

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Witt, Wilhelm: Der "Kahle Ritterling" züchtbar!

[urn:nbn:de:bsz:31-190093](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190093)

nungen, sondern — wie Fr. Bollmann berichtet²⁾ — dem Umstande, daß sich die Hostküche für die aromatischen Gerüche dieser Proletariertinder interessierte. 1718 beruft nämlich Kurfürst Max Emanuel von Bayern gegen ein für jene Zeit recht ansehnliches Gehalt einen „chasseur des Trüffles oder sogenannten Dardüßen-Jäger“, welcher mit seinen Hunden die sogenannten Dardüßen in der Erde findet.“³⁾ Die Wendung „oder sogenannten Dardüßen-Jäger“ beweist, daß die „Dardüßen“ in bayerischen Landen längst bekannt sein mußten, da sonst das kurfürstliche Schreiben unmöglich von einem Provinzialismus, einer stehenden Wortform hätte Gebrauch machen können. Und es ist sehr wahrscheinlich, daß der mittelhochdeutsche Ausdruck ert-äpfel die ursprüngliche Bezeichnung für Trüffel war, welche beide Bezeichnungen nach der Einführung der Kartoffel (Mitte des 18. Jahrhunderts) eben kurzer Hand auf die neue Frucht Anwendung fanden. Diese Anwendung, die uns heute als eine Vergewaltigung des Sprachgebrauches erscheinen mag, hatte damals durchaus nichts Störendes an sich, denn die verbindenden Momente zwischen Kartoffel und Trüffel — Ekbarkeit und Vorkommen — waren zu sehr in die Augen springend, als daß sie das gegenständlich — anschauliche Volksempfinden hätte übersehen können. Das Volk denkt nicht wissenschaftlich sondern anschaulich. Der Sinn der in Frage stehenden Wörter faßt eben doch alle jene Vorstellungsmomente des anschaulichen Denkens zusammen, die der Vorstellungsgelalt der Wörter beim Laien aufweist. Zudem ist das Wort „ert-äpfel“ noch heute in jenen Gegenden lebendig, wo Trüffelfunde nachgewiesen sind.

Nach alledem wäre der Schluß zu ziehen, daß die Trüffeln unter dem Namen „ert-äpfel“ längst vor 1720 bekannt waren und nur von keinem Wissenschaftler aufgezeichnet wurden.⁴⁾

Die von Bollmann zwischen 1720 und 1840 auf Grund des archivalischen Altenmaterials aufgedeckten Trüffelgegenden bezw. Trüffelorte sind folgende: das Donautal zwischen Ulm und Regensburg; speziell genannt sind folgende Orte: Oberelchingen, Günzburg, Leipheim, Neustadt a. D., Neuburg a. D., Grünau, Weicherin, Ingolstadt, Getolking, Hienheim, Kehlheim, Schloß Wackerstein bei Boburg; südlich der Donau ist der Bezirk um Weisensfeld und Germering bei Fürstentfeldbruck erwähnt; in Nordbayern findet das Markgrafentum Bayreuth,⁵⁾ Theresienhain bei Bamberg, Oberfranken, Weißenbach Bez.-A. Brückenau, Abstwind Bez.-A. Geroldshofen und Iphosen Erwähnung. Für die Pfalz führt Bollmann den Bezirk Langenberg (jetzt Randel-Süd und Regenbach an.

Ob diese Orte heute noch als Trüffelorte anzusprechen sind, muß solange dahingestellt bleiben, bis neue Funde die Bestätigung dafür erbringen. Zweifellos kann von der ehe-

maligen Häufigkeit des Vorkommens kaum mehr gesprochen werden, denn schon die alten Trüffeljäger begründen ihre Pachtnachlassgesuche mit dem Hinweis, daß sie „immer weniger werden, da bekanntlich diese nur im Schatten wachsen und nach erfolgtem Abtreiben der Eichen sodann ausbleiben.“⁶⁾ Forstmeister Bill in Sonderheim (Pfalz) bestätigt diese Meinung wie folgt: „Die Trüffeln haben sich ohnehin beträchtlich vermindert durch Herabsetzung des Abtriebsalters der Mittelwaldbestände, durch die Umwandlung vieler Waldungen von Laub- in Nadelholzbestockung, durch die vielen Holzjehbe und Waldausrottungen.“⁷⁾ (Fortsetzung folgt).

²⁾ Bollmann: a. a. O. 84.

⁷⁾ Bill: Beiträge zur Pilzflora Bayerns in: Naturwiss. Ztschr. f. Forst- und Landwirtsch. 10. J. 1912. 323.



Der „Kahle Ritterling“ züchtbar!

Von Wilhelm Witt, Champignon-Brutzüchter, Torgau.

Zu den interessanten Ausführungen des Herrn Herrfurth über diesen Pilz in Nr. 7 2. Jahrgang des Pfl. möchte ich noch bemerken, daß der „Kahle Ritterling“ wohl derjenige Pilz ist, dessen Lebensbedingungen, abgesehen von Champignon, am meisten erforscht sind und der mit Aussicht auf Erfolg am leichtesten züchtbar ist.

Vor etwa 16 Jahren brachten die Professoren Matruchot und Constantin, Paris, Veröffentlichungen über ihre dahingehenden Versuche und war ich jedenfalls der erste, vielleicht der einzige in Deutschland, der von ihnen Mycel der „pied bleu“ (tricholoma nudum) bezog und damit selbst Versuche anstellte, über deren Ergebnis ich hiermit berichten möchte.

Dieser Pilz wird am besten auf dem abgefallenen Laub von Buchen und Eichen gezogen, auch Gerberlohe ist geeignet und scheint also der Tannin-Gehalt der Nährunterlage eine Rolle zu spielen, dagegen ist Pferdedünger, der für die Champignonzucht erforderlich ist, nicht geeignet.

Das Laub wird mittels einer Brause mit reinem Wasser gut angefeuchtet, mit der Düngergabel gut durchgeschüttelt, dann auf einen Haufen gepackt und mit schweren Brettern, auf die man auch Steine legen kann, zugedeckt, damit es sich infolge der Fermentation erhitzt und gleichmäßig feucht und geschmeidig wird.

Alsdann formt man daraus flach gewölbte Beete von etwa 1 1/2 m Breite und 30 cm Höhe, die recht fest eingetreten sein müssen, notfalls beschwere man sie eine Zeitlang mit Brettern und beimpfe sie nach etwa 8 Tagen mit Brutstückchen, die im Verbande mit Abständen von ungefähr 25 cm etwa 10 cm tief in die Beete eingefügt werden.

Eine weitere Pflege ist abgesehen von gelegentlichen schwachen Ueberbrausen mit reinem Wasser nicht nötig, insbesondere auch nicht das Bedecken mit Erde, wie es bei der Champignonzucht üblich ist.

Das Mycel entwickelt sich zunächst langsam, greift dann aber energisch um sich, häufig am Boden entlang bis weit über den Rand des Beetes und bildet schließlich eine ziemlich feste, hautartige Oberschicht, aus welcher dann die Pilze hervorsprossen.

¹⁾ Bollmann: a. a. O. 80 ff.

²⁾ Bollmann: a. a. O. 80.

³⁾ Kluge: Dtsch. Wtbch. 7. Aufl. 232 setzt, allerdings mit Fragezeichen, die Gleichung ert-äpfel-Trüffel. Dec. Lex. 2411 berichtet: tartüffeln, ist eine fremde Art von erdäpfeln (Heyne: Dtsch. Wtbch. 2. Aufl. II. 297). Welchen Umfang das Wort Erdäpfel vor 1720 hatte, — es bezeichnete ja auch „die gelben apfelsförmigen Früchte der mandagora vernalis oder alraune“ (Lexer: mhd. Idwbtch. I. 681) und die Knollen von Cyclamen europaeum (Grimm: Wtbch. V. 244 f) — das zu entscheiden muß dem Fachetymologen vorbehalten bleiben. Vielleicht wechselte der Inhalt des Begriffes auch landschaftlich. Darüber sind sich jedoch alle Etymologen einig, daß der Name von der Trüffel und Patate auf die im 16. Jahrh. aus Peru nach Spanien, von da nach Italien und dann nach Deutschland eingeführte Kartoffel als ähnliche Erdknollengewächse übertragen wurde“ (Weigand: Dtsch. Wtbch. 5. Aufl. I. 999.)

⁴⁾ Heyne W.: Dtsch. Wtbch. 2. Aufl. III. 1059 berichtet: Die trüffe wachsen im bayreuthischen Unterland.

Nach Angabe der genannten Autoren sollen derartige „pied bleu“-Beete im Gegensatz zum Champignon, der seine Ernte in einem Zuge erledigt, jahrelang mit Unterbrechungen reichlich tragen; ich selbst habe das nicht nachprüfen können, da ich meine Beete nach der ersten Ernte infolge eines nötigen Umzuges abbauen mußte.

Eine weitere Eigentümlichkeit, ebenfalls ein Gegensatz zum Champignon, ist es, daß das Mycel beim Weiter-



Violetter oder kahler Nitterling, *Tricholoma nudum* (Bull.)
Aus Nicken, Blätterpilze. Berl. Z. D. Weigel 1915, Leipzig, 2 Bde.

zuchten nicht entartet, sondern seine Vegetationskraft behält, sodaß man mit dem Pilzgeflecht des alten Beetes, soweit es gesund ist, neue Beete beimpfen kann.

Wo die erwähnten Nährunterlagen bequem und billig zu haben sind, dürften sich Versuche mit der Zucht des „Kahlen Nitterling“ wohl empfehlen; einige Reinkulturen, die ich davon unter Benützung von Sporen vor 2 Jahren anfertigte, stelle ich gern zur Verfügung, auch bin ich, falls sonst noch Bedarf zeigen sollte, bereit, weitere Reinkulturen davon herzustellen.



Um welche Pilzart handelt es sich bei dem bekannten Vergiftungsfall in Aschersleben?

In meinem Bademecum Nr. 335 habe ich den fraglichen Pilz als *Inocybe sambucina* (Fries) aufgeführt und in Heft 4, S. 39—40 des „Put“ diese meine Ansicht begründet. Herr Professor Dr. Dittrich, Breslau tritt in Heft 8, S. 82 des „Put“ meiner Bestimmung entgegen und sucht zu beweisen, daß es sich um *Inocybe frumentacea* (Bresadola) Nr. 526 meines Bademecum handele.

Dem gegenüber erkläre ich noch einmal: *I. frumentacea* (Bres.) kommt niemals im Jugendzustande weiß vor,

sondern ist von Anfang schmutzig-purpurn, fleischbraun, sogar kastanienbraun, während die fragliche Art erst reinweiß ist, (genau wie Fries in seinen *Icones* tab. 109, 2 sie darstellt) und erst später, und auch da nicht immer, eine ziegelrötliche, zuletzt ziegel-blutrötliche Färbung annimmt.

Wenn *frumentacea* (Bres.) im ersten Stadium weiß wäre, so würde der exakte Forscher und Beschreiber das sowohl in den Texten erwähnt als auch in seinen Abbildungen dargestellt haben. Für mich kommt überdies in Betracht, daß ich *frumentacea* (Bres.) seit Jahren kenne und nie im Jugendzustande weiß gefunden habe.

Wenn Herr Professor Dr. Dittrich dem nur entgegen halten kann, daß Bulliard, der diesen Pilz zuerst abgebildet hat, Tafel 571 Abb. 1, auch weiße, nicht rot gefärbte junge Exemplare darstelle, so dürfte angesichts der vorerwähnten gewichtigen Gründe darauf kein so großes Gewicht zu legen sein, zumal Bresadola nur Figur D dieser Tafel als eine gute Wiedergabe seiner Art anerkennt und Quélet, abweichend von Bresadola, diese Abbildung für *Limacium russula* in Anspruch nimmt.

Meiner Erklärung, daß die fragliche Art als geruchlos zu bezeichnen sei, während *frumentacea* (Bres.) unbestreitbar einen in seiner Stärke auffallenden, minder angenehmen, nur dieser Art eigenen Geruch aufweise, setzt Herr Professor die Mitteilung entgegen, daß dem Kästchen, in welchem ihm der todbringende Pilz zugesandt wurde, ein starker Geruch, der am ehesten mit altem Weizenkorn (Branntwein) zu vergleichen war, entströmte. Wäre es nicht möglich, daß dieser Geruch von einem früheren Inhalt des Kästchens stammte? Alle, die mir den fraglichen Pilz zusandten, erklärten ihn auch im frischen und im Jugendzustande als geruchlos. Auch ich selbst habe weder beim Auspacken noch sonst einen auch nur einigermaßen bemerkenswerten Geruch wahrgenommen.

Die Gründe, warum der fragliche Pilz nicht für *sambucina* (Fries) gehalten werden kann, hätten mich sehr interessiert. Bedauere, daß mir die betreffende Abhandlung des Herrn Professors nicht zu Händen ist.

Wenn der verehrte Herr in meinen verschiedenen Beschreibungen in meinem Handbuche, im *Bademecum* und „Put“ Widersprüche entdeckt haben will, so bemerke ich, daß ich bei Herausgabe der „Blätterpilze“ den fraglichen Pilz noch gar nicht kannte, mich somit auf die Wiedergabe der Originalbeschreibung von Fries beschränken mußte. Die Exemplare der ersten Zusendung waren absolut nicht rissig. Auf dieser Feststellung fußt meine Beschreibung im *Bademecum*. Aus den späteren zahlreichen Zusendungen konnte ich mich überzeugen, daß er auch mehr oder weniger längsrissig vorkommt und wegen der bloß an der Lanelenschneide beobachteten Cystiden zur Gruppe 520—526 meines *Bademecum* zu nehmen sei. Darin liegt doch wahrhaftig kein Widerspruch, sondern eine Verbesserung auf Grund weiterer Beobachtungen.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich im Allgemeinen bemerken, daß die Einteilung in „Nippilze“ und „Fasertöpfe“ ein Notbehelf ist. Zwischen beiden Gruppen besteht keine scharfe Scheidung. Auch alle Fasertöpfe kommen, wenn auch seltener, wegen der aus strahlig-verlaufenden Fasern zusammengesetzten Huthaut je nach den Feuchtigkeitsverhältnissen mehr oder weniger längsrissig vor, weswegen ich auch in meinem Handbuche bei der Haupteinteilung von der Sporennimmt auf diejenigen Rücksicht, denen ein Mikroskop nicht zur Verfügung steht.

Gegen die von Herrn Professor beliebte Einschätzung des Kummer'schen Urteils möchte auch ich protestieren. Warum soll Kummer, der sich 30 Jahre mit den Pilzen eingehend