

et que ce ne soit de la pure glaise ou du vrai sable. Le terrain qui a été abondamment fumé et sur lequel on a planté, la première année, du blé d'Inde, la deuxième année des patates ; ou des carottes la première année et des betteraves la deuxième ; ou encore du tabac les deux années, convient très bien à l'ognon ; les jardins lui conviennent également, pourvu que ce ne soit pas sur des carrés où l'on a cultivé des choux, car il faut bien se le rappeler, de toutes les cultures, celle du chou est la plus méchante pour précéder l'ognon. Les plus beaux oignons viennent dans la terre jaune un peu forte, (terre franche) si elle est douce et fraîche mais non humide. Lorsque l'ognon est semé sur un terrain nouveau, le plus souvent, il ne tourne et ne mûrit pas en saison, il continue à pousser et ne produit que des cives : cela dépend de plusieurs causes, la principale est que le terrain étant trop maigre pour commencer cette culture, on l'engraisse très fortement, puis on le laboure trop profondément, ce qui a pour effet d'amener le sous-sol à la surface.

En résumé donc, pour réussir dans la culture des oignons, il faut que le terrain ou on se propose de les semer, ait d'abord été cultivé au moins deux ans en plantes sarclées et généreusement fumé pour ces plantes : ainsi, si on lève de la prairie ou du friche on cultivera la première année du blé d'Inde, et la deuxième des carottes : pendant ce temps-là les mauvaises herbes auront le temps de disparaître.

Préparation du terrain.

Après avoir fait choix d'un terrain convenable, il s'agit de le bien préparer. D'abord, on commence par ramasser les pierres et les cailloux et on les transporte près des clôtures où elles devront servir, on transporte les plus petites dans les ornières de son chemin, où certainement elles ne nuiront point.

Si l'on doit se servir de fumier frais pour engraisser son terrain, il faut à la dernière saison de l'automne en étendre de trente à quarante tombées par arpent et l'enterrer par un labour de sept pouces de profondeur. Le meilleur fumier de basse-cour pour l'ognon est celui de porcs, puis celui d'étable, les autres viennent à la suite.

Les jardiniers anglais, dont cette culture est la principale occupation, regardent comme le meilleur de tous les engrais, le sang de boucherie mêlé à la chaux vive avec une petite quantité de terre franche ; ce mélange préparé un an d'avance, s'emploie en poudre très sèche, répandue en même temps que la graine ; il a perdu au bout de ce temps toute odeur ammoniacale. Nous nous sommes nous-même servi en petit de cet engrais et nous n'hésitons pas à déclarer qu'en effet il est très énergique, et que c'est

celui qui convient le mieux aux oignons, aux poireaux, à l'ail et à toute cette tribu de végétaux. Les Anglais font aussi un usage fréquent d'un compost de gazons et de végétaux entassés avec des lits de chaux et conservés un an avant d'être employés.

Le printemps suivant, dès que la terre peut se travailler, on étend une généreuse couche de bon terreau, de compost ou encore de fumier de porcs, on laboure à quatre ou cinq pouces au plus et on herse plusieurs fois sur le long et sur le travers, et si la terre n'est pas assez fine l'on passe et repasse un petit rateau de fer. Lorsqu'on n'a pas engraisé à l'automne il faut le faire le printemps, mais dans ce cas il faut absolument que le fumier soit décomposé. Il faut se rappeler que le labour d'automne doit se faire le plus tard possible ; et quelque soit l'engrais dont on doit se servir, il doit être incorporé (mêlé) avec le sol immédiatement après l'avoir étendu.

Graine.

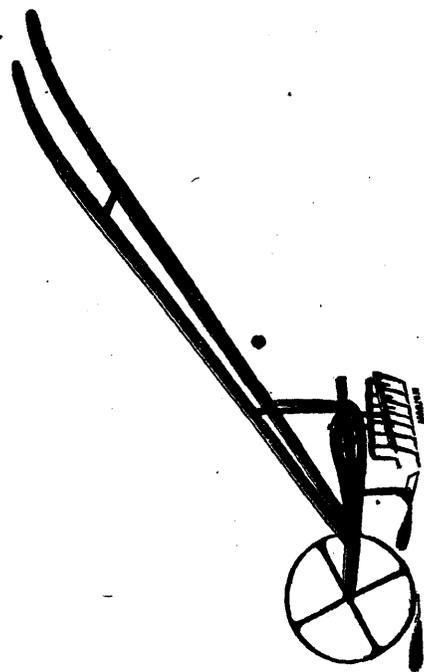
Dans la culture de l'ognon, il est de la plus haute importance de se procurer de la bonne graine, non seulement de la bonne, mais encore qui provienne de beaux oignons qui ont parfaitement mûri. Si elle est vieille et pauvre, elle lèvera peu ou point, de là désappointement. Il est préférable de préparer sa graine soi-même. On choisit les plus beaux oignons, on les plante le printemps, aussi à bonne heure que possible, dans de la bonne terre, à une bonne exposition, on tire des rangs à trois pieds de distance, on plante les oignons à six pouces d'espace les uns des autres et à quatre pouces de profondeur. Il faut entretenir le terrain bien propre : à deux pieds environ du sol on pose un treillis fait avec des lattes, afin d'empêcher la tige d'être ballotée par les vents. Lorsque les cosses commencent à ouvrir, on coupe les têtes, on les étend sur des draps et on les laisse sécher à l'abri. Lorsqu'elles sont sèches on les frotte entre les mains, et on vanne la graine. Pour s'assurer si elle est bonne on prend une cuvette d'eau on y met la graine, la bonne va au fond et la mauvaise flotte, on enlève celle-ci, après quoi on verse l'eau et on fait sécher la bonne graine que l'on conserve ensuite dans des sacs de papier. Lorsque l'on achète de la graine d'ognon il est toujours prudent de l'essayer, ou par le moyen que nous venons d'indiquer, ou encore en prenant un morceau d'une étoffe quelconque que l'on met dans une soucoupe d'eau, on répand un peu de graine sur l'étoffe, et l'on place la soucoupe à la chaleur, comme sur la corniche de la cheminée de la cuisine : si la graine est bonne elle germera au bout de quelques jours. Il faut ne se servir que de la graine fraîche, comme celle de la récolte précédente ;

si elle est vieille elle ne lève pas. Pour une culture générale nous préférons le gros oignon rouge (américain) parce qu'il est plus robuste et donne un plus grand rendement. L'ognon blanc est peut-être plus recherché et des gourmands et des vers, mais étant plus tendre il se conserve moins ; nous pouvons en dire autant du jaune. Nous avons toujours été satisfait de la graine que M. Wm. Evans, grainetier du Conseil Agricole, nous a fournie.

Semis.

La quantité de graine nécessaire pour couvrir un arpent de terre est de quatre à cinq livres, disons à peu près trois graines pour chaque pouce de terrain ou encore cinq graines pour chaque deux pouces. On tire des rangs bien droits à la distance de douze à quatorze pouces et à la profondeur d'un demi-pouce, on la recouvre avec de la bonne terre aussi fine que possible. On peut tirer les rangs avec un rateau de bois dont les dents ont douze à quatorze pouces d'espace entre elles, et l'on se sert du dos de ce rateau pour recouvrir la graine.

Cette manière de semer la graine d'ognon est celle pratiquée aux États-Unis. Là on se sert pour sarcler d'une machine à main appelée la Sarcluse d'ognon de Comstock, représentée par la gravure suivante :



L'emploi de cette sarcluse explique la raison pour laquelle, là, aux États, on tire les rangs à 12 et 14 pouces et qu'on ne répand que 5 livres de graines par arpent. Ici, en Canada, où on ne sert pas généralement de machine pour sarcler, et où cet ouvrage se fait à la main, on n'a pas besoin de perdre de terrain, par conséquent on