

## LA CULTURE DE LA TRUFFE

Grâce aux récentes communications de MM. Matruchot, Boulanger et Raphaël Dubois à l'Académie des Sciences, la truffe est de nouveau à l'ordre du jour et ces recherches originales ont donné un regain d'actualité à la culture de ces tubercules.

En réalité, la truffe est connue et estimée depuis les temps les plus reculés, mais les hypothèses les plus invraisemblables ont été tour à tour émises pour expliquer son existence. Les anciens prétendaient que la truffe était un effet de la foudre; Athénée inclinait à croire que ce tubercule était une production spontanée du sol. Longtemps on pensa que la truffe n'était qu'une extravasation morbide de sucs végétaux produite par la piqûre d'une petite mouche — décrite avec force détails dans les manuels de l'époque, — qui pénétrait dans le sol pour y chercher les radicules du chêne et placer ses oeufs dans la blessure produite. Il fallut les progrès scientifiques modernes et les méthodes d'investigation précises dont nous disposons maintenant pour être fixé sur la véritable nature de ce tubercule. La truffe, si appréciée des gourmets, n'est autre que l'appareil fructifère d'un champignon du groupe des Tubéracées, dont le mycélium ou organe végéta-

tif vit en parasite sur les racines de certains arbres.

Les tubercules — les truffes, en l'espèce — sont caractérisés par une enveloppe externe, ou périidium, verruqueuse, tuberculeuse, résistante et indéhiscence. A l'intérieur se trouve une masse charnue marquée de veines sinueuses et qui est constituée par les asques ou cellules mères; ces asques contiennent de deux à quatre pores elliptiques qui sont, à proprement parler, les organes de reproduction. La spore, en germant, produit un mycélium qui se développe, vit en parasite sur les racines du chêne et fructifie à son tour.

Ces découvertes éclairaient déjà certains côtés de la question, mais le mode d'existence du mycélium, défini par le terme vague de "parasitisme sur les racines du chêne", restait à peu près ignoré. Grâce aux travaux présentés récemment, ces lacunes seront bientôt comblées et les conditions d'existence et d'alimentation du mycélium truffier pourront être nettement connues.

M. Matruchot a pu, en effet, présenter à l'Académie des Sciences des cultures pures des deux principales espèces, la truffe du Périgord (*Tuber melanosporum*) et la truffe de Bourgogne (*Tuber incinatum*). Grâce à ces procédés, on pourrait obtenir à volonté et en quantité illimitée du mycélium truffier à l'état i-

solé. Pratiquement, ces expériences ont une importance considérable; l'établissement de truffières doit être basé actuellement sur la création de plantations de chênes qui demandent souvent dix à quinze ans avant de prendre un développement suffisant. De plus, certains arbres restent stériles et la répartition des truffes dans le sol est parfois irrégulière. On pourrait, par des semis rationnels de mycélium truffiers, régulariser cette production et augmenter ainsi les rendements; l'époque de maturité pourra également être avancée.

Ces ensemencements permettront enfin de cultiver plus particulièrement la truffe du Périgord, d'un prix toujours plus élevé, dans toutes les situations qui pourraient lui convenir.

M. Boulanger est arrivé également à obtenir des cultures pures de truffes du Périgord et de Bourgogne, et ses recherches ont permis de mettre en lumière certains faits intéressants. On a pu remarquer que le développement de ces champignons est favorisé par la présence du carbonate et du biphosphate de chaux. Passant de la théorie à la pratique, M. Boulanger a acheté près d'Etampes, à Morigny-Champigny, une parcelle de terrain de 10 hectares complantés depuis longtemps en chênes. Le sol enrichi d'humus par les feuilles mortes est natu-

Fournitures pour } Ce département est sous la direction de M. OVILA POIRIER, un expert reconnu dans sa ligne.  
Cordonniers.

# Malles, Valises, Sacoques

EN TOUS GENRES.  
ASSORTIMENT COMPLET.

Empeignes, Guêtres, } Ce département est sous la direction d'un expert renommé :  
Jambières, etc. } M. TELESPORE AUGER.

Garnitures de Harnais, Cuir à Harnais,  
Outils et Fournitures de Selliers.

## CUIRS FINS et CUIRS DOMESTIQUES

La qualité de nos Marchandises et la correction de nos Prix commandent l'attention des bons acheteurs.

*Herctor Lamontagnis*  
292 Rue SAINT-PAUL

Et 133 rue des Commissaires, MONTREAL.

LES ENREGISTREURS DE GAISSE **HALLWOOD**

(CASH REGISTERS)

INDIQUENT

**Correctement  
et Exactement**

LES DÉTAILS COMPLETS DE

# Toute Transaction

Il n'y a pas d'autres Enregistreurs  
qui fassent cela.

Ecrivez et demandez des renseignements particuliers.

BUREAU ET ENTREPOTS :

78-80, Rue King Est,  
TORONTO, Ont., Can.