

longtemps avant le semis.

On a pour habitude de fumer copieusement la plante qui précède l'oignon, alors celui-ci se trouve à végéter dans un sol riche dans lequel l'engrais est parfaitement mélangé avec la terre. C'est surtout lorsque l'oignon est fumé directement que l'on obtient des produits qui ne peuvent mûrir avant les gelées de l'automne.

Le seul engrais que l'on puisse donner à l'oignon c'est une couverture de terreau que l'on répand sur le sol immédiatement après le semis. Plus tard, lorsque les plantes sont bien levées, on répand sur la terre quelques engrais pulvérulents, tels que le guano, la poudrette, la fiente sèche de pigeons, on encore un mélange de cendre ou de suie. Ce dernier procure non-seulement aux plantes une nourriture abondante, mais il éloigne un grand nombre d'insectes. Les vieux jardiniers prétendent en outre que ce sont les fumiers frais qui donnent naissance à de nombreux vers qui attaquent si souvent l'oignon.

L'expérience a prouvé que les fumiers non consommés, et ceux qui portent une odeur particulière, ne conviennent pas aux oignons, qui prennent une âpreté et un goût désagréable. Les ornières d'étangs et de rivières sont préférables lorsqu'on en a à sa disposition.

Il y a tout lieu de croire que le sol naturel à l'oignon est un sable gras et humide; aussi est-ce dans les terres légères et fraîches qu'il se plaît le mieux. Lorsque avec un sol de cette sorte il a de la chaleur, il devient monstrueux. Les terrains argileux, soit qu'ils aient trop d'eau ou qu'ils en manquent, les terrains caillouteux, les sables purs qu'on ne peut arroser, ne sont pas favorables aux oignons; ils y restent petits et froids, on même n'y lèvent point.

Préparation du sol.—La préparation du sol doit se faire avec un soin minutieux. Si le terrain se rapproche un peu de la composition d'un sol argileux, il faudra lui donner un bon labour d'automne, puis un second, 8 à 10 pouces, avant le semis. Si la terre n'est que sablonneuse, on se contentera que d'un seul labour au printemps, mais toujours quelque temps avant le semis. Ce labour est un simple bêchage. Immédiatement après ce labour, on ratte pour aplanir la surface de la terre et briser les mottes. On divise le terrain de planches de trois pieds de large environ, séparées par des allées d'environ un pied. On laisse alors reposer la terre. Elle se tasse, et quand elle est suffisamment tassée on sème. Si ce labour a été fait en temps convenable, on sera prêt à semer dans la deuxième semaine de mai, à moins d'un printemps tardif comme celui de 1876; c'est l'époque que l'on choisit pour faire les semis d'oignon. Plus tôt, on aurait à craindre les gelées tardives du printemps, et plus tard les produits ne mûriraient pas toujours.

Semence.—Quand le temps de semer l'oignon est arrivé, on passe le râteau sur la surface des planches, 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 très rarement; la rapidité d'exécution est sa seule qualité. On lui préfère le semis en lignes qui exigent une moindre quantité de graines et rendent plus faciles les travaux d'entretien. Les semis d'oignon manquent souvent en tout ou en partie, soit parce que la graine était trop vieille, ou cueillie avant sa maturité, soit parce qu'elle a été trop ou trop peu enterrée, soit parce que la sécheresse a été trop grande, ou les pluies trop abondantes, soit enfin à cause des gelées; il faut alors semer de nouveau.

Les lignes pour les plants doivent être faites à la distance d'environ six pouces, on les confectionne générale-

ment en faisant une petite raie dans le sol avec un bâton. Ce n'est 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 doivent occuper les lignes; on marche sur le bâton, celui-ci s'enfonce quelque peu dans le sol et l'on confectionne ainsi les petites rigoles dont le fond est très-dur et dans lesquelles on sème. L'oignon végétant ainsi sur une surface tassée ne peut aucunement enfouir son bulbe, il est complètement sorti de terre et tourne avec facilité; on reconvre la graine très-légèrement avec le dos d'un 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; on se trouve alors à la mi-juin. A cette époque les gelées tardives du printemps ne sont pas à craindre, c'est alors que l'on répand les graines pulvérulentes qui ont été déjà mentionnées. Plus tard les herbes apparaissent; la plante d'oignon grossit, se développe et les sarclages et éclaircissements deviennent nécessaires.

Quant aux sarclages il n'y a aucune règle particulière à donner; il faut effectuer quand la croissance des mauvaises herbes l'exige. Pour ce qui est des éclaircissements, on les fait en une ou deux fois, ce qui est le mode le plus général. On laisse ordinairement un oignon tous les deux pouces et l'on arrache tous les autres; 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 oignon.

En général on pratique fort mal cette opération, c'est à dire qu'on arrache le plant à la main, au lieu de l'enlever avec toutes ses racines; qu'on rogne ses racines, ainsi que les feuilles, au lieu de les laisser les plus entières possible; qu'on presse trop la terre contre le bulbe lorsqu'on remplit le trou fait avec le plantoir, au lieu de la laisser se tasser d'elle-même, etc. On veut faire vite et on fait mal. Aussi combien de ces oignons qui auraient repris, si on avait suivi de meilleurs procédés, et qui périssent! Combien d'autres qui languissent pour avoir été trop écartés, trop enterrés, trop fortement blessés!

Les arrosages sont assez souvent nécessaires à la plante pendant le cours de sa végétation; mais sous nos climats, ils doivent 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. Dans les tiges ainsi couchées la sève arrête ou ne circule que difficilement, et bientôt toute cette tige se dessèche. En même temps les bulbes recevant la sève destinée à toute la plante, prennent naturellement un développement considérable.

Le changement de couleur dans les feuilles est le signe qui annonce la prochaine maturité de la bulbe.

On ne doit point récolter l'oignon avant sa parfaite 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. Pour faire la récolte de l'oignon, aussitôt que la maturité