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: 09.12.2025

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 Slast über den reisenden Ahren liegt, dann streicht die Noggenmuhme durch das Kornfeld. Wo sie anstreist mit ihrem Sewand, wachsen statt goldener Früchte häßliche schwarze Sebilde aus den Ahren, unheimlich gefrümmt gleich Teufelskrallen. Wehe dem Menschen, der Brot ist vom Korn mit der gistigen Dämonensaat!

Es war anno domini 922, als die Bewohner gewisser Gegenden Frankreichs von einer furchtbaren Geuche heimgesucht wurden. Die von ihr Befallenen empfanden in Fingerspisen 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 sielen 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. konnte sie ein halbes Jahrtausend hindurch immer wieder, bald da, bald dort, auftreten und ungezählte Opfer fordern. In Frankreich, wo diese Rrantheit "St. Antonius-Feuer" genannt wurde, hat sie außer 922 noch in den Jahren 994, 1008 und später gewütet. Als "Kriebelfrankheit" 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 Kornbrotschlechtweg, das die Kriebelkrankheit verursacht; es muß vielmehr etwas enthalten, das die be-

schriebenen Krantheitserscheinungen hervorruft. Dieses "Etwas" ist das sogenannte "Mutterforn", ein Pilz, der verschiedene Gräser, vor allem
aber den Roggen (alle unsere Setreidearten sind
Sräser!) mehr oder minder stark befällt. Abb. 1
zeigt zwei Kornähren, die mehrere — in der Ratur schwarzviolett gefärbte — hornartig gebogene
Körper erkennen läßt. Jeder Körper hat sich an
Stelle eines Setreidekornes entwickelt und stellt
den Dauerzustand des Pilzes, das Mutterkorn,
dar. Diese Körper, auch Sklerotien genannt, bilden sich, während das Setreide 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 Kriebeltrankheit 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 Köpschen (Fruchtkörper)

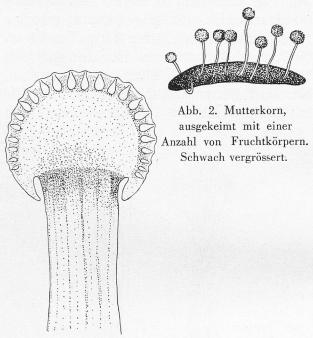


Abb. 3. Mutternkorn. Längsschnitt durch einen Fruchtkörper. In den flaschenförmigen Höhlen entstehen die Sporen. Stark vergrössert.

entwickeln in eigenen Behältern (Abb. 3) Sporen, die, wenn sie auf blühende Ahren 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 Reise des Setreides werden neuerdings Sklerotien erzeugt, womit der Lebenskreislauf dieses Pilzes geschlossen ist.

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

daß die Kriebelkrankheitsepidemien der vergangenen Jahrhunderte auf vermahlenes Setreide 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 Heilträfte des Mutterforns erkannt und benützt. Sie verwendeten es in der Geburtshilfe, eine Anwendung, die bei uns erst im 18. Jahrhundert gebräuchlich wurde. Heute ist das "Secale cornutum" der Apotheser aus der Frauenheiltunde nicht mehr wegzudenken. Seine segensreiche Wirfung 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. Geit man Methoden ersonnen hat, die es erlauben, Ahren 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 fünstlichen Infektion sehr einfach, die hiezu benötigte Zeit gering. (Anmerkung: Die in Abb. 1 gezeigten Ahren sind künstlich infiziert. Das auf ihnen vorhandene — zum Teil noch nicht voll entwickelte — Mutterkorn wiegt ein Zweitel Gramm.)

Nun noch etwas zum Namen "Mutterforn", 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 Sebärmutter ihm seinen Namen eingetragen haben. Richtiger dürfte indes wohl sene Deutung sein, die den Namen mit Korngeistern, der "Kornmutter" oder "Roggenmuhme" in Verbindung bringt.