

Werk

Titel: Der Königl. Akademie der Wissenschaften in Paris anatomische, chymische und botan...

Verlag: Korn

Jahr: 1751

Kollektion: Wissenschaftsgeschichte

Werk Id: PPN345189922_0003

PURL: http://resolver.sub.uni-goettingen.de/purl?PID=PPN345189922_0003 | LOG_0138

Terms and Conditions

The Goettingen State and University Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Goettingen State- and University Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept the Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Goettingen State- and University Library.

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Contact

Niedersächsische Staats- und Universitätsbibliothek Göttingen
Georg-August-Universität Göttingen
Platz der Göttinger Sieben 1
37073 Göttingen
Germany
Email: gdz@sub.uni-goettingen.de

Frucht, sammeln sich in Häuflein, und geben neuen Trüffeln den Ursprung, als deren wiederum einige miteinander wachsen.

Nach allen chymischen Versuchen des Herrn Geoffroy mit den Trüffeln, sind sie sehr reich an flüchtigem, alcalischem, mit Oele vermischem Salze. Saures trifft man in ihnen nicht an. Daher kommt vielleicht die große Ausdünstung ihres Geruchs. Diejenigen Grundmaterien dieses vermischten Körpers, die ihrer Natur nach die leichtesten sind, haben nichts, das sie aneinander bände, Jedoch wir wollen das Fernere dem Herrn Geoffroy überlassen. Unsere Absicht war nur, zu zeigen, wie die Trüffel eine Pflanze seyn könne. Die erstaunlichsten Mannigfaltigkeiten streiten mit der allgemeinen Einförmigkeit des Lehrgebäudes der Natur gar nicht, so bald man sie nur in ihrer Tiefe einsieht.

* * * * *

Beobachtungen vom Wachstume der Trüffeln.

Vom Herrn Geoffroy, dem jüngern.

Alle Körper, die auf eine pflanzenartige Art zu wachsen scheinen, kann man überhaupt in zwei Classen theilen. Die erste enthält Körper, denen kein Kennzeichen der Pflanzen fehlet: die andere solche, denen dergleichen fehlet. Unter den letzten haben einige keine sichtbare Blüten, wie der Feigenbaum, von dem man glaubet, seine Blüten stecken in seiner Frucht. Andern mangeln Blüten, und sichtbarer Saame; wie den meisten Seepflanzen, von denen man glaubet, ihr Saame liege in besondern Bläslein. Noch andere haben nur Blätter ohne Stiel, wie das Steinleberkraut (lichen), die Seelactuke, und Moostoch; an-

dere Stiele ohne Blätter, wie die Euphorbien, Gänsefraut (prêle) lithophyton, Corallen, und die meisten steinigen Pflanzen. Und endlich haben einige, so zu reden, gar nicht das Ansehen von Pflanzen; weil man weder Blätter, noch Blüten, noch Saamen an ihnen unterscheidet. Von dieser Art sind die meisten Pfifferlinge, Schwämme, Morcheln, und sonderlich die Trüffeln, welche über dieses auch keine Wurzeln haben. Die Kräuterverständigen haben sie unter die Pflanzen gezählet, weil sie gesehen, daß sie gewachsen und sich vermehret. Sie haben also geglaubet, sie würden doch wohl die wesentlichen Theile der Pflanzen haben, wenn sie ja nicht die scheinbaren besäßen; eben wie die Insecten die wesentlichen Theile eines Thieres haben, obgleich ihr in die Augen fallender Bau unterschieden ist. Weil ich bereits über den Mostoch einige Anmerkungen gemacht, so hat mich dieses bewogen, auch die Trüffeln zu untersuchen. Sie sind noch sonderbarer: Und mich dünket, es sey von ihnen noch nichts Zuverlässiges gesagt worden. Folgende Beobachtungen habe ich von der Seltsamkeit bey ihrem Wachsthum, und bey ihrer Auflösung machen können.

Diese Pflanze ist eine kleine fleischige Zwiebel, und mit einer harten, fast ordentlich körnigen und rissigen Rinde bedeckt, fast wie an der Cypressennuß. Sie geht nicht aus der Erde heraus. Ohngefähr einen halben Fuß tief steckt sie darinn. Man findet ihrer viele zusammen auf einer Stelle, von unterschiedener Größe. Einige wiegen wohl ein Pfund, auch fünf Viertelpfund. Diese letzten aber sind selten. Plinius gedenket nur solcher von einem Pfunde.

So viel bleibt gewiß, daß es sehr große giebt. Sie wachsen in unterschiedenen Ländern. Zur Zeit des Plinius kamen die besten aus Africa. Ich findet man sie in Europa im Brandenburgischen, und an vielen Orten in Deutschland. In Italien, der Provence, im Delphinat, in Languedoc, Angumois und Perigort sind sie gemein. Auch in Bourgogne, und in den Gegenden um Paris sind sie zu haben.

haben. Man bemerkt, daß sie in ungebautem, röthlichen, sandigen, aber doch etwas fettem Lande am besten fortkommen. Im Schatten der Bäume, und an ihrem Fuß sind sie meistens anzutreffen; zuweilen auch zwischen Steinen, Wurzeln, und in voller Erde. Der Baum, den sie am meisten lieben, ist die Steineiche, auch andere Eiche, wie die Morchel den Ulmenbaum. Man sieht Trüffeln bey der ersten angenehmen Jahreszeit nach dem Froste; eher oder später, nachdem das Wetter gelinde oder nicht ist. Nach dem großen Winter sind sie sehr selten gewesen. Bey ihrem Ursprunge sehen sie wie kleine runde Erbsen aus; sind auswendig roth, inwendig weiß. Sie wachsen nach und nach. Von der Zeit an fängt man an, die so genannten weißen aus der Erde zu ziehen. Sie haben keinen Geschmack; und man trocknet sie, wenn man sie zu ragouts gebrauchen will; denn sie halten sich trocken besser, als die marmorirten. Man glaubet gemeinlich: Wenn man die Trüffel einmal aus der Erde genommen habe, so nehme sie keine Nahrung mehr an, wenn man sie auch wieder in die Erde brächte, daraus sie gehoben ist. Wenn man sie aber bis auf einen gewissen Zeitpunkt ungestört darinn läßt, so wachsen sie unvermerkt; ihre Rinde wird körnig, ungleich und schwarz; inwendig aber bleiben sie weiß. Bis dahin haben sie wenigen Geruch und Geschmack, und sind nur zu ragouts brauchbar. Man nennet diese die ersten weißen Trüffeln. Man muß aber keine von den marmorirten oder schwarzen unterschiedene Gattung daraus machen. Diese lezten sammlet man vom Herbst an bis zum Winter nach dem ersten Froste. Es sind aber, meines Erachtens, eben dieselben; nur, daß der Zeitpunkt ihrer Reife unterschieden ist. Ich betrachte die weiße Trüffel in ihrem ersten Zustande, als eine Pflanze, die zugleich Wurzel, Stengel, und Frucht ist, deren innere Substanz von allen Seiten aufschwellt, und also ihre Theile entdeckt. So wie die Trüffel wächst, so wird die Rinde hart, und bekommt hier und dar Risse; damit die innere Masse mehr Nahrung bekomme.

Alsdann ändert die Trüffel ihre Farbe; und wird unvermerkt grau marmorfarbig. Das Weiße, das man noch wahrnimmt, ist nur ein Gewebe von Canälen, die in das Herz der Trüffel gehen, und den Rissen wieder Rinde geben.

Wenn man die graue Materie zwischen diesen Canälen durch das Vergrößerungsglas ansieht, so scheint sie ein aus Bläslein bestehendes Fleisch zu seyn. Mitten in demselben sieht man schwarze, runde, von einander abgesonderte Puncte, die wie ein, darinn genährter Saame aussehen, dessen Farbe er verdunkelt habe; und in dem nichts als die Gefäße und einige Scheidungen weiß geblieben sind. Das Weiße erkenne ich für die Canäle, weil ich sehe, daß sie immer in die Rinde gehen.

Wenn die Trüffeln zu diesem Puncte der Reife gekommen sind, so ist ihr Geruch und Geschmack gut. Hitze und Regen des Augustes befördern schleunig ihre Reise. Das hat vielleicht einige auf die Gedanken gebracht, sie würden vom Sturme und Donner gezeuget. Wirklich gräbt man die guten Trüffeln nur vom October bis zum Ende des Decembers; manchmal auch bis zum Februar und März. Zu dieser Zeit sind sie marmorirt. Die aber, welche man vom April bis zum Julius und August sammlet, sind nur weiß. Sammler man sie nicht, wenn sie recht reif sind, so faulen sie. Alsdann kann man die Hervorbringung neuer bemerken. Denn nach einiger Zeit findet man einige Haufen anderer kleinen an der Stelle der verfaulten. Diese jungen nähren sich bis zum ersten Froste. Ist der Winter nicht hart, so kommen sie fort, und es werden weiße Frühlingstrüffeln bey guter Zeit daraus.

Die große Kälte des Jahres 1709 ist ein Beweis dessen, was ich sage: denn man hat erst im Herbste dieses Jahres welche gefunden. Die frühesten, die im Frühlinge herauskommen sollten, waren von der strengen Witterung verderbet; im vorigen Jahre aber waren sie gar gemein gewesen. An den Trüffeln findet man kein Haar oder Fadenwerk der Wurzeln, wenn man sie aus der Erde zieht. Sie liegen dergestalt

dergestalt darinn, daß sie Spuren ihrer Rinde hinterlassen, ohne woran befestiget zu scheinen. Sie sind, wie andere Wurzeln, dem Wurmfisch unterworfen. Der Wurm, der sich an die Trüffeln machet, ist weiß, zart, und von denen, die aus ihrer Fäulniß wachsen, unterschieden. Nachher machet er eine Bohne, die in einem von zarter, weißer Seide dicht gewebten Neste liegt. Einige Zeit darauf kommt eine blaue, fast violettfarbene Fliege aus den Rissen der Trüffel zum Vorschein. Sobald man an der Erde solche Fliegen merket, hält man sie für ein gewisses Zeichen, daß an dem Orte Trüffeln liegen.

Wenn eine Trüffel vom Wurm gestochen ist, so merket man es an ihrem bitteren Geschmack, den sie hat. Bei genauerm Nachsehen zeigt sich, der Ort des Stiches sey schwärzer als das übrige. Daher kommt die Bitterkeit. Denn das übrige hat einen guten Geschmack. Schneidet man sie an dem Orte, wo sie gestochen ist, roh auf, so entdeckt man leicht das Wurmnest; und einen Raum umher ohne Marmor, dessen Farbe ganz anders als der übrigen Trüffel, und der des faulen Holzes ähnlich ist. Ich habe die Oberfläche der Trüffeln durch das Vergrößerungsglas angesehen, und gefunden, daß gewisse weiße Punkte an ihnen so viele Insecten seyn, die sie anfressen. Sie gehen den Furchen der Rinde nach, damit sie mehr Nahrung bekommen. Diese Insecten sind weiß und durchsichtig, rund, und fast wie die Käsemieten gestaltet. Sie haben vier Füße, einen kleinen Kopf, und laufen gar geschwind. Sie nähren sich vom Nahrungssafte der Trüffel. Denn ich habe einige gefunden, die sich in die Gegend, welche ein Wurm bewohnte, gezogen haben. Sie waren durchsichtig geblieben, aber Caffeebraun geworden, wie die Farbe des Ortes war, wo der Wurm genistet. Es ist zu merken, daß die Erde, welche Trüffeln trägt, keine andere Pflanzen leidet. Die Trüffel entzieht ihnen den Nahrungssaft, oder machet vielmehr durch ihren Geruch, daß alles Kraut stirbt, und nicht treiben kann. Diese Ursache ist deswegen wahrscheinlich,

lich, weil die Erde, darinn Trüffeln wachsen, riecht, wie sie. Die Landleute haben an manchen Orten so-großen Vortheil vom Verkauf der Trüffeln, daß sie in Entdeckung der Verter sehr geschickt sind.

Sie kennen den Boden daran, daß er von allem Kraute rein ist; und nichts trägt. Zweptens auch an der Beschaffenheit der Erde; denn wenn viele Trüffeln darinn sind, so bekommt sie an unterschiedenen Orten Risse, und ist leichter. Ferner ist auch ein Zeichen von den kleinen blauen und violetterbenen, und andern großen, langen und schwarzen Fliegen zu nehmen, die aus den Würmen von den verfaulten Trüffeln wachsen, und denen ganz ähnlich sind, welche aus jeder andern verfaulten Materie entstehen. Es gehöret eine Geschicklichkeit dazu, die Trüffeln heraus zu bringen, ohne sie zu schneiden. Die Bauren brauchen dazu einen Stab, wie ein Hirtenstab. An andern Orten haben sie ein anderes Mittel, dessen Plinius und andere gedenken. Die Säue fressen sehr gern Trüffeln. Man richtet ein Schwein ab, sie zu suchen und auszugraben. Man muß ihm aber die gefundenen Trüffeln gleich wegnehmen, und ihm etwas anderes dafür geben. Sonst würden sie es überdrüssig werden, und eine für sie unnütze Jagd liegen lassen. In der Grafschaft Montferrat hat man Hunde, die zu dieser Jagd abgerichtet sind.

Das ist es, was ich von der Trüffel und ihrem Ursprunge überhaupt habe entdecken können. Nun sind ihre Gattungen zu bestimmen. Der Herr Tournefort hat deren nur zwei zugegeben, die er nach ihrer Figur unterscheidet. Die erste ist die runde. Ihre Figur steht in seinen elementis der Botanik. Es ist eben dieselbe, die Matthiolus und andere Botanisten zeigen. Diese wird hier zu Lande gegessen, und ist jedermann bekannt. Die andere Gattung wird von Menzeln in seinem pugillo rariorum plantarum, tubera subterranea, testiculorum forma genennet. Sie ist von den andern der Figur und innerlichen Farbe nach, unterschieden. Denn die ist, nach des Verfassers Bericht,

roth,

roth, und fällt ins Grünliche; der inwendigen Farbe nach den gemeinen Holzpfifferlingen ähnlich. Vielleicht hätte er eine andere Farbe an ihnen gefunden, wenn er sie zu anderer Zeit aufgemacher. Menzel entdeckte diese Gattung im August und September, welches die Zeit ist, da sie noch nicht reif sind; und in einer gewissen Gegend in der Mark Brandenburg. Auf diese Art haben wir nur noch zwei Gattungen von Trüffeln, die dem äußerlichen nach unterschieden sind; und wir dürfen die Abwechslungen der innerlichen Farben, und die unterschiedene Größe nicht für Kennzeichen der unterschiedenen Gattungen annehmen: denn die Wurzeln oder Steine, die sie im Wachsen antreffen, können ihnen unterschiedene Gestalten geben. Die Trüffel scheint mir also eine Pflanze, und nicht eine zusammengewickelte Materie, oder gar ein Koth und Auswurf der Erde, wie Plinius geglaubet, zu seyn. Er führet zum Beweise eine Historie von einem obern Befehlshaber in Cartagena an; der, indem er in eine Trüffel gebissen, einen Hüller unter die Zähne bekommen habe. Dieser Beweis aber ist nicht hinlänglich. Denn die Trüffel kann, da sie gewachsen, durch einen Zufall das Stück Geld eingeschlossen haben; wie man dergleichen gewissen Bäumen wiederfahren sieht, von deren Wachsthum man doch vergewissert ist. Mich dünket auch, Plinius habe selbst nicht gewußt, woran er sich zu halten gehabt habe. Denn er erzählt nachher: Man sehe, daß die Trüffeln am Metelin in der Insel Lesbos nicht eher wüchsen, als bis das Austreten der Flüsse ihren Saamen aus einem Orte in dem festen Lande von Asien, Liareos genannt, dahin geführet. Vielleicht könnte man die Trüffeln vermehren, wenn man es auf allerley Art anfinge; weil man doch sieht, daß sie sich in der Erde vermehren. Dieses würde uns in der Meinung bestätigen, in der ich stehe, daß der Saame inwendig in der Trüffel enthalten sey, und daß es die schwarzen Punkte seyn, die die Trüffel grau machen. Das Fleisch nämlich der Trüffeln wird durch Fasern unterstützt, die vom Umfange zum Mittelpuncte

telpuncte unordentlich gehen; und es ist allenthalben mit weißen Canälen durchzogen, welche den Marmor zusammen ausmachen. Manchmal werden diese Canäle breit, und es entstehen daraus weiße Platten, die aus durchsichtigen und zärtern Bläslein, als die übrigen, zusammengesetzt sind. Sie machen, wenn man sie von der Seite ansieht, eine glatte, weiße Oberfläche. Wenn man sie aber von oben herab und sentrecht betrachtet, so lassen sie schwarze Puncte durchsehen. Sind diese Puncte der Saame der Trüffel, so glaubte ich fast, die weißen, breiten Streifen seyn die Blüten; indem es gar wahrscheinlich ist, daß Blüten und Saame in der Trüffel verschlossen liegen. Zwar sind die Fasern der Trüffel sehr zart; aber alle zusammen stark genug, der Bestrebung, wenn man sie in die Länge dehnet, eine Zeitlang zu widerstehen. Man erkennet sie an einer veralteten Trüffel besser als an einer frischen. Denn wenn das fleischige Gewebe verweltet ist, so zeigt sich die Stelle, wo sie gelegen; und es giebt, wenn man es ausdrückt, den Saft, den sie enthielten. Wenn man hingegen diese Fasern auf der Seite zieht, so zureißen sie, und sondern sich in viele Platten, nach der Lage der Fasern ab. Ein Beweis, daß es Fasern seyn, ist dieses: Wenn man die vom Wurm verderbte Stelle durch das Vergrößerungsglas ansieht, so ist sie verfaultem Holze ähnlich: Und es sind nur Fasern ohne Saft, ohne Bläslein und ohne Saamenpuncte. An denen Orten, wo diese Materien hätten seyn sollen, sehen sie wie ein Sieb aus. Woraus zu muthmaßen ist, die Würmer oder Insecten haben den Nahrungsaft entzogen. Denn die Insecten, die ich gesehen, haben eben die Farbe, als die Trüffel, da, wo sie gestochen ist.

Damit ich mich nun zu der Auflösung dieser Pflanze wende, so habe ich erstlich zu entdecken gesucht, woher ihr Geruch komme: Und, damit ihre Grundmaterien nicht durch das Feuer verderbet würden, einige Trüffeln in einen gläsernen, bedeckten Kolben gethan, und in demselben Papierstreifen aufgehangen, davon ich einige mit der Tinctur
von

von Tournesol, andere mit Violensaft gefärbet. Es vergingen nicht vier und zwanzig Stunden, so bekam dieses letzte Papier eine schöne, grüne Smaragdfarbe; jenes blieb unverändert. Der Versuch bestätigte meine Meynung: der Geruch sey eine Entdeckung eines flüchtigen, alcalischen, mit einigem Schwefel vermischten Salzes. Er beweist mir auch die Aehnlichkeit dieser Materie mit den Pflanzen und Früchten, welche nur durch die in ihnen vorgehende Gährung reif und riechend werden. Wenn diese Gährung zu stark wird, so faulen die Früchte: Und der Saame wird alsdann ganz reif; wie man an Gurken, Kürbissen, und andern weichen Früchten sieht. Bey der Trüffel finde ich eben das. Sie ist so lange ohne Geschmack, bis die Gährung ihre Grundmaterien entwickelt, und in solche Bewegung gesetzt hat, daß sie dem Geruch und Geschmack empfindlich werden. In der Trüffel ist dieser Dunst mit einer ziemlichen Menge flüchtiger Salze beladen; so, daß sie sich gleich vom Anfange der Gährung entdecken. In den andern Pflanzen aber, nur Weid (pastel) ausgenommen, entwickelt sich das Urinhafte nur in der Fäulung. Das habe ich leastens am Wermuth wahrgenommen, aus welchem ich einen urinhaften Geist heraus gebracht, da ich ihn faulen lassen. Der Geruch der Trüffel ist nur bis auf einen gewissen Punct angenehm. Wenn ihrer viele mit einander eingeschlossen liegen, so gähren sie so, daß sie fast wie Muscus riechen. Nachher werden sie schimmelig und kleberig. Wenn die Trüffeln eine Zeitlang aus der Erde gewesen, aber bey trockenem Wetter herausgezogen sind, so halten sie sich länger; man muß sie aber, wie das Obst, auseinander legen. Ich glaube auch, man könnte sie eine Zeit lang in Del aufbehalten. Denn das würde die Gährung hindern, weil es die äußern Löchlein verstopfete. Die Leute im Lande halten diejenigen für die besten, die nach dem ersten Froste gegraben werden. Es ist auch wahrscheinlich; weil der Frost die Gährung hindern kann. Man beleet sie mit

Sand

Sand und Erde, nachdem sie Feuchtigkeit oder Trockenheit nöthig haben.

Die Auflösung der Trüffeln habe ich auf folgende Art fortgesetzt. Ich habe ihnen die Rinde abgeschnitten, und sie in Scheiben ins Wasser gelegt. Das Wasser hat den Trüffelaeruch und eine schmutzig, graue Farbe angenommen. Diese Tinctur hat Violensirup gefärbet, und er ist davon grünlich geworden. Aufgelöstes zernagendes Sublimat ist davon erst dunkel; nachher unvermerkt ein Präcipitat von schmutzigem Weiß daraus geworden. Endlich ist das Wasser nebst den Trüffeln gefault; und die flüssige Materie stinkend und fleberig gerorden. Ich habe in sechs Unzen Weingeist drey Unzen zerschnittene und gesäuberte Trüffeln gethan. Der Geist hat eine rothe Tinctur herausgezogen, die vollkommen wie Trüffeln roch. Diese Tinctur hat, wie der Weingeist zu thun pflegt, das Weiße vom Ey zum Geliefen gebracht; und die Auflösung des corrosiven Sublimates, wegen des flüchtigen Salzes, das sie enthielt, weiß niedergeschlagen. Der Weingeist ist zwar zween Monate auf den Trüffeln stehen geblieben; er hat aber seinen Geruch nur wenig geändert, und den von Quitten bey nahe angenommen. Die Stücke Trüffeln, die ich herausnahm, waren trocken, und gleichsam in Horn verwandelt. Einen Augenblick darauf aber erschienen sie weiß, und gleichsam mit Salzblumen überzogen. Diese waren geschmacklos, und hatten sich mit dem Weingeiste nicht vereinigt. Wie wir dann täglich sehen, daß die flüchtigen Salze sich mit dem Weingeiste nicht vereinigen, oder daß er deren doch nur sehr wenige annahme. Wenn man diese Trüffeltinctur von Weingeist in helles Wasser gegossen, hat sie einige Zeichen von Schwefel und Harzen gegeben; weil das Wasser davon ein wenig trübe geworden. Nachdem ich nun die flüchtigen Grundmaterien der Trüffeln vermittelst der bloßen Gährung untersucht, habe ich auch ganz gelinde Hitze dazu gebraucht; und 24 Unzen frische, ganze, und von der Erde, so viel als möglich war, gesäuberte Trüffeln in einem Kolben in

in ein Sandbad gesetzt. Hieraus sind mir in drey Tagen 2 Unzen, 7 Drachmen, ein Scrupel heller flüssiger Materie, die gar angenehm nach Trüffeln roch, geworden, welche den Violensyrup grün gefärbet. Etwas davon habe ich mit der Auflösung des zernagenden Sublimates vermischt. Beides ist milchig, und opalfarben geworden; nachher in ein weißes Pulver unvermerkt niedergeschlagen. In drittehalb Tagen habe ich 5 Unzen, 6 Drachmen schöner, wohlriechender flüssigen Materie herausgebracht; welche der vorigen Wirkung gethan. In noch drey Tagen sind viertehalb Unzen klarer und etwas brandig riechender Materie heraus gekommen. Diese hat die Auflösung des corrosiven Sublimates stark weiß gefärbet; auch ein weißes, dickes geronnenes Wesen daraus gemacht, welches mit sauren Geistern etwas gegoren; die vorigen flüssigen Materien aber alle nicht gefärbet hat. In vier andern Tagen sind die Trüffeln vollends trocken geworden: Und haben 12 Drachmen flüssiger Materie, die eben so als die vorige roch, und gleiche Wirkung that, gegeben. Die ganz trocknen Trüffeln, die ich im Kolben gefunden, wogen nur 9 Unzen, 5 Drachmen. Von diesen sonderte ich in einem Retorten im Reverberirfeuer bey gelindem Feuer 3 Drachmen klare Materie, die aber nach etlichen Tagen roth ward, und einen etwas flüchtigen Geruch, fast wie die Geister hatte, die ihre Kraft fast verlohren haben. Den Violensyrup färbete sie grün; that dem Tournesol nichts, und verwandelte die Auflösung des zernagenden Sublimates in ein dickgeliefertes, ja so gar körniges Wesen. Die zweyte davon gewonnene flüssige Materie wog auch 3 Drachmen; war milchfarben, und roch wie die flüchtigen Geister von Thieren. Die dritte war eine Unze, 6 Drachmen schwer, sehr roth, und mit etwas Del vermischt. Die beyden letzten haben in den Vermischungen eben die Wirkungen als die ersten gethan. Endlich wog die vierte 6 Drachmen. Sie war dunkelroth, dick wie Butter, und hatte vieles flüchtiges Salz. Dieses Del verwandelte die Tinctur von Tournesol nicht.

Es war auch etwan eine Drachme flüchtiges Salz in Nadeln, mit Del versehen, und leicht zu schmelzen, dabey. Der Todtenkopf wog 4 Unzen, 6 Drachmen, 36 Gran. Nachdem ich diese Materie calciniret, fand ich, daß viele Erde darinn war, die am Feuer roth geworden. Ich habe eine Unze und 2 Drachmen davon abgesondert. Es war also eben so viel, als wenn ich nur 22 Unzen, 6 Drachmen Trüffeln zur Auflösung eingelegt hätte. Es ist mir also, nach Abzug der Erde vom Todtenkopfe nur 3 Unzen, 4 Drachmen, 36 Gran übrig geblieben. Nachdem auch diese Materie calciniret war, blieben nur 2 Unzen, 1 Drachma weißer Asche: daraus ich durch Ablaugen 1 Drachma feuerbeständiges, alcalisches, mit Erde vermischtes Salz erhalten, welches die Auflösung des corrosiven Sublimates ockergelb niederschlug. Violensyrup ward schwach-grün davon, und es gährete mit Saurem. Man sieht daraus, daß der Trüffelgeruch nur von dem vielen flüchtigen, öligen Salze entstehe, das sie enthalten.

Die meisten glauben, die Trüffeln erhitzen. Galen aber nach des Matthiolus Bericht erkennet sie für eine gleichgültige Speise, die den Grund zu allen Würzungen leget. Deswegen thut man sie auch in die Ragouts. Avicenna redet ganz unterschieden von ihnen. Nach ihm zeugen sie dicke Säfte mehr als andere Speisen. Sie sind schwer zu verdauen; liegen schwer im Magen; und wenn man sie zu stark brauchet, erregen sie Schlag und Gicht. Man kann wohl beyde Schriftsteller miteinander vereinigen, wenn man in der Trüffel zwey Eigenschaften betrachtet, die beyde unterschiedene Wirkungen hervorbringen können. Erstlich können sie vor sich selbst Hitze machen, wenn sich ihr flüchtiges Salz im Magen entwickelt. Salz, Pfeffer, und andere Würze, die man ihnen giebt, und die sie wie ein Schwamm in sich ziehen, thun auch etwas dazu. Zweitens können sie in einem schlechten Magen unverdaulich seyn, wenn man zu viel isset. Sie werden hart und fast steinig, wegen ihrer kalten Beschaffenheit, die ihnen Galen beyleget.