

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 15 (1937)
Heft: 5

Artikel: Caspar Schwenckfeldt : geboren am 14. August 1563, gestorben am 9. Juni 1609 : zum 328jährigen Todestage des berühmten Görlitzer Stadtarztes, Naturforschers und ältesten schlesischen Pilzforschers
Autor: Seidel, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934772>

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: 16.05.2025

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

bärten und speziell beim Echten Ziegenbart, der Krausen Glucke, dürfte kein Erfolg zu erzielen sein. Es ist meines Wissens noch keinem Forscher gelungen, die Sporen von Röhrlingen zur Keimung zu bringen oder den Entwicklungsgang von der Spore ausgehend zu verfolgen, um die künstliche Zucht im Freien auf dieser Grundlage zu betreiben.

Was wir Pilzler tun können, unsere beliebtesten Pilzarten zu erhalten, ist, dafür zu sorgen, dass sie nicht aussterben. Das einzige und sicherste Mittel besteht darin, das Absporen der ausgereiften Fruchtkörper der betreffenden Pilzart selbst zu überlassen und zwar hauptsächlich am Ort ihres Vorkommens. Das ist aber nur dann möglich, wenn sich der Pilzfreund auf das Sammeln jüngerer Exemplare beschränkt und darauf bedacht ist, alte und sicher sporenreife Fruchtkörper ihrer natür-

lichen Bestimmung zu überlassen, das heisst, sie unberührt stehenzulassen. Zu alte Pilze sind ohnehin nicht mehr vollwertig.

Dass die Pilze nicht direkt ausgerottet werden, verdanken wir wohl in erster Linie dem Umstand, dass sie sich in der Farbe nicht wesentlich von der natürlichen Umgebung abheben und durch ihre Schutzfärbung der Sammeltätigkeit nicht vollständig ausgesetzt sind. Jeder Pilzsammler dürfte schon die Beobachtung gemacht haben, dass er auch als Nachzügler einer ganzen Gesellschaft immer noch vereinzelte Exemplare gefunden hat und er kann überzeugt sein, dass es sich bei diesen auch nicht um die letzten gehandelt hat. Aber so ganz darf man die Weiterverbreitung doch nicht dem Zufall überlassen, deshalb sorgt für Nachwuchs, indem ihr den Wald nicht völlig ausraubt.

Caspar Schwenckfeldt.

Geboren am 14. August 1563, gestorben am 9. Juni 1609. Zum 328jährigen Todestage des berühmten Görlitzer Stadtarztes, Naturforschers und ältesten schlesischen Pilzforschers.

Von M. Seidel, Görlitz.

Am 9. Juni d. J. werden 328 Jahre verflossen sein, seit dem Tode von Caspar Schwenckfeldt, dem Görlitzer Stadtarzte und Botaniker. Als Schüler von Caspar Bauhin (1560—1624) gehört Schwenckfeldt mit zu den alten Vätern der traditionellen Pilzkunde vorlinneischer Zeit. Möge daher das Lebensbild dieses berühmten schlesischen Natur- und Pilzforschers eine freundliche Aufnahme finden!

Caspar Schwenckfeldt wurde am 14. August 1563 zu Greiffenberg in Schlesien geboren, wo sein Vater Melchior Bürgermeister war. Aus Neigung wandte er sich dem Studium der Medizin zu. Zu seiner Zeit herrschten noch die Lehren der alten griechischen und römischen Ärzte vor, die von den Arabern fortgebildet wurden. Um Krankheitserkennung kümmerte man sich nicht. Man nahm die Heilmittel aus dem Pflanzenreiche. Daher wurde die Botanik das wichtigste Fach der

Heilkunde. Dabei spielten sehr oft astrologische und astronomische Überlieferungen aus alter Zeit mit eine Hauptrolle.

Mit 16 Jahren bezog Schwenckfeldt die Hochschule Leipzig, um sich die Bildung und Sprachen des klassischen Altertums anzueignen. Das eigentliche medizinische Studium wollte er nach damaliger Sitte auf ausländischen Hochschulen betreiben. Beim Physikus Wecker in Colmar am Rheine erlernte er die praktische Arzneikunst. 1585 wollte er die medizinischen Fakultäten von Frankreich besuchen, erkrankte jedoch in Genf so heftig an einem Wechselfieber, dass er nach Basel zurückkehren musste. Durch die Krankheit entkräftet und von Barmitteln entblösst, wäre Schwenckfeldt hier zugrunde gegangen, wenn sich nicht der Dekan der medizinischen Fakultät, Caspar Bauhin, als Arzt, Anatom und Botaniker gleich berühmt, sich väterlich

seiner angenommen hätte. Schwenckfeldt wurde der dankbarste und eifrigste Schüler seines Wohltäters, und unter dessen Anregung veröffentlichte er 1586 sein erstes gelehrtes Werk in lateinischer Sprache über den damaligen Arzneischatz, das nach seinem Tode in mehreren Auflagen erschien. Es gewährt in seiner knappen Darstellung ein getreues Bild der Arzneimittel- und Arzneiverwendungslehre des 16. Jahrhunderts.

Von Basel kehrte Schwenckfeldt 1587 mit dem Doktorhute in der Philosophie und Medizin belohnt nach seiner schlesischen Vaterstadt Greiffenberg zurück, um sich dort drei Jahre lang der ärztlichen Praxis zu widmen. Hier verheiratete er sich zum erstenmal, und zwar mit Elisabeth Stäudner, die ihm mehrere Kinder schenkte, aber schon 1604 starb, angeblich an den Folgen einer giftigen Spinne, die sie verschluckt hatte. 1591 wurde Schwenckfeldt vom Rat der Stadt Hirschberg zum ordentlichen Physikus bestellt, und hier hat er seine Haupttätigkeit sowohl als Arzt wie auch als Naturforscher entfaltet. Im Oktober 1605 siedelte er als Physikus nach Görlitz über und starb daselbst, zum zweitenmal verheiratet, schon am 9. Juni 1609 im 46. Lebensalter. Auf dem Frauenkirchhofe zu Görlitz liegt er begraben.

Das bedeutendste naturwissenschaftliche Werk, das er verfasst, führt den Namen: «*Stirpium et fossilium Silesiae catalogus etc.*» Es umfasst 407 Quartseiten und ist 1600 in Breslau erschienen. Es ist dies die erste in wissenschaftlichem Geiste abgefasste Naturbeschreibung Schlesiens und zugleich die erste Flora des Landes. Auf Seite 77 bis 81 beschreibt er die Fungi. Er teilt die Pilze ein in 1. Speisepilze, 2. in ungeniessbare, 3. in giftige und 4. in Arzneischwämme. Von den Speisepilzen erwähnt er:

1. die Herren-Böltze (d. s. unsere Steinpilze, die Herren oder Könige der Pilze);
2. die Stein-Böltze oder Steinkappen (d. s.

die Rotkappen, die meist derberes Fleisch besitzen als Steinpilze);

3. Ziegen- oder Graseböltze (Kuhpilze);
4. Schmeerböltze (Butter- oder Schälpilze);
5. Bircklinge (unsere allbekannten Kapuziner, die man unter Birken findet);
6. Teublinge, Blawlinge (Täublinge, die heute noch in der verschiedensten Farbenpracht wie die A stern unsern Wäldern das Gepräge verleihen);
7. Rhelinge oder Wald-Reisscken (Blutreizker), Stein-Reisscken (Grünlinge);
8. Röllgen (Pffierlinge, dieselben heissen heute noch im Riesengebirge «*Rillgen*», nach den rillenartigen Lamellen oder Falten so genannt);
9. Wätzlinge, Weisslinge sind weiss und schmecken nach Mehl (Georgi- oder Maischwämme gemeint);
10. Opinkel (O-Pünnkel, Stockschwämmchen, weil die kleinen Hüte wie ein O aussehen);
11. Pffierlinge (Pfeffermilchlinge);
12. Buch- oder Habichtschwemme (unsere Reh- oder Habichtpilze);
13. Finger- oder Hendelschwemme (Ziegenbärte);
14. Morcheln, und zwar a) Erdmorcheln = Lorcheln; b) Lauerchen = Krauseglucken.

Zu den *ungeniessbaren* zählt Schwenckfeldt die Sew-Schwemme-Saupilze (Tintlinge, die sehr schnell und schwarz zerfliessen).

Giftige Schwämme sind die Fliegenpilze mit ihren verschiedenen Abarten (alle Wulstlingsarten mit ihren Hüllresten auf dem Hute).

Arzneipilze:

1. Holderschwemme (Holunderschwämme, Judasohr; gegen Podagra);
2. Zunder- oder Fewerschwemme (zum Blutstillen);
3. Buben- oder Phalenfist (unsere Bofiste oder Stäublinge; gegen blutende Hämorrhoiden, goldene Ader genannt);

4. Hirsch-Schwamm, Hirschbrunst (Hirschrüffel; zum Erwecken der Venuslust);
5. Gichtmorchel, Fungi flavuginosi Artherisi, stinken sehr, werden vor des Zipperleins Schmerzen aufgelegt (Phallus impudicus).

Schwenckfeldts « Stirpium » ist nicht nur

für Mykologen, sondern auch für Zoologen, Mineralogen und Historiker eine Fundgrube mittelalterlicher Anschauung und Gelehrsamkeit.

Ausserdem enthält das Werk die älteste Badeschrift Deutschlands über die Heilquellen von Warmbrunn, Landeck und Teplitz.

Pilze als Dauerware.

Bald wird die Pilzflora wieder unsere Wochenmärkte beleben. Unsere Waldliebhaber werden sich dann wieder verabreden, den Hausfrauen durch ihre Reichhaltigkeit, Güte und Billigkeit eine ganz besondere Überraschung zu bereiten. Besonders die Steinpilze, in allen Grössen, zum Verlieben hübsch, besonders die kleinen, wohlbeleibten, mit braunen Hüten, finden gute Abnehmer. Aber auch die Maronenpilze, das Heer der Semmel-, Birken-, Reh- und Butterpilze, die Rotkappen, Champignons, Ritterlinge, Reizker und Ziegenbärte werden gerne gekauft, so dass sich jeder seinen Wintervorrat bequem decken kann.

Um sie als Dauerware aufzubewahren, ist das *Trocknen der Pilze* die älteste und bekannteste Art. Hierzu eignen sich vor allem die Steinpilze, Rotkappen und Maronen. Sie werden gereinigt, in Scheiben geschnitten, aber niemals gewaschen, an der Sonne und Luft oder auf einem mässig warmem Ofen, am besten auf verzinkten Drahtgittern, gedörst. Je schneller die Pilze trocknen, desto wohlschmeckender und haltbarer sind sie. Doch ist es andererseits gänzlich verkehrt, wenn man sie etwa wollte recht rasch im Backofen trocknen, da würde der zarte Geschmack infolge des ausströmenden Pilzsaftes darunter leiden. Wenn in der Röhre gedörst, muss das Türchen stets offen bleiben. Pilze, die getrocknet werden, vertragen keine feuchte Wärme.

Wichtig ist auch die Aufbewahrung der Dörrpilze in Gläsern oder in gut verschlossenen Blechbüchsen. In vielen Haushaltungen be-

nutzt man noch das beliebte Säckchen dazu und hängt es aus Bequemlichkeitsgründen in der Küche an irgendeinen Nagel. Der Pilzgeruch zieht ständig Motten und Fliegen an, die bekanntlich sehr gern ihre Eier in die Leinwandmaschen legen, und dann kribbelt und krabbelt es bald von Maden in dem Pilzsäckchen. Ein trockener Ort ist zum Aufbewahren unbedingt nötig, aber nie die Küche mit ihrem häufigen Temperaturwechsel.

Beim Gebrauch weicht man die Dörrpilze im Wasser auf, fügt sie an die Suppe oder bereitet sie als Gemüse zu. Auch als Fleischstreckungsmittel, besonders zu Gulasch, finden die getrockneten Pilze gute Verwertung.

Man kann die Dörrpilze auch zu *Pilzmehl* verwandeln. Ein vorzügliches Pilzpulver liefern die Reh- oder Habichtsschwämme, deren Oberhaut und Unterfutter beim Trocknen entfernt werden müssen. Dieses wohlriechende Rehpilzmehl lässt sich in Gläsern jahrelang aufbewahren und zu Suppen, Brühen, Würzfleisch, Weissfleisch vom Huhn und Tunken gut verwenden.

Wie alles Gemüse, lassen sich auch die Pilze in der verschiedensten Art haltbar machen, zumal wenn die Hausfrau einen Weckapparat besitzt. Ich will mich darauf beschränken, nur einige Winke für die Frischhaltung der Pilze zu geben.

Man nimmt zum *Einlegen* am besten die kleinen oder mittelgrossen, festen Pilze, die ausgewachsenen sind gewöhnlich zu weich. Man putzt und wäscht sie dann in kaltem Wasser, bringt sie gestückelt in einem flachen,