chicorées sont liées, quel que soit leur volume, puis arrachées et posées la tête en bas sur la place où elles ont végété. A moins qu'il ne survienne une série de temps froids et pluvieux, les chicorées blanchissent très bien dans cette position; les têtes sont moins fortes, mais aussi tendres, et au total aussi bonnes que si elles avaient achevé de se former dans leur position naturelle. Les chicorées et les scaroles d'arrière-saison se conservent très bien dans la réserve économique. Les procédés de culture de la chicorée s'appliquent, sans aucune différence, à la scarole.

C. — *Chicorée sauvage.*

Cette plante, telle que la nature la produit, telle que la grande culture l'obtient en masses pour fourrage ou pour convertir sa racine en *café indigène*, est admise dans la culture maraîchère. Lorsqu'on désire la manger verte, comme salade de printemps et d'été, on la sème très serré pour la couper comme la petite laitue, lorsque ses feuilles ont $0^m,05$ ou $0^m,06$ de longueur; elle forme en cet état une excellente salade, un peu amère, mais saine et agréable quand on y mêle des tranches de betterave cuite au four. Cette salade est fort recherchée des Parisiens au printemps; c'est pour les gens du peuple une sorte de médicament autant qu'un aliment.

Le second usage de la chicorée consiste à la convertir en *barbe de capucin*, nom sous lequel on désigne les longues feuilles étiolées de la chicorée sauvage, obtenues par divers procédés qui méritent d'être connus, car cette feuille constitue la plus salubre et la moins coûteuse des salades d'hiver. Il s'en fait tous les hivers à Paris une énorme consommation; elle s'allie fort bien à la mâche et à la betterave cuite. Les jardiniers de Montreuil et de Bagnolet, les mieux placés de tous pour cette culture, louent à assez bons prix les plus mauvais terrains des environs, spécialement les parties graveleuses de la plaine qui s'étend entre Montreuil, Vincennes et Saint-Mandé. Ils y sèment au printemps de la chicorée sauvage; ces semis se font très épais, et assez tard pour que la chicorée ne monte pas. En novembre, soit au commencement, soit à la fin du mois, selon l'état de la température, on arrache avec soin toutes les plantes avec leurs racines; ces racines sont en général simples et droites, l'épaisseur des semis ne leur ayant pas laissé d'espace pour s'étendre et se ramifier. Alors, hommes, femmes et enfants prennent chaque plante une à une, et suppriment toutes les feuilles, excepté la feuille centrale naissante qu'il importe de respecter; cette opération se fait avec une promptitude et une dextérité merveilleuses; chaque travailleur, à mesure qu'il a effeuillé une plante, la pose à côté de lui de manière à former un tas où toutes les racines sont disposées dans le même sens. Quand tout est effeuillé, on en forme des bottes d'environ $0^m,20$ de diamètre.

Des couches de fumier chaud ont été préparées d'avance dans des caves ou dans de vastes carrières abandonnées où elles occupent un espace considérable à l'abri de la lumière et de l'air extérieur; les bottes de chicorée sauvage sont plantées debout dans ces couches, très près les unes des autres. Au bout de quelques jours, la chicorée pousse des feuilles parfaitement blanches, longues, minces, demi-transparentes; quand elles ont atteint la longueur de $0^m,15$ à $0^m,20$, on retire les racines de la couche et on les nettoie pour la vente. Afin de ne pas avoir à vendre toute la récolte à la fois, on dresse les couches l'une après l'autre et l'on arrache la chicorée successivement, de manière à en avoir à vendre tout l'hiver.

Ce procédé serait excessivement coûteux pour d'autres que ceux qui l'emploient; mais le fumier des couches qui ont donné cette récolte sert ensuite, soit pour des couches à champignons, soit pour d'autres cultures forcées. Quant à la main-d'œuvre, cette culture vient à l'époque où les maraîchers sont le moins pressés de besogne; ils sont d'ailleurs les gens du monde qui regardent le moins à leur peine.

Les jardiniers qui cultivent dans d'autres conditions peuvent se borner au procédé suivant, moins coûteux et moins compliqué. Les pieds de chicorée préparés comme ci-dessus, sont étendus dans une position horizontale, tous du même côté; on les recouvre de lits alternatifs de terre légèrement humide, en laissant seulement le collet de la racine à découvert. Ces lits doivent être établis comme les couches, dans des caves ou des souterrains parfaitement obscurs, à l'abri des courants d'air. Les pousses nouvelles ne tarderont pas à se montrer.

A Paris, la chicorée ne donne qu'une récolte, parce que l'usage veut qu'on vende la barbe de capucin avec ses racines; les acheteurs la préfèrent en cet état. Si l'on ne consomme pas en une fois la totalité des feuilles, le surplus gardant ses racines se conserve frais deux ou trois jours, avantage qu'on perdrait en achetant les feuilles sans les racines, quoique les racines soient sans usage. Mais si l'on peut débiter les feuilles séparément, on obtient deux ou trois récoltes successives des mêmes racines qu'il suffit de laisser en place sans les déranger. C'est ce que font les marins dans les voyages de long cours, afin d'avoir de temps en temps un peu de salade à distribuer aux équipages. La chicorée disposée, comme on vient de le voir, avec des lits de terre, est placée à fond de cale dans des caisses sans couvercle, posées sur le flanc (*fig.* 307).

Fig. 307.

