

OBSCURITÉ Privation de lumière qui provoque chez les plantes vertes une maladie appelée étiollement (*voir ce mot*). Les plantes soumises à l'obscurité prolongée présentent toutes un même symptôme qui est la décoloration. Les autres modifications subies du fait de la privation de lumière varient suivant les végétaux. En horticulture, on utilise l'obscurité pour l'obtention de légumes tendres : Céleri, Chicorée sauvage, Endive, Pissenlit, Crambé, etc. Cette pratique s'appelle le blanchiment.



(Cl. J. Vincent.)
 BLANCHIMENT DE CHICORÉES-SCAROLES SOUS UN PAILLASSON OU SOUS UN POT MANIÈRE DE PLACER LE POT SUR UNE SALADE POUR LA FAIRE BLANCHIR

OCTOBRE Voir CALENDRIER DES SEMIS ET PLANTATIONS à la fin de l'ouvrage.

MIL ou HILE ou OMBILIC. — Voir HILE.

OEILLETON Bourgeon ou rameau, doté de feuilles et de racines, qui naît autour du collet de quelques plantes. Ce rejeton peut, moyennant certaines précautions, être séparé du pied mère et, planté, il fournira un nouvel individu ayant toute les qualités de la plante mère. Ce mode de reproduction par oeillets est employé pour la multiplication de l'Artichaut (*voir ce mot*).

OEILLETONNAGE

Opération qui consiste à séparer les oeilletons de certaines plantes, pour assurer leur multiplication.

OFFICINALE Qua-
lit

d'une plante qui est employée en pharmacie pour ses propriétés bienfaisantes.

OGNON Synonyme
de **BULBE**
(voir ce mot).

OGNON ou **OIGNON**
(*Allium*
cepa). Famille des *Liliacées*.

Description. — Plante bisannuelle et parfois vivace, dont l'origine incertaine remonte à la plus haute antiquité ; elle provient vraisemblablement de l'Asie centrale ou occidentale.

La tige de l'Oignon est réduite à un plateau qui donne naissance, inférieurement, à des racines nombreuses, blanches, épaisses, simples, et porte à la partie supérieure des feuilles dont la base charnue, renflée et embrassante, constitue un bulbe, de forme, de couleur et de dimensions différentes suivant les variétés. Ce bulbe est revêtu extérieurement d'une tunique mince et transparente, qui constitue ce qu'en terme courant on nomme la pelure. La partie libre des feuilles est allongée, cylindroïde, creuse, et se termine en pointe ; les hampes florales qui paraissent la seconde année et s'élèvent très au-dessus des feuilles, à 1 m. ou 1 m. 50, sont dressées, creuses et renflées vers le tiers inférieur de leur longueur. Les fleurs blanches ou violacées forment au sommet de la hampe une tête arrondie et très fournie. Quelquefois, au lieu de fleurs, les hampes florales portent des bulbilles (voir ce mot). Aux fleurs suc-



(Cl. J. Vincent.)

DIVISION D'UNE TOUFFE D'ARTICHAUT A LA BÊCHE POUR PRÉLEVER UN OEILLETON

TABLEAU SYNOPTIQUE DE LA CULTURE DE

CULTURE DE PRINTEMPS

FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET
Semer	Biner	Biner	Biner	Coucher le feuillage	

CULTURE

AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	JANVIER
Semer		Repiquer	Couvrir		

cèdent des capsules de forme triangulaire, remplies de graines noires, anguleuses et aplaties. Leur durée germinative ne dépasse guère 2 années. Un gramme en contient environ 250.

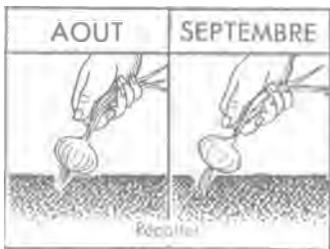
En général, la plante, après avoir gréne, périt entièrement ; cependant, on trouve quelquefois des caïeux sur des ognons ayant porté graine, et, dans ce cas, la plante peut être considérée comme vivace.

Culture. — La culture de l'Ognon se fait soit au printemps, pour récolter les bulbes à la fin de l'été, soit en automne, pour récolter en avril-mai.

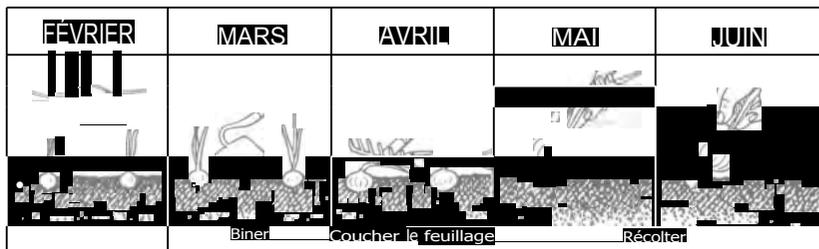
Culture de printemps. — Dès la fin de février, ou courant mars, semer en bonne terre fraîche, mais saine, bien pulvérisée à la surface, les variétés de couleur conserver. On sème soit à la volée (3 à 4 gr. au mètre carré) soit, de préférence, en rayons espacés de 20 cm., (2 à 3 gr. au mètre carré), ce qui facilite les sarclages. La graine doit être peu enterrée, simplement recouverte par un léger ratissage et le sol plombé ; on peut recouvrir d'une mince couche de terreau, ce qui active la germination. La levée a lieu en 10 jours. Lorsque le plant est assez fort, éclaircir à 10 ou 15 cm., suivant le volume des variétés. Dans le cours de la végétation, entretenir le terrain aussi propre que possible, par des binages et des sarclages répétés, en s'abstenant d'arroser, sauf en cas de sécheresse exceptionnelle. Dans le Midi, les arrosages sont plus fréquents, mais ceux-ci doivent en tout cas cesser 15 jours à 3 semaines avant la récolte.

Pour hâter la maturation, on tord ou on couche les tiges sur le sol à l'aide d'un râteau. Il est prudent, si l'été est pluvieux, de déchausser superficiellement les bulbes, pour éviter la pourriture ; cette mesure est à prendre surtout dans les sols compacts.

L'OGNON



D'AUTOMNE



UNE PLANTATION D'OGNONS (Cl. J. Vincet)

La récolte a lieu lorsque les feuilles sont fanées, à la fin de juin ou en juillet dans le Midi, en août-septembre seulement sous le climat de Paris. L'arrachage se fait par temps sec, à la main dans les terres légères, à la serfouette ou la houe dans les autres. Les Ognons arrachés doivent rester sur place pendant quelques jours, au soleil, pour se ressuyer, puis être rentrés dans un local sec, pour être conservés pendant l'hiver à l'abri de la gelée. Visiter les Ognons tous les 15 jours pour enlever ceux qui pourraient se gâter. Un mètre carré fournit environ 1 kg. 5 à 2 kg. de bulbes.

On peut également semer en pépinière en recouvrant d'une légère couche de terreau, lorsque le plant a 15 à 20 cm., on le repique sur place après avoir coupé l'extrémité des racines et des feuilles

Ce repiquage se fait au doigt ou au plantoir en bor-

nant convenablement les plants, de façon à presser la terre contre les racines pour faciliter la reprise, qu'on stimule en outre par un arrosage.

Ognons à confire et Ognons de Mulhouse. — Les petits Ognons blancs qui accompagnent les Cornichons sont obtenus par des semis épais faits au printemps (employer de préférence l'Ognon blanc premier ou la variété « blanc hâtif de Barletta » pour cet usage). Il en est de même des Ognons dits « de Mulhouse » que l'on sème très épais (de 4 à 5 gr. au mètre carré) pour obtenir ces petits Ognons gros comme des noisettes qui seront repiqués au printemps suivant et qui donneront en quelques mois des bulbes aussi beaux que ceux qu'on obtient de plants enracinés. Bien qu'on puisse obtenir ces petits Ognons avec toutes les variétés d'Ognons de couleur, cette méthode de culture est plus particulièrement appliquée à l'Ognon jaune. On trouve dans le commerce, sous le nom d'Ognons de Mulhouse, ces petits bulbes prêts à être repiqués.

Culture d'automne. — On sème les variétés hâtives en pépinière, d'août à fin septembre ; les plants obtenus sont repiqués, après habillage, dans la seconde quinzaine d'octobre, quand ils ont atteint 15 à 20 cm. de hauteur, espacés de 10 à 15 cm. sur des lignes tracées au même écartement ; pendant l'hiver, les abriter s'il y a lieu. Dans les sols compacts et sous les climats froids, on ne procède au repiquage qu'à la fin de l'hiver, pour soustraire les bulbes aux fortes gelées ; cependant, c'est moins les gelées que le dégel que craint l'Ognon ; il dégèle sans pourrir si on a soin de ne pas y toucher à ce moment. Cette culture est pratiquée dans les régions à hiver doux comme l'Ouest et le Midi. Dans la région parisienne, ce sont les Ognons blancs hâtifs que l'on sème en automne. Un mètre carré produit environ 2 kg. à 2 kg. 5 de bulbes.

Le terrain à choisir pour la culture de l'Ognon doit être de préférence léger ou de consistance moyenne, et bien fumé l'année précédente. Ne pas fumer avec du fumier frais avant de semer ou planter, ce qui entraîne la pourriture des bulbes. On se trouvera bien d'ajouter à la fumure habituelle, à l'automne, 4 kg. de superphosphate ou de scories, et 2 kg. de sulfate de potasse à l'are, à compléter en couverture, au printemps, par 2 kg. de nitrate de soude.



OGNONS JAUNE PAILLE DES VERTUS

VARIÉTÉS

I. — OGNONS BLANCS.

Ognon blanc Premier. Ognon blanc à confire — Petit, très hâtif, voisin de Merveille de Pompéi et des types les plus hâtifs de Barletta, etc.

Ognon blanc hâtif de Barletta. — Très bonne race, des plus promptes à se former.

Ognon printanier Parisien (**Vilmorin**). — Le plus précoce et le plus résistant à l'hiver des Ognons blancs hâtifs.

Ognon blanc extra-hâtif des Halles (**Vilmorin**). — Suit le printanier Parisien ; ne gèle pas sous le climat parisien.

Ognon blanc très hâtif de Vaugirard. — Collet fin et feuillage peu abondant ; suit de quelques

jours l'Ognon extra-hâtif des Halles ; rustique. On ne peut mieux le caractériser qu'en disant que c'est un Ognon de la Reine, rustique pour le climat parisien.

Ognon blanc hâtif de la Reine. — Très recommandable pour culture de primeur. Suit de quelques jours l'Ognon hâtif de Barletta.

Ognon blanc hâtif de Nocera. — Un peu moins hâtif que le précédent, mais à bulbes plus gros.

Ognon blanc hâtif de Paris. — Plus gros que l'Ognon blanc très hâtif de Vaugirard ; donne son produit 15 jours après lui. Se conserve longtemps. Rustique sous le climat parisien.

Ognon blanc de Bobigny. Ognon blanc des Vertus. — Même forme que l'Ognon jaune des Vertus. Semer au printemps pour récolte d'automne. De très bonne conservation.

Ognon blanc gros plat d'Italie. — Très bel Ognon tendre. Semer au printemps pour récolter à l'automne. Bulbes de dimensions énormes, bien réguliers.

Ognon blanc gros. Ognon de Lisbonne. — Bulbe arrondi, bien qu'assez tardif, il se conserve mal. Vigoureux, se cultive pour consommer en ciboule. En Angleterre, il est très cultivé pour être mangé très jeune, à peine tourné, lorsque les bulbes dépassent à peine la grosseur d'une noix.

II. — OGNONS DE COULEUR.

Ognon jaune de Lescure. — Pour la région méridionale. Bulbe gros, presque plat sur la face inférieure. Se sème à l'automne.

Ognon jaune de Limoges. — Variété de l'Ognon des Vertus, mais pouvant se semer d'automne, sauf dans le nord de la France.

Ognon jaune de Mazères. Ognon jaune de Toulouse. — De bonne grosseur, ferme, à peu près sphérique, rose orangé cuivré. Excellente conservation.

Ognon jaune de Moissac. — Bulbe très plat, gros, rosé, très hâtif. Semé d'automne, repiqué au printemps, devient énorme.

Ognon jaune de Mulhouse. — Bien productif et de bonne garde. Voisin de l'Ognon jaune paille des Vertus. Un des plus gros Ognons.

Ognon jaune paille des Vertus. — Productif, d'excellente conservation. Bulbe jaune cuivré à enveloppes fermes et assez épaisses.

Ognon rosé de bonne garde. — Beau bulbe aplati, d'une étonnante conservation. Feuillage léger. Avantageux pour la culture maraîchère.

Ognon jaune vif d'août. — Très voisin de l'Ognon rouge de Huy. Semer en août pour récolter dans le courant de l'été suivant.

Ognon rouge foncé. — Bulbe aplati, à collet fin ; chair d'un rouge intense. De demi-saison, rustique et de très bonne garde.

Ognon rouge de Huy (rouge vif de Liège). — Bel Ognon dur, de couleur rouge ; très estimé en Belgique.

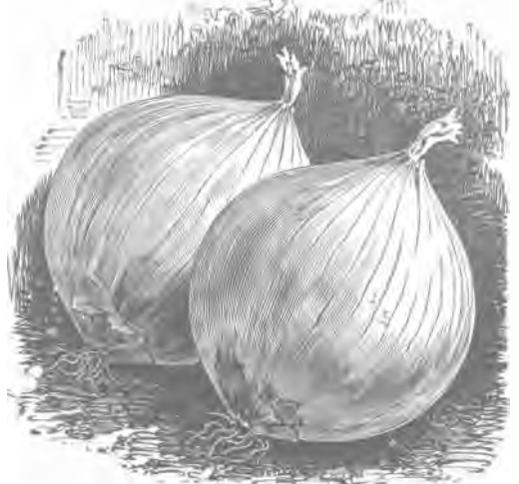
Ognon rouge gros plat d'Italie. — Bulbe déprimé d'un rouge terne. Semer d'automne ; il convient pour le Midi et les pays chauds. Chair tendre, de saveur douce.

Ognon rouge pâle de Niort. — Hâtif, productif. Se conserve bien. Très cultivé dans l'Ouest où il réussit parfaitement semé d'automne et repiqué pour récolter au printemps.

Ognon rouge rond de Toulouse. — Bulbe rond, recherché dans le Sud-Ouest. Très bel Ognon.



Ci-dessus : OGNON ROUGE DE HUY



A droite : OGNON GÉANT D'ESPAGNE

OGNONS DOUX.

Ognon géant d'Espagne. — Très gros bulbe, jaune pâle, se conservant bien ; bon surtout pour le Midi.

Ognon Espagnol. Ognon Valencia. Ognon de **Denia** — Variété très cultivée en Espagne et dans le Sud de la France. Donne un très bel Ognon, gros sphérique, jaune, puis jaune cuivré. Saveur douce. Semer du 15 janvier à fin février ; repiquer en mars-avril.

Ognon de Madère rond. — Très volumineux, rose saumoné. Réussit surtout en climat chaud. Chair très tendre, de saveur douce.

Ognon géant de Rocca. — Dans le genre de l'Ognon de Madère. Plutôt chamois que franchement rose. De saveur très douce.

Ognons (bulbes) :

Ognon de Mulhouse (petits bulbes à replanter, 6 à 8 kg. à l'are).

Ognon d'Égypte. Ognon Rocambole (bulbes). — Se reproduit par des bulbilles qui viennent au sommet de la tige. Chair assez sucrée.

SÉLECTION VILMORIN

1o OGNONS BLANCS

Ognon blanc Premier — Ognon blanc à confire

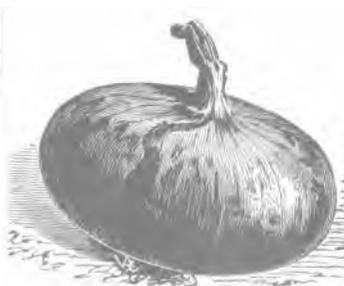
Graines. Par 30 gr.....	No 33.065
» » 15 »	» 33.066
» » 10 »	» 33.067
» » paquet	» 33.069

Ognon blanc hâtif de Barletta

Graines. Par 30 gr.....	Nº 33.115
» » 15 »	» 33.116
» » 10 »	o 33.117
» » paquet	» 33.119

Ognon Printanier Parisien (Vilmorin)

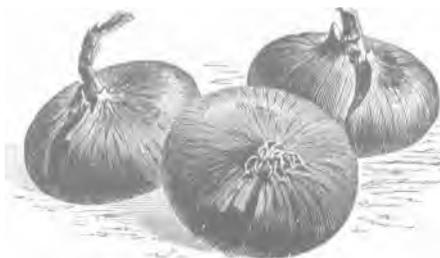
Graines. Par 30 gr.....	No 33.145
» » 15 »	a 33.148
» » 10 »	» 33.147
» » paquet	» 33.149



OGNON ROUGE GROS PLAT D'ITALIE



OGNON DE MULHOUSE (A REPLANTER)



OGNON ROUGE FONCE



OGNON BLANC TRÈS NATIF DE NOCERA



OGNON BLANC GROS PLAT D'ITALIE

OGNON

printaniaisien

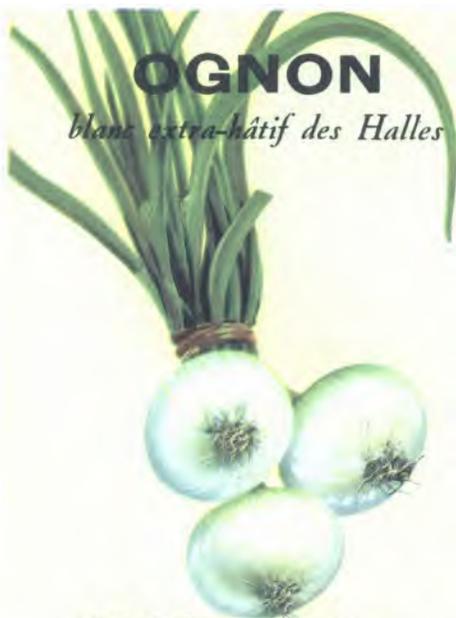


Vilmorin

Première sélection du monde

OGNON

blanc extra-hâtif des Halles



Vilmorin

Première sélection du monde

OGNON

blanc hâtif de Hamirard



Vilmorin

Première sélection du monde

OGNON

blanc hâtif de Paris

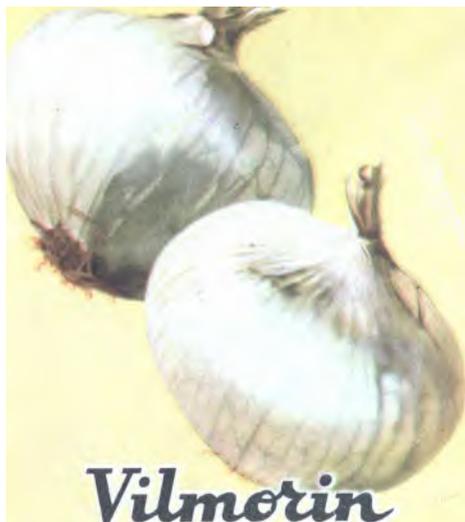


Vilmorin

Première sélection du monde

OGNON

Blanc gros (O. de Lisbonne)



Vilmorin

Première sélection du monde

OGNON

jaune paille des Vertus



Vilmorin,

Première sélection du monde

OGNON

rouge pâle de Niort



Vilmorin

Première sélection du monde

OSEILLE

de Charbourg



Vilmorin

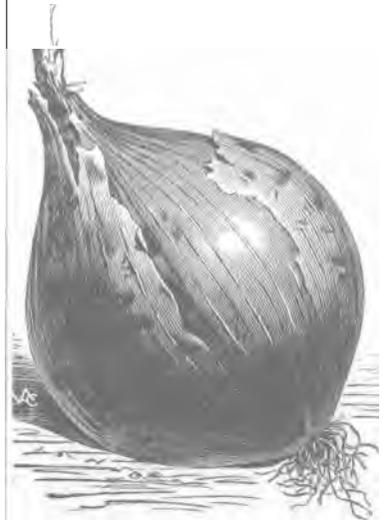
Première sélection du monde

SÉLECTION VILMORIN

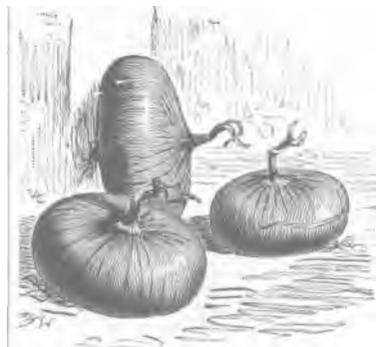
Ognon blanc extra hâtif des Halles (Vilmorin)	
Graines. Par 30 gr.	N° 33.155
» » 15 »» 33.156
» » 10 »» 33.157
» » paquet» 33.159
Ognon blanc très hâtif de Vaugirard	
Graines. Par 60 gr.	N° 33.184
» » 30 »» 33.185
» » 15 »» 33.186
» » 10 »» 33.187
» » paquet» 33.189
Ognon blanc hâtif de la Reine	
Graines. Par 30 gr.	N° 33.215
» » 15 »» 33.216
» » 10 »» 33.217
» » paquet» 33.219
Ognon blanc hâtif de Nocera	
Graines. Par 30 gr.	33.255
» » 15 »	... » 33.256
» » 10 »» 33.257
» » paquet» 33.259
Ognon blanc hâtif de Paris (vrai)	
Graines. Par 60 gr.	NO 33.284
» » 30 »» 33.285
» » 15 »» 33.286
» » 10 »» 33.287
» » paquet» 33.299
Ognon blanc de Bobigny- Ognon blanc des Vertus	
Graines. Par 30 gr.	N° 33.455
» » 15 »» 33.456
» » 10 »» 33.457
» » paquet» 33.459
Ognon blanc gros plat d'Italie	
Graines. Par 60 gr.	No 33.494
» » 30 »	... » 33.495
» » 15 »	... » 33.496
» » 10 »	... » 33.497
» » paquet» 33.499
Ognon blanc gros - Ognon de Lisbonne	
Graines. Par 30 gr.	N° 33.525
» » 15 »	... » 33.526
» s 10 u	... » 33.527
» » paquet» 33.529
2" OGNONS DE COULEUR	
Ognon jaune de Lescure	
Graines. Par 30 gr.	NO 33.895
» » 15 »	... » 33.696
» » 10 »	... » 33.697
» » paquet» 33.699
Ognon jaune de Limoges	
Graines. Par 30 gr.	N° 33.725
» » 15 »» 33.726
» » 10 »» 33.727
» » paquet» 33.729
Ognon jaune de Mazères	
Ognon jaune de Toulouse	
Graines. Par paquet	N° 33.749
Ognon jaune de Moissac	
Graines. Par paquet	No 33.789
Ognon jaune de Mulhouse	
Graines. Par 60 gr.	N° 33.834
» » 30 »» 33.835
» » 15 »» 33.836
» » 10 »» 33.837
» s paquet» 33.839
Ognon jaune paille des Vertus (race maraîchère)	
Graines. Par 30 gr.	N° 34.075
» » 15 »» 34.076
» » 10 »» 34.077
» » paquet» 34.079
Ognon rosé de bonne garde	
Graines. Par paquet	N° 34.149



OGNON BLANC TRÈS NATIF DE LA REINE



OGNON DE MADÈRE ROND



OGNON ROSE DE BONNE GARDE

— SÉLECTION VILMORIN

Ognon rouge vif d'août

Graines. Par 30 gr.	N° 34.215
» » 15 »	» 34.216
» » 10 »	» 34.217
» » paquet	» 34.219

Ognon rouge foncé

Graines. Par 30 gr.	No 34.274
» » 30 »	» 34.275
» » 15 »	» 34.276
» » 10 »	» 34.277
» » paquet	» 34.279

Ognon rouge de Huy (rouge vif de Liège)

Graines. Par 30 gr.	NO 34.335
» » 15 »	» 34.336
» » 10 »	» 34.337
» » paquet	» 34.339

Ognon rouge gros plat d'Italie

Graines. Par 60 gr.	N° 34.354
» » 30 »	» 34.355
» » 15 »	» 34.356
» » 10 »	» 34.357
» » paquet	» 34.359

Ognon rouge pâle de Niort
(race maraîchère)

Graines. Par 125 gr.	N° 34.403
» » 60 »	» 34.404
» » 30 »	» 34.405
» » 15 »	» 34.406
» » 10 »	» 34.407
» » paquet	» 34.409

Ognon rouge rond de Toulouse

Graines. Par 30 gr.	N° 34.455
» » 15 »	» 34.456
» » 10 »	» 34.457
» » paquet	» 34.459

OGNONS DOUX

Ognon géant d'Espagne

Graines. Par 30 gr.	N° 34.635
» » 15 »	» 34.638
» » 10 »	» 34.637
» » paquet	» 34.639

Ognon Espagnol - Ognon Valencia
Ognon de Denia

Graines. Par 30 gr.	N° 34.679
» » 15 »	» 34.678
» » 10 »	» 34.677
u » paquet	» 34.679

Ognon de Madère rond

Graines. Par 30 gr.	N° 34.785
» » 15 »	» 34.786
» » 10 »	» 34.787
» » paquet	» 34.789

Ognon géant de Rocca

Graines. Par 30 gr.	N° 34.835
» » 15 »	» 34.836
n » 10 »	» 34.837
» » paquet	» 34.839

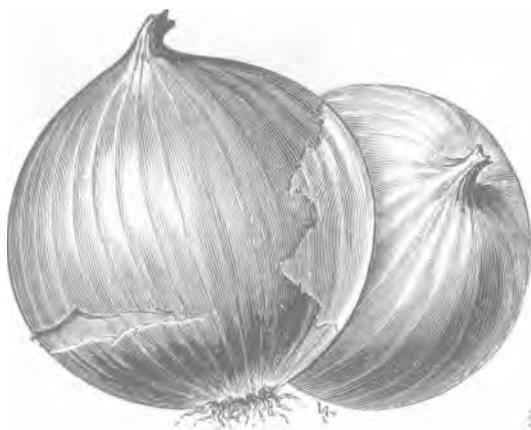
OGNONS (BULBES)

Ognon de Mulhouse (petits bulbes à replanter)

Bulbes. Par 10 kilog.	N° 34.900
» » 500 gr.	» 34.901
» » 200 »	» 34.902
» » 100 »	» 34.903

Ognon d'Égypte - Ognon Rocamboles
(bulbes)

Bulbes. Par 100 gr.
» Par 60 j »



t A gauche : OGNON ESPAGNOL



A droite : OGNON DE MAZÈRES

Maladies. — Un certain nombre de maladies peuvent attaquer l'Ognon, parmi celles-ci il convient de citer :

La **Graisse** — Infection qui apparaît surtout dans les terrains argileux et qui se traduit par la pourriture des bulbes qui dégagent alors une odeur désagréable. Elle est causée par une bactérie (*Bacillus cepivorus*). Voir **GRAISSE**.

Remède : Chaque plant attaqué devenant un foyer d'infection, arracher et brûler les plants atteints dès que la maladie est constatée ; planter en sol sain et enfin, alterner les cultures.

Le **Charbon** (*Urocystis cepulae*) attaque surtout les jeunes plants, qui se couvrent de lignes charbonneuses, se dessèchent et meurent. Voir **CHARBON** et **UROCYSTIS**.

Remèdes : Arracher et brûler les pieds atteints. Préventivement, laisser tremper pendant 12 heures les graines dans une solution de sulfate de cuivre à 0,50 %.

Le **Mildiou de l'Ognon** (*Peronospora Schleideni*) qui se manifeste par des taches jaunâtres sur le feuillage. Les pieds atteints jaunissent et dépérissent. Voir **MILDIOU**.

La **Rouille du Poireau** (*Puccinia porri*) Voir **ROUILLE**.

La **Maladie de l'Ail** (*Pleospora herbarum*) se rencontrent quelquefois sur l'Ognon.

Remède : Pour ces trois maladies, pulvérisations à la bouillie bordelaise ou à l'oxychlorure de cuivre.

La **Pourriture des bulbes**, due au *Botrytis cana* (ou *Sclerotinia Libertiana*) qui se déclare surtout dans les terres humides ou ayant reçu du fumier frais.

Remède : Pas d'autre remède que l'incinération des pieds et des bulbes atteints. Suspendre la culture des Liliacées pendant plusieurs années dans le sol contaminé.

Insectes nuisibles. — En raison de leur forte odeur, assez peu d'insectes attaquent les Ognons; toutefois, ils ont quelques ennemis qui peuvent se montrer très redoutables, ce sont :

Le **Criocère de l'Ognon** (*Lilioceris merdigera*). Coléoptère de 6 à 7 mm., d'un rouge vif dont les larves dévorent les feuilles. Voir **CRIOCERE**.

Destruction : Pulvérisations de nicotine savonneuse à 1,5 0/0.

Les **Brachycerus**, **Curculionidés** dont les larves attaquent les bulbes. L'aire de répartition de ces insectes se limite au bassin méditerranéen. Voir **BRACHYCERUS**.

Destruction : Le tri des bulbes atteints, que l'on fera au moment de la récolte, et leur destruction par le feu, sont les seuls moyens de lutte qu'on ait contre ces insectes.



(Cl. J. Vincent.)

MILDIOU DE L'OGNON, VISIBLE SUR LES FEUILLES QUI SE TACHENT DE JAUNÉ ET S'INCLINENT VERS LE SOL*



(Cl. J. Vincent.)

PORTION DE FEUILLE D'OGNON FORTEMENT GROSSIÈRE MONTRANT DES PUSTULES DE ROUILLE*



La Teigne du Poireau (*Acrolepia assectella*) dont les Chenilles peuvent être également nuisibles à l'Ognon.

Destruction : Au début de l'attaque, pulvériser une solution nicotinée à 1,5 % additionnée de savon ; plus tard, couper les plantes au ras du sol et les arroser avec la solution ci-dessus. Enfin, si les bulbes sont atteints par les larves, les brûler afin d'éviter leur reproduction pour l'année suivante.

La Mouche de l'Ognon ou Anthomyie (*Chortophila antiqua*) dont la larve creuse les écailles des bulbes qui finissent par se décomposer, en ouvrant la porte à d'autres parasites.

Destruction : Les moyens de lutte expérimentés jusqu'ici contre la Mouche de l'Ognon sont nombreux, mais peu ont donné des résultats satisfaisants. Les appâts empoisonnés et les insecticides ont été successivement abandonnés au profit des moyens culturaux et des insectifuges. Certains auteurs conseillent de ne faire le repiquage que

(Cl. J. Vincent.)

POURRITURE DES BULBES. LES MOISSURES, D'ABORD GRISÂTRES, SE TRANSFORMENT EN PETITES PUSTULES DURES ET NOIRES (SCLÉROTÉS) PENDANT LA CONSERVATION EN HIVER •



(Cl. J. Vincent.)

DÉGÂTS PRODUITS SUR UNE TIGE D'OGNON PAR LES LARVES DE CRIOCÈRES •



(Cl. J. Vincent.)

CRIOCÈRES DE L'OGNON SUR UNE FEUILLE •
Grossis environ 4 fois.

dans les premiers jours de juin, pour soustraire les plantations aux pontes des mouches qui sont effectuées à cette époque.

L'emploi de répulsifs, créosote, naphthaline, produits phéniqués, etc., destinés à éloigner les mouches ont été expérimentés avec succès, mais le traitement est délicat, la plante devant



OUVERTURE PRATIQUÉE DANS UN OGNON POUR MONTRER LA LARVE DU BRACHYCERE INSTALLÉE DANS SA LOGETTE, AU CŒUR DU BULBE.

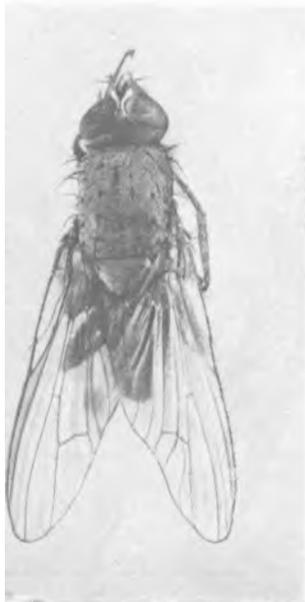


LA TEIGNE DU POIREAU, Grossie 4 fois

être recouverte du produit autant que le sol. Enfin, lorsque les bulbes sont attaqués, ils forment des taches d'huile ; à ce moment il n'y a qu'à les arracher et les brûler. Ne pas replanter d'Ognons dans le même terrain avant plusieurs années.

L'Anguillule de la tige ou Tylenche ravageur (*Tylenchus devastatrix*) petit Ver de 2 mm. de long qui attaque la tige de l'Ognon et des Liliacées en général, provoquant le dépérissement et souvent la mort de la plante. Les Ognons qui résistent aux dégâts causés par l'Anguillule gardent à leur pied une déformation qui les fait ressembler à des Poireaux. On dit alors qu'ils sont «poireautés».

Destruction : Il n'existe pas d'autre moyen de protection que celui qui consiste à s'opposer à la contagion en arrachant les plants malades aussitôt que l'attaque est reconnue, et en procédant à leur destruction par le feu.



(Cl. J. Vincent.)

LA MOUCHE DE L'OGNON*. Grossie 8 fois. LARVES DE LA MOUCHE DE L'OGNON A LA SURFACE D'UN BULBE.

Usages. — L'Ognon se consomme cru, comme condiment, coupé en tranches pour assaisonner la salade de Tomates, ou confit dans le vinaigre avec les Cornichons (Ognon blanc) ; cuit, il entre dans une foule de préparations culinaires : soupes, marinades, sauces, courts-bouillons, etc. Il se prépare en outre seul, au four et en purée.

Les feuilles de l'Ognon blanc sont également utilisées en remplacement de la Ciboulette. C'est une plante condimentaire qui tient une place importante dans l'art culinaire,

Les bulbes d'Ognon émettent, notamment autour du collet, un rayonnement, que sa longueur et sa fréquence d'ondes apparentent aux rayons ultra-violet. L'action diurétique bien connue de l'Ognon est due, en partie, à sa teneur en azotate de potasse ; ses propriétés irritantes et lacrymogènes proviennent du sulfure d'allyle.

ENGRAIS. — Superphosphate, scories, sulfate de potasse, nitrate de soude (voir tarif *Vilmorin*).

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Sulfate de cuivre, oxychlorure, bouillie bordelaise, solution nicotinée, créosote, naphthaline, produits phéniqués (voir tarif *Vilmorin*).

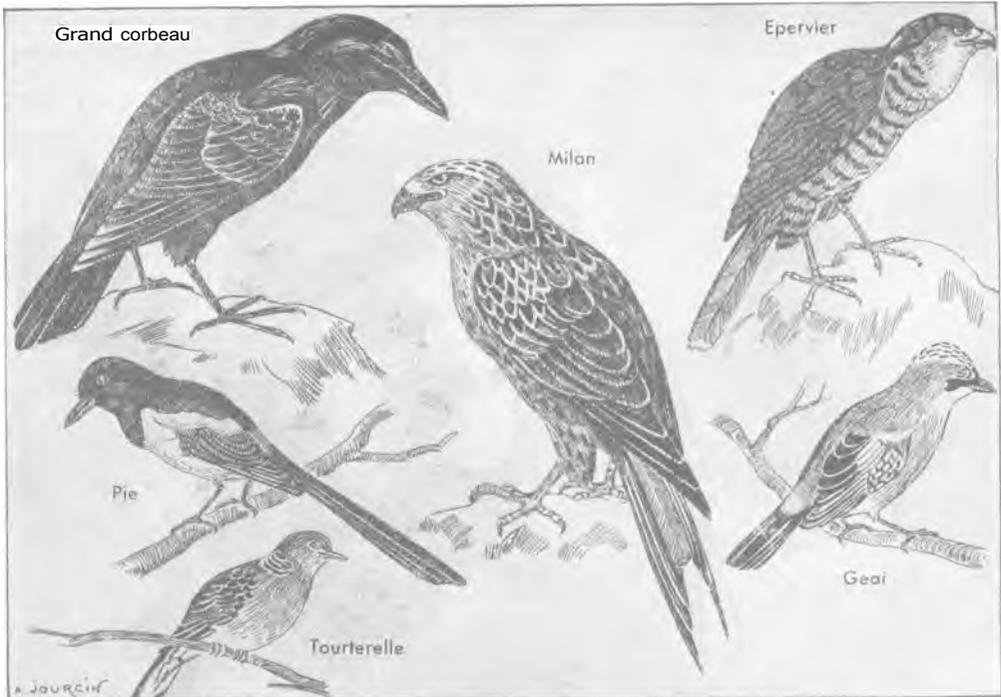
OUVRAGES A CONSULTER. — Les Plantes Potagères, par *Vilmorin*. Ognon, Poireau, Ail, Échalote, Ciboule, par A. Leroy. Culture Potagère, par J. *Vercier*. Cultures Légumières, par O. Bussard (voir tarif *Vilmorin*)

OÏDIUM Maladie cryptogamique, également dénommée Blanc (voir ce mot), qui atteint les Composées, les Crucifères, les Cucurbitacées et les Légumineuses.

OISEAUX Classe d'animaux vertébrés, recouverts de plumes, à respiration pulmonaire, et sang chaud, à membres postérieurs spécialisés pour la marche (sauf chez les Engoulevents et les Martinets), ou la nage, et membres antérieurs transformés en ailes. Les oiseaux se reproduisent par des œufs. Les Chauves-Souris (Chiroptères), qui ne portent pas de plumes, dont les membres postérieurs sont impropres à la marche et qui mettent au monde des petits vivants, ne sont pas des oiseaux, mais des Mammifères.

La grande majorité des oiseaux sauvages qui fréquentent les jardins, sont des auxiliaires de la culture en raison de la quantité considérable d'insectes et d'animaux nuisibles qu'ils détruisent.

On peut dire que, mis à part les grands Corbeaux, Éperviers, Geais, Milans, Pies, Tourterelles, Pigeons, tous les oiseaux sont des alliés des jardiniers.



OISEAUX NUISIBLES

A PART LES QUELQUES ESPÈCES REPRÉSENTÉES DANS CETTE GRAVURE, ON PEUT DIRE QUE TOUS LES OISEAUX SONT PLUS OU MOINS DES AUXILIAIRES DE L'HORTICULTEUR

Il en est qui ne touchent jamais ni à un légume, ni à un fruit, comme les Bergeronnettes, les Fauvettes, les Mésanges, les Roitelets et les Rouges-queues, etc. C'est pour eux, aussi bien que pour ceux qui, s'ils font quelques dégâts parmi les semis ou les fruits, les rachètent par d'immenses services, que les naturalistes ont écrit :

« Sans les oiseaux, la famine nous décimerait » (Fabre).

« Leur utilité ne peut s'estimer tant elle est grande » (Brehm),

« Sans l'oiseau, la terre serait la proie de l'insecte » (Michelet).

« La disparition des Grives et des Merles, et de quelques autres animaux, amènerait une telle pullulation de certaines espèces d'*Helix* (Limaces) que les récoltes et cultures maraîchères seraient fortement compromises » (professeur L. Germain, directeur du Museum).

Ces opinions s'appuient sur des observations nombreuses et précises d'après lesquelles : une Mésange bleue détruit environ 200.000 chenilles ou œufs de Papillons par an ; un couple de Chouettes dévore plus de 5.000 Mulots par saison ; un Rouge-gorge, au moment des nids, gobe son poids de mouches par jour.

L'autopsie pratiquée sur 1.210 Buses a montré que 1.110 n'avaient dans le gosier que des petits rongeurs, des Courtilières et des Sauterelles, c'est-à-dire uniquement des animaux nuisibles.

OKRA Voir GOMBO.

OLÉAGINEUSES (PLANTES). — Plantes qui sont cultivées pour l'huile qu'on extrait de leurs graines ou de leurs fruits. Parmi les plantes potagères, dont les graines peuvent donner de l'huile, citons celles de certaines plantes appartenant à la famille des Crucifères (Choux — différentes variétés — Moutardes, Navets, Radis), les graines de Laitue, de Citrouille, ou de Tomate. Les deux dernières sont les seules traitées pratiquement pour l'extraction de l'huile.



PLANTES POTAGÈRES OU CONDIMENTAIRES A FLEURS EN OMBELLE (Voir l'article page suivante)

OMBELLE Se dit d'une disposition de fleurs groupées en bouquet, dont toutes les queues s'attachent au même point sur la tige et dont les têtes s'alignent pour former une surface unie, très légèrement concave ou convexe et à contours généralement arrondis.

Lorsque les queues (ou rayons), au lieu de porter chacune une fleur solitaire, se divisent pour former de petites ombelles (*ombellules*), rapprochées les unes des autres pour simuler l'ombelle totale, l'ombelle est dite « composée ».



(Cl. J. Vincent.)
CLAIRE A OMBRER EN PLACE

de soleil par les journées où l'insolation est très forte. A cet effet, on recouvre les châssis soit avec des claies, soit avec des toiles à ombrer. Pendant les étés à longues périodes d'ensoleillement, on badigeonnera les vitres des châssis et les cloches avec des enduits parasols du commerce, ou du blanc d'Espagne, ou, plus simplement encore, avec de la terre fine mélangée à de l'eau.

Mais c'est là l'exception ; tous les légumes mis en pleine terre ont généralement besoin de la lumière et de la chaleur solaires. C'est pourquoi on déconseille fortement de conserver des arbres dans un potager, à cause de l'ombre qu'ils projettent sur les cultures. -

Toutefois, il est possible, dans certains cas, de tirer parti d'un espace compris entre des arbres pour organiser des pépinières ou des plantations d'hiver.

OPPOSÉES Se dit des feuilles placées sur la tige des plantes en face l'une de l'autre et à la même hauteur.

ORDURES MÉNAGÈRES
Voir GADOUES.

OREILLARD Espèce de Chauve-souris remarquable par la grande longueur de ses oreilles.

L'Oreillard n'a qu'une envergure de

OMBELLIFÈRES Famille botanique de

plantes dicotylédones, dont les fleurs sont disposées en ombelles, et comprenant les variétés potagères suivantes : Aneth, Angélique, Anis, Carotte, Céleri, Cerfeuil, Coriandre, Fenouil, Panais, Persil.

OMBILIC ou HILE ou MIL. — Voir HILE.

OMBRE Atténuation plus ou moins marquée de la lumière du jour, provoquée par l'interposition d'un écran opaque entre le soleil et le sol. Cet écran peut être un talus naturel ou artificiel, une haie, un rideau d'arbres, un mur, une maison, une claie, une cloche ou un châssis enduit d'une couche de peinture, etc.

L'ombre, et la fraîcheur qui l'accompagne, peuvent être nécessaires à certaines plantes pendant les grandes chaleurs, par exemple aux Cerfeuil, Épinards d'été, Oseille, Radis.

Dans la culture sous verre, il est également prudent d'éviter les coups



(Cl. J. Vincent.)

UN EXEMPLE DE FEUILLES OPPOSÉES (MENTHE VERTE)



CHAUVE-SOURIS OREILLARD

230 mm. et une taille de 42 à 50 mm., mais la longueur de ses oreilles double presque celle du corps. Sa teinte est brun clair ou roux sur le dos et blanc ou gris sur le ventre. Assez commun en France, on le rencontre près des lieux habités, dans les anfractuosités des murs ou des bâtiments en ruines. L'hiver, il se retire dans des abris obscurs. Mâle et femelle vivent généralement ensemble, mais certains individus mènent une existence solitaire. Comme toutes les Chauves-Souris, l'Oreillard est un mammifère utile que l'on doit protéger.

ORGANIQUES (MATIÈRES). — Combinaisons de corps simples dont sont formés les tissus des animaux et des végétaux.

Engrais organiques: On groupe sous ce nom les fumiers, terreaux, compost, guano, **poudrette**, poudre d'os, noir animal, cuir, corne, tourteaux, gadoue, marc ou pulpe de fruits, etc.

ORIENTATION Direction indiquée par l'axe d'un jardin par rapport aux quatre points cardinaux (l'axe d'un jardin est la ligne qui divise en deux sa longueur). Si cette ligne coïncide avec le trajet du soleil au-dessus de l'horizon, on dit que l'orientation est Est-Ouest. Si cette ligne est perpendiculaire à la course du soleil, c'est-à-dire si elle coïncide avec l'ombre projetée à midi par un objet, on dit que l'orientation est Nord-Sud. Si cette ligne prend une position intermédiaire entre ces deux directions, on dit, suivant le cas, que l'orientation est Nord-Est-Sud-Ouest ou Nord-Ouest-Sud-Est.

Un jardin qui affecterait la forme d'un carré ou d'un rond n'aurait pas d'orientation spéciale, ou plutôt, il les aurait toutes. Mais si sa surface, par suite d'une déclivité de terrain, faisait face, ou, suivant l'expression imagée, «regardait» l'un quelconque des points cardinaux, on dirait que le jardin est exposé ou situé à ce point. L'orientation, qui est une question de forme ou de disposition, n'a donc, pour la culture, qu'une importance secondaire par rapport à l'exposition, qui est une question primordiale d'angle sous lequel le soleil frappe le sol.

Dans le langage courant, on donne au mot orientation le sens d'exposition. Suivant cette coutume, nous traiterons dans cet article ce qui a trait à l'exposition.

L'exposition idéale est celle qui assure la croissance rapide du plus grand nombre possible de légumes tout en leur évitant les coups de chaleur.

Les expositions les meilleures sont le Sud, le Sud-Ouest et le Sud-Est. Celle du Sud-Est est la plus favorable pour la région parisienne et le centre de la France. On verra, ci-après, les avantages et les inconvénients de l'exposition à chacun des quatre points cardinaux. Les expositions intermédiaires prennent les propriétés des orientations entre lesquelles elles sont situées.

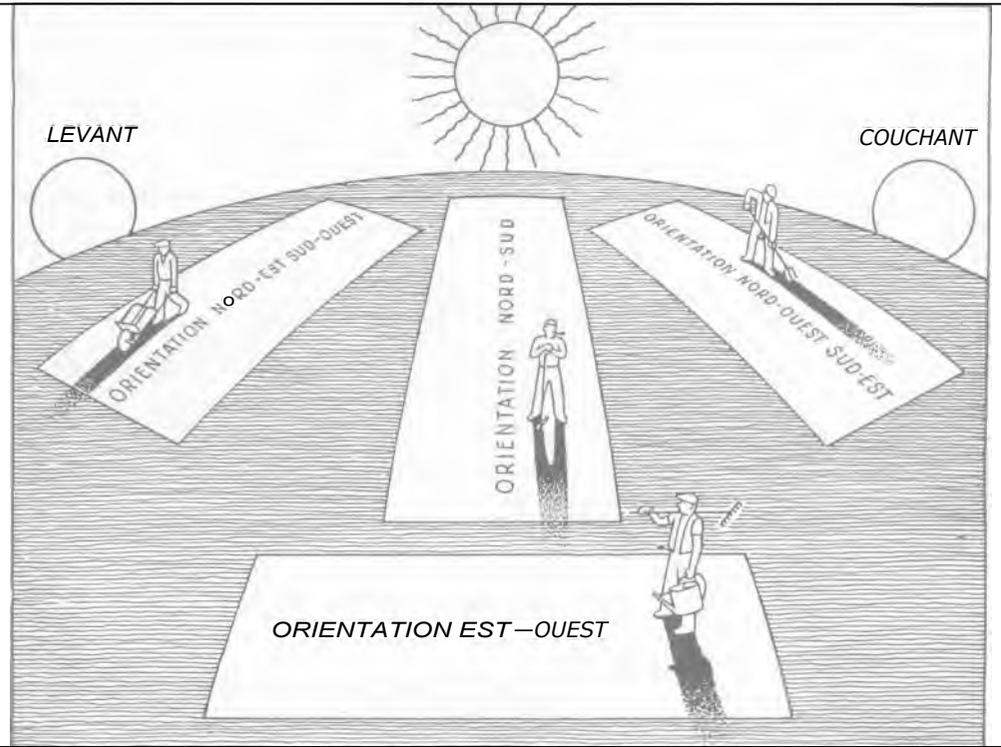
L'orientation au Nord rend aléatoire ou impossible la culture des tomates, des melons et de la plupart des cultures hâtées et de celles qui aiment la chaleur. Elle provoque un retard marqué dans la végétation des autres légumes ; elle ne peut convenir qu'à ceux qui, plus sensibles aux alternatives de gel et de dégel, ne craignent cependant pas le froid continu, c'est-à-dire : choux, poireaux, salades d'hiver...

L'orientation à l'Est (levant) permet au jardin de recevoir les rayons du soleil dès le lever du jour. Ces rayons frappent directement le terrain jusqu'aux heures les plus chaudes, à partir desquelles ils l'abandonnent progressivement, sans qu'il puisse y avoir une chute brutale de température. Par contre, au printemps, et surtout à l'époque de la lune rousse, l'orientation au levant met en péril les jeunes plantes, lorsque le ciel est dégagé et la température basse. La sève

des végétaux, amenée par la fraîcheur de la nuit à un froid voisin de zéro, se trouve, dès que le soleil paraît, brutalement échauffée de loo et davantage. La dilatation brusque de la sève qui en résulte entraîne la rupture des tissus fragiles et amène plus tard le **dessèchement** de la plante.

L'orientation au levant soumet également les cultures à l'influence défavorable des vents desséchants pendant l'été et glacés durant l'hiver. Toutefois, sous le climat méridional, cette orientation est préférée à celle de l'Ouest où la chaleur devient par trop torride l'après-midi.

L'orientation au Sud (midi). En été, le jardin n'est directement ensoleillé que pendant le milieu de la journée. Dans la matinée, les rayons solaires ne le frappent qu'obliquement, réchauffant le sol suivant une longue progression. Il en est de même le soir, où le rafraîchissement ne se fait sentir qu'à mesure du lent déclin de l'astre. Ainsi, la température s'élève, atteint son



LES DIFFERENTES ORIENTATIONS

maximum et s'abaisse selon une courbe régulière qui est la plus favorable à la croissance des plantes.

Pendant l'hiver, le soleil, dont l'orbe est raccourci, darde toute la journée ses rayons.

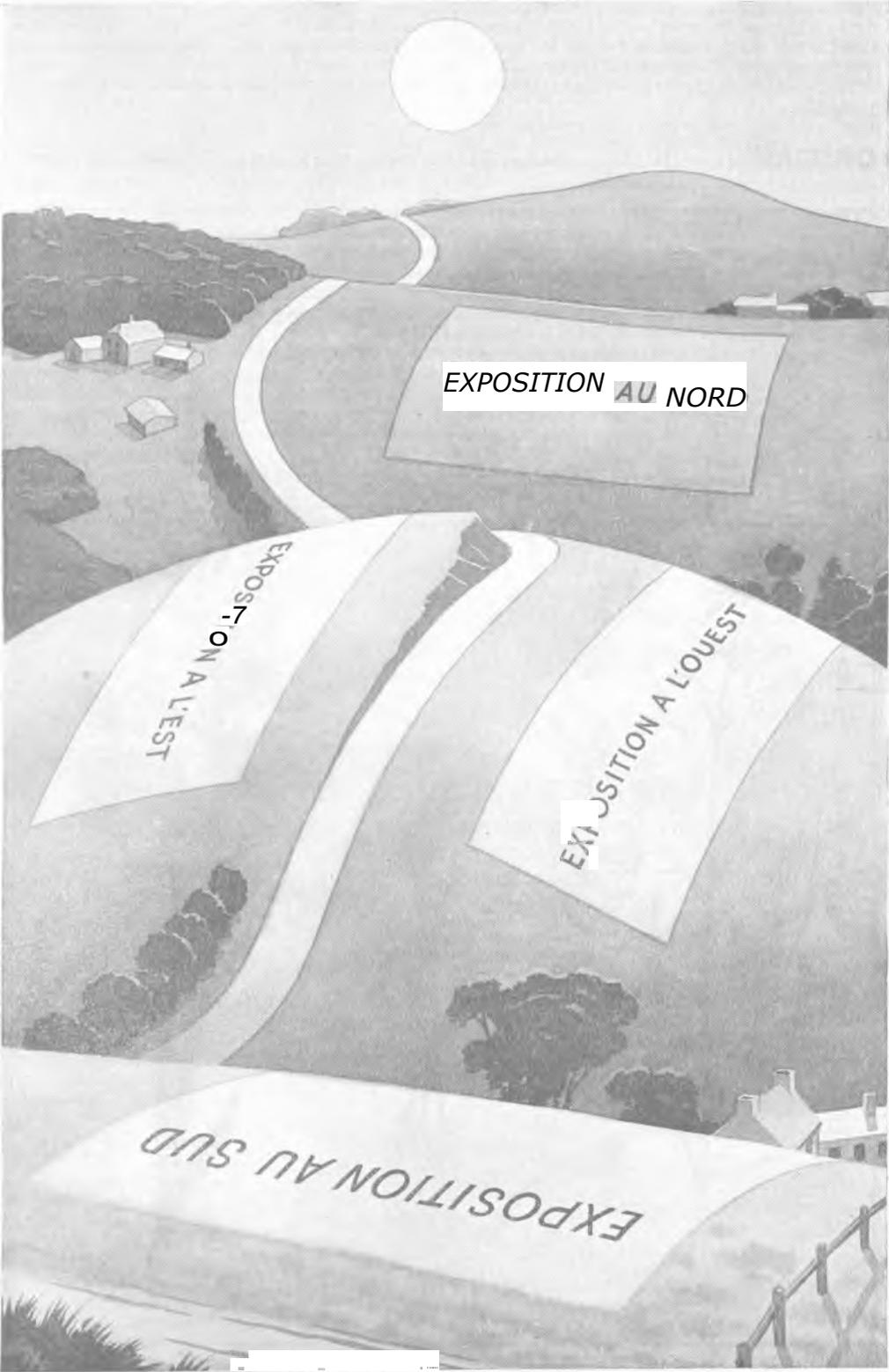
Les tomates, les aubergines, les melons, les cultures batées gagnent en poids et en saveur à cette exposition. Il n'y a que de rares variétés, comme l'oseille, qui préfèrent la fraîcheur de l'ombre, pour ne pas s'accommoder de l'orientation du midi.

L'exposition au Sud peut presque toujours être obtenue dans un coin du potager au moyen d'ados, que l'on réservera aux légumes ayant le plus besoin de chaleur.

L'orientation à l'Ouest. La fraîcheur de la nuit, les rosées, les brouillards de l'aube se prolongent tard dans la matinée à cette exposition, que le soleil ne visite que l'après-midi. Ainsi, les plantes n'y sont pas réchauffées pendant les heures les plus froides. Passant d'un extrême à l'autre, elles souffriront pendant tout le reste du jour des ardeurs dont le soleil les frappera jusqu'au moment de son coucher. Ces alternatives d'ombre aux heures les plus froides et de chaleur aux heures les plus chaudes ne rendent pas cette situation souhaitable pour la culture potagère, sauf sous les climats très tempérés.

Il va sans dire qu'on devra tenir compte avant tout dans l'orientation d'un jardin des écrans possibles : colline, grands arbres, constructions et murs élevés venant modifier ou supprimer l'ensoleillement du terrain.

Dans la pratique, il n'est pas toujours vrai qu'on doit tout sacrifier au soleil dans l'orientation du potager. D'autres éléments de choix sont aussi impératifs, notamment la direction des



vents dominants. S'ils ont une action néfaste on peut y soustraire les cultures par l'installation de brise-vents (*voir ce mot*). Mais si ces vents rabattent des fumées d'usines, nuisibles aux plantes par les poussières ou par les gaz qu'elles transportent, il n'y a pas d'autre alternative que de changer l'emplacement du jardin.

La proximité d'une route à circulation intense et à sol poudreux peut également se montrer prohibitive.

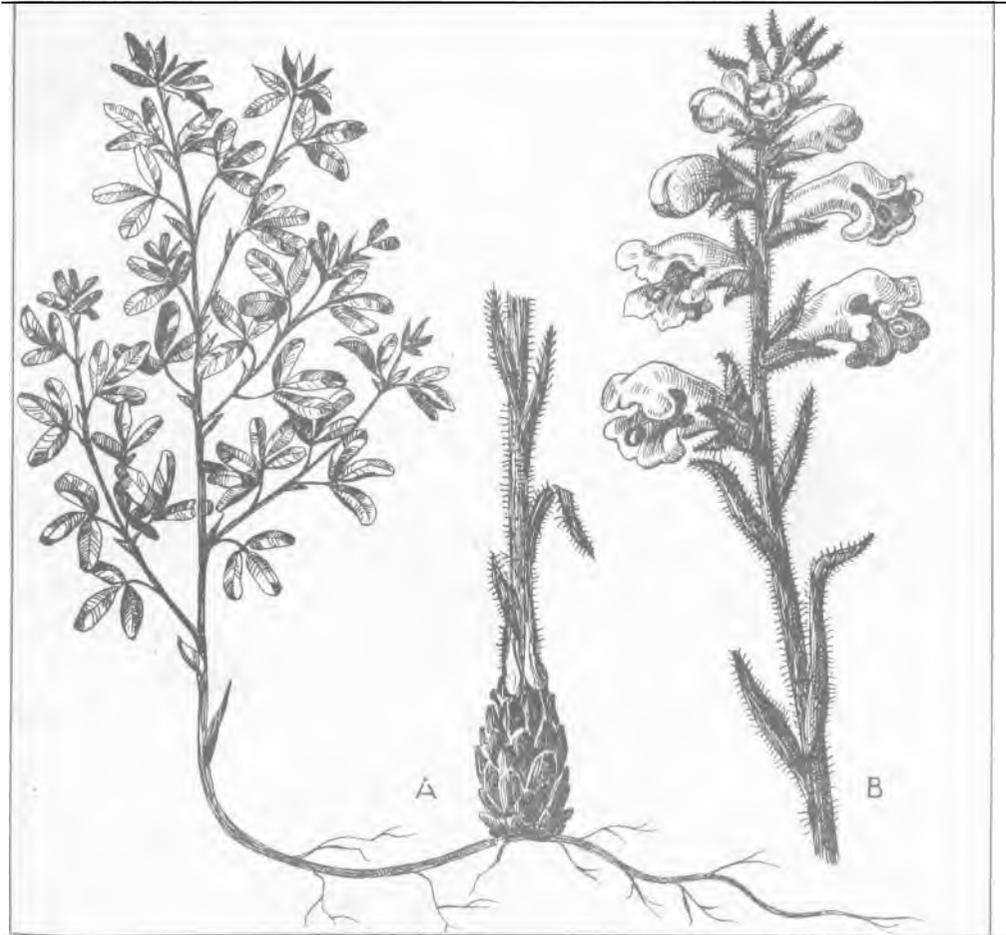
ORIGAN Plante de la famille des *Labiées*, plus connue sous le nom de Marjolaine (*voir ce mot*).

OROBANCHE Genre de plantes dicotylédones, de la famille des *Orobanchacées*, dont il existe en France une vingtaine d'espèces.

Les Orobanches sont annuelles ou vivaces, à feuilles réduites à de simples écailles jaunâtres ; tige dressée, simple, jaunâtre ou rougeâtre, renflée à la base ; fleurs disposées en épis au sommet des tiges, irrégulières, à pétales et sépales soudés formant une corolle tubuleuse à deux lèvres inégales. Le fruit est une capsule. Les graines sont extrêmement fines ; leur durée germinative est très longue.

Les Orobanches, étant dénuées de chlorophylle et de racines normales capables d'extraire du sol leur subsistance, se développent en parasites sur certaines plantes, vivant de leur sève au moyen de suçoirs en forme de tubercules. Les graines germent près ou au contact des racines des végétaux capables de les nourrir. On trouvera, à la fin de cet article, le moyen de lutter contre l'Orobanche en cultivant des plantes-pièges.

La multiplication se fait aussi par émission de racines. Celles-ci, véritables tentacules armées de suçoirs, sont émises par le pied principal et vont à la recherche d'autres ramifications radi-



A, PIED D'OROBANCHE FIXÉ SUR UNE RACINE DE LUZERNE ; B, RAMEAU FLEURI D'OROBANCHE

culaires de la plante déjà parasitée ou des racines des plantes voisines. Elles peuvent donner naissance à de nouvelles tiges portant des fleurs.

Une des principales espèces est l'Orobanche de la Fève (*O. speciosa*), dont un seul pied peut donner de 900.000 à 1.200.000 graines. Les plantes qu'elle parasite — qu'on appelle des plantes hôtes — sont très nombreuses et appartiennent aux familles les plus diverses : Fèves, Pois, Pois chiches, Lentilles, Carottes, etc.

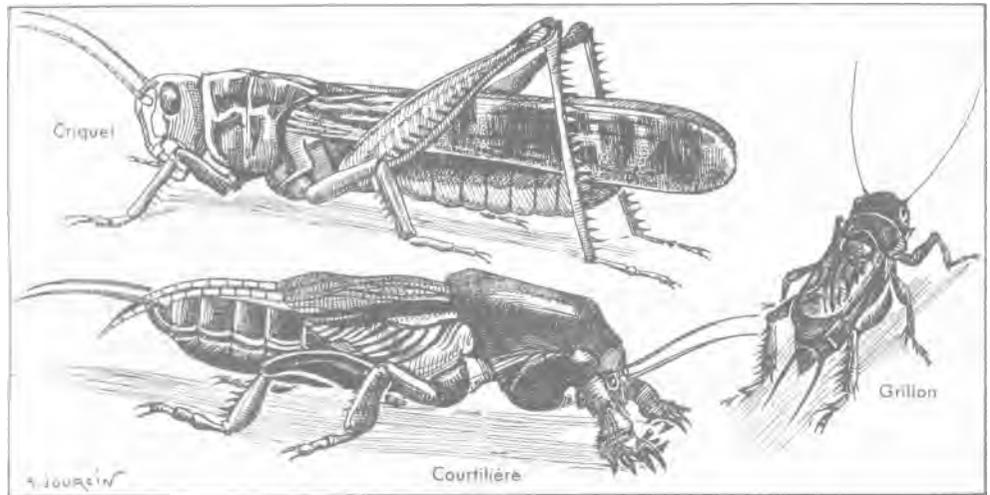
L'Orobanche de la Fève, qu'on rencontre dans la région méditerranéenne, est une plante robuste pouvant atteindre 70 cm. de haut, à grandes fleurs blanches veinées de violet.

D'autres espèces peuvent parasiter des plantes potagères comme le Thym et la Sarriette (*Orobanche du Thym*, *O. epithimum*), le Mats et la Tomate (*Orobanche phélipée*, *Phelipæ ramosa*).

Destruction : Lorsqu'un terrain est très infesté (on a calculé qu'un mètre carré pouvait héberger 500.000 graines), le parti le plus sage est d'abandonner la culture de la plante-hôte pendant au moins une dizaine d'années et de consacrer le terrain à des cultures qui ne puissent pas constituer de support pour la plante parasite.

En cas d'infestation moindre, on a recours aux plantes-pièges. On désigne sous ce nom des plantes dont les racines font germer les graines des Orobanches qu'on n'a plus qu'à détruire dès leur apparition. Le Trèfle et le Chanvre, employés en culture dérobée, avant une culture de Tomates, par exemple, dans une terre infestée, ont donné des résultats intéressants.

Mais on s'est aperçu que le contact des graines d'Orobanche avec les racines des plantes-pièges n'était nullement nécessaire pour provoquer leur germination, et des recherches relativement récentes ont fait découvrir certaines plantes dont les exsudats radiculaires incitaient les Orobanches à germer sans pour cela être elles-mêmes des plantes-hôtes. Le Lin est dans ce cas et constitue une plante-piège idéale pour se débarrasser des Orobanches. Plusieurs cultures de Lin sont souvent nécessaires dans les sols très infestés.



QUELQUES SPECIMENS D'ORTHOPTÈRES

ORTHOPTÈRES Ordre d'insectes ayant les pattes postérieures spécialisées pour le saut, la bouche broyeurse tournée vers l'abdomen, des ailes développées et, chez beaucoup d'espèces, un appareil permettant d'émettre des sons stridulants. Les Orthoptères sont répartis en trois sous-ordres : les **Tettigonoides**, les Grillides (Grillon, Courtilière) et les Acridiens (Crique).

ORVET (*Anguilla fragilis*).

Genre de reptiles qui, malgré sa ressemblance avec un Serpent, se classe dans le sous-ordre des Sauriens. Sa queue, d'une extrême fragilité, quise brise facilement, mais ne se régénère pas, le fait appeler Serpent de verre.

L'Orvet se distingue des



ORVET

serpents par les paupières qui protègent ses yeux, par les écailles de son ventre, qui sont semblables à celles qui recouvrent le reste de son corps, et par la desquamation par lambeaux de sa peau, tout au moins sur le devant du corps, au moment de la mue. L'Orvet a une couleur uniformément bronzée, sa taille maximum ne dépasse pas 50 cm.

Il vit dans les prés frais, dans les bois, sous des pierres ou dans des trous, d'où il sort le soir pour faire la chasse aux larves de toutes sortes : Chenilles ou Limaces, Lombrics, Mouches, etc. C'est un animal très utile en raison de la quantité d'ennemis des cultures qu'il détruit. Il est, de plus, parfaitement inoffensif.

OS Les os, qui constituent le squelette des animaux vertébrés, se présentent sous l'aspect de corps blanchâtres et durs ; ils sont formés d'un tiers de matière organique azotée, appelée osséine, et de deux tiers de matières minérales, composées pour la majeure partie de phosphate de calcium.

Après avoir subi différents traitements, les os sont employés comme engrais phosphatés dans la culture, sous les noms de : poudre d'os dégraissés ou **dégélatinés**, cendres d'os, superphosphate d'os, noir animal, etc.

Les phosphates d'os ont une action plus prompte dans le sol que les phosphates naturels. On doit les employer de préférence dans les terres pauvres en matières organiques, les sols calcaires et les sols siliceux.

Poudre d'os dégraissés. — Les os, après avoir été dégraissés par un dissolvant chimique, sont réduits en poudre fine. La teneur de cet engrais est de 20 à 25 % d'acide phosphorique et de 3 à 4 % d'azote.

Poudre d'os dégelatinés. — Sous-produit de la fabrication de la gélatine et de la colle. Après extraction par la vapeur d'eau de l'**osséine** qu'ils contiennent, les os sont broyés et la poudre ainsi obtenue est vendue comme engrais. Celui-ci titre de 60 à 70 % de phosphate de chaux (27 à 29,8 % d'acide phosphorique) et 1 à 2 % d'azote.

Cendres d'os. — Cet engrais provient de la calcination de squelettes animaux dont il existe des amas énormes, véritables cimetières naturels de ruminants, en Amérique du Sud. Il renferme de 60 à 75 % de phosphate de chaux et 10 à 12 % de carbonate de chaux.

Superphosphate d'os. — Résultant du traitement des os par l'acide sulfurique. Suivant qu'il s'agit d'os dégraissés, **dégélatinés** ou de noir animal, ces superphosphates contiennent de 12 à 18 % d'acide phosphorique soluble à l'eau et au citrate et 0,5 % d'azote organique.

Les os calcinés dans le foyer, puis broyés et tamisés, sont un excellent appoint aux composts.

Les superphosphates, dont l'action fertilisante est rapide, conviennent dans les terrains calcaires.

OSEILLE (*Rumex acetosa*). Famille des Polygonacées. — Appelée aussi : Aigrette, Oseille longue, Surelle, Surette, **Vinette**.

Description. — Plante indigène vivace, qui pousse en France, spontanément, dans les bois ou les prés humides ; feuilles oblongues formant une rosette ; tige striée, souvent rougeâtre ; fleurs dioïques en grappes terminales et latérales. Graine petite, triangulaire, brune et luisante, d'une durée germinative de 2 années. Un gramme en contient 1.000.

Culture. — La multiplication de l'Oseille se fait soit par division des touffes, soit par semis.



(Cl. J. Vincent.)

PLANTS D'OSEILLE CULTIVÉS EN BORDURE

Dans les jardins potagers c'est généralement la première méthode qui est employée, cette culture s'y faisant le plus souvent en bordures. En mars ou avril, prélever des éclats, de préférence sur des pieds mâles exclusivement afin d'éviter la montée à graine, planter à 15 cm. d'intervalle, arroser pour faciliter la reprise.

Si l'on veut produire une planche d'Oseille sur une surface plus importante, c'est au semis qu'il faut avoir recours. Il se fait de mars à juin, à la volée, ou de préférence en rayons distants de 20 à 25 cm. On enterre la graine par un ratisage. La levée a lieu en 5 à 8 jours. Dès que le plant a pris un peu de force, on éclaircit de façon à laisser 15 à 20 cm.

SÉLECTION VILMORIN

Oseille large de Belleville

Graines. Par 60 gr.....	N° 35.014
» » 30 »	» 35.015
» » 15 »	» 35.016
» » paquet	» 35.019

Oseille de Chambourcy

Graines. Par 60 gr.....	N. 35.074
» » 30 »	» 35.075
» » 15 »	» 35.076
» » paquet	» 35.079

Oseille blonde de Lyon à larges feuilles

Oseille blonde géante

Graines. Par 60 gr.....	N° 35.094
» » 30 »	» 35.095
» » 15 »	» 35.098
» » paquet	» 35.099

**Oseille Monstrueuse lente à monter
(à très larges feuilles blondes)**

Graines. Par 60 gr.....	N° 35.114
» » 30 »	» 35.115
» » 15 »	» 35.116
» » paquet	» 35.119

Oseille Épinard — Patience — Oseille des Pyrénées

Graines. Par 30 gr.....	N° 35.145
» » paquet.....	» 35.149

Oseille vierge à large feuille

Plants. Le 100.
Les 10.
» La pièce.

entre les pieds, et l'on donne des arrosages répétés, car l'Oseille aime la fraîcheur.

La récolte commence 2 mois après le semis, en cueillant feuille à feuille, puis ensuite on la coupe au couteau, ce qui a cependant pour inconvénient de réduire la production, les jeunes feuilles étant coupées en même temps que les autres, avant le terme de leur croissance ; il est donc préférable de continuer à cueillir seulement les feuilles entièrement venues. Une plantation d'Oseille peut durer 3 ou 4 ans et produit de 2 à 3 kg. de feuilles au mètre carré ; toutefois, dès que la production baisse, il faut faire un nouveau semis ou diviser les touffes.

L'Oseille est une plante peu exigeante, elle vient partout, à l'exception des sols calcaires ; toutefois, si l'on veut obtenir de belles feuilles, il faut la placer dans un terrain bien ameubli, riche en matières azotées et frais. Son acidité est d'autant plus grande qu'elle est au soleil ; aussi convient-il d'en établir une bordure à l'ombre pour l'été.

Variétés. — Oseille large de Belleville. — Feuilles amples, d'un vert franc.

Oseille de Chambourcy. — Variété vigoureuse et rustique, à feuilles nombreuses, larges, d'un beau vert.

Oseille blonde de Lyon à larges feuilles. Oseille blonde géante. — Feuilles larges, rondes et blondes, de goût agréable.

Oseille monstrueuse lente à monter, à très larges feuilles blondes. — Merveilleuse variété à feuilles larges, épaisses, très blondes.



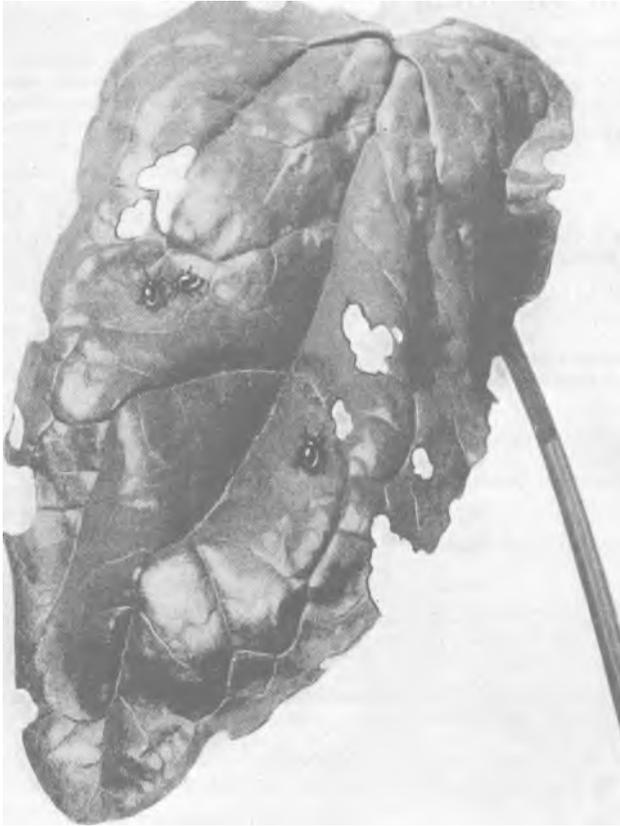
OSEILLE ÉPINARD. PATIENCE



OSEILLE LARGE DE BELLEVILLE



OSEILLE MONSTRUEUSE LENTE A MONTER



DEGATS DE LA CHRYSMÈLE SUR FEUILLE D'OSEILLE' (Grandeur nature).

Les Mouches de l'Oseille (*Pegomya bicolor* et *Pegomya nigrilaris*), Diptères fort voisins d'aspect, reconnaissables à leur teinte rougeâtre, et dont les larves creusent des galeries dans le parenchyme des feuilles.

Destruction : Couper les feuilles et les brûler. Désinfecter le sol au sulfure de carbone, pour détruire les larves qui pourraient s'y trouver.

Les Limaces et les Escargots qui mangent les feuilles et les souillent de leur bave.

Destruction : Appât Vilmorin.

Enfin le **Puceron noir** (*Aphis rumicis*) qui pulule souvent sur l'Oseille.

Destruction Pulvérisations d'huile blanche, émulsionnée avec du sulfate de nicotine.

Oseille-Épinard. Patience. Oseille des Pyrénées. — Moins acide que les précédentes.

Oseille vierge à large feuille. — Feuilles très larges. Moins acide que les autres Oseilles. Ne se multiplie que par division des touffes.

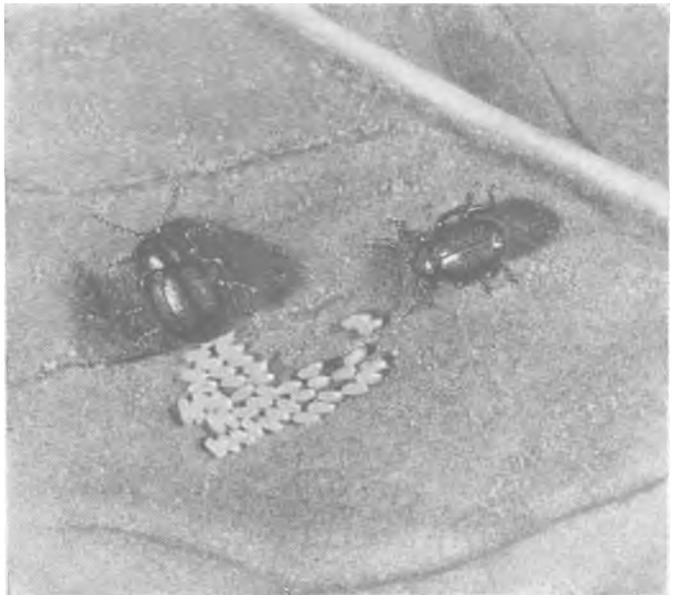
Maladies. — Aucune maladie n'attaque l'Oseille, sauf quelquefois le mildiou qui détermine sur les feuilles des taches blanchâtres.

Remède : Couper les feuilles au ras du collet et pulvériser une bouillie cuprique.

Insectes nuisibles. — Les insectes attaquant l'Oseille sont très peu nombreux ; il faut cependant citer :

La **Chrysomele de l'Os** (*Gastrophysa viridula*), petit Coléoptère de 4 à 5 mm., d'un vert métallique brillant, qui dévore les feuilles.

Destruction : Pulvérisation de solution nicotinée à 1,5 % o, additionnée de savon.



(Cl. J. Vincent.)
CHRYSMÈLES DE L'OSEILLE DÉPOSANT LEUR PONTE A LA FACE INFÉRIEURE D'UNE FEUILLE. Grossis 3 fois.



(CL J. Vincent.)

DÉGATS PRODUITS PAR LES LARVES DE LA MOUCHE DE L'OSEILLE

On aperçoit, surtout sur la feuille de gauche, des taches claires qui représentent les galeries creusées par les larves entre les deux épidermes du limbe.

OUVRAGES A CONSULTER.

— Les Plantes Potagères, par *Vilmorin*. Cultures Légumières, par O. Bussard. Culture Potagère, par J. *Vercier* (voir tarif *Vilmorin*).

OSMOSE Phénomène de diffusion ou

d'échanges qu'on observe entre deux liquides séparés entre eux par une membrane semi-perméable. Ainsi, les racines des végétaux se laissent pénétrer par l'eau chargée de substances nourricières qui se trouve dans la terre et qui, une fois passée dans la circulation de la plante, devient de la sève brute. Ce passage des sucres du sol à travers l'épiderme et les tissus des racines a reçu le nom d'osmose.

OUTILLAGE Ensemble

des instruments nécessaires pour aménager un potager, préparer la terre, faire les semis, élever les légumes et les récolter.

Voici, à titre d'exemple, les outils qui sont utiles pour l'exploitation d'un jardin de 500 mètres carrés :

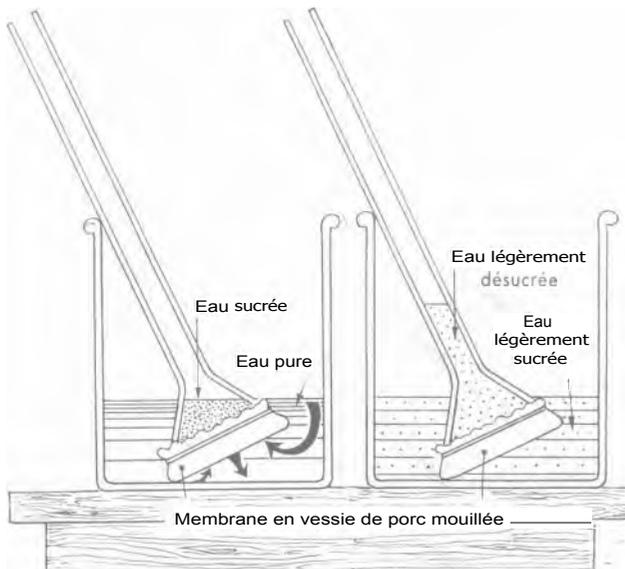
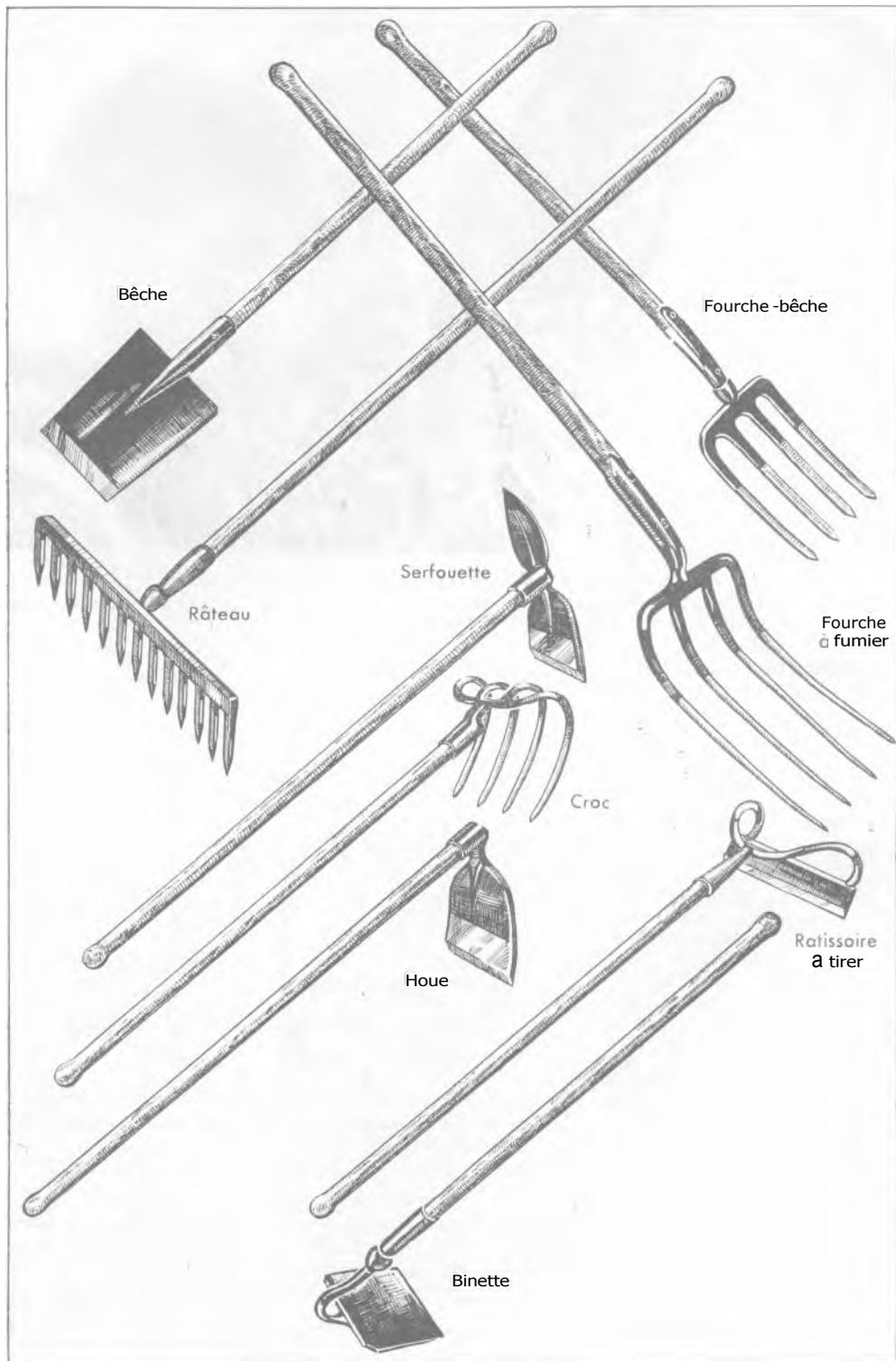
**DÉMONSTRATION DU PHÉNOMÈNE DE L'OSMOSE**

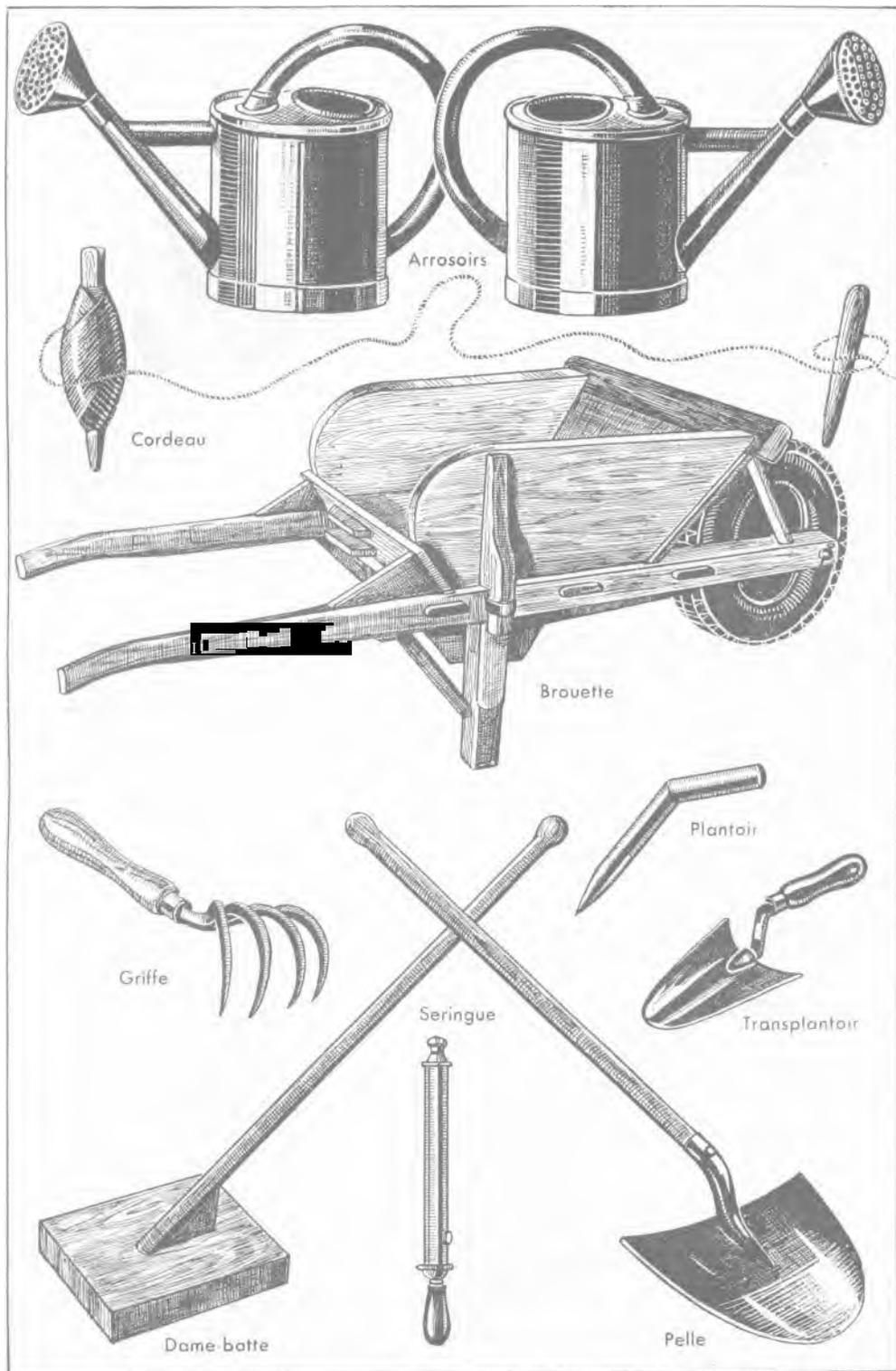
Image de gauche : Dans un tube, dont l'extrémité inférieure, en forme d'entonnoir, est fermée par une membrane, on verse un peu d'eau sucrée. Puis on place le tube dans un bac contenant de l'eau pure, de façon que les deux niveaux coïncident dans le bac et dans le tube.

Image de droite : Quelques heures après, l'eau du bac, moins dense que celle du tube, a monté dans celui-ci en élevant le niveau du liquide qu'il contenait. En même temps, un peu du sucre de l'eau du tube est passée dans l'eau du bac. Deux courants se sont donc établis et croisés à travers la membrane, mais à des vitesses différentes.

OUTILS NÉCESSAIRES A LA CULTURE D'UN POTAGER FAMILIAL



OUTILS NÉCESSAIRES A LA CULTURE D'UN POTAGER FAMILIAL



- 2 arrosoirs
- 1 bêche.
- 1 binette.
- 1 brouette.
- 1 cordeau avec ses 2 piquets.
- 1 croc (ou fourche crochue).

- 1 dame-batte.
- 1 déplantoir (ou transplantoir).
- 1 fourche-bêche.
- 1 fourche à fumier.
- 1 griffe.
- 1 houe (ou hoyau).

- 1 pelle de terrassier.
- 1 plantoir.
- 1 pulvérisateur.
- 1 râteau.
- 1 ratissoire.
- 1 serfouette.

Chacun de ces instruments est décrit à son ordre alphabétique.

Il existe bien d'autres outils dont l'emploi peut être intéressant ; on en trouvera ci-dessous une énumération sommaire, classée par spécialisations. Pour les descriptions et les prix de la plupart de ces outils, voir le tarif *Vilmorin*.

Outillage propre à l'**ameublissement** : Charrue a bras, herse, etc. (voir également **BINAGE** et **SARCLAGE**).

Outillage **antiparasitaire** : Effaroucheurs, pal injecteur, pièges divers, poudreuses, seringues, soufflets, etc.

Outillage propre à l'arrosage : Arroseurs, dévidoirs, jets, lances, pompes, tonneaux d'arrosage, tourniquets hydrauliques, transporteurs d'eau, etc.

Outillage propre au binage : Cultivateurs à bras (voir également **SARCLAGE**).

Accessoires pour clôture : Clôtures diverses en bois, en ciment et en fer, fils de fer, Tillages, piquets, etc.

Outillage propre à la culture sous verre : Châssis, claies, cloches, coffres, crémaillères, godets, paillassons, pots, thermomètres, toiles à ombrer, vitex, etc.

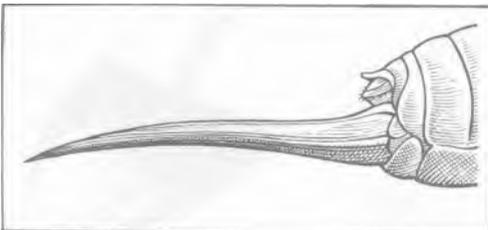
Outillage propre au sarclage : Sarcloirs, etc. (voir aussi **BINAGE**).

Outillage propre aux semis et plantations : Germinateurs, houlettes, rayonners, rouleaux, semoirs, etc.

Outillage propre aux transports : Civières, hottes, paniers, etc.

OVAIRE Partie du pistil renfermant les ovules, chez les plantes à fleurs.

OVISCAPTE Sorte de tarière que les femelles de certains insectes portent à l'extrémité de l'abdomen (*Ichneumon*), qui leur permet de percer un milieu résistant pour y déposer leurs oeufs.



OVISCAPTE DE SAUTERELLE

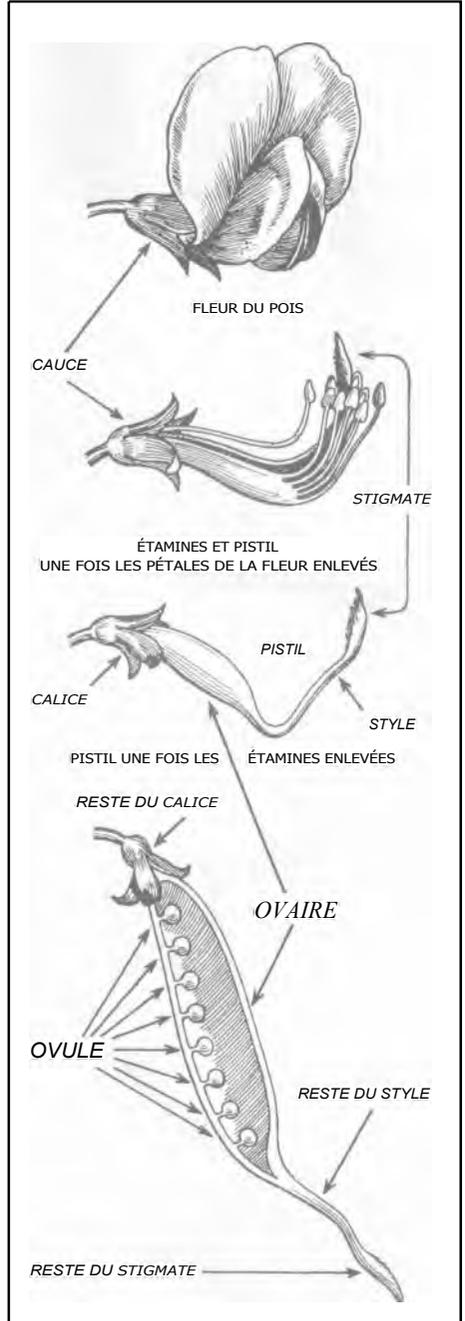


SCHÉMA DU DÉVELOPPEMENT DE L'OVAIRE SUR LE POIS

OVULE Organe rudimentaire renfermé dans l'ovaire, qui se transforme en graine après la fécondation. La partie de l'ovule adhérent à l'ovaire s'appelle hile ou ombilic.

OXALIS TUBÉREUX (*Oxalis crenata*). Famille des *Oxalidacées*. — Appelé aussi Oca, *Oxalide* crénelée, *Oxis*, Pomme de terre d'Afrique, Surelle tubéreuse.

Description. — Plante vivace, originaire du Pérou, mais annuelle dans la culture. Tige charnue, rougeâtre, couchée sur terre, garnie de feuilles très nombreuses à trois folioles triangulaires assez épaisses ; fleurs axillaires jaunes, striées de pourpre à la base. Tubercules ovoïdes, marqués de dépressions et de renflements, amincis du côté de leur insertion sur la tige, à peau très lisse, jaune, blanche ou rouge.

Culture. — L'*Oxalis* se multiplie par ses tubercules, qu'on plante au mois de mai, dans une terre légère et riche, en rangs espacés d'un mètre, et à 50 cm. l'un de l'autre, en raison du grand développement des tiges. A mesure que les tiges s'allongent, il faut les couvrir de terre ou de terreau pour favoriser la formation des tubercules, en ayant soin de laisser l'extrémité de la tige toujours hors de terre, sur une longueur de 15 à 20 cm. La récolte ne se fait ordinairement que lorsque l'extrémité des tiges est détruite par les gelées. En France, il est rare que le volume des tubercules atteigne la grosseur d'un œuf, mais ils sont produits en assez grand nombre.

Comme la végétation de la plante est assez prolongée et qu'elle est très sensible au froid, on recommande, si on le peut, de mettre les tubercules en végétation sur couche, pour ne les planter, en pleine terre, en mai, que déjà avancés. On récolte environ 1 à 2 kg. au mètre carré.

Usages. — Les tubercules de l'*Oxalis* tubéreuse sont très estimés au Pérou et en Bolivie, où on en fait une grande consommation. Outre le tubercule, on peut utiliser les feuilles et les jeunes pousses comme salade, ou à la manière de l'Oseille.

Quand ils viennent d'être recueillis, le goût des tubercules de l'*Oxalis* tubéreuse est très acide et peu agréable. En Amérique du Sud, on fait disparaître cette acidité en les exposant au soleil dans des sacs d'étoffe de laine. Au bout de quelques jours, ils deviennent farineux et sucrés et, après plusieurs semaines, ils se dessèchent, se rident et prennent la saveur de figues sèches ; dans cet état on les nomme « *Caui* ».



OXALIS CRENATA

— SÉLECTION VILMORIN

Oxalis tubéreuse

Blanc.	Tubercules.	Par 100,	par 10,	par 1.
Jaune.	»	»	»	>> » >>
Rouge.	»	»	»	>> » »

OXYCHLORURE Les *oxychlorures* de cuivre sont des composés de cuivre, de chlore et d'oxygène, employés dans la confection des produits *anticryptogamiques*. Les mélanges tout préparés que l'on trouve dans le commerce contiennent des supports apportant au mélange des propriétés indispensables :

- Suspension ;
- Dispersion ;
- Adhésivité ;
- Mouillabilité.

Ils se présentent sous la forme de poudres très fines, qui peuvent être utilisées en bouillie ou en poudrage. Les bouillies se préparent immédiatement et s'utilisent comme le sulfate de cuivre sans en avoir les inconvénients. En effet, elles ne marquent pas les végétaux et sont utilisées dans les cas où le sulfate de cuivre peut provoquer des brûlures sur les feuillages délicats.

On trouve dans le commerce des *oxychlorures* contenant 16, 32 et 50 % de cuivre métal. On peut les employer à la dose de 1 kg. à 1 kg. 500 pour 100 litres d'eau en culture potagère, s'il s'agit d'*oxychlorure* de cuivre à 16 % ; ces quantités seront naturellement réduites en proportion si l'on emploie des *oxychlorures* de cuivre plus concentrés.

OXYDE D'ÉTHYLÈNE L'oxyde d'éthylène est un liquide très mobile, bouillant à 10°5. A la température ordinaire, il se présente donc sous l'aspect d'un gaz 1 fois et demie plus lourd que l'air, d'une odeur éthérée assez pénétrante. Ses propriétés insecticides le font employer à la désinfection des denrées alimentaires et des

graines. Son emploi étant assez délicat, il n'est utilisé que dans les stations de désinfection munies d'un matériel spécialisé.

OXYDE DE ZINC Substance chimique quelquefois utilisée pour la désinfection du sol en vue de détruire les champignons parasites, agents de maladies. L'oxyde de zinc est employé en poudre et répandu en surface, une fois la semence recouverte, à raison de 125 gr. par mètre carré.

OXYQUINOLÉINE Substance chimique entrant, sous forme de sulfate, dans la composition d'une puissante bouillie **anticyptogamique** : le **Carpinol** (*voit ce mot*), et qu'on emploie préventivement et curative ment contre le mildiou de la Tomate, l'anthracnose du Haricot et les oïdiums ou blancs des Cucurbitacées, Légumineuses et Salades.

Nota. — Les gravures dont les légendes sont suivies de ce **signe*** sont reproduites en couleurs dans la brochure : LA DÉFENSE DU POTAGER CONTRE SES PARASITES, éditée par **Vilmorin** en 1947.