

turellement les moineaux ne songèrent pas à résister au vainqueur de l'Autriche, ils disparurent ; mais, au bout de deux ans, non-seulement il n'y eut pas de cerises, mais encore il eut presque point d'autres fruits : les chenilles les mangeaient tous ; et le grand roi, vainqueur sur tant de champ de bataille, s'estima heureux, de signer la paix, au prix de quelques cerises, avec les moineaux reconciliés.

“ Du reste, M. Florent Prevost a constaté que suivant les circonstances, les insectes entrent pour moitié ou moins, souvent dans une proportion beaucoup plus forte, dans le régime alimentaire du moineau. C'est exclusivement avec des insectes que cet oiseau nourrit son avide couvée ; en voici une preuve remarquable. A Paris, où cependant les débris de nos propres aliments fournissent au moineau une nourriture abondante, qui semble devoir le dispenser des fatigues de la chasse, un couple de ces oiseaux ayant fait son nid sur une des terrasses de la rue Vivienne, on recueillit les élytres du hanneton qui avaient été rejetés du nid ; on en compta 1,400 : c'était donc 700 hannetons détruits par un seul ménage, pour l'alimentation d'une seule couvée.

“ Ajoutons, à la décharge de cet accusé, qu'il est devenu presque domestique, en ce sens qu'il ne vit qu'auprès des demeures de l'homme ; et peut-être lui aussi a-t-il été corrompu par l'excès de la civilisation.

“ A Monteville (Seine-Inférieure,) on avait aussi proscrit les corneilles ; on ne tarda pas à reconnaître que leurs ravages ne pouvaient se comparer à ceux qu'elles empêchaient ; et la corneille fut honorablement réhabilitée.”

HORTICULTURE.

OIGNON.—DESCRIPTION, CULTURE, PROPRIÉTÉS ET USAGES.

Nous avons entendu quelques cultivateurs se plaindre de ne pouvoir réussir dans la culture de l'oignon. Comme cet insuccès n'a évidemment d'autres causes que le défaut de convenance ou d'appropriation du sol, et peut-être aussi l'ignorance des soins que cette culture réclame, nous donnerons quelques détails à cet égard.

L'oignon est une espèce du genre ail et de la famille des liliacées que l'on cultive pour la nourriture de l'homme et pour l'assaisonnement des mets. On en compte de nombreuses variétés, différant de forme, de grosseur, de couleur et de saveur : tels sont notamment *l'oignon rouge*, très gros et de forme aplatie, préférable à tous, pouvant être semé en grand après la récolte des blés ; *l'oignon pâle*, un peu moins gros, mais très-bonne qualité ; *l'oignon jaune*, *l'oignon blanc ordinaire*, dont la saveur est piquante ; *l'oignon d'Égypte ou bulbifère*, qui porte au lieu de fleurs, de petits oignons pour confire, ou qui, s'ils sont mis en terre, en produisent de gros plus promptement ; *l'oignon rouge d'Espagne ou de Catalogne*, très gros, relevé en pointe du côté de la racine, et d'une saveur très douce.

L'oignon aime un sable gras et humide, une terre légère et fraîche ; il est difficile de le cultiver dans les terrains argileux et caillouteux, ou dans les sables purs qu'on ne peut arroser. Les engrais qui lui conviennent sont les terreaux ou les fumiers bien consommés, les curures des étangs et des rivières. Les fumiers récents lui communiquent une acreté et une saveur désagréable, si même ils ne le font pourrir. Pour éviter ces inconvénients on conseille d'amender une année d'avance.