couches forme d'ailleurs une branche très importante de l'industrie maraîchère aux environs des grandes villes.

Le fumier d'écurie dans lequel les matières animales surabondent et qu'on entretient dans un état de moiteur sans excès d'humidité, est disposé à s'agglomérer par plaques ou pelotons couverts de moisissure blanchâtre ; c'est ce qu'on nomme : *prendre le blanc*. Tout fumier qui a pris le blanc est propre à la production des champignons. Le fumier d'âne est celui de tous qui prend le blanc avec le plus de facilité, puis le fumier de mulet ; le fumier de cheval ne vient qu'en troisième ligne ; s'il est le plus usité, c'est parce qu'il est beaucoup plus commun que les deux autres.

Pour disposer ce fumier à prendre le blanc, on le dépose en tas irréguliers dans une cave humide ; c'est le procédé le plus simple qu'on puisse employer pour préparer les éléments d'une bonne couche à champignons. Voici ce que dit à ce sujet M. Pirolle :

« Je tiens du hasard le procédé suivant : Du fumier bien choisi avait été transporté en novembre dans une cave ; il y resta jusqu'à la fin de février ; il était moisi, et tout blanc. Il fut répandu à $0^m,10$ d'épaisseur sur le fumier chaud, foulé et piétiné, d'une couche couverte ensuite de $0^m,16$ de terreau. Pendant trois mois et plus, cette couche a donné une quantité prodigieuse de champignons. »

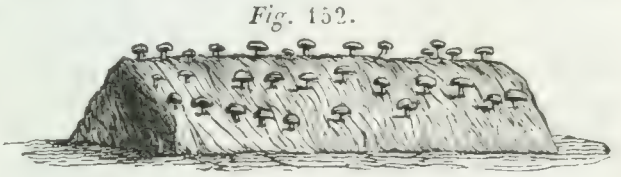
Nous ajouterons que nous avons répété l'expérience avec encore moins de cérémonie. Le fumier enfermé dans la cave fut dressé à la même place en couches de $0^m,80$ de largeur, et $0^m,60$ de hauteur, dès qu'il eut bien pris le blanc ; il ne fut que médiocrement pressé et recouvert de $0^m,10$ de terreau ; la couche se couvrit de champignons au bout de quelques jours. La production s'étant ralentie après deux mois d'une abondance extraordinaire, la couche fut arrosée avec de l'eau fraîche dans laquelle on avait lavé des champignons frais, coupés par morceaux ; la récolte recommença et se soutint pendant plus de 5 mois. Nous avons mis ce procédé en pratique pendant 5 ans ; il nous a constamment réussi les 4 premières années ; mais à la 5e, toutes les circonstances étant exactement les mêmes, il n'est pas venu de champignons, sans que nous ayons pu en déterminer la cause.

Ceci explique pourquoi les jardiniers marchands, au lieu de ce moyen si simple, mais qui n'est pas toujours sûr, s'en tiennent au procédé suivant, compliqué et dispendieux, mais qui réussit toujours.

Il faut d'abord se procurer du fumier de chevaux nourris au sec, et dont la litière au lieu d'être renouvelée tous les jours, sert toute une semaine en la retournant ; ce fumier formé en majeure partie de crottin, est fortement imbibé d'urine, condition essentielle pour le succès des couches à champignons. On a soin d'enlever hors de ce fumier tout ce qui pourrait s'y trouver de foin ou de paille sèche ; puis on le dispose en tas réguliers d'un mètre de largeur sur $0^m,60$ de hauteur ; ces tas doivent être fortement foulés en marchant dessus, puis abandonnés à eux-mêmes pendant quinze jours ; on ne doit les humecter que dans le cas où la température serait constamment chaude et sèche ; alors seulement on les mouillera, mais modérément.

Au bout de ce temps on ouvre les tas, on en mélange intimement toutes les parties, et on les reforme aussitôt, en observant de reporter au centre des tas les portions moins décomposées qui se trouvaient à l'extérieur. Après cette seconde façon, huit jours suffisent pour que le fumier soit au point où on le désire, c'est-à-dire gras, onctueux, et parfaitement homogène dans toutes ses parties ; alors on le dresse, non pas en couches précisément, mais en petites meules terminées en forme de toit, ayant à leur base $0^m,80$ de largeur, sur une hauteur de $0^m,55$ (*fig.* 152). Nous ne saurions

Fig. 152.



donner d'indications précises pour reconnaître avec certitude que le fumier est arrivé juste au point convenable pour être mis en meule ; la présence de l'eau est toujours un indice défavorable, et l'on juge en général le fumier propre à la production des champignons lorsqu'il est, selon l'expression reçue, bien *gras* dans toutes ses parties.

Les couches en plein air réussissent si difficilement que nous conseillerons toujours de les établir soit dans une cave, soit dans un cellier parfaitement obscur et exempt de courants d'air. Les couches ainsi placées et disposées produiraient presque toujours d'elles-mêmes des champignons en abondance ; mais pour ne rien donner au hasard, on les garnit de distance en distance de petits morceaux d'une substance particulière qu'on nomme blanc de champignons. Les naturalistes ne sauraient expliquer pourquoi ni comment cette substance blanchâtre et filamenteuse qu'on recueille sur les couches épuisées qui ont fourni beaucoup de champignons, possède la propriété d'en faire naître de nouveaux ; le fait est qu'après avoir inséré dans l'épaisseur des flancs de la couche de petits fragments de blanc disposés en échiquier, à $0^m,16$ les uns des autres, de façon à affleurer la surface, les champignons ne tardent pas à s'y montrer. Lorsqu'on se trouve dans une localité où il est difficile et dispendieux de se procurer du blanc de champignons, on obtient à peu près les mêmes résultats en coupant menu des champignons récemment cueillis et les lavant dans de l'eau fraîche qu'on répand bien également sur toutes les parties de la surface des couches, au moyen d'un arrosoir à pomme percé de trous très fins.

Les couches établies en plein air reçoivent une