Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 12 (1934)
Heft: 8

Artikel: Die Naturforscher-Familie Bauhin 1511-1667 : Abschluss der sogenannten beschreibenden und namengebenden Väter der Botanik
Autor: Seidel, M.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934543

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

Wertvolle, das sich Achtung verschafft, ist und bleibt nun einmal der innere Kern, der sich vererbt von Geschlecht zu Geschlecht, und dieser innerliche Geschmack kann eben durch keine äusseren Reize ersetzt werden.»

Das hatte das Rotkappenfräulein von diesem Edelmanne nicht erwartet. Es hing den Kopf und war verdriesslich. Dickchen, der kleine verliebte Steinpilzmann, glaubte, dass jetzt seine Zeit gekommen, also sein Los aufs lieblichste gefallen sei. Ach, welche Täuschung erlebte er! Er hatte kaum ein paar süsse Worte gestottert, da fauchte ihn die Holde in ihrer Verärgerung an: « Lass mich in Frieden, ich will mit euch allen nichts mehr zu tun haben, ihr seid mir nicht ‚geschmackvoll genug!» Der Pfifferling, dieser gelbe Naseweis, rief spöttelnd dazwischen: « Na, dann nicht, liebe Tante! »

Und da es im Leben bekanntlich immer anders kommt, als man denkt, so auch hier.

Die Wirtin zur « Goldenen Gans » kam auf den Markt zu den Pilzständen. An den Champignons ging sie vorüber, die waren ihr zu vornehm und daher auch zu teuer. Der dickliche Steinpilzmann mit seiner Sippschaft hatte es ihr angetan. Als Beigemüse zu Wiener Schnitzeln wollte sie heute damit ihre Tischgäste ganz besonders erfreuen. Die übrigen Waldkinder beachtete sie erst gar nicht. Das kränkte die Birkenfee überaus schwer.

Nun stand mit freudestrahlendem Gesicht Mutter Schulzen an der Verkaufsstelle. Ihr Mann feierte heute seinen 60. Geburtstag, und da wollte sie ihm sein Lieblingsessen, Königsberger Fleck, aber nur aus Pilzen zubereitet, vorsetzen. Beim Anblick des hübschen Rothäubchens erzählte sie der Pilzfrau lang und breit, wie sie seinerzeit im Birkenwalde beim Pilzesuchen ihren August kennengelernt hatte. Als er sie dann besuchte, hat sie ihn mit diesem Pilzgericht so erfreut, dass er sie später heiratete.

Dem Rotkappenfräulein wurde schwarz vor Augen. Sie, die Waldschöne, soll sich von einem alten Manne aufessen lassen! Hu! brr! es gruselte ihr. Ja, wenn einer, recht hübsch, noch in jungen Jahren, etwa 20 Jahre alt, gekommen wäre, vielleicht mit lockigem Haar und braunen Guckeln, na, dann liesse sie sich das noch eher gefallen. So aber — nein — das ist einfach nicht auszudenken. Und dann der Geruch nach Zwiebel, Essig, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und die brenzliche Einbrenne! Das kann ihr Näschen sowieso nicht vertragen. Es half nichts. Mit des Geschickes Mächten ist nun einmal kein ewiger Bund zu flechten.» Mutter Schulzen nahm ihre Waldlieblinge allesamt in den Korb, und heim ging's. Beim Mittagsmahle meinte der feiernde Hausherr: «Ist denn die Rotkappe im Essen immer so schwarz? » Seine Ehehälfte erwiderte ihm scherzend: « Ja, ja, junge Fräuleins haben manchmal Liebeskummer, und da werden sie schwarz vor Ärger. Wer hätte das wohl gedacht!

Die Naturforscher-Familie Bauhin 1511—1667.

(Abschluss der sogenannten beschreibenden und namengebenden Väter der Botanik.)

Von M. Seidel, Görlitz.

Jean Bauhin, der Stammvater einer Familie berühmter Ärzte und Botaniker, geboren am 24. August 1511 zu Amiens, gestorben 1582 zu Basel, war Leibarzt der Königin Katharina von Navarra. Infolge seines Übertritts zur reformierten Kirche wurde er verfolgt und floh deshalb nach England. Nach seiner Rückkehr war er neuen Verfolgungen ansgesetzt, verliess für immer Frankreich und fand in Basel eine neue Heimat. Hier starb er im Alter von 71 Jahren. Von ihm erbten seine beiden Söhne die Neigung zur Naturgeschichte.

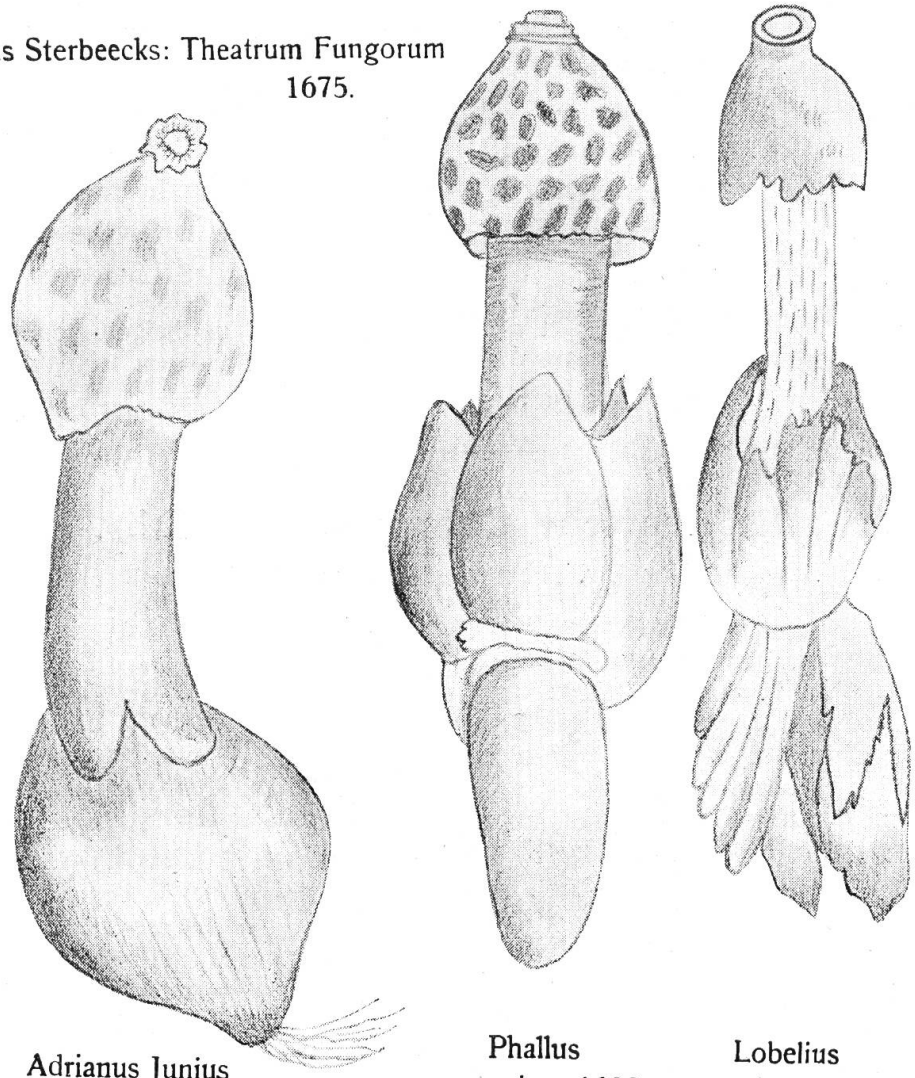
Johann Bauhin, sein ältester Sohn, Arzt und Botaniker, geboren am 12. Februar 1541

zu Basel, gestorben am 26. Oktober 1613 zu Mümpelgard, studierte in Basel mit Eifer vor allem die Botanik; später setzte er seine Studien fort, in Tübingen und in Mümpelgard. 1562 kehrte er nach Basel zurück. Zwecks botanischer Durchforschung bereiste er Oberitalien und Südfrankreich und wurde 1566 Professor

juris vero publici facit Fr. L. a. Graffenried. Ebroduni 1650—51.» Die Druckkosten zu dem Werke, 40 000 Gulden, gab in hochherziger Weise der Berner Patrizier Graffenried.

Caspar Bauhin, Anatom und Botaniker, Bruder des Johannes, geboren am 17. Januar 1560 zu Basel, gestorben am 5. Dezember 1624

Aus Sterbeecks: Theatrum Fungorum 1675.



Adrianus Junius 1564.

Phallus germanicus 1600.

Lobelius 1581.

in Basel. 1570 folgte er einem Rufe des Herzogs Ulrich von Württemberg zu Mümpelgard als dessen Leibarzt und Botaniker. Hier starb er im Alter von 72 Jahren. Von seinen vielen Schriften, die nach seinem Tode erschienen, nenne ich nur:

«Historiae plantarum generalis 50. annis elaboratae Prodomus Ebroduni 1619.» Viel später erschien: «Historiae plantarum universalis quam recensuit et auxit D. Chabraeus

zu Basel, studierte Medizin, ging dann nach Padua und später nach Paris, kehrte 1580 nach Basel zurück und wurde 1582 Professor der Botanik und 1614 erster Professor der Medizin und erster Stadtphysikus. 1658 erschien sein Werk mit seinem Bildnis: «Theatri botanici sive historiae plantorum», das in seiner Methode ganz nach Lobel-Antwerpen eingerichtet war. In seinem Kräuterbuch erwähnt Bauhin auch die Schwämme. Recht bemerkenswert ist sein

botanisches Urteil über die Hirschtrüffel und Stinkmorchel. Da heisst es wörtlich: « Man nennt auch einen Schwamm *Hirschtrüffel* (Tuber cervinum). Eine Gattung von Trüffeln von der Grösse einer Walnuss. Das Innere desselben nimmt eine flockige, weiss-purpurrötliche Substanz ein von äusserst lockerem Gefüge, so dass sie gleich einem Spinngewebe zusammenfällt und mit einem Griffel oder mit einer Messerspitze gerieben, ganz verschwindet, wodurch da, wo sich die Seiten des Knollen (Celli) ablösen, ein leerer Raum entsteht. Trocken und schon lange aufbewahrt, zeigt sich sein Inhalt als ein Staub wie im Bofist, nur dichter gedrängt.

Es soll auch nach einigen eine gewisse Gattung gefunden werden von Gestalt eines aufgerichteten männlichen Gliedes, also dass man an dem einen hervorstehenden Ende eine Eichel, an dem andern besondere Kugeln, Hoden vorstellend, erblickt. Ein *Phallus**) (Phallus Hadriani) wächst in den sandigen Seeplätzen Hollands und Seelands. Er nähert sich dermassen der Gestalt der Rute eines Mannes, dass in seiner Erzeugung die Natur üppig gespielt zu haben scheint, die im kalten und dürren Sande den Saft fand, aus welchem sie des Menschen Glied vorzustellen sann, vielleicht auch noch unterstützt durch den Anhauch des Meeres, dessen hohe zeugende Kraft alle Naturkundige bestätigen, und die Dichter in Mythen andeuten, wenn sie die auftauchende Venus durch ihre Lieder verherrlichen.»

*) Hierzu die beigefügten Phallusbilder aus Sterbeecks «Theatrum Fungorum».

(Schluss folgt.)

Die deutsche Champignoneinfuhr.

Von Br. Hennig, Berlin-Südende.

Zu unseren besten und nahrhaftesten Pilzen gehören bekanntlich die Champignons. Zwar sind Lorcheln und Steinpilze ihnen an Nährwert ungefähr gleichzustellen, doch lassen sich diese Pilze nicht künstlich züchten, so dass sie frisch nicht immer zur Verfügung stehen.

Die Bedeutung der künstlichen Champignonkultur wird in vielen Kreisen in Deutschland noch nicht hoch genug eingeschätzt. Es gibt wohl eine grosse Anzahl von Champignonzüchtereien in Deutschland. Eine der grössten ist zum Beispiel im Felsenkeller zu Halberstadt. Als Champignonbrutzüchterei wäre besonders das grosse Unternehmen von Witt in Torgau zu nennen.

Überraschend gross ist trotzdem die Einfuhr von Champignons nach Deutschland. Sie betrug in manchen Jahren über eine Million Mark und stellt eine ziemlich starke Belastung des Volksvermögens dar, wenn man bedenkt, dass wissenschaftlich geschulte Kräfte in Deutschland genügend zur Verfügung stehen und Brut- und Nährsubstrat genügend vorhanden ist.

Die folgenden Zahlen geben eine Übersicht über die Höhe der Champignon-Einfuhr nach Deutschland in den letzten 10 Jahren. Die Zahlen sind entnommen aus den monatlichen Nachweisungen für den auswärtigen Handel (Position 35 m), herausgegeben vom Statistischen Reichsamt.

1924	396 q.	=	103,000 M.
1925	1880 »	=	489,000 »
1926	1700 q.	=	440,000 M.
1927	3774 »	=	843,000 »
1928	7203 »	=	1,497,000 »
1929	6889 »	=	1,156,000 »
1930	3736 »	=	621,000 »
1931	1906 »	=	293,000 »
1932	1699 »	=	247,000 »
1933	1027 »	=	149,000 »

Aus diesen Zahlen ersieht man, dass die Einfuhr in einem Jahre sogar eineinhalb Millionen Mark erreichte.

Rechnet man dazu die deutsche Erzeugung, über die leider keine Zahlen vorliegen, und die auf Wiesen gesammelten Champignons, so kann man sagen, dass der Verbrauch an Champignons im deutschen Volke ziemlich hoch ist.

Die Haupteinfuhr an Champignons kommt aus Frankreich. Die französischen Champignon-Züchtereien waren von jeher berühmt.

Von der Gesamteinfuhr des Jahres 1928, nämlich 7203 q, kamen 6873 q aus Frankreich und 281 q aus Elsass-Lothringen, so dass nur 49 q aus anderen Ländern eingeführt wurden.

Wir sehen aus diesen Zahlen, wie wichtig für Deutschland eine erhöhte künstliche Champignonkultur wäre.

Empfehlen möchte ich allen Gartenbesitzern, sich ein kleines Champignonbeet im Freien anzulegen, da sich eine solche Anlage ohne viel Mühe ausführen lässt und sowohl Freude wie Ertrag bringt.