

Contribution a L'histoire Naturelle de la Truffe;

M. A. Chatin

To cite this article: M. A. Chatin (1891) Contribution a L'histoire Naturelle de la Truffe;, Bulletin de la Société Botanique de France, 38:1, 54-64, DOI: [10.1080/00378941.1891.10828525](https://doi.org/10.1080/00378941.1891.10828525)

To link to this article: <http://dx.doi.org/10.1080/00378941.1891.10828525>



Published online: 08 Jul 2014.



Submit your article to this journal [↗](#)



Article views: 50



View related articles [↗](#)

CONTRIBUTION A L'HISTOIRE NATURELLE DE LA TRUFFE;

par M. A. CHATIN.

I

Parmi les nombreuses Tubercées de France qu'on trouve parfois associées à la Truffe dite de Périgord (*Tuber melanosporum* ou *T. cibarium*), il en est quatre qui présentent un intérêt spécial, soit parce qu'elles suivent celle-ci partout, en Dauphiné, Provence, Angoumois et Poitou, aussi bien qu'en Périgord et Quercy, soit parce que, confondues avec elle dans la récolte et, quand faire se peut, dans le commerce, elles ont des qualités réelles et sont respectivement recherchées en certains pays, où parfois elles existent même seules.

L'une de ces Truffes, la plus importante par le chiffre de sa production et de son commerce, est la Truffe de Bourgogne-Champagne, que j'ai dénommée *Tuber uncinatum*, empruntant son nom spécifique au caractère très particulier et très important de ses spores, qu'hérissent des papilles courbées en crochet, au lieu d'être droites comme dans les autres Tubercées papillifères (1).

La seconde espèce est la Truffe blanche d'hiver, Caillette des Provençaux, à laquelle j'ai donné le nom de *Tuber hiemale*, de la couleur blanchâtre de sa chair et de sa maturation hivernale (2).

La troisième espèce, connue en quelques pays sous les noms de Truffe-Fourmi, Truffe-Punaise, *Truffo pudendo* et mieux Rougeotte, est le *Tuber brumale*, compagnon fidèle et, à tous égards, proche allié de la Truffe de Périgord.

La quatrième espèce est le *Tuber montanum*, récolté dans les montagnes des environs de Corps.

TUBER UNCINATUM. — La Truffe de Bourgogne-Champagne, dite *Truffe de Dijon*, *Truffe de Chaumont*, des villes où elle a ses principaux marchés, n'est pas, comme la Truffe de Périgord, et c'est regrettable étant données ses qualités très réelles, l'objet des cultures qui viendraient (ce qui a lieu pour celle-ci, dans les Basses-Alpes, Vaucluse, la Drôme, la Vienne, la Dordogne et le Lot) accroître sa production.

La récolte de cette Truffe, que sa précocité par rapport à la Truffe de Périgord rend maîtresse du marché d'octobre à décembre, reste

(1) A. Chatin, *Une nouvelle espèce de Truffe* (Comptes rendus de l'Acad. des sc., t. CIV, 1887).

(2) A. Chatin, *La Truffe*. Paris, Bouchard-Huzard, 1869.

stationnaire, ses produits n'atteignant pas (en première main) à deux millions de francs, tandis que la Truffe de Périgord a progressé, de 1869 à 1889, de 16 à 20 millions, le prix du kilogramme de Truffes restant évalué à 10 francs; et à 30 millions, en tenant compte des prix moyens, passés en vingt ans, de 10 à 17 francs le kilogramme, malgré l'accroissement de la production.

L'aire qu'occupe la Truffe de Bourgogne est fort étendue. On s'en fera une idée en considérant qu'elle accompagne partout la Truffe de Périgord : en moindre proportion dans le sud-ouest de la France, en proportion plus grande dans le centre et le sud-est, elle croît à son exclusion (?) dans les départements de l'Est et du Nord-Est.

C'est l'une des Truffes qui s'avancent le plus au Nord, souvent escortée par le *Tuber æstivum* et le *Tuber mesentericum*; notons d'ailleurs que la plupart des stations attribuées au *Tuber mesentericum*, espèce d'été comme la Maienque, doivent être rapportées à la Truffe de Bourgogne-Champagne, qui a sa pleine saison en novembre-décembre (1). De saveur et d'odeur agréables, mais spéciales et comme safranées, la Truffe de Bourgogne a sa chair d'un gris-brun, n'arrivant jamais au noir, même par la cuisson; tous caractères qui la distinguent bien de la Truffe de Périgord. Extérieurement, la différenciation semblerait plus difficile, toutes deux ayant le péridium noir, si dans le *Tuber uncinatum* les verrues n'étaient plus grosses que chez le *T. melanosporum*. Dans le doute, on serait vite fixé par l'examen des spores, réticulées et à papilles crochues dans le premier, sans réticulations et à papilles droites spiniformes dans le second.

L'opinion émise, que la Truffe de Bourgogne ne serait que l'état hivernal de la Truffe blanche d'été ou de Saint-Jean (*Tuber æstivum*), ne saurait même être discutée, étant données les profondes différences que présentent les spores, etc. La seule analogie qu'on observe entre ces deux Truffes est dans la grosseur des verrues du périderme, grosseur toutefois plus exagérée dans le *Tuber æstivum* que dans le *T. uncinatum* (2), même pour la forme à grosses verrues.

TUBER HIEMALBUM. — La Truffe blanche d'hiver, dont on a contesté l'existence comme espèce, est pourvue d'une écorce ou péridium tout à

(1) On rouve dans le commerce, d'octobre à novembre, quelques Truffes de Périgord, qui déjà ont, il est vrai, le péridium noir, mais que leur chair blanche, le manque complet d'arome et de saveur placent bien au-dessous de la Truffe de Bourgogne. Par là s'explique l'envoi en Périgord, pour satisfaire aux demandes, de la Truffe de Bourgogne en octobre et décembre.

(2) L'*uncinatum* se présente à deux états : 1° à fortes verrues, se rapprochant de celles de l'*æstivum*; 2° à fines verrues, analogues à celles du *melanosporum*. Dans un envoi de Neufchâteau (Vosges), que je dois à mon confrère de l'Institut, M. Wolf, la Truffe à petites verrues existe seule.

fait caractéristique : 1° par la dépression, très prononcée, de ses verrues ; 2° surtout par son extrême fragilité, fragilité telle qu'un frottement, même léger, ou le plus petit coup le détachent par plaques, en laissant à nu sa chair blanchâtre, ce qui la fait alors aisément reconnaître.

Les spores sont d'ailleurs sensiblement plus étroites, leur petit diamètre moins large et leurs papilles plus fines que dans la Truffe de Périgord.

La Truffe blanche d'hiver exhale une odeur quelque peu musquée, faible, mais assez prononcée toutefois pour attirer les porcs et les chiens, bêtes intelligentes qui *ne fouillent jamais la Truffe de Périgord*, quand, non encore mûre, elle a la chair blanchâtre de celle-là, pour laquelle quelques mycologues l'ont prise.

D'ailleurs, bien loin d'être une Truffe de première saison, la Truffe blanche d'hiver, que cette année encore j'ai reçue en avril de Carpentras sous les noms de Caïette, Caillette, musquée d'hiver est, suivant M. A. Rousseau, le trufficulteur bien connu, une Truffe de *fin d'hiver*.

S'il en est qui, pour rejeter comme espèce le *Tuber hiemalbum*, l'ont assimilé à la Truffe de Périgord non mûre, d'autres, à même fin, ont vu en lui le *Tuber aestivum*, prolongeant sa saison de juin en avril ; oubliant que ses spores, au lieu d'être réticulées, ne portent que de fines papilles ; quelques-uns ont même cru reconnaître en notre Truffe blanche d'hiver le *Picoa Juniperi* d'Italie et d'Algérie (non encore observé en France), tubercule d'odeur forte et désagréable, à péridium charnu-subéreux, *très adhérent* à une chair granuleuse, friable, à grosses spores *sans papilles* et réunies 6-8 dans des sporanges à très longue queue ; en outre, tubercule d'été !

On remarquera les rôles très divers que la classique Truffe blanche d'été serait appelée à remplir, grâce à une série, bien singulière, de métamorphoses :

1° En se perpétuant jusqu'en décembre, elle deviendrait la Truffe de Bourgogne par le brunissement de la chair et la métamorphose de ses spores à grandes réticulations et à courtes papilles droites, en spores plus finement réticulées et à papilles crochues ; sans compter la réduction notable du volume des verrues ;

2° En restant blanchâtre au dedans, réduisant beaucoup le volume de ses verrues, perdant les réticulations de ses spores que remplaceraient de longues et fines papilles et reportant sa maturation d'été en hiver, elle deviendrait la Truffe blanche d'hiver !

Mais de telles vues ne sauraient être accueillies par les botanistes, habitués qu'ils sont à compter avec les saisons, et plus encore avec la fixité des caractères organiques des espèces.

Du reste, le *Tuber hiemalbum*, les *Tuber brumale* et *montanum* dont il va être question, forment avec le *Tuber melanosporum* un groupe naturel homogène, que caractérisent des spores oblongues, jamais réticulées, toujours munies de fines papilles droites.

Or ce sont là des espèces qui, pour être voisines, ne restent pas moins bien distinctes.

TUBER BRUMALE. — Son tubercule, appelé en quelques pays *Rougeotte*, Truffe *fourmi*, de la teinte cuivrée de son périderme avant la maturité, est en réalité, malgré les épithètes de punaise et de pudendo qu'on lui applique parfois, la meilleure Truffe après celle de Périgord (et de Corps), qu'elle suit partout et remplace parfois plus ou moins complètement.

C'est la Truffe de Norcia ou *Truffe noire des Italiens*, qui la tiennent en aussi grande estime que leur grosse Truffe blanche à l'ail (*Tuber magnatum*); la Truffe *rouge* de Dijon, où, assez rare, elle est préférée à la Truffe grise (*Tuber uncinatum*).

Trouvée rarement à Chaumont, où est commune la Truffe *grise*, la Rougeotte est cependant assez répandue près de Verdun, sur les coteaux ensoleillés de Châtillon-les-Côtes, de Mouzeville et de Sommediche, d'où je l'ai reçue de M. Chamouin. Ses spores, d'ailleurs assez semblables à celles de la Truffe de Périgord, s'en distinguent toutefois par leurs papilles un peu plus longues et parfois flexueuses.

L'odeur, agréable, a quelque chose d'éthéré et de poivré.

L'existence du *Tuber brumale* en Bourgogne-Champagne et surtout en Lorraine, où croît aussi (et domine) le *Tuber uncinatum*, comme lui associé à la Truffe de Périgord dans les contrées où celle-ci a le centre de son aire, importe à ce point de vue qu'elle semble y provoquer l'introduction de cette dernière espèce (de toutes la plus recherchée), en vertu du principe d'acclimatation qui peut être ainsi formulé : si un certain nombre d'espèces croissent ensemble dans un pays donné, telle de ces espèces qui viendrait à manquer en des localités où vivent les autres pourra y être introduite avec probabilité de succès.

Mais ce n'est pas seulement la probabilité, c'est la certitude qu'on aurait de la naturalisation, par culture rationnelle, de la Truffe de Périgord dans nos départements de l'Est, s'il est établi que cette Truffe existe aux environs de Verdun et de Dijon, comme l'assurent M. Liénard, secrétaire de la Société philomathique de Verdun, et Morelet, président de l'Académie de Dijon (1).

(1) Morelet, *Session de la Société botanique de France à Dijon, en 1882.* — Liénard, in lettre de M. Chamouin, pharmacien, vice-président du Conseil d'hygiène. — Dans les envois reçus de M. Chamouin, se trouvait un vrai *melanosporum*, provenant des collections de la Société philomathique.

TUBER MONTANUM. — Ayant entendu dire que la Truffe de Périgord était récoltée aux environs de Corps, sur les pentes des montagnes qui confinent aux frontières des départements de l'Isère et des Hautes-Alpes, je priai M. Aglot, conseiller général de l'Isère pour le canton de Corps, de m'en adresser quelques spécimens, ce qu'il fit avec un empressement dont je ne saurais assez le remercier.

L'envoi qu'il me fit se composait de quatre échantillons de Truffes récoltées : les n^{os} 1 et 2, à Corps et à Quet-en-Beaumont ; les n^{os} 3 et 4, à Pellafol et Pont-du-Loup, à l'altitude d'environ 900 mètres.

Les deux premiers spécimens appartenaient incontestablement à la Truffe de Périgord, dont les n^{os} 3 et 4, semblables d'ailleurs entre eux, différaient par les caractères ci-après.

Les *verrues* sont un peu moins plates et sensiblement plus grosses que dans la Truffe de Périgord, sans toutefois atteindre au volume de celles du *Tuber uncinatum*, surtout du *Tuber aestivum*. — La chair est plus pâle, plus grise, moins brun pourpre ou chocolat, traversée de veines plus vermiculées rappelant celles du *Tuber mesentericum*, surtout plus sombres et, par suite, moins apparentes que dans la Truffe de Périgord. — Les *veines*, d'une structure très spéciale, ne sont pas formées seulement, comme dans la Truffe de Périgord, de trois lignes, une blanche centrale bordée de deux lignes pellucides brunes, mais de cinq lignes, savoir : une ligne blanche centrale très fine, deux lignes brunâtres, plus encore *deux lignes ou bandes blanches encadrant les lignes brunes*, ce qui fait paraître l'ensemble de la veine d'un blanc grisâtre avec deux traits plus obscurs au milieu.

Voici ce que m'écrit à ce sujet M. E. Boudier, l'un des grands maîtres en mycologie, à qui j'avais communiqué les échantillons reçus de M. Aglot :

« Je suis très content que mes dessins vous aient fait plaisir, et surtout que vous ayez confirmé mes observations sur la composition des veines de votre curieuse Tubéracée de Quet et de Pellafol... Je trouve les caractères si tranchés que je n'hésite pas à la différencier du *melanosporum*. La couleur de la chair n'est pas la même, la forme des veines est très différente et se rapproche de celle du *mesentericum*... Leur composition avec deux lignes obscures internes, ce qui les rend à cinq bandes, ne ressemble à aucune des espèces voisines. Évidemment, elle ne peut en être regardée comme une simple variété. »

Les spores de la Truffe de Corps, semblables à celles du *melanosporum* par leur forme oblongue, leurs diamètres et leurs papilles, sont moins foncées en couleur. En donnant à la Truffe des environs de Corps le nom de *montanum*, j'ai voulu rappeler la station montagnarde où elle a été trouvée pour la première fois.

Cette Truffe pourra être rencontrée, sans doute, en régions plus basses, où se plaît surtout le *melanosporum*, pour lequel l'altitude de Corps est peut-être la limite extrême. Il serait intéressant d'examiner avec soin, sous ce dernier rapport, les Truffes du Mont-Ventoux (1) vers les points qu'elles semblent ne pas dépasser (800 mètres).

Notons que l'arome du *Tuber montanum*, moins développé que celui du *melanosporum*, pourrait expliquer ce sentiment du rabassiero (chercheur de Truffes), que la Périgord perd de ses qualités en s'élevant sur la montagne.

Toutefois, le *montanum* prend rang, sous ce rapport, avant le *brumale*, qui, à son tour, l'emporte sur l'*uncinatum*.

J'ajoute que l'altitude à laquelle croit le *Tuber montanum* permet d'espérer qu'il pourrait être introduit, par la culture, dans nos départements du Nord-Est, où déjà le *Tuber brumale* (peut-être aussi le *melanosporum*) se rencontre çà et là au centre de l'aire du *Tuber uncinatum*.

II

TERFAS OU TRUFFES D'AFRIQUE ET D'ARABIE, GENRES *TERFEZIA* ET *TIRMANIA*.

On sait que l'Algérie, la Tunisie et le Maroc donnent lieu à une récolte abondante, surtout dans la région saharienne, d'un tubercule hypogé, sorte de Truffe, connu des Arabes, dont il alimente les caravanes pendant de longs mois, sous le nom de *Terfas* (2). C'est aussi un Terfàs, voisin de ceux de l'Afrique, qu'il m'a été donné de reconnaître dans des tubercules apportés au Liban par des caravanes venant du nord-ouest de l'Arabie.

Nul doute que ce ne soit le Terfàs que Pline a désigné sous le nom de *Mizy*, *Mison*, que les Romains tiraient de Carthage et de Libye, que Desfontaines a nommé *Tuber niveum*, et Tulasne d'abord *Chæromyces*, puis *Terfezia Leonis*.

Il est aujourd'hui admis qu'il n'y a qu'un Terfàs et qu'il est le produit du *Terfezia Leonis*. Or cette étude a pour objet d'établir qu'il existe au moins quatre sortes de Terfàs, dont une seule peut être rapportée au

(1) J'attends, à cet égard, le résultat de recherches que veut bien faire opérer, sur le Ventoux, M. A. Rousseau, le trufficulteur et négociant en Truffes, si honorablement connu, de Carpentras.

(2) On dit aussi *Torfaz*, *Torfes*, *Terfes*. J'adopte l'orthographe de mon savant ami le voyageur Duveyrier.

Terfezia Leonis, tel qu'il a été décrit et figuré par Tulasne. L'Afrique compte plusieurs Terfàs, comme nous avons plusieurs Truffes en France.

Désireux d'étendre au Terfàs les recherches de chimie et de botanique auxquelles je me livrais sur les Truffes de France, je priai M. le Gouverneur général de l'Algérie, que j'avais eu l'honneur de compter parmi mes collègues au Comité consultatif d'hygiène publique, de vouloir bien faire mettre à ma disposition, si possible, une certaine quantité de Terfàs. Grâce à l'obligeance de M. Tirman, je recevais, sans retard, du général de La Roque, commandant de la subdivision de Batna, un important envoi de Terfàs, récoltés aux environs de Barika dans le Hodna (1). Une provision de la terre des truffières était jointe aux tubercules.

A ceux-ci, d'une petitesse tout exceptionnelle en raison de la sécheresse de la saison, étaient mêlés deux tubercules plus blancs et plus gros que les autres.

Un peu plus tard, à la demande de M. le professeur Battandier, d'Alger, je recevais de M. Bou-Median-Ben-Hafiz, pharmacien à Biskra (2), deux lots, fort différents l'un de l'autre, de Terfas.

L'un de ces lots était composé de petits tubercules entiers, semblables à ceux de l'envoi du général de La Roque, tandis que l'autre lot consistait en tubercules coupés en fragments et desséchés, paraissant avoir atteint le volume d'une orange.

Il me fut aisé de reconnaître que les deux gros tubercules restés d'un blanc jaunâtre au milieu des petits tubercules devenus brunâtres de l'envoi de Barika étaient de même nature que les gros fragments de l'un des lots de Biskra.

On comprend que ceux-ci, dans les années favorables à leur développement puissent, suivant la légende rapportée par M. Duveyrier, être assez gros pour servir à la fois d'aliment et d'habitation aux Gerboises.

Quoi qu'il en puisse être, voici les principaux caractères de ces deux sortes de Terfàs.

1. PETITS TERFAS (3). — Ces Terfàs, qui composaient presque la

(1) « Le moment le plus favorable pour recueillir les *Torfès* dans le Hodna est le mois d'octobre. C'est à cette époque qu'on a le plus de chance d'en trouver beaucoup et de grosseur supérieure. » (Lettre de l'officier commandant à Barika.)

(2) Bou-Median-Ben-Hafiz, le premier et jusqu'à présent le seul Arabe reçu pharmacien, est animé d'un grand zèle de naturaliste. En ce moment (février 1891), il est dans le désert dont il étudie la faune. (*Note ajoutée pendant l'impression.*)

(3) La petitesse de ces tubercules, comprise entre le volume d'une noisette et celui d'une noix, est due, au rapport des Arabes, qui cette année (1890) en ont pour ce motif négligé la récolte, à l'exceptionnelle sécheresse du printemps dans la zone saharienne. En certain lieu (Bou-Saada, etc.), le Terfàs n'a même pas apparu, suivant ce que m'écrit M. Battandier.

totalité de l'envoi de Barika et l'un des lots de Biskra, sont de forme arrondie ou ovoïde, avec une sorte de court prolongement radicoïde ; la surface en est lisse, de couleur jaunâtre ainsi que la chair, le tout *brunissant* par la dessiccation. Ce Terfàs, qui, par la forme et la coloration, rappelle le *Terfezia Leonis* de Tulasne, en diffère beaucoup par ses spores.

Si, en effet, celles-ci sont encore rondes et au nombre de huit dans les sporanges, elles s'en éloignent par leurs réticulations petites et irrégulières, surtout parce que leur surface n'est relevée que de courts festons, au lieu de porter les gros appendices, en forme de dents d'engrenage, qu'a figurés Tulasne.

Par ses reliefs courts et mousses, ce Terfàs a de l'analogie avec les *Pachyphlæus* et *Hydnotria*, mais dans ceux-ci les relèvement de l'exospore sont encore plus accentués.

La structure des spores éloignant beaucoup les tubercules de Barika du *Terfezia Leonis*, on est déjà conduit à admettre que le Terfàs n'est pas fourni par une seule espèce botanique, mais par deux espèces au moins.

L'existence d'une troisième espèce, laquelle ne saurait même être rattachée au genre *Terfezia*, va ressortir de l'examen des gros tubercules coupés en morceaux constituant l'un des envois de Biskra et représentés par deux spécimens au milieu des petits Terfàs de Barika.

2. GROS TERFAS BLANC. — Ce Terfàs, qui m'a été envoyé à l'état sec et divisé en morceaux formant l'un des deux lots de M. Bou-Median-Ben-Hafiz, présentait les caractères ci-après.

Les tubercules, coupés en plusieurs fragments (quatre à huit ordinairement), ont pu atteindre, quelques-uns du moins, au volume d'une grosse orange.

La forme a dû en être arrondie ou ovoïde, avec quelques bosselures et sinus.

Le périidium, non relevé en verrues, est lisse et à peine teinté de jaune (bien différent en cela des petits Terfàs qui *brunissent* par la dessiccation). La chair, comme le périidium auquel elle fait suite, est presque incolore.

Les sporanges, moins arrondies généralement que celles des *Terfezia* et du *Tuber*, affectent plutôt la forme des poires, avec un fort appendice caudal qui rappelle celui des *Balsamia* et *Pachyphlæus*.

Les spores, au nombre de huit dans les sporanges comme cela a lieu pour le *Terfezia*, se différencient par ces deux caractères de grande valeur : elles sont oblongues et non rondes comme dans tous les *Ter-*

fezia; — elles ont leur surface unie et lisse, nullement réticulée ni tuberculeuse comme chez ceux-ci (1).

3. TERFAS D'ARABIE. — Ayant eu l'occasion d'examiner un tubercule sec faisant partie de collections rapportées du Liban, et qui aurait été récolté au nord de l'Arabie, vers le pays des Wahabites, où il serait commun, recherché des caravanes et souvent porté sur les marchés de l'Asie Mineure (2), je lui ai trouvé les caractères ci-après.

Tubercule brunâtre, de la grosseur d'un petit œuf, ayant toute l'apparence des petits Terfàs d'Afrique.

Les sporanges (par suite de vétusté ou de récolte faite longtemps après maturation?) étaient ouvertes et réduites à des débris. — Les spores, libres, rondes, sensiblement plus colorées (en raison de leur vétusté?) que celles de Barika, sont un peu plus grosses et s'en distinguent surtout par les reliefs tubéroides plus nombreux, très pressés les uns contre les autres, plus saillants et à sommet coupé presque carrément au lieu d'être arrondis en feston.

Par l'ensemble de ses caractères, le Terfàs d'Arabie appartient au genre *Terfezia* et ne diffère pas spécifiquement du petit Terfàs d'Afrique, dont il constitue toutefois une variété.

On le voit, le Terfàs des Arabes appartient au moins à quatre Tubéracées bien distinctes, et il est probable que de nouvelles recherches viendront encore ajouter à ce nombre. Ces Tubéracées sont :

1° Le *Terfezia Leonis* de Tulasne (3) ;

2° Les petits tubercules de Barika et de Biskra, pour lesquels je propose le nom de *Terfezia Boudieri*, dédiant l'espèce à mon ancien élève et savant collaborateur M. Émile Boudier ;

3° Le Terfàs d'Arabie, que je rapporte, comme variété *arabica*, au *Terfezia Boudieri* (4) ;

4° Le gros Terfàs blanc, à spores oblongues et lisses, pour lequel je propose le nom générique de *Tirmania*, en reconnaissance de l'empressement mis par M. le Gouverneur général de l'Algérie à faire recueillir des matériaux pour les présentes études; et comme nom d'espèce, celui d'*africana*, qui rappelle l'habitat.

(1) Ces spores sont encore tout à fait incolores dans les tubercules desséchés.

(2) C'est sans doute ce Terfàs qu'avait en vue Chabrée assurant qu'à Damas, dans la saison, il s'en consomme par jour la charge de dix chameaux. — La manne des Hébreux était-elle autre chose que le Terfàs, qui, fraîchement récolté, est comme elle de couleur blanc jaunâtre ?

(3) Ce *Terfezia*, non représenté dans les envois qui m'ont été faits, n'a été vu par moi que dans l'herbier du Muséum (collection Durieu-de-Maisonneuve).

(4) Ce Terfàs a été vu par Tulasne, qui le prit à tort pour le jeune âge de son *T. Leonis*. — On peut conjecturer que le Terfàs d'Arabie se retrouvera en Afrique, et réciproquement, les Terfàs d'Afrique en Arabie.

Nul doute que, sans parler des très petites espèces de *Terfezia* (*T. berberidiodora*, *T. leptoderma*, *T. olbiensis*, *T. oligosperma*), observées dans le midi de la France et en Italie, on ne trouve encore, en Afrique et au nord-ouest de l'Asie, d'autres tubercules alimentaires aujourd'hui confondus par les Arabes de ces deux régions.

Quoi qu'il en soit des distinctions spécifiques faites ou à faire, je rappelle qu'on a signalé le *Terfezia Leonis* dans le sud et le sud-ouest de la France (1), en Espagne, en Italie vers Terracine où il porterait le nom de *Tartufa bianco*, en Sicile, en Sardaigne dont il est le *Tuvara de arena*. Par sa couleur et son volume, il y serait parfois confondu avec la grosse Truffe blanche du Piémont (*Tuber magnatum*), peut-être aussi avec le *Tuber Borchii*, etc.

Les centres d'aires de Terfàs sont, d'ailleurs, l'Afrique septentrionale (de Biskra à Tougourt, dans le M'zab, au sud d'El-Golea, le Hodna, etc., en Tunisie et au Maroc), dans le nord-ouest de l'Arabie, toutes régions où ils entrent pour une part importante dans l'alimentation des populations, tant fixes que nomades. Le *Tirmania* est surtout commun dans le M'zab et vers Tougourt, où sa récolte, dit-on, aurait lieu en automne.

Les Phanérogames regardées comme les nourrices des Terfàs ne sont pas de grands arbres, Chênes, etc., comme pour nos Truffes, mais d'humbles Cistes et Hélianthèmes, couvrant à peine le sol, parmi lesquels on compte, avec l'*Helianthemum Tuberaria*, dont le nom spécifique a voulu rappeler qu'il vient dans les champs de Truffes (Terfàs), les *Cistus halimifolius*, *ladaniferus* var. *halimioides*, *salicifolius*, *monspeliensis* et *salvifolius*, ces deux derniers les plus répandus en Algérie, Tunisie, Maroc, comme dans toute l'Europe méridionale.

Ces diverses Cistinées sont généralement désignées par les Arabes sous les noms de *Touzzal*, *Touzzala*, *Haleb*, et dans la Kabylie, sous celui d'As-r'ar.

M. Letourneux cite spécialement comme plante à Terfàs l'*Helianthemum guttatum*, mais la justesse de cette indication paraîtra, jusqu'à vérification, douteuse, si l'on considère qu'il s'agit ici d'une très délicate plante annuelle, dont la végétation n'a qu'une durée de deux à trois mois, au plus, ce qui est peu en rapport avec le rôle de nourrice qu'on ne saurait refuser aux végétaux des Truffières.

Comme aliments, les Terfàs que j'ai pu examiner se recommandent.

(1) Il sera intéressant de vérifier si c'est bien le *T. Leonis* qu'on a signalé en Espagne, en Italie et en France méridionale. Dès à présent je peux dire qu'un *Terfezia* de Corse, retrouvé en Sardaigne d'où il a été envoyé à M. Patouillard, est une espèce très distincte. — J'ajoute que M. Patouillard m'a communiqué, l'ayant reçu de M. Dybowski, un fragment de tubercule qui rentre dans le *Tirmania*.

par une saveur agréable et une odeur douce que je comparerais volontiers à celles du Mousseron, l'un de nos meilleurs Champignons.

L'Afrique a de faux Terfàs, comme nous avons de fausses Truffes; tel est un *Hymenogaster* récolté par M. le professeur Trabut dans un bois de Cèdres, à Sidi-Abd-el-Kader, au-dessus de Blidah. Je propose pour cette Tubéracée, de la grosseur d'un œuf de pigeon et bien caractérisée par les petits tubercules des spores disposés en lignes longitudinales, le nom d'*Hymenogaster Trabuti*.

SÉANCE DU 13 FÉVRIER 1891.

PRÉSIDENCE DE M. ROZE.

M. Camus, secrétaire, donne lecture du procès-verbal de la séance du 23 janvier dont la rédaction est adoptée.

M. le Président a le regret d'annoncer à la Société qu'elle a perdu, depuis la dernière séance, un de ses plus anciens membres, M. le baron Léon Leguay, sénateur de Maine-et-Loire et ancien préfet du Nord, décédé à Angers, le 26 janvier dernier. M. Leguay, qui était un amateur distingué de botanique et d'horticulture, appartenait à la Société botanique de France depuis l'année de sa fondation et s'en était fait recevoir membre à vie.

M. le Président annonce deux nouvelles présentations et prononce l'admission de :

M. HEIM (Frédéric), licencié ès sciences, rue de Rivoli, 15, à Paris, présenté par MM. Bureau et Poisson.

M. le Président proclame ensuite membre à vie M. Arbost, pharmacien à Thiers (Puy-de-Dôme), qui, d'après un avis transmis par M. le Trésorier, a rempli les conditions exigées pour l'obtention de ce titre.

M. le Président fait connaître la composition suivante, arrêtée par le Conseil, des diverses commissions annuelles pour 1890 :