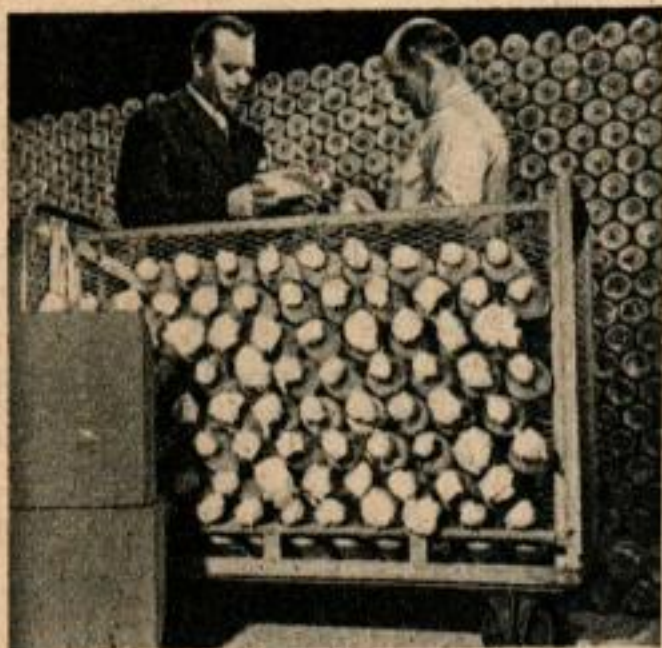


D'une saveur incomparable, le champignon fait les délices des gourmets depuis des siècles.



MOISSON



Ci-dessus, le blanc de champignons, qui correspond aux semences des autres plantes, est cultivé dans des flacons stérilisés. Ci-dessous, les boutons, la meilleure partie de la plante sont lavés à la machine.



Ci-dessus, les champignons sont cultivés en laboratoire. Placés dans des tubes de verre, des fragments de plante deviennent le blanc. Ci-dessous, les tiges et les morceaux sont examinés avant la mise en boîte.



Malgré son aspect, cet homme n'est pas un mineur: il récolte des champignons.



souterraine



Pas assez belles pour être vendues comme boutons, ces têtes de champignons sont lavées; puis, on les met dans une machine, à gauche, qui les coupe en tranches avant la mise en boîte.



Les champignons sont transportés d'une machine à l'autre par des courroies sans fin. Le triage se fait, comme ici, pendant qu'ils flottent dans des réservoirs. Ce sont ici des boutons de première qualité.

LA plupart des cultivateurs ont le teint bronzé et respirent la santé en raison des longues heures de travail qu'ils passent au soleil; il n'en est pas de même des cultivateurs de champignons qui accomplissent leur tâche dans l'obscurité, ces plantes vivent dans les ténèbres et se portent d'autant mieux qu'elles reçoivent moins de lumière.

Le champignon représente une des formes les plus simples de la vie végétale. Il vit sur les végétaux en décomposition et, n'ayant pas de chlorophylle, demeure pâle et fragile, ne pouvant produire lui-même sa nourriture comme le font les autres plantes.

Malgré son aspect chétif, sa maturité est

rapide: six semaines après que le « blanc » a été semé, la plante est prête à être récoltée.

Presque tous les champignons de la même récolte sortent en même temps. Quelques retardataires se montrent après la première vague; puis, plusieurs jours se passent sans qu'aucune croissance se manifeste et, soudain, la deuxième vague commence. Il en est ainsi quatre, se succédant rapidement; ensuite, les plates-bandes continuent de produire, mais plus lentement.

● A partir de cet hiver, des avions à réaction De Havilland-Comet remplaceront les avions à hélice sur la ligne Londres-Rome-le Caire, de la British Overseas Airways Corporation.