

# Pilze als Arzneimittel

Autor(en): **Seidel, M.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **15 (1937)**

Heft 5

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934774>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

tönernen Kochtopf aufs Feuer mit ganz wenig gesalzenem, kochendem Wasser, dem man etwas Zitronensaft beifügt, und dünstet sie solange, bis sie weich sind. Dann füllt man sie in Gläser und lässt sie etwa 10 Minuten im Weck erhitzen.

Eine gute Beikost geben Pilze auch dann, wenn man diese *in Essig* einlegt. Dazu eignen sich am besten die kleinsten, die man in vorzüglichster Güte und billig auf unserem Wochenmarkte erhält. Nachdem man die Pilze gesäubert und gewaschen hat, werden sie mit etwas Salz bestreut und dann in Essigwasser, ungefähr zwei Drittel Wasser und ein Drittel Essig, mit Pfeffer- und Gewürzkörnern, Schalotten, ein klein wenig Ingwer, etwas Lorbeerblatt, weichgekocht, in Gläser oder Einmachekrausen gefüllt, mit Pergamentpapier verbunden und an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt. Je nach Wunsch und Geschmack kann man auch etwas reichlicher Gewürz und Essig dazu verwenden. Ein Zuviel schadet hier nicht. Von Zeit zu Zeit wird nachgesehen und der Pilzessig nochmals aufgeköcht. Will man diese Essigpilze längere Jahre erhalten, so empfiehlt es sich, sie ebenfalls einzuwecken. Nicht nur Steinpilze, sondern auch kleine Semmelpilze, vor allem Grünlinge, schmecken, in Essig nach der angegebenen Weise eingelegt, vortrefflich. Den gewürzten Pilzessig verwendet man zu Tunken, Gewürzfleisch und zum Heringssalat. Zum Bierhappen und zum illustrierten Brötchen sind diese gewürzten Pilze eine vorzügliche Beigabe.

Bei in Essig eingemachten Pilzen zeigt sich oft, hauptsächlich bei angebrauchten

Gläsern, eine Schimmelpilzschicht auf der Oberfläche. Bei Essiggurken werden meistens einige Scheiben Meerrettich beigefügt, um diese Schimmelbildung zu verhüten. Bei den Pilzen lässt sich das gleiche Resultat erzielen. Man gibt schon beim Einlegen der Pilze in das Glas einige halbe Zentimeter dicke Meerrettichscheiben dazwischen und obendrauf nochmals 5—8 Stück. Dieses Verfahren hat übrigens noch den Vorteil, den Pilzen ein feines Aroma zu verleihen.

\*

Etwas billiger und nicht so zeitraubend ist *das Einsalzen der Pilze*, das in Ostpreussen und Russland sehr beliebt ist. Dazu eignen sich alle Speisepilze. Man schneidet sie in kleine Stücke, wäscht sie, lässt sie einige Minuten kochen; dann werden die Pilze gespült und abtropfen gelassen. Sie kommen schichtenweise, fest gedrückt, mit Salz und etwas Zucker in einen Steintopf. Auf 10 Pfund Pilze rechnet man etwa 1 Pfund Salz und einen Eßlöffel Zucker. Die sich bildende Lake muss ungefähr drei Zentimeter überstehen, sonst muss Salzwasser nachgegossen werden. Man bedeckt die Pilze mit einem Leinentuch, legt ein Brettchen, dem Topf angepasst, darauf und beschwert das Ganze mit einem Steine. Auf diese Weise wird das Hochsteigen der Pilze verhindert. Man kann auch später noch beliebig Pilze nachlegen, bis der Topf voll ist. Bildet sich etwa nach Wochen Schimmel, dann werden Stein, Brett und Tuch abgewaschen. Vor dem Gebrauch werden die eingesalzenen Pilze einige Stunden gewässert und dann so zubereitet wie die frischen.

---

## Pilze als Arzneimittel.

Von M. Seidel, Görlitz.

Bei den Griechen war es üblich, dass man die Kranken auf öffentliche Plätze brachte, um den Rat eines jeden zu hören. Die besten und verständigsten Erfahrungen wurden ge-

sammelt. Die meisten Heilmittel nahm man aus dem Pflanzenreiche. Daher ist es auch erklärlich, dass die Kräuterkenntnis als ein Zweig der Arzneiwissenschaft angesehen wurde.

Gewiss, man erfreute sich zur Sommerszeit an dem schönen Blumenflor, und deshalb gründeten Fürsten botanische Gärten. Der erste Naturforscher, der die Botanik zur selbständigen Wissenschaft erhob, war Clusius (1526—1609). Somit kam auch die Pilzkunde zu ihrer Geltung und zur Verwendung zu Arzneizwecken.

Die Altmeister der Pilzkunde teilten die Schwämme in essbare, ungenießbare, giftige und Apothekerpilze ein. Zu den Arzneipilzen rechneten sie folgende:

1. *Der Lärchenschwamm* (*Polyporus officinalis*). Der von der Rinde befreite, getrocknete und in Stücke zerschnittene Schwamm wurde früher gern von den Apothekern gekauft. Für den Gebrauch wurde er gepulvert. Er führt stark ab, treibt die Monatszeit und reinigt Magen und Brust vom Schleim. Im 17. und 18. Jahrhundert war dieser Pilz ein allbekanntes Arzneimittel. Hier und da wird er jetzt noch von älteren Ärzten verordnet.

2. *Der echte Feuerschwamm* (*Placodes fomentarius*) wächst besonders an Buchen. Zur Bereitung des Feuerschwammes wird der Pilz von Rinde und Röhren befreit, in süßes Wasser mit Asche und Salpeter gelegt, nach einigen Wochen getrocknet und mit Holzkeulen so lange geschlagen, bis er ganz locker geworden ist. Man benutzt ihn als blutstillendes Mittel.

3. *Der wohlriechende Weiden-Porling* (*Polyporus suaveoleus*, jetzt *Trametes suaveoleus*) wächst an alten Weiden, schmeckt schleimig-bitter, riecht angenehm anisartig, galt lange Zeit als empfohlenes Arzneimittel bei Lungenkrankheiten.

4. *Das Judasohr* (*Auricularia sambucina*) wächst an lebenden Holunderbüschen, hat seinen Namen, der Sage nach, von Judas Ischariot, der sich nach dem Verrat an einem Holderbaume erhängt haben soll. Dieser Schwamm wurde im Mittelalter gegen Bräune angewandt und bei entzündeten Augen als

Kühlmittel gebraucht, da er lange Zeit feucht bleibt.

5. *Die Bofiste*, auch Stäublinge oder Bubenfist genannt, in Bayern volkstümlich als Teufels Tabakssack benannt, wurden früher wie der Feuerschwamm als blutstillendes Mittel angewendet (*Fungus chirurgorum*). Auch zur Betäubung der Bienen wurde der trockne Sporenstaub benutzt, um ungefährdet den Honig entfernen zu können.

6. *Den Fliegenpilz* (*Amanita muscaria*) benutzte man nicht nur zum Vertilgen der Fliegen, sondern auch zur Heilung der «Manie» (leidenschaftliche Neigung, Wut, Raserei, Tollheit, Wahnsinn). Stadtphysikus Schwenckfeldt in Görlitz (1563—1609) gebrauchte ihn als Heilmittel gegen den bösen Grind.

7. *Der Pfeffer-Milchling* (*Lactarius piperratus*) diente zur Heilung des Blasensteins.

8. *Der Gichtschwamm* (*Phallus impudicus*). Der königliche Bibliothekar Ellrodt aus Bayreuth (1767—1804) berichtet 1797 in seiner Schwamm-Pomona über diese eigenartige Pilzart folgendes: «Beim Gichtschwamm treibt der Aberglaube sein Wesen. Dass man durch die sonderbare Struktur und Entwicklung dieses Schwammes aufmerksam gemacht, lange auf einen ebenso sonderbaren Ursprung und auf ebenso eigene Wirkungen schloss, zeigen schon die Namen: Hexenei, Teufelsei (*Manium, cacodaemonumque ova*) oder auch Hirschbrunst und Brunstkügel. Als Hexenei musste er — mit welchem Erfolge ist unbekannt — ein Mittel gegen Gicht und ähnliche Krankheiten abgeben. Nach der Voraussetzung der Jäger erhalte er von Hirschen in der Brunstzeit seinen Ursprung und brauchte man ihn als ein »Aphrodisiacum« bei Menschen und Tieren. Entspricht aber die Wirkung des getrockneten und gepulverten Eies dem letzten Vorgehen wirklich, wie denn dieses Pulver mehreren Zeugnissen zufolge auch Missgeburten veranlasst haben soll, so enthält der Schwamm ohne Zweifel eine

beträchtliche und höchst nachteilige Schärfe und muss unter den verdächtigen und schädlichen Arten warnend genannt werden.»

Stadtphysikus Schwenckfeldt-Görlitz erwähnt 1600 in seinem Kräuterbuche, dass man die Gichtmorchel als Heilmittel gegen das Zipperlein, die Gicht oder Podagra anwende.

9. *Die Hirschtrüffel* (*Elaphomyces cervinus*). Von den alten Pilz- und Pflanzenvätern wird *Phallus impudicus*, die Gichtmorchel, in ihrer Jugendform, also im Ei, die «*Brunstkugel*» über der Erde und die Hirschtrüffel als die «*Brunstkugel*» unter der Erde bezeichnet. Nach Matthiolus (1500—1577) und Lobelius (1538 bis 1616) werden die Hirschtrüffeln zur Brunstzeit der Hirsche sporenreif. Dann kommen diese Tiere an diese Stellen, um sie auf-

zusuchen. Da frische Hirschtrüffeln einen starken Geruch besitzen, werden sie vom Wilde leicht gefunden.

Die Böhmen gebrauchen sie zur Hervorrufung der Venuslust. Ausserdem legt man sie in die Viehtränke, um dadurch bei den Kühen einen vermehrten Milchertrag zu erzielen.

10. *Placodes annosus*, der *Wurzel-Schichtpilz*, soll von den schwedischen Bauern gegen Schlangenbisse angewandt werden.

11. Der Schmarotzerpilz, *Claviceps purpurea* (Tul.), das *Mutterkorn* genannt, verursacht bekanntlich die Kriebelkrankheit. Man benutzt aber auch das Mutterkorn als Arzneimittel wegen seiner kräftig zusammenziehenden Wirkung auf die Gebärmutter.

## Ein schlesisches Pilzmärchen.

### Hallimasch, Keulenträger (*Hylaria polymorpha*) und Gabeljörge (*Hylaria hypoxylon*).

(Nachdruck verboten.)

Von M. Seidel, Görlitz.

«Da strolcht ihr schon monatelang in der Welt umher, ihr Faulenzer, und wollt euch an keine Arbeit gewöhnen», sprach vorwurfsvoll der Hallimasch zu den beiden arbeitslosen Pilzgenossen. «Das ist ja zum Lachen, entgegneten ihm der Keulenträger und auch der Gabeljörge. «Deine Arbeit, lieber Halli, wirkt zerstörend, nicht aufbauend und nutzbringend. Als gefährlicher Baummörder bist du bei den Förstern genau so verhasst wie der Fuchs im Revier. Du kriechst mit deinem Geflecht 5—10 m hoch zwischen Rinde und Splint, dringst in das lebende Holz ein, machst es mürbe und tötet die Zellen.» «Macht ihr beide das nicht ebenso?», fragte, fast beleidigt, der Hallimasch. «Da irrst du dich gewaltig», erwiderten ihm die beiden Arbeitslosen. «Wir sind keine Baum- und Waldmörder, sondern Bodenverbesserer. Freilich im Sommer fehlt's uns aus forstwirtschaftlichen Gründen oft an

Arbeit.» «Nanu, das sind faule Ausreden», meinte der Hallimasch und fuhr fort: «Geht nur zum Bauer. Der Keulenträger kann mit seinen derben Dreschflegeln und der Gabeljörge mit seinen geweihartigen Gabeln beim Heu- und Haferwenden gute Dienste leisten.» «Mein lieber Halli», widersprachen die beiden Freunde, «heute besitzt jeder fortschrittlich veranlagte Landmann seine Maschinen; die ersparen ihm Zeit und die teuren Arbeitskräfte.» «Aber», meinte der Hallimasch zu seinen Waldfreunden: «Ihr könnt euch doch nicht das ganze Jahr über auf der Landstrasse umhertreiben. Ihr seid ja so bestäubt, fast schwarz, dass man euch kaum wiedererkennt. Nur Jörge hat noch wenigstens seine Hände, seine Gabeln, rein gehalten. Kommt zu mir in den Kiefernwald, da werde ich euch an alten Stöcken Arbeit anweisen.» «Wenn das ginge», erhielt Halli von den beiden zur