

Pilzkunde aus dem 16. Jahrhundert [Schluss]

Autor(en): **Matt, Gustav Alphons**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **20 (1942)**

Heft 5

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934349>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

2. Vermeidung von Verletzungen der Rinde und damit Blosslegen des Holzes.
3. Verstreichen von Wunden mit Baumwachs oder Teer, was nicht nur das Austrocknen des freigelegten Holzes, sondern auch das Eindringen von Sporen verhindert.
4. Beseitigung auftretender Fruchtkörper.

Literatur.

Handbuch der Pflanzenkrankheiten, begründet von Paul Sorauer, III. Band, die pflanzlichen Parasiten, II. Teil, *Hymenomycetinae* von Prof. Dr. Ernst Münch.

A. Osterwalder, Krankheiten der Obstbäume und des Beerenobstes.

Pilzkunde aus dem 16. Jahrhundert.

Von Gustav Alphons Matt, Zug-Oberwil. (Schluss.)

6) „Das sechste Geschlecht der Eßschwämm feindt die Heyderling vnd Treuschling / also genannt, dieweil sie gemeinglich auff Heyden vnd auff der Viehewey wachsen.“

Wenn es sich hier wirklich um Träuschlinge handelt, wofür Zeit, Standort, Farbe und Zubereitung (Haut abziehen) sprechen, so könnte hier der Kuhfladen-Träuschling, *Stropharia stercorearia*, in Frage kommen, der auf Bergweiden im Juli und August oft massenhaft auftritt. Diese Träuschlinge von damals sind aber eher unsere heutigen Egerlinge. Vor allem die Feld-Champignon, *Psalliota campestris* L., und die Acker-Champignons, *Psalliota arvensis* Schaeff.

7) „Die siebenden sind die Rehling oder Hendelschwämm / wachsen auff den feuchten Wälden / seind einer gleißenden gelben Gestalt“

Rehlinge oder Hendelschwamm hiess damals unser heutiger Eierpilz, *Cantharellus cibarius* Fr. Rehling heisst er in gewissen deutschen Landesteilen heute noch.

8) „Die achten findt braun / in der größe wie die Heyderling / haben einen süßen Milchsaft / wachsen auch in den Wälden. Diese nennet man Brötlinge / vnnnd isset sie auch rohe“

Brätling oder auch Brotmilchling, *Lactarius volemus* Fr., heisst er heute noch und ist sicher nicht weniger begehrt als früher.

9) „Die neunten findt die Eychschwämm vnd Hasenöhrlen / werden im Augstmonat bey der Wurzeln des Eychbaums funden / sind groß / gantz graw vnd bleyfarbig an-

zusehen wie ein gekocht Kalbskröß /“

Krössartig sind die Glucken, *Sparassis cripa* und *laminosa*, der angeführte Standort bei Eichen und Eichstücken lässt aber eher auf den Eichhasen, *Polyporus umbellatus* Schaeff., schliessen.

10) „Die zehenden Eßschwämm findt man in außgebrannten / gerodeten Streuchen vnd Hecken / sehen gleich wie Heyderling / aber bleicher. Kommen vmb S. Jacobs Tag herfür / vnd heißen Rötling / Rotschwämm / vnd Augstschwämm“

Diese Rötlinge haben nichts gemein mit der Familie der Entoloma. Rötlinge werden in Deutschland heute noch die matt-fleischroten Speisetäublinge, *Russula vesca* Fr., und die blutroten Heringstäublinge, *Russula xerampelina* Schaeff., genannt. Im Michael, Führer für Pilzkunde, finden Sie heute noch neben dem Namen *Russula* Rötlinge angeführt.

Die Schwämme / die nicht in die Küchen dienen.

Von diesen ungeniessbaren Schwämmen sind als erste die giftigen Fliegenschwämme, *Amanita muscaria* L., aufgeführt. Dann heisst es weiter: „Item / es wachsen andere große gelbe Schwämme vnter den Kyferbäumen / deren ist das Rindvieh begierig / wirdt aber frantz darvor.“ Das ist der Kuh-Röhrling, *Boletus bovinus*. Es steht aber fest, dass er weder für Mensch noch Tier schädlich ist. Der Umstand, dass dieser Pilz in dem «THEATRUM BOTANIKUM» von 1696 nicht mehr aufgeführt wurde, lässt erkennen, dass

er inzwischen als ungefährlich erkannt worden ist. Das über die Bubenfiste oder Fofisse, Hirsch- und Meerschwämme in Matthioli's Kräuterbuch Gesagte, stimmt mit den Ausführungen im «THEATRUM BOTANIKUM» überein. Es bleibt uns lediglich deren heutige Benennung noch offen. Unter Bubenfiste oder Fofisse werden unsere heutigen Boviste verstanden, *Lycoperdon (Bovista) plumbeum* Pers., *Lycoperdon coelatum* Bull, während unter Hirschschwämme Hirschtrüffel, *Elaphomyces*, gemeint sind. Meer- oder Badeschwämme, *Euspongia officinalis*, finden sich heute in keinem Pilzbuche mehr vor und dürften besser in «Brehms Tierleben» gesucht werden.

Merkwürdigerweise fanden die heute so stark gefürchteten Knollenblätterpilze in Matthioli's Kräuterbuch gar keine Erwähnung, als ob solche damals noch gar nicht existiert hätten. Auch über die vielen heutigen Märchen über angeblichen Schutz gegen Pilzvergiftung, wie das Einlegen eines Silberstückes beim Kochen der Pilze, das Verfärben von Zwiebeln usw. wusste man damals scheinbar noch nichts.

„Wer mehr von allerley Schwämmen / wie sie die Alten genannt / vnd dieserzeit in Welschlandt heißen / wissen wil / der befehe / Andream Caesalpinum de plantis libr. 16 am ende.“

Natur, Krafft vnd Wirkung.

In Leib.

Was über den Gebrauch der Schwämme aus dem Theatrum Botanicum nicht schon bekanntgegeben wurde, mag im Nachstehenden als willkommene Ergänzung dienen. Vieles hievon ist uns heute noch bekannt, während anderes in tiefe Vergessenheit geriet. Im weiteren mag das eine oder andere der neueren Forschung zugeschrieben werden, was vielleicht schon den alten Römern, die besondere Liebhaber von Pilzgerichten waren, bekannt gewesen sein dürfte. Lassen wir Matthiolus wieder zum Wort kommen:

„Alle fungi oder Schwämm sind etweder zu essen tauglich oder tödtlich. In der Arz-

ney werden die Schwämm nicht fast genühet / darumb daß sie gemeiniglich nicht nehren oder auffenthalten / sondern blähen vnd erkälten den Leib / machen viel zähen Schleim / ist sorglich mit vmbzugehen. Darumb sollen diejenigen sich wol fürsehen / die da stets Schwämm zu essen lust haben / daß sie nicht etwa daran erstrummen / wie Galenus lib. 2 de alimentis von einem meldet. In summa / die allerbesten Schwämm / wo sie nicht wol gekocht oder gebraten / vnd mit Würtz abbereitet werden / sind sorglich zu essen / ja bisweilen so schädlich / daß man darvor ersticken oder erstrummen mag. Wiewol sie in Welschen oder andern heißen Landen zum essen bequemer sind / dann in Teutschen vnd Mittelernächtigen Landen. Kreen*) mit Schwämmen gekocht oder geröst, benimpt jnen die böse art / vnd ist ein sehr liebliche wol-schmeckende Speiß. Im Welschlandt pflegt man sie mit Knoblauch vnd Pfeffer zu bereiten. So mag man sie auch mit wilden oder gebackenen Birnen kochen / so sind sie auch unschädlich.“

Außen.

„Holunderschwämm löschen vnd drucken nider allerley hitz vnd geschwulst / zuvor in Rosenwasser oder Wein ertrenckt vnd ybergelegt. Andere Holzschwämme / so an den Buchen / Nußbäumen / vnd andern / dürr vnd trucken werden / braucht man zum Feuerwerck / dann so sie einmal entzündet sind / verlöschen sie gar langsam. Darumb wissen etliche gemeldte Schwämm wol zu bereiten / daß sie gar bald Feuer empfangen / sieden vnd kochen sie in Laugen / lassen sie truckenen / dann klopfen sie dieselbigen weych / vnd sieden sie als von neweem in Salpeterwasser / dann werden sie das Feuer zu empfangen desto geschickter. Etliche suchen jre Narung auß diesen Schwämmen vnd Zundern.

Von dem Hirschschwamm haben die alten

*) Meerrettich.

nichts geschrieben / doch hat er ein Krafft / damit er den Venußhandel stärckt / soman deß Pulvers ein halb Lot (1 Loth = 15,5/5 Gramm) ein quentle (1¹/₄ quint. = 5 Gramm) langen Pfeffer darzu gemischt / trinckt. Dieser Trand mehret auch den Frauen die Milch. Von unten auff mit dem Schwamm geräuchert / stillt die Mutter

in ihrem auffsteigen. Die Circeischen Weiber treiben auch ein handel darmit / gebens in Liebträncken. Weiter sagt man / diesen Schwamm in Wein getruncken / widerstrebe dem Gifft / sonderlich so es von vergifften Thieren kompt. Daß er warmer Natur sey / zeigt der schwere geruch an.

AUS UNSERN VERBANDSVEREINEN

Generalversammlung des Vereins für Pilzkunde Baar.

Die am 28. März im Restaurant « Hans Waldmann » stattgefundene 4. Generalversammlung war der Erledigung der üblichen Traktanden gewidmet.

Jahres- und Kassabericht wurden mit Dank genehmigt. Der Vorstand wurde in globo bestätigt. Präsident: Gotthard Huwyler, Vizepräsident und Kassier: Alfred Lampert, Aktuar: Hans Herrmann, Bibliothekar und Materialverwalter: Hans Fuchs, Obmann der Pilzbestimmerkommis-

sion: Emil Zeindler. Rechnungsrevisoren: Ernst Ingold, Hans Köllin.

Ab April bis Oktober monatliche Exkursionen (2 ganztägige). April, Mai je zwei Diskussionsabende mit Vortrag. Ab 1. Juni je Montags im Restaurant Kreuz Pilzbestimmung. Grosse Pilzausstellung am 5./6. September. Jahresbeitrag Fr. 7.— wie bisher. Fortan wird ein Eintrittsgeld von Fr. 3.— erhoben, welches nach dreijähriger Mitgliedschaft zurückerstattet wird. *Huwyler.*

Generalversammlung des Vereins für Pilzkunde Biel.

Samstag, den 28. Februar fand im Restaurant Rathaus die zehnte Generalversammlung statt. Der Präsident, H. Brechbühler, eröffnete punkt 20 Uhr die von 22 Mitgliedern besuchte Versammlung. Protokoll, Bericht der Delegierten über die Delegierten-Versammlung des Verbandes in Baden, TK- und Ausstellungsbericht, sowie Kassa- und Jahresbericht wurden gutgeheissen und verdankt. Die Ausstellung zeitigte einen schönen Reingewinn. Der Jahresbeitrag erfährt keine Änderung. Infolge Nichtbezahlung desselben erfolgte ein Ausschluss. Ferner wurde die Gründung eines Anschaffungsfonds beschlossen, welchem alljährlich $\frac{1}{5}$ des Kassaüberschusses zufließen soll. Die Mitglieder nahmen Kenntnis von der Mitteilung, dass die Anschaffung eines Projektionsapparates und eines Mikroskopes notwendig wird. Zuzugewandte Kassier Weber durch E. Moser, Lindenweg 5,

Biel, ersetzt. Für letzteren beliebte als Beisitzer Kollege Bellnot. Die Delegierten-Versammlung in Baden wählte den V. f. Pk. Biel in die Geschäftsprüfungskommission. Die Sektion betraut mit dieser Aufgabe Ing. Schori, Eichhölzli, Biel.

Trotz unvorhergesehener Verdunkelungsschwierigkeiten und primitivem Kerzenlicht verliert der Vorsitzende aus Anlass des ersten zurückgelegten Vereinsdezenniums seinen ausführlichen Rückblick, der dankend entgegengenommen wird.

Das vorliegende Tätigkeitsprogramm sieht u.a. auch das Sammeln von Kräutern vor.

Für die Nationalspende wird ein Beitrag bewilligt.

Anschliessend stellt Kollege Marti für das laufende Jahr interessante Vereinsanlässe in Aussicht und ersucht um rege Beteiligung. Schluss der offiziellen Versammlung um 23 $\frac{1}{2}$ Uhr. Anschliessend gemütlicher Hock.

VEREINSMITTEILUNGEN

Redaktionsschluss für Vereinsnachrichten: unnachsichtlich am 2. jedes Monats

BAAR

Diskussions- und Pilzbestimmungsabend: ab 1. Juni jeden Montag von 20—22 Uhr im Restaurant «Kreuz».

Öffentliche Pilzexkursionen: Sonntag, den 17. Mai. Abmarsch beim Geflügelhof Bedognetti, punkt 7 Uhr, halbtägig, sowie Sonntag, den 14. Juni per Velo. Ort der Sammlung und Zeitpunkt siehe «Zugerbieten».

Rege Teilnahme an allen Vereinsanlässen erwartet

Der Vorstand.

BERN

Monatsversammlung: Montag, den 18. Mai, im Restaurant «Viktoriahall». Vortrag von E. Habersaat: «Aus der Pilzsystematik», mit Illustrationen.

Bestimmungsabende: Vom 4. Mai an jeden Montag 20.15 Uhr im Restaurant «Viktoriahall».

Der Vorstand.

BIBERIST UND UMGEBUNG

Hiemit laden wir unsere verehrten Ehrenmitglieder und Mitglieder samt Angehörigen höflich