

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 19 (1941)

**Heft:** 12

**Artikel:** Trüffelsuche

**Autor:** Fabre, Jean-Henri

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934318>

### 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:** 18.02.2026

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

Von der Gattung *Coryne*, die unter Bulgarieae im Vademecum aufgeführt ist, sendet unser eifriger Luzerner Pilzforscher zwei Arten, die wir vorerst nur anführen wollen: *Coryne sarcoides*, Jacq und *Coryne uralis*, Nyl, beides gallertige, purpur bis fleischrote Gallertbecherlinge.

Wir danken Herrn Imbach für die sehr schönen, seltenen Funde. Als fleissige Arbeit kam uns noch die in allen Teilen richtige Beantwortung der letzten Russula-Fragen zu, von Trachsler O., Steingruben, Solothurn.

Hans Kern.

## Trüffelsuche.

Von Jean-Henri Fabre.

Wer nie Gelegenheit hatte, einen Hund Trüffeln suchen zu sehen, der kennt eine der grossartigsten Leistungen des Geruchsinnes nicht. Ganz hingenommen von seiner Aufgabe, schreitet das Tier, die Nase dem Wind entgegen, mässig langsam vorwärts. Jetzt hält es, untersucht den Boden durch Schnüffeln und kratzt ohne weiteres mit seiner Pfote. «Hier ist es Herr», scheint sein Blick zu sagen; «hier ist's.» Und er sprach wahr. Beim Worte eines Hundes, die Trüffel ist da. Sein Herr gräbt auf dem angezeigten Punkte. Wenn der Spaten eine falsche Richtung nimmt, so bringt der Hund ihn auf den rechten Weg, indem er auf dem Boden des Loches etwas schnobert. Und mögen auch Geröll und Wurzelwerk hindernd dazwischen treten, zuletzt wird der von den Feinschmeckern so hochgeschätzte Fruchtkörper von *Tuber brumale* in der Tat gefunden. Die Hundenase lügt nicht.

Ich hatte wiederholt Gelegenheit, einen ausgezeichneten Trüffelhund auf der Suche zu begleiten. Sein Besitzer, ein berühmter Rabassier (Rabasso ist der provenzalische Name der Trüffel, daher Rabassier = Trüffelsucher) des Dorfes nahm mich bereitwillig mit, sobald er sicher war, dass ich nicht die Absicht hatte, ihm seine Geheimnisse zu entlocken, um ihm eines Tages Konkurrenz zu machen. Das Mycelium, wie die Fruchtkörper dieser Pilze, die einen richtigen Handelsartikel bilden, findet man nur in humusreichen, kalkhaltigen Boden von Laubwäldern, wo auf der Erde zahlreiche andere Pilzarten,

verschieden an Struktur wie an Duft, vorkommen.

Ungeachtet seiner langen Praxis und ungeachtet des Aromas, das die von ihm gesuchten Knollen ausströmen, vermag der Rabassier die Trüffel nicht zu entdecken, die im Winter unter der Erde, eine oder zwei Spannen unter der Oberfläche reift. Er braucht der Unterstützung des Hundes oder des Schweines (das man ebenfalls zum Aufsuchen der Trüffeln abrichtet), deren scharfer Geruchssinn die Geheimnisse des Bodens erforscht.

Nun gut: diese Geheimnisse kennen auch gewisse Insekten und zwar noch besser als jene Verbündeten des Menschen. Um den Trüffelpilz zu entdecken, von dem sich ihre Larvensprösslinge nähren, besitzen sie eine unvergleichlich feine Witterung. Aus Trüffeln, die bereits verdorben und von Gewürm bevölkert, die ausgegraben und in ein Glasgefäß mit einer Lage frischen Sandes auf den Boden gebracht wurden, erhielt ich einen kleinen roten Käfer (*Anisostoma cinnamomea. Pane*) und verschiedene Zweiflügler, darunter eine Fliege, die mit ihrem schwächlichen Körper und ihrem lässigen Flug an die fahlrote *Scatophaga scybalaria* erinnert, die man im Spätherbst auf menschlichen Exkrementen entdeckt. Diese findet auf dem Lande überall das Material für ihre Eierablage; wie weiss aber jene Fliege, an welcher Stelle unter der Erde ihre Trüffel, oder vielmehr die ihrer Larven, zu finden ist? In den Boden hinein zu kriechen ist dieser aber unmöglich. Sie

muss also ihre Eier an der Oberfläche der Erde ablegen, aber genau oberhalb der darin steckenden Trüffel; ihre Larven würden zugrunde gehen, wenn sie auf grössere Entfernung nach ihrem Proviant suchen müssten, der sich doch immer nur sehr dünn gesät findet.

Ein anderes trüffelsuchendes Insekt ist ein hübscher, schwarzer Mistkäfer, mit plattem Bauch und Samtglanz, ganz rund und nicht grösser als ein Kirschkern. Sein wissenschaftlicher Name lautet: *Bolboceras Gallius Muls.* Durch die Reibung des Bauchendes gegen den Rand der Flügeldecken bringt er ein zartes Piepen hervor, wie es ähnlich die kleinen Vöglein hören lassen, wenn die Mutter mit neuem Futter zum Neste kommt. Das Männchen hat auf dem Kopfe ein zierliches Horn, wie der Pillenkäfer, nur viel kleiner. Am Südfusse einer von meiner Wohnstätte nicht weit entfernten Hügelreihe befindet sich ein Gehölz von Meerstrandkiefern (*Pinus maritama*), die mit Reihen von Zypressen abwechseln. Nach dem Herbstregen wachsen dort massenhaft die den Nadelwald liebenden essbaren Pilze, besonders der köstliche Reizker (*Lactarius deliciosus*). In diesem Wälzchen beobachte ich seit Jahren den Bolboceras, dessen Wohnstätte leicht erkennbare Erdlöcher sind, etwa eine Spanne tief, oben offen und von einem Sandwulst umgeben, gehen sie senkrecht in den sehr lockeren Boden hinein. Bei der Untersuchung findet man oft nichts darin; dann ist der Käfer, nachdem er sein Geschäft erledigt hatte, in der Nacht fortgegangen, um sich anderwärts niederzulassen. Er ist ein nächtlicher Nomade, der ohne Bedauern sein Domizil aufgibt und mit geringer Mühe sich ein neues herstellt. Häufig trifft man auf dem Boden des Schachtes bald ein Männchen, bald ein Weibchen, jedoch stets einzeln. Die beiden Geschlechter, gleich eifrig im Abtiefen solcher Erdlöcher, arbeiten jedes für sich, niemals gemeinsam.

Es handelt sich nicht um einen Familienwohnsitz, eine Mastanstalt für die Jungen,

sondern um zeitweise Wohnstätte, die jedes für sein eigenes Wohlbefinden aushöhlt. Mitunter befindet sich nichts darin, als der bei seiner Arbeit überraschte Grabarbeiter; meist aber hält er mit seinen Füssen einen kleinen unter der Erde wachsenden Pilz umschlungen. Krampfhaft drückt er ihn an sich und will sich nicht von ihm trennen, da er seine ganze Habe, sein Vermögen ausmacht. Umherliegende Krümchen bekunden, dass wir ihn in seinem Schmause gestört haben. Betrachten wir den Pilz näher, so stellt er sich als ein unregelmässiger, unförmiger und überall geschlossener Beutel dar, dessen Umfang von dem einer Erbse bis zu dem einer Kirsche wechselt. Äusserlich ist er rötlich, bedeckt mit feinen Warzen, innen glatt und weiss. Die eiförmigen und giftigen Sporen sind in Reihen von je acht in länglichen Säckchen untergebracht. An diesen Zeichen erkennt man ein unterirdisches kryptogamisches Gezwächs, das mit den Trüffeln verwandt ist und von den Botanikern *Hydnocystis arenarius* Ful. genannt wird (gehört zu den *Tubereen*, Unterfamilie der *Tuberaceen*).

Was nun die Lebensgewohnheiten des Bolboceras betrifft, so ist der Grund dafür, dass er so oft neue Erdlöcher herstellt, leicht zu erkennen. In der Dämmerung setzt sich der Trippler in Bewegung und untersucht leise piepend den Boden, wie der Hund auf die Trüffelsuche geht. Der Geruch zeigt ihm die Stelle an, wo die gesuchte Nahrung in der Erde steckt, ein paar Finger breit mit Sand bedeckt. Sofort gräbt er gerade darauf los und erreicht unfehlbar den Pilz. So lange die Lebensmittel ausreichen, geht er nicht fort, ist aber nichts mehr davon übrig, dann wandert er aus und sucht einen neuen Brotlaib, der dann Anlass gibt, ein neues Loch zu graben, das später ebenso wieder verlassen wird.

Um dieses trüffelsuchende Insekt bei mir zu Hause beobachten zu können, verschaffte ich mir zuerst einen ausreichenden Vorrat seiner Lieblingsspeise, indem ich in der Nähe

der von ihm aufgeworfenen Erdlöcher den Boden umgrub, wodurch ich bald eine Handvoll bekam.

Gleich an demselben Abend beginne ich meine Versuche. Eine grosse und tiefe Schüssel wird mit durchgesiebtem Sand gefüllt, in dem ich mittelst eines fingerdicken Stäbchens sechs senkrechte Schächte, je 20 cm tief und entsprechend geräumig herstellte. Auf den Grund eines jeden lege ich einen Pilz und fülle dann den Hohlraum mit Sand wieder auf, nachdem ich einen feinen Strohhalm hineingesteckt hatte, um die Stelle genau zu bezeichnen. Über die sorgfältig geebnete Oberfläche ragen nur die 6 Hälmchen als Merkzeichen hervor, die für das Insekt jedoch bedeutungslos sind. Hierauf setze ich acht Käfer in die Schüssel und stülpe eine Drahtglocke darüber. Zunächst unternehmen sie Fluchtversuche, klettern an dem Drahtgeflecht in die Höhe und wühlen sich dicht am Rande der Glocke in den Sand ein. Mit Eintritt der Nacht werden sie ruhiger und als ich zwei Stunden später wieder nach ihnen sehe, stecken drei von ihnen noch unter einer dünnen Sand-

schicht. Von den fünf anderen dagegen hat jeder einen senkrechten Schacht genau am Fusse der Halme gegraben, die mir die verborgenen Pilze anzeigen. Am anderen Morgen hat auch der sechste Strohhalm seinen Schacht. Sorgfältig trage ich den Boden schichtweise mit einem Messer ab und finde nun auf dem Grunde eines jeden Loches einen Käfer damit beschäftigt, seine Trüffel zu verspeisen. Wenn ich die Trüffeln in Stücke schneide, ist das Ergebnis das gleiche. Jedesmal trifft der Käfer in der Nacht genau den Punkt, wo der Leckerbissen in der Erde steckt und erreicht ihn mittelst des an der betreffenden Stelle abgetieften Schachtes; niemals irrt er sich oder versucht erst an einer anderen Stelle das Glück. Der Käfer könnte den von ihm begehrten Pilz nicht besser treffen, wenn er ihn mit den Augen sähe; stets gräbt er genau am Fuss der Strohhalme. Einen solchen Grad von Genauigkeit erreicht der nach Trüffeln witternde Hund kaum. Dabei besitzt die *Hydnocystis* keinen für unsere Nase überhaupt wahrnehmbaren Duft.

---

## Bedeutung der Pilze für die heutige Ernährung.

Von E. Habersaat, Bern. (Schluss.)

Fast allen Speisepilzen ist nun aber eine eigenartige, angenehme, z. T. sehr starke aromatische Wirkung eigen, die sich bei richtiger Zubereitung ohne jeden Zusatz aromatischer Gewürze noch verstärkt und verbessert, wodurch Pilze sich in hervorragender Weise dazu eignen, weniger aromatische oder fade Gerichte ganz wesentlich zu verbessern und damit allein schmackhafter und nahrhafter zu machen. Den Beweis für diese wertvolle Tatsache besitzen wir darin, dass namentlich in der weltbekannten, feinen, französischen Küche Pilze immer verwendet werden, weniger als selbständige Gerichte, sondern vielmehr als aromatische Beigabe zu fast allen feinen Gerichten und dass in Frankreich die künst-

liche Zucht von Pilzen, speziell der Champignons, seit Jahrzehnten eine solch gewaltige Ausdehnung annehmen konnte, wie das vor Ausbruch des jetzigen Krieges der Fall war.

Über den Vitamingehalt der Pilze war man bis in die neueste Zeit noch sehr im unklaren. Neuere Untersuchungen ergaben, dass die verschiedenen Vitamine, die wir mit den Buchstaben A B C und D bezeichnen, in den meisten Pilzen, wenn auch nur in geringen Mengen, vorhanden sind, dass z. B. das wichtige Vitamin C im Pfifferling in ziemlich erheblichen Mengen vorkommt, wenn auch nicht so reichlich wie etwa in Kartoffeln, Bohnen und Erbsen oder gar im Obst. Fügt man aber den Pilzgerichten, wie dies ja üblich ist, reichlich