

est complète; on choisit un temps sec et l'on arrache la plante à la main, on laisse alors l'oignon étendu sur le sol pendant quelques jours, exposé au soleil, la chaleur et l'air lui enlèvent ainsi une partie de son eau de végétation.

Quand cette dessiccation est suffisante, on rentre l'oignon après ou avant lui avoir coupé les queues, suivant le mode de conservation que l'on veut adopter. Si on veut le conserver par tresses, on lui laisse les queues. L'oignon est alors mis dans un grenier, bien sain, autant que possible, sur un lit de paille bien sèche. Il s'établit dans toute la masse un courant d'air très utile à la bonne conservation de l'oignon. Il ne faut pas que le grenier soit ni trop chaud ni trop froid. Si la température est trop élevée, l'oignon végète, pousse des tiges, et l'oignon perd naturellement de ses qualités; s'il fait froid, l'oignon est exposé à geler, cependant il craint moins le froid que la chaleur, et même l'oignon gelé ne pourrira pas pourvu qu'il ne dégèle point.

Il existe un nouveau mode de cultiver l'oignon. Ce mode perdu pendant quelques années a été mis en pratique, récemment, et plusieurs bons jardiniers le recommandent hautement. Il consiste à semer l'oignon au commencement d'août, en planches bien préparées, moyennement riches et sur un terrain sec. Sur ces planches, on fait des semis très-épais, et l'on arrose une seule fois pour faciliter la germination. Les graines lèvent bientôt, mais les plants qu'elles produisent sont très-serrés les uns contre les autres; alors elles ne prennent qu'un très-petit développement; on éclaircit, puis la plante étant quelque peu gênée, se dessèche et produit alors des petites bulbes dont on fait la récolte.

Le printemps suivant, on plante ces petits bulbes en guise de graines, à la distance de 4 à 5 pouces les uns des autres. La plantation de ces bulbes se fait vers la fin de mai, lorsque les gelées tardives du printemps ne sont plus à craindre. Ces plants entrent bientôt en végétation et donnent sûrement des oignons très volumineux et un produit abondant. Les concurrents d'exhibition demandent généralement à ce mode de culture les oignons qui leur font obtenir un premier prix. Ce procédé est cependant plus dispendieux que le mode de culture ordinaire.

Il est très-avantageux de produire de la graine d'oignon, d'autant plus que son prix de vente est hors de proportion avec sa valeur réelle, puis on n'est pas toujours sûr de la graine qu'on achète, tandis que l'on connaît parfaitement celle que l'on produit soi-même. Pour produire de la graine d'oignon on aura dû choisir dès l'automne précédent les plus gros pieds, les oignons les mieux venus et les plus sains. On donne naturellement la préférence aux oignons qui appartiennent à la variété que l'on veut multiplier. On conserve ces oignons avec tout le soin possible jusqu'au printemps suivant.

A la fin de mai, on transplante les oignons à six pouces les uns des autres, en ayant soin de ne mettre ensemble que ceux de la même variété, afin qu'ils ne puissent s'entreféconder. Lorsque les tiges florales ont atteint la hauteur de neuf à douze pouces, on leur donne des tuteurs pour les soutenir et les empêcher d'être brisées par le vent. On leur donne tous les sarclages et grattages nécessaires, et même quelques arrosages lorsque les sécheresses se prolongent outre mesure. Lorsque les graines d'oignon sont mûres, ce que l'on reconnaît parfaitement en examinant les capsules, on fait la récolte des têtes d'oignon en coupant les tiges à trois ou quatre pouces au dessous des têtes. On les pend ensuite dans un grenier où les capsules schèvent leur dessiccation, et lorsque celle-ci est terminée on sépare les graines en frottant les têtes entre les mains. On a re-

marqué cependant que les meilleurs graines sont celles qui ont été battues immédiatement avant les semis, c'est-à-dire celles conservées dans les capsules jusqu'au moment de la semence.

Quand la plantation de l'oignon porte-graines a été faite trop tard, il arrive très-souvent que la graine n'est pas parfaitement mûre lors de l'apparition des gelées de l'automne; alors on fait quand même la récolte de la graine. Mais pour que cette graine aohève de mûrir, on fait la récolte en arrachant toute la plante et on la suspend dans un lieu qui ne soit pas trop sec. De fait, cette graine est supérieure à celle obtenue si l'on avait coupé les têtes, et est beaucoup inférieure à celle que l'on récolte en pleine maturité. Le producteur de graines d'oignon devrait toujours prendre le moyen d'avoir des graines parfaitement mûres. D'ailleurs le prix élevé que l'on reçoit pour cette graine paye bien le surplus de soins qu'on est obligé de donner aux porte-graines.

(A continuer.)

## REVUE DE LA SEMAINE

Lundi, 29 de mai, le Collège de Ste. Anne était honoré de la visite de cinq vénérables Prélats: Mgr. l'Archevêque de Québec, Mgr. Lafèche, Mgr. Fabre, Mgr. Duhamel et Mgr. Moreau.

Jamais, depuis sa fondation, le Collège de Ste. Anne n'avait reçu une visite aussi distinguée. Grande aussi a été la joie des Messieurs du Collège et des élèves pour une si grande déférence de la part de nos vénérables prélats qui sont venus apporter dans ce Collège de nouvelles bénédictions.

Pour cette occasion si solennelle, les élèves du Collège avaient élevé un arc de triomphe magnifiquement décoré de verdure et de pavillons. A l'arrivée de nos vénérables Prélats, la bande du Collège faisait entendre une marche des plus brillantes.

— La question de l'amnistie des exilés de la Commune, en France a été rejetée à la Chambre des députés par 394 voix contre 52, et au Sénat à la presque unanimité, huit sénateurs radicaux ayant voté pour la proposition d'une amnistie. Cette fameuse amnistie que les élus du radicalisme ont promise aux principaux meneurs républicains a donc été rejetée au grand contentement des amis de la paix.

— Le respect que nous apportons au prêtre, dans nos campagnes, nous dispenserait de publier le magnétique écrit qui va suivre et que nous empruntons à la *Gazette d'Autvergne*; mais malheureusement il arrive que dans plusieurs de nos campagnes, la circulation de journaux qui ne font aucun scrupule d'injurier le clergé dans ses droits et privilèges les plus sacrés, devient de plus en plus considérable. Il importe de se mettre en garde contre la lecture de semblables journaux. Si nous n'en sommes pas rendus encore à ce degré d'outrages contre le clergé tel qu'il se fait sentir dans les vieux pays, cette presse que nous favorisons de nos deniers nous conduira certainement dans cette voie de l'impiété; en nous familiarisant à la lecture de journaux qui ne cessent de déverser contre les œuvres, et les actes de notre clergé.

La lecture de cette écrit ne pourra que nous affermir dans le respect que nous devons à notre clergé, et à nous mettre en garde contre cette presse qui ne désire rien moins que détruire sa bienfaisante influence parmi nous.

« De nos jours, comme aux plus mauvais jours de notre