

Quand le temps de semer l'oignon est arrivé, on passe le râteau sur la surface des carrés; après quoi on sème à la volée ou en lignes. Le semis à la volée est rapide; cependant les bons jardiniers ne l'emploient que rarement, car la rapidité d'exécution est le seul avantage que nous puissions retirer de cette manière de semer les graines d'oignon. On lui préfère le semis en lignes qui exige une moindre quantité de graines et rend les travaux d'entretien plus faciles.

Les lignes que l'on destine à l'oignon doivent être faites à la distance d'environ six pouces; on les confectionne généralement en faisant une petite raie dans le sol avec un bâton. Ce n'est certes pas la meilleure manière, surtout lorsqu'on considère que l'oignon ne demande pas une terre fraîchement remuée. On préfère les lignes formées de la manière suivante: On prend un bâton d'une longueur indéterminée, on le place sur le sol, à l'endroit que les lignes doivent occuper; on marche sur le bâton, celui-ci s'y enfonce quelque peu, et l'on confectionne ainsi de petites rigoles dont le fond est très dur et dans lesquelles on sème. L'oignon végétant sur une surface ainsi tassée, ne peut aucunement enfoncer son bulbe; il est complètement sorti de terre et tourne avec facilité. On recouvre la graine très légèrement avec le dos du râteau.

Quand on sème à la volée, on doit tasser le sol après le semis.

Environ trois semaines après l'ensemencement, si la température est favorable, l'oignon lève, et l'on se trouve alors dans la première quinzaine de juin. A cette époque, les gelées tardives du printemps ne sont plus à craindre; c'est alors que l'on répand les engrais pulvérulents que nous avons mentionnés plus haut.

Plus tard, les mauvaises herbes apparaissent, la plante potagère grossit, se développe, puis les sarclages et les éclaircissements deviennent nécessaires.

Pour ce qui est des sarclages, nous n'avons aucune règle particulière à donner ici; il faut les effectuer quand et à chaque fois que la croissance des mauvaises herbes l'exige.

Pour ce qui est des éclaircissements, cette opération n'est pas sans importance pour la bonne réussite de la culture de l'oignon. On fait cet éclaircissage une ou deux fois. Quand on éclaircit en deux fois, ce qui se pratique le plus généralement, on laisse l'oignon à deux pouces de distance et l'on arrache tous les autres plants qui se trouvent entre ces distances. Quinze jours ou trois semaines après, on sarcle de nouveau, au fur et à mesure des besoins, en laissant un intervalle de quatre à six pouces entre chaque plant d'oignon.

Les arrosages sont assez souvent nécessaires pendant le cours de la végétation. Sous nos climats, ils ne doivent jamais être abondants; ils doivent même cesser complètement quand les bulbes commencent à tourner.

Vers le milieu d'août, afin de hâter la maturation de l'oignon, quelques personnes couchent les tiges de la plante ou les rabattent en passant dessus un quart vide. Ce travail est très recommandable, surtout lorsque la saison est pluvieuse et que la végétation se prolonge outre mesure. Lorsque les tiges sont ainsi

couchées, la sève s'arrête ou ne circule que difficilement, et bientôt les tiges se dessèchent. Les bulbes recevant en même temps la sève destinée à toute la plante, prennent naturellement un développement plus considérable.

On ne doit pas récolter l'oignon avant sa maturité, car il se conserve mal. C'est ce que nous remarquons surtout dans les oignons appelés *cives*, qui ne sont autre chose que des oignons ordinaires qui ne sont ni tournés, ni mûris; c'est à peine si nous pouvons conserver les cives trois mois dans les meilleures conditions possibles, tandis que les oignons tournés dont le plateau est bien développé et sain peuvent se conserver pendant une année.

Lorsque les oignons sont bien mûrs, c'est-à-dire que leurs feuilles et une partie de leurs racines sont desséchées, on les enlève de la planche successivement, et on les expose pendant quelques jours au soleil pour enlever leur eau surabondante, ensuite on les nettoie des restes de leurs racines, des pellicules inutiles, et on en forme, par le moyen de leurs fanes et de liens de paille, des tresses qu'on suspend dans un lieu sec, à l'abri des brusques variations de l'atmosphère.

Pendant l'hiver, il faut placer les oignons dans un lieu où ils ne puissent pas être gelés, mais aussi qui ne soit pas assez chaud et assez humide pour les faire pousser. Comme ces deux circonstances ne sont pas toujours faciles à réunir, beaucoup de personnes les laissent au grenier, quoiqu'ils y soient exposés à la gelée. Il est de fait qu'une première gelée, quelque complète et durable qu'elle soit, n'a pas des effets bien dangereux lorsqu'on ne les touche pas. On en est quitte pour perdre ceux qui n'étaient pas arrivés à leur complète maturité, à moins qu'on ne les mange pendant qu'ils sont gelés. Après leur dégel, une seconde gelée leur est bien plus funeste. Un soin que doit avoir tout cultivateur jaloux de conserver ses oignons le mieux possible, c'est d'ôter des tresses ceux qui commencent à se gâter.

Les petits oignons et ceux destinés à être conservés les premiers, s'étendent sur le plancher, ou, mieux, sur des claies dans le grenier.

Il est bon de ne pas mélanger les oignons des récoltes du même champ (on en fait ordinairement trois), parce que ceux de la première sont de plus de garde que ceux de la seconde, et ceux de la seconde que ceux de la dernière. Cette troisième doit, en conséquence, être consommée la première, comme contenant beaucoup de bulbes encore en état de végétation ou fort diaposés à s'y remettre.

Quelquefois, lorsque l'air est en même temps chaud et humide, les bulbes, même les mieux consolidés, poussent des feuilles, et par conséquent perdent la faculté de se conserver. On a proposé plusieurs moyens d'empêcher ou d'arrêter cet inconvénient; mais il n'y en a pas de certains, si les précautions indiquées plus haut ne réussissent pas.

Voici un second mode de cultiver l'oignon :

Semez l'oignon au commencement d'août, sur des planches bien préparées, moyennement riches et sur un terrain sec. Faites sur ces planches des semis très épais et que vous arroserez une seule fois pour faciliter la germination des graines. Les graines lèvent bientôt, mais les plantes qu'elles produisent sont très serrées les unes contre les autres; alors elles se nuisent