

# Aus der Geschichte der Mykologie : II. Mittelalter und Renaissance

Autor(en): **Raab, Hans**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **44 (1966)**

Heft 10

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937576>

## **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.

# SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE BULLETIN SUISSE DE MYCOLOGIE

---

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und  
der Vapko, Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz  
Organe officiel de l'Union des sociétés suisses de mycologie et de la Vapko,  
association des organes officiels de contrôle des champignons de la Suisse

---

*Redaktion:* Julius Peter, Untere Plessurstraße 92, 7000 Chur. *Druck und Verlag:* Benteli AG, Buchdruckerei, 3018 Bern,  
Telephon 66 39 11, Postcheck 30 - 321. *Abonnementspreise:* Schweiz Fr. 11.-, Ausland Fr. 13.-, Einzelnummer Fr. 1.-.  
Für Vereinsmitglieder gratis. *Insertionspreise:* 1 Seite Fr. 90.-, 1/2 Seite Fr. 48.-, 1/4 Seite Fr. 25.-, 1/8 Seite Fr. 13.-.  
*Adreßänderungen* melden Vereinsvorstände bis zum 2. des Monats an *Paul Staudenmann, Bonstettenstraße 7, 3000 Bern.*  
*Nachdruck,* auch auszugsweise, ohne ausdrückliche Bewilligung der Redaktion verboten.

---

44. Jahrgang – 3018 Bern, 15. Oktober 1966 – Heft 10

## Aus der Geschichte der Mykologie

### II. Mittelalter und Renaissance<sup>1</sup>

*Von Hans Raab, Wien*

Das Römische Reich zerfiel. Das Christentum, von den Römern anfänglich unterdrückt, unter Konstantin dem Großen jedoch diktatorisch zur Staatsreligion erhoben, nahm einen gewaltigen Aufschwung, sandte seine Vertreter auch nach dem Norden und gründete dort Klöster. Hiedurch wurde die Folgezeit mächtig beeinflusst.

Entscheidend war die Tätigkeit des hl. Benedikt, der im Jahre 529 zu Monte Cassino in Mittelitalien ein Kloster gründete. Diesem Orden der Benediktiner verdanken wir, daß das erstaunlich hohe Wissen der gelehrten Heiden in Heilpflanzenkunde und Medizin nicht völlig verloren ging.

Den wertvollsten Dienst haben die Insassen der Klöster des früheren Mittelalters der Nachwelt erwiesen, indem sie neben den Übungen der Frömmigkeit sich die Pflege der Wissenschaft zur Aufgabe machten und sich mit dem *Abschreiben* der Werke der griechischen und römischen Schriftsteller befaßten.

Es waren Gelehrte darunter, die sich mit der Heilkunde befaßten und versuchten, auf Grund der historischen Überlieferung und der eigenen Erfahrung, Werke über Heilkunde, eng mit der Naturwissenschaft verbunden, herauszugeben. Diese Werke waren anfangs in lateinischer Sprache geschrieben, die der allgemeinen Bevölkerung nur zum geringen Teile verständlich war.

Berichte über Pilze im Mittelalter finden wir in Heiligenlegenden, Klosterurkunden, botanischen Werken (Kräuterbüchern) und anderen Schriften.

Eine der ältesten Angaben finden wir in den Schriften der *hl. Hildegardis von Bingen*. Sie lebte von 1088 bis 1180 und war Äbtissin eines Benediktinerinnenklosters am Rupertsberg bei Bingen am Rhein. Als Inspektorin der damaligen Benediktinerinnenklöster in Deutschland machte sie größere Reisen und befaßte sich auch mit Naturwissenschaft.

<sup>1</sup> Der erste Beitrag, «Das Altertum», erschien in Heft 6/1965.

In ihrer Schrift «Physicus», welche eine Heilmittelkunde in lateinischer Sprache ist, teilt sie mit, daß der «Agaricus» bei Bingen vorkommt und daß er gegen Feuchtigkeit des Körpers und bei Verschleimung gebraucht wird. Er heilt Brüche, Epilepsie und Rheuma und wird auch bei Schlangenbissen verwendet.

In einer anderen Schrift berichtet Hildegardis über den Heilwert von Baumschwämmen:

«Der vom Nußbaum ist ein Mittel gegen die Würmer, der Buchenschwamm ist gedünstet gut bei erkältetem Magen, der Weidenschwamm wird bei Herz- und Lungenleiden verwendet und den vom Birnbaum nimmt man bei Kopfschorf.»

Hildegardis erwähnt auch bereits die Hirschtrüffel und den Habichtsschwamm.

*Albertus Magnus*, Graf von Bollstädt, war ein berühmter Philosoph, Naturforscher und Schriftsteller. Er wurde 1193 in Lauingen in Schwaben geboren, studierte in Padua, trat in den Dominikanerorden ein, war Lehrer an mehreren Klosterschulen in Deutschland, erhielt in Paris die Doktorwürde und war zuletzt Bischof in Regensburg. Er starb 1280 in Köln.

Eines seiner bekanntesten Werke ist «De vegetabilibus libri VII». In dieser Schrift bringt er unter «Planta Albertinae» uns außer dem Bovist, den er «vesica lupi animal» nennt, und einigen anderen Pilzen auch den Fliegenpilz zur Kenntnis. Albertus Magnus nennt ihn «Fungus muscarum» und teilt uns mit, daß er giftig ist und, in die Milch gemengt, die Fliegen tötet.

Albertus Magnus schreibt auch, daß trockene Pilze nicht schädlich sind und daß man Pilze, wenn man sie mit Birnen kocht, unschädlich machen kann. Aber er fügt hinzu, daß man nachher einen guten, reinen Wein trinken soll.

*Konrad von Megenberg* hat verschiedene Ansichten über Naturwissenschaft aus dem Werk von Albertus Magnus, das in lateinischer Sprache geschrieben ist, übernommen und sie in seinem «Buch der Natur» in deutscher Sprache wiedergegeben. Konrad von Megenberg (nach Tabula codicum in bibl. palat. vindobonensis, cod. 2669: Conradus de Monte puellarum [Mädchenberg] sive Megenberg) war 1309 geboren, absolvierte das Gymnasium in Erfurt, hielt Vorlesungen über Theologie und Philosophie an der Universität in Paris und erhielt dort auch den Doktorhut. Nach 1337 war er Leiter der Schule zu St. Stephan in Wien und zuletzt Domherr in Regensburg. Er starb 1374.

Megenberg übersetzt als erster im Mittelalter ein lateinisches, wissenschaftliches Buch in die deutsche Sprache, von dem er vermutete, daß es von Albertus Magnus aus der Zeit vor 1280 wäre. In der Einleitung der deutschen Handschrift seines «Buches der Natur» schreibt er:

«Also trag ich ain puoch / von latein in däutschen wort / das hat Albertus maisterlich gesammelt von den alten / gelust dich daz daz souch / ez ist von manger dingen hort / die uns gar wirdicleichen sint in der natur behalten.»

Im fünften Teil seines Buches, welcher von den Kräutern handelt, teilt uns Megenberg mit, daß Nüsse gut sind gegen Vergiftung durch Pflanzen oder Schwämme, Pfifferlinge oder andere Pilze, denn die Nüsse treiben das Gift aus.

Im Kapitel 38 sagt er von den «swammen»:

«Fungi haizent swammen, die sint mangerlei, aber die pesten in unserer wanung (Meinung?) sint klain und sinbel sam ain hout und wahsend an dem anvang des lenzen und nemet ab in den maien; wan ez ist nie gesehen, daz die selben swammen iemd getoedt haben oder snell siech ge-

macht und die haizent ze latein morachi und haizent ze däutsch maurochen oder in ander däutsch morhen.

Iedoch ist daz ze halten von den swammen in ainer gemain, daz die swammen, die truckener art sint, pezzet sint wann die fäuhter art sint, wie wol daz ist, daz si all fäuht und kalt sein, doch ist ez mer und minner, aber sie pringent in dem menschen unbehent fäuhten und pres. Daz pest daz man getoun mag, ist, daz man sie gar wol siede mit piren und guoten lautern wein dar auf trink.

Es ist auch ain ander lai swammen, die haizent etleich ze latein boletes und haizent ze däutsch pffierling, da sol man sich vor hüeten, wan si sint dick, gar vergiftig und toetlich. Daz weiz ich wol, wann ez geschah ze Wienn in Oesterreich, da ainer pffierling az und trank met dar auf und starb zehant vor dem vaz.

Ez ist auch ainer lai swammen, die sint zermal unrain, die sint prait und dick und oben rot mit waizen plaeterln, wen man den zur milch mischt, so toett er die mukken, dar umb haizent si mukken swammen und ze latein mucineci.»

Als Abschluß sagt Megenberg: «Nu hüet dich vor in allen, daz ist mein rat.» – Am Schluß seiner Übersetzung zweifelt Megenberg an dem Autor des Originals:

«Dar umb sprech ich Megenberger, daz ich zweifel, ob Albertus daz puoch gemacht ze latein, wen er in andern püechern verr anders redet von den sachen, dan daz puoch redet.»

*Oswald von Wolkenstein* war ein Ritter und einer der letzten bekannten Minnesänger aus der Zeit des Herzogs Friedrich von Österreich und Tirol. Er wurde um 1377 (1367?) auf Schloß Wolkenstein in Tirol geboren, war auch kurze Zeit in Wien und 1445 in Tirol. Er war der Stammvater der Linie Wolkenstein-Rodenegg.

Seine Gedichte über Frühling und Minne gehören zu den schönsten seiner Zeitperiode:

«O wonniglich, wohlgezierter mai / dein lust geschrei / bringt freude mancherlei ... Grün ist der wald / berg au gefild und tal / die nachtigall und aller vöglein schall / man hört sie überall / erklingen ohne zahl.»

Im harten Tiroler Dialekt besingt Wolkenstein in dichterischer Form den Frühling:

«Fröhleichen so well wier / schier singen, springen hoch / uns zwaien schon raien / all in des maien abprechen / der pffierlinge roch / um wenken gedenken / wo mir die zart empfloch.»

Und weiter heißt es im höfischen Wiener Dialekt:

«Vil swammen swammelein / die wachsen hier in diesem strauch ... Dazu vil junger vöglein rauch (rauh) / kämst du zu mir / ich geb dir auch. – Ju haja hei zierlicher mai / scheub pffierling / die mauroch bring / mensch laub und gras / hierß (Hirsch) tier den has / hast erfreut / die welt durchstreut / mit grün.»

Nach einer Übersetzung von L. Passarge in unsere jetzige Ausdrucksweise meint Wolkenstein: «Im grünen Wald nach pffierlingen klauben / mit einer maid zur zeit / und küsse rauben / die lust ich preis / vor aller höfeweis.»

*Joannis Ruellius* war Arzt, geboren 1474 in Soisson, gestorben 1537 in Paris. Von ihm stammt das Buch «De natura stirpium». Über die Pilze bringt er uns nur die Ansichten der griechischen und römischen Klassiker in lateinischer Sprache.

Es begann nun die Zeitperiode, in der die Forscher selbständige Beobachtungen machten und die Pilze der Heimat zu beschreiben begannen. Es war *Hieronymus Bock*, der die eigene Kunst besaß, bei seinen Pilzbeschreibungen den sinnlichen Eindruck ihrer Gestalten wiederzugeben. Hieronymus Bock (genannt Tragus) wurde 1498 in Heiderbach bei Heidelberg geboren, war Schullehrer und Aufseher des fürstlichen Gartens in Zweibrücken in der Pfalz. Er betrieb Botanik und ärztliche Praxis und starb 1554 in Hornbach.

Im Jahre 1546 erschien von Bock das «Kreuterbuch» in deutscher Sprache. Wie Bock dazu bemerkt, «ist es aus langwieriger und gewisser Erfahrung geschrieben und jetzund fleißig übersehen (durchgesehen), gebessert und gemehret, dazu mit hüpschen artigen Figuren allenthalben gezieret.»

Von den Morcheln schreibt er:

«Viel und mancherlei Schwemme wachsen im Teutschen Lande / die besten aber unter ihnen allen in der koste (im Genuß) / seind die frühlings / so im Aprilen biß zum anfang des Meyen inn etlichen graßgärten bei den alten obsbeumen / biß nit weit von den wurtzeln gesehen werden / doch findet man geruerte Schwemme auch in etlichen waelden / auff sandichten erdrich am Rhein-strom. Die form und gestalt dieser Schwemme ist rund / sinwel als ein hütlein / außwendig voller löchlin gleich wie die honigrasen / oder bienenheuslin anzusehn / von farben gantz gro (grau) / Werden zur speiß gantz zu nießen / zuvor in heißen wasser erquellet / danach mit wurtz und butter abbreit / und fürgetragen. – Gesammelte Schwemme verwelken und verdorren im Meyen / werden affter der zeit im ganzen jar nit mehr gesehen.»

Über den «Heiderling» berichtet Bock:

«Die andere und gemeine kochschwemme wachsen auff den heiden / auf grasichten eckern / in den durren wisen / und am allermeisten / da das rindt vihe zu weiden gehet. Werden im Brachmonat (wann es feucht wetter ist) zum ersten ersehen biß in den Augstmonat. / Es wachsen auch dise und andere Schwemme nicht, es seie dann zuvor ein regen wetter angestanden.

Darumb kommen sie ein jar früher dann das ander auß der erden geschloffen / wie runde breite hütlein / die seind gegen die erde schön braunfarb / unnd gegen den himmel mit bleifarben heutlein über zogen / welche vom koch müssen zuvor / ehe sie zur speiß dienen abgeschelet werden / danach mag man sie quellen und mit butter und wurtz abbereiten. – Etliche braten gegenwärtige Schwemme auff kolen / thun nichts mehr dazu dann saltz / wie es jedem gefellet.»

Über scharfe Milchlinge schreibt Bock:

«Die dritten / so auch in der speiß genützt werden / wachsen in hohen wälden / von farben gantz weiß / rund / etliche breitter den ein teller / die geben / wenn sie zerbrochen seind / weiße scharpffe hitzige milch / heißer auff der zungen dann pfefferwurtz / diese braten die arme leut in Odenwald mit saltz auff glüenden kolen inen zur speiß.»

«Den brötling findet man in hohen wälden als im Odenwald / als gantz braunfarbe Schwemme nit größer den die Heiderling / sie geben auch weiße süße milch / die werden von etlichen also rohe gegessen / wie nützlich / ist mir verborgen.»

Über «Muckenschwemme» schreibt er:

«Sonst wachsen so mancherlei Schwemme / da nit in kuchen (Küche) dienen / wer will oder kan die alle erzelen oder beschreiben / als die giftige und weiße fliegenschwemme / von welchen die mucken / so ihnen daraus ein aas bereit würt / sterben müssen / desgleichen andere thier.»

«Weiter fallen wir in die gantz runde weiße Bubenfist (Boviste) / so auff den awen (Auen) und grasichten feldern wachsen / welche si sie werden / reißen sie auff und lassen sie einen gälfarbenen staub von inen fahren.»

«Wachsen nit auch Schwemme auff dem mistheufen / auff den straw dächern / an alten holtz und beumen / obsbeumen / auch an felsen und alten mauren.»

Über die Heilwirkung von Schwämmen sagt Hieronymus Bock:

«Die Schwemme werden nicht sehr am leib auswendig genützt / außgenommen die Hollunderschwemme / die haben das geschrei / daß sie allerlei hitz und geschwulst sollen leschen und nidertrucken / zuvor in Rosenwasser und wein geweicht und übergelegt. – Der durre rund Bubenfist mit sein mael und staub dienet wol den alten fließenden schäden, die werden davon drucken und schicken sich zur Heilung.»

«Alle Schwemme sind weder kreuter noch wurtzeln / weder blumen noch samen / sondern eitel überflüssige feuchte der erden / der beume / der faulen höltzer / und anderer faulen dingen.»

Zum Abschluß sagt Hieronymus Bock:

«Soviel auf diesmal von die schwemm / wer da will / mag weiter suchen bei den verständigen. Wir seind jetzund müd geworden!»

*Hadrianus Junius* (Hadrian de Jonghe), ein gelehrter holländischer Arzt und Historiograph, schrieb 1564 ein Büchlein über einen Phallus, den er am sandigen Meeresufer in Holland gefunden hat, und bildet ihn auch mit einer Zeichnung ab (*Phallus Hadriani*). Die Beschreibung besteht aus 12 Seiten Prosa und außerdem aus 83 Hexametern in lateinischer Sprache.

Eine Übersetzung der Werke von Dioskurides in die lateinische Sprache liefert uns *Valerius Cordus* im Jahre 1561 unter dem Titel «Annotationes in Dioscoridem». Cordus schreibt unter anderem darin, daß die Behauptung, «Fungus cervinus» (Hirschtrüffel) entstände aus dem Samen der Hirsche und sei venerisches Stimulansmittel, zum Teil falsch sei, weil der Pilz auch dort vorkomme, wo keine Hirsche hinkommen. – Er erklärt auch, daß die Pilze mit scharfem Geschmack und fließender Milch «Piffierlinge» heißen.

*Andrea Caesalpini*, ein italienischer Philosoph und Botaniker, studierte auch Medizin und Naturwissenschaft. Er übermittelt uns in seinem Werk «De plantis libris XVI», erschienen 1583 in Florenz in lateinischer Sprache, die Ansichten der alten Klassiker. Er sagt unter anderem, daß bei Neapel ein Stein wächst, der ein holziges, schwammiges Substrat enthält, aus welchem im feuchten Zustand das ganze Jahr Pilze hervorwachsen.

Im Jahre 1586 erschien, wie es so schön im Titel in deutscher Sprache heißt: «Das Kreuterbuch des Hochgelehrten und weit berühmten Herrn *Pietro Andrea Mattheoli*, weilandt Römischer Kayserlicher Maiestät Rat, auch derselben und fürstlichen Durchleuchtigkeit Ertzherzog Ferdinand Leibdokter. Gründliche Erklärung aller kreuter und gewechs. Gedruckt zu Frankfurt am Main im Jahre MDLXXXVI.»

Bezüglich der Pilze vertritt hier Mattheoli die Ansichten von Hieronymus Bock mit einigen Ergänzungen. Er beschreibt bereits eine Art, die er «Herrnpiltze» nennt:

«Diese sind oben braun, unten ein wenig gelb, die müssen vorm kochen zuvor, ehe sie zur speiß dienen, abgeschälet werden, danach zerschneidet und zerhackt man sie und bereitets mit butter und gewürtz.»

Weiters sagt er:

«Holzschwämm braucht man zum Feuerwerk, denn sie einmal entzündet seindt, verlöschen sie gar langsam, darumb wissen etliche gemeldte Schwämm zu bereiten, daß sie gar bald feuer empfahen, sieden und kochen sie in Lauge, lassen sie trucknen, dann klopfen sie dieselben weich und sieden sie als von newen in Salpeterwasser.

Wiltu hunde und mäuse tödten: Nimm ein Badeschwamm, zerschneid in in zimliche stükle, röste diese in butter und gib davon den hunden und mäußen zu fressen, so laßt sich der schwamm im leib nicht dewen (verdauen?), gwellt auf und verstopft das geäder, darauf folgt der todt.»

Auch von *Adam Lonitzer* erschien 1587 ein «Kreuterbuch». Lonitzer war Arzt und Physikus in Frankfurt am Main. Im allgemeinen ist Lonitzers Werk im Sinne von Hieronymus Bock geschrieben, so daß es nichts besonderes Neues bringt.

Lonitzer schreibt über die Trüffeln:

«Sie werden zur speiß bereitet, wie schwämme und die Morcheln. Wol gewürtzt und gekocht oder gebraten. Zuviel gessen oder nicht wol bereitet, bringen sie das Krimmen, Fallendsucht und den schlag. So sie aber rohe gegessen werden, seindt sie viel schädlicher. – In summa sie seindt ein speiß für Leckermäuler und fürwitzige leute. Ein anderer mag wol ein gebratene Rübe dafür essen, ist ihm viel gesünder.»



Ein Gegner der «Kreuterbücher» war der berühmteste Arzt des 16. Jahrhunderts, *Paracelsius von Hohenheim*. Er äußert sich dazu folgenderweise:

«Es sind Deutsche aufgestanden und haben unternommen die Kräuter zu beschreiben. Ihre Arbeit ist wie ein Bettlermantel zusammengeflickt und zusammengeklaubt. Sie nützt niemand als den Buchdruckern, diese werden reich und gesund in der Küche. Der Käufer findet sehr wenig darin, was ihm nutzt und wenn er etwas braucht, ist es nicht da.»

## Angenehmes mit Nützlichem verbinden

*Von R. Hotz, Bern*

Mancher unter uns fühlt in sich den Drang, nach den Lasten des Alltages am Wochenende auszuspannen. Er sitzt in seinen Wagen und fährt irgendwohin, abseits des allgemeinen Rummels, an einen abgelegenen Waldrand, in ein idyllisches Täälchen oder auf einen Bergübergang im Voralpengebiet. Dank unserm gut ausgebauten Nebenstraßennetz gibt es ja so viel Möglichkeiten! Nur muß man sich die Mühe nehmen und diese Möglichkeiten auch ausnützen.

In Gottes freier Natur versuchst du nun deine Alltagsorgen zu vergessen und gibst dich ganz dem Augenblick hin. Ich mache dir den Vorschlag, dich heute mir anzuvertrauen, denn ich möchte dir unsere interessanten Waldfreunde, die Pilze, zeigen.

Unsern Wagen haben wir an einer schattigen Stelle an einem Waldrand parkiert und begeben uns nun auf unsern Streifzug durch Feld und Wald. Ich rate dir, gutes, festes Schuhwerk anzuziehen, denn nichts ist unangenehmer, als auf den glatten Nadeln des Waldbodens oder auf den trockenen Blättern im Laubwald auszurutschen oder im noch feuchten und nassen Moos oder in den tropfenden Büschen und Sträuchern nasse Füße zu erhalten.

Doch vorerst wollen wir uns in der sonnenbeschieneenen Waldlichtung auf einen Holzstrunk setzen und uns über das Erscheinen und über das Wachstum der Pilze etwas Rechenschaft geben.

Als erste Pilze im Frühjahr erscheinen die Märzellerlinge und die Morcheln. Der Märzellerling, einer der besten Speisepilze, hält uns nur zu oft zum Narren und entzieht sich unsern Blicken. Wir suchen ihn im Monat März oder April im Mischwald mit Buchen, Weißtannen und Föhren. Doch meistens versteckt er sich unter dem Fallaub, und nur ein geübter Blick kann ihn entdecken. Ich schlage dir deshalb vor, nächstes Frühjahr einmal mit mir zu kommen, und dann wollen wir gemeinsam den scheuen, grau-weißen Gesellen aufspüren.

Die köstliche oder schwarze Morchel erscheint zur gleichen Zeit an lichten Waldrändern ebenfalls unter Weißtannen im Mischwald, gern an etwas sandigen Stellen. Jeder Pilzliebhaber kennt seine Morchelplätze, die er jedes Jahr nach diesen köstlichen Pilzen absucht. Im April und im Mai wächst dann die gelbe oder Speisemorchel, doch müssen wir die nicht am Waldrand, sondern im Auenwald, entlang von Bächen und Flüssen suchen. Meistens wächst die Speisemorchel unter Eschen, doch gelegentlich finden wir sie auch unter Apfelbäumen in einem Obstgarten. Du siehst jetzt schon, daß es mit der Kenntnis der Pilze allein nicht getan ist, sondern wir müssen auch die hauptsächlichsten Bäume in Feld und Wald kennen. Eine große Anzahl von Pilzen kann nur in einer Lebensgemeinschaft mit den Baumwurzeln leben, wobei der Baum vom Pilz und der Pilz vom Baum profitiert. Die