

**LE CHEZ-NOUS du MARAICHER****La culture du champignon de couches**

(Suite et fin)

**L'AERATION**

Pour obtenir une bonne production, surtout dans les grandes champignonnières, il faut avoir un bon système d'aération qui permette de renouveler l'air fréquemment, et ceci non-seulement dans l'intérêt de la production, mais surtout pour les ouvriers qui travaillent à la journée dans ces grandes carrières.

Par les vapeurs du fumier, la fumée des lampes, la respiration des hommes et même des chevaux qui sont enfermés dans les souterrains, l'air se vicie très vite, et la champignonnière serait vite infectée s'il n'y avait pas un bon système de ventilation.

Il est peut-être vrai que dans les petites cultures, l'air est renouvelé plus facilement et qu'il y a moins d'infections à craindre. Mais plus les locaux sont petits, plus il faut être modéré, plus la circulation de l'air doit être réglée minutieusement: un simple courant d'air, un refroidissement causé par un excès d'aération peuvent arrêter et même compromettre une récolte. Dans ces cas, le champignon prend une teinte foncée, une teinte fauve, il devient comme écailleux, et souvent parfois il se gercé.

Si au contraire, il y a manque d'air, le champignon modifie sa forme, le pédicule se renfle à sa base, la croissance est arrêtée, les jeunes champignons qui sont en grains naissent et même périssent.

Quel que soit le local, il faut chercher à aérer régulièrement, et à maintenir une

température assez égale, car il a été reconnu depuis longtemps que les champignons ne peuvent se développer normalement que lorsque l'air de la carrière se renouvelle facilement.

**ESSOUCHAGE**

Chaque matin, l'ouvrier en charge passe pour faire la cueillette, si la récolte est excessivement abondante et que la champignonnière ait une température assez élevée, il fera souvent une deuxième cueillette le soir avant de terminer sa journée.

Les champignons poussent quelques fois en quantité prodigieuse, ils se forment par groupes, on dit alors qu'ils forment des rochers, et il faut une grande habitude pour les cueillir sans déraciner ceux qui sont à côté. L'ouvrier en charge du travail passe délicatement les doigts sous les champignons et si le dessous présente une certaine mollesse, s'il y a un petit vide entre le pied et le chapeau du champignon, celui-ci est à point; pour le cueillir, on donne un mouvement de torsion en tirant légèrement.

Cette façon de procéder demande une certaine habitude qui s'acquiert par l'expérience. Au bout de cinq à six jours, quelquefois une dizaine, le rocher est épuisé, il ne reste plus qu'une sorte de souche semi-ligneuse, semi-terreuse, formée des débris de la cassure du pied de champignon et d'un mélange de terre de gobetage.

Il faut enlever tous ces débris, car ils ne tarderaient pas à se décomposer et à déterminer une infection dans la carrière, ainsi qu'une maladie, appelée molle, qui peut causer de grands préjudices aux récoltes.

Ces souches ou débris sont enlevés à l'aide d'un couteau effilé avec la lame duquel on décrit un cercle autour de leur pied, la souche doit être parfaitement détachée, car si elle ne l'était pas suffisamment, on pourrait arracher et détruire tous les petits champignons qui se trouvent tout à côté d'elle.

Ces souches, de même que les champignons malades sont mis dans les paniers et transportés hors la champignonnière. Les sentiers sont ensuite grattés avec une pelle et toute la vieille terre et les débris sont soigneusement enlevés et eux aussi transportés hors la carrière, il ne doit rester aucune matière capable de produire de l'infection.

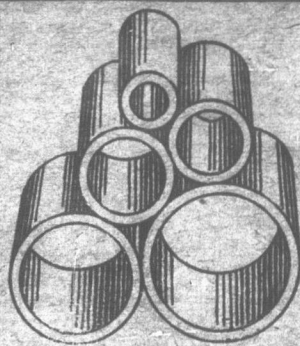
**REGARNISSAGE**

A l'endroit où l'on a enlevé les souches, ou les autres débris de champignons, il s'est formé des trous qu'il faut regarnir avec de la terre neuve.

Cette terre est mise dans un seau, et à chaque endroit où il en manque, on en prend une petite poignée, que l'on applique avec précaution de manière à combler les trous, on l'égalise avec le dos de la main, en évitant d'écraser ou de meurtrir les petits champignons qui environnent des parties.

Après chaque regarnissage pratiqué en général, tous les 6 à 8 jours, quelquefois plus, suivant les récoltes, on arrose les meules pour tasser la terre et la faire adhérer au fumier. Cet arrosage donne une humidité très favorable, et le blanc ne tarde pas à envahir cette nouvelle terre, et il se forme très vite de nouveaux champignons.

(Suite à la page 821)

**TUYAUX de DRAINAGE**  
EN TERRE CUITE**"CITADELLE"**

3 - 4 - 6 - 8 et 9 pouces

DEMANDEZ NOS PRIX

Manufacturés par

**BRIQUE CITADELLE, Ltée**

421 rue St-Paul - QUEBEC

**Inspection des étalons pour l'année 1927**

Itinéraire que suivront les inspecteurs du ministère de l'Agriculture de Québec, du 23 au 25 novembre 1926.

Nov. 23—Low	Hotel Brook	9.30 à 10.00 a.m.
" 23—Gracefield	King Edward	11.00 à 11.30 a.m.
" 23—Burbidge	Hotel	1.00 à 1.30 p.m.
" 23—Maniwaki	Hotel Station	1.30 à 2.00 p.m.
" 24—East-Templeton	"	9.30 à 10.00 a.m.
" 24—Pointe Gatineau	"	10.30 à 11.00 a.m.
" 24—Aylmer	" British	1.00 à 1.30 p.m.
" 24—Breckenridge	"	2.00 à 2.30 p.m.
" 24—Mohr Station	"	3.00 à 3.30 p.m.
" 25—Shawville	" Pontiac	9.30 à 10.00 a.m.
" 25—Campbells-Bay	" Ottawa	10.30 à 11.00 a.m.
" 25—Fort Coulonge	" Jewell	11.30 à 12.00 a.m.

L'inspection annuelle est obligatoire pour tous les étalons destinés à la monte. Veuillez avertir les propriétaires dans votre localité. Le permis obtenu pour 1926 doit être remis aux inspecteurs lors de l'inspection.

Votre tout dévoué, Le secrétaire,

**OSCAR LESSARD.**

Comité de surveillance des étalons.

**ARGENT à PRETER**

Argent à prêter et à placer sur hypothèque et autres garanties en ville et à la campagne, aux particuliers, aux fabriques et aux municipalités. Administration de successions. Organisation de compagnies à fonds social.

**ED. BOISSEAU-PICHER**

Notaire

PRETS ET PLACEMENTS

56 rue St-Pierre

QUEBEC

TEL: 2-3200, 2-3203

**PROTEGEZ-VOTRE PORTEFEUILLE**

Placements de tous repos et de bons rendements

**LAGUEUX & DARVEAU**  
LIMITÉE

BANQUIERS EN OBLIGATIONS

93, RUE ST-PIERRE

TEL: 2-8271

QUEBEC



**UN PRÊTRE, L'ABBÉ HAMON** (Curé de Valmaison, France), possède le moyen radical de guérir: **DIABÈTE, ALBUMINE, CŒUR, REINS, FOIE, ESTOMAC, RHUMATISME, BRONCHES** et toutes les maladies chroniques réputées incurables.

AUCUN RÉGIME - - - - - RIEN QUE DES PLANTES

Brochure explicative et très intéressante, française ou anglaise, gratis et franco sur demande. Adresser à:

**LABORATOIRES BOTANIQUE ET MARINS**  
430, rue St-Pierre - - - - - Montréal**99.9% de Sel véritable**  
**Sel spécialement purifié**  
**WINDSOR**

Apporte de nouveaux perfectionnements à la fabrication du beurre

Exempt de toute amertume et autres impuretés qui affectent la douce saveur du sel pur.

Cette remarquable pureté est uniformément maintenue. Le Sel Purifié Windsor est vendu avec une plus forte garantie de pureté que n'importe quel autre sel de commerce.

**The CANADIAN SALT CO.,**  
Limited  
WINDSOR ONTARIO**CHAUSSETTES DE TRAVAIL**

Pesant 4 lbs à la douzaine, comparées à la moyenne ordinaire de 3 à 3½ lbs. Tout laine, venant dans les teintes de gris naturel, gris tacheté, bleu bruyère et brun bruyère.

Pointure: 11 seulement.

Prix la paire, livrée \$ .55  
Prix par 6 paires, livrées 3.20  
Prix par 12 paires livrées 6.35

Catalogue illustré de **VTEMENTS TOUT LAINE** Garantis envoyés gratuitement sur demande. Ecrivez à Dept. F.

Coopérative Canadienne des Producteurs de Laine, Limitée.

Lennoxville, Qué. Toronto (2) Ont. Regina, Sask.

**WOOL**  
WOOL GROWERS ORGANIZATION**CHAMPION**  
**CANADIEN**  
**AMELIORE**

Souffleur à paille, s'adapte à toutes les batteuses en usage soit à toile ou à fourches, etc. Ce souffleur peut retenir la balle ou l'expulser avec la paille. Avec toile pour la balle pour batteuses à fourches ou à baguettes.

Ce souffleur est détaché de la batteuse, reliée seulement par une courroie et garanti donner satisfaction.

Voyez notre agent local sinon demandez notre circulaire traitant du travail de cette machine dans tous ces détails. Nous vendons à de bonnes conditions.

**Wilfrid Ouellet & Cie**  
STE-SCHOLASTIQUE, - QUEBEC**LE CHEZ****RAPPORT T****RAP**

Marchés de pommes  
Oignons de différent  
Céleri, quantité con  
Pommes, ferme.  
Pommes de terre de  
Pommes de N. B. M  
Pommes du N. B. M  
Pommes du N. B. F  
Pommes du N. P. F  
Pommes de terre. B  
Pommes de Québec,  
Pommes de Québec,  
Pommes de Québec,  
Pommes de terre. Bl  
Oignons, rouges, 70 l  
Pommes d'Ontario, l  
Pommes d'Ontario, l  
Pommes d'Ontario, C

No 1 .....  
Pommes d'Ontario, C

No 2 .....  
Pommes d'Ontario, l

Pommes d'Ontario, l  
Pommes d'Ontario, l

Pommes d'Ontario, l  
Céleri, 3 à 6 doz. cap

Raisins, bleu, six, ...  
Oignons rouges Stan

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A

Pommes de la Col. A  
Pommes de la Col. A