

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 20 (1942)

Heft: 5

Artikel: Pilzkunde aus dem 16. Jahrhundert [Schluss]

Autor: Matt, Gustav Alphons

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934349>

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: 18.01.2026

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

2. Vermeidung von Verletzungen der Rinde und damit Blosslegen des Holzes.
3. Verstreichen von Wunden mit Baumwachs oder Teer, was nicht nur das Austrocknen des freigelegten Holzes, sondern auch das Eindringen von Sporen verhindert.
4. Beseitigung auftretender Fruchtkörper.

Literatur.

Handbuch der Pflanzenkrankheiten, begründet von Paul Sorauer, III. Band, die pflanzlichen Parasiten, II. Teil, *Hymenomycetinae* von Prof. Dr. Ernst Münch.

A. Osterwalder, Krankheiten der Obstbäume und des Beerenobstes.

Pilzkunde aus dem 16. Jahrhundert.

Von Gustav Alphons Matt, Zug-Oberwil. (Schluss.)

6) „Das sechste Geschlecht der Eßschwämm seindt die Heyderling vnd Treuschling / also genannt, dieweil sie gemeinglich auff Heyden vnd auff der Viehewey wachsen.“

Wenn es sich hier wirklich um Träuschlinge handelt, wofür Zeit, Standort, Farbe und Zubereitung (Haut abziehen) sprechen, so könnte hier der Kuhladen-Träuschling, *Stropharia stercoraria*, in Frage kommen, der auf Bergweiden im Juli und August oft massenhaft auftritt. Diese Träuschlinge von damals sind aber eher unsere heutigen Egerlinge. Vor allem die Feld-Champignon, *Psalliota campestris* L., und die Acker-Champignons, *Psalliota arvensis* Schaeff.

7) „Die siebenden find die Rheling oder Hendelschwämm / wachsen auff den feuchten Wälden / seind einer gleifenden gelben Gestalt

Rehlinge oder Hendelschwamm hiess damals unser heutiger Eierpilz, *Cantharellus cibarius* Fr. Rehling heisst er in gewissen deutschen Landesteilen heute noch.

8) „Die achten find braun / in der größe wie die Heyderling / haben einen süßen Milchsaft / wachsen auch in den Wälden. Diese nennet man Brötlinge / vnd ifset sie auch rohe

Brätling oder auch Brotmilchling, *Lactarius volemus* Fr., heisst er heute noch und ist sicher nicht weniger begehrte als früher.

9) „Die neunten find die Eychschwämm vnd Hasenöhrlen / werden im Augstmonat bey der Wurzeln des Eychbaums funden / sind groß / ganz grau vnd bleyfarbig an-

zusehen wie ein gekocht Kalbskröß /

Krössartig sind die Glucken, *Sparassis cripa* und *laminosa*, der angeführte Standort bei Eichen und Eichstücken lässt aber eher auf den Eichhasen, *Polyporus umbellatus* Schaeff., schliessen.

10) „Die zehenden Eßschwämm findet man in aufgebrannten / gerodeten Streuchen vnd Hecken / sehen gleich wie Heyderling / aber bleicher. Kommen vmb S. Jacobs Tag herfür / vnd heißen Rötling / Rotschwämm / vnd Augstschwämm

Diese Rötlinge haben nichts gemein mit der Familie der Entoloma. Rötlinge werden in Deutschland heute noch die matt-fleischroten Speisetäublinge, *Russula vesca* Fr., und die blutroten Heringstäublinge, *Russula xerampelina* Schaeff., genannt. Im Michael, Führer für Pilzkunde, finden Sie heute noch neben dem Namen *Russula* Rötlinge angeführt.

Die Schwämme / die nicht in die Küchen dienen.

Von diesen ungeniessbaren Schwämmen sind als erste die giftigen Fliegenschwämmen, *Amanita muscaria* L., aufgeführt. Dann heisst es weiter: „Item / es wachsen andere große gelbe Schwämme unter den Kyfern / deren ist das Rindvieh begierig / wirdt aber frand darvor.“ Das ist der Kuh-Röhrling, *Boletus bovinus*. Es steht aber fest, dass er weder für Mensch noch Tier schädlich ist. Der Umstand, dass dieser Pilz in dem «THEATRUM BOTANIKUM» von 1696 nicht mehr aufgeführt wurde, lässt erkennen, dass

er inzwischen als ungefährlich erkannt worden ist. Das über die Bubenfiste oder Fofisse, Hirsch- und Meerschwämme in Matthioli's Kräuterbuch Gesagte, stimmt mit den Ausführungen im «THEATRUM BOTANIKUM» überein. Es bleibt uns lediglich deren heutige Benennung noch offen. Unter Bubenfiste oder Fofisse werden unsere heutigen Boviste verstanden, *Lycoperdon (Bovista) plumbeum* Pers., *Lycoperdon coelatum* Bull, während unter Hirschschwämme Hirschtrüffel, *Elaphomyces*, gemeint sind. Meer- oder Badeschwämme, *Euspongia officinalis*, finden sich heute in keinem Pilzbuche mehr vor und dürften besser in «Brehms Tierleben» gesucht werden.

Merkwürdigerweise fanden die heute so stark gefürchteten Knollenblätterpilze in Matthioli's Kräuterbuch gar keine Erwähnung, als ob solche damals noch gar nicht existiert hätten. Auch über die vielen heutigen Märchen über angeblichen Schutz gegen Pilzvergiftung, wie das Einlegen eines Silberstückes beim Kochen der Pilze, das Verfärben von Zwiebeln usw. wusste man damals scheinbar noch nichts.

„Wer mehr von allerley Schwämmen / wie sie die Alten genannt / vnd dieserzeit in Welschlandt heißen / wissen wil / der besehe / Andream Caefalpinum de plantis libr. 16 am ende.“

Natur, Kraft vnd Wirkung.

In Leib.

Was über den Gebrauch der Schwämme aus dem Theatrum Botanikum nicht schon bekanntgegeben wurde, mag im Nachstehenden als willkommene Ergänzung dienen. Vieles hievon ist uns heute noch bekannt, während anderes in tiefe Vergessenheit geriet. Im weiteren mag das eine oder andere der neueren Forschung zugeschrieben werden, was vielleicht schon den alten Römern, die besondere Liebhaber von Pilzgerichten waren, bekannt gewesen sein dürfte. Lassen wir Matthiolus wieder zum Wort kommen:

„Alle fungi oder Schwämm sind etweder zu essen tauglich oder tödtlich. In der Arz-

ney werden die Schwämm nicht fast genützt / darumb daß sie gemeinlich nicht nehmen oder auffenthalten / sondern blähen vnd erkälten den Leib / machen viel zähen Schleim / ist sorglich mit vmbzugehen. Darumb sollen diejenigen sich wol fürsehen / die da stets Schwämm zu essen lust haben / daß sie nicht etwa daran erstrummen / wie Galenus lib. 2 de alimentis von einem meldet. In summa / die allerbesten Schwämm / wo sie nicht wol gekocht oder gebraten / vnd mit Würz abbereittet werden / sind sorglich zu essen / ja bisweilen so schädlich / daß man darvor erstickt oder erstrummen mag. Wiewol sie in Welschen oder andern heißen Landen zum essen bequemer sind / dann in Teutschen vnd Mitternächtigen Landen. Kreen*) mit Schwämmen gekocht oder geröst, benimpt jnen die böse art / vnd ist ein sehr liebliche wolschmeckende Speiß. Im Welschlandt pflegt man sie mit Knoblauch vnd Pfeffer zu bereiten. So mag man sie auch mit wilden oder gebackenen Birnen kochen / so sind sie auch unschädlich.“

Außern.

„Holunderschwämm löschen vnd drücken nider allerley hitz vnd geschwulst / zuvor in Rosenwasser oder Wein ertrendt vnd ybergelegt. Andere Holzschwämm / so an den Buchen / Nüßbäumen / vnd andern / dürr vnd trucken werden / braucht man zum fewerwerck / dann so sie einmal entzündet sind / verlöschen sie gar langsam. Darumb wissen etliche gemeldte Schwämm wol zu bereiten / daß sie gar bald fewer empfahen / sieden vnd kochen sie in Läugen / lassen sie trucken / dann klopfen sie dieselbigen weyh / vnd sieden sie als von neweem in Salpeterwasser / dann werden sie das fewer zu emphahen desto geschickter. Etliche suchen jre Narung auf diesen Schwämmen vnd Zündern.

Von dem Hirschschwamm haben die alten

*) Meerrettich.

nichts geschrieben / doch hat er ein Krafft / damit er den Venußhandel stärkt / soman desß Pulvers ein halb Lot (1 Loth = 15,5/5 Gramm) ein quentle ($1\frac{1}{4}$ quint. = 5 Gramm) langen Pfeffer darzu gemischt / trinckt. Dieser Trank mehret auch den Frauen die Milch. Von vnten auff mit dem Schwamm geräuchert / stillet die Mutter

in ihrem auffsteigen. Die Circeischen Weiber treiben auch ein handel darmit / gebens in Liebtränen. Weiter sagt man / diesen Schwamm in Wein getruncken / widerstrebe dem Gifft / sonderlich so es von vergifften Thieren kompt. Daß er warmer Natur sey / zeiget der schwere geruch an.

AUS UNSERN VERBANDSVEREINEN

Generalversammlung des Vereins für Pilzkunde Baar.

Die am 28. März im Restaurant «Hans Waldmann» stattgefundene 4. Generalversammlung war der Erledigung der üblichen Traktanden gewidmet.

Jahres- und Kassabericht wurden mit Dank genehmigt. Der Vorstand wurde in globo bestätigt. Präsident: Gotthard Huwyler, Vizepräsident und Kassier: Alfred Lampert, Aktuar: Hans Herrmann, Bibliothekar und Materialverwalter: Hans Fuchs, Obmann der Pilzbestimmerkommis-

sion: Emil Zeindler. Rechnungsrevisoren: Ernst Ingold, Hans Köllin.

Ab April bis Oktober monatliche Exkursionen (2 ganztägige). April, Mai je zwei Diskussionsabende mit Vortrag. Ab 1. Juni je Montags im Restaurant Kreuz Pilzbestimmung. Grosse Pilzausstellung am 5./6. September. Jahresbeitrag Fr. 7.— wie bisher. Fortan wird ein Eintrittsgeld von Fr. 3.— erhoben, welches nach dreijähriger Mitgliedschaft zurückerstattet wird. *Huwyler.*

Generalversammlung des Vereins für Pilzkunde Biel.

Samstag, den 28. Februar fand im Restaurant Rathaus die zehnte Generalversammlung statt. Der Präsident, H. Brechbühler, eröffnetepunkt 20 Uhr die von 22 Mitgliedern besuchte Versammlung. Protokoll, Bericht der Delegierten über die Delegierten-Versammlung des Verbandes in Baden, TK- und Ausstellungsbericht, sowie Kassa- und Jahresbericht wurden gutgeheissen und verdankt. Die Ausstellung zeitigte einen schönen Reingewinn. Der Jahresbeitrag erfährt keine Änderung. Infolge Nichtbezahlung desselben erfolgte ein Ausschluss. Ferner wurde die Gründung eines Anschaffungsfonds beschlossen, welchem alljährlich $\frac{1}{5}$ des Kassaüberschusses zufließen soll. Die Mitglieder nahmen Kenntnis von der Mitteilung, dass die Anschaffung eines Projektionsapparates und eines Mikroskopos notwendig wird. Zufolge Wegzug wird Kassier Weber durch E. Moser, Lindenweg 5,

Biel, ersetzt. Für letzteren beliebte als Beisitzer Kollege Bellnot. Die Delegierten-Versammlung in Baden wählte den V. f. Pk. Biel in die Geschäftsprüfungskommission. Die Sektion betraut mit dieser Aufgabe Ing. Schori, Eichhölzli, Biel.

Trotz unvorhergesehener Verdunkelungsschwierigkeiten und primitivem Kerzenlicht verliest der Vorsitzende aus Anlass des ersten zurückgelegten Vereinsdezenniums seinen ausführlichen Rückblick, der dankend entgegengenommen wird.

Das vorliegende Tätigkeitsprogramm sieht u.a. auch das Sammeln von Kräutern vor.

Für die Nationalspende wird ein Beitrag bewilligt.

Anschliessend stellt Kollege Marti für das laufende Jahr interessante Vereinsnässen in Aussicht und ersucht um rege Beteiligung. Schluss der offiziellen Versammlung um 23½ Uhr. Anschliessend gemütlicher Hock.

VEREINSMITTEILUNGEN

Redaktionsschluss für Vereinsnachrichten: unnachrichtlich am 2. jedes Monats

BAAR

Disskusions- und Pilzbestimmungsabend : ab 1. Juni jeden Montag von 20—22 Uhr im Restaurant «Kreuz».

Öffentliche Pilzexkursionen : Sonntag, den 17. Mai. Abmarsch beim Geflügelhof Bedognetti, punkt 7 Uhr, halbtägig, sowie Sonntag, den 14. Juni per Velo. Ort der Sammlung und Zeitpunkt siehe «Zugerbieter».

Rege Teilnahme an allen Vereinsnässen erwartet
Der Vorstand.

BERN

Monatsversammlung: Montag, den 18. Mai, im Restaurant «Viktoriahall». Vortrag von E. Haberstätt: «Aus der Pilzsystematik», mit Illustrationen.

Bestimmungsabende: Vom 4. Mai an jeden Montag 20.15 Uhr im Restaurant «Viktoriahall».

Der Vorstand.

BIBERIST UND UMGEBUNG

Hiemit laden wir unsere verehrten Ehrenmitglieder und Mitglieder samt Angehörigen höflich