

LA CULTURE DE LA TRUFFE

[Suite et fin.]

Ces expériences résolvent complètement la question du développement du mycélium truffier et permettent d'espérer l'établissement de la culture rationnelle des diverses variétés de truffes. Il existe en effet plusieurs espèces de truffes, dont les plus connues sont: la Truffe Noire du Périgord, la Truffe de Bourgogne, la Truffe Blanche d'Été, la Truffe Blanche d'Hiver, la Truffe Rousse et les variétés de Truffes Musquées.

La truffe noire du Périgord est la plus justement célèbre; la délicatesse de son parfum, la fermeté de sa chair, d'un noir franc à la maturité, la font rechercher et apprécier; la période de maturité se place entre fin mars et fin novembre.

On la rencontre dans les régions de culture de la vigne, sauf en Bourgogne, Champagne et Franche-Comté; mais c'est en Périgord que se trouvent les produits fins. Il existe d'ailleurs dans cette contrée des qualités différentes et des 'crus' plus ou moins renommés. Les sols les plus favorables à la qualité de la truffe sont secs et pierreux; le parfum est alors très délicat, mais le volume réduit. La présence de composés ferrugineux est considérée comme une condition de réussite.

La récolte de la truffe a lieu à l'époque

indiquée, tous les douze ou quinze jours, à l'aide du porc ou du chien.

La truffe de Bourgogne se rencontre en Bourgogne, Champagne et Franche-Comté. Sa chair, en mûrissant, passe du blanc au gris brun; l'odeur est moins délicate que celle de sa congénère du Périgord, avec laquelle on la mélange souvent pour la faire bénéficier du développement de l'arome. On peut utiliser cette variété dans les terrains trop humides ou trop peu ensoleillés pour convenir à la truffe du Périgord [S. Delseilh].

La truffe blanche d'été, très commune dans les garigues du Midi, exhale un parfum désagréable rappelant l'odeur de la vase séchant au soleil. Quelques négociants peu scrupuleux l'utilisent néanmoins en la noircissant artificiellement, à l'aide de teinture de bois de campêche notamment. L'époque de maturité se place entre fin mai et commencement de septembre, tandis que la truffe blanche d'hiver se récolte de janvier à fin mars; sa chair, d'une coloration pâle, ne révèle aucun parfum.

On connaît encore la truffe rousse ou nez de chien, tubercule ne pouvant être employé comme comestible, et deux variétés de truffes musquées, dont l'une surtout possède une odeur pénétrante, qu'elle peut malheureusement communiquer parfois aux truffes avec lesquelles on l'asso-

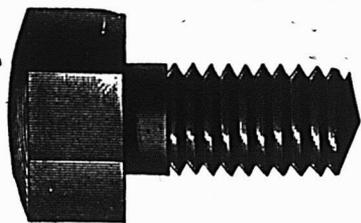
cie; cette variété semble préférer les terrains calcaires humides.

Les sols les plus propices à l'établissement des truffières appartiennent aux étages jurassique et crétacé et peuvent parfois présenter des dissemblances de constitution physique et de composition chimique assez considérables, mais le sous-sol offre le caractère presque constant d'être rocheux, caillouteux et calcaire. L'imperméabilité du terrain est en effet une condition indispensable, l'humidité excessive entraînant toujours la production de la truffe blanche ou de la truffe musquée.

Les départements qui fournissent à la consommation le plus fort contingent de tubercules sont le Vancluse, les Basses-Alpes, le Lot, la Drôme et la Dordogne.

Le département de Vancluse livre annuellement au commerce 1,000,000 lbs de truffes, et l'on peut y distinguer deux grands centres de production: l'arrondissement d'Apt et celui de Carpentras. Les truffières artificielles sont ordinairement disposées en lignes d'arbres espacées de 10 mètres entre les lignes et 4 mètres sur la ligne. On donne un labour en mai et un hersage en août pour favoriser le développement des tubercules. Les procédés les plus rationnels sont également appliqués dans la Drôme, le Lot, la Dordogne, ces deux derniers départements fournissant, grâce à la sécheresse du sol

The John Morrow Machine Screw Company Limited.



MANUFACTURIERS DE  
Vis à grosses têtes, Vis à demeure, Vis spéciales fraisées, Tenons pour engins, etc. Ecrus découpé à froid dans toutes les variétés de finition.

INGERSOLL, Ont.

Maison Fondée en 1869

Médaille d'Or à l'Exposition de Paris 1900

Sellerie Moderne !!

La plus grande Manufacture du genre au Canada

*A. Lamontagne & Coie limitée*  
1302 RUE NOTRE DAME

Fabricants et Importateurs

des meilleurs produits américains et étrangers. Toujours en mains l'assortiment le mieux varié de

**HARNAIS, SELLES ET ATTELAGES DIVERSES**

Aussi toutes espèces d'accessoires pour chevaux: Couvertes, Fouets, Licoux, Brosses, Etrilles, Etc., Etc.

**Edifice Balmoral,**

1902 RUE NOTRE-DAME,

MONTREAL.

Tanglefoot

Papier-Glu à Mouches Scellé



Les mouches répandent la contagion et le **Tanglefoot** prend la mouche et le germe qu'elle transporte. Il est fabriqué d'après des principes scientifiques. Le papier est imperméable. Il dure longtemps. Il est employé dans le monde presque entier.