

19 O SPOSOBIE UPRAWIANIA TRUFLI

W LASACH I W OGRODACH.

TŁÓMACZENIE Z NIEMIECKIEGO, ALEX. v, BORNHOLZ.
NAKŁADEM I DRUKIEM ZAWADZKIEGO I WECKIEGO UPRIZYWI-
LEJOWANYCH DRUKARZY I XIEGAKZY DWORU KRÓLESTWA
POLSKIEGO. W WARSZAWIE. W 8ce STRONNIC 60.

Wydawca wielką zrobił przysługę w przyswojeniu naszemu Kraiowi użytecznego tego dziełka, szczególniéy gospodarzy leśnych i właścicieli znacznych ogrodów interesującego. Wykłada w nim Autor sposób sztucznego uprawiania truflí, którego odkrycie do naynowszych należy czasów.

Pomiędzy wszystkimi grzybami, mówi Autor na wstępie, których człowiek na pokarm używa, Trufla bez wątpienia nay-pierwsze zajmuie miejsce; nie mogą z nią porównania wytrzymać ani smarzle, ani tak ulubione pieczarki, a tém mniéy ieszcze zwyczajne grzyby. Znawcy wyżéy ie cenią iak ananas między owocami, a ostrzygę między ślimakami. Są one powszechnie cenione i drogo opłacane, nie tylko dla wybornego korzennego smaku, lecz także z powodu trudności z ich szukaniem w la-

sach połączonych, które się nie mało do tego przyczyniają. Sztucznie trzeba psy wyuczać, świnie do ich szukania i wydobywania przyspasabiać, mało zaś jest ludzi znających sposób przyzwyczajania tych żarłocznych zwierząt do tego, aby własne przewyciężając łakomstwo, odkrytą trufle człowiekowi zostawiły.

Żadnemu właścicielowi lasu lub ogrodu obojętném nie będzie, poznanie sposobu jakim sam na własnym gruncie trufle uprawiać może, pomnoży bowiem przez to albo przyjemności własnego stołu, albo téż, jeśli je przedawać zechce, intratę z gruntu. Dawno już uznawano korzyść, która by z podobnej uprawy wynikła, a w zeszłym wieku pokilka kroć trufle przesażać i rozmnażać próbowano; wszelkie jednak starania w téj mierze próżnemi były, nie znano bowiem ich natury i nie miało względu na okoliczności, przy których jedynie rodzić i rozmnażać się mogą. W najnowszych dopiero czasach odkryto we Włoszech sposób uprawiania ich na dowolnie obranych miejscach; po uczynionych wielu próbach, nie mogąc sobie jednak dostatecznie przyczyn wytłómaczyć, dopięto zamierzonego celu. Z równie pomyslnym

skutkiem sposób ten naśladowanym był we Francyi; w Niemczech uprawa trufli łatwiejszą jeszcze stała się, gdyż tu obchodzenie się z niemi oparto na właściwém wyobrażeniu o ich powstawaniu i kształceniu się.

Nowsi Botanicy, mówi daléy Autor, odłączyli Bedłki kulkowe rosnące w ziemi od tych, które na iéy powierzchni rosną, i uformowali z pierwszych nowy oddzielny rodzaj, pod nazwiskiem Trufli (*Tuber*), który na kilka dzieli się gatunków; niektóre iednak, mianowicie te które wgłębszych warstwach ziemi rosną, dostatecznie nie mogą być rozróżnione.

Właściwa trufla (*Tuber gulonum*, *Licoperdon Tuber* Lin.) ma kształt mniéy lub więcéy kulisty, owalny, albo téż nerkowaty i guzowaty. Kolor zewnątrz, póki jest młodą, ma biały, gdy dorośnie czerwoniawy, albo zupełnie czarny; wewnątrz jest brudno-biała z żyłkami ciemnymi niebieskawemi, czasem szaremi, czerwoniawemi, iasno albo ciemno brunatnemi; są one grubości włosa końskiego i we wszystkich rozpościerając się kierunkach, formują iakby siatkę. Między żyłkami temi są liczne wydrążenia, napełnione płynem

gumowatym, i ciemniejszemi, małemi a twardemi ziarnkami, które dawniéy za nasienie albo raczéy za ród młodych truflí uważano. Im mniéy rzeczonych żyłek wewnątrz się znayduie i im są bledsze, tém delikatniejszy trufla ma smak. Zewnętrzna czarniawa skóra iest twarda, a dla wielu delikatnych marszczek i wyniosłości, bardzo chropowata i sześciobocznemi małemi tarczami tworzy nieiakie podobieństwo do szyszek, mianowicie modrzewowych. Zapach truflí, póki młoda, podobnym iest do zapachu zgniłych roślin, albo ziemi roślinnéy, aromatycznego zaś iéy właściwego zapachu wtenczas dopiéro nabiera, kiedy się do zupełnéy zbliża doyrzałości; co iednakże kilka dni tylko trwa, poczem zapach coraz mocniejszym się staje; a im bardziéy trufla zbliża się do końca iéy życia i do wkrótce potém następującéy zgnilizny, tém iest nieprzyjemniejszym i do zapachu uryny podobnym, aż nakoniec zupełnie się odrażaiącym staje. To samo o iéy smaku powiedziéć można. Z początku iest wodnistą i smak ma ekliwy, w stanie doyrzałości staje się mięsistą i podobną do iądra orzecha lub migdała, a wtenczas dopiero ma wyborny smak ko-

rzenny; minąwszy dojrzałość, skoro ją robaki i zgnilizna psuć zaczynają, staie się gorzką i przykrą.

Wmiéyscach gdzie rosna trufle, od rychłéy wiosny do późnéy zayduia się iesieni, nayobficiéy iednak od końca Sierpnia do początku Października. Jak wszystkim grzybom tak i im ciepła, wilgotna iesień naybardziéy sprzyia. Po długich ciepłych deszczach leżą bliżéy powierzchni, czasem nawet tak wysoko, iż podnosząc ziemię formuią z niéy małe wzgórkki, które spieczone od słońca pękaią. Jeśli grunt iest pulchny, a po deszczach susze nastapią, wtenczas ziemia ta przez trufle podniesiona rozpada się i one na pół odkryte pozostawia; takie iednak trufle mniéy są dobre, zwykle bowiem iuż nie żyia i od robaków są nadpsute.

Nayczęściéy rosna trufle w lasach rzadkich, cokolwiek wilgotnych, tam mianowicie gdzie zasłoniene przez rozłożyste osobno stojące dęby, na zbytnie działanie promieni słonecznych nie są wystawione, a gdzie iednak przez gęste zarośle przystęp powietrza nie iest wzbroniony; w otwartych nie bardzo krzakami okrytych częściach lasu, pod dębem, bukiem, głogiem, nawet pod

owocowém drzewem, albo téż w miejscach niezbyt gęsto młodemi drzewami zarosłych, najlepiej się przyjmują; a jeśli grunt jest wilgotny i ciepły, dochodzą do takiej wielkości, iż ważą funt albo półtora; w tym przypadku leżą blisko powierzchni ziemi; im bardziéy zaś grunt jest suchy, tém głębiéy w ziemi rosną i mniejsze są; bliskość źródeł iedyny tu stanowi wyjątek.

Kilka jest odmian tych trufli, różnią się od siebie mniéy lub więcéy gładką skórą, iaśniejszym lub ciemniejszym kolorem i zapachem, u niektórych do czosnku podobnym. Pomiedzy wszystkimi odmianami, białe najpierwsze trzymają miejsce i najwyżéy są cenione. Rosną w północnych Włoszech, zwłaszcza Piemencie; zewnątrz są okryte wyrostkami, mają kolor żółto-brunatny, albo szaro-żółty, iasny. Żyłki wewnątrz są czerwono-żółte i delikatniejsze iak u czarnych trufli, naczynia napełnione mają płynem, a ziarnka między żyłkami znaydujące się, nabierają przy zupełnéy dojrzałości koloru żółtawego. Białe trufle mają nadto delikatniejszy iak czarne smak i zapach, i dla tego takie nadewszytko trzebaby uprawiać; pierwszy iednak zakład jest trudnym, gdyż żyjących nie ła-

two można dostać, a inne do zakładania truflarni użytymi być nie mogą. Gdy trufla biała nigdy w czarną się nie wyradza, lecz rozmnażając się wszystkie swe własności zachowuje, nie powinna być uważaną za odmianę lecz za osobny gatunek, zwłaszcza, iż znajduje się często w winnicach, łąkach, nawet na uprawnych rolach, czarna zaś nigdzie iak tylko w bliskości wielkich leśnych drzew.

Daléy wymienia Autor inne gatunki truflí, mianowicie Bedłka truflowa wieprznica (*Tuber suillum*) wielkości ziarna fasoli, a naywięcéy małego kurzego iaiá; zapach ma kwaśny, podobny do zapachu gnoiu świni, od którego nosi nazwisko; smak ckliwy i nieprzyjemny i dla tego do iedzenia używaną nie bywa; lecz handlujący truflami często ją przez chciwość z dobremi mięszają; Bedłka kulkowa naymnieysza (*Tuber minimum*) wielkości grochu, a kształtu nieregularnego; i Bedłka kulkowa ielenica (*Tuber cervinum*) naywiększa ze wszystkich gatunków; ludziom do iedzenia nieprzydatna, lecz dla Jeleni i Sarni jest przysmakiem i od tego ma swe nazwanie.

Reszta tego dziełka obeymuie opisanie gruntu i położenia do sztuczney czyli nad-

zwyczajny uprawy trufli przydatnych, oraz sposób ięy wykonania i ciągłego trufłarni utrzymywania. W zakończeniu zaś onego wyraża Autor: kto podobną przedsięwzięcie uprawę i z przepisana wykonana starannością, ten po upłynieniu kilku lat zapewni sobie obfity plon najsmaczniejszych trufli i wdzięcznym będzie autorowi tego pisma, że go na dobrą naprowadził drogę.

Wistocie dziełko to, iakęśmy wyżej powiedzieli, wielce użytecznym stać się może: lecz chwalebny także byłoby przedsięwzięciem przełożenie na nasz ięzyk drugiego w podobnym przedmiocie dziełka niemieckiego, pod tytułem: *Die Truffeliagd von Fischer* (Polowanie na trufle przez Fiszera); w nięm bowiem sposób szukania dzikich trufli psami i świniami Autor dokładnie opisuie. W Polsce iest wielka obfitość trufli i nie ieden Właściciel lasów znaczny z nich mgłby mieć dochód, gdyby tylko z sposobami szukania onych obeznać się chciał. Dla naszych także Urzędników leśnych tak sztuczna uprawa trufli iako i polowanie na nie interessuiącemi są przedmiotami.