

kennzeichnenden Geruch und Geschmack. Es enthält 8,58 % Wasser, 89,35 % Stickstoffsubstanz, 0,98 % Asche und Spuren Fett und stickstofffreie Extraktstoffe und ist daher als fast reines, aber unlösliches Eiweiß zu bezeichnen. Der mikroskopischen Untersuchung zufolge besteht es zu etwa $\frac{1}{3}$ aus Muskelfasern, während $\frac{2}{3}$ pflanzlichen Ursprungs sind. T. wird für sich allein und im Gemisch mit Kakao oder Suppenmehlen als Kräftigungsmittel benutzt. Seiner Verwendung zur Hebung des Eiweißverbrauchs der minderbemittelten Bevölkerungskreise steht der verhältnismäßig hohe Preis entgegen.

Trüffeln (frz. Truffes, engl. Truffles) bilden eine artenreiche Gattung unterirdisch wachsender Pilze (Tuber), von denen mehrere als Speisepilze geschätzt werden. Die eßbaren T. kommen in Laubwäldern vor und finden sich alljährlich, oft zu Kreisen angeordnet, an bestimmten Stellen, sog. Trüffelplätzen (Truffières), besonders im mittleren und südlichen Frankreich (Perigord und Poitou, Departement Dordogne, Vaucluse, Lot, Drôme). Sie lieben mageren, kalkhaltigen Boden sowie mittleres, nicht zu heißes Klima und sind an das Vorkommen gewisser Bäume, wie Eichen und Buchen, gebunden. Die Trüffeln gehören mit zur Jagdberechtigung und werden mit Hilfe besonders abgerichteter Jagdhunde oder, in Frankreich, mit Schweinen aufgesucht. Man unterscheidet die T. nach der Farbe in schwarze und weiße T. Die wichtigste Sorte, die schwarze oder Winter-T., ist von schwarzbrauner Farbe und erscheint auf dem Durchschnitt wie marmoriert und mit rötlichen bis violetten oder rotbraunen Adern durchzogen. Die weichen, warzigen Knollen erreichen Walnuß- bis Apfelgröße. Am geschätztesten sind Stücke mit einem Gewichte bis zu 30 g. Als Unterabteilungen unterscheidet man 1. die Muskat-Winter-T. aus Perigord und der Provence mit länglich-runden, warzigen Knollen, grauschwarzem, weißlich geadertem Fleische, rostbraunen Keimkörpern und moschusartigem Geruch und Geschmack, 2. die rostbraune T. aus der Champagne, Poitou, Bourgogne und Oberitalien mit kleineren, nußgroßen Knollen und rostrotem, wenig geadertem Fleisch. Die Marder-T. besitzt ein schwarzes, wenig warziges und stark geadertes Fleisch mit braunen Keimkörpern und auffallendem Geruch nach Bierhefe. Die weiße Wintertrüffel hat ungeadertes weißes Fleisch mit roten Keimkörpern, die weiße Sommertrüffel marmoriertes weißes, später ockerfarbiges und grüliches Fleisch, die italienische oder Sommertrüffel endlich glatte, unregelmäßige Knollen von graugelber bis ockeriger Farbe und knoblauchartigem oder käsigem Geruch. Im allgemeinen erntet man die Wintertrüffeln im November bis Februar, die Sommertrüffeln von Juli und September an. Die T. werden getrocknet in Fässer oder in Papier verpackt oder in Wein gekocht und dann in Öl eingemacht in den Handel gebracht. Frische T. halten sich in Sand oder Erde in guten Kellern länger als 14 Tage. Hinsichtlich ihres Nährwertes gilt das unter „Pilze“ Gesagte. Als Verfälschungen hat man Beimischungen von Bovistscheiben beobachtet, die aber an ihrem weißen

Rand und ihrem blauschwarzen, nicht marmorierten Fleische kenntlich sind. Weiter werden beschädigte T. mit brauner Erde eingerieben oder durch Eindrücken von Steinen beschwert.

Trunksuchtmittel sind Schwindelerzeugnisse meist ausländischen Ursprungs, die Enzian, Brechweinstein u. dgl. enthalten.

Tschuchiakabi, eine aus Japan stammende Droge, besteht aus der Kapsel Frucht einer Orchidee und wird als wirksameres Ersatzmittel für Kubeben und Kopaivabalsam empfohlen.

Tuben nennt man aus Zinn oder dessen Legierungen hergestellte, röhrenförmige Behälter, meist mit Schraubenverschluß, die zur Aufnahme von Farben, Pasten, Salben usw. dienen. Dadurch, daß man den Inhalt durch den Deckel wieder fest von der Luft abschließen kann, eignen sie sich namentlich für solche Zubereitungen, die leicht verdunsten, verharzen oder sonstwie verderben. Sehr gut bewährt haben sich auch die neuerdings aus Pergamentpapier hergestellten sog. Kampratuben.

Tuberosenöl (lat. Oleum tuberosae, frz. Essence de tubéreuse, engl. Tuberose oil). Unter diesem Namen kommt ein durch Extraktion der Tuberosenblüten mit Petroläther oder noch besser ein nach dem Enflourageverfahren gewonnener Riechstoff in den Handel. Die aus Ostindien stammende Tuberose (*Polianthes tuberosa*), eine Pflanze aus der Familie der Amaryllidaceen, enthält in den lilienähnlichen Blüten ein sehr feines Aroma, das in der Parfümerie zur Herstellung verschiedener Extrait mitverwendet wird.

Tuberkulin (lat. Tuberculinum). Das von Koch als Mittel gegen Tuberkulose in die Medizin eingeführte T. besteht aus dem Glycerinauszuge der Reinkulturen abgetöteter Tuberkelbazillen und kommt als eine klare, braune Flüssigkeit von aromatischem Geruch und alkalischer Reaktion in amtlich versiegelten Fläschchen zum Verkauf. Da es das Befinden der Kranken vielfach zu verschlechtern scheint, wird es bei Menschen kaum noch angewandt, findet aber ausgedehnte Verwendung zur Prüfung von Kühen auf Tuberkulose. T. darf von den Apotheken zu Heilzwecken nur auf ärztliche Verordnung abgegeben werden.

Tuchrot, ein im Jahre 1879 in den Handel gebrachter Azofarbstoff zum Färben von Wolle, findet sich in zwei Arten, G und B. Ersteres, ein rotbraunes, in Wasser ziemlich schwer lösliches Pulver, besteht aus dem Natriumsalze der Amidoazobenzol- α -naphtholsulfosäure, die Sorte B, ein dunkelbraunes, in Wasser mit fuchsinroter Farbe lösliches Pulver, aus dem Natriumsalze der Amidoazotoluolazonaphtholsulfosäure.

Türkis, ein amorpher und undurchsichtiger Schmuckstein dritten Ranges, ist trotz seiner geringen Härte (6) und des nur schwachen, wachsartigen Glanzes, wegen seiner schönen himmelblauen, mitunter grünblauen Färbung recht beliebt und wird der angenehmen Gegenwirkung halber gern neben Diamanten und Perlen verwendet. Das in derben, nierenförmigen Stücken auftretende Mineral besteht aus wasserhaltiger phosphorsaurer Tonerde mit einem geringen Gehalt an phosphorsaurem Kupfer und Eisen,