

II. Die weiße Trüffel (Tuber album Pers.)

S. Wachspräg. B. und Abbild. Tab. B.

Man nennt die weiße Trüffel auch Frühlings-
 trüffel im Gegensatz der vorigen, welche auch die
 Herbst- und Wintertrüffel genannt wird. Eigent-
 lich wird sie zwar nicht im Frühlinge reif, jedoch
 immerhin, im Durchschnitt, um ein paar Mo-
 nathe früher als die vorige. Man findet sie aber
 auch viel früher, weil sie nicht unter, sondern
 über der Erde zu wachsen gewohnt ist. Im Früh-
 linge, sagt Bulliard, könnte man sie wohl eher
 für was immer für ein anderes Vegetabil der
 Schwammfamilie, als für eine Trüffel halten.
 Denn sie ist damahls noch ganz weich, glatt,
 und von reiner weißer Farbe. Erst, wann sie
 reif wird, pflegt ihre Oberfläche höckericht und

blafßbräunlich zu werden. Sie hat jedoch niemahls solche spizige und flachseitige Erhabenheiten, wie wir sie an der ächten Trüffel beobachtet haben. Ihre Schale wird auch niemahls so hart. Ihre inwendige Substanz ist zwar der Substanz der schwarzen Trüffel sehr ähnlich, jedoch sind deren Adern von den Schwammkeimen und die Schichten des Markes viel feiner und von einer angenehmeren röthlichen Färbung.

Die weiße Trüffel hat zwar keine Wurzel, aber doch einen scheibenrunden wurzelförmigen Ansaß, mittelst dessen sie mit dem Boden zusammenhänget und aus demselben ihre Nahrung einsauget. Im Alter scheint dieser Ansaß allmählig zu verschwinden.

Da die weiße Trüffel bisher fast allgemein entweder für eine bloße Abart, oder wohl gar nur für eine minder vollendete Modification der schwarzen Trüffel gehalten worden: so ist sehr zu vermuthen, daß das Meiste, was von dieser gesagt worden, auch auf die weiße angewendet werden könne. Die weiße Trüffel ist indessen weit weniger schmackhaft; ihr Geruch ist etwas unangenehm, und fällt ziemlich stark in das Knoblauchartige. Sie scheint indessen viel seltener als die schwarze zu seyn, und da die Eber sie stäts mit größter Lusternheit aufsuchen, auch viel leichter als die schwarzen entdecken, indem sie die Fläche

des Bodens übersteiget: so kann man sich diese ihre Seltenheit um so viel leichter erklären. Im Alter werden diese Trüffel graubraun, und sehen fast wie ein Kugelschwamm (Lycoperdon) aus. Sie pflegen auch überhaupt kleiner zu seyn als die schwarzen, und ihre Gestalt ist im Ganzen regelmäßiger und ründer. Man findet sie mehr im Lehmitigen Boden, an den Gchweegen.

Im Handel ist diese Trüffel ungewöhnlich. Man ist sie marinirt, in Spalten zerschnitten. Als Zugabe zu Fleischbrühen bedient man sich derjenigen, welche sich durch Wohlgeruch vor den übrigen auszeichnen. Man ist sie auch im letztern Falle gebraten, wie die Kastanien, unter der Serviette. Aber es gibt auch ganz geruchlose Stücke von dieser Art Trüffeln. Sie sind übrigens sowohl als die schwarzen eine etwas unverständliche Speise, von welcher sich alle diejenigen enthalten sollen, deren Eingeweide nicht ganz nach Wunsche verdauen.
