

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, 1809

Die Trueffel

[urn:nbn:de:bsz:31-263269](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263269)

D i e T r ü f f e l.

(*Lycoperdon tuber.*)

Die Entstehung und Fortpflanzung der Schwämme überhaupt ist dunkel, und läßt sich zur Zeit noch nicht recht erklären. Die Entstehung der Trüffel, ebenfalls eine Gattung der Schwämme, ist aber vollends ein unauf lösliches Räthsel. Alle, auch die sorgfältigsten Beobachtungen und Untersuchungen, haben noch nichts weiter gelehrt, als daß die Trüffel inwendig gefärbte marmorirte Zeichnungen haben, welche ein netzförmiges und adersförmiges Gefüge darstellen, daß in diesen adersförmigen Gängen kleine mit einem schleimigen Saft angefüllte Höhlungen, und in diesen kleine Körner entstehen, welche nicht Samen, sondern wahre Trüffel sind, die, nachdem die Mutter vergangen ist, bald die völlige Gestalt und Größe derselben erreichen und alsdann auf eben so unbegreifliche Weise ihr Geschlecht fortpflanzen.

Demnach wären also die Trüffel wahre lebendig gebährende Gewächse, und dem Kugelhierchen im Thierreiche ähnlich, welches eben so wenig Gliedmaßen hat, wie die Trüffel-Wurzeln, und sich auf gleiche Art, wie sie, fortpflanzt. Die Gestalt der Trüffel ist verschieden; doch sind die meisten kugelförmig, ganz mit Mark angefüllt, und von der Größe einer wälschen Nuss. Ihre Oberfläche ist mehr oder weniger rauh; die Farbe mehrtheils schwärzlich, jedoch unbeständig; der Geruch stark und veränderlich; eben so der Geschmack. Sie haben keine Wurzeln, und wachsen unter der Oberfläche des Erdbodens, ohne jemals hervorzukommen.

Alle eßbaren Trüffel begreift man gewöhnlich unter der gegenwärtig zu beschreibenden Gattung. Sie sind aber nicht alle gleich. Aeußeres Ansehen, Geruch und Geschmack sind verschieden. Ob nun aber alle diese Trüffel nur Spielarten, oder ob auch verschiedene Gattungen darunter befindlich sind, ist noch nicht entschieden. Vermuthlich hat das Klima, die Beschaffenheit des Bodens u. Einfluß auf sie; so wie dies ausgemacht ist von dem Alter der Trüffel und den verschiedenen Jahreszeiten, in welchen sie gefunden werden. Herr Bülliard, ein neuerer und berühmter Botaniker, bestimmt vier verschiedene Gattungen. Die erste davon ist die gemeinste. Sie ist fast braunschwarz auf der Oberfläche, und hat anfangs ein ganz weißes, hernach aber schwarzes mit vielen Adern durchzogenes Mark. Die zweyte ist in der Jugend auf der Oberfläche weiß, wird aber nach und nach aschgrau, ins Braune spielend. Die dritte ist aus- und inwendig schwarz, spielt jedoch etwas ins Violette. Die vierte ist grau, und hat einen ziemlich starken Knoblauchgeruch.

Außerdem findet man noch mehrere Arten, die mit den beschriebenen nicht ganz übereinkommen. Auch die Größe ist sehr verschieden. Es giebt Trüffel, die nicht größer als eine Erbse, andere hingegen, die so groß sind, daß sie ein halbes, ja ganzes Pfund wiegen. Uebrigens kannten schon die Alten diesen Schwamm, und hielten ihn für einen Beckerbissen.

Sein Vaterland ist ausgebreitet. Man findet ihn beynabe in allen europäischen Ländern, und auch in Asien und Afrika an einigen Orten. Sogar in Lappland entdeckte ihn Linnée. Er wächst blos in einer lockern Dammerde, die fruchtbar und feucht, dabey aber etwas sandig ist. Am meisten findet er sich in Eichen-, Kastanien- und Buchenwäldungen. Er soll sich verlieren, wenn die Bäume abgehauen werden. Auch unter Wachholdersträuchern, in Weinbergen und selbst in Getreidefeldern, unter den Stoppeln, wächst die Trüffel. In Italien findet man sie auf etwas feuchten Wiesen. Unter Aepfel- und Birnbäumen soll sie nicht wachsen.

Man hat bis jetzt noch nicht ausmachen können, wie lange die Trüffel in der Erde liegen und wachsen. Es ist auch, da sie unter der Erde bleiben, und also dem Anblicke der Menschen verborgen sind, nicht leicht, dies zu erfahren. Das will man jedoch mit Gewißheit wissen, daß sie mehrere Jahre liegen, ehe sie ihre gehörige Vollkommenheit erreichen, und daß es lange daure, ehe sie zu wachsen beginnen, daß aber ihr Wachsthum alsdann auch schnell vor sich gehe.

In Italien sind sie vorzüglich häufig. Die schönsten und besten liefert Piemont, Montferat und Mailand. Auch im südlichen Frankreich gibt es viele. In Languedoc, Provence, Dauphine, Angoumois u. s. w. sind sie gemein, und um Avignon werden sie in allen Wirthshäusern den Reisenden aufgetragen *). Im Herbst gibt es dort eine so große Menge, daß sie eine gemeine und wohlfeile Speise sind.

Man sucht sie vermittelst der Hunde auf, und dieses Auffuchen wird Trüffeljagd genannt. Pudel, Hühnerhunde, Bologneser und andere sind zu diesem Dienste brauchbar. Es kostet keine sonderliche Mühe, diese Thiere zum Auffinden der Trüffel abzurichten, denn die Ausdünstungen derselben sind, besonders im Herbst, und wo viele beisammen stehen, so stark, daß es dem Hunde bey seinen äußerst feinen Geruchswerkzeugen leicht ist, ihnen auf die Spur zu kommen. Viele Hunde, wenn sie auch nicht darauf abgerichtet sind, scharren dennoch da die Erde auf, wo sie Trüffel riechen. Auch Menschen

*) K. Friedrich II. von Preußen liebte die französischen Trüffelpasteten vorzüglich, und ließ sich alle Jahr wenigstens Eine aus Périgord kommen.

wissen zuweilen mit Hülfe des Geruchs den Ort anzugeben, wo Trüffel liegen. Im Frühjahre, wenn diese nur von der Größe einer Erbse sind, riechen sie sehr schwach, und es fällt dem Hunde schwer, sie zu finden.

Beym Abrichten des Hundes auf die Trüffeljagd verfährt man folgendermaßen: Man nähert eine Trüffel in Leinwand ein, und läßt sie den Hund apportiren. Hernach geht man mit dem Hunde aufs Feld, versteckt die Trüffel ein wenig unter der Erde, und läßt sie den Hund suchen und herbeybringen. Auf diese einfache Art lernt er das Geschäft bald, und man kann ihn zum Suchen gebrauchen. Das Einwickeln der Trüffel in Leinwand ist deswegen nöthig, weil sich der Hund sonst daran gewöhnen würde, sie zu fressen.

Geht der Jäger mit dem Hunde auf die Trüffeljagd, so schickt er ihn aus, und befehlet ihm zu suchen. Findet der Hund einen Platz mit Trüffeln, so steht er still, und fängt an zu scharren, und sie auszukrazen. Sieht er den Jäger nicht, so bellt er. Jener muß sodann hinzueilen, um nachzugraben; sonst verscharrt der Hund die Trüffel durch sein Krazen. Zur Belohnung lieblosset der Jäger dem Hund, und gibt ihm ein Stück Brot, welches überhaupt die einzige Nahrung der Trüffelhunde seyn muß. Den Abend vorher, ehe man auf die Jagd geht, läßt man den Hund hungern, damit er den nächsten Morgen desto eifriger sey, die Belohnung an Brot zu verdienen. Die Zeit über, wo man nicht auf die Jagd ausgeht, besonders im Winter, wird der Hund dadurch in Uebung erhalten, daß man ihn dann und wann eine versteckte Trüffel suchen und bringen läßt.

Auch durch Schweine werden an einigen Orten die Trüffel aufgesucht. Diese Thiere, so plump und unflätzig sie auch übrigens seyn mögen, haben doch einen ausnehmend feinen Geruch, und zugleich die Eigenschaft, die Erde mit leichter Mühe und tief auswühlen zu können. Diejenigen, welche man zu diesem Geschäfte gebraucht, müssen fünf Monate alt und ans Laufen gewöhnt seyn, da sie oft vom Morgen bis zum Abend aushalten müssen. Der Strapazen wegen ist ein solches Schwein auch nur Ein Jahr brauchbar. Nicht alle Schweine taugen zum Suchen. Die, welche die Trüffel gar nicht fressen, sind ganz unbrauchbar. Man wählet also solche, welche sie begierig verschlucken, und führt sie an Stellen, wo Trüffel liegen. Hat das Schwein eine gefunden, so belohnt man den Hund durch eine Handvoll Eichel oder andern Futters, welches das Schwein gern frisst. Bey gelinden Winden, gegen welche man das Thier führt, gelingt die Jagd am besten. Daß der Jäger dabey sogleich zugreifen und verhindern müsse, daß das Schwein die Trüffel nicht frisst oder verwühlt, versteht sich von selbst. Man soll in dieser Absicht an einigen Orten die Schweine an einem Stricke am Hinterbeine befestigen und sie so leiten. Entdecken sie Trüffel, so werden sie am Stricke zurückgezogen. Auch Ringe legt man ihnen um den Rüssel, um das Ausfressen zu verhindern.

Auf diese Art werden die meisten Trüffel gesucht. Es gibt aber auch in Gegenden, wo diese Schwämme häufig wachsen, Leute, die sie ohne Thiere finden. Da nämlich, wo Trüffel wachsen, stehen nach der Versicherung Vieler keine andern Pflanzen, und das Erdreich hat über der Trüffel eine kleine Erhebung oder eine Borste. Geübte Augen kennen diese Anzeigen, und wissen sie zu benutzen. Auch soll ein gewisses fliegenartiges Insekt eine sichere Anzeige seyn. Dieses schwärmt nämlich über dem Platz, auf welchem Trüffel stehen, umher; doch ist dies Insekt noch unbekannt. So viel weiß man, daß die Trüffel sehr von Maden leiden, welche daher wohl von solchen Fliegen entstehen könnten.

Da diese Schwämme so allgemein beliebt sind und theuer bezahlt werden, so hat man darauf gesonnen, sie, wie andere, künstlich und in Menge zu erzeugen. Hierzu wird vorgeschlagen, einen Boden zu wählen, der mit dem eigentlichen Trüffelboden übereinkomme. Dieser soll 2 bis 3 Fuß aufgegraben und hie und da mit tiefen Furchen durchzogen werden. Hierauf soll man nun aus trüffelhaltigem Erdreiche ganze Stücke mit Trüffeln, ohne sie selbst zu regen, einsetzen, und zwar bey guter Witterung im Frühjahr. Nach 2 bis 3 Jahren soll man den Anfang machen können, Trüffel herauszunehmen.

Zum Verschieken in fremde Länder trocknet man die Trüffel, und wickelt sie in Papier ein, oder legt sie in Del. Auf diese Weise halten sie sich einige Monate gut. Die ganz frischen haben vor den getrockneten und eingelegten viele Vorzüge; allein es ist nicht möglich, sie lange gut zu erhalten. In frische Erde oder in feinen Sand geschlagen, halten sie sich nur kurze Zeit. — Die frischen Trüffel pflegt man in Asche zu braten, die äußere Haut abzulösen, und so, um sie warm zu erhalten, unter Servietten aufzutragen. Sie erfüllen das Speisezimmer mit dem lieblichsten Geruche.

Chemals erhielt man alle Trüffel aus Italien, und da waren sie sehr theuer. Das Pfund wurde mit 10 Thlr. bezahlt. Jetzt aber hat man sie auch in Deutschland *) entdeckt, und daher sind sie sehr im Preise gefallen. Ein Pfund mailändischer, in Del gelegter, erhält man jetzt für 2 bis 3 Thlr. Nach Hamburg kommen sie in Fässern aus Frankreich.

*) Im Fürstenthum Halberstadt, in der Gegend um Sedlis bey Dresden, im Württembergischen und an andern Orten werden Trüffel gefunden.

