

Die Geschichte eines Pilzes, einer Raupe und des Kaisers von China

Autor(en): **Baehni, Charles**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **26 (1948)**

Heft 9

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934001>

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.

à quatre jours. Ce champignon doit être considéré comme une espèce dangereuse qui fait dans les années normales de trente à cinquante victimes dans la région de Neuchâtel. Les amateurs de champignon doivent le connaître et l'éviter.

C'est malheureusement un champignon abondant chez nous, encore trop peu connu. Les meilleures flores de vulgarisation, publiées il y a trente à quarante ans, l'ignorent. L'Atlas de poche de Dumée, paru à Paris en 1905, qui, avec les magnifiques planches de Bessin, a si puissamment vulgarisé les principales espèces comestibles et vénéneuses, ne le mentionne pas; il en est de même de l'Atlas des champignons de Rolland, Paris 1910, ainsi que des ouvrages de Suisse, d'Allemagne et d'ailleurs. Dumée, pharmacien à Paris, 1849–1930, que nous nous honorons d'avoir connu, nous en demandait en 1918 quelques échantillons, cette espèce ne croissant pas dans la région parisienne. Nous l'avons fait connaître par une note avec planche parue dans le Bulletin de la Société mycologique de France en 1919, puis par nos *Icones selectae fungorum*, publiés avec la collaboration de notre ami Maublanc, à Paris 1924–1937, pl. 253. Aujourd'hui, et depuis quelques années, cette espèce figure heureusement dans la plupart des ouvrages mycologiques. Si elle est abondante dans la région de Neuchâtel, on la rencontre aussi ailleurs, sous les sapins, à une altitude de 500 à 800 m.; nous ne l'avons jamais vue dans les Montagnes neuchâteloises, Le Locle, La Chaux-de-Fonds, ni au Val-de-Travers (altitude env. 1000 m.).

Voici comment reconnaître cet ennemi:

Tricholoma pardinum est un gros champignon, charnu, sec, à chapeau d'abord campanulé-convexe avec la marge enroulée, puis étalé bossu, jusqu'à 15 cm. de diamètre et 10 cm. de haut; le pied est robuste, épais surtout à la base; les lamelles sont sinuées-émarginées, ce qui est le cas de tous les *Tricholomes*. Tout le champignon est blanc-blanchâtre (pied, lamelles, chair), sauf le dessus du chapeau gris-grisâtre, plus ou moins bistre pâle, recouvert de grivelures ou mèches fibrilleuses, plus serrées au centre. La chair, entièrement blanche, a une odeur agréable et sapide.

C'est un champignon appétissant, mais trompeur, auquel il ne faut pas se fier.

Die Geschichte eines Pilzes, einer Raupe und des Kaisers von China

Von Charles Baehni*)

Fühlen Sie sich müde? Sind Sie deprimiert? Um dem abzuhelfen, gibt es folgendes Rezept, das die alten Reisenden aus China mitgebracht haben.

Man nimmt eine hübsche Wildente, nicht zu fett und nicht zu mager; nachdem man sie gerupft hat, weidet man sie sorgfältig aus. Durch die dabei gemachte Öffnung bringt man in die Körperhöhle nicht Trüffeln, sondern ein kleines Päckchen von Hia Tsao Tong Chung. Nun läßt man die Ente langsam braten (einige sagen kochen, doch muß dies weniger gut sein); das Fleisch wird dadurch von all den Säften des kleinen Päckchens durchdrungen. Wenn sie gar ist, wird sie dem

*) Erschienen in «Journal des Musées de Genève», octobre 1947.

Redaktionelle Übersetzung mit freundlicher Erlaubnis des Verfassers.

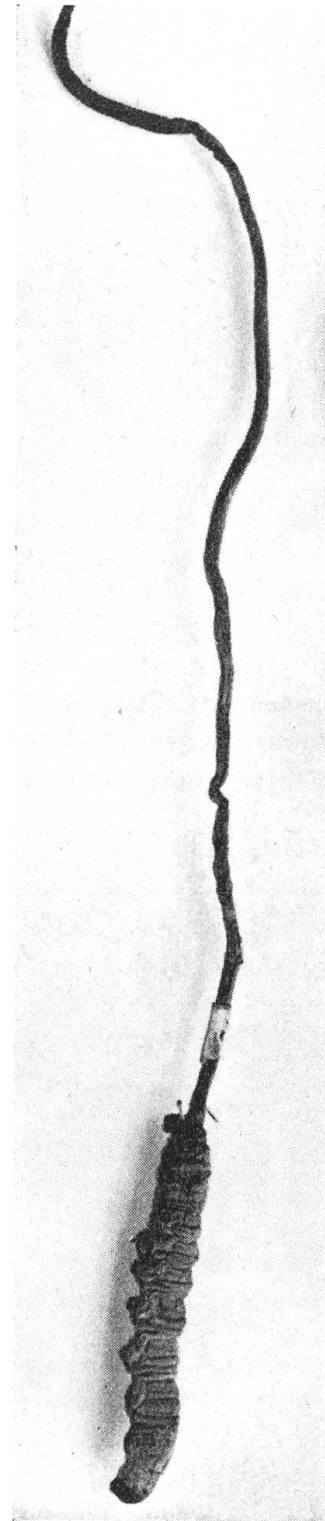
Kranken serviert. Es ist dafür zu sorgen, daß die Dosis täglich während einer ganzen Woche verabreicht wird. Bevor die Kur zu Ende ist, röten sich die abgemagerten Wangen wieder, die Muskeln straffen sich, die Freude am Leben wacht wieder auf: Das Wunder der von einer Ente umkleideten Droge hat sich einmal mehr vollbracht.

Seit Jahrtausenden soll Hia Tsao Tong Chung durch die Leibärzte den ermüdeten Kaisern verordnet worden sein. Seit Jahrtausenden ist seine Wirksamkeit nicht in Frage gestellt worden. Daher ist es richtig, wenn man ihm eine mächtige Wirkung zuerkennt, wie die, welche man zum Beispiel dem gemahlten Horn eines Rhinoceros zuschreibt, oder dem uralten Rezept für ein häusliches Stärkungsmittel, wonach das Fell eines schwarzen Esels andauernd in Brunnenwasser bis zu einem dicken und fettigen Brei gestampft wird.

Wenn Hia Tsao Tong Chung weniger zur Anwendung kommt als das Eselsfell, so liegt das nur daran, daß die erstgenannte Droge rar und daher teuer ist, während die kleinen schwarzen Esel auf allen Wegen trotten.

Der chinesische Name des Medikamentes bedeutet beides: Kraut des Sommers und Wurm des Winters; ein Kraut und ein Wurm, oder genauer in unserer Sprache, ein Pilz und eine Raupe. Aber diese Verbindung von einer Pflanze und einem Insekt ist durchaus nicht friedlich. Denn der eine Partner unterdrückt den andern: Der Pilz tötet die Raupe und richtet sich bequem in der eigenen Haut des Opfers ein. Die Umstände dieses Mordes erklären übrigens die Seltenheit der kaiserlichen Droge.

Wenn für die Raupe Tong Chung die Zeit kommt, um sich in eine Puppe zu verwandeln, gräbt sie sich in der Erde einen schützenden Hohlraum. Die Unglückliche weiß nicht, daß dieser Schutzraum unter Umständen zu ihrem Grabe wird. Tatsächlich kann sie während ihrer Grabarbeit zwischen den Erdkrumen auf die Sporen eines Hia Tsao Pilzes stoßen. Dann ist die Arme verloren. Die Sporen setzen sich in den dünnen Falten des Nackens fest, keimen, und die auswachsenden Fäden dringen durch die Atemöffnungen in das Insekt ein. Nach allen Richtungen dehnen sie sich aus, schlingen sich zwischen die Gewebe und pumpen die vitalen Säfte aus. Auf ihrem Wege trocknen sie alles aus, zerstören die Organe und füllen die schlafende



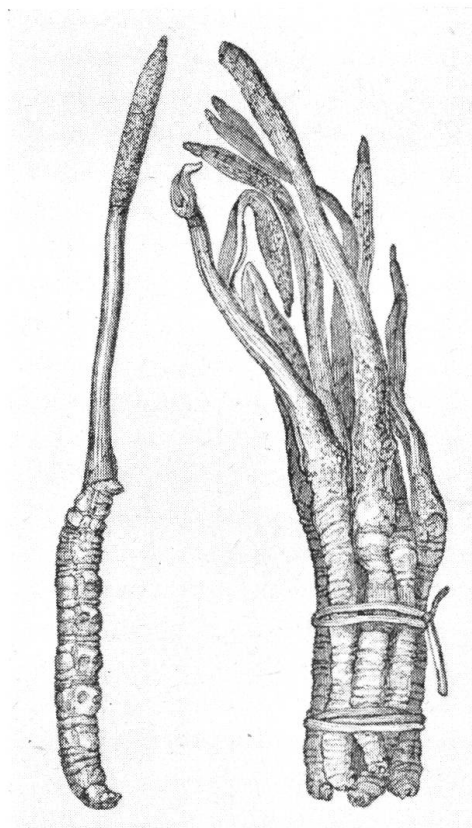
Cordyceps huegelii, naher Verwandter von Hia Tsao Tong Chung, gefunden in Neu-Seeland durch M. B. P. G. Hochreutiner während seiner Reise rund um die Erde. (Sammlungen des Botanischen Museums)

Raupe mit ihrem Geflecht. Schließlich stirbt diese, und aus ihrer steifen, scheinbar intakten Mumie taucht eine Art fester Stengel auf, welcher die sporenbildenden Organe des Pilzes trägt.

Das Wort «Pilz» weckt bei uns meist das Bild eines Steinpilzes, Eierschwamms oder Mousserons, das heißt also von Hutpilzen. Indessen gibt es auch andere, kleinere, einfachere, ohne Hut: Brandpilze, Hefepilze, und noch andere. Hia Tsao Tong Chung (*Cordyceps sinensis* der Botaniker) ist zwischen diesen Extremen; er hat einen langen, dünnen Stiel, aber keinen Hut. Während das eine Ende unter der Erde im Körper des Insekts untertaucht, sproßt das andere mit Sporen beladen aus dem Boden wie ein junges Schoß ohne Blätter.

Doch die Geschichte kehrt sich um, und die Raupe wird gerächt. Denn gerade in diesem Zeitpunkt sammelten die Chinesen die Sommerkräuter, die am Grunde die mumifizierten Raupen trugen, banden sie dutzendweise zusammen und brachten sie auf den Markt von Canton «ad usum principis», für den Kaiser.

Machen wir uns aber nicht lustig über die Medizin der Chinesen. Mit dem Spürsinn, den der Mensch ehemals besaß und durch die Zivilisation verlor, haben sie im Mineral-, Pflanzen- und Tierreich die Elemente einer Heilkunde entdeckt, die uns phantastisch scheint. Jedoch haben darin amerikanische Ärzte, die einige dieser sonderbaren Heilmittel genauer studierten, neulich Vitamine und Hormone entdeckt, welche die moderne Medizin erfunden zu haben glaubte. Mäßigen wir uns daher, und erinnern wir uns auch, daß das Mutterkorn, das in unserer



Der aus der Raupe herauskommende Pilz und ein kleiner für den Verkauf bereitgestellter Bund von Hia Tsao Tong Chung.
(Nach Lindley, Veg. Kingd.)

Pharmacopoea helvetica seinen gerechten Platz einnimmt, ein sehr naher Verwandter von Hia Tsao Tong Chung ist.

Die göttlichen Kaiser sind zur Legende geworden. Wer ißt wohl jetzt, in der Republik China, noch Wildenten mit Raupenpilzen ?

Ratschläge für den Pilzsammler

Von Br. Hennig

1. *Es gibt keinerlei Kennzeichen, nach denen man allgemein giftige von eßbaren Pilzen unterscheiden könnte. Man schützt sich vor Pilzvergiftung, indem man nur Pilze zu Speisezwecken sammelt, die man ganz sicher kennt!* Giftige Pilze kann man von Speisepilzen nicht durch Mitkochen einer Zwiebel oder an dem Anlaufen eines silbernen Löffels unterscheiden.

2. *Lerne die wichtigsten Pilze kennen!*

Von den etwa 2000 größeren Pilzarten können nach unseren heutigen Kenntnissen etwa 100 Pilzarten Vergiftungserscheinungen hervorrufen, davon etwa 20 Arten schwere Vergiftungen und etwa 80 Arten schwerere oder leichtere Verdauungsstörungen.

3. *Besonders gefährlich ist der Grüne Knollenblätterpilz*, besonders in ausgeblaßtem Zustande, sowie seine weißen Abarten, außerdem der *Pantherpilz*. Bei diesem treten die Vergiftungserscheinungen sehr bald auf, so daß die ärztliche Kunst durch rechtzeitige Entfernung des Giftes aus Magen und Darm Hilfe bringt. Beim Grünen Knollenblätterpilz zeigen sich die Anzeichen der Vergiftung erst sehr spät, nach 8 bis 24 Stunden, wenn das Gift schon ins Blut übergegangen ist. Dann kommt ärztliche Hilfe meist zu spät. Von 100 tödlichen Pilzvergiftungen werden 90 durch den Grünen Knollenblätterpilz verursacht. Der ebenfalls giftige Fliegenpilz läßt sich durch besondere Methoden entgiften, und der gefürchtete Satanspilz wird als Schnitzel zubereitet, scharf gebraten, in manchen Gegenden Mitteleuropas gegessen, wenn er auch nicht für jedermann bekömmlich ist und von seinem Genuß abgeraten werden muß.

Der «Giftreizker» (Birkenreizker) wird abgekocht (nach Fortgießen des Kochwassers) in Osteuropa viel verzehrt, ebenso viele andere Milchlinge mit scharfer weißer Milch. Neben den größeren Giftpilzen gibt es aber nun auch noch eine Anzahl wenig bekannter, unauffälliger, kleinerer Giftpilze, von denen einzelne lebensgefährlich giftig sind. Deshalb ist die oft geäußerte Meinung, es genüge, die bekannteren Giftpilze kennen zu lernen, vollkommen irrig. In den letzten Jahrzehnten haben wir einerseits neue Giftpilze kennen gelernt und andererseits erkannt, daß einzelne giftige Arten durch besondere Zubereitung zu schmackhaften Speisepilzen werden.

4. Jeder Pilzsammler sollte die bisher *wenig beachteten, aber in großen Mengen auftretenden Pilze* einmal probieren; insbesondere den Rotbraunen Milchling, der zu Millionen in unseren trockenen Kiefernwäldern wächst: über Nacht wässern, abkochen (Kochwasser fortgießen), dann braten oder in gesüßtem