Fig. 30.



pois-chiche, de l'iris des marais et de plusieurs autres.—Cette variété est moins amère que la chicorée sauvage ordinaire; sa racine est plus grosse, ses tiges sont sensiblement velues dans la partie inférieure; ses feuilles, également velues particulièrement sur la nervure médiane en dessous, sont beaucoup plus grandes, plus épaisses et n'offrent pas vers la base les érosions ou les découpures que l'on remarque sur celles de la chicorée sauvage ordinaire; les feuilles caulinaires surtout, au lieu d'être rétrécies à la base, sont beaucoup plus larges dans cette partie, et embrassent la tige de leurs grandes oreillettes. Des individus ont les fleurs presque blanches, tandis que d'autres les ont d'un bleu d'azur vif. C'est de Lille principalement que les épiciers de Paris tirent la poudre ou le café-chicorée qu'ils débitent dans leur commerce.

La *culture de la chicorée à café* n'est pas plus difficile que celle de l'espèce; comme ici on doit tendre à obtenir des racines les plus grosses possible, il faut choisir une bonne terre, qui ait de la profondeur, et semer la graine assez clair dès le mois de mars, sarcler et biner le plant quand il en a besoin, afin que les racines prennent un grand développement dans la même année; car elles devront être arrachées et livrées à la manipulation à la fin de l'automne et pendant l'hiver suivant tandis qu'elles sont pleines de suc. Cependant nous observerons qu'elles ne seraient pas perdues si on ne les arrachait pas à la fin de leur première année; en poussant des tiges au printemps suivant, elles perdraient en effet de leur fécule, deviendraient coriaces, mais, si après la fructification qui arrive dans le mois d'août, on coupe toutes les tiges près du collet, et que l'on donne un binage, les racines poussent de nouvelles feuilles dans l'automne, et redeviennent aussi tendres et aussi succulentes qu'elles étaient auparavant.

Les *racines de la chicorée à café ne craignent pas plus la gelée* de nos hivers que celles de l'espèce. On peut les laisser en terre lorsqu'elles sont mûres, et ne les arracher qu'au fur et à mesure qu'on doit les envoyer à la manufacture. Si on craignait qu'une forte gelée prolongée ne permît pas d'ouvrir la terre pendant l'hiver, alors on devrait arracher les racines à la fin de l'automne, les mettre en jauge dans du sable en lieu où on puisse les aller prendre en tout temps, les laver proprement, leur couper la tête, les faire ressuyer, et les livrer au manufacturier qui doit les torréfier et les mettre en poudre, comme il est expliqué dans le Livre qui traite des *Arts agricoles*.

POITEAU.

SECTION III. — *Du Tabac*.

Le Tabac (*Nicotiana tabaccum*, L. *herbe à la reine;* en angl., *Tobacco;* en allemand, *Bauer tabac;* en italien et en espagnol, *Tabacco* ou *Tabasco*, ou *Petun*) (*fig.* 31) est une plante

Fig. 31.



de la famille des Solanées; elle porte le nom de *Tabac* ou *Tabacco*, parce que les Espagnols la virent employer à *Tabasco* en 1518 pour la première fois, comme un objet de luxe, par un cacique. A cette époque, CORTEZ en envoya des graines à Charles-Quint, qui les fit semer et cultiver avec empressement; mais ce nouveau produit n'obtint pas dans ce temps un succès tel qu'on s'y attendait. Ce n'est qu'en 1560 que NICOT, ambassadeur français en Portugal, en envoya des graines en France, et l'année suivante cet ambassadeur ayant fait un voyage à Paris, il présenta lui-même la plante de Tabac à Catherine de Médicis, qui en devint par la suite tellement enthousiaste, qu'elle le proposait comme un remède pour tous les maux. C'est à cette époque que le tabac prit le nom d'*Herbe à la reine*. Plus tard LINNÉ lui donna à juste titre le nom générique de *Nicotiana*