

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 12 (1934)
Heft: 6

Rubrik: Pilzkunde im Altertum : 390 v. Chr. - 79 n. Chr.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

zwecken verwendet, z. B. die Stinkmorchel gegen Gichtleiden, das Judasohr gegen Augenleiden, Bofist und Feuerschwamm zum Stillen

des Blutes, Lärchenschwamm als Abführmittel und die Hirschtrüffel zum Erwecken der Venuslust. *Seidel, Görlitz.*

Pilzkunde im Altertum.

390 v. Chr.—79 n. Chr.

Die Pilzkunde des Altertums umfasst etwa die Zeit von Theophrastus 390 v. Chr. bis zum Tode Plinius' 79 n. Chr. Die alten Ärzte jener Zeit entnahmen mit besonderer Vorliebe ihre Heilmittel aus dem Pflanzenreiche und beschäftigten sich daher mit der Kräuterkunde. Die Pilze fanden dabei auch ihre Verwendung. Ich erinnere nur an *Polyporus officinalis* (Lärchenschwamm), der heute noch, besonders in Südeuropa, von Ärzten als Abführmittel (*Agaricus albus*; *Boletus laricis*) verordnet wird. Ausgeführt wird er aus der Schweiz, aus Frankreich und aus dem nördlichen Russland, wo er hauptsächlich in den Lärchenwäldern des Dorfes Sojena im Pinegaschen Kreis gesammelt und in grossen Mengen nach Archangel gebracht und von hier aus ins Ausland verschifft wird.

Die Namen *Boletus*, *Agaricus* und *Tuber* sind uralte und waren im Altertum zugleich die Standortsbezeichnungen der Schwämme. *Tuber* = Pilze in der Erde; *Boletus* = (Bolos = Ton, Erde), Pilze über der Erde; *Agaricus* = Pilze an Bäumen.

Der holländische Kanonikus Sterbeek vermerkt über den Ursprung dieser Pilznamen in seinem Pilzwerke (*Theatrum Fungorum* 1675) folgendes:

«*Etymologia Mominus*. Ursprung und Vergleiche vom Namen *Fungus*, *Campernoelie*, *Teufelsbrot*, *Ammanite* u. a. Plinius meint, das Wort *Fungus* kommt her von *a funere*. *Funus* ist ein Toten- oder Leichenessen (*is een lijck*). *Fungi* war Speise der Goten, die wegen ihrer Grausamkeit als «Teufel» verschrien waren, deshalb der Name *Teufelsbrot*. Johannes Budeus glaubt, *Fungosus* bedeutet verdorbene Frucht. *Campernoelie* kommt vom lateini-

sehen Worte *Campus* her; italienisch *Campinioni*; französisch *Champignon*; auf Deutsch *Feld-Gewächs*. Araber, Chinesen und Griechen sind die ersten gewesen, die die Pilze beschrieben und gegessen haben. Galenus und Hippokrates nannten sie *Ammoniten*. Ammon, Lots Sohn, von Gott verstossen, soll der Sage nach in der Not zuerst dieses eigenartige Naturgewächs gegessen haben. Galenus glaubt, dass *Ammonitae* vom Hebräischen *Aman* herkommt. Bei den Griechen waren die Schwämme allgemein als *Micetas*, *Myces* oder *Bolites* bekannt.»

Lange Jahrhunderte stritt man darüber, ob die Pilze Pflanzen oder Tiere seien. Theophrastus und Dioskorides hielten sie für Schleim, aus dem sich diese Waldkinder entwickeln sollten. Man war im Mittelalter in der Wissenschaft sogar bereit, ein viertes Naturreich aufzustellen, und zwar sollten die Schwämme zwischen Pflanzen- und Mineralreich zu stehen kommen. Nach Porphyrius Ansicht waren die «*Fungi*» und «*Tubera*» «der Götter Kinder», weil sie ohne Samen wachsen. Die Römer, die in ihnen Erzeugnisse herabfallenden Regens sahen, liebten vorzugsweise die Trüffel und den Champignon, den sie *Boletus* nannten. Die Pilze standen ihnen in der lukullischen Zeit noch viel höher als den Griechen. Sie wurden von ihnen, teils aus Scheu vor dem für sehr schädlich gehaltenen Eisenrost, teils auch aus Verehrung für diese Pilze, als kostbare Speise in silbernen Gefässen angerichtet und mit Instrumenten desselben Metalls zerlegt. Übrigens der Bauer war nicht erfreut über das zahlreiche Erscheinen der Schwämme. Ein altrömisches Sprichwort sagt:

« Anno fungoto — Anno tribolato. »
Wenn das Jahr viel Pilze bringt —
Der Landmann mit dem Hunger ringt.

Die alten Griechen und Römer kannten 12 essbare Pilze, Clusius und Sterbeeck etwa 100 und die Pilz-Praktiker der Gegenwart nennen über 500 Speisepilze *).

Die wichtigsten Vertreter der Pilzkunde des Altertums waren:

1. Aristoteles 384—322 v. Chr.
2. Theophrastus 390—305 v. Chr.
3. Galenus 131 n. Chr.
4. Dioskorides 1 Jahrh. n. Chr.
5. Plinius 23—79 n. Chr.

Aristoteles war der einflussreichste Naturkundige und Philosoph Griechenlands, wurde 384 v. Chr. zu Stagira in Chalkidike geboren. Sein Vater war Leibarzt und Freund des makedonischen Königs Amyntas II. Als Aristoteles sein 17. Lebensjahr zurückgelegt hatte, ging er nach Athen, um Platons Lehren zu hören. Später wurde er Erzieher des damals 13jährigen Alexander von Makedonien. Nach dessen Thronbesteigung lebte Aristoteles in philosophischer Abgeschiedenheit in Stagira, siedelte 335 nach Athen über. Hier wurden seine wichtigsten philosophischen und naturwissenschaftlichen Werke abgefasst, wozu ihm Alexander beträchtliche Geldsummen spendete. Von einem angesehenen athenischen Bürger der Irreligiosität angeklagt, weil einige Sätze des Philosophen im Widerspruch mit der Volksreligion standen, floh Aristoteles nach Chalkis auf Euböa, woselbst er 322 im 63. Lebensjahre starb.

Bis ins Mittelalter hinein galten seine Werke als Richtschnur für die Wissenschaft. Für den Fortschritt in der Naturkunde waren Aristoteles' Schriften Jahrhunderte hindurch Hemmnisse. Seine Ansicht über die Entstehung der Schwämme lautet: « Die Schwämme ent-

springen aus faulender Materie. Sie zeugen ein verschiedenes Geschlecht. Das Erzeugte ist weder männlich, noch weiblich. Würden sie sich begatten, so entstünde eine andere Natur, aus dieser abermals eine andere und so ins Unendliche. — Es verhält sich aber mit den Pflanzen auf diese Weise. Einige werden aus dem Samen erzeugt, andere durch ein Selbstschaffen der Natur. Sie entspringen entweder aus einer fauligen Beschaffenheit der Erde oder aus gewissen faulenden Teilen in den Pflanzen. »

Theophrastos war griechischer Philosoph und Naturforscher, geboren 390 v. Chr. zu Eresos auf der Insel Lesbos, war Schüler von Platon und Aristoteles; er starb im Alter von 85 Jahren; ist Verfasser von 200 Schriften, darunter einige naturkundliche, in denen er die Entstehung der Pilze aus Schleim angibt.

Seine Meinung über die Entstehung aller Gewächse lautet: « Die Erzeugung aus dem Samen ist allen Gewächsen gemeinsam. Alles vermag zu zeugen. Dass es so geschieht, ist schon den Sinnen offenbar. Nach der Vernunft ist es notwendig. Die Natur wirkt nicht zwecklos. Das Erste und Vorzüglichste ist der Same.

Auf dem Blatte der Eiche findet sich oft ein saftiges Kügelchen (Galläpfel) und dieses führt zuweilen auch noch Fliegen in sich. — Die Schwämme, die aus den Wurzeln und an den Wurzeln wachsen, tragen in sich das Gemeinschaftliche von diesen.»

Galenus war nächst Hippokrates der berühmteste Arzt des Altertums und zugleich der fruchtbarste Schriftsteller auf dem Gebiete der Heilkunde, geb. 131 n. Chr. zu Pergamon in Kleinasien, wo sein Vater Architekt war, widmete sich dem Studium des Aristoteles und Theophrastus, dann der Arzneikunst in Smyrna, in Korinth und in Alexandria, übernahm 158 in Pergamon die ärztliche Pflege der Gladiatoren, erwarb sich in Rom durch glückliche Kuren einen Namen, ging dann nach

*) Hermann-Dresden.

Griechenland, bereiste Palästina und mehrere Inseln zu wissenschaftlichen Zwecken, ward 170 Leibarzt des Kaisers Commodus. Noch 197 befand er sich in Rom. Er soll im Alter von 70 Jahren gestorben sein.

Über den Wert der Pilze schreibt Galenus folgendes: «Pilze sind gefährliche, bedenkliche Pflanzen, denen eine todbringende Kraft innewohnt, und zwar wirken sie hauptsächlich, wenn einige verfaulte Pilze darunter gemengt werden.»

Die Trüffeln rechnet Galenus unter das Geschlecht der Wurzeln oder Knollen, die keinen besondern Geschmack haben. «Dieselben dienen zu dem Zwecke, um alle Sossen schmackhafter zu machen. Alle diese Dinge, gleich einem Schlafmittel gegeben, ohne eine besondere Qualität, wirken kalt und grob nach der Speise, die man gegessen hat. Isst man sie in grossen Mengen, so verursachen sie Fallsucht und Schlagfluss.»

Dioskorides war Naturforscher und Arzt, geboren um die Mitte des 1. Jahrhunderts n. Chr. zu Anazarbos in Kilikien, durchreiste im Gefolge römischer Kriegsheere viele Länder und verfasste eine Arzneimittellehre, «*Dea materia medica*», worin er sehr zahlreiche Mitteilungen über Arzneipflanzen niederlegte und die Arzneistoffe und ihre Wirkungen besprach. An 600 heilkräftige Pflanzen, darunter auch Pilze, sind beschrieben. Bis weit ins Mittelalter hinein war dieses Werk in Europa, aber auch im Morgenlande bei den Arabern massgebend. In seinem 6. Buche erwähnt *Dioskorides* die Bofiste und Trüffeln, gruppiert sie in essbare, bedenkliche und giftige und gibt Gegenmittel bei Pilzvergiftungen an.

Dioskorides schreibt von der Schädlichkeit der Schwämme in seinem 6. Buche folgendes: «Die Pilze schädigen durch sich selbst schon, wenn man zuviel davon isst, und nachher wirken sie so, als ob man gehangen wäre. Die sie verspeist haben, muss schleunigst geholfen werden. Man zwingt sie zum Brechen. Es wird

ihnen ein Trank gereicht aus Asche von Weinreben oder aus Knospen von wildem Birnbaum mit süss gewässertem Essig und Nitrum. Das ist zuweilen gut dagegen. Wenn die Früchte und Blätter des wilden Birnbaumes mit diesen Pilzen gekocht, verlieren die Pilze ihre wirkende Kraft und dieselben gegessen, sind sehr gut dagegen. Aber auch Hühnereier mit Essig und Wasser eingenommen, sind ein gutes Gegenmittel, wenn eine Krone oder schwarze Osterluzie mit verwendet wird. Nach dem Essen soll man Wein und Honig mit Wasser zu sich nehmen. Consilie de Greyn mit Nitrum, ausserdem Wurzel und Samen von *Panax* mit Wein. Der Weinstein gebrannt mit Wein eingenommen: *Atramentum sutorium* (welche eine Sorte von *Kupferrosa* ist) ist mit Essig, Radieschen, Senf und Kresse gegessen, sehr gut.»

Von den Bofisten kennt *Dioskorides* zwei Sorten, einige sind essbar, andere verdächtig und giftig. Sie werden verschiedenfarbig durch verschiedene Ursachen, nämlich wenn sie auf Stellen wachsen, auf denen einige rostige Nägel sich befinden. Dann wurden einige aussen rot. Oder aber, wenn sie bei Schlangenhöchern stehen oder bei einem Baume, der hintenher Früchte trägt. Sobald sie gepflückt sind, verfaulen sie und verderben. Die Nichtgiftigen sind gut in Fleischsuppen gekocht. In Mengen gegessen, sind sie schädlich und verursachen die Seuche, Cholera genannt. Als Heilmittel dient Nitrum oder Lauge mit saurem Pökel oder Süppchen von *Origanum* (Gewürzpflanze). Dieses Gegengiftmittel wird auch mit Essig und viel Honig getrunken. Diese Pilze sättigen sehr, aber sind schwer verdaulich. Wenn überständig, sind sie wegzuworfen.»

Plinius, der Ältere (Major), war römischer Gelehrter, geboren 23 n. Chr. zu Comum (dem jetztigen Como), stammte aus wohlhabender Familie, diente 45 im römischen Heere und kam bei dieser Gelegenheit in die germanischen Donauländer. 52 war er wieder in Rom; 67 als Prokurator in Hispanien, von wo aus er

auch Afrika besuchte. Als Befehlshaber der bei Misenum stationierten Flotte kam er beim Ausbruch des Vesuvs 79 ums Leben. Seine Gelehrsamkeit erstreckte sich auf alle Gebiete des Wissens: auf Geschichte, Biographie, Theorie der Rhetorik, Kriegswissenschaft und Naturgeschichte. In seiner «*Historia naturalis*» erwähnt Plinius auch die Pilze, die er wie folgt charakterisiert:

«Die Substanz der Schwämme ist schlaff,

und zahlreich sind ihre Gattungen; aber ihr Ursprung ist der zähe Schleim der Bäume. Von den Trüffeln wird berichtet, dass sie entstehen nach herbstlichen Regen und heftigem Gewitter, vorzüglich durch den Donner. Sie überdauern auch nicht über ein Jahr; am zartesten sind sie im Frühjahr. Sie werden um so freier vom Verdacht des Giftes sein, je ähnlicher der Stamm, aus welchem sie entspringen, dem Feigenbaum gleicht.»

Der Kronenbecherling (*Plicaria coronaria*) in 1800 m Höhe.

Von Dr. F. Thellung, Winterthur.

In Übereinstimmung mit diesem in Heft 5, S. 64 erschienenen Artikel kann ich mitteilen, dass der Kronenbecherling vor einigen Jahren mehrmals in Arosa in nicht ganz 1800 m Höhe

gefunden wurde, und zwar Ende Juli und im August. Es waren immer nur vereinzelt, aber schöne, grosse Exemplare, in mit wenigen Lärchen gemischtem Tannenwald.

Die Pilzverwertung in der Küche.

Unter unserer Pilzflora gehören die Bofiste zu den Fröhpilzen. Ihre Verwendung zu Speisezwecken wird oft zu Unrecht angezweifelt. Da einige Vertreter schon jetzt und den ganzen Sommer sowie den ganzen Herbst hindurch zu finden sind, sei hiernach von C. Wagner ein erprobtes Rezept für die Zubereitung mitgeteilt.

Bofiste.

Kleine Bofiste werden eingeschnitten, etwas Salz, Pfeffer usw. eingestreut, in dicken Omelettenteig getunkt und in schwimmendem Fett gebacken.

Als Mischpilze finden sie ebenfalls gute Verwendung.

<h2>VEREINSMITTEILUNGEN</h2>

sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn Ernst Minder, Wagenführer, Zuchwil (Solothurn), zu melden.

BURGDORF

Versammlung jeden ersten Montag im Monat, punkt 20¹/₂ Uhr, im Lokal zur «Hofstatt». Wir machen die verehrten Mitglieder darauf aufmerksam, dass wir bei genügender Beteiligung dieses Jahr wieder einen Pilzkochkurs durchzuführen gedenken. Das Kursgeld beträgt Fr. 2.—, wird aber den Frauen der Mitglieder zurückerstattet, wenn sie den Kurs, der einige Abende dauern wird, vollständig besucht haben. Anmeldungen sind an den Präsidenten Herrn W. Zaugg zu richten.
Der Vorstand.

OLTEN UND UMGEBUNG

Exkursionen 1934: In den Monaten Juli bis Oktober werden bei günstiger Witterung jeden ersten und dritten Sonntag des betreffenden Monats Vormittags-Exkursionen ausgeführt; bei schlechter Witterung Verschiebung auf den nächsten Sonntag, Bettag ausgenommen.

Besammlung: Immer punkt 6 Uhr 15 beim Brunnen auf dem Bahnhofplatz. Zu weiteren, auch ganztägigen Exkursionen wird per Karte besonders eingeladen.

Pilzkontrolle durch den städt. Pilzkontrolleur