

La récolte des asperges n'est pas une chose sans importance ; elle doit avoir lieu le soir ou le matin, avant le lever du soleil. Habituellement on les coupe le plus près possible de l'œillet de la racine avec un long couteau ; mais de cette manière on s'expose à couper la tête à d'autres asperges, ou à ôter les œillets, et ainsi à leur nuire, et même à les faire périr. A Marchiennes, où les asperges ne sont recouvertes que de terres légères, on dégarnit l'asperge de terre ; on la saisit en alongeant le doigt jusqu'à la racine, et d'un coup de poignet on la casse en la séparant de l'œillet de la plante, qu'on recouvre immédiatement de la terre déplacée.

Sous le rapport du produit, l'asperge présente l'inconvénient d'exiger une préparation du terrain dispendieuse, et, pendant 3 années, de grands soins d'entretien qui ne sont compensés par aucune récolte. Néanmoins on peut dire que l'on consie alors à la terre un capital dont les intérêts seront fort élevés par la suite ; et, en second lieu, pendant ces 3 années, le terrain n'est pas tout-à-fait perdu : on peut, sans inconvénient, cultiver sur les ados ou sentiers un grand nombre de plantes utiles, telles que Pois, Haricots, Lentilles, etc., et, même dans les intervalles des plantes d'asperges, dans les jardins, on met encore de la salade.—Lorsque l'aspergière est en plein rapport, on peut calculer que les 17,500 plants qui occupent un hectare pourront donner à couper chacun de 12 à 15 tiges grosses et petites. Les boîtes contenant en moyenne 100 asperges et le prix de la boîte pouvant s'évaluer aussi en moyenne à 1 fr., on voit que le produit brut par hectare (environ 3 arpens de Paris) serait de 2,450 francs.

DES OGNONS.

L'Oignon (*Allium cepa*, L. : en anglais, *Onion* ; en allemand, *Zwiebel* ; en italien, *Cipolla*) est une des racines potagères les plus importantes et dont la culture a le plus d'étendue ; vivace de sa nature, cette plante est considérée et traitée comme bisannuelle.

Les principales variétés sont l'Oignon blanc gros et l'O. blanc hâtif, d'une saveur douce et de bonne qualité ; l'O. jaune ou blond, des Vertus près de Paris, gros, excellent et se gardant bien ; l'O. rouge pâle, le plus répandu en France ; l'O. rouge foncé, large et plat, préféré dans quelques pays ; l'O. poire ou pyriforme, rougeâtre, d'une saveur forte, d'excellente garde : l'O. d'Égypte ou bulbifère, ou à rocamboles, dont la tête porte, à

côté de quelques bonnes graines, plusieurs petites bulbes qui servent à le multiplier ; enfin, l'O. patate ou sous-terre, ne donnant ni graines ni rocamboles, mais des cayeux qui croissent autour de l'Oignon principal. Les variétés les plus rustiques et dont la conservation durant l'hiver est la plus facile, sont l'Oignon d'Égypte et celui en poire, qui par conséquent conviennent peut-être le mieux aux cultures des fermes.

Les oignons se plaisent dans une bonne terre, substantielle, mais plutôt légère que forte, fumée autant que possible une année d'avance, ou avec de l'engrais bien consommé ; celui du mouton et aussi le marc de ruisin conviennent le mieux.

M. VILMORIN distingue 4 méthodes principales de multiplication pour l'oignon. La première, la plus usitée, surtout dans les pays du nord, est le semis en place ; il a généralement lieu du milieu de février au milieu de mars, à raison de 3 ou 4 onces de graine par acre ; on l'enterre légèrement au râteau ou en recouvrant d'une couche mince de terreau, et on a soin de bien pécifier, ou de rouler avant et après le semis, surtout si le sol est naturellement meuble. Un éclaircissage doit s'opérer lorsque le jeune plant est bien formé ; ce que l'on éclaircit peut servir à replanter ou être consommé en ciboule.—La deuxième méthode ne diffère qu'en ce que le semis se fait en pépinière pour transplanter à 3 ou 4 pouces de distance, en lignes espacées de 6 à 8 pouces ; c'est la pratique la plus suivie dans le midi et aux environs de Paris, notamment pour l'oignon blanc qu'on sème communément en août et septembre, pour replanter en octobre ou en mars, et consommer dès le mois de mai à demi-gros-seur et successivement tout l'été.—La troisième méthode, introduite nouvellement par MM. NOUVELLON et LEBRUN, de Muen (Loiret), consiste à semer excessivement épais (près d'une livre de graine par toise carrée), pour obtenir seulement des grenons gros à peine comme de petites noisettes, qui, l'année suivante, sont mis en place à 3 ou 4 pouces de distance ; on ne doit arroser qu'une seule fois immédiatement après le semis. Par cette méthode, on évite tous les risques et les accidents auxquels sont sujets les semis en place ; les soins minutieux de sarclage et d'éclaircissage sont remplacés par des serfouissages bien plus faciles et moins dispendieux. M. FONTAINE, d'Aubilly près Reims, emploie un moyen analogue ; il fait le semis destiné à fournir la plantation ordinaire plu