

économie à décharger le chariot de côté, par petits tas bien mieux qu'en versant le contenu du tombereau au même endroit, l'épandage est moins long et mieux fait. Pour les plantes racines, le déchargement se fait au moyen d'une trappe pratiquée dans le fond de la caisse, les patates ou les carottes tombent dans une mesure et l'on peut ainsi se rendre compte des quantités emmagasinées sans plus de trouble.

PERRAULT,  
DE VARENNES.

## HORTICULTURE.

**ÉCHALOTTES.**—*Description.*—L'Échalotte est une plante bulbeuse, une espèce d'ail que l'on cultive communément dans le pays; aux environs de Paris on en connaît deux variétés, la grande et la petite.

En Canada il y en a une espèce naturelle au pays et une autre que l'on nomme échalotte anglaise; toutes deux soutiennent en terre les rigueurs de l'hiver. Cette dernière est hâtive, printanière et plus grosse que les autres.

*Culture.*—La culture des unes et des autres est de la même simplicité.

Aussitôt que la terre est découverte le printemps et assez dégélée pour la bêcher, on dresse des planches de terre bien fumée à une exposition chaude et on y plante de petites bulbes d'échalottes à quatre et six pouces de distance, en lignes droites, on leur donne un couple de binage et on arrose au besoin.

L'Échalotte anglaise se plante à la fin d'Août et au commencement de Septembre, de la même manière, pour en avoir de bonne heure le printemps; quand elles finissent les autres commencent; de sorte qu'on peut s'en procurer toute la saison.

*Propriété et Usage.*—Le goût en est beaucoup plus doux que celui de l'ail, c'est pourquoi bien des personnes la préfèrent. On en fait un grand usage dans les assaisonnements; les pauvres la mangent avec leur pain; elle donne de l'appétit.

**ÉPINARD.**—*Description.*—L'Épinard est une plante annuelle que l'on cultive dans les jardins et dont on mange les feuilles; on peut s'en procurer tout l'été, en en semant tous les mois.

*Culture.*—Il lui faut une terre bien ameublie et fumée, un peu fraîche; on sème la graine en rayons écartés de cinq à six pouces, et on l'enterre de six à huit lignes; on doit arroser dans les sécheresses, sarcler et biner au besoin.

On coupe ordinairement les feuilles raz de terre et à la poignée, quand on veut les manger; il vaudrait mieux cueillir une à une celles qui ont acquis tout leur développement.

*Propriété et Usage.*—Ces feuilles sont aqueuses, inodores, d'une saveur particulière, et légèrement amère. On les regarde comme émollientes, et détensives: cuites elles tiennent le ventre libre. On les cuit et on y met une sauce blanche, avec un peu de sucre, ou on les arrose avec du beurre frais.