

Aus der Geschichte der Mykologie : III. die Neuzeit [Fortsetzung]

Autor(en): **Raab, Hans**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **53 (1975)**

Heft 2

PDF erstellt am: **16.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936794>

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.

Aus der Geschichte der Mykologie¹

Bio- und bibliographische Notizen von Hans Raab †, Wien

III. Die Neuzeit

4. Von Elias Magnus Fries bis Viktor Fayod

Elias Magnus Fries, 1794 in Femsjö in der Provinz Småland in Schweden als Sohn eines Pfarrers geboren, studierte an der Universität in Lund, machte das Doktorat in Philosophie und erhielt dort auch 1824 die Professur für Botanik. Er kam später an die Universität in Uppsala, war dort bis zu seinem Tode Professor, auch Leiter des Botanischen Gartens und des Museums. Fries starb im hohen Alter von 84 Jahren. Sein in den Jahren 1821 bis 1828 erschienenes dreibändiges Werk «Systema mycologicum fungorum» ist bis heute in seinen wesentlichsten Zügen die Grundlage für unsere Pilzsystematik geblieben. Er schuf hier in Verwertung aller Ergebnisse der bisherigen Pilzforschung ein neues System, das die bedeutendste Leistung der damaligen Pilzliteratur darstellt. Allgemein gilt das «Systema mycologicum» von Fries als Grundlage für die Nomenklatur bei den Hymenomyceten. Eine weitere wichtige Arbeit von Fries ist die «Epicrisis systematis mycologici seu synopsis Hymenomycetum» aus den Jahren 1836 bis 1838, in Nomenklaturfragen als Ergänzung zuerkannt. In den Jahren 1860 bis 1866 erschien sein Bilderwerk «Sveriges ätliga och giftiga svampar» mit beigegebenem Text in schwedischer Sprache, ausgestattet mit fast 100 farbigen Pilztafeln. Das zweibändige Werk «Icones selectae» wurde 1867 veröffentlicht. Auf ungefähr 200 Farbtafeln sind hier die Pilze in fast natürlicher Grösse abgebildet. Als Maler der Pilzbilder signierten Lindgreen, Pettersen, Ackerlund und andere. Eine erweiterte Neuauflage der «Epicrisis systematis mycologici» erschien anlässlich seines 80. Geburtstages unter dem Titel «Hymenomycetes Europaei». In diesem Hauptwerk der europäischen Mykologie sind mehr als 2000 Pilzarten in lateinischer Sprache beschrieben, versehen mit ihren Ableitungen von früheren Autoren. Interessant ist es, dass Fries in der Einleitung zu dieser Arbeit feststellt, er habe sechzig Jahre seines Lebens den Pilzen gewidmet und sehe nun den Stand und Sinn der botanischen Wissenschaft sehr verändert. Wie sehr erinnert uns dies an die heutige Lage! Eine Liste der Veröffentlichungen von Fries, die meist in lateinischer Sprache geschrieben sind, umfasst etwa hundert Schriften. Das Pilzherbarium, das Fries nach seinem Tode hinterliess, liegt in der Universität Uppsala aufbewahrt und gilt als Grundlage für die Überprüfung bzw. nomenklatorische Festlegung von Pilzarten.

Von *Samuel Frederick Gray* (1766–1828) stammt das zweibändige Werk «Natural Arrangement of British Plants», eine natürliche Ordnung der britischen Pflanzenwelt mit allgemeiner Einführung in die Botanik, das 1821 in London herauskam. Im Kapitel «The Genera of British Plants» stellt Gray die umfangreiche Gruppe der Pilze zu den «Plantae cellulosaе». Unter *Hymenothecae* umfasst er die Blätterpilze, Röhrlinge und andere Gattungen, die zusammen 66 Gruppen ergeben. Zu den *Gasteromycetae*, die 33 Gruppen bilden, stellt er *Bovista*, *Tulostoma* und andere. Die *Sarcothecae* bestehen unter anderem aus *Tuber* und *Sclerotium*. Zu den *Lytothecae* gehören *Phallus* und *Battarea*. Gray vereinigt hier über 100 Gruppen der bis dahin bekannten Pilze, die er mit den Gattungsnamen und Artbezeichnungen hauptsächlich nach Persoon und anderen Autoren (Michelius und Dillenius) benennt. Da das Werk Grays fast gleichzeitig mit dem «Systema mycologicum» von Fries an die Öffentlichkeit kam, und da Fries die Persoonschen

¹ Fortsetzung aus Heft 4/1973, S. 53.

Gattungen nur als Untergattungen führt, wird Grays Arbeit (samt den von Persoon übernommenen Gattungsnamen) in der jetzt geltenden Systematik der Mykologie als Ergänzung zu Fries verwendet.

Robert Kaye Greville, geboren 1794 in Auckland (Durham), gestorben 1866 in Edinburgh, war dort Professor der Botanik und ausserdem korrespondierendes Mitglied der Französischen Gesellschaft für Naturkunde in Paris. Seine wichtigste Arbeit auf dem Gebiete der Pilzkunde ist die «Description of the Esculent Fungi of Great Britain», eine Beschreibung der essbaren Pilze Grossbritanniens, die im Jahre 1821 erschienen ist. Seine «Scottish Cryptogamic Flora» kam 1823 bis 1828 in sechs Bänden heraus, die insgesamt 360 farbige Pilztafeln enthalten. Aus dem Jahre 1824 stammt Grevilles «Flora Edinensis», eine Beschreibung der Pflanzenwelt in der Umgebung von Edinburgh.

Ernst Steudel, geboren 1783 in Esslingen, gestorben 1856, war Doktor der Medizin und später Oberamtsarzt. Von ihm stammt der 1821 bis 1824 publizierte «Nomenclator botanicus enumerans». Eine zweite Auflage erschien 1840/41. Es handelt sich um eine alphabetische Ordnung von Namen bzw. Synonymen aus der Kryptogamenflora nach der Systematik Nees von Esenbecks.

J.A. Weinmann, geboren 1782 und gestorben 1858 in Pawlowsk, war kaiserlicher Garteninspektor in Petersburg. Zu seinen literarischen Arbeiten gehört u. a. die Abhandlung «Über Schwämme und über die Pflanzenkultur in Russland», die in der botanischen Zeitschrift «Flora» 1822 in Regensburg erschien. Es handelt sich um einen Bericht über die Korrespondenz Weinmanns mit dem damaligen Präsidenten der «Kaiserlich Leopoldinisch-Karolinischen Akademie der Naturforscher», dem deutschen Botanikprofessor Christian Gottfried Nees von Esenbeck. Weinmann berichtet über die Anpflanzung verschiedener westeuropäischer Weidenarten in seinem Revier, dem Kaiserlichen Garten in Petersburg, über deren Fortkommen sowie über andere Erfolge auf botanischem Gebiet. Weiter schreibt Weinmann, dass er bei der Bestimmung der Kryptogamen und besonders bei den Pilzen es als seine Pflicht erachte, ihm neu erscheinende Arten Russlands gewissenhaft zu studieren. Er bittet Präsident Nees von Esenbeck, ihn dabei gütigst zu unterstützen, ihm übersandtes Pilzmaterial zu bestimmen oder eventuelle Fehler bei Bestimmung zu berichtigen. Weinmann war sicher ein gelehriger Schüler Nees von Esenbecks. Er gab bereits im Jahre 1836 ein selbständiges Pilzwerk in lateinischer Sprache heraus, betreffend die «Hymeno- et Gasteromycetes hucusque in Imperio Rossica observatos». Dieses Werk erschien im Rahmen der Zeitschrift «Flora Rossica». Und es enthält rund tausend Pilzbeschreibungen aus dem ganzen Gebiet Russlands, darunter diverse von Weinmann selbst neu bestimmte Arten. Als Systematik verwendet Weinmann meist die von Persoon aufgestellte, zum Teil auch jene des Nees von Esenbeck bzw. die von Fries. Im Jahre 1837 wurde dann von Weinmann noch eine Übersicht der um Petersburg wachsenden Pilze veröffentlicht, mit dem Titel «Enumeratio stirpium in agro Petropolitano sponte crescentium, secundum systema sexuale Linneanum composita».

Vincenzio Briganti, geboren 1766 in Salvitelle, gestorben 1836 in Neapel, war an der dortigen Universität Professor der Botanik. Im Jahre 1824 wurde von ihm ebendort eine Geschichte seltener Pilze im Bereich von Neapel, die Arbeit «De fungis rarioribus regni Neapolitani historia», publiziert. Eine Neuauflage gab nach seinem Tode sein Sohn *Francesco Briganti* 1848 heraus unter dem Titel «Historia fungorum regni Neapolitani». Eine Ausgabe davon aus dem Jahre 1852 ist mit 46 handkolorierten Pilztafeln versehen. Von Vincenzio Briganti stammt noch die 1832 in italienischer Sprache geschriebene «Istoria di una nuovo specie di funghi della famiglia degli Agarici». Von beiden Autoren stammen verschiedene weitere Arbeiten über Pilzkunde; be-

sonders Francesco Briganti schrieb Artikel über Pilze in Italien, vorwiegend über solche aus der Umgebung Neapels. Diese Arbeiten wurden in italienischen naturwissenschaftlichen Zeitschriften veröffentlicht.

Diederich Franz Leonhard von Schlechtendal, geboren 1794 in Xanten am Niederrhein, gestorben 1866 in Halle, war Doktor der Medizin, Kustos am königlichen Herbarium in Berlin, seit 1833 Professor der Botanik und Direktor des Botanischen Gartens in Halle. Ausserdem war er Herausgeber der botanischen Zeitschrift «Linnea». Von ihm erschienen 1824 in Berlin die beiden Arbeiten «Flora Berolinensis» und «Synopsis plantarum cryptogamarum in Mesomarchia praesertim circum Berlinum provenientum». Aus der Zeit von 1835/36 stammt ein Artikel «Über die Flora von Labrador», der in der Zeitschrift «Linnea» veröffentlicht wurde. Die bekannteste Arbeit Schlechtendals ist seine Schrift über die Phalloideen. Unter dem Titel «Eine neue Phalloidee, nebst Bemerkungen über die ganze Familie» beschreibt er ausführlich rund 30 Arten von Phalloideen, deren Namen noch heute in der mykologischen Literatur verwendet werden. Diese Arbeit wurde 1861 in der Zeitschrift «Linnea» publiziert. Ein Neudruck davon erschien 1866.

Der geistreiche Schriftsteller und berühmte französische Gourmet *Anthelme Brillat-Savarin*, geboren 1755 in Belley, gestorben 1826 in Paris, studierte Physik und Chemie, später Rechtswissenschaft und war dann Regierungskommissär beim Gericht in Versailles. Er trug mehr von der gastronomischen Seite her zur Mykologie bei. Im Jahre 1825 erschien jenes Werk von ihm, das ihn berühmt machte: seine «Physiologie de goût». Eine deutsche Übersetzung davon, mit dem Titel «Physiologie des Geschmacks», wurde 1864 in Genf veröffentlicht. In diesem Buche schreibt Brillat-Savarin speziell über die Trüffel: «Wer Trüffel sagt, spricht gelassen ein grosses Wort aus, das Erinnerungen der Liebe und des Feingeschmacks wachruft.» Nach Brillat-Savarin ist die Trüffel zwar nicht direkt ein Liebesmittel, aber sie kann, wie er verrät, die Frauen «nachgiebiger» und die Männer «liebenswürdiger» machen. In Paris, erfahren wir, waren die Trüffeln um 1870 herum noch selten; ein Truthahn mit Trüffeln war ein Luxus auf den Tafeln der höchsten Herrschaften. Die Trüffel ist nach ihm der «Diamant der Küche». Er berichtet auch: «Die Trüffel der Römer war weiss und rötlich, die Trüffel aus Libyen war wegen ihres feinen Geschmacks und Geruchs am meisten gesucht.» Und er sagt: «Man findet in Piemont weisse Trüffeln, die sehr geschätzt sind. Sie haben zwar einen leichten Knoblauchgeruch, was aber ihrer Vollkommenheit keinen Eintrag tut. Die besten Trüffeln kommen aus Périgord und der Provence. Die möglichste Vollkommenheit erreichen sie im Monat Januar. Die Trüffeln aus Burgund und der Dauphiné sind von geringer Qualität. Sie sind hart, und es fehlt ihnen die Würze.» Wie wichtig dies alles für Brillat-Savarin ist, ergibt sich aus seinem Ausspruch: «Die Entdeckung einer neuen Speise ist für das Glück der Menschheit wichtiger als die Entdeckung eines neuen Gestirns.»

Auch *Jean Baptiste Louis Letellier* schrieb vorwiegend über die Verwendung der Pilze in der Küche; aber ebenso über ihre Bedeutung für die Medizin bzw. über Vergiftungserscheinungen bei Pilzgenuss. So erschien unter anderem 1826 in Paris seine «Dissertation sur les propriétés alimentaires, médicales et vénéneuses des champignons, qui croissent aux environs de Paris». Und noch eine weitere Beschreibung der in der Umgebung von Paris vorkommenden essbaren und schädlichen Pilze gab er unter dem Titel «Histoire et description des champignons» heraus, die mit 12 handkolorierten Pilztafeln ausgestattet ist. Aus dem Jahre 1835 stammt von Letellier die «Note sur quelques espèces et variétés nouvelles d'Agarics» und aus dem Jahre 1838 seine «Considérations sur les champignons vénéneux», eine Studie über giftige Pilze.

Zu den wichtigsten Arbeiten über die Pilzkunde gehört der «Guide de l'amateur des champignons» von *F. S. Cordier*, ein Führer für Pilzliebhaber, mit 11 farbigen Tafeln, vom Jahre 1826.

Und 1836 erschien in Paris seine «Histoire et description des champignons alimentaires et vénéneux». Es gibt davon auch eine deutsche Übersetzung unter dem umständlichen Titel «Beschreibung und Abbildungen der essbaren und giftigen Schwämme, welche in Deutschland und Frankreich enthaltend die Beschreibung des jeder dieser Pflanzen eigentümlichen Charakters, allgemeine Betrachtungen über ihre Anwendung in den Künsten, die Küchenbereitung der essbaren Arten, die Mittel, diese von den giftigen Arten zu unterscheiden, und zu heilen. Von F.S.Cordier, Doktor der Medizin, Mitglied der Gesellschaft für Naturwissenschaften in Frankreich und anderer gelehrten Gesellschaften. Nach dem Französischen mit besonderer Hinsicht auf Deutschland bearbeitet». Diese Arbeit wurde 1838 in Quedlinburg und Leipzig veröffentlicht und ist mit farbigen Bildtafeln ausgestattet. Cordier schreibt in diesem Werk: «Der klauenartige Löcherpilz oder Zunderschwamm (*Boletus unguilatus*) wird bei kühler Temperatur etwas erweicht, von den Röhren und der Rinde gereinigt, in Scheiben geschnitten und mit dem Hammer weichgeklopft, um ihn auszudehnen; man gibt ihn dann in eine Salpeterlösung, trocknet ihn ab, und so ist er für Zunder geeignet. Oder man befeuchtet ihn und klopft dann und reibt ihn zwischen den Händen, bis er ganz weich und zart ist, und verwendet ihn zur Blutstillung. Er heisst dann Blutschwamm, lateinisch *Agaricus chirurgorum*. Der deutsche Pilzforscher D. Joh. Gottlieb Gleditsch meldet, dass dieser Schwamm in Franken auch zur Anfertigung von Kleidungsstücken verwendet wird.» Cordier sagt, dass in der Gegend von Orleans auch der *Boletus soloniensis* (bolet sologné) zur Erzeugung von Zunder gebraucht wird. In Italien wird dieser Schwamm von den Badenden als Kopfbürste verwendet. Einige nehmen ihn auch zum Striegeln der Pferde. Der Lärchenschwamm (*Boletus laricis*) und der Holunderschwamm (*Peziza auricula*, Judasohr) wird für Purgierungen und gegen den Schweiß Schwindsüchtiger verwendet. Die Abkochung des Holunderschwamms mit Milch wird als Gurgelwasser gebraucht, und der Schwamm, in Rosenwasser eingeweicht, dient als Mittel gegen Augenentzündungen. Von dem schwefelgelben Löcherpilz (*Boletus sulfureus*) machen die Färber gelbe Farbe. Über Trüffel sagt Cordier: «Das Aufsuchen von Trüffeln erheischt besondere Sorgfalt und eine grosse Übung, weil die Trüffel sich nicht auf der Oberfläche der Erde befinden, wie die übrigen Schwämme. Gewöhnlich lieben sie leichten, feuchten, schattigen Boden von sandigem und eisenhaltigem Ton, in Eichen- oder Kastanienwäldern oder in der Nachbarschaft derselben. Man findet sie in ganz Europa; in Frankreich vorzüglich in den südlichen Provinzen. Der Erdboden, der die Trüffel bedeckt, hat Risse und manchmal kleine Erhabenheiten auf der Oberfläche und gibt einen dumpfen Ton, wenn man mit dem Stocke draufschlägt – ein Zeichen, das selten trägt. Noch sicherer ist der eigentümliche Geruch, welchen man schon aus einiger Entfernung wahrnehmen kann. Höchst empfindlich für diesen Geruch sind die Schweine, welche die Trüffel mit ausserordentlicher Gier suchen. Man führt die Schweine an die Stelle, wo man weiss, dass Trüffel stehen. Sobald man merkt, dass sie die Erde aufwühlen, jagt man sie weg und gräbt die Trüffel mit dem Spaten aus. Da die Schweine sehr gefräßig sind, und sie bei ungenügender Aufsicht die Knollen verschlungen haben, ehe man Zeit hat, herbeizueilen, und manchmal selbst streitig machen muss, so ist man auf den Gedanken gekommen, Pudel darauf zu dressieren. Diese Tiere finden wenig Geschmack an den Trüffeln. Jedoch gewöhnt man sie mit einiger Sorgfalt an die Speise, und dann fressen sie rohe und gekochte Trüffel mit Vergnügen. Sobald der Jäger merkt, dass der Pudel an einem Ort besonders herumspürt und mit den Pfoten zu kratzen anfängt, so entfernt man ihn und gräbt die Trüffel aus. Um den Hund nicht zu entmutigen, gibt man ihm die kleinsten zu fressen. Aucht gibt es eine Fliege, deren Larve sich von der Substanz der Trüffel nährt. Wenn man bei schönem Wetter diese Fliegen in der Luft in Schwärmen spielen sieht, so kann man darunter unter der Erde mit Sicherheit Trüffel vermuten. Sie liegen meist nur bis 6 Zoll unter der Oberfläche.» Über die Zubereitung von Trüffeln schreibt Cordier: «Mit Recht zieht man das Öl oder die Butter jeder anderen Substanz zur Zubereitung der Trüffel vor. Nach dem Öl ist der Wein das schicklichste Ingrediens. Und wenn man diese beiden Substanzen richtig miteinander zu vereinigen versteht, so ist die Zutat vollständig genügend. Zu einem Trüffel-

ragout müssen die Trüffel recht gut gewaschen und gebürstet werden, um alle Erde zu entfernen. Dann taucht man sie in Öl und schneidet sie in Scheiben, bringt sie mit Öl oder Butter, etwas Wein, Salz und ganzem Pfeffer in eine Pfanne. Manche geben noch Sardellen und kleine Zwiebeln dazu. Man lässt sie eine Stunde lang braten und richtet sie mit einer Sauce von Eigelb an. Legt man Trüffel in Milch, so teilen sie ihr den Geruch mit und fördern die Gerinnung, so dass man auf diese Weise Trüffelkäse erhält (Fromage à la truffe).» Cordier gibt uns übrigens – es sei bei dieser Gelegenheit erwähnt – auch einen Rat, wie man den Kaiserling auf die beste Weise zubereitet: «Man lässt, nachdem man die Huthaut abgezogen und den Strunk abgeschnitten hat, den Pilz umgestürzt auf einer Platte, einer Bratpfanne oder einem Gefäss kochen und füllt seine Höhle mit feinen Kräutern, Brotkrumen, Knoblauch, Pfeffer, Salz und dem was man vom Strunk weggenommen hat und begiesst dann alles mit Olivenöl.» Diese Zubereitung heisst «à la barigoule» oder «à la provençale». Doch zurück von der Gastronomie zur Wissenschaft! Im Jahre 1870 erschien, um es abschliessend zu erwähnen, in Paris von Cordier noch das Buch «Les champignons de la France», ein Prachtwerk mit 60 farbigen Pilztafeln.

Carlo Vittadini, geboren 1800 in Monticelli, gestorben 1865 in Mailand, machte sein Doktorat in Physik. Eine seiner frühesten Arbeiten nennt er einen «Versuch auf dem Gebiete der Mykologie» («Tentamen mycologicum seu Amanitarum illustratio»), ein Werk, das 1828 in Mailand veröffentlicht wurde. Bald darauf folgen Vittadinis beide Schriften «Monographia Tuberacearum» (1831) und «Monographia Lycoperdineorum» (1842). Im Jahre 1835 erschien in italienischer Sprache zu Mailand die Arbeit «Descrizione dei funghi mangerecci più comuni dell'Italia e dei velenosi», eine Beschreibung der häufigsten essbaren und giftigen Pilze Italiens, mit 44 farbigen Tafeln ausgestattet. Es folgte 1844 sein in Mailand gedrucktes Buch «Funghi della flora di Lombardia». In seiner erwähnten Beschreibung der essbaren Pilze (von 1835) berichtet Vittadini, dass der «*Agaricus caesareus*» (Scopoli) in Deutschland, Frankreich und in Italien (im Bereich der Lombardei und Venetiens) in Gesellschaft des «porcino» gefunden werde: «Trovati in compagnia di porcino». Porcino bedeutet im nördlichen Italien aber den *Boletus edulis* (Bulliard), unseren Herrenpilz. Dazu sei folgende Anmerkung gestattet: Der italienische «porcino» (it.: il porco, das Schwein) scheint jener Pilz zu sein, den früher die alten Römer in ihrer Literatur «suillus» (Schweinchen) genannt haben. Dieser Pilz wurde damals für so minderwertig gehalten, dass er scheinbar nur gut genug war, damit die Schweine zu füttern (lateinisch «suillus» von «sus», das Schwein). Hat doch schon Martial, der altrömische Epigrammdichter, geklagt: «Dir trägt man Austern auf, mir die Miesmuschel, woran ich mir blutig sauge den Mund! Während Kaiserlinge (boleti) für dich, sind Schweinepilze (suilli) für mich da!» Die römische Delikatesse war eben der *Boletus caesareus*, der Kaiserling, und nicht der *Suillus*.

Von *Giovanni Larber* sind in der Pilzliteratur nur zwei Arbeiten in italienischer Sprache bekannt. Aus dem Jahre 1829 stammt «Sui funghi. Saggio generale», erschienen in Bassano. Es ist dies eine Beschreibung der essbaren Pilze Italiens. Das zweite Werk führt den Titel «Degli avvelenamenti intervenuti per opera dei funghi», also über Vergiftungen durch Wirkung von Pilzen, 1831 in Padua veröffentlicht.

Wilhelm Gottfried Lasch, geboren 1786, gestorben 1863, war Apotheker in Diessen in der Neumark. Von ihm stammen hauptsächlich Pilzbeschreibungen aus der Mark Brandenburg. So erschien 1828 in der botanischen Zeitschrift «Linnea» seine «Enumeratio agaricorum Marchiae Brandenburgicae»; und in derselben Zeitschrift im Jahre 1829 die «Enumeratio Hymenomycetum pileatorum Marchiae Brandenburgicae», eine Aufgliederung der gestielten Hymenomyceten der Mark Brandenburg. Neben anderen Arbeiten wurde von ihm 1830 noch eine Schrift über das Auftrocknen und Aufbewahren der Fleischpilze verfasst. (Fortsetzung folgt)

Résumé

Elias Magnus Fries, né en 1794, fils de pasteur. Etudia à l'université de Lund, y fit son doctorat en philosophie et y obtient une chaire de prof. de botanique. Fut ensuite professeur à l'université de Uppsala et directeur du jardin botanique et du musée. Mourut à l'âge de 84 ans. Ouvrages: «*Systema mycologicum fungorum*» (1821/28) 3 vol., «*Epicrisis systematis mycologici seu synopsis Hymenomycetum*» (1836/38). De 1860 à 1866, parut son ouvrage illustré «*Sveriges ätliga och giftiga svampar*» avec 100 planches en couleurs et texte en langue suédoise. «*Icones selectae*» comprend environs 200 planches en couleurs de champignons grandeur naturelle, peints par Lindgreen, Pettersen, Ackerlund et autres peintres. Une nouvelle édition de son «*Epicrisis systematis mycologici*» parut à son 80e anniversaire sous le titre «*Hymenomycetes Europaei*» avec description en latin de plus de 2000 sortes de champignons. L'herbier qu'il laissa à sa mort est conservé à l'université de Uppsala.

Samuel Frederick Gray, 1766–1828. Ouvrages: «*Natural Arrangement of British Plants*», (1821), 2 vol., une classification de la flore britannique avec introduction dans la botanique. Dans l'actuelle systématique de la mycologie, cet ouvrage est utilisé comme supplément au «*Systema mycologicum*» de Fries, vu l'analogie de leur systèmes de classification des champignons.

Robert Kaye Greville, 1794–1866, professeur de botanique à Edimbourg et correspondant de la Société française d'histoire naturelle. Ouvrages: «*Description of the esculent fungi of Great Britain*» (1821), une description des champignons comestibles de Gde Bretagne, «*Scottish Cryptogamic Flora*» (1823/28), 6 vol. avec 360 planches en couleurs, «*Flora Edinensis*» (1824), une description de la flore des environs d'Edimbourg.

Ernst Steudel, 1783–1856, docteur en médecine. Ouvrages: «*Nomenclator botanicus enumerans*» (1821/24), une 2e édition parut en 1840/41, une classification de la flore cryptogamique selon le système de Nees von Esenbeck.

J.A. Weinmann, 1782–1858, inspecteur des Jardins impériaux de St-Petersbourg. Ouvrages: «*Über Schwämme und über die Pflanzenkultur in Russland*» (1822), un traité sur les champignons et la flore de Russie, parut dans la revue *Flora*. «*Hymeno- et Gasteromycetes hucusque in Imperio Rossica observatos*» parut en 1836 dans la revue «*Flora Rossica*» et comprend un millier de descriptions de champignons de toutes les régions de Russie, établies selon les systématiques de Persoon, Nees von Esenbeck et de Fries. Sous le titre «*Enumeratio stirpium in agro Petropolitano sponte crescentium, secundum systema sexuale Linneanum composita*» il publia en 1837 un exposé sur les champignons croissant dans les environs de St-Petersbourg.

Vincenzo Briganti, 1776–1836, professeur de botanique à l'université de Naples. Ouvrages: «*De fungis rarioribus regni Neapolitani historia*» (1824), une histoire des champignons des environs de Naples. Son fils *Francesco Briganti* en publia une nouvelle édition en 1848 sous le titre «*Historia fungorum regni neapolitani*» et une autre en 1852 avec 46 planches coloriées à la main. De Vincenzo B. parut en 1832 «*Istoria di una nuova specie di funghi della famiglia degli Agarici*». Père et fils firent paraître différents travaux dans des revues scientifiques d'Italie.

Diederich Franz Leonhard von Schlechtendal, 1794–1866. Docteur en médecine, conservateur de l'Herbarium royal de Berlin, dès 1833 professeur de botanique et directeur du Jardin botanique de Halle, éditeur de la revue de botanique «*Linnea*». Ouvrages: «*Flora Berolinensis*» et «*Synopsis plantarum cryptogamarum in Mesomarchia praesertim circum Berlinum provenientum*». En 1835/36 parut dans la revue *Linnea* un article sur la flore du Labrador. Son ouvrage le plus connu porte le titre «*Eine neue Phalloidee, nebst Bemerkungen über die ganze Familie*», une description détaillée d'environ 30 espèces de phalloïdes dont les noms sont utilisés aujourd'hui encore. Ce travail parut dans la revue *Linnea* en 1861 d'abord, puis en 1866.

Anthelme Brillat-Savarin, 1755–1826. Gastronom parisien réputé. Etudia la physique, la chimie, puis le droit et devint commissaire régional au tribunal de Versailles. Il s'intéressa surtout au côté gastronomique de la mycologie. Son ouvrage «Physiologie du goût» le rendit célèbre. Il y est spécialement question de truffes qu'il nomme «diamants de la cuisine». «Si la truffe n'est pas un élixir d'amour, elle rend cependant la femme plus complaisante et l'homme plus aimable» écrit-il entre autres.

Jean-Baptiste Louis Letellier écrivit aussi surtout sur l'utilisation des champignons dans la cuisine. Ouvrages: «Dissertations sur les propriétés alimentaires, médicales et vénéneuses des champignons qui croissent aux environs de Paris» (1826), «Histoire et description des champignons» qui comprend 13 planches de champignons peints à la main. «Notes sur quelques espèces et variétés nouvelles d'agarics» (1835) et «Considérations sur les champignons vénéneux» (1838).

F.S. Cordier, docteur en médecine, membre de la Société de sciences naturelles de France et d'autres sociétés de savants. Ouvrages: «Guide de l'amateur des champignons» (1826), un des plus importants travaux sur la mycologie, «Histoire et description des champignons alimentaires et vénéneux» (1836) comprenant une description des caractéristiques et propriétés de chaque champignon, des réflexions sur la valeur et l'utilisation des champignons comestibles dans la cuisine, et de la façon de les différencier des vénéneux. «Les champignons de France» (1870) un superbe ouvrage avec 60 planches en couleurs.

Carlo Vittadini, 1800–1865. Physicien de Milan. Ouvrages: «Tentamen mycologicum seu Amanitarum illustratio» (1828) qu'il appelle un «Essai dans le domaine de la mycologie», «Monographia Lycoperdineorum» (1842), «Descrizione dei funghi mangerecci piu comuni dell'Italia e dei velenosi» (1835) une description en italien des champignons comestibles et vénéneux les plus courants d'Italie. «Funghi della flora di Lombardia» (1844), champignons de la flore de Lombardie.

Giovanni Larber. Seuls deux ouvrages en langue italienne sont connus: «Sui funghi. Saggio generale» (1829), une description des champignons comestibles d'Italie, et «Degli avvelenamenti intervenuti per opera dei funghi» (1831) sur les intoxications dues aux champignons.

Wilhelm Gottfried Lasch, 1786–1863, pharmacien à Diessen. Décrivit surtout des champignons de la Marche de Brandebourg. Dans la revue botanique *Linnea*, parut en 1828 son «Enumeratio agaricorum Marchiae Brandenburgicae» et en 1829 «Enumeratio Hymenomycetum pileatorum Marchiae Brandenburgicae», une analyse des Hymenomycètes pédiculés de la Marche de Brandebourg. En 1830 parut un écrit sur l'art de la dessiccation et de la conversation des champignons.

Sternstunde eines Waldläufers

Zwischen Stein am Rhein und Gaienhofen in den Ausläufern des Schiener Berges. Ein Wald wie tausend andere. Seit Tagen kein Regen mehr. Die Nächte schwül und warm, die Tage heiss.

An einem Sonntagnachmittag müssen die Ratsuchenden mit ihren Pilzkörben fast Schlange stehen. Ich sondere Karbol-Champignons (*Agaricus xanthoderma*) aus. Entdecke zwischen *Agaricus arvensis* einen jungen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*); *Hydnum repandum* (leider alle bitter); einige *Sparassis crispa*, wenige Maronen-Röhrlinge (*Xerocomus badius*). Nichts weiter von Bedeutung. Bemerkenswert nur die plötzliche Fülle.

An diesem Sonntag waren die Wälder abgegrast worden. Also würde es frische Pilze in den Morgenstunden des Mittwochs geben. Und so war es.