

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 50 (1946-1947)  
**Heft:** 19

**Artikel:** Mutterkorn  
**Autor:** Rössler, Wilhelm  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-671523>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 24.01.2026

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

## MUTTERKORN

Von Univ.-Dozent Dr. Wilhelm Rössler (Graz).

Wenn die Hochsommer-Mittagssonne auf die Felder brennt und zittriger Glut über den reifenden Ähren liegt, dann streicht die Roggenmöhre durch das Kornfeld. Wo sie anstreift mit ihrem Gewand, wachsen statt goldener Früchte häßliche schwarze Gebilde aus den Ähren, unheimlich gekrümmt gleich Teufelskrallen. Wehe dem Menschen, der Brot ist vom Korn mit der giftigen Dämonensaat!

Es war anno domini 922, als die Bewohner gewisser Gegenden Frankreichs von einer furchtbaren Seuche heimgesucht wurden. Die von ihr Befallenen empfanden in Fingerspitzen und Zehen zunächst ein quälendes Kriebeln, das sich bald über den ganzen Körper ausbreitete. Brennende Schmerzen in den Eingeweiden und epileptische Krämpfe gesellten sich hinzu. Finger und Zehen, Nasen und Ohren wurden brandig und fielen ab. Oft beendigte der Tod alle Qual. Wo er nicht als Erlöser erschien, blieb meist dauerndes Siechtum, unheilbarer Blödsinn zurück.

Die Ursache dieser Seuche kannte man nicht. Man nahm sie als Strafe Gottes hin, wie Pest und Heuschrecken, Feuersnot und Krieg. So konnte sie ein halbes Jahrtausend hindurch immer wieder, bald da, bald dort, auftreten und ungezählte Opfer fordern. In Frankreich, wo diese Krankheit „St. Antonius-Feuer“ genannt wurde, hat sie außer 922 noch in den Jahren 994, 1008 und später gewütet. Als „Kriebelkrankeit“ trat sie in verschiedenen Gegenden Deutschlands auf, so noch 1736 in Hannover. Auch später noch wurde sie in verschiedenen Ländern, so besonders in Osteuropa — in Russland noch vor wenigen Jahrzehnten — beobachtet. Erst nachdem man die Ursache dieser Seuche erkannt hatte, war ihre unheilvolle Macht gebannt. Was aber ist ihre Ursache?

So unglaublich es klingen mag: die Krankheit stellt sich nach dem Genuss von Kornbrot ein. Aber selbstverständlich ist es nicht das Kornbrot schlechthweg, das die Kriebelkrankeit verursacht; es muß vielmehr etwas enthalten, das die be-

schriebenen Krankheiterscheinungen hervorruft. Dieses „Etwas“ ist das sogenannte „Mutterkorn“, ein Pilz, der verschiedene Gräser, vor allem aber den Roggen (alle unsere Getreidearten sind Gräser!) mehr oder minder stark befällt. Abb. 1 zeigt zwei Kornähren, die mehrere — in der Natur schwarzviolettfarbene — hornartig gebogene Körper erkennen lässt. Jeder Körper hat sich an Stelle eines Getreidelornes entwickelt und stellt den Dauerzustand des Pilzes, das Mutterkorn, dar. Diese Körper, auch Sclerotien genannt, bilden sich, während das Getreide heranreift und



Abb. 1. Zwei Kornähren mit Mutterkorn.

werden beim Dreschen mit dem Korn vermengt. Wenn man sie nicht sorgfältig entfernt, so werden sie mit dem Korn vermahlen. Aus solchem Korn gewonnenes Mehl ruft dann, als Brot genossen, die Kriebelkrankheit hervor.

Fallen solche Sklerotien vor der Ernte auf die Erde oder gelangen sie mit dem Saatgut auf den Acker, so keimen sie in der nächsten Vegetationsperiode aus. Es bilden sich kleine, gestielte Köpfchen (vgl. Abb. 2). Diese Köpfchen (Fruchtkörper)

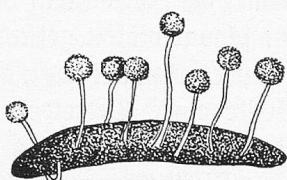


Abb. 2. Mutterkorn, ausgekeimt mit einer Anzahl von Fruchtkörpern. Schwach vergrößert.

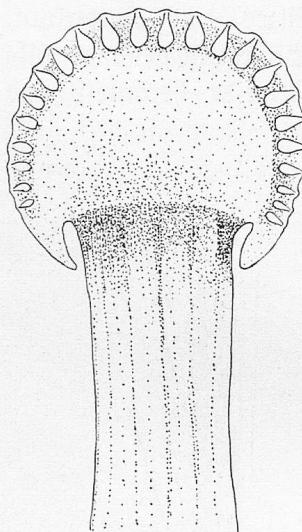


Abb. 3. Mutternkorn. Längsschnitt durch einen Fruchtkörper. In den flaschenförmigen Höhlen entstehen die Sporen. Stark vergrößert.

entwickeln in eigenen Behältern (Abb. 3) Sporen, die, wenn sie auf blühende Ähren gelangen, die Blüten anstecken. In den Fruchtknoten keimen die Sporen aus und bilden reichlich Pilzfäden, die einerseits eine Flüssigkeit, den „Honigtau“, anderseit wieder Sporen erzeugen. Letztere befallen, wenn sie weiter verbreitet werden, immer wieder neue Blüten. Erst mit der Reife des Getreides werden neuerdings Sklerotien erzeugt, womit der Lebenskreislauf dieses Pilzes geschlossen ist.

Selbstverständlich ist dieser Pilz als Krankheit des Getreides anzusehen, denn jedes einzelne Mutterkorn entsteht ja — wie schon oben bemerkt — an Stelle eines Getreidekornes. Bei starkem Mutterkornbefall kann der Minderertrag an Getreide ein ganz erheblicher sein. Man vermutet,

dass die Kriebelkrankheitsepidemien der vergangenen Jahrhunderte auf vermahlenes Getreide zurückzuführen sind, das zu ein Fünftel bis zu ein Drittel seines Volumens aus Mutterkorn bestand!

Während im Abendland dieser Pilz jahrhundertelang als furchtbarer Feind der Menschheit wütete, hatten die Chinesen, dieses unheimlich kluge Volk, schon lange die wunderbaren Heilkräfte des Mutterkorns erkannt und benutzt. Sie verwendeten es in der Geburtshilfe, eine Anwendung, die bei uns erst im 18. Jahrhundert gebräuchlich wurde. Heute ist das „*Secale cornutum*“ der Apotheker aus der Frauenheilkunde nicht mehr wegzudenken. Seine segensreiche Wirkung beruht auf dem Vorhandensein verschiedener Stoffe, vor allem des Ergotamins und des Ergotoxins, eben denselben Stoffen, die, wenn sie in unkontrollierten Mengen dem Körper zugeführt werden, so verderblich wirken.

Heute wird das Mutterkorn als wichtiges Heilmittel bereits um seiner selbst willen gezüchtet. Seit man Methoden erfonnen hat, die es erlauben, Ähren rasch und billig künstlich zu infizieren, ist es eine wichtige Einnahmequelle und ein ebenso wichtiges Ausfuhrprodukt geworden. Für den Landmann, besonders für den Gebirgsbauer, auf dessen Feldern der hohen Lage wegen kein Weizen, wohl aber Roggen gedeiht, ist der Anbau von größter Wichtigkeit. Ist doch der Preis, der für ein Kilogramm Mutterkorn bezahlt wird, ein Vielfaches von jenem, den man für dieselbe Menge Getreide erhält. Dabei ist die Durchführung der künstlichen Infektion sehr einfach, die hierzu benötigte Zeit gering. (Anmerkung: Die in Abb. 1 gezeigten Ähren sind künstlich infiziert. Das auf ihnen vorhandene — zum Teil noch nicht voll entwickelte — Mutterkorn wiegt ein Zweitel Gramm.)

Nun noch etwas zum Namen „Mutterkorn“, für den es verschiedene Erklärungen gibt. Er soll einerseits auf die Größe der befallenen Körner zurückzuführen sein. Anderseits soll die Wirkung dieses Pilzes auf die Gebärmutter ihm seinen Namen eingetragen haben. Richtiger dürfte indes wohl jene Deutung sein, die den Namen mit Korngeißen, der „Kornmutter“ oder „Roggenmuhme“ in Verbindung bringt.