

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 39

Artikel: La conservation des pommes de terre
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255490>

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: 23.02.2026

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

l'usage modéré des bières légères accusant un ou deux pour cent d'alcool.

Espérons que la loi prohibitive de l'absinthe achèvera les populations vers la sobriété des Canadiens, Norvégiens et Danois, à moins que, privées de la verte, elles ne se rattrapent sur d'autres poisons. M.

La conservation des pommes de terre.

On avait tort d'assimiler les tubercules récoltés à des choses inertes comme du bois ou de la farine. Ce sont choses vivantes et très délicates.

Pour la pomme de terre, il y a deux conditions essentielles de bonne conservation: elle doit être récoltée bien mûre et ne pas avoir de blessures qui sont tout comme les blessures faites à un animal, portes ouvertes aux parasites et foyers contagieux d'infection.

Ces précautions prises, il en est encore une préalable, celle qui consiste à faire la récolte se ressuyer pendant plusieurs jours sous un hangar, car la pomme de terre ne doit être rentrée que bien sèche.

Nous voilà donc dans les meilleures conditions possibles pour le logement. Cependant il y a encore deux risques: la pourriture et la germination.

Parlons d'abord de la germination. Il n'y a pas à hésiter entre plusieurs procédés pour l'arrêter ou la supprimer. Un savant professeur à l'Institut agronomique, M. Schribaux, qui a fait de la pomme de terre un objet spécial de ses études, après bien des tâtonnements a trouvé et expérimenté d'une année à l'autre un procédé radical. Il consiste à enlever chaque œil au couteau ou, mieux encore, à l'aide d'une porte-plume armé d'une plume retournée agissant à la façon d'une gouge. En entaillant la pomme de terre sur une épaisseur de 2 à 3 millimètres au moins on est sûr que l'œil ne reparaitra plus. Cette opération est moins lente qu'on serait tenté de croire. M. Schribaux a, en effet, constaté qu'un ouvrier non exercé avait traité en trois heures 45 kilos de Hollande de belle qualité, soit 150 kilogr., ou encore 2 hectolitres, pour une journée de dix heures. Cependant s'il s'agit de grandes quantités, il est plus expédient de les traiter par un procédé chimique plongeant les tubercules pendant dix à douze heures dans de l'eau renfermant, par hectolitre, suivant les variétés, un à deux litres d'acide sulfurique du commerce à 66 degrés Baumé. Ils sont ensuite égouttés, séchés, puis emmagasinés dans un local très sain et bien aéré. La solution acide est placée dans des récipients en bois, car elle attaque le fer, le cuivre et la pierre calcaire. Il faut toujours prendre soin de verser l'acide dans l'eau et non l'eau dans l'acide. La solution sert indéfiniment si les tubercules ne sont pas souillés de terre calcaires. Acheté en gros l'acide sulfurique ordinaire coûte environ 16 fr. les 100 kilogr.; au détail, on le vend à raison de 30 centimes le kilo. Suivant que la solution est à 1 %, 1.50 % ou 2 % la dépense est de 0 fr. 55, 0 fr. 85 et 1 fr. 15.

L'autre risque, celui de la pourriture, lorsque celle-ci ne provient pas de maladie, est provoqué par la mauvaise aération du logement. Si, en effet, le tubercule ne peut plus respirer, il se produit en lui ce que l'on constate dans le cas d'asphyxie chez les animaux, une respiration intramoléculaire, c'est-à-dire que le corps ne trouvant plus à l'extérieur l'air respirable, désagrège sa substance propre pour y trouver de l'air, fabrique un peu d'alcool et meurt et pourrit.

Il faut donc de l'air à la pomme de terre entassée. Bien convaincus de ce fait, certains agriculteurs ont simplement conservé leur provision sous des hangars; ils ont eu de bons résultats suivant l'état de la température, mais il est aussi arrivé que les pommes de terre ont reçu de l'eau et ont gelé.

Le mieux est de recourir aux caves ou celliers ou aux silos. Les caves ou les celliers sont préférables, à condition de les ventiler les premiers jours ensuite de temps à autre et d'établir dans les tas un tuyau d'aération.

Quant aux silos, ils doivent être établis sur un sol sain; nivelé et tassé. On trace, pour les petits silos, une circonférence de 2 m. 50 à 2 m. 75. Sur cette aire on établit, en forme de croix, quatre lignes de fagots destinées à assurer l'aération. Au point d'intersection de la croix, on dresse verticalement un gros fagot qui constituera une cheminée à air. On les recouvre d'une mince couche de paille, puis d'une couche de terre de 25 centimètres qui est prise autour du silo en creusant un fossé circulaire d'assainissement. Les prises d'air sont laissées libres en temps doux, mais on a bien soin de les protéger contre le froid avec du fumier pendant la mauvaise saison. On peut encore coiffer la cheminée centrale avec un capuchon de paille.

Les grands silos pour pommes de terre se font en long comme les silos à racines. On leur donne environ 2 mètres de large et 1 m. 30 de hauteur, on assure l'aération en établissant des fagots horizontalement dans toute la longueur et des cheminées verticales tous les trois mètres. Mêmes précautions à prendre contre la gelée que celles indiquées pour les petits silos circulaires.

LONDINIÈRES.

CHRONIQUE FÉMININE

Cachotteries.

Il y a des époux, des femmes surtout, qui ont la manie des cachotteries, le plus souvent à propos de futilités dont la divulgation n'autoriserait pas à fouetter un chat, comme on dit vulgairement.

La toilette en est l'objet le plus ordinaire. Madame a envie d'un chapeau de quarante francs; mais que va dire le seigneur et maître? Rien sans doute. Hé, tant pis! On grattera vingt francs sur l'argent du ménage et l'on assurera que le chapeau a coûté seulement un louis.

D'autres fois, la gourmandise dispose au même défaut. Je connais des femmes, pourtant intelligentes, qui dissimulent des châtiments au fond de leurs armoires, et qui, le mari parti, savourent des gâteaux ou de la liqueur.

Qu'il s'agisse encore de colifichets, de bibelots, de n'importe quel objet dont l'utilité pourrait ne pas sembler démontrée, Madame ou Monsieur (bien que chez l'homme ce péché soit, je le répète, plus rare), travestissent ainsi la vérité enfin de ne pas encourir l'éventualité de reproches.

Tout va bien, en effet, tant que le conjoint ne découvre pas le pot aux roses. Mais si le hasard le sert (et le hasard est malicieux), vous jugez de l'effet produit.

C'est un caillou jeté dans le lac limpide de la confiance et qui y forme un nuage dont la dissolution pourra être longue. On sait de reste que la cachotterie est sans portée; mais pourquoi la faire? dit l'époux trompé; et il ajoute par déduction logique: Si l'on m'induit en erreur sur ce point, qui sait si la duperie n'est pas poussée très au-delà?

Grave danger que de faire éclore le doute dans le cœur de l'époux.

Le doute... Vous comprenez cela, n'est-ce pas? Tandis que vous discourrez le plus sincèrement du monde, votre interlocuteur pensera:

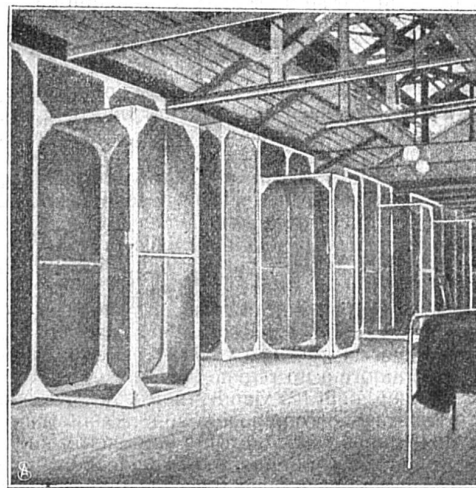
— Parle toujours!... Je ne dis rien, mais je ne crois mot.

Pourquoi?... Parce qu'on aura cherché à le « carotter » au sujet d'une futilité.

Ayons donc de la franchise et de l'expansion entre maris et femmes. Songeons que la vie de chacun doit être un miroir où l'œil le plus méfiant ne saurait trouver une ombre. Croire, estimer, sont deux verbes qui se conjuguent avec le verbe aimer, et sans lequel celui-ci perd le meilleur de sa valeur. L'entente fut-elle entière par ailleurs que c'est seulement à ce prix qu'on peut être assuré de marcher sans accrocs tout le long du sentier conjugal.

Gabrielle CAVELLIER.

Moyen de combattre la fièvre jaune.



Moyen de combattre la fièvre jaune.

Il y a quatre ans environ, une commission américaine de médecins, envoyée à La Havane pour étudier les causes de la fièvre jaune, découvrit que cette maladie infectieuse était causée par la pique d'une mouche de l'espèce *Stegomyia*. Il y a quelque temps le gouvernement français voulant s'assurer de la vérité de cette assertion, envoya quelques médecins à Rio de Janeiro pour contrôler la nouvelle découverte. Cette mission « Pasteur » confirma en tous points les dires de la commission américaine. Pour combattre cette fièvre terrible, on a isolé le malade alité dans une cellule assez grande entièrement entourée d'un tissu excessivement fin qui ne laisse passer aucun insecte. De cette manière on peut enrayer la maladie d'une manière assez efficace.

Qui n'a pas les faiblesses de l'amitié n'en connaît pas les forces.

Labour d'été vaut du fumier.