**Zeitschrift:** Bulletin pédagogique : organe de la Société fribourgeoise d'éducation et du Musée pédagogique

**Herausgeber:** Société fribourgeoise d'éducation

**Band:** 48 (1919)

**Heft:** 20

**Rubrik:** Sciences naturelles : cours moyen (programme 1919-20)

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 09.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**

# SCIENCES NATURELLES

## Cours moyen (Programme 1919-20)

### La pomme de terre

**1. Introduction :** La fin septembre est passée, l'agriculteur a rentré son regain et son dernier char de moisson est au gerbier. Voici maintenant qu'après la récolte des fourrages vient celle des plantes potagères et sarclées. Chez nous, l'une des principales est la pomme de terre.

**2. Elaboration didactique :** Si, de nos jours, chacun connaît la pomme de terre, il n'en fut pas toujours ainsi. Ce n'est que vers l'époque de la grande famine de 1769 qu'elle fut répandue en Europe, en France surtout, par un pharmacien nommé Parmentier (1737-1813). Actuellement, elle se cultive dans tous les pays, grâce à la facilité avec laquelle elle croît dans tous les terrains et au rendement considérable de tubercules qu'on en retire. Après le lait et le pain, elle joue le rôle le plus important dans notre alimentation. On la trouve sur toutes les tables, préparée de cent façons différentes : dans les soupes, en robe de chambre, en purée, en ragoût, frite, en salade, etc. Nous distinguons différentes variétés de pommes de terre : les hâtives et les tardives, et, parmi celles-ci : la Bonum (Bonhom), l'Impérator, la Early rose, la Royale, celle de Saint-Jean, etc. De toutes ces variétés, quelle est la meilleure ? Nous ne saurions le dire, car cela dépend beaucoup des goûts ; mais, malheureusement, toutes ne contiennent que très peu de matières nutritives, si on les compare avec le froment, les pois, les fèves ou les haricots.

La pomme de terre se reproduit par le semis des graines et au moyen de tubercules ou « plantons ». Ce dernier mode est pour ainsi dire le seul employé, car on gagne une année, la récolte pouvant déjà se faire la même année. Il n'est même pas nécessaire de planter une pomme de terre entière, mais une partie de tubercule, des pelures grossières ayant des yeux, ou même des germes, sont capables de donner de nouveaux rejetons. Les pommes de terre se plantent habituellement au mois d'avril dans une terre bien préparée et suffisamment fumée. Alors, les germes des tubercules ne tardent pas à se développer et à sortir de terre. Les tiges sont d'un vert sombre et les fleurs blanches ou violacées. Ces dernières donnent naissance à des baies vertes, lesquelles sont vénéneuses et remplies de graines.

Durant l'été, l'agriculteur doit avoir soin de débarrasser son champ des mauvaises herbes par le binage et le sarclage et afin de favoriser le développement des tubercules, il doit les butter avec une pioche ou houe, ou mieux encore à l'aide d'un buttoir ressemblant à une charrue à cornes.

Septembre et octobre étant venus, les tiges ou fanes se dessèchent et il faut procéder à l'arrachage des tubercules. Le nombre et la grandeur diffèrent beaucoup selon les variétés, le climat et les terrains. Il est très recommandé de les cueillir par un temps sec et de les trier par ordre de grandeur. On les rentre ensuite dans des caves sèches pour les empêcher de se gâter et les préserver du froid.

On cultive aussi une plante qui ressemble beaucoup à la pomme de terre : c'est le topinambour. Ses tubercules ne craignent point les gelées. On les utilise surtout pour l'engraissement des vaches, des porcs et des moutons. Le topinambour

est moins délicat que la pomme de terre et réussit dans tous les terrains. Nous devrions en cultiver davantage chez nous.

**3. Récapitulation :** Au moyen de questions, amener les élèves à résumer la leçon en quelques phrases, du genre des suivantes que le maître écrira au tableau noir :

La pomme de terre est cultivée dans tous les pays. Elle joue un rôle important dans notre alimentation. Elle se reproduit par le semis des graines ou au moyen de tubercules. Il y en a différentes variétés. On les plante au mois d'avril et on les récolte en septembre-octobre. Pour l'hiver on les encave.

**Observations :** Pour cette leçon, le tableau Deyrolle N° 11 rendra de bons et très utiles services. La veille, donner des tâches d'observations.

**Applications :** *Vocabulaire :* tubercule, baie, fane, binage, sarclage, butter, buttoir, topinambour, pioche, houe.

*Famille de mots :* tubercule, tubéreux, tubéreuse ;
sarclage, sarcler, sarcloir, sarcleur, sarclure ;
pioche, piocher, piochage, piocheur, piochon, piolet, pionnier.

*N.-B. Employer ces mots dans des phrases orales et écrites.*

*Dessin :* dessiner un tubercule, une feuille, une tige, un tas de pommes de terre.

*Compositions : a)* Nos pommes de terre, *b)* Le plantage ou l'arrachage des pommes de terre, *c)* Usages des pommes de terre, *d)* La salade aux pommes de terre.

*Lecture* du chapitre 13, page 222, degré moyen : La pomme de terre. Développement des sujets *a* et *d*.

### *a)* Nos pommes de terre

Ce printemps, papa a planté un grand champ de pommes de terre. Il peut avoir quatre cents mètres de long et quatre-vingts de large. Nous en avons quatre variétés : des hâtives, des Bonum, des Impérators et des Early roses. Ce sont les Bonum que je préfère. Je les aime beaucoup, surtout quand elles sont frites ou en ragoût. Parfois, maman nous les prépare aussi en salade. Nous cueillons nos pommes de terre aussitôt que les fanes sont sèches. Les meilleures sont mises en cave pour l'hiver. Les petites servent à engraisser nos porcs. L'année dernière, nous en avons aussi vendu à la Confédération. La pomme de terre est souvent le pain du pauvre. Remercions la Providence de nous l'avoir fait connaître et apprécier.

### *d)* La salade aux pommes de terre

La salade aux pommes de terre ressemble à celle aux carottes. Avant de la préparer, maman cuit ses pommes de terre en robe de chambre. Ensuite, elle les épluche et les coupe en fines tranches. Pour faire la salade aux pommes de terre, il faut du sel, du poivre, un peu d'huile et du vinaigre. Maman achète ces produits à l'épicerie du village. On tourne la salade avec deux fourchettes. On la sert dans un saladier. Nous la mangeons vers la fin du repas. Je l'aime beaucoup. On peut aussi faire de la salade aux laitues, aux dents de lion, à la doucette, aux haricots. On ne doit jamais boire le vinaigre qui reste dans le saladier. La salade me rappelle le vinaigre que les Juifs donnèrent à boire à Jésus en croix.

**Note.** — Ce dernier sujet pourra être donné de préférence aux jeunes filles.

*Jules Monney.*