

DE TRUFFELS.

Voor eenige jaren heeft de beroemde Fransche kruidkundige TULASNE een afzonderlijk werk geschreven over de onder de aarde groeiende soorten van Zwammen of Paddestoelen. Dit werk is niet algemeen bekend, waarom wij meenden een uittreksel daarvan te moeten geven, bepaaldelijk over de aan het hoofd dezes genoemde 'zwamsoort, en zulks naar aanleiding van hetgeen MORREN daaromtrent voor eenigen tijd geplaatst heeft in het Tijdschrift *la Belgique horticole*, Deel IV, p. 121—128, 156—160 en 185—189.

De truffels behooren tot het plantengeslacht *Tuber*, onder de *Buikzwammen* (*Hymenogastrei* of *Gastromycetes*), zoo genoemd, omdat de zaadkiemen (*sporae*) derzelve zich ontwikkelen in de plooiën van een vlies, gelegen geheel binnen in de zwam.

Vier soorten van het geslacht *Tuber* zijn in gebruik. Eene vijfde soort van Truffel, die reeds bij de Ouden zeer geacht was en bij Algiers groeit, behoort tot een afzonderlijk geslacht, *Terfesia*, is groot als een vuist en uitwendig geel van kleur, even als enkele soorten van aardappelen. In het geslacht *Tuber* zelf heeft men vooreerst de witte Truffel (*Tuber magnatum*) van Piemont en drie zwarte Truffels, vooreen vereenigd onder den naam van *Tuber cibarium*, doch thans verdeeld in *T. melanospermium*, welke de beste is, en *T. brumale*, welke beide algemeen zijn in Italië, als ook in Poitou en Provence, zeldzaam bij Parijs en in Engeland; voorts *T. aestivum*, die noordelijker voorkomt en algemeen is in Duitschland, als ook bij Parijs en in het midden van Frankrijk.

De eetbare zwarte truffels wassen vele bij elkander, en komen telken jare weder op dezelfde plaatsen voor, die daarom *truffières*, *rabassières* of *trifolaje* geheeten worden en bij uitsluiting op kalkachtige of

kalkachtige en leemachtige gronden gevonden worden. Een grond te Loudun in het dep. Vienne in Frankrijk bestaat op 1000 deelen uit 500 deelen kalk, 325 leem (*argile*) en ijzer, 150 kwartzand en op zijn hoogst 25 deelen eigenlijk gezegde bouwaaarde. Zulke truffelgronden zijn meest droog en met boomen bezet, vooral met eiken en haagbeuken, doch ook met hazelaren, berken, tamme en wilde kastanjes, buks, syring enz. Men meende vroeger, dat de truffels zich op de wortels dezer boomen ontwikkelden, maar dit schijnt niet het geval te zijn. TULASNE althans heeft nooit eenen onmiddellijken samenhang tusschen de truffels en de genoemde boomwortels kunnen bespeuren, zoodat hij gelooft, dat alleen de beschaduwing van den bodem voor den groei der truffels noodig is; in welk denkbeeld hij nog versterkt wordt, doordien het zoo verschillende soorten van boomen zijn, onder welke de truffels groeijen.

Hetgeen tot dusver minder bekend is, is dat de wasdom der truffels kringvormig is, dat is, dat de plekken, waarin zij voorkomen, zich cirkelvormig uitbreiden, op gelijke wijze als men dit wel eens *heksenkransen* enz. noemt, waarbij het middelpunt vroeger deze planten bevatte, maar thans niet meer, terwijl zij zich steeds meer en meer naar buiten toe uitbreiden.

De truffelplekken vereischen geenerlei zorg. Het omwenden van den grond schijnt ze niet onvruchtbaar te maken; maar als men ze wilde mesten, zoude men ze verdelgen. Een warm en vochtig najaar is voor de ontwikkeling der truffels zeer voordeelig. Het is dan ook de winterinzameling dezer gewassen, die de overvloedigste is en de belangrijkste voor den handel. De met het einde van October rijp wordende soorten groeijen ook dieper dan de zomersoorten en worden gevonden met medehulp van den fijnen reuk van varkens of van daarop geleerde honden. Die inzameling duurt van het begin van November tot in Februarij en heeft geregeld eens of tweemaal in de week plaats, waarna de inzamelaar ze dadelijk op de naaste marktplaats verkoopt, opdat ze niet door uitdrooging inkrimpen of door beschimmeling in waarde verminderen.

In vele streken van Frankrijk is de handel daarin belangrijk. Op de markt van Apt in Provence worden in het best van den tijd we-

kelijks ongeveer 1600 Ned. ponden aangebragt, en men rekent dat er gedurende den ganschen winter 15,000 Ned. ponden worden geleverd. Het departement Vaucluse levert jaarlijks niet minder dan 25,000 tot 30,000 Ned. ponden van dit voortbrengsel. Carpentras is het middelpunt van den handel in truffels, waarvan het grootste gedeelte, naarmate het ingekocht is, naar Lyon, Parijs en het Noorden van Europa verzonden wordt. Die welke voor ver afgelegene landen bestemd zijn, worden op de manier van APPERT bereid of gekookt in wijn en daarna in olie bewaard.

Men heeft dikwijls beproefd de truffels aan te kweeken; maar de uitslag hiervan is nog niet voldoende geweest. Alleen weet men, dat men het ontstaan van dit gewas in kalkachtige gronden kan bevorderen door eikels daarin te zaaijen. Als de daarvan gekomen eiken 10 tot 12 jaren oud zijn, zal men meestal truffels in den bodem vinden. Er zijn *truffières* in Frankrijk, die geenen anderen oorsprong hebben.

v. H.
