

I. Die Trüffel (*Tuber cibarium*
Pers.)

S. Wachspräg. A und Abbild. Tab. A.

Die Trüffeln, von welchen hier die Rede ist, werden sonst auch die schwarzen Trüffeln, Tartuffeln, Erdschwämme, Erdnüsse, Erdmorcheln, im Franzöf. Truffes, Ital. Tartufi, Engl. esculent Puff-ball oder Truffles, Span. Criadillas (Testikel), Portug. Tortuthos, Holl. Tartuffels, oder auch Aardbuilen, Dän. Trøfeler, Schwed. Haräpple, Poln. Tartufole, Ruß. la Tartuffle, Ungar. Szarvas gomba oder Szarvaska genannt.

Ungeachtet sie nicht zu der eigentlichen Familie der Schwämme gehören, weil sie ihre Fortpflanzungskörner (die Schwammkeime, Sporulae) nicht an der Oberfläche der Geschlechtshaut

(Hymenium) hervortreiben, sondern sie innerlich in einer Art von Fruchthülle verbergen: so müssen sie dennoch in einem Werke abgehandelt werden, dessen Bestimmung Popularität, dessen Gegenstand derjenige Theil der Speisematerialien ist, welchen man im gemeinen Leben mit dem Nahmen der Schwämme zu bezeichnen gewohnt ist, und den fast alle Schriftsteller (die allerneuesten allein ausgenommen) denselben benutzählen pflegen.

Die Trüffeln wurden vormahls für eine einzige Art von Kugelschwamm gehalten, und dem zu Folge auch im Linneischen Sexualsystem und vielen andern Werken unter der Benennung *Lycoperdon tuber* aufgeführt. Allein mit vollem Rechte hat man in den neuern Zeiten die Trüffel zu einer eigenen Gattung erhoben, und verschiedene Arten derselben nach dem Verhältniß ihrer Gestalt und Farbe unterschieden. So hat man dann jetzt 1) die Trüffel (*Tuber cibarium*), 2) die weiße Trüffel (*Tuber album*), 3) die graue Trüffel (*Tuber griseum*), 4) die Biesamtrüffel (*Tuber moschatum*), 5) die Sommertrüffel (*Tuber aestivum*), mit welcher letztern auch die grünliche Trüffel des Albertini und Schweinisch (*Tuber virens*) in eine einzige Art vereinigt zu seyn scheint. Noch gibt es hier und da Benennungen von Trüffeln, welche einige andere

bisher noch unbestimmte Arten anzuzeigen scheinen. Insbesondere aber habe ich vor einigen Jahren von der Hochfürstl. Batthyanischen Herrschaft Enzersdorf eine ämtliche Beantwortung des all dort angestellten Wald- und Revierjägers und Walderaminators, Herrn Carl Meisters, auf 24 von mir entworfene die Naturgeschichte der Trüffel betreffende Fragen erhalten, worunter die 13te Antwort eine neue Art zu betreffen scheint, über deren nähere Aufklärung ich mich bisher vergeblich bemühet habe, genauere Nachrichten zu erhalten. Es heißt nämlich daselbst: „Es gibt rothe (Trüffeln), welche die kleinsten, weiße, welche größer, und schwarze, welche die größten und schmackhaftesten sind; die rothen und weißen wachsen am häufigsten im Leimichten (Lehmigen), dagegen die schwarzen nur im schwarzen Boden gefunden werden.“ Was hier unter der rothen Trüffel verstanden werde, ist mir gänzlich unbekant; es müßte denn nur eine Abart der sogenannten Sommertrüffel von den Förstern so genannt werden.

Die Trüffel ist ein unordentlich geformter, mehrentheils ziemlich enförmiger, zuweilen aber auch ganz kugelrunder Knollen, an welchem man verschiedene Eindrücke und Vertiefungen bemerkt, die theils von dem Aneinanderliegen mehrerer Stücke derselben, theils von dem Druck der na-

he dabey befindlichen Steine, Wurzeln und anderer harten Körper herzurühren scheinen. Außer diesen größern Unebenheiten ist auch die ganze Oberfläche derselben mit gedrängten niedergedrückten und ganz stumpfkantigen Pyramiden, wie mit einer mineralischen Drusenrinde umgeben. Diese sind aber sehr unregelmäßig, 3, 4, 5 und mehrseitig, bald mit flachen, bald mit eingedrückten Seiten, und ihre Größe varirt im Durchmesser von 1 bis zu 3 Linien, besonders nach dem Alter und der Reife der Trüffel. Noch gibt es zuweilen Risse oder Spalten in der Rinde der Trüffel, wo dann die weißliche Substanz hervorbricht, so wie öfters z. B. an der Ananas die Schale zerplazet, und das schwachhafte Fleisch hervorblicken läßt. Von außen ist nämlich die Farbe der Trüffel ein bräunliches Grauschwarz, fast wie bey dem Federharze oder wie bey derjenigen Art von Steinkohlen, die man Holzkohlen nennet. Von innen ist sie schmutzigweiß, mit zarten rothbräunlichen Adern marmorartig durchzogen, und sieht daher im Durchschnitte einer Muskatnuß ziemlich ähnlich. Im jüngern Zustande sind beyde Farben, sowohl die äußere als die innere, heller, und durch die Verweesung assimiliren sie sich endlich wieder der Erde, in welcher sie entstanden.

Da die Trüffel nur unter der Erde wächst, so scheint es nicht nöthig zu seyn, sie mit andern

überirdischen, z. B. Kugelschwämmen, zu vergleichen. Indesß mag es auch zum Ueberfluß gesagt seyn, daß die Trüffel keine Spur von einer Wurzel an sich hat, daß sie sich niemahls öffnet, und daß ihre Substanz sich niemahls in Staub, Bren oder Wasser auflöset. Am leichtesten könnte sie allenfalls, jedoch ohne Gefahr, mit den übrigen Trüffelarten oder mit der Hirschbrunst (*Scleroderma cervinum*) verwechselt werden. Man darf jedoch nur die rauhe drusenartige Oberfläche im Gedächtnisse behalten, so ist es bey allen übrigen Vergessenheiten unmöglich, in einen solchen Verstoß zu gerathen.

Der Geruch der frischen Trüffel, welcher an dem jungen Gewächs sehr schwach, an der faulenden Pflanze hingegen abscheulich ist, fällt während dem Zeitpuncte ihrer besten Reife in ein Gemisch von flüchtigem Laugensalz, gasartigen Kohlenstoff und den Dämpfen von kochendem Fleische. Der Geschmack ist mehlicht, etwas seifenartig, und ich finde noch überdieß in demselben eine vorzügliche Aehnlichkeit mit dem Geschmacke der guten Kastanien, jedoch gleichsam mit einer Würze von Kalmus und mit einer schwachen Spur des Duftes von frischgegärbtem Pferdeleder.

Der Genuß der Trüffel belebt das Nervensystem der Hydnophagen mit einer wollüstigen Regbarkeit, gleichwie so manche andere Pflanz

zenproducte aus der Familie der Orchideen, der Scitamineen, Liliaceen u. dgl. Der Grund dieser Wirkung scheint in der höchst verfeinerten Beschaffenheit der nährenden Substanz zu beruhen, welche unverändert von den lymphatischen Gefäßen in das Geblüt abgesetzt wird, und dann gerade nur so viel zu wenig homogenisirt ist, um in denjenigen Organen, welche aus den letzten Endigungen der Blutgefäße den Ersatz der verlorenen Bestandtheile erhalten, eine ungewöhnliche Sensation zu erwecken, ohne sie zur gänzlichen Verschließung des Durchzuges zu reizen. Vielleicht hat auch wirklich, wie Haller und einige Andere zu vermuthen scheinen, die Substanz der Trüffel einige materielle Aehnlichkeit mit den wesentlichen Substanzen des thierischen Körpers oder mit dem Zeugungsstoffe. Zum wenigsten läßt der Geruch, und selbst der Geschmack derselben, eine solche Vermuthung nicht ganz ohne Rechtfertigung. Und wenn es also ist, so wird es um so viel begreiflicher, daß eine eingenommene Nahrung den Geschlechtstrieb erwecket, weil sie in dem Körper dasjenige Reizmittel verbreitet, welches unter gewissen Umständen von der Natur selbst hervorgebracht werden sollte, aber vielleicht wegen irgend einer Stockung in den Gefäßen oder wegen Ermüdung der Nervenkraft mangelt. Die Trüffel ist demnach ein Aphrodisiacum, und zwar von vor-

züglicher Gattung, eine wohlthätige Gabe des Himmels für diejenigen, die ihrer bedürfen. Desto mehr sollen und mögen sie aber auch diejenigen meiden, welche dazu keine Veranlassung haben, damit sie nicht in Gefahr gerathen, mit einem innerlichen Feinde zu kämpfen, und eine Flamme zu vertilgen, die so leicht ein heilloses Unglück anrichten kann, genöthiget werden, da es weit leichter ist, den ersten als den letzten Gefahren zu entweichen. Obgleich die Trüffel, wie aus dem Bisherigen erhellet, ein unschädliches Nahrungsmittel ist, so verdient sie deswegen doch nicht unbedingt empfohlen zu werden. Man hat Erfahrungen, sagt Houttuin, daß Leute durch den unmäßigen Gebrauch den Tod davon gegessen haben. Man kann sich nun freylich wohl auch an andern unschädlichen Nahrungsmitteln zu Tod essen und zu Tod trinken. Aber doch an manchen früher! Alle reizenden Substanzen sind in dieser Betrachtung bedenklicher als die bloß nährenden, z. B. Pfeffer mehr als Brod, Wein mehr als Wasser, Salz mehr als Honig u. s. w. Allein auch noch aus andern Ursachen ist der Genuß der Trüffel, so wie der Genuß aller Arten von Schwämmen, minder empfehlungswürdig. Wenn nämlich die Trüffel auch nur im geringsten Grade überreif geworden, so pflegen sich zahllose Schmarotzer aus dem Heere der Insecten dabei

einzufinden, die ihre Labyrinth mit hastiger Geschäftigkeit durchwühlen, und die, indem sie für sich nur Lohn und Befriedigung ärndten, zugleich den ihnen von der Natur angewiesenen Posten bestellen, und eines ihres wichtigsten Berufsgeschäfte erfüllen, indem sie das Faulende hinwegschaffen und die neue Erzeugung befördern. Denn da die Trüffel von sich selbst sich nicht öffnet, und noch überdieß unter der Erde begraben liegt, so würde sie sich weder fortpflanzen noch vermehren können, wenn nicht solche dienstfertige Gehülfen bestellt wären, die ihre Keime befreien und von einer Stelle zur andern bringen müssen. Aber eben diese Insecten sind es auch, deren Gegenwart entweder die Substanz der Schwämme vergiftet, oder die vielleicht, was mir das Wahrscheinlichere zu seyn scheint, als die der sichersten Zeugen einer bereits durch Alter und Faulung giftig gewordenen Weesenheit erklärt werden muß.

An sich betrachtet, und mit Hintansetzung aller Vorurtheile des Luxus und der Mode, verdient es die Trüffel bey weitem nicht, von den Magnaten und Reichen so hoch geschätzt zu werden, als sie es von den ältesten Zeiten zu seyn pflegte. Man könnte, bey einer gewissen Zubereitung, an tausend andern Dingen vielleicht einen eben so guten, vielleicht einen noch bessern Geschmack finden, wenn es nur Mode wäre. Wir

sehen mitleidig auf unsere kraftvollen Stammväter, wenn wir im Tacitus lesen, daß sie sich von Eicheln und Haselnüssen ernährten. Aber was ist wohl für ein anderer Unterschied unter den heutigen und den damahligen Lebensmitteln, als einzig in der größern Mannigfaltigkeit und in der Zubereitung derselben? — Wäre nicht das Vorurtheil allmächtig, die deutsche Eichel würde bald das arabische Gift der Coffeestaude, und der vaterländische Kalmus den westindischen Ingwer verdrängen. Die Trüffel sey immerhin wohlriechend, edel, köstlich, nahrhaft, gesund, heilsam; — der Champignon, der Raßling, der Röchling, der Goldbrätling, der Nagelschwamm, die Morchel und der Herrnpilzling sind es nicht um so gar viel weniger. — Doch es sey ferne von mir, daß ich dieser Lieblingspeise einiger Trüffelfreunde ihren Werth bekämpfen wollte! Es ist in so manchen Ländern, wo nicht die Jäger das Monopol in den Händen haben, ein wahrer Himmelsseegen für die armen Landleute, daß sie sich mit dem ohnehin mühsamen Auffuchen dieser Afterschwämme einiges Geld verdienen mögen!

Man kauft die Trüffeln nach dem Gewichte. Die Preise aber sind sehr ungleich, nach Verschiedenheit der Jahreszeit und des bessern oder schlechteren Gedeihens. Zu Märkte pflegen sie bey uns nicht gebracht zu werden, sondern die Specereyhändler

lösen solche in größern Quantitäten denen Herrschaften, Jägern oder Landleuten ab, und ob sie gleich die meisten aus Ungarn, Mähren und Steyermark, ja selbst aus Oesterreich erhalten, so müssen solche demungeachtet beym Verkaufe für italiänische und französische gelten. Ehemahls, als noch alle Trüffel aus Italien nach Deutschland verschrieben wurden, kostete das Pfund 10 Thlr., und nicht selten noch mehr. Seitdem sind sie weit über die Hälfte im Preise gefallen. Doch ist es schwer, bey dem gegenwärtig so wandelbaren Werthe aller Waaren, ihren Preis bestimmt anzugeben. Die Mayländischen in Dehl eingelegten kosteten vor einigen Jahren das Pfund zwey oder drey Thaler. Die Vinaigriers in Paris verkaufen auch Trüffel *marinées*. Aber selbst in Frankreich ist ihr Preis sehr veränderlich. Zuweilen kostet in Angoumois das Pfund nur 15 bis 20 Sols (nämlich im J. 1779), und wenige Tage hernach wohl 100 Sols, wenn nämlich starker Frost und Schnee einfällt. Für reiche Tafeln wird auch dort wohl eine Trüffel, die von vorzüglicher Güte ist, und ein Pfund wiegt, für einen Louisd'or gekauft. Nach Hamburg kommen diese Schwämme in Fässern oder Kisten aus Bourdeaux und Marseille. (S. Beckmanns Vorb. zur Waarenkunde, 2. Th. S. 72). Man pflegte übrigens die meisten ausländischen Trüffel, sowohl die

eingemachten als die marinirten, in Deutschland aus Aix, Avignon, Bourdeaux, Cette und Nizza zu verschreiben.

Meines Wissens wird die Trüffel zu nichts weiter als zur Speise verwendet, und zwar nur für die ausgesuchtesten Tafeln. Zwar pflegen sie hier und da in Gegenden, wo sie häufig gefunden werden, von den Sammlern selbst genossen zu werden, indem sie solche bloß in der Asche braten und dann die Haut abschälen oder abschaben. Man bringt sie nach Art der Kastanien gebraten und geschält und in eine Serviette eingewickelt auf die Tafel, wo sie dann, weil sie warm erhalten werden, den so beliebten Duft nicht allein im Zimmer, sondern wohl im ganzen Hause verbreiten. Manche pflegen sie auch mit Butter zu rösten, nachdem sie sie vorher in zarte Scheibchen zerschnitten. Die alten Römer pflegten sie mit Oehl, Pfeffer und Wein zuzubereiten. Auf den Tafeln der Vornehmen erscheinen sie heut zu Tage selten als eigentliches Gericht, sondern meistens nur als Würze, indem man Schildkröten, Rohrhühner und verschiedene Fische damit zubereitet, und in Verbindung mit köstlichen Brühen, Citronensaft und allerley Gewürzen aufsticht. Um vollends die ganze Würze des Trüffelduftes in den Gerichten zu erhalten, pflegen die Köche die abgelösten

Schalen mitzukochen, und erst vor dem Anrichten der Speise solche wieder herauszunehmen.

Die alten Griechen und Römer kannten und verehrten diese Schwämme als eine vorzügliche Lecker- speise. Bey den erstern hießen sie *ύδρα*, bey den letz- tern *tubera terrae*. Sie geben, vorzüglich Pli- nius, ihre Kennzeichen, ihren Standort, ihre Far- be, Substanz, Bau und Größe, die Bedingnisse ih- res Gedeihens, den Unterschied der Jahreszeiten, ihre Dauer und Verwesung, endlich auch sogar ihren Geschmack, Gebrauch, Zubereitung und Verwahrung an. Zum Auffuchen derselben wuß- ten sie sich nicht, wie wir, der Hunde und der Schweine zu bedienen, sondern sie erkannten ihre verborgene Gegenwart aus gewissen Erhebungen des Bodens, aus den Rissen in demselben, und aus der Gegenwart gewisser Pflanzen, die nach dem Zeugnisse des Atheneus *ακαλιφον* und *ύδροφυλ- λου* hießen. Was aber dieses für Pflanzen gewe- sen, darüber bin ich nicht im Stande eine befrie- digende Antwort zu ertheilen. Handel ist aller- dings auch schon damahls mit dieser Waare ge- trieben worden, weil sie ihre besten Trüffel, so wie wir noch heut zu Tage, aus dem Innern von Afrika, aus den Numidischen Wüsten erhielten. Die Trüffel hat demnach die Ehre, mit dem Weinstock und mit dem Roggen für eines der äl- testen und verbreitetsten Lebensmittel der Menschen

und für einen der ältesten Handelsartikel erkannt zu werden, ohne jemahls ihren großen Anwerth bey den Tafeln der Mächtigen und der Reichen zu verlieren. Eine Erfahrungssache, die gewiß bewundert zu werden verdienet, da es doch so viele hundert andere minder berühmte Waaren gibt, die sie sowohl an Güte als an Nutzbarkeit übertreffen. Die Belege der hier abgehandelten Geschichte findet man bey Beckmann a. a. O. S. 73 u. f.

Da die Trüffel nicht, wie andere Schwämme, frisch zu Markte gebracht, und auf der Stelle verspeiset, sondern zum Handel bestimmt, und oft über ein Jahr aufbehalten werden; so versteht es sich von selbst, daß auch gewisse Vorsichtsregeln zu dieser ihrer Aufbewahrung erforderlich sind, ohne welchen sie in kurzer Zeit verfaulen oder verdorren und verderben müßten. Sie bestehen im Folgenden: Man reinigt die frischen aus der Erde genommenen Trüffel mit leinenen Tüchern von allem Schmutze, wickelt hierauf jede besonders in ein mit Wachs getränktes Papier, und verwahret sie in einem gläsernen hermetisch verschlossenen Gefäße. Dieses Gefäß legt man sodann in einen Zuber, worin man von Zeit zu Zeit frisches Wasser eintragen und das alte ausgießen läßt. Andere tauchen die Trüffel in ein Gefäß mit Del, und durch dieses Mittel

bewahrt man sie am sichersten vor dem nachtheiligen Einfluß der Luft, durch welche die Trüffel entweder zu sehr ausgedörrt oder zur Gallerte werden würde. Die gewöhnliche und einfacheste Weise sie aufzubewahren besteht darin, daß man sie in einem unterirdischen Gewölbe in ein Gemische von Sand und etwas Lehm vergräbt, jedoch mit der Vorsicht, daß ja eine die andere nicht berühre. Man muß auch öfters nachsehen, und alle diejenigen wegwerfen, an welchen faule Flecken sich zeigen. Auch ist es nützlich, die Erde öfters umzuwühlen oder mit frischer zu verwechseln.

Wenn anders, was sich jetzt noch nicht entscheiden läßt, die Angaben der Schriftsteller nicht mehrere Arten unter einem Nahmen vermengen: so sind unter den Europäischen die Trüffeln aus Piemont, aus Montserat und aus Mayland die besten. In Rom schäzet man die aus der Nachbarschaft der Stadt Norcia für die besten. In den südlichen Theilen von Frankreich sind sie gar gemein, besonders in Languedoc, Provence, Dauphiné, Angoumois, Périgord, Guienne, auch in Bourgogne, Lorraine, Franche-Comté, Champagne. Um Avignon werden sie den Reisenden im Herbst in allen Wirthshäusern vorgesetzt. In dem Park von Billatneuse, bey der Abtey von St. Denis, in Frankreich, traf man sonst eine so große Menge Trüffeln an, daß sie deswegen

im Jahr 1764 von dem Königlichem General-Procurateur, Herrn von Billatneuse, an die Obsthändler in Paris auf sechs Jahre, für jährlich 250 Livres und 10 Pfund Trüffel, die sie in jeder Jahreszeit diesem Herrn ausliefern mußten, verpachtet wurden. Aus allen Trüffeln in der Welt werden aber die Afrikanischen, welche schon Plinius und Juvenal für die delicatesten erklären, noch jetzt in Frankreich für die besten gehalten. Daß sie in den Numidischen Wüsten häufig wachsen, und von den Arabern sehr gern gegessen werden, erzählt Joh. Leo (*Africae descr.* Antverp. 1566. p. 300), der sie Tersez nennet.

Der gewöhnliche Standort der Trüffel sind lichte, hochstämmige Eichenwälder, besonders aber die Nähe von Steineichen. Eine etwas erhabene Lage und eine Oeffnung für den Regen begünstigen ihre Erzeugung. In Gemäßheit der oben angeführten ämtlichen Aussage des Herrn Meister wachsen sie in Gegenden, wo Eichen, Haselnußbäume, und hauptsächlich, wo Aspen wachsen, an der Nord- und Abendseite, niemahls aber an der Mittagsseite; in feuchten Boden oder sogenannten suttigten Waldboden. Im lichten Holz gedeihen sie am besten; wird aber das Holz gefällt, so pflegen sie auszugehen. Diese letzte Erfahrung, welche sowohl in der angeführten Aussage, als wie auch in den meisten Schriftstellern

vorkömmt, würde uns fast den Verdacht einflößen, die Trüffel für bloße Producte der Baumwurzeln zu halten. Ja man behauptet sogar, sie unten an den Wurzeln der Eichbäume gefunden zu haben, so, daß man Mühe hatte, sie von den Knoten dieser Wurzeln zu unterscheiden. Man hat endlich zuweilen steinartige Körper oder Verhärtungen in der Substanz derselben gefunden. (s. Houttuin. Linn. Pl. Syst. 3. Th. 1. Bd. S. 53). Aber alle diese Erfahrungen beweisen weiter nichts, als daß es der Natur beliebe, auch die Trüffel da, wo es die Umstände verstatten, lieber an der Mutterpflanze zahlloser Parasiten, und vorzüglich an der Gebährerin der meisten Schwammarten, der Eiche, in Verwahrung zu legen. Denn wenn wir mit dieser die Erfahrungen eines Micheli, eines Grafen de Borch, eines Mühschafal, Munier, Geoffroi u. s. w. vergleichen: so werden wir belehrt, wie behutsam man bey dergleichen Schlussfolgen zu Werke gehen müsse, und wie leicht man im Gegentheil auf Irrthümer und Hirngespinnste verfallen könne. Diesen letztgenannten Gewährsmännern zu Folge sagt Beckmann a. a. O. S. 59 u. f. über die Standorte der Trüffel:

„Diese unterirdischen Schwämme wachsen in einem lockern, fruchtbaren, schwarzen und etwas feuchten Boden, den die Mineralogen Damm-

erde, Stauberde, Humus, die Franzosen terre franche nennen. Am häufigsten werden sie in Eichen, Kastanien, und Buchenwäldungen gefunden, und man will bemerkt haben, daß sie sich wenn die Bäume abgetrieben werden, verlieren. Unter Aepfel, Birn, und Nußbäumen soll man sie sogar in Angoumois, wo sie sehr häufig sind, nie gefunden haben. Dort hält man die, welche unter Eichen gesammelt werden, für die besten; nächst diesen die aus der Nachbarschaft der Wachholdersträucher. Ebendasselbst trifft man sie auch in Weingärten, auch im Ackerlande zwischen den Stoppeln an. Aber im obern Italien, und vielleicht in vielen Ländern, wo noch nicht darnach gesucht ist, sind sie auch in mäßig feuchten Wiesen, deren Boden auch allerdings Stauberde, Humus ist. Sie scheinen in allen Ländern von Europa zu seyn, und sie sind auch in einigen Gegenden von Asien und Afrika gefunden worden. Linne fand sie sogar in Lappland, Kämpfer in Japan, wo man sie eben so begierig sucht und verspeiset als in Europa."

Man findet sie 1 bis 6 Zoll tief unter der Erde, bald einsam, bald, und zwar gewöhnlich in Klumpen von 3 bis 7 Stücken beisammen. Sie liegen alsdann aneinander, und drücken sich flach an den Seiten, mit welchen sie sich berühren. Zuweilen, jedoch selten, belauft sich die

Zahl der Stücke in einem Loche über 20. Da die Trüffel in Ansehung der Fortpflanzung mit dem Kugelhier analog ist, und in ihrer Substanz mehrere Generationen von Trüffeln enthält, welche durch die Zerstörung und Verweesung der Mutterpflanze zu ihrer Freyheit und Entwicklung gelangen: so sollten wohl an einem Orte, wo ein Trüffelkeim hingekommen, mit der Zeit eine große Menge derselben beyammen entstehen. Allein es geht hier wie anderswo in der Natur; die schwächern müssen im ersten Keim unterliegen, damit die andern desto vollkommner werden können! Es kommen dann nur wenige zum Vorschein, indem die übrigen entweder frühzeitig verweesen oder vielleicht mit den erstern zusammenwachsen. Man findet zuweilen da, wo eine alte Trüffel erst vor kurzen verfaulte, eine ganze Brut von sehr zahlreichen jungen Schwämmen. Werden nun diese entweder von Insecten oder von den Schweinen zerstreut, so mögen sie sich vermehren und vielleicht in der individuellen Anzahl fortwachsen. Bleiben sie aber in einer Grube beyammen, so ist dies sowohl des Raumes als der Nahrung halber unmöglich. Denn die Trüffel ist eine den Boden erschöpfende Pflanze. Die Erfahrung, daß über ihr keine andere Pflanze unmittelbar zu wachsen pflege, scheint weit mehr aus dieser Ursache hergeleitet werden zu müssen, als aus dem Ge-

ruche der Trüffel, der freylich wohl auch der sie umgebenden Erde sich mittheilet, aber doch nicht verhindert, daß wenigstens in der Nähe von ihr viele Pflanzen gedeihen.

Man sammelt die Trüffel vom halben August bis in den Winter. Wenn Schnee und Frost den Erdboden in seiner Oberfläche verschließen, dann hat es mit der Trüffelärndte natürlicher Weise sein Ende. Ein gelinder Frost ist indessen derselben nicht nachtheilig, er verbessert vielmehr ihren Wohlgeschmack. Aber nach starker Kälte pflegt sie zu verweesen und zu verschwinden. Bey ganz gelinden Wintern werden daher die Trüffel bis fast zur Entstehung der neuen, d. i. bis in den April hinaus, gefunden. Die ächte Trüffel, oder die schwarze Trüffel, wächst Anfangs sehr langsam. Wenn sie aber einmahl die Größe der Erbsen erreicht hat, dann scheint auch ihre Vegetation lebhafter und rascher zu gedeihen. Der Zeitpunkt dieser Zunahme fällt in den Julius und in den August. Es ist auch sehr leicht zu begreifen, warum sie alsdann in einem Monate mehr zunehme als vorher in drehen. Denn wenn es auch wirklich in den früheren Monaten häufig regnet, so ist doch die Erde noch nicht hinlänglich von den Sonnenstrahlen erwärmet. Nun ist aber die Trüffel eine Pflanze, die bloß unter der Erde ihre ganze Lebensperiode vollendet. Und da sie kein

Parasit, sondern ein wahres Erdgewächs ist, welches nicht durch Wurzeln, sondern durch unmittelbare Einsaugung an ihrer ganzen Oberfläche sich ernähret: so muß sie freylich wohl in jener Zeit am besten gedeihen, wann nähmlich die organischen Theilchen der Dammerde, vermittelst der Wärme, in einen halb gasartig halb tropfbaren Zustand aufgelöset worden *). Es gehöret übrigens zur Sache, die Bemerkung zu machen, die reichste Trüffelärndte sey eine Folge nasser Sommer, und zumahl warmer Regen in der letzten Hälfte des August. In trockenen Sommern hingegen werden fast gar keine oder doch nur sehr kleine gefunden. Im Jahr 1710 hat man in ganz Frankreich keine Trüffeln haben können (wie Geoffroi berichtet), weil der vorhergehende strenge Winter ihre Brut vernichtet zu haben scheint. In solchen Fällen mag es vielleicht mit den Trüffeln wie mit gewissen Gynandristen gehen, davon man manchmahl viele Jahre keine Spur gewahr

*) Es stimmt mit dieser Betrachtung ganz überein, daß die weiße Trüffel sowohl als die Sommertrüffel weit früher zu ihrer Reife gelangen, als welche nicht allein die Fläche des Bodens übersteigen und die freye Sonne genießen, sondern auch wirklich einige wurzelartige Ansätze aufzuweisen haben.

nimmt, da sie doch einigemahl an derselben Stelle in großer Menge erscheinen. Vielleicht werden die ersten Keime verhindert, sich zu entwickeln, und eine dritte folgt unmittelbar auf die erste? Die sehr einfache Natur dieser Vegetabilien läßt dieß von den Trüffeln so gut wie von den Polypen und manchen andern sehr einfachen Gliedern des Thier- und Pflanzenreiches vermuthen! —

Gewöhnlich erreichen die Trüffeln die Größe einer Welschen Nuß; man hat aber auch Beispiele von viel größeren. Faustgroße sind schon eine große Seltenheit, und werden mit 5, 10 auch mehreren Gulden bezahlt. Nach Kenßlers Erzählung soll im Jahr 1729 in Casal eine Trüffel von 12 Pfunden gefunden und für 4 Louisd'or verkauft worden seyn. Einige Jahre früher soll einer Prinzessin von Piemont sogar eine von 14 Pfund und von der Größe eines kleinen Tellers überreicht worden seyn. (S. Beckmann a. a. D. S. 70).

Herr Meister macht in der gerühmten ämtlichen Aussage zu wiederhohsten Mahlen eines rothen Käfers Meldung, welcher nach der Trüffel sehr lüstern seyn soll, und der sie häufig besuchet, sobald sie ihre völlige Reife erlangt hat, oder wohl gar bereits faule Flecken bekömmt. Ob nun dieß ein *Attellabus*, ein *Carabus*, eine *Cicindela* oder wohl gar ein *Acarus* sey, kann ich nicht be-

stimmen, da ich das Insect niemahls gesehen habe, und da in derselben Aussage auch nicht einmahl von der Größe dieses Insects eine Meldung gemacht wird.

Man sammelt die Trüffeln vom Ende Augusts bis um die Hälfte des Novembers. Früher würden sie zu klein und auch weniger schmackhaft seyn. Allein die vorzüglichste Ursache, warum sie erst dann gesammelt werden, ist wohl der Duft, durch welchen sie sich erst dann den Sammlern und ihren Gehülffen, den Hunden, verrathen. Wer den Geruch der Trüffel genau kennet, der kann um diese Zeit, bey warmer Witterung in den Abendstunden und wenn die Luft ihm sanft entgegenwehet, die Gegenwart eines Nestes derselben auf 20 Schritte weit wittern. Es gibt Leute, welche sie sehr verläßig zu suchen verstehen. Freylichwohl ist es weit schwerer, in einer Gegend Trüffeln zu suchen, wo noch niemahls welche gefunden worden, als wenn man bereits mit ihren Standörtern bekannt ist. Allein diese Leute wissen es sehr genau, daß der Ort, wo Trüffeln gedeihen sollen, etwas erhaben, der Boden leicht, etwas sandig und ziemlich schwarz, dem Regen und den Sonnenstrahlen geöffnet, und durch das Herabsintern von höhern Wasserbehältern immerhin mäßig durchnäßt seyn müsse. Die Praxis lehrt sie solche nur in lichten hochstämmigen Wäldern

von 60 bis 80 Jahren zu suchen, die nur wenig oder gar kein Unterholz haben. Wo viel Moos oder Kräuter den Boden bedecken, da hoffen sie keine Trüffelärndre zu gewinnen. Sie mögen wohl sogar am Aussehen der Bäume, besonders in der Gegend der Wurzel, gewisse Merkmale ahnen, die sich aber leichter durch die Uebung erlernen als beschreiben lassen. Man will behaupten, daß es gewisse Pflanzen gebe, aus welchen sich die Nähe der Trüffelnester errathen ließe *). Allein bißher habe ich noch niemahls in Erfahrung bringen können, was für Arten dieselben seyn sollten. Ich kann bloß dieses aus eigener Erfahrung angeben, daß ich in der Nähe gefundener Trüffel *Cistus Helianthemum*, *Bellis perennis*, *Gnaphalium dioicum*, *Myosotis sylvestris*, *Viola arvensis*, *Anemone sylvestris*, *Inula hirta*, *Aster Amellus*, *Lychnis viscaria*, *Polygala vulgaris*, *Genista Germanica*, *Asclepias Vincetoxicum*, *Prenan-*

*) Auch eine gewisse blaue Fliege soll fleißig über dem Orte schweben, und dadurch die Gegenwart der Trüffel verrathen. Vermuthlich legt sie ihre Eier dahin, damit ihre Brut in derselben ihre Nahrung finden möge. Der Graf von Borch hat zwey solcher Trüffelstiegen unter dem Rahmen *mouche de Truffe* abgebildet, eine blaue und eine schwarze.

thes muralis, Lapsana communis, Hieracium sylvaticum, Potentilla alba, Orchis Morio u. dgl. beobachtet habe. Am nächsten dabey schien mir immer ein Thymus oder eine Tormentilla zu seyn. Der Boden sowohl als die Stämme waren in ansehnlicher Menge von allerley überirrdischen Schwämmen, besonders aber von Pilzlingen und Täublingen aller Arten gezieret. Das gelübte Aug der Trüffelsucher entdeckte mit Leichtigkeit auf 3 bis 5 Fuß Entfernung von den Stämmen der Bäume gewisse Erhöhungen des Erdbodens, welche von denjenigen, so die Maulwürfe *) zu machen pflegen, ganz und gar verschieden sind, indem sie keine durchwühlte Erde an den Tag bringen, sondern nur eine geringe zuweilen von einigen Rissen bezeichnete Erhebung der obersten Rinde des Bodens darstellen.

Allein es gibt noch andere Mittel, diese vergrabene Schätze der Pomona den verborgensten Schlupfwinkeln zu entreißen. Da die Schweine den Larven der Nashornkäfer, der Schröter, und

*) In Gegenden, wo es viele Erdmäuse, Waldratten, Hamster oder Maulwürfe giebt, da ist es nicht gut Trüffeln zu suchen, denn diese Thiere pflegen ihnen nachzustellen und sie auszurotten.

den Regenwürmern (der sogenannten Untermast) emsig nachwühlen, und bey dieser Gelegenheit auch manchmahl Trüffeln hervorarbeiten: so ist es (man weiß nicht bestimmt wann?) den Liebhabern endlich eingefallen, sich ihrer zum Auffuchen der Trüffeln zu bedienen. Vermuthlich waren die Italiäner die ersten, welche sich dieser Methode bedienten. Platina, welcher im Jahr 1481 starb, sagte schon (in seinem Buche de honesta voluptate, von dem Haller Biblioth. B. I. p. 235 Nachricht gibt), sie würden mit Säuen gesucht. Diese Erfindung mag dann ungefähr um die Mitte des 15ten Jahrhunderts ihren Ursprung gehabt haben. In Frankreich, besonders in Angoumois und Perigord, wie auch in Oberitalien pflegt man noch heut zu Tage die Trüffeln auf diese Weise zu sammeln. Die Schweine, welche dazu gewählt werden, müssen ungefähr 5 Monathe alt, schlank, und zum Gehen gewöhnt seyn, um die Arbeit vom Morgen bis zum Abend ausstehen zu können. Nicht selten müssen sie 3 bis 4 Lieues in einem Tage durchlaufen. Eben deswegen bleibt ein Schwein zu dieser Absicht nur ein Jahr tauglich, und jährlich muß ein anderes dazu abgerichtet werden, welches auch nicht viele Mühe macht. Man sucht ein solches aus, welches Trüffeln begierig verschluckt; denn manche fressen sie gar nicht, und diese sind auch zum Suchen ganz un-

tauglich. Jene führt man in Gegenden, wo Trüffel sind, oder wo man dergleichen vergraben hat. Wenn ein Schwein sie findet, schmeichelt man demselben, und gewöhnt es, seinen Fund gegen Eicheln oder ein anderes noch angenehmeres Futter fahren zu lassen. Das Suchen mit solchen abgerichteten Säuen geht am besten bey guter Witterung; nicht bey starker Kälte, auch nicht bey heftigem Winde. Dagegen ist ein gelinder Wind gut, und alsdann führt man das Thier gegen denselben. Hat es eine Trüffel gefunden, so greift man ihm ans Ohr, zieht es zurück, und nimmt jene mit der Hand heraus, worauf dem Schweine gleich eine Handvoll Eicheln oder Getreide gegeben wird. Weil die Säue auch sehr begierig nach der sogenannten Untermast wühlen, so muß der Führer so geschickt seyn, sie davon abzuhalten. Er räumt auch die Steine hinweg, welche den Thieren schaden können; denn oft sind sie so hitzig im Suchen, daß sie sich den Rüssel ganz wund und blutig wühlen. Um Bononien, Florenz und in andern Gegenden von Italien soll man den Säuen am Hinterfuße einen Strick binden, solche vor sich herlaufen lassen, und sie, wenn sie zu brechen anfangen, damit zurückziehen. Auch soll man die Trüffelschweine ringeln, d. h. ihnen den Rüssel mit einem ledernen Riemen belegen, den man, wenn sie Trüffeln gefunden haben, abnimmt,

worauf man ihnen Eicheln oder Kastanien zur Belohnung gibt. Also ist es sehr nothwendig, daß man in Gegenden, welche Trüffeln haben, nicht den Schweinhirten mit der Heerde kommen läßt, als welche alles aufzehren würde. (Beckmann a. a. D. S. 64 u. f.)

Weit gewöhnlicher, obgleich minder nützlich ist aber, zumahl in Deutschland, das Auffuchen der Trüffeln mit Hunden. Diese Art der Trüffel-jagd scheint indessen jünger zu seyn als die mit den Schweinen. Nach Deutschland sind die ersten Trüffelhunde im ersten Viertel des vorigen Jahrhunderts, zugleich mit Trüffeljägern, aus Italien verschrieben worden. Dieses große Verdienst wird verschiedenen großen Personen zugeeignet, und vielleicht sind mehrere fast zugleich auf diesen Einfall gekommen. August II., König von Polen, soll ums Jahr 1720 zehn Trüffelhunde, das Stück für 100 Thaler, aus Italien haben kommen lassen. Nach Sachsen hat Graf Wackerbart im Jahr 1724 die ersten verschrieben, nachdem ein Schäferhund in der Gegend Sedlitz, bey Dresden, im October 1719 Trüffeln entdeckt hatte. Im Brandenburgischen erhielt ein Italiäner, Namens Bernardo Vanini, die ausschließliche Erlaubniß, im ganzen Fürstenthum Halberstadt Trüffeln aufzusuchen, dagegen er jährlich einige Pfunde der Hofküche liefern mußte. Reys-

ler meinte, der Witttembergische geheime Rath von Forstner habe in Deutschland die ersten suchen lassen, durch die beyden abgerichteten Hunde, welche, auf seine Veranlassung, dem Erbprinzen von Witttemberg, den er als Oberhofmeister auf Reisen begleitete, am Turiner Hofe geschenkt waren. (Beckmann a. a. D. S. 78 u. f.)

Man kann allerley Racen von Hunden zu diesem Geschäfte verwenden. Kleine Pudel, Hühnerhunde, Spitze, Bologneser und Dachshunde können die nähmlichen Dienste leisten. Es gibt aber mehrerley Methoden, diese Thiere zu dem Trüffelsuchen abzurichten. Z. E. man läßt sich eine Trüffel vom Hunde apportiren, die aber in Leinwand eingenähet seyn muß, damit er sie nicht fressen lerne, als welche Unart schwer wieder abzugewöhnen ist. Hernach geht man mit dem Hunde aufs Feld, versteckt die Trüffel leicht, läßt sie suchen und bringen, und so lernt er die Kunst bald, so daß man ihn im Herbst in den Wald führen und ernstlich Trüffeln suchen lassen kann. Die Italiäner, welche die Trüffelhunde gewöhnlich Putta nennen, geben ihnen des Morgens ein Stück Brod, welches in Trüffelöhl gekocht worden, und ziehen sodann mit ihnen auf die Jagd, wo sie bey jedesmahliger Meldung mit Brod belohnt werden, so wie sie überhaupt nichts anders

zu fressen bekommen. Auch gibt man solchen Hunden öfters in Butter gebackene Trüffelspältchen zum Futter, und wenn sie diese Kost schätzen gelernt haben, so begrabt man im Walde eine gebackene Trüffel anfangs sehr leicht, nach und nach aber immer tiefer, und läßt sie suchen. So gewöhnet endlich der Trüffelhund den Geruch, und scharret auch jede andere aus. Ein guter Trüffelhund schlägt an bey einem jedesmahligen Fund, wie auf einen Hirschen. Man muß nun herbeneilen, denn sonst wird er viele Stücke verscharren und verderben. Man gibt dem Hunde sein Futter, liebkoset ihn, und grabt mit einem gewöhnlichen Gartenspatel die Trüffel selber aus.

In des Grafen de Borch *Lettres sur les Truffles du Piemont*, Milan. 1780. in 8vo., Bulliard in der *Histoire des Champignons*, Paris 1791. Fol., in der Zeitung der *Industrie und Speculation*, Wien 1804 in 8vo., und in manch andern Werken finden wir Vorschläge zur Cultur der Trüffel. Da ich aber in allen diesen viel Unanwendbares und Eingebildetes finde, so will ich an die Stelle derselben lieber meine eigenen vorlegen.

Man erwähle ein abhängiges (schiefes) gegen Westen geneigtes Stück Land. In dessen obersten Theile wird ein von Bäumen beschattetes Wasserbehältniß oder eine Wasserleitung (Allen-

falls wie ein Mühlbach) angelegt. Die untern Theile des Hügels mögen einzeln erwachsene Eichen, Kastanien (*Castanea*, nicht *Aesculus*!) Wachholderbäume u. dgl. beschatten. Der Boden sey leicht, schwarz, locker und sandig. Alles Gebüsch, alles Unterholz, alle mächtige Pflanzen, besonders aber die stark wuchernden Gräser, wie Reyhgras, Vinsen, Hundsbroggen u. dgl. müssen vertilgt werden. Defteres Bestreuen mit Asche ist sowohl zur Vertilgung der Moose als auch aus anderen Ursachen besonders zu empfehlen. Zerstreute größere Stücke kalkartiger Steine sind nicht allein unschädlich, sondern sogar sehr nützlich. Noch muß es in dieser Gegend keine Mäuse und keine Maulwürfe geben, und das Land muß niemahls zum Sumpfe werden. Man sucht dann im April oder May eine junge frische Brut von Trüffeln, zertheilet sie, und legt zwey oder drey Stückchen zusammen 2 Zoll tief unter die Erde, jedoch mit der Vorsicht, daß immer eine gute Portion der mütterlichen Erde an den jungen Trüffeln fest kleben bleibe; weßhalb es nöthig ist, die Brut vor dem Ausnehmen naß zu machen und naß zu verpflanzen. Man hat nachher nichts weiter zu thun, als das über diesen Stellen aufkeimende Unkraut fleißig zu vertilgen, und dafür zu sorgen, daß es dem Bassein niemahls am Wasser mangeln möge. Freylichwohl

ist dieß keine Methode, die man so leicht über all, wie die Cultur des Champignons, anwenden könnte. Unterdessen gibt es doch Gegenden genug, in welchen man eine solche Trüffelplantage anlegen könnte, ohne eben große Unkosten darauf zu verwenden. Vielleicht könnte man auch Treibbeeten unter Glasfenstern anlegen? Ich würde rathen, die dazu verwendete Erde mit vielen halbverwitterten Theilen von Baumrinden und abgefallenem Laube mit Dünger von Waldthieren, vorzüglich von Schweinen, wie auch von allerley Insecten u. dgl. zu mengen. Das Beet müßte erhaben angelegt werden, damit die Sonnenstrahlen nicht bloß die Oberfläche, sondern auch die Ränder derselben ringsherum erwärmen können.

Man hat auch Mittel sie zu vertilgen vorgeschlagen. Das Nachsuchen und Umwühlen der Trüffelsucher, welche durch ihr Geschäft manchem Grundeigenthümer Schaden zufügen, war die Veranlassung derselben. Allein ich halte es für unnöthig, dergleichen zu wiederholen; denn in gebauten Gründen wachsen keine Trüffel, und die übrigen (solche nämlich, deren Boden nicht nöthig hat umgewendet zu werden!) können durch Umzäunungen besser als durch die unsichere und zugleich verschwenderische Art der Ausrottung geschüzet werden.

Eine Pflanze, die weder Wurzel noch Stamm

hat, und dennoch kein Parasyt ist, deren äußerliche Gestalt einen mineralischen Körper nachahmet, deren Substanz hingegen durch und durch ein pures Aggregat von eingeschachtelten Keimen darstellt, ein solches Naturprodukt ist in der That eine merkwürdige und sehr Räthselhafte Erscheinung. Ich stimme allerdings einem Geoffroi bey, wenn er die Trüffel als Pflanzen betrachtet, welche zugleich Wurzel, Stamm und Frucht sind. Ich bemerke noch an ihnen in den Vertiefungen ihrer Runzeln um und um gewisse Filzartige Körper, welche vielleicht die Nahrung wie die Haargefäße an den Wurzeln der übrigen Pflanzen einsaugen, und mit dem weißen Marke derselben in Verbindung stehen, das sich in schichtförmige Labyrinthische Lagen zwischen die Adern der Keime zerstreuet. Dieses Markichte Weesen bildet gleichsam so viele einzelne Knötchen (daher auch in der Oberfläche die Knotichte Drusenförmige Gestalt der Trüffel!) und wenn diese Knötchen einen gewissen Grad der Reife erlangt haben, so fangen sich in dem Mittelpunkte eines jeden derselben die Keime zu bilden an. Je stärker, je saftvoller dann das Fleisch der Trüffel in der Zeit der Entwicklung geworden, desto mehrere Keime werden sich in der Folge in den Mittelpunkten der Knötchen absetzen, desto größer, desto vollkommener wird die ganze Trüffel gedei-

hen. Denn da die Keime viel wässeriges Wesen zwischen sich haben, und sich insgemein den sphärischen Gestalten nähern: so müssen sie natürlich den Raum des Ganzen beträchtlich vergrößern, da das Mark vielmehr aus faserichten Organen zusammengewebt ist. Soll demnach eine Trüffel vorzüglich groß werden: so muß sie nicht allein zur Zeit der Reife von Wärme und Feuchtigkeit begünstigt werden, sondern schon ihr erstes Emporkommen muß das Gepräge eines kraftvollen Stammes an sich haben, und keine widrigen Einflüsse müssen sie in ihrem ersten Wachstume zurücksetzen.