

doit tirer les rangs à six pouces, et il faut au moins dix livres de graine par arpent.

Culture.

Aussitôt que les oignons sont levés et qu'on les aperçoit distinctement sur toute la longueur du rang, on doit sarcler le terrain, en briser la croûte. On procède à cette opération après un temps de pluie, ou le matin avant que la rosée soit disparue. On répète ce sarclage aussi souvent que les mauvaises herbes nous y obligent. Comme l'oignon est une plante qui retire sa nourriture de près de la surface, il ne faut jamais les rechausser. Si on a la précaution de tirer les rangs parfaitement droits on s'épargnera beaucoup de trouble et de misère. Il n'y a pas à spécifier le nombre de sarclages qu'il faut donner dans le cours de la saison, cela est laissé à la discrétion de la personne chargée du soin du champ d'oignons ; il suffit de dire, qu'il faut faire constamment une guerre d'extermination aux mauvaises herbes, qu'il ne faut jamais en souffrir une seule au milieu de ses oignons. Lorsque les oignons ont atteint une hauteur de quatre à cinq pouces on sème à la volée du sel à demi fin à la proportion d'à peu près trois minots à l'arpent. Après le deuxième sarclage on doit étendre à la main de la cendre de bois non lessivée, on peut en mettre jusqu'à une ligne d'épaisseur.

Il y a des jardiniers qui, immédiatement après le premier labour, engraisent la surface du terrain avec cent ou cent cinquante minots de cendres par arpent, et au deuxième sarclage ils étendent trois minots de sel par arpent ; les propriétés chimiques du sel font grossir les oignons. Vers la fin du mois d'août si la queue des oignons ne change point de couleur et sont encore droites, on prend un quart à fleur vide et on le roule sur les planches d'oignons. Aussitôt que les oignons sont mûrs (ce que l'on reconnaît par la couleur brune ou jaune des tiges, et lorsqu'elles sont tombées de côté) on les arrache à la main, on les étend en rangs bien égaux : lorsque les queues sont presque sèches, on les coupe à deux pouces de l'oignon et on les laisse étendus sur le champ pendant quelques jours, en suite on les met en petits tas de deux ou trois minots, et on les laisse en cet état pendant une dizaine de jours, après quoi on ouvre et brasse les tas, et après les avoir laissé étendus durant quelques jours de beau temps on les rentre lorsqu'ils sont parfaitement secs : par ce procédé les oignons sont plus clairs, plus luisants, ne sont pas tachés, ont une plus belle apparence et par conséquent ils se vendent mieux. On ne doit jamais garder les oignons dans une cave, à moins qu'elle soit sèche et froide. Tous les soins

de préparation que les oignons exigent pour le marché, c'est d'enlever les queues et de les mettre en quarts. Le prix des oignons varie, les années ordinaires ils se vendent une piastre la poche ; à l'heure où nous écrivons ce travail, (28 Février 1871) les oignons se vendent sur le marché de Montréal jusqu'à trois centins la pièce.

Remarques générales.

La raison principale pour laquelle on réussit si peu en Canada dans la culture de l'oignon, c'est parce que le plus généralement, on ne sait pas préparer convenablement le terrain par les deux ou trois récoltes qui le précèdent. Par opposition aux autres récoltes, l'oignon réussit mieux lorsqu'il est récolté à plusieurs reprises sur le même terrain. Cette culture offre cela de particulier que le même sol produit sans interruption pendant vingt ans et plus des récoltes d'oignons, dont la dernière n'offre pas de différence sensible avec la première. En Angleterre, il existe dans les environs d'Hexem, de vaste champs consacrés à la culture de l'oignon, on étend le fumier très consommé sur la surface du sol ameubli par un labour donné avec beaucoup de soin, on sème sur le fumier, et l'on recouvre la graine en répandant dessus, à la main, de la terre prise dans les petites allées qui séparent les planches.

Peu de récoltes sont aussi sûres que celle des oignons. Une terre légère, riche et meuble engraisée tous les ans, et des soins judicieux assureront toujours une bonne récolte : une récolte ordinaire est de mille à douze cents minots à l'arpent, lorsque le terrain est bien cultivé.

L'habileté dans cette culture s'acquiert par la pratique ; c'est pourquoi nous ne conseillons pas à un novice de la commencer en grand, et s'il croit y faire fortune en peu de temps, nous pouvons le désillusionner sans crainte de nous tromper. Pour réussir, il faut commencer en petit, avec patience, avec de l'attention et de l'industrie. Il n'y a pas de récolte plus profitable que celle de l'oignon, lorsque l'on a un marché à proximité pour l'écouler.

Nous ne pouvons terminer ce petit traité sans dire un mot de

L'ennemi de l'oignon.

Depuis quelques années déjà, un ver (larve d'un Diptère) a fait son apparition en Canada et y a causé une telle destruction de récoltes de ce légume, que beaucoup de cultivateurs se sont découragés et en ont abandonné la culture. Cet insecte prédateur est, croyons-nous, l'*Anthomyia ceparum*, de Meigen, ou une espèce qui lui est alliée de très près. Il appartient à la deuxième division générale des *Muscides*, celle des *Anthomyzides*, qui est composée d'espèces qui res-

semblent beaucoup aux mouches communes.

Cet insecte est très difficile à détruire. De fait, nous ne connaissons pas, pour notre part de remède spécifique pour sa destruction. On a essayé différents moyens : la suie, le soufre, la chaux, la cendre, le chlorure de chaux, etc., etc., on a mis tremper la graine dans de la saumure avant de la semer, on dit que le charbon de bois en poudre, est ce qui a montré jusqu'à présent le plus d'efficacité.

Mais le meilleur remède selon nous, celui qui réussit le mieux, et que nous recommandons d'une manière toute spéciale, est le suivant :

On prépare le terrain aussi à bonne heure que possible le printemps, on le laisse reposer pendant une dizaine de jours, après lesquels on étend sur les planches où doit être cultivé l'oignon, de la paille à l'épaisseur de dix pouces, on y met le feu et on sème la graine tout aussitôt. On prétend avoir, par ce procédé, réussi à faire disparaître ces insectes et à retirer une bonne récolte du terrain ainsi traité. On prétend encore avoir obtenu les mêmes résultats sur des planches d'oignons préparées avec des terres sur lesquelles on avait fait brûler du charbon de bois.

La Semaine Agricole.

MONTRÉAL, 30 MARS 1871

Suggestions pour le mois d'Avril.

Ceux qui n'ont pas encore fait leurs plans pour la saison qui approche doivent les faire sans plus de délais. Celui qui travaille machinalement et sans but rencontre des retards et des désappointements qu'il attribue presque toujours au *temps* : tandis que celui qui travaille avec un plan conçu et arrêté d'avance, réussit mieux avec la moitié moins de travail. Faites-vous un mémoire des principales opérations, et dans l'ordre qu'elles devront être exécutées.

Les circonstances sous lesquelles se trouvent les cultivateurs, différent tellement qu'il n'est guère possible de suggérer un plan d'opérations qui puisse convenir à tous et à chacun : nous ne pouvons donc que toucher à quelques-uns des principaux points.

Chevaux.

L'étrille et la brosse sont deux des meilleurs amis du cultivateur et de