

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 20 (1942)
Heft: 4

Artikel: Pilzkunde aus dem 16. Jahrhundert
Autor: Matt, Gustav Alphons
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934344>

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: 26.11.2024

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

auf der Haut und durchbohren die Myzel-fäden die letztere, um ins Innere des Wirtskörpers zu gelangen? Wie dem auch sei, jedenfalls wird das Tier schliesslich völlig von einem Geflecht verfilzter Hyphen durchwachsen, das nur die Haut verschont und keine Spur der ursprünglichen Organisation des Insektes mehr erkennen lässt; letzteres wird in eine Art Sclerotium verwandelt. Aus diesem Sclerotium entstehen die Reproduktionsapparate, die, wenigstens für gewisse Arten, zwei verschieden aussehende Typen darstellt. Einen Konidienapparat, *Isaria* genannt, und einen sporentragenden Apparat namens *Cordyceps*. Man weiss, dass zu *C. militaris* eine Konidienform namens *Isaria farinosa* gehört. Aber bei *C. gracilis*, wie bei zahlreichen andern, kennt man die Form *Isaria* noch nicht, wenn sie überhaupt bei allen Arten wirklich vorkommt. Andererseits war es bis jetzt bei der grossen Mehrzahl der bekannten *Isaria*-Arten nicht möglich, festzu-

stellen, mit welcher *Cordyceps*-Art sie korrespondieren. —

Erklärung zu den Abbildungen *)

die, wie die Literaturangaben, beim französischen Originalartikel nachzusehen sind:

Fig. 1: *Cordyceps gracilis* (Grev.), *Schlanke Kernkeule*: 1. und 2. — Zwei Individuen auf ihrem Wirt, natürliche Grösse. — 3. Längsschnitt durch einen Träger, 3mal vergrössert, der die Anordnung der Perithezien zeigt. — 4. Teil der Fruchtschicht mit den vollkommen ins Stroma eingesenkten Gehäuschen. — 5. Vorderer Teil eines Schlauches mit dem Sporenbündel, Vergr. 1000. — 6. Hinterer Teil eines Sporenbündels; die Schlauchwand ist zerstört, die sekundären Sporen lösen sich los. Vergr. 1000. — 7. Sekundäre Sporen, Vergr. 1000. (Zeichnungen von J. Favre.)

Fig. 2: *Cordyceps enthomorrhiza* (Dicks.), *Insekten-Kernkeule*: Natürliche Grösse (nach Zeichnungen von Tulasne und Photographien von Trockenpräparaten von Lloyd).

*) Siehe Heft 2, Seite 19/1942 dieser Zeitschrift.

Pilzkunde aus dem 16. Jahrhundert.

Von Gustav Alphon s Matt, Zug-Oberwil.

Während geschichtlicher Arbeiten nahm ich das im Jahre 1586 fertig erstellte und im Jahre 1590 im Druck erschienene «KREUTERBUCH DESS HOCHGELEHRTEN VNND WEITBERÜHMTEH HERRN D. PETRI ANDREAE MATTHIOLI» aus meiner Bibliothek zur Hand und las zufälligerweise darin «Von allerley Schwämmen». Die beigegefügte Abbildungen und besonders die Art der Beschreibung ist von so volkstümlicher, urwüchsiger Kraft, dass es mich reizte, dieses originelle Bild aus der Pflanzenkunde, wenigstens auszugsweise, den Lesern dieser Zeitschrift vorzuführen. Die Anzahl der angeführten Pilze, «die man pflegt zu essen», ist zwar nicht gross. Es sind nur deren zehn. Die schlechtesten aber sind es nicht. Sie setzen sich aus folgenden Arten zusammen: Morcheln, Steinpilze, Pfefferlinge, Heyderlinge und Treuschlinge, Rhelinge oder Händelschwämm, Brätlinge, Eichschwamm oder Hasenöhrli und

Rötlinge oder auch Rotschwämme genannt. Dass unsere Altvordern kulinarisch auf einer ansehnlichen Höhe standen und die Pilze schmackhaft zuzubereiten verstanden, das beweisen die angeführten vortrefflichen Kochanleitungen.

Es ist erfreulich, feststellen zu können, was für gewaltige Fortschritte in der Erforschung der Pilze während den verflossenen 350 Jahren erzielt wurden. Die Zahl der heute in der Schweiz als essbar bekannten Arten beträgt etwa 380. Im «Vademecum» sind total etwa 2000 verschiedene Pilze eingehend beschrieben.

Als ich dem Studium dieser Pilzgeschichte oblag, fand ich in Nr. 8 und 12 der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde, Jahrgang 1941, einen Auszug über die Schwämme aus dem von Jakob Bertschi im Jahre 1696 (nicht 1796) gedruckten und verlegten «THEATRUM BOTANIKUM VON BERNHARD VERZASCHA UND THEODORI ZUINGEN». Was in die-

sem Werke über Pilze gesagt wurde, ist grösstenteils wörtlich Matthioli's Kräuterbuch von 1586 entnommen. Dies gibt uns einen Beweis dafür, dass in der Erforschung der Pilze mehr als hundert Jahre hindurch nur wenig Fortschritte — wenn nicht gar Rückschritte — gemacht wurden. Man begnügte sich mit dem, was man über die paar Sorten wusste. „Nach oberzehnten Schwämmen wachsen auch andere mancherley Schwämm / wer kann oder wil die alle erzehlen oder beschreiben?“ , sagt Dr. Matthioli.

Um das in den erwähnten zwei Heften der Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde bereits Gesagte hier nicht noch einmal wiederholen zu müssen und so eine Doppelspurigkeit zu vermeiden, muss ich mich einzig auf einige kurze Hinweise und interessante Ergänzungen beschränken. Der Zweck der vorliegenden Arbeit liegt hauptsächlich darin, dem Stande der Pilzkunde im 16. Jahrhundert denjenigen von heute gegenüberzustellen, soweit dies die damals bekannten Arten betrifft. Herr Gottfried Amsler, Pilzbestimmer im Pilzverein Zug, hat hiezu seine Mithilfe in dankenswerter Weise zur Verfügung gestellt.

Ich wiederhole demnach die erwähnten zehn « Geschlechter » und füge ihnen die heutigen Bezeichnungen und etwelche nähere Beschreibungen bei.

Unter diesen zehn « Geschlechtern » sind nicht etwa zehn Familien verstanden, sondern nur zehn Arten. Vielfach wurden damals aus verschiedenen Arten der gleichen Familie nur eine Art gemacht und man nannte sie alsdann ein Geschlecht.

1) „Das erst Geschlecht sind die Morcheln / allenthalben bey vns gemein / mit welchen die verleckten Mäuler sonderlichen lust haben“

Diese bekannten Leckerbissen scheinen unsere Vorfahren recht frühzeitig erkannt zu haben. Sie verstanden sie aber auch wirklich schmackhaft zuzubereiten.

Standort, Erscheinungszeit, Form und Farbe weisen eindeutig auf Speisemorcheln, *Mor-*

chella esculenta L. und Kugelmorcheln, *Morchella spongiosa* Bond., hin. *Morchella*, nach dem deutschen Namen Morchel von Dillenicus lateinisiert. Im Altertum galt die lateinische Bezeichnung *Merulius*. Gewissen Aufzeichnungen zufolge waren die Morcheln schon den alten Griechen bekannt. *Merulius* wurden später die Fältlinge genannt.

2) „Es ist noch ein ander Geschlecht der Morcheln / im Welschland gemein / die nennet man Erdmorcheln, zum vnterscheidt der Morchelschwämm. Lateinisch *Tubera* und auf Französisch *Truffla* genannt . . .“

Es gibt nach deutscher Benennung eine Trüffelmorchel, *Hydnotria Tulasnei*, sie kommt jedoch selten vor. Es handelt sich wahrscheinlich um die Sommertrüffel, *Tuber aestivum* Vitt., und die Wintertrüffel, *Tuber brumale* Vitt., besonders da sie im Welschland «gemein» waren. Von den Griechen werden Trüffel «*Terpez*» genannt.

3) „Das dritte Geschlecht nennet man Herrnpilz / sind oben braun / vnten ein wenig gelb /“

Das ist der vielgesuchte Steinpilz, *Boletus edulis* Bull., Herrenpilz genannt, weil er ein wirkliches « Herren-Essen » abgibt.

Der Name Herrenpilz scheint in österreichischen Landen heute noch führend zu sein. Der Zufall hat es gewollt, dass ich im Sommer 1940 auf hoher Alp im benachbarten Fürstentum Liechtenstein die gemütliche Wienerköchin des derzeitigen Landesfürsten, Franz Joseph I., während des Einsammelns von Pilzen antraf, die mir voll Begeisterung zurief: « Hoebends oach Herrnschwammerl g'funden? » « Herrnschwammerl », was sind denn das für Schwämme, fragte ich erstaunt. Nach langem Berichten und Hin- und Herraten wurde mir klar, dass es sich um den Steinpilz handelte.

4) „Zum vierdten sind Reisker / nidrige Schwämm / oben rötlecht / vnten ein wenig gelb /“

Hier fällt es nicht schwer, zu erraten, dass es sich um den Reizker, *Lactarius deliciosus* L., handelt.

5) „Die fünfften sind die Pfifferling oder Pfefferling / welche man also nennet vmb des hitzigen Geschmacks willen / der sich dem Pfeffer gleichet“

Dass es sich hier nicht um den Pfifferling (Eierschwämme), sondern um den Pfeffermilchling, *Lactarius piperatus* Scop., handelt,

darf angenommen werden. Der Verwendung und Zubereitung dieser Pfeffermilchlinge wurde früher bedeutend mehr Aufmerksamkeit geschenkt als dies heute der Fall ist. Die unermesslichen Mengen dieser Milchlinge, die selbst in unserer nächsten Nähe alljährlich zugrunde gehen, sind ein sprechender Beweis hiefür.

(Fortsetzung folgt.)

ERFAHRUNGSAUSTAUSCH

Zur Anfrage an die Wissenschaftliche Kommission.

Wie der Einsender J. N. Z. die Frage ja schon selber beantwortet, handelt es sich um den «**Trottoirchampignon**» = *Chittonia edulis*, Vitt., wie er sehr zutreffend in Zürich benannt wird.

Wir finden diese Art hier um Basel seit Jahrzehnten an gleichen Stellen und unter Linden. Da Ducommun seine *Psalliota* ebenfalls unter einem Teerbelag gefunden hat, so ist bis zum Gegenbeweis anzunehmen, dass es sich eben um diesen Trottoirchampignon handelt.

Arndt wirft in seiner Abhandlung die Frage auf, ob die Sporen durch Regenwasser dorthin gelangt sind, oder ob schon vor dem Belag ein Mycellager vorhanden war.

An einer Stelle an der Gundeldingerstrasse, wo sich angrenzend früher eine Wiese befand, konnte ich alljährlich am Strassenrand einige dieser Champignons finden. Vor zirka 10 Jahren wurde diese Wiese mit einer grossen Wohnkolonie überbaut. Trotzdem findet sich der Trottoirchampignon ungefähr an gleicher Stelle, indem er sich nun unter dem Makadam entwickeln muss. Es braucht nur die richtige Zeit und die nötige Feuchtigkeit um die Pilzkörper zur Entwicklung zu bringen. An einer andern Stelle dieser Strasse mussten vor einigen Jahren eine Anzahl Linden infolge Borkenkäferbefall beseitigt werden. Statt Linden wurde eine Art Weissdorn — «*Crataegus*

Carrieri» angepflanzt. Innerhalb der eisernen Schutzgitter konnte ich nun letztes Jahr ebenfalls den Trottoirchampignon vorfinden. In diesem Fall handelt es sich nun um zugeflogene Sporen, die an dieser geschützten Stelle den zur Entwicklung günstigen Boden fanden. Die betreffenden Orte waren bei der Neubesetzung mit Mist und als oberste Lage mit Sand versehen worden.

Im allgemeinen ist zu sagen, dass in Fällen, wo sich unter Makadam Champignons vorfinden, diese aus schon vorhandenem Mycel zur Entwicklung gelangen, aber es ist nicht auszuschliessen, dass auch Sporen, die durch Ritzen am Rande von Trottoirs unter den Teerbelag geschwemmt werden, dort bei günstiger Nährlage sich zum Mycel entwickeln und Fruchtkörper bilden können.

Die Anfrage an gleicher Stelle über «*Morchella elata*» sei insofern beantwortet, als auf einen entsprechenden Bericht in unserer Zeitschrift Nr. 6, Jahrgang 1929, hingewiesen werden kann, wo von A. Knapp eine riesige «*Morchella elata*» abgebildet und beschrieben wird, die einen Hut von 19 cm Höhe, Stiel 11,5 cm, also eine Totalhöhe von 30,5 cm sowie ein Gewicht von 400 Gramm hatte. Zu gleicher Zeit muss aber noch vermerkt werden, dass die Frage: was ist *conica-elata-costata* noch unabgeklärt ist, und vielleicht dieses Jahr richtig beantwortet werden wird. W. Süss.

BÜCHERECKE

Wald unserer Heimat, Text von Prof. Dr. Walter Schädelin. Mit 64 Abbildungen nach der Natur. Quartband in Leinen, Fr. 9.50. Rotapfel-Verlag, Erlenbach-Zürich.

Wohl selten dürfte ein Buch über den Wald in Berufs- wie Laienkreisen mit solchem Interesse begrüsst worden sein, wie das vorliegende, das sich würdig an die grossen Bilderbände des Rotapfel-Verlages anreihet.

Ganz besondere Freude an dieser Neuerscheinung auf dem Gebiete der sonst ziemlich spärlichen Forstliteratur muss der Natur- und Pilzfreund empfin-

den. Endlich liegt hier das Buch vor ihm, das nüchtern und sachlich, ohne verklärende Romantik aus dem Munde des berufenen, schweizerischen Forstmannes und Wissenschafters auf alle jene Fragen träf und klar antwortet, die jeden beobachtenden Besucher des Waldes immer wieder beschäftigen. Denn dass sich dieser letztere, nicht allein für seine speziellen Lieblinge, die Pilze — und unter diesen in erster Linie für die essbaren — interessiert, das weiss derjenige zu beurteilen, dem von dieser Seite ständig forstliche Fragen zur Beantwortung vorgebracht werden. Der denkende Pilzfreund weiss wohl, dass der Wald nicht allein