



Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.  
Emprisons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

ABONNEMENT : \$1 PAR AN.

Editeur-Propriétaire : FIRMIN H. PROULX.

PARAIT TOUS LES JEUDIS

## SOMMAIRE

**Causerie Agricole :** Culture de l'oignon. — Variétés. — Culture. — Engrais. — Préparation du sol. — Semence, sarclages et arrosages. — Maturité des oignons. — Mode de conservation. — Autre mode de culture. — Graines d'oignon.

**Revue de la Semaine :** Nos Seigneurs l'Archevêque de Québec, Mgr. Laffèche, Mgr. Fabre, Mgr. Duhamel et Mgr. Moreau, au Collège de Ste. Anne. — L'amnistie en France rejetée. — Respect que nous devons au prêtre. — Les pèlerins français au Vatican. — Situation religieuse en France.

**Sujets divers :** Soins à apporter aux arbres fruitiers. — Renseignements sur la culture de la betterave à sucre.

**Petite chronique :** Embellissement des villages. — Etablissement de fromageries dans différentes paroisses. — Les semences à la Rivière-Rouge.

**Recettes :** Destruction des lombrics, vers de terre. — Simple moyen de détruire les limaçons d'un jardin. — La pousse chez le cheval. — De la propriété qu'ont les feuilles de tomates de détruire les pucerons.

## CAUSERIE AGRICOLE

## CULTURE DE L'OIGNON.

L'oignon est une plante bisannuelle développant un large bulbe la première année, et de la graine la seconde année.

L'oignon fournit beaucoup de variétés de forme, de grosseur, de couleur, de goût et d'odeur. Il y en a de précoces, de tardifs, de propres aux terrains secs, aux terrains hu-

mides, etc.

Les principales variétés sont : l'oignon *rouge-pâle*, il se conserve bien et est généralement cultivé ici ; l'oignon *gros rouge foncé*, beaucoup plus répandu que le précédent, aplati comme ce dernier, très rustique et se conserve bien. On peut le regarder comme le type de l'espèce ; l'oignon *jeune-pâle*, ou oignon d'Espagne, très volumineux mais d'une végétation très-longue et ne pouvant pas par conséquent réussir sous notre climat, il est en outre d'une mauvaise garde ; l'oignon *gros blanc*, d'une végétation assez rapide et d'une assez bonne garde, il est aplati comme le gros rouge ; l'oignon d'Anvers, originaire d'Amérique, très rustique et d'une conservation assez facile ; l'oignon *pyriforme* ou en forme de poire, oignon rond allongé, assez rustique et de bonne garde, que l'on cultivait plus fréquemment il y a quelques années qu'aujourd'hui ; le *Racombole* ou oignon d'Egypte qui se multiplie principalement par les petite bulbes qui se produisent à l'extrémité des tiges, cet oignon est cultivé en petite quantité, il produit généralement beaucoup mais il est d'une conservation difficile et il est tendre à la gelée.

**Culture.** — Originaire des pays chauds, l'oignon donne les produits les plus abondants sous les climats à haute température. Il a cependant pénétré dans des contrées relativement froides, et il donne encore des produits assez élevés. Les climats froids, surtout les climats très-humides, ne permettent pas toujours à l'oignon de mûrir ; l'oignon est très-exigent sous le rapport de la qualité et de la richesse du sol ; il demande un terrain parfaitement amendé et bien gras, cependant il n'aime pas les fumures récentes ni les terrains soulevés.

Les conditions exigées par l'oignon doivent être remplies