ale du

DA

RT

F 2

ns la tasse.

une addition de sel d'am-
ns la proportion de 5%
s obtenions de bons résul-
e part, il a été aussi reconnu
ontenue dans le fumier ne
nourriture du champignon
mier, malgré les arrosages,
eu près la même teneur en
rois ou quatre mois de cul-
atrant dans la cave au mo-
t en fermentation, et il y a
ence entre un fumier qui a
ès grosse récolte et un autre
nné très peu.

uite à la page 760)

e Guise fut assassiné par
1588.

auté durable
que

restent ainsi pendant des
rez de Linoléum Dominion
à aucun prix aussi bas que le
neure cet automne. Que sa
ez vous. Atrayant toujours,
ngère et vous donne du temps

n Dominion

est fait dans des largeurs jus-
la famille et recevra l'appro-
essins appropriés sont offerts
ger, la chambre à coucher, la
Chaque dessin est un bijou

T D'AMEUBLEMENTS

FOURRURES EN GROS

Faites venir gratuitement notre

CATALOGUE "F"

il contient tous les plus beaux modèles de manteaux dans toutes les fourrures qui seront portées l'hiver prochain.

TRES SPECIAL

Manteaux de Mouton de Perse $115 et plus

NOUS LES ENVOYONS EN APPROBATION

"PLATES" en mouton de Perse. Peaux de Mouton de Perse appareillées et assemblées, prêtes à tailler pour ceux qui désirent confectionner leur manteau à domicile, $90.00 et plus.

Doublures, garnitures et fournitures séparément.

PATRON de manteau GRATIS avec tout achat de $50.00 et plus

LABERGE CHEVALIER

& CIE LIMITÉE

Fourrures en gros

457 rue St-Paul Ouest

MONTRÉAL

Le chez-nous du maraîcher
La défense des cultures

La culture du champignon de couches

(Suite de la page 760

Confection des mules:

Une fois le fumier bien à point, on le rentre en cave pour le monter en meules. A mesure qu'il est rentré en cave, un ouvrier le prend et le secoue fortement à la fourche, de manière à bien le diviser et en établissant autant de chaînes qu'il doit y avoir de meules dans la cave, et en suivant une ligne parallèle aux parois de la carrière.

Les chaînes sont des sortes de billons de fumier qui ont environ une vingtaine de pouces de largeur sur environ 16 de hauteur. On laisse ensuite quelques jours et lorsque le fumier est refroidi, on procède au montage des meules. Il est d'usage chez l'amateur d'établir non pas des meules, mais plutôt des carrés où le fumier est placé un peu comme dans des caisses et sur une hauteur de 10 à 12 pouces. Nous ne voulons pas condamner complètement ce procédé, mais il est bien préférable de monter des meules de la manière suivante:

Les meules sont des sortes de billons de forme arrondie, ayant une largeur de 18 à 20 pouces à leur base et une hauteur à peu près égale. Leur longueur et leur direction sont variables et dépendent de la conformation du local. L'important est de laisser entre chaque meule un espace d'une dizaine de pouces pour pouvoir passer librement et donner les soins nécessaires. Plus le local est chaud plus les meules pourront être petites; au contraire, on augmente le volume dans une cave froide.

Les meules ont cet avantage sur la culture à plat, qu'elles augmentent la surface de production et obligent le fumier à fournir son maximum de rendement. On fait quelques fois des meules jumelles ou troisièmes. Elles sont semblables aux meules simples. Toute la différence réside dans le fait qu'elles ont une base commune sur une hauteur d'environ trois pouces. Pour monter les meules on prend le fumier qui est en chaîne et on le démêle le mieux possible pour ensuite le disposer par couches régulières, de manière à obtenir un tassage parfait et une surface uniforme. Ce travail doit être très bien fait; le tassage doit être régulier, assez serré et il faut surtout éviter de bouchonner le fumier, ce qui empêche le tassement et nuit complètement au développement de la semence.

Une fois la meule montée à la hauteur voulue, on procède au peignage, opération qui consiste à enlever, à la main, les pailles ou morceaux de fumier qui excèdent sur les côtés ou le dessus de la meule. La surface de la meule doit alors avoir une surface uniforme et légèrement bombée. Après le montage il faut surveiller la fermentation pendant quelques jours pour ensuite procéder à l'ensemencement, opération appelée lardage.

Nous insistons sur ce point, car si la température de la meule est trop élevée on peut brûler la semence et même compromettre complètement la récolte. Quel que soit le genre de culture pratiquée, culture à plat ou en meules, le principe reste le même et le travail doit se faire suivant les mêmes principes et la même symétrie.

Nous ne saurions trop insister sur ces détails, car c'est de leur exécution que dépendra souvent le succès de la culture.

Dans le prochain article, nous verrons comment faire l'ensemencement et quels sont les soins à donner aux meules avant et pendant la production.

G. Billault,
Secrétaire correspondant
de la Société des
Jardiniers-Maraîchers.

C'est en 1560 qu'on observa la première aurore boréale.

Achetez à meilleur compte

Au moyen du longue distance vous pouvez vérifier si les prix cotés pour un objet dont vous avez besoin sont les plus favorables que vous puissiez obtenir.

D'autres, désirant votre clientèle, peuvent vous faire des propositions plus avantageuses.

Dix dollars épargnés c'est dix dollars gagnés, et le coût d'un message à longue distance est insignifiant.

Achetez où il en coûte moins. "Faites du Téléphone votre vendeur" et votre acheteur.

Chaque Téléphone Bell est un — THE BELL TELEPHONE COMPANY OF CANADA — *Poste à Longue Distance*

RAPPORT TÉLÉGRAPHIQUE OFFICIEL SUR LE MARCHÉ DE MONTRÉAL

RAPPORT 21 OCTOBRE 1926

Marché de pommes de terre, tranquille, arrivages abondants.

Pommes de la Nouvelle-Ecosse, Gravenstein, le baril, No 1		$4.50
" " " " " No 2	$3.75 à	$4.00
Pommes de terre du Nouv.-Brunswick, blanches, Canada "A" qtl.	1.90 à	2.10
Pommes de Québec, Wealthy, le baril, No 1	3.75 à	4.25
" " " le baril, No 2	3.00 à	3.50
" " " belles, la caisse	2.00 à	2.50
" " Alexander et Wolf River le baril No 1	4.00 à	5.00
" " " " " No 2	3.50 à	4.00
Pommes de terre, de Québec, blanches, Canada "A", le qtl.	1.60 à	1.85
Céleri, de Québec, la doz	.50 à	1.00
Choux-fleurs, de Québec, la doz	1.00 à	2.00
Poires d'Ontario, onze	.50 à	.75
Prunes d'Ontario, onze		.45
Céléri, d'Ontario, cageot de 3 à 8 douzaines	2.25 à	2.75
Raisins, d'Ontario, six	.38 à	.42
Oignons, d'Ontario, Standard, rouges, le qtl	2.25 à	2.75
Pommes d'Ontario, Wealthy, le baril No 1	4.50 à	5.00
" " " " No 2	4.00 à	4.50
" " Alexander et Wolf River No 1	4.00 à	5.00
" " Greenings, le baril No 1		4.50
" " " " No 2	3.75 à	4.25
" de la Colombie-Anglaise, McIntosh, très belles la csse	2.50 à	3.00
" " " " belles, la caisse	2.25 à	2.75
" " " Wealthy, belles, la caisse	1.75 à	2.00
" " " Jonathan, belles, la caisse	2.50 à	2.75
Poires, importée Comice, belles, la demi-caisse		2.25
" " Howell, belles, la caisse	3.50 à	4.00
Raisins, Tokay, cageot de 4 paniers	2.00 à	2.50
Oignons, Espagnols, beaux, la caisse	2.90 à	3.10
" " " la demi-caisse	1.40 à	1.60
Laitue, Iceberg, le cageot	6.00 à	7.00
Pommes, Fameuses, le baril, No 1	6.00 à	7.00
" " " No 2	5.00 à	6.00

Nombre de wagons arrivés du 19 au 21 octobre:
De la Nouvelle-Ecosse, 3 de pommes.
Importés:
2 de raisins, 3 d'oranges, 1 de patates, 2 de poires.

J.-H. L.

La Saveur riche et délicieuse de

THE "BARODA"

en fait un breuvage toujours apprécié.

Coupon de valeur dans chaque paquet.

Qualité Suprême

IL n'y a pas de Mélasse aussi bonne que la **véritable Mélasse *Extra Fancy* des Barbades!** Il n'y a pas de Mélasse aussi pure! Il n'y en a pas d'aussi bienfaisante! Il n'y en a pas d'aussi exquise!

Elle goûte infiniment meilleur et est beaucoup plus riche que la Mélasse mélangée et en paquet.

Votre foyer mérite la meilleure! Insistez pour avoir la **véritable Mélasse *Extra Fancy* des Barbades!** Elle ne se vend qu'en quantité, prise dans les tonneaux originaux.

LES BONS EPICIERS LA VENDENT

15F