

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

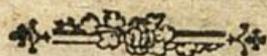
Mit einem Register über diesen und den dritten Band

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1796

XXXIX. Fortsetzung des acht und dreyßigsten Stücks.

urn:nbn:de:gbv:45:1-10147



am Ende zusammengedrückt, abgestuften, und lappicht geferbten Nesten.

Auch hievon giebt es mehrere Abänderungen, die ebenfalls als eine Delicatesse verspeiset werden.



XXXIX.

Fortsetzung des acht und dreyßigsten Stückes.

33. Die Trüffel. (1)

Es ist eins der sonderbaresten Gewächse in der Natur, das weder Wurzel, noch Stiel, noch Blätter hat. Sie wächst unter der Erde vielfach beysammen, liebt einen sandigen Boden, besonders in Hölzern, wo kein starker Unterwuchs ist, daß der Regen recht eindringen kann. Insonderheit wird sie in schattichten Gegenden unter einzeln stehenden Eich- und Buchbäumen gefunden. Sie ist meist rund, wächst von der Größe einer Erbse bis zur Größe einer Wallnuß, zuweilen giebt es auch welche, die frisch ein Pfund wiegen. Die ganze Oberfläche ist dicht, mit starken pyramidalischen vieleckigen Hervorragungen besetzt. In Ansehung der Farbe, giebt

(1) *Lycoperdon Tuber* Linn.

giebt es weiße, erdsfarbige, inwendig scheckige, und wie eine Muskatnuß marmorirte Trüffeln. Wenn sie eine schwarze Farbe haben, so sind sie alt, und haben ihre vollkommene Reife erlangt. Das Fleisch ist weich und weiß, und nimmt im Herbst zur Zeit der Reife mehr Festigkeit an. Als ein Merkmal ihrer Reife, giebt man noch an, wenn sie einen starken, urinartigen Geruch von sich geben.

Dies ist der einzige bekannte Schwamm, der aus der Familie der Staubschwämme genossen werden kann. In Frankreich, Italien und Deutschland werden die Trüffeln als eine Delikatesse verspeist; und so unschädlich sie auch an und für sich seyn mögen, so will man doch Beispiele haben, daß Personen durch unmäßigen Genuß derselben den Tod davon gegessen haben. Aber woran kann man sich nicht todt essen!

Da die Trüffeln über der Erde keine Spur von ihrem Daseyn zeigen, so können sie auch nicht so wie andere Schwämme aufgefunden werden. Da sie sich aber durch ihren starken Geruch verrathen, so sind sie mit Hülfe darauf abgerichteter Hunde oder Schweine zu entdecken. In Frankreich bedient man sich einer Schweinmutter, welcher zuvor der Rüssel mit einem eisernen oder messingenen Ring geschlossen wird. Die Sau wühlt mit dem Rüssel in der Erde,
und

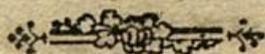


und wühlet die Trüffel heraus, die sie, wenn sie feinen Ring hätte, begierig verzehren würde. An Statt der Trüffeln giebt man ihr sogleich Kastanien, oder ein Paar Eicheln, und läßt sie wieder suchen. In Italien, Savoyen, und auch in Deutschland, sucht man sie mit Hunden, gemeiniglich Pudeln. Man gewöhnt den Hund sehr früh dazu, und giebt ihm ein Stück Brodt in Trüffelöl eingetaucht. Hat er erst einmal die Bitterung, so fängt er jedesmal da an zu fragen, wo er Trüffel spürt. Man kommt ihm alsdann mit einem Grabeisen zu Hülfe, und gräbt sie vollends heraus. Dem Hunde aber giebt man jedesmal eine Belohnung, wodurch er immer eifriger im Suchen wird.

In der Erde, in welcher Trüffel liegen, wachsen nur selten Pflanzen, weil sie ihnen die Nahrung wegnehmen, und durch ihre starke Ausdünstung dem Wachsthum der Pflanzen hinderlich sind. Bey genauer Untersuchung der Erde findet man eben den Trüffelgeruch, welcher ein flüchtiges, alcalisches, mit einigem Schwefel vermishtes Salz, das die Trüffel häufig besetzen, zu erkennen giebt.

Schon in alten Zeiten wurden die Trüffel unter die Leckerbissen gezählt, und daher sehr gesucht, und theuer bezahlt. Ehemals wurden für ein Pfund 5 bis 8 Thaler gegeben. Seitdem

dem



dem man sie aber in verschiedenen Gegenden Deutschlands gefunden hat, sind sie kaum noch halb so theuer.

Man kann sie in einem schicklichen Boden, wie die Kartoffeln, durch Zertheilung fortpflanzen.

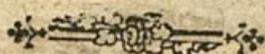
34. Der Bovist. (2)

Er ist mehrentheils kugelrund, hat einen kaum merklichen Stiel, sieht anfänglich weiß, hernach grau und lederartig aus. An Größe gleicht er gemeiniglich einer wälschen Nuß, zuweilen wird er aber so groß, wie ein Kinderkopf, und über 5 Pfund schwer. Aus der Erde kommt er wie eine kleine weiße Kugel. Inwendig findet sich, so lange er jung ist, eine feuchte, schwammichte Materie, ohne Geruch, welche bey den reifen als ein feiner, trockner, gelbbrauner Staub von unangenehmem Geruch, und zusammenziehendem Geschmack erscheint. Einige halten diesen Staub für den Samen. Die lederartige Haut ist dreyfach; sie zerplatzt mit einem Knalle, wenn man darauf drückt, und der Staub fährt heraus. Man warnt einen jeden, sich in Acht zu nehmen, daß der Staub nicht in die Augen fliege, oder durch den Mund in die Lunge komme,
weil

(2) *Lycoperdon Bovista* L.

Vierter Band.

K



weil im ersten Falle Blindheit, im andern leicht gefährliche Entzündungen daraus entstehen sollen. Wäre die Sache wahr, und auf Erfahrung gegründet, so ließe sich vielleicht aus der Structur des Staubes die Ursach erklären. Unter dem Microscop erscheint jedes Stäubchen bey einer starken Vergrößerung, z. E. durch Num. 0. Tub. A. des Hoffmannschen Microscops als eine kleine geschwänzte Note. Aber durch Num. 1. Tub. B. zeigen sich an den Schwänzen dieser Noten kleine Widerhäkchen, die sich allenthalben anhängen, wo der Staub von der Luft hingeführt wird. Flöge er nun in großer Menge in die Augen, so könnte er sich an die zarten Häute anhängen, und Entzündungen allerding's verursachen.

Er wächst auf trocknen Feldern, ungebauten Wiesen, und in Wäldern häufig. In Deutschland wird er gesammelt, wenn er den Staub ausgeworfen hat, und zum Gebrauch aufgehoben. Außerlich braucht man ihn zur Austrocknung alter fließender Schäden, auch zur Stillung des Bluts. Ferner bedient man sich seiner zum Beräuchern der Bienen, wenn man sie bey dem Zeideln betäuben will. In Finnland soll man den Kälbern, wenn sie am Durchlauf krank sind, den Staub in der Milch mit Nutzen geben. Die Haut kann zu Zunder bereitet werden.

XL.



XL.

Wirkung der Electricität auf den Geruch und Geschmack der Pflanzen und Früchte.

Wenn man verschiedene Hyacinthen, oder andere Blumenzwiebeln in verschiedene Gefäße pflanzt, so spürt man bekanntlich, wenn die Blumen erst heranwachsen, im Anfange noch nichts von dem ihnen eigenen Geruche. Elektrisirt man einige Gefäße verschiedene Tage nach einander, etwa früh eine halbe Stunde, und Abends wieder so lange, so bekommen nach dieser Zeit die elektrisirten Blumen ihren eigenthümlichen Geruch, welches bey den andern hingegen noch nicht geschiehet. Dieser Versuch zeigt deutlich, daß die Electricität die Zeit beschleunigt, in der die Gewächse ihren Geruch von sich zu geben pflegen.

Wenn man Gefäße mit vorher noch nicht elektrisirten Blumen, die schon ihren eigenthümlichen Geruch erhalten haben, isolirt, und sie mit der Elektrisirmaschine in Verbindung setzt, so merkt man, so bald die Elektrisirmaschine in Bewegung gesetzt wird, daß der Geruch dieser Blumen sich nun viel weiter verbreitet, als vor