

rang, ne permet pas de conserver tout ce produit dans les caves. Si dans ce cas la vente n'est pas suffisante, et qu'il faille à tout prix conserver le produit, on est obligé de confectionner des silos particuliers en dehors des bâtiments. Ces silos reçoivent des dispositions diverses, suivant les exigences de la localité.

Dans quelques endroits, on choisit un terrain sec, on y fait une tranchée de 1 pied de large sur une longueur indéterminée, et on y dépose les choux la tête en bas. On pratique ensuite une seconde tranchée tout auprès et parallèle à la première, et on y dépose une seconde rangée; la terre de cette seconde rangée sert à recouvrir les choux de la première. Puis on pratique une troisième tranchée on y rejetant la terre sur la seconde rangée, et ainsi de suite jusqu'à ce que toute la récolte soit placée. Les choux ne sont pas serrés les uns contre les autres, et tant que la température n'est pas trop basse on laisse l'air arriver par les extrémités des excavations. Quand les froids sont arrivés, on bouche ces ouvertures au moyen d'un bon paillis.

Ailleurs, et surtout dans les terrains argileux où l'on craint l'humidité, le fond des tranchées doit être garni de branchages sur lesquels on place les choux.

Certaines espèces de choux et particulièrement les choux de Milan et les choux-fleurs sont d'une conservation si difficile que le moyen que nous venons d'indiquer est insuffisant.

On réussit jusqu'à un certain point en empêchant tout contact des choux avec le sol. Pour cela on les suspend dans une bonne cave, en ayant soin d'aérer la cave quand la température n'est pas trop froide. Dans cette position ils subissent une certaine altération, mais ils reprennent assez facilement leurs caractères primitifs en les faisant tremper dans l'eau quelques heures avant de s'en servir. Quant aux choux-fleurs, avant de les suspendre, on doit avoir soin de les débarrasser de toutes leurs grandes feuilles extérieures. On peut ainsi conserver des choux pommés et des choux fleurs depuis le mois de novembre jus qu'au mois d'avril; c'est la plus longue conservation à laquelle on peut atteindre, mais elle ne se fait jamais sans une altération quelconque des feuilles extérieures. Pour prévenir cette altération, notre climat nous procure un moyen parfait que voici: Lorsque la neige a atteint une épaisseur suffisante, on enneige les choux; ils gèlent et se conservent parfaitement jusqu'au dégel. Quand on doit se servir de ces choux gelés, on retire de la neige la quantité de choux dont on a besoin immédiatement, on place les pommés dans un vase d'eau froide, et elles dégèlent sans subir d'altération sensible.

GRANDE CIBOULE OU OIGNON D'HIVER. — Cette plante, assez commune dans nos jardins, est vivace. On ne la cultive généralement que comme plante bisannuelle, c'est à dire qu'on l'arrache et qu'on lui fait produire des graines dès la seconde année. L'oignon d'hiver pousse par touffe et ses bulbes ressemblent beaucoup à de jeunes oignons qui ne veulent pas tourner. Cette plante n'est difficile ni sur le choix ni sur celui du climat ni sur celui du terrain, cependant elle donne ses meilleurs produits dans les terres légères et riches, et sous un climat tempéré.

On la sème généralement à deux époques différentes: la première dans le courant de mai, et la seconde en

juillet. Cependant il serait très-avantageux de semer l'oignon d'hiver tous les quinze jours entre les deux extrêmes que nous venons d'indiquer.

Dans le mois de septembre, on transplante la grande ciboule en plaçant deux oignons dans le même trou, espaçant les trous à six pouces. On y gagnerait à faire cette transplantation sous le rapport de la grosseur des bulbes et quant à la perfection des semences.

Pendant l'hiver, la plante ne demande aucun abri, car elle résiste aux froids les plus intenses. Il est vrai que les tiges gèlent, mais les bulbes restent parfaitement intacts et sont prêts à repousser au printemps suivant, aussitôt que la température s'est élevée.

Le plus grand avantage que l'on retire de cette plante, c'est de pouvoir se procurer très à bonne heure au printemps de bons oignons avant même que les autres espèces de la même famille aient commencé à végéter.

Pendant le cours de la végétation l'oignon d'hiver ne demande que peu de soins, quelques sarclages de temps à autres et des arrosages lorsque la température est à la sécheresse.

Il existe une grande variété d'oignons d'hiver appelée "grande ciboule vivace," qui végète à peu près de la même manière que la précédente et atteint la hauteur d'un pied environ, mais elle ne produit pas de graines. On la multiplie en éclatant ses toulies. Elle a d'ailleurs les mêmes usages, lesquels consistent à servir d'assaisonnement aux soupes et aux potagers. Cette dernière variété se cultive ordinairement comme bordure aux plate-bandes. — (A suivre.)

Le goémon biphosphaté

Nous avons parlé, mardi, de la préparation de varech ou goémon à base de phosphate importée par le département de l'Agriculture de Québec. Nous aurions dû dire tout d'abord que cet engrais artificiel a été jugé par les agronomes et les chimistes les plus autorisés comme un des plus efficaces qui existent au monde, ainsi que les rapports de l'exposition du Mans, de 1850, en font foi.

Voici quelques indications sur son emploi qui seront utiles au lecteur:

Pour les betteraves à sucre.....	900 à 1000 lbs l'arpent
Pour le tabac.....	1200 à 1500 "
Pour les patates, betteraves à vache, choux, navets, carottes, panais, et plantes sarclées en général.....	700 à 900 "
Pour les céréales, orge, avoine, sarrasin etc.....	400 à 500 "
Sus les prairies et les pâturages.....	400 à 500 "

Le goémon biphosphaté est un engrais complet. Il peut cependant avoir des préférences pour telle plante, plutôt que pour telle autre, etc; comme tous les engrais chimiques, il a ses préférences, quant au sol. Son action est beaucoup plus considérable dans certains terrains que dans d'autres, et une série d'expériences, faites et répétées dans toute la province de Québec et comparées ensuite, donnera à ce sujet des indications précieuses que nous n'avons pas encore aujourd'hui.

Il ne faut pas oublier qu'en Europe, il a fallu plusieurs années d'essais et de tâtonnements, quand il s'est agi de l'application des engrais chimiques, et que ceux-ci ont eu, au début, des adversaires acharnés. Les préjugés ont disparu aujourd'hui; les propriétés de ces engrais sont mieux connues, et on en emploie des quantités immenses, au grand avantage de l'agriculture.

Nous avons dans la province de Québec la matière première de l'engrais, importé par le Gouvernement: du goémon ou varech en abondance et des gisements de phosphate d'une immense richesse. Nous avons donc chez nous tout ce qu'il faut