

vront à l'avenir être considérés, lorsqu'on voudra se rendre compte de la condition du commerce des bois dans ces parages.

Le commerce des bois de la Baltique avec l'Australie n'est pas trop encourageant pour le moment, du moins en bois de grandes dimensions.

### CONSERVATION DES FRUITS.

Un professeur à l'École nationale d'horticulture de Versailles, M. Petit, s'est particulièrement attaché à l'étude de cette question, d'une réelle importance au point de vue comestible. Le procédé que nous lui devons est des plus simples et à la portée de tout le monde. Il consiste à maintenir les fruits, dès la cueillette, dans une atmosphère chargée de vapeurs alcooliques, c'est-à-dire à les enfermer dans un espace limité en même temps qu'un récipient contenant une certaine quantité d'alcool.

Voici quelques explications succinctes sur les expériences décisives du professeur Petit.

La certitude depuis longtemps acquise que les vapeurs alcooliques avaient la propriété de conserver aussi bien les raisins que d'autres fruits, il importait surtout de fixer la quantité d'alcool à utiliser. "N'existait-il pas une limite critique que l'on ne pourrait dépasser sans s'exposer à des inconvénients de nature diverse ?" Le problème posé en ces termes par M. Petit a été résolu par lui de la façon la plus complète.

Les recherches ont été faites dans des compartiments en brique, revêtus intérieurement d'une couche de ciment et munis, sur l'une des faces d'une porte pleine en bois. Ces compartiments établis dans une cave de l'École d'horticulture de Versailles ont une capacité de 100 décimètres cubes environ.

Ayant exposé dans un de ces compartiments de l'alcool à 96°, dans un récipient cylindrique de 6 centimètres de diamètre, il constata, au bout de deux mois, que les raisins étaient dans un état de parfaite conservation et que leur saveur n'avait subi aucune altération ; par contre dans d'autres compartiments, ou deux ou trois récipients d'alcool avaient été introduits, les raisins avaient acquis une saveur alcoolique et pris une teinte rougeâtre.

Il ne faut donc pas que la proportion d'alcool dépasse une certaine limite ; aussi le procédé en question

tire-t-il sa raison d'être de ce que la proportion d'alcool suffisante pour empêcher la moisissure ne doit pas modifier la saveur du raisin. Comme le dit fort bien, du reste, M. Petit, dans le compte-rendu de ses expériences, la difficulté essentielle de son application consiste à déterminer la section du vase dans lequel l'alcool doit être exposé : "Il est nécessaire, ajoute-t-il, de procéder à cette détermination dans chaque situation particulière, car la surface d'évaporation doit varier, non seulement avec la capacité de l'enceinte réservée, mais encore avec la nature de ses parois, avec la qualité de la fermeture et enfin avec la concentration du liquide employé."

Le local où les raisins sont mis en conservation doit être bien fermé ; et sa température aussi peu élevée que possible.

Une température trop élevée activerait les phénomènes vitaux dont les cellules du fruit continuent à être le siège après la cueillette pour aboutir rapidement à la désorganisation intérieure.

M. Petit conseille de placer les petites grappes de raisin sur un lit de frisure de bois et de suspendre les grappes un peu volumineuses afin d'éviter l'écrasement des grains.

Il résulte des expériences dont nous parlons que 100 centimètres cubes d'alcool suffisent à un local d'environ 200 décimètres cubes.

En raison de l'évaporation, la provision d'alcool doit être renouvelée tous les 30 ou 40 jours.

### LES TRUFFES

La truffe est un champignon à ce que l'on assure, du moins qui naît de préférence dans le voisinage d'une espèce de chênes appelés, pour cette raison "chênes truffiers." On a, de tous temps, essayé de produire ou de cultiver la truffe, mais sans succès. Quant à sa récolte, chacun sait qu'elle serait fort difficile si on n'avait eu l'heureuse inspiration d'y employer, à titre d'auxiliaire le compagnon de Saint Antoine.

Mais il ne faudrait pas croire que le choix de cet utile animal soit chose indifférente et que le premier cochon venu puisse faire un bon service lorsqu'on le destine à l'exploration d'une truffière ; bien loin de là !

Tout d'abord, il faut poser en principe que, contrairement à l'opinion généralement reçue, le porc n'est pas aussi friand de truffes que de pommes de terre... Ce manque

de distinction dans le sens du goût, pourra lui nuire dans l'esprit des gourmets, mais il faut, avant tout, constater le fait dans l'intérêt de la vérité et pour l'intelligence de ce qui va suivre.

Donc le cochon ne se sentant pas, de son propre instinct, porté vers la truffe, on perdrait son temps à vouloir l'obliger à la déterrer à notre profit. Ce serait exiger de sa part une abnégation dont il est incapable et que nos procédés à son égard ne justifieraient nullement, il faut l'avouer. Il faut donc recourir à la ruse pour lui faire apprécier la qualité du mets qu'il dédaigne, et pour obtenir ce résultat, le meilleur moyen consiste à faire entrer, sans que l'animal se méfie, ce condiment dans son alimentation. On y arrive le mieux du monde, au moyen de l'omelette.

Ceci n'est point une plaisanterie, comme on serait tenté de le croire ; ce n'est que par l'omelette aux truffes que l'on parvient à séduire le cochon, ou plutôt la truie car s'il faut préciser, c'est la plus belle moitié de l'espèce porcine qui se prête le mieux à l'importante fonction de chercheuse de truffes.

Cela est si vrai, que l'on pourrait compter les individus de l'autre sexe qui ont consenti à prêter leur concours dans cette circonstance. Il y a plus : une truie à qui on a fait subir l'opération de l'ovariotomie, devient rebelle à l'emploi dont il s'agit. Et la preuve, c'est que pour mettre la truie sur la piste des truffes, on a grand soin de choisir l'époque où elle vient de mettre bas.

Ceci semblerait indiquer que la truffe aurait quelque influence sur la production du lait de la truie et que cette dernière n'ignore point cette particularité. Toujours est-il qu'une truie nourricière qui découvre un gisement de truffes a vivement fait de mettre au jour l'objet de sa convoitise qu'il devient très difficile de lui soustraire.

On y arrive cependant, au moyen d'un croc en fer qu'on lui introduit entre les mâchoires ce qui les empêche de se rejoindre. Puis lorsqu'on lui a dérobé le fruit de son labeur (ou de son labeur, *ad libitum*) on croit indemniser suffisamment la pauvre bête, en lui jetant quelquefois, pas toujours, quelques grains de maïs.

Voilà comment on récolte les truffes dans le Périgord et sans doute aussi dans les autres lieux de production, car on en reçoit maintenant de bien d'autres contrées.

*Journal des Halles et Marchés.*