

Les pommes de terre : (fin)

Autor(en): **Bossard, Maurice**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le nouveau conteur vaudois et romand**

Band (Jahr): **83 (1956)**

Heft 1

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-229745>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

LES POMMES DE TERRE

(Fin)

par Maurice Bossard

Voyons maintenant, pour terminer, quelques aspects de la culture des pommes de terre au XVIII^e siècle. Dans son mémoire publié en 1764, par la Société économique de Berne, le comte Mniszech nous dit qu'on fait, en avril-mai, dans le sol bien labouré préalablement, des trous profonds de 8 à 10 pouces et distants de 2 ou 3 pieds l'un de l'autre. C'est là que l'on dépose 2 ou 3 pommes de terre qu'on recouvre de 3 ou 4 pouces de terre. Les soins à apporter par la suite sont deux terrages : le premier vers la Saint-Jean (24 juin), le second un mois plus tard ; ensuite, le fauchage des fanes (chez nous, rames) lorsqu'elles commencent à jaunir. Pour l'arrachage, il a lieu par temps sec aux environs de la Saint-Martin (11 novembre).

Dans ce mode de culture, diverses choses peuvent nous surprendre. Tout d'abord, le fait de mettre dans le même trou deux ou trois semenceaux. Je n'ai pas rencontré ailleurs ce fait, ceci, sans doute, parce que le mode de plantation au trou pour la grande culture (méthode irlandaise, selon Rozier) est, en 1764, bien près de disparaître ; Mniszech lui-même mentionne la plantation à la raie, la seule que j'ai trouvé mentionnée par la suite. En revanche, le fait de faucher les fanes bien avant l'arrachage se retrouve, notamment dans les diverses éditions de Valmont de Bomare (1768-1791). Cette méthode permettait l'utilisation des fanes pour la nourriture du bétail, mais elle nuisait à la croissance des tubercules, c'est, du moins, en 1789, l'opinion de l'agronome Rozier pour qui, seule, la variété « grosse blanche » peut subir ce traite-

ment. On voit que l'opinion de Rozier a prévalu. C'est aussi chez lui que j'ai trouvé la première mention de l'arrachage des pommes de terre avant le mois de novembre, ce qui nous permet de supposer qu'auparavant les variétés précoces étaient inconnues.

A notre époque de mécanisation, il est intéressant de constater qu'au XVIII^e siècle on n'était pas si en retard dans certains domaines, ainsi, en 1769, Valmont de Bomare écrit, à propos de la plantation des pommes de terre à la raie : « On peut faire cette semence en se servant d'une charrue qui trace les rigoles, à laquelle est attachée une trémie d'où sortent les tronçons de pommes de terre qui, sur-le-champ, sont recouverts par un rateau qui est attaché à la charrue. »

Si les gens du XVIII^e siècle savaient, pour planter leurs pommes de terre, se servir de machines, ils utilisaient, davantage que nous, leurs mains pour augmenter la production des tubercules. Rozier, en effet, affirme qu'on accroît le rendement d'une touffe de pomme de terre en procédant au provignement des fanes puisqu'à l'endroit où la fane passe sous terre, elle produit des tubercules. Ce procédé, qui est celui des Péruviens eux-mêmes, semble avoir été totalement abandonné de nos jours. Nos variétés modernes (car celles utilisées au XVIII^e siècle semblent avoir complètement disparu) seraient-elles aptes à nous fournir, par provignement, des tubercules supplémentaires ?

Un lecteur du *Conteur vaudois*, amateur de curiosités, nous le dira peut-être une fois.