sec et revêtu d'un mur de soutènement en briques, on place d'abord un lit de sable fin et parfaitement desséché, puis une couche de tubercules, une couche de sable et un lit de tubercules, en alternant ainsi jusqu'à ce qu'on soit arrivé au niveau du sol. On recouvre la dernière couche de paille et de terre. On a vu des pommes-de-terre ainsi traitées se conserver deux ans sans perdre leur propriété germinative ni leur saveur première.

Dans quelques contrées de l'Allemagne, les cultivateurs conservent leurs provisions de pommes-de-terre en plaçant les tubercules *dans des tonneaux* mis au milieu du tas de foin ou de paille. On défonce le tonneau à un bout, on le place droit; et, après avoir mis une couche de foin dans la partie inférieure, on le remplit de pommes-de-terre et on entasse le foin à la manière ordinaire. Les pommes-de-terre se conservent longtemps par ce procédé, mais on se plaint qu'elles contractent une odeur de foin qui les fait rebuter par les hommes et par les animaux; avant de les livrer à la consommation, on pourrait les exposer quelque temps à l'air.

Si, nonobstant les précautions que l'on aura prises contre *la gelée*, les pommes-de-terre en sont atteintes, tout n'est pas encore perdu. Avant qu'elles soient degelées, on peut les faire tremper dans l'eau froide et *les râper* quelques heures après; on en obtient autant de fécule que des tubercules ordinaires. Si on n'a point de râpe à sa disposition, on les fait dégeler dans une étuve ou dans tout autre endroit chaud : on les *soumet ensuite à l'action d'une presse;* et lorsque les gâteaux, épuisés d'eau de végétation, ont été séchés, on les distribue au bétail : on peut même, sans inconvénient, les faire moudre, et en mélanger la farine avec celle de froment dans la proportion d'un quart à un cinquième.

M. Bertier, auquel on doit de curieuses observations sur les pommes-de-terre gelées, étend les tubercules attaqués sur un gazon ou sur des claies, dans un endroit exposé à un grand courant d'air; lorsque l'eau de végétation est complètement évaporée, il fait moudre les tubercules, après les avoir grossièrement concassés, et en retire une farine excellente. Plusieurs mères de famille se sont servies de cette sorte de fécule pour faire à leurs jeunes nourrissons une bouillie plus facile à digérer que celle faite avec la farine de froment.

On prétend que les pommes-de-terre gelées *n'ont pas perdu leur faculté germinative:* il serait à désirer que de nouvelles expériences vinssent confirmer ce fait important.

Plusieurs personnes ont avancé qu'en transportant les pommes-de-terre, au printemps, dans un lieu sec et aéré, et en les remuant fréquemment à la pelle pour en détacher les germes, on peut les *conserver jusqu'aux nouvelles.*

§ XIII. — Des produits de la pomme-de-terre.

En général, les variétés précoces fournissent moins que les autres; les terres sablonneuses produisent moins en volume et en poids que les terres plus compactes et plus humides; mais, en revanche, elles procurent une plus grande proportion de substances alibiles. Schwertz, qui a recueilli beaucoup de documens sur les *produits de la pomme-de-terre,* dit que le plus haut produit qui soit venu à sa connaissance s'élevait à 477 hectol. par hectare; et que le plus petit ne descendait pas au-dessous de 96. Le produit le plus considérable que Thaer ait obtenu était de 264 hectol., le produit moyen de 174. On cite des récoltes de 550 et même de plus de 600 hectol. par hectare.

Quant au poids, on suppose communément que 1 hectol. pèse 80 kilog. : les tubercules récoltés sur une terre humide pèsent moins, les espèces riches en fécule et produites par un terrain sec pèsent quelque chose de plus. En admettant comme probable un produit moyen de 220 hect., on récolterait en poids 17,600 kilog.

J'emprunte à Thaer un tableau représentant la somme de travail nécessaire à la culture d'un hectare de pommes-de-terre, et je donne à ce travail une valeur moyenne déduite de données prises sur divers points de la France.

En Automne.	JOURNÉES D'un cheval à 2 fr.		D'un bœuf à 1 fr. 50 c.		D'un homme à 1 fr. 10 c.		D'une femme à 75 cent.		Dépense en argent.	
	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.
Labour profond, à 35 ares par journée de charrue, conduite par des bœufs de rechange	»	»	5	50	2	60	»	»	10	66
Au Printemps.										
Herser légèrement	1	»	»	»	»	25	»	»		8
Charrier le fumier (1/3 pour les pommes-de-terre)	4	20	»	»	1	05	»	»	9	55
Charger et épandre le fumier (2/3 pour les pommes-de-terre)	»	»	»	»	1	05	1	05	1	94
Enterrer le fumier à la charrue	»	»	3	12	1	56	»	»	6	40
Herser	1	56	»	»	»	39	»	»	3	50
Labour pour planter et travail des planteuses	»	»	3	90	1	95	3	25	10	42
Un porteur et surveillant	»	»	»	»	»	65	»	»	»	7
Herser légèrement	1	»	»	»	»	25	»	»	2	2
Passer l'extirpateur ou un double hersage	1	10	»	»	»	65	»	»	2	9
En Été.										
1re culture (petite houe à cheval)	»	78	»	»	1	56	»	»	3	27
2e culture (grande houe à cheval)	1	56	»	»	1	56	»	»	4	83
Arracher les mauvaises herbes	»	»	»	»	»	»	1	95	1	46
Arracher les tubercules	»	»	»	»	4	»	32	»	28	40
Transporter les tubercules	5	20	»	»	1	30	»	»	11	83
Un aide pour serrer	»			»	1	30	»	»	1	43
Totaux des Journées et de la Dépense.	16	40	12	22	20	12	38	25	101	92