

CULTURE DE LA CHICOREE EN BELGIQUE

Pendant les mois de janvier, février et mars, l'attention est attirée sur les quantités énormes d'un légume spécial, vendu par les maraîchers, les fruitiers et les regrattiers et consommé par toutes les classes de la société en Belgique; ce légume se prépare de différentes manières appétissantes et on le mange souvent en salade cru ou cuit. Je veux parler de la chicorée blanche dont la culture est une spécialité de Bruxelles et de ses environs.

En Belgique, on cultive deux sortes de chicorée. La chicorée sauvage [*chichorium intybus*] est cultivée dans le voisinage de Roulers, Thourout et dans une ou deux autres localités à proximité des manufactures de chicorée où les racines de cette plante sont torréfiées, broyées et vendues en vrac ou en paquets d'une demi livre pour être employées avec le café, principalement par les classes ouvrières.

La chicorée blanche a été apportée de l'Inde en Belgique, et de Bruxelles, principalement à Schaerbeek, Evere et Woluwe. La racine de cette plante est d'une qualité inférieure et on s'en sert, par conséquent, pour nourrir les bestiaux.

La culture de ce légume d'hiver demande beaucoup de soins et de travail; elle commence en avril, époque où l'on sème sa graine. Aussitôt que les plantes ont atteint une hauteur de un ou deux pouces, on rend la plantation plus clair-semée en arrachant des plantes à la main et en laissant les plantes les plus vigoureuses à une certaine distance les unes des autres. En septembre et en octobre, quand les plantes sont en pleine maturité et que les feuilles sont longues, on les arrache et on coupe soigneusement les feuilles à deux pouces de la racine. On prépare des tranchées dans lesquelles on dispose les plantes en trois couches, chaque couche étant couverte de 10 pouces de terre et de 12 à 14 pouces de fumier. Ce fumier produit une chaleur artificielle qui fait que la chicorée germe et, la terre étant tassée sur les plantes, les feuilles adhèrent les unes aux autres; comme le soleil ne peut pas pénétrer la terre qui recouvre les plantes, celles-ci blanchissent et ont l'apparence la plus appétissante lorsqu'on les retire pour les livrer à la consommation. Cette opération se fait d'après la demande du marché. On peut se procurer ce légume tout le long de l'année, mais la demande la plus active a lieu dans les mois de janvier, février et mars, quand les autres légumes verts sont rares.

La méthode qui vient d'être décrite pour blanchir la chicorée est connue depuis qu'on a commencé à cultiver ce légume populaire; mais de nombreuses

plaintes sont faites à son sujet, surtout à cause des germes contenus dans le fumier de cheval qui, probablement, enlèveront à ce légume ses qualités hygiéniques et le rendront impropre à la consommation; en outre, il y a à craindre les gelées soudaines qui, en abaissant la température de la couche de fumier, arrêtent la croissance des plantes et affectent de la même manière son prix de vente. Pour combattre ces inconvénients, les cultivateurs de chicorée à Schaerbeek, une des plus importantes localités de la banlieue de Bruxelles, se sont livrés pendant quelque temps à des expériences — en chauffant les couches de plantes par un système de thermosiphons. Ce système offre l'avantage de donner une chaleur régulière, constante et réduit grandement le travail manuel exigé par la culture.

Bien qu'une immense quantité de chicorée soit consommée en Belgique, la récolte est suffisante pour en fournir de grandes quantités à Paris où les hôpitaux de cette ville en font une grande consommation. Le prix de vente en gros, en Belgique, est en moyenne de 7c. par kilogramme [2,20 livres] et à Paris, il est de 14 à 16c.

Les différentes opérations de la culture de la chicorée demandent un travail pénible et une attention constante. L'opération la plus délicate de ce travail est le chargement et le transport du fumier qui doit être fait avant 8 heures du matin. Les grandes différences de température qui existent entre les écuries de cavalerie et les autres écuries où on se procure le fumier de cheval, et la température froide de l'air extérieur ont souvent des résultats fâcheux pour les hommes employés à ce travail.

[Rapport de M. Geo. W. Roosevelt, Consul à Bruxelles, Belgique, dans le "Scientific American"].

PRODUCTION DU MERCURE EN 1904

D'après un rapport de M. Richard Guenther, consul général à Francfort, Allemagne, daté du 3 avril 1905, la production du mercure en 1904 est estimée dit le "Scientific American" à 3,391 tonnes, non compris les quantités de mercure produites par le Mexique et la Russie, pour lesquelles on n'a pas encore reçu de statistiques. En 1903, ces deux pays ont produit 190 et 362 tonnes respectivement. Les quantités de mercure produites en 1904 par les Etats-Unis, l'Espagne, l'Autriche et l'Italie sont respectivement de 1480 tonnes, 1020 tonnes, 536 tonnes et 355 tonnes. En comptant la production probable du Mexique et de la Russie, la production mondiale du mercure en 1904 s'élèvera à environ 4,000 tonnes.

LES SUCRERIES DE BETTERAVES AUX ETATS-UNIS

D'après la liste publiée par "The American Sugar Industry and Beet Sugar Gazette", il y aurait 6 nouvelles sucreries de betterave en construction pour la campagne 1905-1906: 1 dans l'Illinois, à Riverdale; 3 dans le Colorado, à Lamar, Holly, Sterling; 1 dans le Michigan, à Blissfield et 1 dans l'Utah, à Lewiston.

La fabrique de Riverdale sera installée pour un travail journalier de 350 tonnes de racines; celle de Lamar pour 400 tonnes; chacune des quatre autres pour un travail de 600 tonnes par jour.

Rappelons les usines déjà existantes aux Etats-Unis, au nombre de cinquante-trois: 7 dans la Californie, 9 dans le Colorado, 3 dans l'Idaho, 17 dans le Michigan, 1 dans le Minnesota, 2 dans le Nebraska, 1 dans l'Orégon, 7 dans l'Etat de Washington, 3 dans le Wisconsin.

Deux usines sont en chômage, à Watsonville en Californie, et 1 à Rochester, dans le Michigan.

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur l'annonce de M. E. D. Marceau qu'on trouvera sur une autre page de ce numéro.

Le Café de Madame Huot dont l'éloge n'est plus à faire est maintenant un article classique dont aucune des bonnes maisons vendant du café ne saurait se passer, pas plus d'ailleurs que des thés de la marque Condor offerts également par la maison E. D. Marceau qui vient de recevoir de nouveaux arrivages de thés du Japon et de Ceylan.

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur l'annonce d'autre part de l'Empois de Colman.

Il est manufacturé par la maison T. & T. Colman Ltd, de Londres, Angleterre, les manufacturiers de la célèbre Moutarde Colman qui a acquis une si merveilleuse renommée dans le monde entier.

L'Empois de Colman ne contient que de l'Amidon, du véritable amidon, c'est un pur amidon de riz. MM. Frank Magor & Co., 403 rue St-Paul, Montréal, les agents pour le Canada se feront un plaisir d'envoyer des échantillons à ceux qui en désireraient.

Avis de Faillite

IN RE
MOUNT ROYAL CLOTHING CO.,

350 Avenue Mount Royal, Montréal.

Les soussignés vendront à l'encan, à leurs salles de vente, rue St-Jacques, Montréal,

VENDREDI, LE 28 JUILLET 1905,
A 11 heures a. m. :

Lot 1—Stock de vêtements confectionnés.	\$3642.00
Lot 2—Stock de chapeaux.	202.23
Lot 3—Stock de pantalons et pardessus.	174.91
Lot 4—Fixtures.	250.00
Lot 5—Balance de loyer au 1er mai 1906.	\$15.00

Termes au comptant. Un dépôt de 10 p. c. sera exigé sur adjudication. Le magasin sera ouvert pour inspection la veille de la vente; pour tous autres renseignements, s'adresser aux soussignés.

WILKS & MICHAUD,
205 rue St-Jacques.

MARCOTTE FRERES. Montréal, 20 juillet 1905.