

**LE CHEZ-NOUS du MARAICHER****La culture du champignon de couche  
SON ORIGINE**

Les nombreuses demandes de renseignements que nous recevons continuellement, sur cette culture, nous autorisent à publier quelques articles sur le sujet. Pour donner une idée du travail et pour mieux faire comprendre les différents travaux occasionnés par cette culture, nous donnerons quelques détails sur son origine.

C'est dans la banlieue parisienne que cette culture a pris naissance. Le champignon était cultivé dans les serres et même en plein air, mais un horticulteur du nom de Chambry, ayant remarqué que la lumière n'avait pas d'influence sur ces végétaux, eut l'idée de transporter cette culture dans les Catacombes, où il rencontrait des conditions plus convenables, n'ayant point de brusques variations de température et d'humidité toujours défavorables à cette culture.

De ce jour, la culture industrielle du champignon fut créée et prit une extension considérable; aujourd'hui, elle est répandue partout et les environs de Paris, la partie nord-ouest surtout, comptent environ 300 anciennes carrières affectées à cette culture. Le centre de la France en a presque autant et l'on aura une idée de l'importance de ces cultures, si l'on considère qu'avant la guerre la région parisienne, à elle seule, fournissait une moyenne journalière d'environ 50,000 livres de produits, et les carrières du centre, de 30,000 à 35,000 livres. Toute cette production est envoyée à Paris, Londres, Genève et autres grandes villes européennes et lorsque les primeurs de légumes arrivent sur le marché et que le champignon diminue de prix, il est alors mis en conserve par des fabriques installées sur les lieux de production. Chaque matin le champignon est cueilli et quelques heures plus tard, il est mis en boîtes, ce qui donne un produit de tout premier choix.

**Les Tablettes Vita-Gland  
sont garanties pour faire pondre les poules en moins de trois jours.**

Les poules ont des glandes tout comme les être humains et elles requièrent aussi des vitamines, parce qu'elles stimulent directement les organes impliqués dans la production des œufs. Les nouvelles tablettes Vita-Gland éra-sées dans l'eau que vous donnez aux poules, feront des bonnes pondeuses des poules paresseuses durant l'hiver. Le changement s'opérera en dedans de trois jours. La science démontre comment on peut contrôler la production des œufs en utilisant les vitamines et les extraits de glandes qui agissent directement sur l'ovaire, l'organe produisant l'œuf chez la poule. Les expériences faites aux stations expérimentales du Gouvernement, rapportent que les poules nourries avec les vitamines appropriées, etc., pondent 300 œufs contre les 60 que pondent la moyenne des poules.

**ESSAYEZ CETTE OFFRE LIBÉRALE**  
Des œufs, des œufs, des œufs, et des poussins en santé, un troupeau vigoureux et profitable pas d'embarras ni soucie, pas de maladies, ni alimentation dispendieuse nécessaire. Introduisez simplement les tablettes Vita-Gland dans l'eau des poules. Si simple et doubler les profits. Production d'été au prix d'hiver. Les laboratoires qui fabriquent les Vita-Gland sont si confiants que vous serez surpris des résultats et ils vous offrent de vous en envoyer une boîte pour votre usage. Voici comment. N'envoyez pas d'argent. Donnez votre nom. Ils vous enverront deux grosses boîtes valant chacune \$1.25 un généreux approvisionnement. Quand elles arriveront vous, paieriez au postillon seulement \$1.25 plus quelques centimes pour les frais de poste. Quand votre voisin aura constaté l'augmentation prodigieuse d'œufs que vous obtiendrez vendez-en une boîte et ainsi vous aurez eu la vôtre pour rien. Nous garantissons satisfaction ou le remboursement de votre argent sans discussion. Écrivez-aujourd'hui et obtenez des douzaines d'œufs extra par ce moyen simple et sûr.

**Vita-Gland Laboratories**  
1081 Edifice Bohan, Toronto, Ont.

Nous comprenons facilement que nous ne sommes point dans les mêmes conditions et qu'ici c'est surtout la culture d'amateur qui doit nous occuper; mais il ne faut point oublier, —il faut même insister sur ce point, —que cette culture d'amateur doit être basée sur la méthode de culture industrielle. Elle s'y rapporte absolument quant aux questions de principes, elle ne peut varier que dans les détails d'application qui dépendent des locaux dont dispose l'amateur.

Quelle que soit l'importance de la culture, nous ne saurions trop le répéter, si l'on veut obtenir un bon résultat, il faut savoir choisir la qualité du fumier à employer et apporter tout le soin nécessaire à sa préparation; il faut ensuite connaître la valeur du blanc de champignon qui doit être employé comme semence, ce qui est à peu près impossible ici, et c'est pourquoi nous donnerons plus tard la manière de préparer et de récolter ce blanc, de le conserver de manière à ce que l'amateur champignoniste puisse récolter la semence qui lui est nécessaire.

Ces amateurs sont assez nombreux; nous avons eu l'occasion d'en visiter un certain nombre. Très peu ont pu réussir même passablement; ceci s'explique facilement car cette culture demande beaucoup de pratique et une grande expérience, et celui qui n'a ni l'une ni l'autre et qui n'a que des notions vagues et imprécises pour se guider ne peut obtenir que des résultats insignifiants et qui sont rarement en proportion des dépenses encourues.

C'est pourquoi nous mettons les amateurs en garde contre les belles réclames et le vieux dicton qui dit: "Ça pousse comme des champignons". Nous avons eu l'avantage de pratiquer cette culture pendant assez longtemps. Nous avons pu visiter, en compagnie des meilleures autorités, les vastes champignonnières de la région parisienne et du centre de la France et si nous avons vu des parties de carrières où le champignon poussait en quantité prodigieuse, nous avons vu aussi d'autres parties où, malgré tous les soins d'ouvriers experts, il n'en poussait pas du tout ou très peu.

Il ne faut point oublier non plus qu'il est plus facile de faire cette culture en grand, que de cultiver très peu. Le fumier de cheval, qui est le seul qui doit être employé, subit une meilleure fermentation lorsqu'il y en a plusieurs wagons ensemble que lorsqu'il y a seulement quelques voyages. Il faut aussi compter avec le local et si l'industrie du champignon s'est développée rapidement dans la région du nord-ouest de Paris et du centre de la France, cela tient surtout qu'en ces endroits, il existe de vieilles carrières de plâtre et de pierre de taille qui sont exploitées depuis des centaines d'années; ces vieilles carrières, qui sont de vrais labyrinthes, à plusieurs étages superposés, ont des galeries qui ont souvent un mille et plus de profondeur. Quelques-unes de ces carrières peuvent contenir jusqu'à 4000 à 5000 wagons de fumier; il existe dans ces souterrains une température et une humidité idéales pour cette culture, que l'on ne rencontre jamais dans un petit local.

Dans ces endroits, cette industrie a l'avantage de faire produire le dessous et le dessus du sol; le fumier qui a servi

à la production de la récolte est sorti dehors et il forme encore un engrais de première classe dont les cultivateurs de la région savent tirer profit pour leurs cultures.

Il est difficile de se faire une idée de cette culture, mais pour le visiteur rien n'est plus intéressant que de passer quelques heures sous terre en compagnie d'un bon guide et de visiter en détail une champignonnière. C'est un voyage qui vaut la peine d'être fait.

Comme nous sommes loin d'avoir les mêmes avantages ici, nous conseillons aux amateurs d'être prudents et de prendre tous les renseignements voulus avant de commencer les risques de cette culture. A ceux qui voudront essayer, nous espérons que les quelques articles qui suivront leur aideront à réussir.

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

**SURDITE**

L'ouïe parfaite est maintenant rendue dans tous cas de surdité ou défec-tuosité de l'ouïe amenée par le catarrhe, relâchement, enfoncement, épais-sissement des tambours bourdonnements et sifflements, perforation, destruction complète ou partielle des tambours, écoulement des oreilles, etc.

**TAMBOURS D'OREILLE COMMON-SENSE WILSON**

"Ces petits appareils téléphoniques sans fil pour les oreilles" ne demandent pas de remèdes, mais remplacent effectivement ce qui manque ou ce qui fait défaut dans les tambours de l'oreille. Ce sont de simples appareils qui s'adaptent facilement à l'oreille, tout en étant invisibles. Doux sûrs et confortables.

Ecrivez aujourd'hui pour demander notre brochure GRATUITE de 168 pages sur la SURDITE qui vous donne amples détails et témoignages.

**WILSON EAR DRUM Co., Incorporated**  
139, LODD BLDG., LOUISVILLE, KY.

**Bonne santé pour toute la famille**

Mme Mary Fourgere,  
Larry's River, N.-E.,  
écrit : —

"Je souffrais de constipation depuis des années. Finalement une amie me suggéra d'essayer les Pilules du Dr Chase pour les Reins et le Foie. J'en ai pris et je puis dire qu'elles m'ont procuré plus de soulagement que toute la médecine que j'ai jamais prise depuis ces dix dernières années."

La plus nouvelle idée en médecine, c'est de prévenir les maladies graves en soignant les "petits maux".

Puisque quatre-vingt-dix pour cent environ des maladies graves viennent à la suite de la constipation et de l'action paresseuse du foie et des reins, l'emploi des

Pilules du Dr Chase pour les Reins et le Foie pour réveiller l'action de ces organes est le plus efficace des préventifs.

Maux de tête, de dos, indigestion, constipation, etc., disparaissent bientôt quand on prend de cette excellente médecine régulatrice.

**Pilules du Dr Chase pour les Reins et le Foie**

35c la boîte, chez tous les marchands ou de la Dr. A.-W. Chase Medicine Co., Limited, Toronto 2, Canada.

**ABONNEZ-VOUS**

au Journal Mensuel de  
**BRODERIE et  
MUSIQUE**

**VENNAT**

3770, St-Denis, Montréal.

**25c PAR AN**



*Produit de Chez Nous  
et de Qualité, la Poudre  
à Pâte Puritas a été  
placée au premier  
rang par l'analyste  
en chef du pays.  
C'est la seule du genre  
fabriquée dans la  
Province de Québec  
Essayez-la.*

**DEMANDEZ NOTRE  
LIVRE DE CUISINE  
A PURITAS LIMITEE  
175 RUE ST DOMINIQUE,  
QUEBEC**

**Le chez-nous  
La défense****La pyrale**

Je dois porter à l'attention des lecteurs du "Bulletin" qu'un insecte nou-veau vient d'être découvert. En effet, des inspi-ralent le fait que la rausta nubialis) ment dans le co (autour de Ormist de) et de Hull Hull et Eardley). plusieurs autres seront découverts colte du maïs.

Il importe au nous sachions des exactement le te ravageur car les doivent être pris 1927 et, préfér l'automne et de l'.

Nous avons b tous dans cette en qui vous visitent peuvent vous four importants sur ce la présence de la suivants: haut de et pendant, tiges moule ou déch dus le long de la feuilles. Si l'on ces symptômes, creusant des gal une chenille bla tête noire et poi noirs sur le corps Pyrale du Maïs.

**RAPPORT**

Commerce pêches, faible. Pommes de terre Carottes, sac de Betteraves, sa Navets, sac de Panais, sac de Choux, la douz Céleri, la douz Concombres, l Choux-fleurs, l Melons Montr Tomates, caiss Tomates, caiss Pommes Weal " Weal " Dom " Alex " d'On " d'On " d'On " d'On " d'On " d'On Prunes, 11 pin Prunes, 6 pin Raisins, 6 pint Poires, 11 pint Poires, import Poires importé Poires importé Raisins, cageo Raisins, cageo Oignons, espa Laitue, Iceber

Nombre d De la Nouvelle Du Nouveau-l De Québec, 1 D'Ontario, 1 d 2 de pêches. De la Colombi Importés. berges, 1 de pi