DEVINETTE
$9,800.00 DONNE GRATIS

Les Prix en Argent que nous avons donnés s'élèvent au montant ci-haut mentionné.
Nous donnerons encore $500.00 comme suit.

1er Prix $100.	5ème Prix $40.
2ème Prix $ 75.	6ème Prix $30.
3ème Prix $ 60.	7ème Prix $25.
4ème Prix $ 50.	8ème Prix $20.

5 Prix de $10. Chacun en Argent
10 Prix de $ 5. Chacun en Argent

Resolvez cette devinette et obtenez un PRIX EN ARGENT. Il y a huit figures à trouver à part celle du hibou.
POUVEZ VOUS LES TROUVER ?. Si vous les trouvez marquez les d'un X, decoupez la vignette et envoyez-nous là avec un papier sur lequel vous écrirez: "J'ai trouvé toutes les figures et les ai marquées." Ecrivez aussi votre nom et votre adresse. Dans le cas d'égalité l'écriture et la propreté seront un point important. Si votre réponse est juste nous vous aviserons par le retour de la malle, d'une condition très simple à remplir. N'envoyez pas d'argent. Vous pourrez être un des gagnants sans dépenser un sou de votre argent.
Envoyez votre réponse directement à
GOOD HOPE MANUFACTURING COMPANY
Batisse Mutual Life Rue Craig Ouest, MONTREAL

(Suite de la page 780)

Trois ou quatre semaines plus tard, le blanc doit avoir pris racines partout; les meules sont examinées avec soin. S'il y a quelques mises qui n'ont pas pris, elles sont remplacées. On commence ensuite le peignage des meules; on les foule fortement pour bien tasser le fumier. Au fur et à mesure du peignage, on enlève les mises qui ont servi à l'ensemencement et qui ne sont plus que du vieux blanc en décomposition qui, souventes fois, lorsqu'il est laissé, peut déterminer des maladies. Mais il faut procéder délicatement, car on peut arracher le jeune blanc en enlevant les mises épuisées.

Les sentiers sont ensuite balayés très proprement et tous les débris de peignage transportés hors de la carrière.

TERREAUTAGE.

Les meules sont ensuite recouvertes d'un mélange de terre ayant pour but de fournir au blanc un milieu nécessaire à sa fructification. On emploie pour cela un mélange de terre végétale et de calcaire, ou tout au moins de bonne terre calcaire, car il est prouvé que dans ce milieu le blanc ne trouve aucune nourriture, il se ramifie et fructifie; de plus, ce milieu conserve une humidité très favorable à la fructification.

La couche de terre sur la meule ou en culture à plat, doit avoir environ ½ pouce d'épaisseur. L'important c'est qu'elle soit placée uniformément; une fois le travail fini, on arrose légèrement pour tasser la terre et, le lendemain, à l'aide d'une pelle de bois, on frappe légèrement sur la terre, de manière à la faire adhérer à la meule et pour qu'elle ne puisse être entraînée par les eaux d'arrosage. Environ 25 à 50 jours plus tard, quelquefois plus, suivant la température du local, les premières marques commencent à apparaître, mais dans cet intervalle, il faut maintenir la cave humide, arroser entre les meules si la cave est sèche, et même arroser légèrement et souvent les meules elles-mêmes.

Les marques peuvent se présenter de différentes façons; cordinairement ce sont de petites vésicules, réunies en plaques d'un beau blanc; 15 à 20 jours après leur première apparition, on commence la récolte.

En culture commerciale, la cueillette est faite par des ouvriers experts, car il faut une très grande expérience pour renaître à première vue, lorsque le champignon est à point. C'est un produit qui pousse très vite et une demi-journée ou une journée trop tôt peut occasionner des pertes importantes sur le poids du produit. On ne saurait donc trop insister à initier l'amateur pour qu'il puisse obtenir le coup d'œil et l'habilité nécessaire pour arriver à ce résultat.

La cueillette se fait chaque matin et nous avons vu assez souvent être obligé de cueillir 2 fois par jours. Les champignons sont ensuite triés et classés par grosseur. Ils sont ensuite emballés pour l'expédition qui se fait généralement en paniers de 12 à 15 livres.

Pour ces expéditions, il doit y avoir une bonne classification et sur le dernier rang du panier, les champignons sont alignés délictatement, de façon à ne voir que le dessus, ce qui donne un joli coup d'œil à la marchandise.

La récolte dure généralement 2 à 3 mois, mais elle n'est jamais uniforme; elle varie beaucoup et l'on dit vulgairement qu'elle procède par volées.

Pendant la récolte, il y a beaucoup de soins à donner aux couches; arrosages, essouchages, aération, etc. Nous en donnerons les détails dans l'article suivant.

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

Vendez vos
Animaux vivants
par le Longue Distance.

Pour vendre avec profit vos animaux vivants, il vous faut être au courant du marché.

La longue distance vous renseignera sur les fluctuations du marché et vous assurera une vente plus profitable.

Utilisez-vous le longue distance?

Faites du téléphone votre vendeur

THE BELL TELEPHONE COMPANY OF CANADA — LONG DISTANCE TELEPHONE

La surface de la terre comprend 55,000,000 de milles carrés de terre et 141,000,000 de milles carrés d'eau.

Le Confort en Hiver

Nous les doublons de molleton pour les rendre plus chauds. . .

LES Caleçons Penmans, doublés de Molleton, sont une sauvegarde idéale contre les indispositions de l'hiver. Il n'est pas de meilleur obstacle aux rhumes, à la grippe, aux refroidissements, que ces caleçons amples et chauds.

Leur doublure de molleton assure chaleur et confort parfait. De plus, leur ampleur permet la plus grande facilité de mouvement.

Nombreuses nuances et pointures—pour femmes et enfants. Dans toutes les bonnes maisons.

PENMANS LIMITED
PARIS, ONTARIO

101

Penmans

RAPPORT TÉLÉGRAPHIQUE OFFICIEL SUR LE MARCHÉ DE MONTRÉAL

RAPPORT 30 OCTOBRE 1926

Commerce tranquille, excepté le marché des pommes de terre qui est actif.

Pommes de la Nouvelle-Ecosse, Gravensteins, baril, No 1	$ 4.50
" " " " No 2	3.75 à 4.00
" du Nouveau-Brunswick, Alexander et Wolfe River, Baril, No 1	5.00
Pommes du Nouveau-Brunswick, Alexander et Wolfe River, Baril No 2	4.50
Pommes de terre, blanches, 80 lbs. Canada "A"	2.00
Pommes, de Québec, McIntosh, Fameuse, baril, No 1	6.50 à 7.00
" " " " " No 2	5.50 à 6.50
" " Wealthy, baril No 1	4.50 à 5.00
" " " caisse, belles	2.00 à 2.25
Pommes de terre, blanches, 80 lbs. Canada "A"	1.75
Pommes, d'Ontario, McIntosh, Fameuse, baril No 1	6.50 à 7.00
" " " " " No 2	5.50 à 6.50
" " Wealthy, baril No 1	4.50 à 5.00
" " Greening, baril No 1	4.50 à 5.00
" " " " No 2	4.00 à 4.50
Céléri, d'Ontario, 3 à 8 douzaines	2.00 à 3.25
Raisins, d'Ontario, six	.35 à .37
Oignons, d'Ontario, Standard, rouges, qtl	2.50 à 2.75
Pommes de Colombie-Anglaise, McIntosh, caissé, très belles	3.00
" " " " belles	2.75
" " Wealthy, " belles	1.75
" " Jonathan, " très belles	2.50 à 2.75
Poires, importées, Howell, caisse, belles	4.00 à 4.50
" " Anjou, " "	4.00 à 4.50
Raisins, Empereur, cageot 4 paniers	2.75
" " petit baril	5.00 à 5.50
Cornichon, le cageot	2.25 à 2.50
Oignons, Espagnols, la caisse, beaux	3.25
" " la demi-caisse	1.75
Laitue, Iceberg, le cageot	4.00 à 4.50
Céleri, Californie, le cageot	7.00 à 7.50
Pommes, Fameuse, le baril, No 1	6.50 à 7.50
" " " No 2	5.50 à 6.50

Nombre de wagons arrivés du 26 au 27 octobre:
De la Nouvelle-Ecosse, 1 de pommes.
Du Nouveau-Brunswick, 4 de pommes de terre, 2 de pommes.
De Québec, 2 de pommes de terre.
D'Ontario, 2 de pommes, 4 d'oignons, 1 de céleri, 1 de raisins, 2 de fruits mélangés.
Importés:
3 de raisins, 1 de laitue, 1 de citron, 1 de bananes.

J.-H. L.