l'air ou du caveau doit être tenue autant que possible de 33 à 35 degrés F. Les tubercules de terre sont tenues froides sans geler, mieux cela vaut. Les tubercules perdent beaucoup de leur valeur alimentaire et de leur qualité pour la nourriture, perdent aussi beaucoup de poids et valent beaucoup moins pour la vente au printemps. On doit s'arranger de façon à pouvoir laisser entrer beaucoup d'air pur dans la cave au printemps, car c'est à ce moment qu'il est difficile de tenir les patates en bon état. C'est une précaution importante. Laissez entrer l'air pur le soir, lorsque la température extérieure est au plus bas point, et tenez la cave fermée pendant la journée.

MOYENS TEMPORAIRES DE CONSERVATION.

Il est parfois difficile d'eneaver toute la récolte au moment de l'arrachage; dans ce cas on peut mettre les pommes de terre en tas de 40 à 50 boisseaux, dans un endroit où l'eau ne séjourne pas. On les recouvre de paille et d'un peu de terre par-dessus la paille. Mais si les tubercules sont malades, il n'est pas sûr de les empiler de cette manière, et même lorsqu'ils sont sains il faut éviter le plus possible de les entasser dans le champ, car il est beaucoup plus facile de manutentionner la récolte lorsqu'elle est en cave que lorsqu'elle se trouve à l'extérieur, par un temps froid et peut-être inclement. Si l'on constate à l'arrachage que les patates sont malades, on fera bien d'arranger dans la grange un endroit sec, où on pourra, pendant quelque temps, empêcher la gelée de pénétrer et y mettre les tubercules en tas de faible épaisseur. Beaucoup de gens cultivent des pommes de terre pour la première fois cette année, en quantités plus ou moins grandes. Ils pourront suivre les méthodes que nous venons de décrire. Les autres—ceux qui ne cultivent que de toutes petites quantités—

pourront encaver leur récolte dès qu'elle sera arrachée. Ils feront mieux de la mettre dans des boîtes ou dans des caisses à claire-voie que dans des sacs, car ces derniers sont exposés à pourrir. Cette méthode a un autre avantage, c'est que l'on peut plus facilement s'apercevoir lorsque les tubercules germent comme ils font parfois en hiver; lorsqu'ils sont dans des boîtes on peut enlever les germes au fur et à mesure de leur apparition. Lorsqu'on prend cette précaution, les pommes de terre se conservent mieux, mais il vaudrait encore mieux prévenir entièrement l'apparition des germes, c'est-à-dire tenir les patates dans une chambre si obscure et si fraîche qu'elles ne puissent pas germer. Avant d'encaver des pommes de terre, même en petite quantité, laissez les bien sécher.

Dans les parties nouvellement colonisées, les colons qui n'ont pas encore de bonnes caves, ont parfois de la difficulté à conserver leur récolte. Il en est même qui sont établis depuis assez longtemps et qui n'ont pas encore un bon endroit. Voici une méthode qui a donné de bons résultats sur la prairie, pour une quantité d'un millier de boisseaux. On creuse une fosse, dans le sol, de 14 pieds de large, de 4 à 4½ pieds de profondeur et d'environ 30 pieds de long. On tapisse les côtés et les extrémités de cette fosse avec des planches pour empêcher la terre d'y tomber; mais on peut aussi, pour cela, se servir de perches si l'on a de la difficulté à trouver des planches. On remplit ce trou de pommes de terre jusqu'à une hauteur de 3½ pieds, puis on place des billots le long des côtés et des extrémités pour reteuir la terre jetée en dehors et pour soutenir les perches du toit. On laisse la profondeur de ce billot et de l'élévation au centre du toit comme espace d'air, et l'on ne met rien du tout sur les pommes de terre, ni paille, ni autre substance. On construit un toit avec des perches serrées l'une contre l'autre, en ne laissant qu'une légère élévation au centre du toit.

Lorsque les perches du toit sont en place, on les recouvre d'un peu de foin pour empêcher la terre de passer à travers. On recouvre alors ce toit de mottes de gazon bien posées et l'on rejette par-dessus ce gazon une partie de la terre que l'on a sortie du trou, de façon à obtenir une couche d'environ un pied d'épaisseur de terre et de gazon. Il suffira de mettre un autre pied d'épaisseur de fumier de cheval sec et bien pourri, pendant l'hiver le plus froid. La chaleur naturelle du sol tiendra la température assez égale. Il faut trois ventilateurs dans une fosse de cette dimension, mesurant chacun environ 4 x 6 pouces, faits en planches, un à chaque extrémité et un au centre. On pourroit à ces ventilateurs en construisant le toit. Lorsqu'il fait très froid, on doit les boucher avec de vieux sacs et les recouvrir de caisses vides. Dès que les gelées commencent, on peut boucher permanently le ventilateur du centre. Il ne faut pas mettre de pommes de terre immédiatement sous les ventilateurs des extrémités, car ces conduits ressuient et les tubercules recevant l'eau qui en dégoutte pourrissent. On peut descendre un thermomètre de temps à autre dans ces ventilateurs pour essayer la température. La température ne devrait pas tomber beaucoup au-dessous de 40° F., dans une fosse de ce genre. Il est bon de creuser un tunnel à un bout pour arriver aux pommes de terre au printemps. On fait ce tunnel aussi profond que la fosse, on le recouvre d'un toit comme la fosse et on le tient rempli de fumier ou de vieux sacs en hiver pour empêcher que la gelée n'y pénètre.

On trouvera des plans de caveaux à racines bon marché dans la circulaire d'exposition n° 71, série des fermes expérimentales, "Plan de caveau à racines pour l'Ouest du Canada", et dans le rapport annuel du service des plantes fourragères, rappo. des fermes expérimentales du Dominion, année 1914.

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 germent, 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.



