

Le plombage s'exécute par un temps sec. C'est une opération des plus utiles dans un terrain léger. Dans les terres fortes, le plombage peut être avantageusement remplacé par l'emploi d'une mince couche de terreau sablé, répandu sur le sol et affermi par un léger arrosage.

CULTIVONS LA CHICORÉE A CAFÉ EN 1898.

La chicorée à café ou "chicorée à grosse racine" provient de la chicorée sauvage dont la racine est grêle et fibreuse, tandis que celle de la chicorée cultivée est grosse, charnue, quoique tendre.



CHICORÉE A CAFÉ, RACE DE MAGDEBOURG.

On la cultive pour sa racine qui, après avoir été torréfiée et moulue, est employée à la place du café et même dans la fabrication de certains chocolats.

Depuis ces dernières années, sa culture, déjà ancienne en Europe, a pris de grandes proportions aux Etats-Unis et est pratiquée avec succès au Canada.

On cultive la chicorée à café de la même manière et à peu près dans les mêmes conditions que la betterave à sucre. Elle demande