représente pas la totalité du bénéfice obtenu sur les produits d'un hectare de terrain cultivé en laitue, puisque cette culture n'occupe le terrain que pendant six mois de l'année.

§ XX. — Chicorée.

La chicorée cultivée présente deux espèces tellement distinctes, que beaucoup de jardiniers les regardent comme des plantes fort éloignées l'une de l'autre, quoique botaniquement parlant, elles soient très rapprochées; l'une porte le nom de *chicorée* proprement dite, l'autre celui de *scarole*. Dans le nord de la France, de même que dans la Belgique wallonne, la scarole est connue sous le nom d'*endive*. Ces deux plantes se mangent crues, en salade, ou cuites, apprêtées comme des épinards; en France, on fait cuire de préférence la chicorée, quoique la scarole soit également bonne lorsqu'elle est cuite. Peu de plantes potagères sont aussi salubres que la chicorée; elle possède naturellement une saveur amère très forte dans la chicorée sauvage, à peine sensible dans la chicorée cultivée, surtout lorsqu'on en mange seulement le cœur étiolé, dont la culture a fait presque complétement disparaître l'amertume.

A. — *Choix des espèces.*

La chicorée frisée, cultivée dans les jardins, offre trois variétés principales:

La chicorée de Meaux, longtemps cultivée seule autour de Paris;

La chicorée d'Italie, qui remplace aujourd'hui la première;

La chicorée rouennaise ou corne de cerf, moins répandue que les deux autres.

En substituant, dans la culture en grand, la chicorée d'Italie à la chicorée de Meaux, les maraîchers des environs de Paris ont fait preuve de discernement; le mérite de ces deux variétés, quant au goût et à la grosseur des têtes, est à peu près égal; mais la chicorée de Meaux, semée de bonne heure au printemps, monte souvent en graine sans vouloir pommer, tandis que la chicorée d'Italie, à quelque époque qu'on la sème, ne monte pas; c'est un avantage inappréciable dans la culture maraîchère. La chicorée rouennaise est, comme celle de Meaux, très sujette à monter. Il ne faut pas semer la graine de chicorée nouvellement récoltée, le plant provenant de ces semis aurait deux fois plus de disposition à monter que celui qu'on obtient en semant la graine conservée pendant trois ou quatre ans. On croit communément que la graine de chicorée frisée ne conserve pas au-delà de six ans sa faculté germinative; nous en avons semé très souvent de beaucoup plus ancienne, dont pas une n'a manqué. La même observation s'applique à la graine de scarole. On cultive principalement deux variétés de scarole; l'une, connue sous le nom de grande scarole, tale beaucoup et donne des pommes très volumineuses: c'est la plus répandue; l'autre qui porte le nom de scarole ronde, est aussi bonne, mais un peu plus petite que la première, sur laquelle elle a l'avantage d'une végétation un peu plus rapide. Depuis quelques années, M. Marin a obtenu une excellente variété de scarole, dont la fleur est blanche; les fleurs des autres scaroles et celles de toutes les chicorées cultivées sont bleues comme celles de la chicorée sauvage dont toutes ces plantes ne sont que des variétés perfectionnées par la culture. On connaît aussi dans les jardins d'amateurs une scarole blonde, à feuilles très larges, dite à feuilles de laitue; elle ne se recommande par aucune qualité spéciale; sa délicatesse et sa promptitude à pourrir la font exclure avec raison des cultures maraîchères.

B. — *Détails de culture.*

La graine de chicorée veut être fort peu recouverte; tout ce qui est enterré un peu trop profondément ne lève pas. On sème clair en plate-bande située dans la partie la plus découverte et la mieux aérée du jardin potager. Lorsqu'on veut semer de bonne heure au printemps, on ne peut employer que de la graine de chicorée d'Italie; on ne peut semer la chicorée de Meaux avant le mois de mai, sous peine de la voir monter en graine et se refuser absolument à pommer. Les semis en pleine terre se continuent tout l'été; les plus avantageux sont ceux qui se font les derniers pendant le mois d'août; le plant qui en provient donnant ses pommes à une époque où il n'y a plus ni laitues rondes ni romaines pour salades, se vend plus facilement et à un prix plus élevé. On peut laisser sur les planches des semis un nombre suffisant de pieds de chicorée pour les garnir; ces pieds formeront des têtes aussi fortes que celles des pieds transplantés. (Pour les semis sur couches, voir *Cultures forcées*.)

On transplante le plant de chicorée environ un mois après qu'il est levé; s'il a été bien traité, il doit avoir à cet âge de $0^m,10$ à $0^m,15$ de hauteur. La chicorée se plante en quinconce à $0^m,35$ en tout sens; lorsque le terrain est paillé, sa végétation est rapide. Cette plante demande beaucoup d'eau jusqu'au moment où les touffes semblent assez fortes pour être liées. On réunit toutes les feuilles extérieures étalées sur le sol et on les attache avec un brin de jonc, de manière à renfermer les feuilles intérieures; il leur faut 12 à 15 jours pour blanchir. Il ne faut lier la chicorée que par un temps sec; si l'on renferme de l'humidité dans les touffes, elles pourrissent infailliblement. Les arrosages dont la chicorée a besoin, après être liée, doivent se donner au pied des plantes avec le bec de l'arrosoir privé de sa gerbe: si les têtes étaient mouillées intérieurement, comme il arrive quelquefois après de fortes pluies, elles pourriraient. Lorsque les premiers froids précoces surprennent les chicorées dans un état très avancé, on se contente de les couvrir de paillassons; mais si leurs têtes ne sont qu'à demi fermées, comme la gelée les prenant en cet état les détruirait en quelques jours, voici comment on prévient cette perte: toutes les