



Chicorée endive frisée fine d'été ou d'Italie.

bonne, feuilles longues et dentelées, mais sujettes à brûler au soleil. Parmi les scaroles, qui sont toutes à feuilles larges, nommons la "blonde" à feuilles jaunâtres, la grande de Hollande et la ronde.



Chicorée scarole blonde à feuille de laitue.

**Culture.** — Tout terrain convient à l'endive pourvu qu'il soit bien labouré et fumé; elle préfère la terre franche, sans trop d'argile.

**Semis.** — On fait les premiers semis en couche chaude ou froide, avec l'endive frisée; elle est moins sujette à monter en graines. On évitera avec soin de semer de la graine nouvelle. Pour le second semis, les scaroles réussissent bien, on sème clair, sur plate-bande, près d'un mur, au soleil levant, et on recouvre peu la graine: trop couverte elle ne lève pas.

**Plantation.** — Environ un mois après que l'endive a levé, elle est assez forte pour être transplantée; on la met en quinconce de 14 à 16 pouces. en tous sens. La plante demande beaucoup d'eau durant sa végétation et jusqu'au moment où elle doit être liée. Les plantations les plus tardives sont avantageuses: d'abord elles permettent de tirer parti des terrains qui deviennent libres; en outre, elles se produisent dans une saison où les légumes frais commencent à manquer.

**Blanchiment.** — Lorsque l'endive a pris tout son développement et qu'on veut la faire blanchir, on relève toutes les feuilles, et, sans les comprimer, on les serre vers le bas par un seul lien de jonc, de paille ou de natte. On les laisse ainsi une semaine, afin que les feuilles du centre puissent encore se développer, alors on place un second lien vers l'extrémité de la plante, et, si elle est très forte, on lie en outre le milieu de la pomme, pour que les feuilles du centre ne viennent à s'échapper. Cette opération se fait toujours par un temps sec: si l'endive est liée étant mouillée à l'intérieur, elle pourrit. Elle met de 15 jours à 3 semaines pour blanchir. S'il faisait chaud et très sec, il faudrait donner des arrosages avec le bec de l'arrosoir sans gerbe, en mouillant le pied des plantes, sans faire couler l'eau dans les pommes. Quelque fois même les pluies suivies de fortes chaleurs les font pourrir.

On ne lie qu'un certain nombre de pieds à la fois, afin d'avoir un produit successif.

Cet excellent légume, très sain et hygiénique, se mange cuit ou en salade.

**Conservation.** — Si, aux premiers froids, toutes les endives n'étaient pas encore liées, il faudrait procéder à cette opération, les ôter de la terre et les placer debout dans une cave sèche, les racines dans du sable; elles y achèvent de blanchir.

**Graines.** — La semence d'endive conserve la faculté de germer pendant 5 à 7 ans et au delà; on sèmera toujours de la plus ancienne. On récolte les graines sur les plantes du semis d'août qui ont été hivernées.

