

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 13 (1935)

Heft: 10

Artikel: Was gibt es von den Trüffeln zu erzählen?

Autor: Lohwag, Kurt

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934915>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 08.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

sporus. Ce dernier, il est vrai, n'atteint pas une taille aussi grande que le premier, son pied persiste plus longtemps, ses lamelles sont légèrement plus claires, mais ces caractères différentiels sont si relatifs et si ténus, qu'on ne saurait songer à les utiliser avec certitude.

Microscopiquement, rien de plus facile que de déterminer les quatre champignons. Les cellules différenciées des lamelles (dont le prolongement filiforme est caractéristique de plusieurs petits pleurotes) et les spores lancéolées mettent à part *P. chioneus*. Et si les trois *Dochmiopus* ont les mêmes cellules marginales, leurs spores par contre sont bien distinctes: subsphériques et échinulées pour *D. sphaerosporus*, elliptiques-allongées, grandes, à peine ponctuées pour *D. terricola*, elliptiques, petites, finement échinulées pour *D. variabilis*.

Littérature.

- 1) **Bresadola, J.** *Iconographia mycol.*, XVI, pl. 790, n° 2. Milan, 1930.
- 2) **Britzelmayr, M.** *Zur Hymenomycetenkunde*. III. Reihe. Botan. Centralblatt, Bd. 71, p. 52. Cassel, 1897.
- 3) **Kühner, R.** *Contribution à l'étude des Hyménomycètes*, p. 114. Le Botaniste, sér. 17, fasc. I-IV, p. 115. Paris, 1926.
- 4) **Lange, J. E.** *Studies in the agarics of Denmark*. Part. VIII, p. 32. Dansk. Bot. Arkiv, Bd. 6, n° 5. København, 1930.
- 5) **Pilat, A.** *Atlas des Champignons de l'Europe*. Série A, fasc. 7-8. *Pleurotus Fr.*, p. 24. Praha, 1935.
- 6) **Bresadola, J.** *Iconographia mycolog.* VI, pl. 298, n° 2. Milan, 1928.
- 7) **Quélet, L.** *Les Champignons du Jura et des Vosges*. 7^{me} suppl. Bull. Soc. Bot. France, t. 26, p. 48. Paris, 1879.
- 8) **Saccardo, P. A.** *Sylloge Fungorum*, vol. V, p. 375. Padoue, 1887.
- 9) **Quélet, L.** *Flore mycologique de la France*, p. 193. Paris, 1888.

Was gibt es von den Trüffeln zu erzählen?

Von Kurt Lohwag, Wien.

Die Trüffel gehört zu den wenigen Pilzen, die schon im Altertum von den Menschen geschätzt wurde. Es ist seltsam, dass gerade dieser unter der Erde wachsende Pilz von den Menschen gesucht wurde. Die Griechen und Römer hatten schon einen Namen für diesen Pilz, und zwar nannten ihn die Griechen Hydna, die Römer *tubera terrae*. Bereits um das Jahr 320 v. Chr. beschreibt Theophrast die Trüffeln. Später findet man vom Arzt Dioskorides, vom Naturforscher Plinius und vom Dichter Juvenal einiges über diesen Pilz aufgezeichnet. Die Trüffel war auch eine wichtige Handelsware, welche die Römer aus Karthago und Libyen bezogen. Es handelte sich um die afrikanische Trüffel. Nach Hesse (« Die Hypogäen Deutschlands », 1894) suchten die Römer letztere nicht mit Hilfe von Hunden; ihr Führer auf der Trüffelsuche war eine Pflanze: *Cistus Tuberaria* L. (= *Helianthemum* T. Mill.). Interessant ist, dass Fräulein Julia Wagner-Jauregg aus El Goléa in Algier

eine Trüffel sandte, die von H. Lohwag (« Über Trüffelvorkommen »*), 1932) als *Tirmania ovalispora* Pat. bestimmt wurde. Die Fundstelle wurde von Fräulein Wagner-Jauregg folgendermassen beschrieben: « Fundort in den Tälern zwischen El Goléa, sandiger, aber fester Boden, etwa 5—10 cm unter der Oberfläche. Wächst nur nach Regen und nur an Stellen, wo „Rgig“ vorkommt. Fleisch weiss oder braun; die meisten Terfas erreichen Kindeskopfgrösse und bis 1 kg Gewicht. Terfas (arabisch) „Volksnahrungsmittel“. Geschmack ähnlich dem von Champignons. 19. März 1929.» H. Lohwag vermutete, dass « Rgig » ein *Helianthemum* sein müsse. Aus mitgesandtem Herbarmaterial, welches von Prof. August Ginzberger bestimmt wurde, ergab sich, dass es *Helianthemum Lippii* (L.) Pers. var. *intricatum* Murbeck ist. Aus solchen Begleitpflanzen erklärt sich, dass das Suchen dieser Trüffeln

*) Verhandlungen der Zoologisch-botanischen Gesellschaft in Wien, LXXXII. Band.

nicht völlig blindlings erfolgt. Merkwürdig ist, dass Lenz (*Lenz-Röse*, « Nützliche, schädliche und verdächtige Schwämme », 1874) berichtet, dass der berühmte Reisende Barth die Trüffeln « sogar an Stellen, wo keine andere Pflanze gedeiht » gefunden hat. Von den Beduinen und Kabylen wird sie eifrig gesammelt und zu deren Lieblingsspeise (*Lenz*, l. c.) zubereitet.

Während im Altertum nur die afrikanische Trüffel bekannt war, wurden dann in Frankreich und Italien und später in Deutschland andere Trüffeln gefunden. Unter diesen wurde am meisten die schwarze Trüffel (siehe *L. Trattinick*, « Die essbaren Schwämme des Österreichischen Kaiserstaates », 1809) geschätzt. Es rühmten sich mehrere Gegenden, dass sie die besten Trüffeln hätten. *Trattinick* nennt diese Art von Trüffeln, mit welcher ein grosser Handel betrieben wurde, *Tuber cibarium* Pers., *Lenz* hingegen in seiner vierten Auflage (1868) *Tuber cibarium*, Sibthorp *Lycoperdon* Tuber L.; in seiner fünften Auflage (1874) führt er sie unter dem Namen *Tuber aestivum* Vitt. (*Tuber cibarium* Sow., *Tuber nigrum* All.). Es wird sich wohl in den meisten Fällen um *Tuber aestivum* Vitt. handeln.

Der Preis (*Trattinick*, l. c.) war immer hoch, und das meiste wurde für solche geboten, die einen gelinden Frost in der Erde überstanden hatten. Durch diesen sollen die Trüffeln einen bedeutend besseren Geschmack erhalten.

Trattinick berichtet, dass die Trüffeln von Mitte August bis November gesammelt wurden. Wenn der Winter aber mild ist, kann man sie noch im April finden. Damit die Trüffelernte gross ist, muss ein nasser Sommer gewesen sein, dem Ende August noch warme Regen folgen. Wichtig für das Gedeihen der Trüffeln ist auch der Winter. So soll es im Jahre 1710 in Frankreich keine Trüffeln gegeben haben, da der vorhergehende strenge Winter ihre Brut vernichtet haben soll, wie *Geoffroi* berichtete.

Interessant ist auch der Pachtvertrag über

einen Trüffelplatz, den *Trattinick* S. 14 erwähnt: « In dem Park von Villatneuse, bei der Abtey von St. Denis, in Frankreich, traf man sonst eine so grosse Menge Trüffeln an, dass sie deswegen im Jahre 1764 von dem königlichen General, Procureur, Herrn von Villatneuse, an die Obsthändler von Paris auf sechs Jahre, für jährlich 250 Livres und 10 Pfund Trüffeln, die sie in jeder Jahreszeit diesem Herrn ausliefern mussten, verpachtet wurden. »

Als Handelsware wurden sie nicht nur im Altertum, sondern auch später geschätzt. Besonders stark wurde mit ihnen in Frankreich Handel getrieben. Erwähnenswert ist wohl folgender Ausschnitt aus *Lenz* (1874): « Die Consumtion der Trüffeln im grossen begann in Frankreich unter der Regierung Franz I. (gest. 1547), der Handel seit 1770, ... Die Ausfuhr betrug 1865: 52 000 Kilo, ... und 1870: 1 588 000 Kilo und brachte für das letzte Jahr eine Einnahme von 15 881 000 Franken. Ein einziges Handelshaus Rousseau in Carpentras machte bereits 1866 ein Geschäft von 52000 Kilo ». Aus *Lenz* (1868) ist folgender Teil interessant: « In den Handel kommt sie hauptsächlich aus Südfrankreich und Piemont. In Frankreich sind es vorzüglich die Dauphiné, Provence, Périgord, Vaucluse, wo sie in grosser Menge vorkommt und gesammelt wird. Sobald der Spätsommer da ist, sind auch schon Pariser Einkäufer zur Hand, bereisen mit dem grössten Eifer alle Dörfer und Städtchen, deren Bewohner sich mit der Suche beschäftigen, kaufen ein, was sie bekommen können, und es gehn nun mit jeder Post Sendungen nach Paris. Die Trüffeln werden nämlich sobald als möglich abgeschickt, um recht frisch an Ort und Stelle zu kommen. Verpackt werden sie in locker geflochtene Körbe, ohne in Papier, Erde usw. gehüllt zu sein, damit die freie Luft immer Zutritt hat. Bei kühlem Wetter kann man 20 Pfund in einen Korb tun, bei warmem nur etwa 12, weil sie sich sonst zu sehr erhitzen. Bei Frost ist die Versendung sehr misslich, denn 5 Grad

Kälte sind ihnen tödlich. Erfrorene haben beim Auftauen den guten und eigentümlichen Geschmack verloren, gehn dann auch bald in Verwesung über. Strassburg bezieht sehr viele Trüffeln aus der Dauphiné, Provence, Piemont, und bringt die berühmten Trüffelpasteten in Handel, d. h. Gänseleber-Pasteten, welche einen Zusatz von Trüffeln enthalten; Périgueux und Angoulême Rebhuhns-Pasteten mit Trüffeln. — Waltershausen und Gotha in Thüringen fabrizieren Trüffel-Leberwurst und beziehen ihren Bedarf meist aus Leipzig, dem Haupthandelsplatz für die Trüffeln des mittleren Deutschlandes; für die südlichen Länder ist es Wien. Nach Deutschland kommen die meisten Trüffeln aus der Provence und Piemont in Handel. In Piemont verdient, wie *Keysler* berichtet, mancher Bauer jährlich 60 bis 70 Taler damit; derselbe erwähnt auch eine riesengrosse Trüffel, welche 12 Pfund wog und zu Casal für 4 Louisd'or verkauft worden ist. Sonst ist $\frac{1}{4}$ Pfund schon ein schönes Gewicht. »

Falls man die Trüffeln (*Lenz*, l. c.) nicht frisch verkaufen oder verwenden kann, bürstet man sie zuerst von allen Erdteilchen ab, legt sie auseinander und bewahrt sie in einem kühlen, luftigen, trockenen, schattigen Zimmer auf. Auf diese Weise kann man sie durch mehrere Wochen frisch erhalten. Natürlich muss man auch öfters nachsehen, ob keine zu faulen beginnt. Eine sorgfältigere Konservierungsart beschreibt *Trattinick* (S. 13): « Man reinigt die frischen aus der Erde genommenen Trüffeln 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 Trüffeln in ein Gefäß mit Öl, und durch dieses Mittel bewahrt man sie am sichersten vor dem nachteiligen Einfluss der Luft, durch welchen die Trüffel entweder zu sehr aus-

gedörrt oder zur Gallerte werden würde. Die gewöhnliche und einfachste Weise sie aufzubewahren besteht darin, dass man sie in einem unterirdischen Gewölbe in ein Gemisch 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 man aber die Trüffeln längere Zeit aufzubewahren will, um sie versenden zu können, muss man sie auf eine andere Art behandeln. *Lenz* gibt dafür folgendes Rezept an (S. 163): « Zu diesem Zweck kocht man sie geschält oder ungeschält $\frac{1}{2}$ Stunde lang in Schweineschmalz, schäumt das Schmalz dabei fleissig ab, nimmt dann die Trüffeln heraus, lässt sie auf einer Hürde abtropfen und kalt werden, legt sie darauf in ein gut glasiertes Gefäß, bringt das Schmalz wieder ins Kochen, und giesst nun so viel davon auf die Trüffeln, dass sie zwei Finger hoch bedeckt sind. Was sich von wässerigen Teilen am Boden des Schmalztiegels befand, darf nicht mit übergossen werden. Man schliesst nun das Gefäß und verpicht die Ritzen luftdicht. Auf diese Weise halten sie sich zwei Jahre. Will man davon verbrauchen, so bringt man das Gefäß ans Feuer, bis das Schmalz zerflossen ist, nimmt heraus, was man von Trüffeln braucht, und verschliesst das Gefäß wieder. » Butter und Öl (*Lenz*, l. c.) ist lange nicht so empfehlenswert und die Haltbarkeit ist auch eine kürzere. Die getrockneten Scheiben sind lange nicht so gut, da der Pilz schon viel von seinem Wohlgeschmack verloren hat.

Bemerkenswert ist, was *Trattinick* (1809) über das Suchen der Trüffeln (S. 24) schreibt: « Allein es gibt noch andere Mittel, diese vergrabenen Schätze der Pomona den verborgensten Schlupfwinkeln zu entreissen. Da die Schweine den Larven der Nashornkäfer, der Schröter, und den Regenwürmern (der sogenannte Untermast) einsig nachwühlen, und

bei dieser Gelegenheit auch manchmal Trüffeln hervorarbeiten: so ist es (man weiss nicht bestimmt wann?) den Liebhabern endlich eingefallen, sich ihrer zum Aufsuchen der Trüffeln zu bedienen. Vermutlich waren die Italiener die ersten, welche sich dieser Methode bedienten. *Platina*, welcher im Jahre 1481 starb, sagte schon (in seinem Buche „de honesta voluptate“, von dem Haller, Biblioth. B. I., S. 235, Nachricht gibt), sie würden mit Säuen gesucht. Diese Erfindung mag dann ungefähr um die Mitte des 15. Jahrhunderts ihren Ursprung gehabt haben. In Frankreich, besonders in Angoumois und Périgord, wie auch in Oberitalien pflegt man noch heutzutage die Trüffeln auf diese Weise zu sammeln. Die Schweine, welche dazu gewählt werden, müssen ungefähr fünf Monate alt, schlank und zum Gehen gewöhnt sein, um die Arbeit vom Morgen bis zum Abend ausstehen zu können. Nicht selten müssen sie drei bis vier Lieues in einem Tag durchlaufen. Eben deswegen bleibt ein Schwein zu dieser Absicht nur ein Jahr tauglich, und jährlich muss ein anderes dazu abgerichtet werden, welches auch nicht viel Mühe macht. Man sucht ein solches aus, welches Trüffeln begierig verschluckt; denn manche fressen sie gar nicht, und diese sind auch zum Suchen ganz untauglich. Jene führt man in Gegen den, wo Trüffeln sind, oder wo man dergleichen vergraben hat. Wenn ein Schwein sie findet, schmeichelt man demselben, und gewöhnt es, seinen Fund gegen Eicheln oder anderes noch angenehmeres Futter fahren zu lassen. Das Suchen mit solchen abgerichteten Säuen geht am besten bei guter Witterung; nicht bei starker Nässe, auch nicht bei heftigem Winde. Dagegen ist ein gelinder Wind gut, und als dann führt man das Tier 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 sein, sie davon abzuhalten; er räumt auch die Steine hinweg, welche den Tieren 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 anderen 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 die Trüffeln gefunden haben, abnimmt, worauf man ihnen Eicheln oder Kastanien zur Belohnung gibt. Also ist es sehr notwendig, dass man in Gegenden, welche Trüffeln haben, nicht den Schweinehirten mit der Herde kommen lässt, welche alles aufzehren würde.»

Trattinick gibt noch eine andere Methode für das Trüffelsuchen an. Diese ist aber bei *Lenz* besser ausgeführt (S. 196): «Das Aufsuchen der Trüffeln geschieht am besten bei trockenem, frostlosem Wetter — bei feuchtem sind sie nicht gut von der anhängenden Erde zu reinigen, bei Frost gefrieren sie leicht — und zwar durch eigens dazu eingübte und erfahrene „Trüffeljäger“. Diese Leute kennen nicht nur die Lokalitäten, wo überhaupt Trüffeln wachsen, sondern auch die einzelnen Stellen, wo sie liegen, manche wissen sie sogar durch den Geruch aufzufinden. Gewöhnlich bedient man sich aber abgerichteter Hunde („Trüffelhunde“), oder auch wohl, wie in manchen Gegenden Frankreichs, der Schweine. In der Umgebung von Moskau wurden früher sogar Bären zum Trüffelsuchen abgerichtet. Die letztere Art der Trüffeljagd ist jedoch deswegen misslich, weil das Schwein sich nicht abrichten, nicht gehörig lenken lässt und nach tausenderlei anderen Dingen sucht... Die Rasse der Hunde, welche man zum Trüffel suchen abrichten will, ist beliebig, doch ist es besser, solche zu nehmen, die kurzbeinig sind, das Wild nicht gierig verfolgen und einen guten Geruchsinn haben. Man füttert sie,

gleich wenn sie von den Alten entwöhnt sind, mit Milch, worin Trüffelstückchen oder Schalen gekocht sind, gewöhnt sie dann, erst in der Stube, dann im Freien, gutverborgene Trüffeln zu suchen, und belohnt sie jedesmal, wenn sie gefunden haben. Sind sie einmal dressiert und suchen auch im Walde eifrig die wilden Trüffeln, so können sie das gewöhnliche Futter der Haushunde erhalten. Hat man erst einen alten dressierten Hund, so lernen die Jungen unter seiner Anleitung leicht. Es ist sehr unterhaltend, zu sehen, wie ein Trüffelhund eifrig suchend, gleich einem Jagdhund, den Boden überall beschnuppert. Ist er recht gut, so schlägt er bei jedem Funde an; man eilt herbei, gräbt die Trüffeln aus und belohnt den Hund. Ältere Hunde kann man auch noch abrichten, wenn man sie hungern lässt und eine Zeitlang mit Milch, in welcher Trüffeln gekocht sind, oder mit Brot, das mit Butter und Trüffelschalen gekocht ist, füttert, und sie so nach und nach gewöhnt, die Trüffeln zu suchen. Wenn man dem Hund, wie ich eben gesagt, gekochte zu fressen gibt, so braucht man deswegen nicht zu fürchten, dass er diejenigen, welche er im Wald findet, statt sie seinem Herrn anzuziegen, verzehren wird. Sie sind roh, und in diesem Zustand mag er sie nicht. Man kann übrigens mit dem Hunde auch anders verfahren. Man lehrt ihn nämlich apportieren, und lässt ihn, sobald er in der Kunst ganz fest ist, nichts apportieren als Trüffeln, belohnt ihn jedesmal, wenn er sie bringt, versteckt sie endlich unter etwas Erde und lässt ihn suchen, legt sie später tiefer usw..... Nach Deutschland sind zu Anfang des vorigen Jahrhunderts die ersten Trüffelhunde, zugleich mit Trüffeljägern, aus Italien verschrieben worden. Wie Keysler berichtet, wurden die ersten Trüffeln im Würtembergischen gesucht, und zwar mit Hunden, die dem Erbprinzen von Württemberg am Turiner Hofe geschenkt worden waren. August II., König von Polen, liess ums Jahr 1720 zehn Trüffelhunde, das Stück zu 100 Taler, aus

Italien kommen. In Sachsen wurden von Graf Wackerbart 1724 Trüffeln mit italienischen Hunden gesucht. Im Fürstentum Halberstadt war ein Italiener, namens Vanini, als privilegierter Trüffeljäger angestellt.» Nach Lenz mussten diese Trüffeljäger die Pilze zuerst an ihre Hofküchen liefern und erst dann, wenn diese hinreichend versorgt waren, durften Trüffeln auch an Private verkauft werden.

Man hat auch versucht, die Trüffeln zu kultivieren; darüber schreibt Trattinick (S.29) folgendes: « Man erwähle ein abhängiges (schiefes), gegen Westen geneigtes Stück Land. In dessen obersten Teil wird ein von Bäumen beschattetes Wasserbehältnis oder eine Wasserleitung (allenfalls wie ein Mühlbach) angelegt. Die unteren Teile des Hügels mögen einzeln erwachsene Eichen, Kastanien (*Castanea*, nicht *Aesculus*!) Wacholderbäume u. dgl. beschatten. Der Boden sei leicht, schwarz, locker und sandig. Alles Gebüsch, alles Unterholz, alle mächtigen Pflanzen, besonders aber die stark wuchernden Gräser, wie Rayras, Binsen, Hundsroggen u. dgl. müssen vertilgt werden. Öfteres 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 niemals zum Sumpfe werden. Man sucht dann im April oder Mai eine junge frische Brut von Trüffeln, zerteilet sie, und legt zwei oder drei Stückchen zusammen zwei Zoll tief unter die Erde, jedoch mit der Vorsicht, dass immer eine gute Portion der mütterlichen Erde an den jungen Trüffeln fest kleben bleibe; weshalb es nötig ist, die Brut vor dem Ausnehmen nass zu machen und nass zu verpflanzen. Man hat nachher nichts weiter zu tun, als das über diesen Stellen aufkeimende Unkraut fleissig zu vertilgen, und dafür zu sorgen, dass es dem Bassin niemals an Wasser mangeln möge.» Trattinick meint, es

gibt genug Gegenden, wo man solche Trüffelplantagen anlegen könnte. Lenz gibt eine andere Methode zum Kultivieren an (S. 195): « Nach den neuesten Berichten aus Frankreich — vorausgesetzt, dass sie wahr sind — scheint man in der Tat ein Verfahren gefunden zu haben, das als eine indirekte Trüffelzucht bezeichnet werden könnte, aber in mancher Beziehung noch nicht recht aufgeklärt ist. Man entnimmt nämlich aus Eichengehölzen, wo Trüffeln zahlreich wachsen, Eicheln, sät sie an geeigneten anderen Orten aus und lässt die Eicheln in einem gewissen Abstand voneinander aufwachsen. Nach 10 bis 12 Jahren zeigen sich unter denselben die ersten Trüffeln und geben fort und fort jährliche Ernte, wenn man die Eichenpflanzungen immer gehörig licht erhält. Die Trüffler bei Loudun und Ciray (Depart. Vienne) verdanken nach Mr. Delastre nur diesem Verfahren ihre Entstehung, und dasselbe hat sich bereits an vielen Orten gleichfalls bewährt. Welch einen enormen Wert dadurch ein Grundstück, das vielleicht vorher fast wertlos war, erhält, ist leicht einzusehen, wenn man bedenkt, dass per Hektar jährlich 80 bis 100 Francs Trüffelpacht bezahlt wird, und viele Domänenbesitzer haben daher ihre Felder teilweise in Trüffler verwandelt.... Direkte Sporenaussaaten mittels Trüffelabfällen etc. sind bis jetzt stets missglückt, oder doch höchst zweifelhaft geblieben.»

Da das Auffinden der Trüffeln doch mit einigen Schwierigkeiten verbunden und die Ausbeute manchmal eine geringe ist, hat man nach Verfälschungsmitteln gesucht. Heuer am Anfang des Sommers hat uns Herr Schima, Mitglied d. Ö. M. G., einige *Scleroderma*-Scheiben gezeigt. Herr Schima hat diese Scheiben bei einer ihm bekannten Dame unter anderen getrockneten Trüffeln gesehen und sofort als Fälschung erkannt. Diese Trüffeln wurden in Karlsbad gekauft. Bereits Lenz kann über einen ähnlichen Fall und interessanterweise auch von Karlsbad berichten (S. 151): « So fand ich z. B. in Karlsbad einen alten Trüffel-

händler, der den Kartoffelbovist im August den Badegästen zum Verkaufe brachte, ihn für die Schwarze Trüffel ausgab, und etwa zwei Taler für das Pfund verlangte. Er hatte diese Specktrüffeln, wie er sie auch zu nennen pflegte, in Scheiben geschnitten, getrocknet, auch alle Spuren des Stammes mit dem Messer weggebracht. Diese Scheiben haben ringsum einen weissen, ein bis zwei Linien dicken Rand, und sind in der Mitte blau-schwarz, von recht jungen Schwämmen sind sie auch blassgelblichweiss, jedoch ohne alle Marmorierung, welche bei echten, reifen Trüffeln nie fehlt. Geniesst man diesen Bovist, wenn er, ohne abgebrüht zu sein, zubereitet ist, so ist er sehr scharf und schädlich; selbst eine Portion, welche ich erst zweimal mit heissem Wasser abbrühen und dann erst zubereiten liess, bekam mir schlecht.» Die Verfälschung der Trüffeln durch Kartoffelbovist scheint also in der Karlsbader Gegend schon ein bodenständiges Gewerbe zu sein

Bedenkliche Vergiftungen durch den Kartoffelbovist sind uns wiederholt bekannt geworden.

Das Trüffelsuchen in der heutigen Zeit beschreibt H. Lohwag (« Über Trüffelvorkommen »*, 1932). Ein Trüffeljäger aus der Umgebung von Wiener-Neustadt, Herr Karl Kurz aus Dunkelstein, hat nach langjähriger Beobachtung herausgefunden, dass die Trüffel (*Tuber aestivum*) in Kreisen (= Hexenringen) wächst, eine Tatsache, die schon früher bekannt war. Ein geübtes Auge erkennt den Kreis, indem der Waldboden innerhalb der Kreislinie anders gefärbt ist als ausserhalb. Besonders das Vorherrschen des Grases *Festuca rubra* L. innerhalb des Kreises gibt dem Boden eine Heufarbe, die von dem lebhaften Grün des übrigen Waldbodens absticht. Ist eine Kreisfläche als solche entdeckt, so sucht man an der Peripherie nach kleinen Bodenhöckern, unter welchen sich nämlich die Trüffeln in der Erde befinden. Natürlich ist es

* Verhandlungen der Zoolog.-bot. Ges. in Wien, LXXXII. Band.

vorteilhaft, den Boden nicht aufzuwühlen. Auch ist es sehr gut, wenn man die Löcher, aus welchen man Trüffeln herausholen konnte, wieder gut zudrückt, damit das Myzel nicht zu stark beschädigt wird.

Mit diesem Artikel wollte ich einem bei der Wiener Pilzausstellung (1934) vielseitig geäußerten Wunsche nach Aufklärung, wie und wo man Trüffeln finden könne, ausführlicher nachkommen.

Der Görlitzer Pilzmarkt 1934.

Am 10. April wurden die ersten Lorcheln (*Helvella esculenta* Pers.) auf dem Wochenmarkte feilgeboten. Anfangs Mai war die sowieso geringe Lorchelernte vorüber. Mai und Juni waren infolge der Trockenheit pilzarme Monate. Anfangs Juli gaben die Wiesen-champignons ihre Visitenkarte ab und erschienen bis tief in den Spätherbst in solcher Überfülle, dass in der Geschichte der Pilzkunde das Champignonjahr 1934 in steter Erinnerung bleiben wird. Von August bis Oktober lieferte der Markt ein Riesenangebot von Steinpilzen. Seine Brüder: Maronen, Sandröhrlinge, Birken- und Butterpilze, echte Lebensgemeinschaftler oder Symbionten, waren, besonders nach gewitterschwülen Tagen, auch immer reichlich vertreten. Die Pfifferlinge streikten zunächst und erschienen erst im Spätherbst, aber nur in geringen Mengen. Von Oktober bis Mitte Dezember präsentierten sich auf

dem Markte Grünlinge und graue Ritterlinge. Ende Oktober wurden auf dem hiesigen Markte von einer zweiten Ernte noch Heidelbeeren und in der Weihnachtswoche frische Preisselbeeren angeboten. Sogar die Moosbeeren, die vielen unbekannt, fehlten nicht und wurden als seltene Ware angestaunt. Die Tagespresse berichtete außerdem von einigen Orten um Breslau von einer zweiten Sommergerstenernte.

Die Pilzzeit über war meine Wohnung und auch die Küche meiner Frau fast täglich eine lehrreiche Pilzschaus. Das Trocknen, Pressen, Bestimmen und Anfertigen von Sporenbildern wollte infolge des Pilzreichtums beinahe kein Ende nehmen. Meine Pilzsammlung hat sich daher bedeutend erweitert. Über die gefundenen Seltlinge soll später einmal berichtet werden.

Seidel, Görlitz.

Bericht der amtlichen Pilzkontrolle Winterthur pro 1934.

Der anhaltend trockene Vorsommer war für das Wachstum der Pilze nicht günstig, denn wie aus dem Bericht ersichtlich ist, war während dieser Zeit die Beschickung von Pilzen auf dem Markt sehr gering. Der Juli zeigte sich schon günstiger; die paar Gewitter, die sich über unserer Gegend entluden, jagten die Pilze aus dem Erdboden. Die folgenden Monate August und September regulierten das Manko der ersten Fehl-

monate wieder vollauf. Speziell die Auffuhr von Eier- und Steinpilzen war für unsere Gegend ausserordentlich gross.

Zusammenfassend muss doch festgestellt werden, dass sich mancher Arbeitslose in unserer Gegend durch das Sammeln von Pilzen einen schönen Erwerb schaffen konnte. Es sind aufgeführt worden:

Pilzart	April	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Total
Morcheln.....	kg 9	kg —	kg —	kg —	kg —	kg —	kg 9
Täublinge	—	1	—	—	—	—	1
Butterpilze	—	2	—	—	—	—	2
Eierpilze	—	76	676	357	87	1	1199
Feld-Champignons	—	1	15	27	4	—	57