

depuis un certain nombre d'années l'introduction des mélasses dans la ration des chevaux a rendu le fumier des chevaux, nourris de ce produit, absolument impropre à la culture des champignons. Citons même à ce propos une anecdote assez curieuse: l'administration de la Guerre ayant, à un moment donné, prescrit les mélasses pour l'alimentation des chevaux de troupe, les champignonnistes résolurent d'intervenir et ils représentèrent au ministre combien cette mesure les gênait dans leur exploitation.

"Le fumier doit subir une fermentation spéciale avant de pouvoir être descendu dans la champignonnière. Cette fermentation, dans laquelle les phénomènes d'oxydation jouent un grand rôle, élève la température du fumier jusqu'à 80-90°. Le Dr Répin a démontré que le champignon de couche ne parvient pas à se développer dans le fumier frais. De plus, il résulte de ses expériences que si on lave le fumier transformé par la fermentation, c'est-à-dire prêt à être employé, le champignon ne peut vivre dans l'eau de lavage, tandis qu'il végète au contraire parfaitement dans le résidu solide. Le Dr Répin en a conclu que certaines substances, et en particulier les celluloses de la paille, ayant subi au préalable quelques modifications chimiques, par suite de la fermentation active à laquelle elles ont été soumises, sont nécessaires à la nutrition du champignon. Il y a d'ailleurs dans l'emploi du fumier, et dans toutes les opérations faites pour la culture des champignons de couche, un certain nombre de procédés empiriques, justifiés expérimentalement par une longue pratique, mais au sujet desquels la science est restée jusqu'x présent muette".

Sans vouloir entrer dans des explications d'un autre ordre, nous devons cependant dire que l'opinion des champignonnistes au sujet de la mauvaise qualité du crottin, fourni par les chevaux soumis à une alimentation en partie mélassée, a été assez vivement combattue par plusieurs savants, et ce, en se basant sur les résultats de diverses expériences. M. Rousseau et M. Dervel, notamment, ont pu montrer que le fumier d'avoine et le fumier de paille mélassée favorisent identiquement, par leur fermentation, le développement du mycélium et la formation des champignons, et ils ont conclu que c'est à d'autres causes que l'on doit attribuer la diminution de rendement dans un certain nombre de carrières.

Quand les meules sont établies et ensemencées de "blanc", on n'a plus qu'à attendre la fructification:

"Le champignoniste reste deux ou trois semaines, quelquefois même davantage, sans voir les marques ou petites nodosités blanchâtres qui, crevant par endroits la terre de gobetage, lui montrent enfin que la culture est en bonne

GEO. GONTHIER

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR

Chambres 205 à 209 EDIFICE WILSON
11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL.

TEL. BELLE, MAIN 2701

BANQUE DE MONTREAL

(FONDEE EN 1817)

CONSTITUEE PAR LOI DU PARLEMENT

Capital tout payé.....\$14,400,000.00

Fonds de Réserve..... 12,000,000.00

Profits non Partagés..... 217,628 56

SIÈGE SOCIAL, MONTREAL.

BUREAU DES DIRECTEURS

Le Très Hon. Lord Strathcona and
Mount Royal, G.O.M.G., Président Honorable
Hon. Sir George Drummond, K.O.M.G., C.V.O.,
Président

Sir Edward Clouston, Bart., Vice-Président James Ross

A. T. Paterson Hon. Robt. Mackay

R. B. Angus Sir William Macdonald

E. B. Greenhields C. R. Hosmer

Sir Thos. Shaughnessy, K.O.V.O., David Morrice

Sir Edward Clouston, Bart., Gérant-Général

A. Macnider, Insp. chef et Surint. des Succursales.

H. V. Meredith, Asst. Gérant-Général et Gérant à Montréal.

C. Sweeny, Surintendant des succursales de la
Colombie Anglaise.

W. E. Stavert, Surintendant des succursales des
Provinces Maritimes.

F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales O. B.

E. P. Winslow, Inspecteur, Succursales Ontario

D. B. Clarke, Inspecteur Succursales Provinces
Maritimes et Terre-Neuve

SUCCURSALES :

130 Succursales au Canada.

Grande-Bretagne, Londres, Bank of Montreal—

47 Threadneedle St., E. C., F. W. Taylor, Gérant.

Etats-Unis, New-York—31 Pine St., R. Y. Hebden

W. A. Bog et J. T. Molineux, Agents.

Chicago, Banque de Montréal—J. M. Greata, Gér.

Spokane, Wash., Bank of Montreal

Terre-Neuve: St. John's, Bank of Montreal

Birchy Cove, Baie des Isles, Bank of Montreal

Mexico, D. F., Bank of Montreal.

T. S. C. Saunders, Gérant

Richmond and Drummond Fire Insurance Company.

Siège Social: Fondée
RICHMOND, QUÉ. EN 1879
Capital \$250,000
Déposé au gouvernement du Canada 60,000

HON. WILLIAM MITCHELL, Président.
ALEX. AMES, Vice-Président.
J. C. McCaIG, Gérant. S. C. FOWLER, Secrétaire
J. A. BOTHWELL, Inspecteur.

JUDSON G. LEB, Agent Résident,
Edifice Guardian Building, 160 St. Jacques
MONTREAL, --- --- QUÉ.

On demande des agents dans
les districts non représentés.

vole. Ces nodosités, ce sont les premiers champignons qui poussent, ils apparaissent après cela en grand nombre et successivement: on peut suivre au jour le jour leurs progrès. Ils grossissent, se multiplient sur la meule, comme s'ils gagnaient de proche en proche, formant d'abord un bouton, puis une petite boule ronde ou piriforme, de grandeur variable, selon l'âge. C'est le moment de récolter."

La récolte exige certaines précautions, et elle n'est généralement confiée qu'à des mains exercées. Les champignons continuent à se former pendant plusieurs mois, quoique d'une manière assez irrégulière. Mais il arrive, trop souvent de puis quelques années, que les formations cryptogamiques sont sensiblement atténuées par l'apparition de maladies, contre lesquelles la lutte n'est pas toujours facile.

M. Biers nous dit que lorsque une carrière est envahie par les parasites, lesquels proviennent la plupart du temps des fumiers et des terres, il faut s'exprimer de la désinfecter:

"La première mesure qui s'impose est de débarrasser la carrière des dégoûtes et des vieux fumiers, puis de la nettoyer avec des désinfecteurs. L'eau et le lait de chaux, le gaz sulfureux ont été préconisés avec juste raison; le lysol ne semble pas avoir eu toute l'efficacité qu'on en attendait. D'une manière générale, on peut dire qu'il est bon de renouveler, autant que possible, tous les produits, en enlevant soigneusement les déchets, afin de couper court à la propagation des maladies dont l'importance est telle qu'elle oblige quelquefois à l'abandon complet de la carrière."

La culture du champignon de couche s'est répandue dans plusieurs autres pays, et là surtout où, à proximité des grands marchés, se trouvent des carrières. A New-York, cependant, où les "catacombes" font défaut, on a tourné la difficulté en construisant des bâtiments spéciaux, appelés "maisons à champignons", que l'on chauffe artificiellement. La culture y est, paraît-il, des plus rémunératrices.

En somme, l'exploitation dont il s'agit n'a pas fait, au point de vue technique, des progrès bien considérables depuis deux siècles. D'autre part, à quelques exceptions près, elle ne s'est pas généralisée en France. De même, les tentatives faites jusqu'ici, en vue de la culture artificielle d'autres champignons comestibles, et de la morille en premier lieu, n'ont pu donner que des résultats absolument insignifiants. La truffe seule, par le procédé empirique du boisement de chênes yeuses, pubescents, kernés et de quelques autres essences, en quelques lieux privilégiés, semble faire exception. Encore, combien de milliers d'hectares dans le Sud-est et le Sud-Ouest, et ça et