

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 12 (1934)
Heft: 5

Artikel: Mittelalterliche Pilzkenntnis
Autor: Seidel, R.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934521>

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: 17.05.2025

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

Mittelalterliche Pilzkenntnis.

(Aus dem demnächst erscheinenden Werke.)

Von R. Seidel, Görlitz.

Von etwa 100 n. Chr. bis 1500 war für die Naturforschung, also auch für die Pilzkunde, eine tote Zeit. Woran lag das wohl? Es fehlten die Menschen dazu. Infolge der Vermischung der eingedrungenen asiatischen und afrikanischen Rassen mit den Ariern ging der geistige Fortschritt zurück. Ausserdem wurde die Naturwissenschaft gehemmt durch zwei überlieferte Schriften:

1. Aristoteles und
2. Bibel.

Aristoteles (384—322 v. Chr.) war bis ins Mittelalter hinein die alleinige Weisheitsquelle. Hochschulen und Inquisition sorgten dafür, dass man von den Lehren eines Aristoteles und von der Bibel nicht abwich. Nach der Erfindung der Buchdruckerkunst 1440 und der Entdeckung Amerikas 1492 trat ein Umschwung ein. Kolumbus' Entdeckung stellte die Annahme der feststehenden, unbeweglichen Erde, ein Hauptglaubensstück von Aristoteles und der Bibel, in Frage.

Auch die Forschungsweise wurde eine andere. Die beobachtende und versuchsmässige Wissenschaft stand jetzt im Vordergrund. Gewiss, man griff auf die alten Autoren (Theophrastus, Aristoteles, Galenos, Dioskorides, Plinius) zurück, beleuchtete aber deren Forschungsergebnisse nach eigenen Beobachtungen. Die Namen: Boletus, Agaricus und Tuber sind uralt. Albert Magnus 1280 erwähnt in seinem Pflanzenwerke auch die fungi, tuberes und boleti, die er als Ausdünstungen anderer Pflanzen ansieht. Bei Konrad von Meyenberg (1309—1374), Domherr von Regensburg, finden wir ähnliche Ansichten. Er war der erste deutschschreibende Botaniker. Erst zu Luthers Zeit fing man an, sich von den Überlieferungen allmählich frei zu machen. Etwa um 1546 erschien das Bocksche Kräuterbuch, in dem bereits die Pilze in essbare und giftige gegliedert sind. Zu den Speisepilzen rechnet Bock:

1. die Morcheln (*Morchella esculenta*);
2. die Heiderlinge (*Psalliota campestris*);
3. die Pfifferlinge (*Lactarius piperatus*);
4. die Hasenöhrlinge (*Polyporus intybaceus*);
5. die Rödlinge (*Clitocybe mellea*);
6. die Rehlinge (*Cantharellus cibarius*);
7. die Hendelschwämme (*Clavariaceae*);
8. die Brötlinge (*Lactarius volemus*).

Zu den giftigen zählt Bock:

1. den Mückenschwamm (*Amanita muscaria*);
2. den Birkenpilz (vermutlich *Collybia platyphylla*);
3. den Bubenfist (*Lycoperdon gemmatum*);
4. das Judasohr (*Auricularia sambucina*).

Die Hauptvertreter der traditionellen Pilzkunde — etwa in der Zeit von 1500—1600 — waren:

Bock, 1498—1554;
Ruellius, 1543;
Matthioli, 1560;
Bauhin, 1560—1624;
Bacon (Viscount von St. Albans), 1561—1626;
Adrianus Junius, 1564;
Thyrneisser zum Thurn, 1530—1596;
Adam Lonicerus, 1528—1586;
Lobel, 1581;
Schwenckfeldt, 1600.

Zu den Vertretern der beobachtenden und beschreibenden Pilzkunde — etwa die Zeit von 1600—1729 — zähle ich:

Clusius, 1526—1609;
Sterbeeck, 1675;
Morison, 1620—1683;
Malpighi, 1658—1730;
Vaillant, 1669—1722;
Dillenius, 1687—1747;
Micheli, 1679—1737.

Von den Vertretern der traditionellen Pilzkunde bietet uns Lonicerus in seinem Kräuterbuch wohl den besten Einblick der Mykologie damaliger Zeit. Das Pflanzenwerk ist reich bebildert und nach folgender Gliederung sind die einzelnen Gewächse beschrieben: 1. Name in sechserlei Sprache, 2. Gestalt, 3. Geschlecht, 4. Ort, 5. Natur oder Complexion, 6. Kraft und Wirkung.

Mögen die folgenden Zeilen — das kurze Lebensbild Lonicerus' und der mykologische

Teil seines Kräuterbuches — freundliche Aufnahme finden.

Adam Lonicerus, 1528—1586.

Adam Lonicerus, Arzt und Botaniker, wurde am 10. Oktober 1528 zu Marburg geboren. Er war hochbegabt. Mit 16 Jahren wurde er bereits Magister und Lehrer am Gymnasium zu Frankfurt a. M., kehrte nach einem Jahre nach Marburg zurück und wurde in Mainz beim Dr. Osterod Hauslehrer, studierte Medizin, wurde 1553 Professor in Marburg und 1554 Doktor der Medizin. Am 4. Oktober 1554 wurde Lonicerus zum Stadtphysikus in Frankfurt a. M. ernannt. Sein Schwiegervater besass daselbst eine Buchdruckerei. Lonicerus starb am 29. Mai 1586.

Er war ein fruchtbarer Schriftsteller, der auf dem Gebiete der Medizin, Heilkunde, Hebammenordnung, wertvolle Arbeit geliefert hat. Grosse Bedeutung erwarb er sich durch seine botanischen Schriften. Daher hat Linné auch seinen Namen im Genus *Lonicera* verewigt. Seit 1550, wo er das Kräuterbuch des Eucharius Rhodion (Röslin) neu herausgab, hat er sich mit dieser Wissenschaft beschäftigt. Sein «Kräuterbuch» in Folio, 1555 lateinisch, 1578 deutsch, ist in der deutschen Ausgabe volkstümlich geworden, so dass 1703 in Ulm und 1783 in Augsburg neue Ausgaben erschienen.

Sein Kräuterbuch. Ausgabe 1703.

Das Kräuterbuch enthält 750 Druckseiten.

Der Titel lautet:

Herrn Adami Loniceri,

Der Artzney D. und weyland Ordinarii Primarii Physici zu Frankfurt. Kräuterbuch und Künstliche Conterfeyungen der Bäumen, Stauden, Hecken, Kräutern, Getrayde, Gewürtzen und mit Eigntlicher Beschreibung deroelben Nahmen in sechserley Sprachen, nemlich Teutsch, Griechisch, Lateinisch, Frantzösisch, Italienisch und Hispanisch mit deroelben Gestalt, natürlicher Krafft und Würckung samt vorhergesetztenen und gantz auss-

führlich beschriebenen Bericht der schönen und nützlichen Kunst zu destilliren wie auch Bauung der Gärten und Pflanzung der Bäumen, ingleichen von den fürnehmsten Thieren der Erden, Vögeln, Fischen und Gewürmen und dann auch von Metallen, Ertz, Edelsteinen, Gummi und gestandenen Säfften.

Allen Aertzten, Wund-Aertzten, Apothekern, Gärtnern, Hauss-Vättern, krancken und presthafftten Personen in Stadt und Land höchstnützlich und dienlich.

Auf das Allerfleissigste übersehen, corrigirt und verbessert an vielen Orten augirt und in 8 sonderbare Teile unterschieden samt 3 vollkommen nützlichen Registern versehen durch Petrum Uffenbachium, Med. D. und Ord. Phys. in Frankfurt

Ulm

Bey Daniel Bartholomae Buchhändlern 1703.

Auf Seite 158—161 des Kräuterbuches beschreibt Lonicerus die Pilze:

Erdmorcheln — Erdäpfel — Tubera. Cap. 112.

Name. Die Erdmorcheln nennen wir also zum Unterschied der Morcheln = Schwämme, von welchen in folgenden Kapiteln unter den Schwämmen gesagt werden soll. Dioscorides nennt es *υδενά* auf Lateinisch heisset es Tubera, auf Italienische Sprache Tartoffla, auf Frantzösische Sprache Turffla; Hispan. Turmas de tierra.

Es sind runde Wurtzeln, die man im Frühling im Erdreich gräbt, geel-färbig und ohne Blätter. Werden roh und gesotten gegessen, wie Dioscorides meldet.

Der vielerfahrene Valerius Cordus, welcher seines Ingenii halber in Welschland umkommen, schreibt, dass diese Erdmorcheln in Italien gemein sind. Werden im Mai in Erdreich gegraben, wann es donnert; sind allenthalben mit Erdreich bedeckt ohne Rinden oder Schalen, ohne Adern, ohne Marck, auswendig erdfarb. Werden oftmals in der Grösse eines Quittenapfels gefunden. — Sie werden zur Speise wie die Schwämme oder Morcheln

bereitet, wohl gewürzt und gekocht oder gebraten. Zuviel gegessen oder nicht wohl bereitet, bringen sie das Grimmen, Fallsucht und den Schlag. So sie aber roh gegessen werden, sind sie viel schädlicher.

Wo einer ihrer zuviel gegessen hätte oder Schaden dadurch empfinde, soll er ihm helfen, gleicher Gestalt wie man denen hilft, welche zuviel Schwämme oder giftige Schwämme genossen haben. In Summa, sie sind eine Speise der Leckermäuler und fürwitzigen Leute. Eine gebratene Rübe oder Cappistrunk (Kohlkopf) dafür genossen, ist viel gesünder.

Schwämme — Fungi. Cap. II3.

Namen. Jede Schwämme nennen die Griechen Mycetes und die Latiner Fungos; Italiener: Fonghi; Gallier: Champignon; Hisp. Hongos. Sind weder Kräuter, noch Wurzeln, weder Blumen, noch Samen, sondern nichts anders denn eine überflüssige Feuchtigkeit des Erdreichs der Bäume, der Hölzer und anderer fauler Dinge, darum sie auch eine kleine Zeit währen, dann in sieben Tagen wachsen sie, vergehen auch sonderlich, aber kriechen sie hervor, wann es donnert. Daher auch Juvenalis in Satyris sagt: « Et faciunt lautae optatae tonitrua coenas ».

Geschlecht. Geschlecht sind viel, denn etliche wachsen auf dem Erdreich, ein Theil auf Bäumen, etliche auf faulem Holtze und auf den Misten, desgleichen auch auf alten Strohdächern. Weiter so sind diejenigen, so aus dem Erdreich wachsen viel Geschlecht, aber in einer Summa wollen wir sie in zwei Theile unterscheiden, nämlich in diejenigen, so gut zu essen sind und die nicht gut, sondern schädlich sind. Sie werden aber alle mit einem gemeinen Namen Schwämme genannt.

Deren Schwämme, welche man isset, werden sieben Geschlecht erkannt.

1. *Morcheln.* Das 1. sind die Morcheln, allenthalben bei uns gemein, zu welchen die verleckerten Mäulern sonderlichen Lust haben,

kochen sie mit Butter und Würtz, zuvor in einem Wasser gequellert. Und braten sie auch an Spiesslein mit Würtz bereitet. Sie wachsen auf feisten Wiesen, um die Äcker an den Reihen, ihre Währung ist im Mai und werden die andere Zeit des Jahres nicht gesehen, sind rund wie ein Hütlein, grau von Farben und voll Löchlein wie die Immen-Häuslein.

2. *Heyderling.* Das andere Geschlecht der Ess-Schwämme sind die Heyderling und Treuschling, also genannt, dieweil sie gemeinlich auf den Heyden und auf der Vieh-Weyde wachsen. Werden gesehen im Brachmonat, wann es regnet, rund und breit wie ein Pareth, unten braun, oben aber bleichfarb. Diesen schelet man die äusserste Haut erstlich ab, darnach werden sie bereitet wie Morcheln. Die Lateiner nennen sie Boletos und Amanitas.

3. *Pfifferling.* Die 3. sind Pfifferling oder Pfefferling, welche man also nennt um der hitzigen Geschmacks willen, der dem Pfeffer gleicht. Diese werden bei den Lateinern Boleti orbiculati genannt. Man bratet sie auf Kohlen mit Salz.

4. *Rheling.* Die 4. sind die Rheling oder Händel-Schwamm, auf lateinisch Digitelli, wachsen in den feuchten Wäldern, so einer gleissenden gelben Gestalt, diese quellet man und kocht sie darnach mit Butter und Würtz. Und dieser ist noch ein Geschlecht, wächst auch in feuchten Wäldern neben faulen Hölzern, sind zinnlicht und vergleichen sich dem grauen Moos, ganz saftig, einer kalten Natur und böse zu verdauen.

5. *Brötling.* Die 5. sind braun, in der Grösse wie die Heyderling, haben einen süssen Milch, wachsen auch in Wäldern. Die werden Brötling genannt und auch roh gegessen.

6. *Eichschwamm.* Die 6. sind die Eichschwämme und Hasenöhrlein, auf lat. Lepusculi, werden gefunden im August bei den Wurzeln der Eichbäume, sind gross, ganz grau und bleichfarbig, sehen in der Gestalt wie ein bereitetes Kalbs-Kröss, man bereitet sie wie andere Schwämme.

7. *Rötling*. Die 7. Essschwämme findet man in ausgebrannten und geradenen Sträuchern und Hecken, sehen gleich wie die Heyderling, aber bleicher, werden um St. Jakobs-tag gefunden. Rötling, Rotschwamm und Augustschwamm genannt und sind das Geschlecht der Kochschwämme, welche man pflegt zu essen.

8. *Fliegenpilz*. Die anderen Geschlechter der Schwämme sind schädlich und giftig, wann sie in den Leib genommen werden, als da sind Fliegenschwämme, *Muscarii*, mit welchen man Fliegen tötet, mit Milch vermenget. Und dieser sind etliche rot, etliche weiss, wachsen gemeiniglich unter den Birken. Danach sind auch *Agiritae*, die an den Aspenbäumen wachsen, desgleichen alle Baumschwämme, die an den Stämmen der Bäume wachsen, *Arborei* genannt.

Item die Feuerschwämme oder Zunderschwämme *Ignarii* genannt, mit welchen man Feuer anzündet, wann sie dürr sind.

Agaricus. Thannenschwamm. Die Apotheker haben auch ihren Schwamm, welchen sie *Agaricum* nennen, mit dem Dioscorides und heisst Thannenschwamm, wächst am Thannenbaum. Dieses Geschlecht sind zweierlei, nämlich die weisse, welche man in der Arznei braucht und der schwarze, so untauglich ist.

Bubenfist. Über alle erzählte Schwämme findet man ganz runde weissliche Schwämme, wie ein weisser Lederball, werden oft kopfgross und wann sie dürr werden, so reissen sie auf und lassen einen gelben Staub von sich und wachsen auf grasichtem Felde. Diese nennt man Bubenfist, lat. *Ouati*, die Franzosen nennen ihn *Crepitum lupi*, das ist ein Wolfs-Furtz.

Also haben wir die fürnehmsten Geschlechter der Schwämme, wer ihrer mehr begehret, mag noch mehr in den Wäldern suchen, so wird er ihr genugsam finden.

So findet man auch mancherlei Schwämme auf den Misten und Strohdächern und die faulen Holtze, desgleichen an Bäumen und Steinen.

Porphyrus nennt die Schwämme der Götter Kinder, dieweil sie ohne einen Samen wachsen. Und daher werden sie auch von den Poeten *Terra nati*, Kinder der Erde genannt.

Man gibt ihnen auch viele Namen von der Gestalt und von den Orten, da sie wachsen: als *Spongioli*, die da lück sind wie ein Balbierschwamm, *Poriginosi*, die dick und luckericht sind, *Digitelli*, welche lang sind und *Sessiles*, die breit und niedrig sind.

Item *Spinuli*, *Cardeoli* und *Prunuli*, die an den Dornen, Disteln und Pflaumenbäumen wachsen.

Zuletzt zeigen die Apotheker noch einen Schwamm, welchen sie *Boletum Cervinum fungum* und *Cerviboletum*, das ist Hirtzschwamm nennen, welche sie sagen, dass sie in den Wäldern auf dem Samen des Hirschen wachsen und eine Natur haben, die eheliche Werke und Wollust reizen, welches beides falsch erfunden wird, da sie auch an den Orten gefunden werden, da kein Hirsch hinkommt. Dazu ist ihre Natur kalt und feucht, welches die natürliche Wollust mehr auslöscht.

Natur oder Complexion.

Aller Schwämme Natur ist zu strempfen, die man isst, tun auch dergleichen, wo sie nicht wohl gekocht und gewürzt werden. Sind kalter, phlegmatischer, feuchter und roher Natur.

Kraft und Wirkung

Der weisse, leichte, lücke und mürbe Holzschwamm, *Agaricus*, wird allein gelobt und zu der Arznei erwählt. Ist einer warmen zusammenziehenden Qualität, treibt, wann er in den Leib genommen, alle zähe Schleime und Feuchtigkeiten aus. Ist beinahe zu allen innerlichen Gliedern, so mit böser Feuchtigkeit beladen, nützlich und heilsam einem jeden nach seiner Stärke, Alter und Vermögen, wenig oder viel gereicht in Wein, Honigwasser oder sonst, nach dem der Gebrechen ist und der Mensch erleiden kann. Dioscorides gibt gemeiniglich ein Quintlein auf einmal. Paulus Aegineta zwei Quintlein mit Claret vermischt. Mesue stösst diesen

Schwamm zu Pulver, ertränket ihn dann in gutem Wein, tut zu einem jeden Lot ein Quintlein gestossene Ingber, temperirt es wohl durcheinander und lässt es trocknen.

Pillulen von Agarico führen im Stuhlgang die Ursach, von der die faulen Febres aufkommen, aus. Dienen wohl dem Haupt, der Leber, Lungen und Miltzsüchtigen, den Wasser- und Geelsüchtigen, auch dem Darm-Grimmen und beschwerlichen Harnen. Item den bleichfärbigen Weibern und denen ihre Blume verstanden ist. Auch allen Podagrischen. Zu allen Würmern und was der Mensch für Unrat isst oder trinkt, dazu ist dieses Gewächs Agaricum nützlich und gut.

Holunderschwämme löschen und trocknen nieder allerlei Hitze und Geschwulst, zuvor in Rosenwasser oder Wein geweicht und übergelegt.

Der dürre Bubenfist mit seinem Mehl und Staub dient zu den fliessenden alten Schäden, die werden davon trocken und schicken sich zur Heilung.

Die roten Fliegenschwämme soll man in Mehl kochen, den Mücken darstellen, dass sie davon sterben, doch verhüten, dass keinem andern Vieh solches zu theil werde.

Andere Holtschwämme, so an den Buchen, Nuss- und anderen Bäumen dürr und trocken werden, braucht man zum Feuerwerk, denn wenn einmal angezündet, verlöschen sie gar langsam.

Darum wissen etliche gemeldete Schwämme wohl zu bereiten, dass sie gar bald Feuer empfangen, kochen und kochen sie in Laugen, lassen sie trocknen, dann klopfen sie dieselben weich und kochen sie alsbald von neuem in Salpeterwasser, alsdann werden sie Feuer empfangen, desto geschickter.

Wann einer hätte schädliche Schwämme gegessen und wollte erstrempfen, der soll Agaricum ein Quintlein schwer mit Wein einnehmen oder auch derselben Pillulen schreibt Dioscorides. Wie man denjenigen soll zu Hilfe kommen, die zuviel Schwämme oder auch schädliche Schwämme gegessen haben, lehret Dioscorides und auch andere. Erstlich soll man zum Erbrechen anreizen, darnach Honig mit Essig zu trinken geben oder Hühnerbrühe mit Leurentrank und ein Quintlein Hohlwurtz (Oster-Lucia) oder Wermut aus Wein und Honig mit Wasser einnehmen. Es ist auch gut Liebstöckel oder Angelika-Wurzel mit Wein eingenommen.

Aus unsern Verbandsvereinen.

Verein für Pilzkunde Biberist und Umgebung.

Unsere von 38 Personen besuchte Hauptversammlung fand Samstag den 3. März im Lokal, Restaurant zur Eintracht, statt. Im grossen und ganzen hat der Verein ein ruhiges Jahr hinter sich. Aus dem Jahresbericht des Präsidenten, Herrn Leo Schreier, ist ersichtlich, dass die Vereinstätigkeit sich in ruhigen Bahnen bewegt. An der ordentlichen Hauptversammlung, an sechs Vorstandssitzungen und den allmonatlichen Zusammenkünften, wurden die geschäftlichen Arbeiten des Vereins erledigt. Die im Januar durchgeführte Delegiertenversammlung unseres Verbandes, die erstmals einer Landsektion übertragen worden war, nahm einen recht guten Verlauf und dürfen wir die Veranstaltung als voll gelungen taxieren.

Was die Tätigkeit im allgemeinen anbelangt, war dieselbe durch die magere Pilzvegetation stark beeinträchtigt. Die Ellerlinge blieben bereits ganz aus und auch den Sommer durch war nicht

viel zu ergattern. Unsere im Herbst vorgesehene Pilzausstellung musste deswegen fallen gelassen werden. Dagegen wurde im Rahmen des Vereins am 15. Oktober im kleinen Saale des Hotel Bahnhof eine Pilzschau veranstaltet, die mit einem Pilzschmaus abschloss. Durch den reichlichen späten Pilzsegen und dank der kräftigen Mitarbeit seitens unserer Mitglieder, war dieser Pilzschau ein voller Erfolg beschieden. Viel besser als an einer öffentlichen Ausstellung war hier den Mitgliedern Gelegenheit zu Vergleichsstudien und Bestimmungsübungen geboten. Ganz spezieller Dank gebührt hier unserm Präsidenten und technischen Leiter, Herrn Schreier, für seine aufopfernde Arbeit. Ebenfalls Dank Herrn und Frau Furrer vom Hotel Bahnhof für ihre Bereitwilligkeit und ihre Bemühungen für die Durchführung des köstlichen Pilzschmauses.

Die einzige Exkursion, zu der unsere Mitglieder