

# Ein Text aus dem 17. Jahrhundert über Pilze

Autor(en): **Greuter, Henry**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **92 (2014)**

Heft 2

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935454>

## **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.

# Ein Text aus dem 17. Jahrhundert über Pilze

HENRY GREUTER

Ebenso erfreulich wie faszinierend war die seltene Gelegenheit: Ein Freund lieb mir, dem verbissenen Hobby-Botaniker, ein uraltes prachtvolles Kräuterbuch. Darin fanden sich sogar einige Angaben zu Pilzen aus jener entlegenen Zeit, als auch namhafte Gelehrte zu diesem rätselhaften Thema noch wenig zu sagen wussten. Noch waren Carl von Linné und Elias Fries nicht geboren.

Der Verfasser, Theodor Zwinger (III), 1658–1724, Spross einer Gelehrtenfamilie, war Professor der Medizin, Physik

und Botanik in Basel. In seinem Werk *Theatrum Botanicum* von 1696 bewies er geradezu enzyklopädische Kenntnisse über einheimische und zahlreiche exotische Pflanzen. Er beschrieb und illustrierte sie, sofern er sie als Heilmittel oder Nahrungsmittel tauglich fand, mit verblüffender Ausführlichkeit. Wohl weil einige Pilze («Schwämme») schon damals als essbar galten, widmete er auch ihnen ein Kapitel; er lehnte sich dabei oft recht eng an Adam Lonitzer (16. Jahrhundert) an. Man merkt indessen schnell, dass

am Ende des 17. Jahrhunderts wenig über diese Gewächse bekannt war, hatte doch ihre wissenschaftliche Erforschung noch kaum begonnen. Man hielt sie weiterhin, nach überlieferter antiker Auffassung, schlicht für «überflüssige Feuchtigkeit der Erde».

Nachfolgend ist der Text leicht gekürzt wiedergegeben. Der Leser möge das altertümliche Deutsch genießen und – wer weiss – den Versuch wagen, die geschilderten Pilz-«Geschlechter» nach heutiger Kenntnis zu identifizieren!

Gekürzte Abschrift aus:

Theodor Zwinger: *Theatrum Botanicum*, das ist: Neu vollkommenes Kräuter-Buch. Basel 1696 (aus caput [Kapitel] LXIV), Seiten 906 ff



## Schwämm — Fungi

### Namen

Die Schwämm werden Griechisch genennt [Myketes]. Lateinisch Fungi. Italiänisch Fongi. Frantzösisch Champignon, Potiron. Spanisch Hongo. Englisch Mushroom, Toadstool. Niederländisch Kampernoel, Padden stoel.

### Geschlecht und Gestalt

Alle Schwämme sind weder Kräuter noch Wurzeln, weder Blumen noch Samen, sondern nur ein überflüssige Feuchtigkeit der Erden, Bäumen, fauler Hölzter und anderer fauler Dingen, darumb sie auch ein kleine zeit wären<sup>1</sup>: innerhalb sieben tagen ist ihr geburt und abgang, denn was da bald auffkomt, nimbt auch bald ab: sonderlich aber kriechen sie herfür, wenn es donnern und regnen wil<sup>2</sup> (...). Die Schwämm werden komlich in zwey

theil unterschieden. Die ersten pfeget man zu essen. Die andern sind zu der speiß untauglich.

### Von den Schwämmen, welche man pflegt zu essen

Derer sind zehen Geschlecht:

Das erste Geschlecht sind die Morchen, Morcheln oder Mourachen, allenthalben bey uns gemein, den verleckerten Mäulern ein angenehme Speiß; sind an der gestalt rund als ein Hühlein, außwendig voller Löchlein, wie die Bienenhäublein<sup>3</sup>, und an der Farb graw. Diese findet man in dem Mäyen allein, wachsen auff fetten Wiesen, auch umb die Aecker an den Rechen<sup>4</sup>. Werden in dem heissen Wasser zuvor erquellet, darnach mit Butter und Gewürtz zugerichtet.

Das ander Geschlecht nennet man Erdmorchten, an etlichen orten Erdäpfel und Grüblein. Griechisch heißt es [Hydnon]. Lateinisch Tuber, Boletus. Frantzösisch Truffe. Italiänisch Tortufo, Tortufole. Spanisch Turma de tierra. Sie sind rund, wie die äpfel, mit einer schwartzen oder erdfarben haut bedeckt; die ist uneben und hat viel schrunden. Ihrer sind zweyerley, denn etliche haben weiß Marck, die andern schwartzes, beydes ist mürb zu essen. Man findet auch das dritte Geschlecht,

ist aber nicht so gut, wolgeschmack und groß; hat ein röthlichte glatte haut, schwarz-blaw und klebericht Marck. Sie wachsen gern in dürrer, sandichtem Erdreich, ohne adern und wurzeln. In dem Frühling grabt man sie auß der Erden. Sie haben keinen nutz in der Artzney, allein bratet man sie under heisser Aschen, bereitet sie mit Saltz und Pfeffer. Ist nicht ein unliebliche Speiß. Wächst häufig in Italien, umb Hetrurien<sup>5</sup> und Rom; man findet sie auch viel im Elsaß bey Harburg<sup>6</sup>, Württembergischer Mümpelgardischer Herrschafft, in dem Wald.

Das dritte Geschlecht nennet man Herrnpiltz, sind oben braun und unten ein wenig gelb, müssen zuvor von dem Koch, ehe sie zur Speiß dienen, abgesehen werden; darnach zerschneidet und zerhackt man sie, und bereitet sie mit Butter und Gewürtz.

Das vierdte Geschlecht sind die Reißken, nidrige Schwämm, oben röthlicht, unten streifficht; die bratet man, bestrewet sie mit Saltz und Pfeffer und isset sie.

Das fünffte Geschlecht sind die Pfefferling oder Pfefferling, welche man also nennet umb des hitzigen Geschmacks willen, der sich dem Pfeffer vergleichet: sind von Farben gantz weiß, rund und etliche breiter als ein Teller, welche, so

<sup>1</sup> währen, dauern

<sup>2</sup> Formulierung ähnlich bei Lonitzer

<sup>3</sup> Bienenwaben

<sup>4</sup> Zäune? (Ausdruck von Lonitzer übernommen)

<sup>5</sup> Etrurien, also in der Toskana

<sup>6</sup> heute Horbourg-Wihr bei Colmar, Dép. Haut-Rhin



sie zerbrochen werden, geben sie weiße, scharffe, hitzige Milch. Diese wachsen in hohen finstern Wäldern, und werden von den armen Leuthen auff glüender Kohlen gebraten und mit Saltz geessen.

Das sechste Geschlecht sind die Heyderling oder Träuschling, den runden breiten Hühlein ähnlich, unden braun und oben bleichfarb: diese werden in dem Brachmonat<sup>7</sup>, wenn es feucht wetter ist, zum ersten ersehen biß in Augstmonat, auff den Heyden, grassichten Aeckern und durren Wiesen, sonderlich wo das Rindvieh zu weiden gehet. Diesen wird, ehe sie zur Speiß dienen, das obere häutlein abgeschelet, darnach mit Gewürtz und Butter zubereitet.

Das siebende Geschlecht sind die Rehling oder Hendel-Schwämm, wachsen in den feuchten Wäldern, sind einer gleissenden gelben gestalt; diese quellet man, und nachdem sie gehackt, pflegt man sie mit Butter, Imber<sup>8</sup> und Essig zu bereiten.

Das achte Geschlecht sind die Brötling, welche nicht grösser als die Heyderling; sind gantz braun und geben weisse, süsse Milch, werden in hohen Wäldern gefunden und von etlichen also roh geessen.

Das neunde Geschlecht sind die Eychschwämm oder Hasen-Öhrlein, anzusehen wie ein gekocht Kalbs-Kröß, gantz graw und bleichfärbig: man findet sie im Augstmonat bey den Wurtzeln der Eychbäumen: etliche pflegen sie wie andere Schwämm zu bereiten.

Das zehende Geschlecht sind die Rötling, Rotschwämm oder Augstschwämm; vergleichen sich mit den Heyderling, sind doch etwas bleicher, kommen umb St. Johannis Tag<sup>9</sup> herfür, in außgebranten Sträuchen und Hecken.

Im Königreich Neapolis<sup>10</sup> findet man Stein, die das gantze Jahr Schwämm geben; man legt sie in Keller, bedeckt sie ein wenig mit guter Erden und befeuchtet sie mit einem lawlichten<sup>11</sup> Wasser, so bringen sie in vier oder fünff tagen schwämm, die gut zu essen und den Harn treiben sollen, wie denn auch der Stein an ihm selbsten den Harn befördert.

### Von den Schwämmen, die zu der Speiß untauglich sind

Das erst Geschlecht ist der Lerchenschwamm (hier von einer anderen Stelle des Buchs [Seite 164] zitiert): Die alten Aertzte haben den Lerchenschwamm under die Hertz-stärckenden mittel gezehlet, und ihn auch in den Theriack<sup>12</sup> beförderet (...).

Das ander<sup>13</sup> Geschlecht sind die Bubenfist, gantz runde, weißlichte schwämm, wie ein grosse Leder-Balle, welche offft in der grösse eines Kopffs gefunden werden; wenn sie dürr worden, reissen sie auff und lassen ein gelben Staub von sich. Wachsen auff den Awen<sup>14</sup> und grassichten Feldern.

Das dritte Geschlecht sind die Hirschschwämm, also genant, dieweil sie ihren ursprung von den Hirschen haben und gern wachsen, wo viel Hirschen sich befinden; sie stecken under der Erden und werden von den Hirschen selbst offenbahret, wenn sie zu etlichen Zeiten des Jahr[s] mit den vorderen Füßen in die Erden scharren: daselbst findet man diesen Schwamm. Er ist rund, uneben, aussen schwartzlicht, inwendig weiß, eines schweren Geruchs, sonderlich weil er frisch ist; wenn nun die Hirschen diesen Geruch empfinden, scharren sie darauff.

Das vierdte Geschlecht sind die Fliegen- oder Muckenschwämm, denn von diesen die Mucken und andere Thier sterben, so ihnen ein Aaß<sup>15</sup> darauß bereitet wird. Diese sind roth und mit weissen tüpfflein als mit blättern besprengt.

Das fünffte Geschlecht sind die grosse gelbe Schwämm, unter den Kyferbäumen, deren das Rindvieh begierig ist; wird aber krank darvon.

Das sechste Geschlecht, die Bad- oder Meer-Schwämm, wachsen am steinichten Ufer des Meers.

### Gebrauch

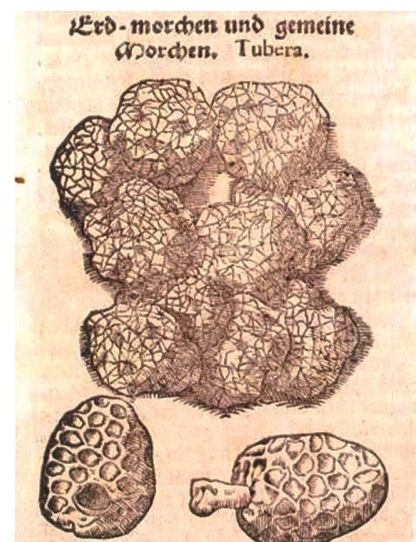
Demnach die Schwämm nicht anders sind, als ein überflüssige Feuchtigkeit der Erden, werden sie als ein schädliche Speiß in den Leib gebraucht. Sie blähen den Leib auff, machen viel Wind und Schleim, verursachen ein kurtzen Athem, Verstaumung (?), Grimmen und den jähen Todt (...).

Gewißlich ist sich zu verwundern, daß nicht allein bey den Alten, sondern auch zu unseren Zeiten an grossen Herren Höfen die Erdmorchen<sup>16</sup> so hoch gehalten werden. Die Römer waren sonderliche Liebhaber dieser Speiß, welche sie (...) auch dem Gold und Silber vorgezogen (...).

So jemand gifttige oder unbereitete Schwemm gessen hat und vermeinet, er müsse davon ersticken, der soll alsobald vier loth frisch Mandelöl mit einer fleischbrühen trincken und sich erbrechen, alßdenn ein Trunck Wermuthwein thun, auch bißweilen ein Messerspitz voll Theriac oder Mithridat<sup>17</sup> zu sich nehmen.

Der dürrer Bubenfist mit seinem mehl und staub dienet wol den alten flissenden schäden; sie werden davon trocken und schicken sich zur heilung. Die Balbierer legen ein stücklein von disem Schwamm auff die Ader nach der Lässe<sup>18</sup>, wenn sich das Blut nicht stellen will: man strewet auch von diesem mehl auff die Goldader<sup>19</sup>, wenn sie zu starck flissset. (...) leget auch ein stücklein dieses Schwamms auff die Goldader: es stillt nicht allein das Geblüt<sup>20</sup>, sondern heilet auch die versehrten Ort besser als einige Artzney (...).

Die rothen fliegen-schwämm soll man in Milch sieden und den Fliegen darstellen, darvon sterben sie; man soll aber sorg haben, daß niemand anders damit geschädigt werde.



<sup>7</sup> Juni

<sup>8</sup> Ingwer, alte deutsche Wortform

<sup>9</sup> 24. Juni

<sup>10</sup> Neapel

<sup>11</sup> lauwarm

<sup>12</sup> Theriak: seit dem Mittelalter verwendetes

Universalheilmittel aus verschiedensten Zutaten

<sup>13</sup> zweite

<sup>14</sup> Auen, Wiesen

<sup>15</sup> Köder

<sup>16</sup> also Trüffeln

<sup>17</sup> Mithridat: ebenfalls ein altes Universalheilmittel

<sup>18</sup> Aderlass

<sup>19</sup> Alte Bezeichnung für Hämorrhoiden

<sup>20</sup> Blutung