même en hiver lorsque les froids tardent à se faire sentir. Il faut dans ce cas planter ceux qu'on destine à servir de porte-graines, dès qu'ils commencent à végéter, sans quoi ils s'épuiseraient, et ne pourraient fructifier au printemps suivant. On les plante en bonne terre de jardin, douce, meuble et fumée l'année précédente; ils se placent à 0^{m},32 en tous sens, en lignes parallèles. Une couverture de litière sèche est nécessaire pour les garantir de la gelée. Lorsqu'il règne des vents violents à l'époque où leur graine approche de sa maturité, il faut soutenir par des tuteurs les tiges fistuleuses, sans quoi la graine serait perdue. Elle se conserve très bien un an dans ses capsules; il est bon de ne pas tarder plus de deux ans à s'en servir, quoiqu'elle puisse conserver pendant trois ans sa faculté germinative.

Le sol bien labouré et surtout débarrassé soigneusement des pierres et des cailloux qui peuvent s'y rencontrer, est ratissé et divisé en planches, après qu'on l'a laissé se tasser pendant une huitaine de jours. Quelques horticulteurs fument immédiatement avant de semer, mais nous croyons qu'il vaut mieux que la terre ait déjà produit une récolte sur la fumure avant de recevoir un semis d'ognon. En Angleterre, il existe aux environs d'Hexham, de vastes champs consacrés à la culture de l'ognon; on étend le fumier très consommé sur la surface du sol ameubli par un labour donné avec beaucoup de soin, on sème sur le fumier, et l'on recouvre la graine en répandant dessus, à la main, de la terre prise dans les sentiers qui séparent les planches. Cette culture offre cela de particulier que le même sol produit sans interruption pendant vingt ans et plus des récoltes d'ognon dont la dernière n'offre pas de différence sensible avec la première. Les jardiniers anglais dont cette culture est la principale occupation regardent comme le meilleur de tous les engrais, quand ils peuvent s'en procurer, le sang de boucherie, mêlé à de la chaux vive avec une petite quantité de terre franche; ce mélange préparé un an d'avance, s'emploie en poudre très sèche, répandue en même temps que la graine; il a perdu au bout de ce temps toute odeur ammoniacale. Ils font aussi un usage fréquent d'un compost de gazons entassés avec des lits de chaux et conservés un an avant d'être employés.

La quantité de semence à employer par are varie selon les espèces et aussi en raison de l'usage auquel on destine l'ognon. Lorsqu'il doit être en partie ou en totalité consommé avant d'avoir atteint toute sa grosseur, il faut semer deux fois plus serré que quand l'ognon doit achever toute sa croissance sans avoir besoin d'être éclairci.

Aux environs de Paris, on sème à raison de 30 grammes de graine par planche de 10 mètres de long, sur 1^{m},32 de large, toutes les espèces d'ognon d'hiver, et de 60 grammes de graine pour les planches des mêmes dimensions ensemencées en ognon blanc, dont la moitié s'arrache pour être vendue à demi formée vers le milieu de l'été.

Quelque soin qu'on apporte à semer l'ognon, il ne lève jamais assez également pour qu'on ne soit pas forcé d'éclaircir le plant au moins une fois, quelle qu'en soit la destination. Un horticulteur des environs d'Orléans (Loiret), M. Nouvellon, a trouvé moyen le premier de parer à cet inconvénient en semant la graine d'ognon tellement serrée qu'il est impossible aux bulbes de se développer; devenus gros comme des pois, ils cessent de croître; ils sont alors arrachés et conservés au sec pour être employés comme plant l'année suivante; on les plante en rayons à 0^{m},16 ou 0^{m}20 de distance en tout sens, selon la grosseur des espèces; ils donnent des récoltes abondantes et plus assurées que celles qu'on obtient des semis ordinaires. Dans la culture en grand de l'ognon, les premiers éclaircis peuvent être utilisés exactement de la même manière que les petits bulbes obtenus par le procédé de M. Nouvellon.

B. — *Détails de culture.*

L'ognon, sous le climat de Paris, ne se repique pas; dans le midi de la France on ne sème ordinairement qu'en pépinière pour repiquer en lignes à 0,^{m}20 en tout sens; il résiste bien à la sécheresse et devient fort gros quand le sol lui est favorable. Il arrive très souvent sous un climat humide et froid et dans un sol lent à produire, que la mauvaise saison surprend l'ognon encore vert, en pleine végétation. S'il était récolté dans cet état, il ne pourrait se conserver, inconvénient d'autant plus fâcheux que la principale consommation de ce légume a lieu pendant l'hiver. On hâte sa maturité en tordant les feuilles pour en arrêter la végétation. Cette opération se fait à la main dans les cultures de peu d'étendue; dans la grande culture, ce serait une besogne interminable; on la fait moins bien à la vérité, mais plus vite et à moindres frais, au moyen d'un rouleau de bois léger, ou même tout simplement, d'une futaille vide qu'on promène sur les planches d'ognon. Ce mode de culture pratiqué aux environs de Paris, l'est aussi sur une très grande échelle près de Guérande (Loire-Inférieure) dans un sol riche quoique mêlé de sable; l'ognon y acquiert une qualité même supérieure à celle de l'ognon des environs de Paris. La conservation de l'ognon est assez difficile à la suite d'un été pluvieux; il moisit, se ramollit, et entre promptement en décomposition. Le meilleur moyen pour le garder le plus longtemps possible consiste à le suspendre par ses fanes tressées en bottes, et accrochées par des clous à une perche placée perpendiculairement dans un lieu sec et bien aéré; les jardiniers de Guérande qui entendent fort bien la conservation de l'ognon, ayant à lutter contre le climat le plus humide de l'Europe, n'emploient pas d'autre procédé, et ils approvisionnent pendant l'hiver les deux départements du Morbihan et de la