

dringenden Wohlgeruch, welcher ihr vorzüglichstes Verdienst ist: denn dieser ist die herrlichste Würze für die feine Küche. Sie wachsen besonders in lichten Eichen- Buch- und Kastanien-Wäldern, im leichten und trocknen Erdboden, und sind in der Güte und Farbe sehr verschieden: die schwarzen und besten wachsen im mittäglichen Frankreich; diese sind in ihrer Reife braun und weiß geädert in ihrem Innern. Die von dem nördlichen Frankreich sind weniger geachtet. Die Piemontischen haben weißes oder schwarzgelbes Fleisch und einen Knoblauchgeruch. Auch in Deutschland wachsen welche: sie sind aber in der Schale und im Kern gröber, haben mehrstens weißes Fleisch, besitzen nicht die feine Würze und stehen also erstern sehr nach. Die schönsten Trüffel werden zum Bekränzen, oder um sie in der Serviette zu geben; die kleineren aber zu den Ragus gebraucht.

Trüffel zum Bekränzen. Truffes pour garniture.

Es wird die nöthige Anzahl Trüffel groß, rund, schwer und von feiner Schale gewählt; leicht gedrückt, um zu sehen ob sie feste und nicht weich oder klebrig sind, und angerochen, ob sie guten Geruch haben. Dann werden sie in frisches Wasser geworfen und mit einer kleinen scharfen Bürste alle Erde abgebürstet, darauf in frisches Wasser gethan, wieder gebürstet, mit dem Messer alle Erde und Sand aus den Vertiefungen heraus gekraht und in ein drittes und viertes Wasser geworfen und recht rein heraus gewaschen. Hernach wird ein Kasserol mit Speckplatten ausgelegt und die Trüffel darein gereiht, Salz, ein kleines Lorbeerblatt, ein Sträußchen Petersilie mit ein wenig Thimian und einer Zwiebel und nach Belieben auch einer Zehe Knoblauch, so wie etwas geschabter Speck dazu gefügt, ein guter Dämpfsatz, in Ermanglung dessen aber etwas Fleischbrühe und eine Schnitte Schinken, dazu gethan, eine halbe Flasche Schampagner oder anderer weißer Wein darauf gegossen, ankochen lassen, ein rundes mit Butter bestrichenes Papier darauf gedeckt, mit dem Deckel geschlossen und, Kohlen unten und oben, ohngefähr eine Stunde dämpfen gelassen; wenn sie dem Fingerdruck nachgeben, so sind sie gut. Vor dem Anrichten werden sie auf ein weißes Tuch heraus zum Abtropfen gelegt und dann gebraucht. In gewisse Ragus werden mittlere oder kleinere Trüffel, auch dünn geschält, glatt und rund zugeschnitten und ebenso, aber nur eine Viertel bis eine halbe Stunde lang gedämpft; oder sie werden mit Butter über dem Feuer fünf Minuten geschwungen, dann ein Glas Schampagner-Wein oder Consommee darauf gegossen und zu Glasur eingekocht.