

ration  
es, le  
d'une  
ni par

de la  
que  
dre.

une terre profonde et saine, terre franche, calcareuse ou marneuse si possible. On emploie 5 lbs de graine, environ, par arpent. On la sème en rangs espacés de 18 à 20 pouces et on éclaircit plus tard, dans le rang, à 6 pouces d'intervalle entre les plants. Les binages et sarclages doivent être faits avec soin. La récolte de racines de chicorée est en moyenne, aux Etats-Unis, de six tonnes par arpent ; l'an dernier les cultivateurs ont pu retirer \$9.00 par tonne.

Quant au feuillage, il forme un excellent aliment pour les vaches laitières, lorsqu'on leur en donne avec modération.

#### PROTECTION DES PLANTES DE TOMATES CONTRE LA GELÉE.

En prenant un peu de soin extra, on peut prolonger de deux ou trois semaines la saison de maturation des tomates. Dès que vous apercevez que les gelées vont survenir, couvrez dans la soirée vos plantes de tomates avec une toile ou une vieille couverture.



TOMATES PROTÉGÉES CONTRE LA GELÉE.

Dans ce but, plantez en terre, dans le centre de la planche de tomates, des bâtons espacés de 4 pieds, et, sur la tête de ces bâtons, fixez avec des clous une longue perche. Placez la toile par-dessus, en laissant les deux côtés s'étendre jusque sur le sol, où vous les attachez pour empêcher le vent de les soulever. Ne laissez pas d'ouverture par où la gelée puisse pénétrer. Si ce travail est bien fait, les tomates pourront supporter une assez grosse gelée.

On pourrait également se servir de cette protection au printemps, ce qui permettrait de planter un peu plus tôt.

*Champagne des tempérants.* Le champagne est une excellente boisson, mais ayant le double désavantage de monter facilement à la tête... et de coûter cher. Voici un moyen de fabriquer soi-même une boisson effervescente analogue. Dans un vase de terre contenant 2 gallons d'eau on met : 1 citron coupé en tranches avec l'écorce ; un verre de vinaigre, 2 lbs de sucre ; une pincée de tilleul, une pincée de sureau, un peu de muscade. On laisse trois jours en remuant chaque jour, après quoi on décante et on met en bouteille à bière, à bouchon fermant hermétiquement. Cette boisson, très agréable, fermente au bout de quelques jours et mousse comme du champagne. Si sa couleur ne vous tape pas de l'œil, vous pouvez colorer avec un peu de sirop rouge.

et  
ori-

fu-  
ti-

rès  
de