

Les diverses opinions formulées sur la nature de la Truffe peuvent être groupées sous les chefs suivants :

La Truffe est :

*a.* — Le produit d'une fermentation de la terre.

*b.* — Une excroissance ayant pour origine première un suc tombé des feuilles.

*c.* — Un tubercule ou renflement des racines de divers arbres.

*d.* — Un fruit souterrain.

*e.* — Une galle due à la piqure des radicelles par divers insectes.

*f.* — Un champignon parasite.

*g.* — Un champignon non parasite.

Je reprends chacun de ces points de vue.

*a.* — L'opinion suivant laquelle la Truffe serait un conglomérat produit par une sorte de fermentation du sol et de ses détritiques organiques, déjà formulée par Pline, est encore celle de M. Lasalvetat, le premier négociant en truffes de Périgueux, et de quelques propriétaires de truffières du même pays. Voici les paroles mêmes de M. Lasalvetat, près de qui je cherchais à m'éclairer : « Ces tubercules s'engendrent, dans tous les sols favorables, sous l'influence de la chaleur et de l'humidité déterminant une fermentation. La Truffe se forme d'abord *pro-*