

La culture de l'oignon Dans les environs de Québec

Par A. BARDOU, instructeur horticole.

Sans vouloir recommander cette culture d'une manière intensive, aux environs de Québec, je crois qu'elle pourrait être améliorée.

Une fois pour toutes, si l'on veut faire une culture payante, il faut prendre les moyens pour y arriver. Commençons donc par choisir le terrain qui convient le mieux à chaque plante. Il n'en coûtera pas plus cher pour les travaux culturaux et la récolte sera souvent triplée.

Avez-vous une terre qui se prépare de bonne heure le printemps, qui est fortement engraisée de vieille date et qui soit un peu forte? Semez-la aussitôt prête—jamais après le 10 mai. Choisissez une variété hâtive. Plat hâtif ou Rouge de Wetterfield. La variété Globe est trop tardive pour les environs de Québec, tout en étant la plus estimée dans le commerce.

Semez à plat, dans un terrain ayant les qualités ci-haut mentionnées, en rangs bien droits et à 12 ou 13 pouces l'un de l'autre. Il est aussi recommandable de mélanger environ deux pour cent de graines de laitue parmi les graines d'oignon. La germination de la salade étant beaucoup plus rapide que celle de l'oignon, elle vous servira à jalonner vos rangs et vous permettra de faire le premier sarclage plus tôt. J'ajouterai que l'oignon est une plante qui n'aime pas beaucoup le fumier vert, mais qu'elle est friande de potasse, que vous devez incorporer au sol avant le dernier hersage, sous forme de cendres de bois ou engrais chimique.

Beaucoup de personnes s'abstiennent de cette culture à cause du sarclage; d'autres vous diront que les oignons ne mûrissent pas. En ce qui concerne la maturité, prenez les précautions que j'ai recommandées plus haut, et vous aurez des chances de faire disparaître cette lacune.

Pour le sarclage, un cultivateur Planet à main est indispensable pour la culture de la moindre importance. Passez-le par beau temps, aussitôt que vous pouvez distinguer les rangs, et recommencez à huit jours d'intervalle, toujours par beau temps, afin qu'il ne vous reste à sarcler à la main que les quelques herbes qui poussent entre les pieds d'oignons, que vous aurez eu la précaution de ne pas semer trop drus.

Autre chose: on a l'habitude d'arracher les oignons trop tard pour pouvoir les conserver. Il faudrait les arracher aussitôt que la couche jaunisse sur la terre, les laisser sécher quelques jours et couper les tiges à plusieurs pouces du bulbe. C'est la méthode adoptée par tous les bons cultivateurs d'oignons de l'Ontario et de Montréal.

L'éclaircissage des légumes et son importance

Par W. T. MACOUN, Horticulteur du Dominion.

Les débutants sans expérience dans la culture des légumes commettent presque toujours une grosse erreur; non seulement ils sèment la graine beaucoup trop épaisse mais ils laissent aussi les plants trop épais dans la rangée. Il se perd chaque année une grande quantité de semence à cause de cela, et ce qui est encore plus grave que cette perte de semence, c'est que les plantes ne se développent pas bien. C'est une précaution très utile que d'éclaircir les légumes dès que les plants sont assez développés pour que l'on puisse les saisir, lorsqu'elles sont encore très petites. On peut utiliser la laitue même lorsque les plants sont épais, mais pour avoir de bonnes plantes séparées de laitue non pommée les plants devraient être éclaircis à 5 ou 6 pouces d'espacement et les plants de laitue pommée à au moins 8 pouces. Ils ne formeront pas des pommes satisfaisantes s'ils sont beaucoup plus serrés. On a constaté au Service de l'horticulture, à la ferme expérimentale d'Ottawa, que les grosses variétés de laitue pommée donnent les meilleurs résultats lorsque les pommes sont espacées d'un pied. Les carottes devraient être espacées d'environ 1½ pouce; les betteraves 2 pouces; les panais deux pouces; les oignons un pouce; épinards de 4 à 6 pouces. Les radis s'éclaircissent au fur et à mesure qu'on a besoin pour la table, à condition qu'ils soient semés assez clair. On laisse souvent trop de grains de maïs par butte. Il suffit de laisser 5 plants après que les vers gris et les oiseaux ont pris leur part. Les plants

de fèves devraient être espacés de 2 à 4 pouces et les pois de un pouce.

Les légumes ne se développent jamais bien s'ils sont trop serrés et c'est pourquoi l'éclaircissage judicieux est très important.

Rapports Télégraphiques officiels sur les marchés de Montréal

LE 25 AVRIL 1929.

MONTREAL:—

Commerce passable.

Pommes:—
De terre de l'I.P.E., bl., 90 lbs. "A" 90 à 1.00
De terre de N. B. bl., 80 lbs. "A" 60 à 65
Navets de Qué., 75 lbs le sac 1.00 à 1.75
Panais de Qué., 95 lbs. le sac 3.00 à 3.25
Carottes de Qué., 65 lbs. le sac 1.50 à 2.00
Oignons rouges et blancs de Qué., de choix, 70 lbs. 4.00 à 4.25
Pommes de terre, blanches, de Qué., 80 lbs. 55 à 65

Importés:—
Asperges de la Cal. doz. 8.50
Choux-fleurs, caisse plate 3.00 à 3.50
Céleri Cal. cag. 5.00 à 7.50
Laitue Iceberg, cag. 7.00 à 8.00
Choux S. C., cag. 2.50 à 4.00
Concombres pan. 4.50 à 6.25
Pommes de terre, bl., No 1 8.50 à 8.75
Oignons rouges, qtl., rég. 5.00 à 5.50
Epinards, pan., No 1 2.00 à 2.25
Tomates mexicaines, pan., No 1 5.50 à 6.00
Fraises, Louisiane, chop. 18 à 20

Arrivages de wagons du 17 au 24 avril:—
I.P.E. 10 de pommes de terre,
N. B. 28 de pommes de terre,
Qué., 7 de pommes de terre,
Ont., 2 de pommes.

Importés:—
7 de pommes, 42 de bananes, 4 de pamplemousses,
2 de citrons 36 d'oranges, 2 d'ananas, 7 de fraises,
10 de tomates, 4 de fruits mél., 1 de poires, 1 de
choux-fleurs, 7 de choux, 3 de carottes, 7 de céleri,
4 de concombres, 10 de laitue, 1 d'oignons, 2
de poires, 2 de pommes de terre, 2 d'épinards,
13 de légumes mélangés.

Québec:—
Commerce bon.
Pommes de terre du N.B. bl., "A" qtl. 80
Pommes de terre du Qué., bl., "A" qtl. 85
Choux de Qué., le sac, 70 lbs. 3.00
Laitue de Qué., cagot de 4 doz. 7.00 à 7.50
Oignons rouge-Globe, qtl., rég. d'Ont. 4.00
Pommes de la C. B., McIntosh, belles caisses. 4.00

Arrivages de wagons du 18 au 24 avril:—
N. B. 1 de pommes de terre,
Qué., 1 de pommes de terre,

J. H. L.

Le Jersey et la Canadienne

Un brin d'histoire

Si vous examinez bien une vache de pure race Jersey, vous serez étonné de sa ressemblance avec nos excellentes vaches canadiennes. Ces vaches de l'île Jersey sont, sans contredit, les meilleures laitières du monde, si l'on considère la richesse du lait et l'excellence du beurre qu'elles produisent. Elles sont fort recherchées, tant en Angleterre qu'aux Etats-Unis, et nous en avons en province de Québec, plus particulièrement dans les Cantons de l'Est, de fort beaux troupeaux.

Les meilleurs juges ne regardent guère à la couleur, qui, ordinairement, est de toutes les nuances, depuis le noir, jusqu'au cendré très pâle. Mais ce qui les distingue toutes, c'est la forme générale, et surtout, un cercle pâle autour du nez. En outre, les plus riches laitières ont presque toujours le dedans de l'oreille et la peau du pis d'un jaune foncé.

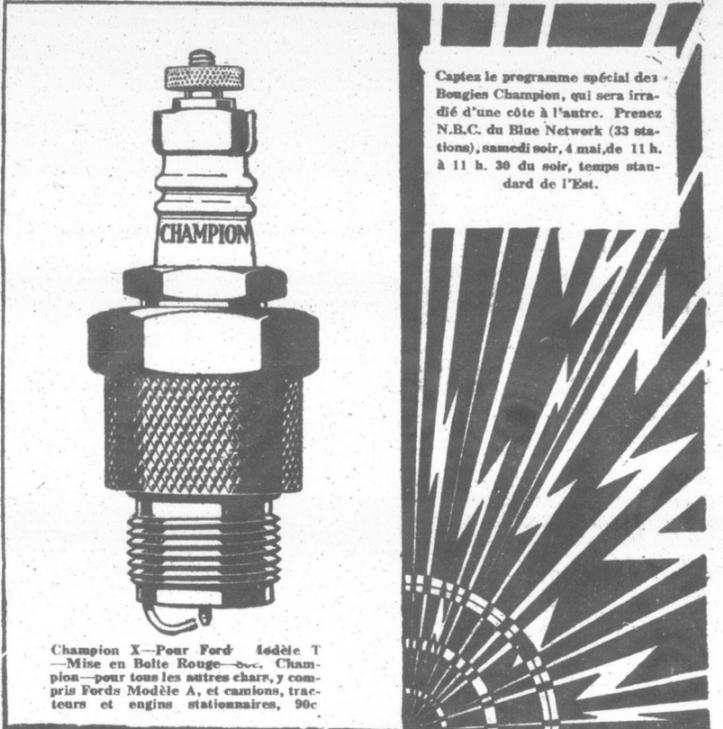
Maintenant, pourquoi ces vaches laitières,—les meilleures du monde,—ressemblent-elles tant à nos vaches canadiennes? Ce n'est, certes, pas un mystère. Ces deux races ont absolument la même origine. Elles sortent toutes deux de la Bretagne, d'où nos ancêtres, les premiers colons du pays, nous les ont apportées ici tandis que, vers la même époque, leurs sœurs étaient transportées sur les îles de France: Jersey, Alderney et Guernesey. La différence que l'on remarque maintenant s'explique en ce que, dans ces îles, le climat, qui est doux et humide, est très favorable aux pâturages, qui sont excellents. De plus, les cultivateurs ont toujours pris un soin intelligent et très assidu de leur bétail. On y veille avec tant de précaution que, depuis plus de deux siècles, le gouvernement de ces îles n'a jamais permis l'importation d'un seul taureau de race étrangère, afin que la race de leurs magnifiques vaches laitières ne puisse aucunement se croiser, et par là se détériorer et se perdre.

Malheureusement, nous n'avons pas été aussi soigneux de la branche canadienne de cette précieuse famille. Cependant, il est facile de trouver, dans un grand nombre de paroisses, plusieurs bonnes vaches Canadiennes, et à la ferme expérimentale du Cap Rouge, il y en a un troupeau qui peut se comparer avec n'importe quel troupeau de Jerseys.

Pour notre part, nous serions heureux de voir la Canadienne occuper en province de Québec la place d'honneur qui devrait appartenir à cette excellente race du pays.

CHAMPION

La Semaine Nationale du Changement Du 5 au 11 de MAI



Champion X—Pour Ford modèle T
—Mise en Boîte Rouge—Occ. Cham-
pion—pour tous les autres chars, y com-
pris Fordis Modèle A, et camions, trac-
teurs et engins stationnaires, 90c.

Captés le programme spécial des
Bougies Champion, qui sera irra-
dié d'une côte à l'autre. Prenez
N.R.C. du Blue Network (33 sta-
tions), samedi soir, 4 mai, de 11 h.
à 11 h. 30 du soir, temps stan-
dard de l'Est.

Épargnez...

le prix des nouvelles Bougies d'Allumage

ENCORE une fois, la Cham-
pion vous rappelle que
pour jouir de la perfor-
mance parfaite d'un engin,
durant les prochains douze
mois, vous devez installer,
dès maintenant, un nouveau
service complet de bougies
d'allumage.

Vous devriez renouveler
même les Bougies d'Allumage
Champion, qui donnent un
meilleur service, et pendant
un plus long temps, que n'im-
porte quelle autre bougie d'al-
lumage.

Si vous avez utilisé une
bougie d'allumage pour plus
de 10,000 milles, un nouveau
service de nouvelles Cham-
pions améliorées, redonnera
à votre char nouvelle puis-
sance et vitesse, et il vous
épargnera en essence et en

huile plusieurs fois ce qu'il
aura coûté.

De plus, les améliorations
pratiques, l'épreuve du temps
et les supériorités des nouvel-
les Champions améliorées
sont si grandes qu'elles vous
justifient d'en équiper immé-
diatement votre char—quelles
que soient les bougies d'allu-
mage que vous employiez ac-
tuellement.

Que la Semaine Nationale
du Changement vous rappelle
tous les ans que vous devez
installer un nouveau service
de Bougies d'Allumage Cham-
pion. C'est la méthode éprou-
vée de maintenir dans votre
engin un maximum d'effica-
cité et d'économie. N'impor-
te lequel de nos 12,000 mar-
chands sera heureux de vous
servir.

Un Produit fabriqué au Canada

CHAMPION SPARK PLUG COMPANY OF CANADA, LIMITED
WINDSOR, ONTARIO



a b. Windsor
fils de fer)

Bleu Prix

ords de
ars de

me la
s prix.
qu'un

écanis-
freins
intem-

perfor-

entier,
aurez
essayé

\$1075;
nobile),
\$1205.
l'équi-
port et

IMITED
ited,

FO