

**Culture de l'Oignon**

**Sols et culture.**—Les oignons exigent un sol très riche en principes fertilisants ; on devra donc appliquer au sol une forte couche de fumier de ferme ; de 40 à 60 tonnes à l'acre n'ont rien d'exagéré si l'on veut obtenir les meilleurs résultats. Il vaut mieux mettre du fumier pourri en automne et l'enfouir à la charrue ou l'incorporer à la du sol au printemps. Que le fumier soit enfoui en automne ou au printemps, il importe avant tout qu'il soit parfaitement incorporé au sol, sinon ce dernier serait exposé à sécher et il serait difficile de bien semer la graine. Le sol de surface n'est prêt à recevoir la semence que lorsqu'il est parfaitement ameubli, aussi fin et aussi égal que possible. On sème dès que l'on peut préparer le sol, car les oignons exigent une longue saison pour arriver à maturité. Dans les provinces des prairies où le sol manque de compacité, il vaut mieux la boucher en automne pour que le sol ait le temps de se tasser avant les semis ; la germination en sera plus prompte. On sème beaucoup mieux la graine d'oignon avec un semoir qu'à la main ; la graine est distribuée plus également et le sol, tassé par le rouleau de la machine, se trouve en meilleur état pour la germination de la graine. Il faut veiller à la qualité de la graine que l'on achète, car c'est une grande déception que d'avoir une mauvaise levée ; on essaiera donc la graine avant de la semer en la mettant entre deux plis d'une étoffe de coton ou d'un papier buvard humides, posés dans une soucoupe et recouverts d'une autre soucoupe pour conserver l'humidité. Si cent graines sont à l'essai, on n'a qu'à compter celles qui germent pour connaître l'emploi de la bonne graine permettra également d'éviter les oignons mal formés, ou "gros cous", beaucoup plus nombreux lorsqu'on se sert de mauvaise graine. On sème la graine à environ un demi-pouce de profondeur, en rangées de 12 à 14 pouces d'écartement, et l'on met de quatre à six livres de graine à l'acre. Si les ravages des vers sont à redouter, il vaut mieux mettre un peu plus de graine. Il est à peine nécessaire de dire que plus les rangs sont droits, plus il est facile de biner ou de sarcler, mais le marqueur que l'on attache au semoir permettra d'obtenir des rangs assez droits. Dès que les plantes ont poussé suffisamment pour que l'on distingue les rangs, il faut commencer à biner et tasser la surface du sol meuble. Dès qu'elles sont assez développées pour que l'on puisse les saisir facilement, c'est-à-dire lorsqu'elles ont de trois à quatre pouces de hauteur on les éclaircit en laissant entre elles de un à deux pouces de distance, mais il vaut mieux les laisser un peu trop serrées qu'un peu trop claires. Après avoir éclairci, on bine immédiatement le sol en pénétrant peu profondément ; on tient ainsi la surface du sol meuble pendant toute la saison de végétation, afin de détruire les mauvaises herbes et de provoquer le développement rapide de la récolte. Il est important de détruire les mauvaises herbes lorsqu'elles sont jeunes afin de ne pas déranger les oignons, ce qui arriverait sûrement si l'on était obligé d'arracher de grandes herbes. Les oignons sont assez mûrs pour être arrachés lorsque les tiges sont sèches sur la moitié de la hauteur, ou à peu près. Dès qu'ils ont mûris, on les arrache, on met ensemble de quatre à six rangs et on les retourne de temps à autre jusqu'à ce qu'ils soient assez secs et fermes. On les écrime aussitôt que possible après qu'ils sont secs. Dès qu'ils sont secs, on les place dans une chambre fraîche, bien ventilée, où ils sont peu exposés à la gelée. Il est préférable de les mettre dans des caisses à claire-voie où l'air peut circuler. Deux des meilleurs variétés d'oignons sont le Gros Rouge de Wethersfield et le Jaune Globe de Danvers.

Dans les parties les plus chaudes, le Jaune Globe de Southport est une variété très appréciée. Le

Blanc précoce de Barletta et le Reine d'hiver sont de petites prairies ou dans les endroits où la saison est courte, le Rouge extra hâtif ou le Rouge extra plat donnent en général de meilleurs résultats que les autres.

La graine des gros oignons du genre Prize Taker et autres, doit être semée en couches chaudes, en rangées espacées d'environ quatre pouces. On repique ensuite les jeunes plantes en plein air mais avant repiquage il faut avoir soin d'endurcir les plantes en leur donnant plus d'aération. Ces oignons transplantés deviennent beaucoup plus gros que ceux dont la graine est semée en pleine terre. Dans ces localités du Canada où la saison est courte, il vaut mieux transplanter mêmes les petites variétés pour qu'elles aient le temps de bien mûrir.

**Petits oignons ou oignons de Hollande.**—Dans les localités où la saison est courte et où la plupart des espèces d'oignons, semées par voie de semis, n'ont pas le temps, de se former, on peut encore obtenir une bonne récolte en se servant de petits oignons. On plante ces petits oignons qui ne doivent pas avoir plus d'un demi-pouce de diamètre à trois pouces d'écartement, en rangs espacés de douze pouces. L'oignon d'Egypte est très rustique. Cette variété forme de petits bulbes ou tubercules au lieu de graine au sommet de la tige florifère, et on emploie ces bulbes pour les planter comme de petits oignons, pour obtenir une récolte hâtive d'oignons verts. Ils survivent à l'hiver en plein air dans la plupart des endroits où ils sont cultivés au Canada. D'autres variétés comme le Multiplicateur et l'Oignon Pate au lieu de former un bulbe gros et simple, se divisent en un grand nombre de caieux ou petits bulbes que l'on emploie pour obtenir des récoltes hâtives d'oignon verts.

**L'oignon patate est très rustique.**

**Production de petits oignons ou grenons.**—Les petits oignons ou grenons sont très employés au Canada, surtout pour obtenir des oignons verts précoces. Le grenon est un petit oignon incomplètement développé que l'on fait sécher en été. Pour obtenir des grenons, on sème très épais, de préférence dans un sol pauvre, chaud et sablonneux, afin d'empêcher les oignons de se développer et pour obtenir qu'ils séchent en été avant qu'ils se soient développés. En semant très épais, on peut produire ces grenons sur un bon sol. Lorsqu'on sème sur un bon sol, on doit mettre au moins 200 graines au pied carré pour que ces grenons ne deviennent pas trop gros et qu'ils sèchent ou mûrissent parfaitement. Il faut mettre au moins cent livres de graines à l'acre pour être à peu près sûr de réussir. Lorsque les grenons ont plus d'un demi-pouce de diamètre, ils émettent parfois des tiges à graines et le bulbe ne se développe pas mais si la plus part des grenons n'ont pas plus d'un demi-pouce en diamètre, le bulbe se développe et aucune tige porte-graine ne se produit pendant la saison. La graine doit être semée très tôt au printemps, en lignes espacées de 12 pouces. On se sert principalement pour cela de la graine du Jaune Glaube de Danvers mais on peut aussi employer le Gros Rouge de Wethersfield ou le Rouge Extra Hâtif. Les petits oignons non développés et séchés, que l'on doit récolter aussitôt qu'ils sont mûrs, se mettent bientôt à grossir lorsqu'ils sont plantés au printemps s'ils ont été conservés en bon état dans un endroit sec et bien aéré.

**Maladies.**—L'oignon n'est pas sujet à beaucoup de maladies mais il en est une qui doit être mentionnée ici : c'est le mildiou qui cause souvent de grands ravages. Ce mildiou est un champignon parasite, qui se propage au moyen de spores en été et qui hiverne sur les feuilles ; on doit donc détruire ces feuilles en automne. Ces spores sont si nombreuses qu'en peu de temps une grande étendue devient affectée. On trouve que la maladie se propage plus rapidement par une température humide, chaude, étouffan-

**CARTES D'AFFAIRES**

**Dr. OLIVIER J. CORMIER**  
—Chirurgien-Dentiste—  
à l'ancien bureau du Dr. Z. Vézina  
chez M. Jos. Gagné, près de  
l'hôtel Royal  
EDMUNDSTON, N. B.

**Dr. E. R. KAY**  
Chirurgien-Dentiste  
Gradué de Philadelphie  
Bureau dans le Nouveau Bloc David  
Toutes sortes d'ouvrages dentaire  
promptement exécuté.  
Téléphone No 21.  
EDMUNDSTON, N. B.

Casier Postal "S" Tél. 28-4  
**MAX. D. CORMIER**  
B. A.  
Avocat, Notaire Public  
EDMUNDSTON, N. B.

Phone 34  
**PIO H. LAPORTE**  
Médecin-Chirurgien  
EDMUNDSTON, N. B.

Casier Postal "11" Tél. 46  
**A. M. SORMANY, M. D.**  
Médecin-Chirurgien  
EDMUNDSTON, N. B.

**CANADA HOTEL**  
MICHEL GAGNON, PROP.  
ANDERSON SIDING, N. B.

**J. A. RATTE**  
Médecin-Vétérinaire  
EDMUNDSTON, N. B.

Casier Postal, 8 Téléphone  
**JOHN J. DAIGLE**  
MARDHAND GENERAL  
EDMUNDSTON, N. B.

M. Jean Baptiste Michaud, notre magistrat de police a démissionné son bureau au palais de justice. Il s'occupe aussi d'assurance contre le feu et il est agent pour la "Merchants Casualty Company" assurance contre les maladies et les accidents.

Nous pouvons vous fournir des cartes mortuaires avec prières dessus et portraits de la personne.

**A VENDRE :**  
Un bon cheval de chemin et voiture légère (Rubber Tires) aussi une automobile Ford à très bon marché pour un prompt acheteur. S'adresser à GEORGE LARLEE, Edmundston, N. B. 27 j. n. o.

te; dans les conditions de ce genre les spores germent très rapidement. Sur les terrains bas, l'air est plus humide que sur les terres élevées, et la maladie y exerce généralement plus de ravage. On a recommandé de pulvériser à la bouillie bordelaise, maladie est très difficile à mâtiser. Lorsque la spore a germé et que la maladie s'est introduite dans la feuille, il est impossible de l'attendre au moyen de pulvérisation : pour que la pulvérisation soit efficace; il faut donc qu'elle soit appliquée assez tôt pour tuer les spores au moment où elles ci germent.

**Insectes nuisibles.**—Les insectes nuisibles sont le ver de l'oignon. Les œufs qui produisent ce ver sont pondus par une petite mouche, un peu plus petite qu'une mouche de maison; elle dépose ses œufs sur la tige du jeune oignon, très près du sol. Les vers éclosent au bout de quelques jours et commencent à s'enfoncer dans le sol ; ils restent alors près de la racine ou s'enfoncent dedans, se nourrissent du suc de l'oignon, qui ne tarde pas à mourir. Les dégâts se produisent toute la saison, mais c'est surtout apparemment en juin. On ne connaît pas encore de bons remèdes contre cette peste. Un qui produit quelquefois de bons résultats est d'arroser toutes les semaines, autour des racines, à partir du moment où la jeune plante apparaît jusqu'à ce que les oignons soient bien développés, avec une solution d'hellébore, 2 onces par gallon d'eau. Un autre remède qui a donné de très bons résultats et dont l'usage se répand de plus en plus tous les ans est le suivant : 1-5 d'once d'arséniate de soude dissout dans un gallon d'eau bouillante, auquel on ajoute une chopine de mélasse bon marché. On arrose la plantation de ce mélange une fois par semaine.

**Ford**

**Démarrage et Eclairage  
Electrique**

Le système de démarrage et d'éclairage électrique que peuvent maintenant se procurer les acheteurs d'Autos Ford, n'a pas son égal sur aucune autre machine.

C'est un produit Ford construit dans le moteur. Un appareil de démarrage infailible, aussi certain que le moteur même. Un système d'éclairage puissant, uniforme sous toutes les vitesses de l'engin.

Les modèles ouverts de Tourisme et Routière s'obtiennent avec le système ou non au choix de l'acheteur.

Les modèles fermés Sedans et Coupés—sont tous munis du nouveau système.

Le Magneto Standard Ford fournit aussi l'ignition indépendamment des batteries sur tous les modèles Ford. Voyez le char Ford avec le nouvel équipement.

Routière Ford \$668.00 Auto de Tourisme \$698.00  
Pour le système d'éclairage et de démarrage électrique sur modèles ouverts \$100.00 extra.  
Coupé \$975.00 Sedan \$1,175.00 (Le prix des modèles fermés comprend le système d'éclairage et de démarrage électrique.)  
Ces prix sont f.o.b. Ford, Ont. et ne comprennent pas la taxe de guerre.



**D. M. MARTIN,**  
VENDEUR,  
**EDMUNDSTON, N. B.**

**SIROP  
DE GOUDRON ET  
D'HUILE DE FOIE DE MORUE DE  
Mathieu  
CASSE LA TOUX**

Gros flacons.—En vente partout.  
CIE. J. L. MATHIEU, Prop., SHERBROOKE P. Q.  
Fabricant aussi les Poudres Névralgiques de Mathieu, le meilleur remède contre les maux de tête, la Névralgie et les Rhumes Fiévreux.



**DUGAL & GAGNON**  
CONTRACTEUR ELECTRICIEN  
EDMUNDSTON, N. B.

Téléphone 27



**AVIS**

Les personnes qui désirent aller s'établir dans l'Ouest, sur le chemin de fer du C. P. R. et s'acheter des terres toutes prêtes pour la culture, pourront s'adresser à

**EMILR BOURGOIN,**  
New Victoria Hotel,  
Edmundston, N. B.

**CHEMIN DE FER TEMISCOUATA**  
HORAIRES depuis le 16 JUN 1919

Express :  
Dép. Riv. du Loup, Qué. 6.45 a. m.  
Arr. Edmundston, Jc. 10.15 a. m.  
Dép. Edmundston, Jc. 11.00 a. m.  
Arr. Connors N. B. 12.50 p. m.

Express :  
Dép. Connors N. B. 8.00 a. m.  
Arr. Edmundston Jct. N. B. 9.45 a. m.  
Dép. Edmundston, N. B. 1.30 p. m.  
Arr. Riv. du Loup 5.05 p. m.

Service quotidien excepté les dimanches.  
Correspondance à Edmundston Jct avec le Can. Pac. Ry. pour Woodstock, Frédéricton et St-Jean N. B., Hamilton Presque Isle, Caribou Port Fairfield, Me. Et à Rivière du Loup avec tous les trains express de l'Intercolonial Ry.

Pour plus amples informations, prospectus, etc. s'adresser à  
A. NADEAU, Agent général fret et Passagers.

**ON DEMANDE :**  
Jeunes filles désirant apprendre le métier de Gardé malade. Conditions favorables, s'adresseront à  
REV. SORUR SUPREMIURE  
Hotel-Dieu St-Joseph,  
28 5 f. p. Campbellton, N. B.

**Avis de Vente**

Les propriétés de feu l'honorable John Costigan, au Lac Baker, contenant 4 arpents de terre en bois au bout ouest de l'île avec "Bungalow" et ameublement de lits, tables chaises, poêle ; aussi une petite île à peu près de 300 pieds de longueur, et du côté droit du lac en montant, un chemin de 35 pieds de large du bord de l'eau au grand chemin. Le tout pour \$500.00. Pour autres informations s'adresser à  
**ALPHONSE BERTRAND,**  
30 4 f. p. Edmundston, N. B.

Le **MUTUAL LIFE OF CANADA** n'a pas de supérieure en paiement de dividendes aux assurés.