

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 1 (1863)
Heft: 7

Artikel: La pomme de terre : solanuru tuberosum
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-176548>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.02.2025

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

l'Inde 800 mille balles à 1 million ; le Levant environ 500 mille. La valeur d'une seule récolte ordinaire dans l'Amérique du Nord était de 1 milliard 600 millions de francs.

H. R.

La Pomme de terre (Solanum tuberosum).

Cette espèce du genre Morelle existe à l'état sauvage au Chili, aux îles Chiloë, sous le 45° degré de latitude, et au Pérou. Quant à sa spontanéité au Mexique, ou dans d'autres localités de l'Amérique, elle est plus que douteuse.

La pomme de terre était cultivée à l'époque de la découverte de l'Amérique, dans toutes les régions tempérées du Chili à la Nouvelle-Grenade, mais non au Mexique. Thomas Herriott, de l'expédition de Raleigh ou Raleigh lui-même, la rapportèrent de la Caroline septentrionale, et Gerarde la reçut quelque temps après de ce même pays, mais ils n'en furent pas les premiers introducteurs en Europe, comme on le croit généralement, car Charles l'Ecluse nous apprend, dans un ouvrage qu'il publia en 1604, que les pommes de terre, qu'il y décrit si bien, lui avaient été envoyées en 1588 par Philippe de Sivry, gouverneur de Mons, qui les tenait de quelqu'un de la suite du légat du pape en Belgique. L'Ecluse ajoute que la plante avait été reçue en Italie, d'Espagne ou d'Amérique, qu'elle y était commune, qu'on la mangeait comme des raves et qu'on la donnait aux pores.

Puisque la culture de la pomme de terre était déjà si abondante en Italie avant 1588, les tubercules rapportés par Raleigh en 1586 ne peuvent pas être l'origine de ceux d'Italie.

Si l'introduction par les Anglais a eu plus de retentissement que celle par les peuples méridionaux, on doit l'attribuer à ce que le climat des Iles britanniques et l'activité des habitants devaient rendre la diffusion de la pomme de terre plus rapide et plus efficace. Depuis cette époque, elle s'est répandue à travers beaucoup d'obstacles dont nous allons dire quelques mots.

une réunion du genre de celle qui aurait lieu chez lui. D'un autre côté, il comptait un peu sur la présence de la *belle effeuilleuse* pour attirer les garçons en grand nombre et, conséquence immédiate, pour avoir un bon débit et faire une bonne recette. Vous n'avez sans doute pas oublié que le brave homme avait conservé une prédilection toute particulière pour les jolies pièces blanches à l'effigie de cette mâle beauté qui, sur nos monnaies, symbolise la Confédération.

Le soir du dimanche en question étant arrivé, trois vigoureux musiciens prirent place dans la grande salle de la *Croix Blanche*, et l'auberge fut bientôt remplie de danseurs et de buveurs. Les jeunes gens des deux sexes qui étaient venus dans l'intention bien arrêtée de faire une bonne *sautée* s'en donnaient à cœur joie; quant aux partisans du Bacchus Vaudois, ils le étaient largement de leur côté. Marguerite, le père et le fils Cornaz étaient aussi venus, mais, à l'inverse de ce qu'on pouvait attendre, le vieux Cornaz se trouvait dans la salle de danse et le jeune dans une des chambres à boire, où ne siégeaient que quelques patriarches de l'endroit pour qui, depuis de longues années, les

L'Académie de Besançon ayant proposé, en 1771, pour sujet de son prix, l'indication des substances alimentaires qui pourraient atténuer les calamités d'une disette des céréales ordinaires, elle couronna un mémoire qui établit qu'il était facile d'extraire de l'*amidon* d'un grand nombre de plantes un principe nutritif plus ou moins abondant. L'utilité de la pomme de terre tenait une grande place dans ce mémoire, dont l'auteur était le pharmacien Antoine-Augustin Parmentier, l'infatigable philanthrope dont la longue carrière ne fut qu'une longue suite de bienfaits.

Le grand ministre Turgot avait étendu la culture des pommes de terre dans le Limousin et dans l'Anjou, mais une prévention aveugle arrêtait presque partout ailleurs les effets heureux de cet exemple. De vieux praticiens répandirent, non plus que la pomme de terre était susceptible d'engendrer la lèpre, comme on l'avait dit au seizième siècle, mais qu'elle pouvait devenir une cause de fièvres. Turgot crut de son devoir d'opposer à cette erreur une réfutation émanée de la Faculté de médecine de Paris. Il fut aidé dans cette noble tâche par Parmentier, qui, en 1778, publia un *Examen chimique de la pomme de terre*, et reproduisant ses observations dans plusieurs autres écrits, il démontra que l'homme pouvait trouver un aliment délicieux dans la fécule de la pomme de terre, que l'ignorance abandonnait exclusivement aux animaux. Il établit avec la même évidence que l'accusation d'appauvrir le terrain, dirigée contre cette solanée, n'avait pas le moindre fondement, qu'au contraire elle triomphait des terrains les plus ingrats et promettait des résultats abondants et assurés propres à déjouer les spéculations des accapareurs.

Parmentier obtint du gouvernement, pour une expérience en grand, 54 arpents de la plaine des Sablons, jusque là condamnés à une stérilité absolue. Il enseme ce sol aride, sa confiance est traitée de folie. Enfin les fleurs commencent à paraître, Parmentier en compose un bouquet qu'il va offrir au roi Louis XVI qui en pare sa boutonnière.

L'éclatant suffrage du monarque conquit à la pomme de terre ceux des courtisans et les habitants des pro-

émotions de la danse étaient inconnues. Antoine, sombre et préoccupé, était attablé devant une bouteille qu'il laissait intacte devant lui, lorsqu'il fut rejoint par deux ou trois de ses anciens camarades, assez mauvais drôles, qui se firent un méchant plaisir de l'imiter et d'exciter ce caractère naturellement emporté.

— Hé bien ! on dit qu'elle ne veut pas de toi, cette belle effeuilleuse, dit l'un.

— Parbleu, la fine mouche, dit un second, elle sait ce qu'elle fait ; elle trouve que c'est plus sûr de s'adresser à la barbe grise.

— C'est donc pourquoi, reprit le premier, elle a dansé avec ton père.

En disant cela, le mauvais drille savait qu'il mentait effrontément, puisque le père Cornaz s'était borné au rôle de spectateur; mais il fallait bien, pensait-il, ranger un peu les choses.

Le cerveau déjà ébranlé du pauvre Antoine ne put résister à ces perfides insinuations, et il sortit sans dire un mot, les yeux animés par la colère et bien décidé à faire un éclat.

(La suite prochainement.)

vinces, imitateurs des gens de la cour, firent demander à Parmentier des semences pour leurs domaines. L'essai des Sablons fut renouvelé à Grenelle et fournit au gouvernement les moyens de répandre dans toutes les provinces, les semences qu'il voulait multiplier. Parmentier, sous les yeux de Franklin, avait essayé aux Invalides un procédé pour obtenir un pain savoureux de la pulpe et de l'amidon de la pomme de terre, combinés à égale portion sans aucun mélange de farine.

Pour couronner son œuvre, Parmentier invita de nombreux convives à un dîner dont le menu consistait dans la pomme de terre déguisée sous vingt formes différentes; l'appétit des convives ne fut point en défaut et les louanges qu'ils donnèrent à l'amphitrion tournèrent à l'avantage du merveilleux tubercule.

Grâce aux efforts de Parmentier, la pomme de terre prit enfin le rang qui lui appartient parmi nos richesses agricoles. Bénissons la mémoire de ce grand homme et demandons-nous s'il ne serait pas juste de désigner sous le nom de *Parmentière* cette solanée baptisée si improprement du nom de Pomme de terre.

Les pommes de terre se plaisent surtout dans les sols siliceux riches en humus: les terres compactes et argileuses ne leur conviennent pas, elles veulent un milieu meuble où leurs tubercules se développent à l'aise. Il faut éviter surtout de mettre les semences aussi rapprochées qu'on le fait généralement aux environs de Lausanne.

L. DE B.

Education des vers à soie. — Soie de l'ailante.

(Suite.)

Puisque nous avons donné à nos lecteurs une esquisse rapide de l'éducation de la chenille à soie, nous devons leur dire un mot de l'utilité de cette éducation.

Les œufs des vers à soie, connus dans le commerce sous le nom de *graine*, se vendent à l'once; une once de cette graine coûte 20 francs et produit 400,000 chenilles, qu'on peut élever avec 20 quinaux de feuilles de murier blanc. Soixante de ces arbres donnent ordinairement cette quantité de feuilles. Celles-ci se vendent en moyenne 5 francs le quintal.

La spéculation d'un côté, et l'avidité du cultivateur de l'autre font souvent hausser ce prix qui est encore augmenté si le cueillage est à la charge de l'acheteur. — Nous classerons donc nos éducateurs: Le propriétaire campagnard qui entoure ses terres de haies de muriers, jouit d'un grand avantage; sa haie, qui sans cela ne lui produirait rien, lui rapporte non-seulement la feuille, mais en rend le cueillage plus facile en ce qu'il peut être fait par les enfants. Pour l'éducateur qui habite la ville et qui est souvent dans le cas de faire venir la feuille de loin, de payer des cueilleurs, des frais de transport, elle lui revient à près de 15 francs le quintal, c'est-à-dire 500 francs de feuilles pour une once de graine. Le campagnard peut faire soigner ses chenilles

par ses enfants; l'éducateur de la ville doit presque toujours employer des ouvriers. Enfin, le premier peut planter un assortiment d'arbres de toutes les qualités, tandis que le second doit se contenter de ce qu'il trouve à acheter.

Quant aux bénéfices qu'on peut retirer d'une éducation bien dirigée, il est facile de s'en rendre compte puisqu'une once de graine en produit 20, plus un quintal de cocons, et que ceux-ci se vendent en moyenne à 5 francs la livre.

Maintenant parlons des chances. Si on ne soigne pas bien les chenilles, qu'on les laisse manquer d'air, qu'on les nourrisse trop, qu'on leur donne de la feuille mouillée; ou bien encore s'il y a des souris, des araignées, des fourmis dans la chambre, cela cause tout autant de pertes; les chenilles meurent ou sont mangées. Si, comme à présent, il y a une crise dans le commerce, que la soie se vende mal, ou très-difficilement, des pertes sont encore inévitables.

Ceci nous mène à instruire nos lecteurs d'une autre concurrence faite à nos vers à soie. Lorsque, ces dernières années, les Anglais et les Français ont fait leur expédition en Chine, ils ont remarqué que le peuple portait des vêtements dont la matière était inconnue aux Européens. A force de recherches, car les Chinois cachent les secrets de leur industrie, on a découvert que l'étoffe en question venait d'une chenille qui vit sur l'arbre appelé ailante ou *Vernis du Japon*. Cette nouvelle soie fut de suite importée en France et en Angleterre. De riches familles tentèrent l'éducation de cette chenille; et, comme la chose réussissait, Napoléon fit faire, en 1861, à Vincennes, un essai qui a démontré qu'elle s'acclimate très-bien en France et en Algérie, que sa nourriture y est assurée, que le cocon peut fournir une bonne matière textile, et que l'élevage de cette chenille peut être avantageux à l'agriculture.

L'arbre appelé ailante tient sa place, depuis longtemps, dans les jardins et les parcs, et n'a pas besoin d'être cultivé; il croit dans les départements du centre et du nord, n'y gèle pas comme fait le mûrier, réussit où ce dernier ne peut prospérer, et donne des taillis d'une croissance rapide qui se prêtent avantageusement à l'élevage des chenilles en plein air.

Sans aucun doute, la soie de la chenille de l'ailante ne vaut pas celle du mûrier; jusqu'à présent on n'a pu, en France, la dévider; elle n'est bonne que comme bourre, mais celle-ci est aussi belle, aussi bonne au moins que celle de la chenille du ricin, avec laquelle les fabricants français ont fait des étoffes diverses d'excellente qualité, qui ont été mises sous les yeux du public à l'Exposition nationale de 1860.

Par la raison que la soie de l'ailante peut remplacer avec avantage la bourre de la soie du mûrier, la laine, et même dans certains cas le coton, il est de toute probabilité que la consommation en deviendra très-grande.

Dans le but d'exploiter cette nouvelle branche d'in-