

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 43 (1965)
Heft: 10

Artikel: Aus der Geschichte der Mykologie [Fortsetzung]
Autor: Raab, Hans
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937447>

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: 13.01.2026

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

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, Bern-Bümpliz,
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.

43. Jahrgang – Bern-Bümpliz, 15. Oktober 1965 – Heft 10

Aus der Geschichte der Mykologie

Von Hans Raab, Wien

(Fortsetzung)

Die Pilze im Römischen Reich

Die römischen Schriftsteller, die zu Beginn unserer Zeitrechnung lebten, berichten uns, daß die Römer derselben Geschichtsperiode besondere Feinschmecker waren und auf erlesene Mahlzeiten großen Wert legten.

Gajus Secundus Plinius der Ältere, geboren im Jahre 23 nach unserer Zeitrechnung, diente in der römischen Reiterei, war in Germanien, Spanien und Afrika; ansonsten lebte er in Rom. Zuletzt war er Befehlshaber der zu Misenum stationierten Flotte. Als solcher kam er bei dem bekannten Ausbruch des Vesuvs im Jahre 79, bei dem auch die Städte Herculaneum und Pompeji verschüttet wurden, ums Leben. Plinius galt als einer der gelehrtesten Männer seiner Zeit. Eines seiner bedeutendsten Werke ist seine «*Historia naturalis*» in 37 Büchern.

Er schreibt im XVI. Buch: «So mancherlei und so vieles tragen die Steineichen außer den Eicheln und erzeugen außerdem in ihren Wurzeln noch den «*Boletus* und «*Suillus*», die zuletzt gefundenen Reizmittel für den Gaumen.»

Im XIX. Buch: «Es gibt Pflanzen, welche ohne Wurzel wachsen oder leben. Sie heißen «*Tuber*» und sind allenthalben von Erde umgeben und stützen sich auf keinerlei Fasern oder auch nur Härchen, während die Stelle, wo sie wachsen, nicht einmal aufschwillt oder Ritze bekommt, und hängen doch nicht mit der Erde zusammen. Sie sind von einer Rinde umgeben, so daß man sie keinesfalls für Erde halten kann. – Gewiß ist, daß diese Knollen zu den Dingen gehören, die zwar entstehen, aber nicht fortgepflanzt werden können. Sie wachsen meist an trockenen, sandigen Stellen. Dem gewesenen Prätor Licinius passierte es, daß seine Vorder-

zähne, als er in eine solche Knolle biß, an einem darin befindlichen Denar sich umbogen, woraus zu ersehen ist, daß sich die Erde auf diese Weise zusammenballt.»

Im XXII. Buch: «Unter den Gewächsen, welches die Verwegenheit ist zu essen, kann man mit Recht die Erdpilze (*boleti*) nennen, welche zwar eine vorzügliche Speise, aber durch ein gewaltiges Beispiel in Verruf gekommen sind, indem auf diesem Wege dem Kaiser Tiberius Claudius von seiner Gemahlin Agrippina Gift beigebracht wurde. Bei manchen von ihnen läßt sich das Gift an der zerflossenen Röte, dem ranzigen Aussehen, der inwendig schwarzblauen Farbe, dem geritzten Kragen und dem blassen Saum ringsherum erkennen. Manche zeigen diese Merkmale nicht, sind aber trocken, sehen aus wie Salpeter und tragen gleichsam weiße Tropfen von ihrer Hülle am Hut, denn für diese Arten erzeugt die Erde erst eine Wulsthaut, wo drinnen das Gelbe wie im Eie liegt. Am ungefährlichsten sind solche, welche ein rotes Fleisch haben, jedoch eine weniger zerflossene Röte zeigen wie die anderen Pilze. Eine andere Art sind die ‚Suilli‘, welche am leichtesten Gift annehmen. Durch sie gingen noch kürzlich ganze Familien und Tischgesellschaften von Tribunen und Centurionen zugrunde. So auch Aenneus Serenus, der Befehlshaber der Leibgarde Kaiser Neros. Serenus war ein Vertrauter Neros und Freund Senecas. Er starb nächst vielen Teilhabern an demselben Mahl an dem Genuß giftiger Pilze. Die ‚Suilli‘ werden hängend und mit einer Binse durchstochen getrocknet und heilen Bauchflüsse und die Fleischauswüchse am Gesäße, welche sie vermindern und mit der Zeit aufzehren, desgleichen Sommersprossen und Hautfehler der Frauen im Gesicht.» Plinius fährt dann fort: «Ich will hier noch einige Bemerkungen über das Kochen von Pilzen mitteilen, da die Schlemmer diese einzigartige Speise mit eigenen Händen zubereiten und sich schon, während sie dabei die Bernsteinmesser und das Silbergerät handhaben, voraus im Geiste ergötzen. Nachteilig sind die Pilze, die beim Kochen härter werden. Unschädlicher werden sie, wenn man sie mit einem Zusatz von Salpeter kocht. Noch größere Sicherheit hat man, wenn man Fleisch und Birnenstiele dazu gibt. Ferner ist es gut, wenn man gleich darauf Birnen ißt. Auch die Eigenschaft des Essigs, welche dagegen wirkt, nimmt das Gift.»

Der Kaiserling (*Boletus*) war außer den Trüffeln der Hauptpilz der vornehmen römischen Küche. Er wurde mit Bernsteinmessern zerschnitten und in silbernen Gefäßen (*Boletarien*) zubereitet. Von *Titus Livius*, dem berühmten römischen Geschichtsschreiber zu Beginn unserer Zeitrechnung, stammt ein Rezept über die Zubereitung des Kaiserlings: «Gib die *Boleti* (Kaiserlinge) in gekochten Wein mit einem Büschel Koriander und koche das Ganze, nehme das Büschel Koriander heraus und trage das Gericht auf, oder gib die *Boleti* in ein Gefäß, gehackt mit Eiern, füge ligurischen Pfeffer, ein wenig Honig und Fleischsaft hinzu und gieße ein wenig Öl darauf!»

Plinius schreibt ferner von einem fleischigen, wie ein Badeschwamm aussehenden Pilz, der im März auf feuchten Wiesen vorkommt und den er «*spongiola*» nennt. Dieser Pilz scheint unserer Morchel zu entsprechen. Der bekannte römische Staatsmann und Redner *Marcus Tullius Cicero* gebraucht in einer seiner Episteln für einen Pilz den Ausdruck «*elvella*».

Horaz (Quintus Horatius Flaccus), der zu Beginn unserer Zeitrechnung lebte, war einer der berühmtesten römischen Dichter. In seinen Satiren lesen wir in

einem Bericht über Pilze: «Die Pilze der Wiesen sind von einer besonderen Güte, die anderen soll man meiden.»

In seinem Festkalender berichtet uns *Ovidius Publius Naso* im Monat April von einer Landfrau: «Diese scheuerte bald ihr Hüttchen, gab bald Eier dem Huhn unter die Federn zur Brut oder sammelt sie weißliche Schwämme und grünende Malven.»

Verschiedene Autoren vertreten die Ansicht, daß mit den weißlichen Schwämmen auf dem Felde der Feld- oder Wiesenchampignon gemeint sei, welcher auch Egerling genannt wird.

Pilze stellten für die römische Küche einen raffinierten Leckerbissen dar, eine dekadente Abweichung von den einfachen Tafelbräuchen der älteren Zeit. Die Lebensweise der älteren Römer war wohl sehr frugal. Der Weizenbrei vertrat die Stelle des Brotes. (Der römische Dichter *Dezimus Junius Juvenalis* erzählt uns aus dieser Zeitperiode: «Für die älteren Söhne, die vom Pfluge heimkehrten, dampften große Töpfe mit Mehlbrei.») *Marcus Valerius Martialis*, der römische Epigrammdichter, schreibt in einer Einladung zu Tische an seinen Freund Turanius: «Speisest Du nicht gern allein, so kannst Du mit mir Hunger leiden; gemeiner Salat und scharfer Lauch soll Dir nicht fehlen. Im Innern des Eies wird Salzfish sich bergen! Dann wird Dir vorgesetzt ein mit fettigen Fingern zu haltender Kohlstengel, grünend auf schwarzer Schüssel, und ein Würstchen, beschwerend schneeeigen Brei, und blasse Bohnen mit rötlichem Rauchfleisch!» – Und das war also schon ein Festessen. *Juvenal* spricht einen römischen Bürger an: «Wessen Bohnengericht bläht Dich auf? Welcher Schuster hat mit Dir Schnittlauch und gekochtes Schöpsenfleisch gegessen?» Der römische Dichter *Cnejus Naevius* aus dem zweiten Jahrhundert vor unserer Zeitrechnung äußert sich: «Mögen die Götter den verderben, der zuerst als Gärtner Zwiebeln gezogen hat!» *Horaz*, der den unangenehmen Geruch von Knoblauch nicht vertrug, meint: «Wenn einer einmal mit ruchloser Hand seinem Vater den Hals bricht, so mag er Knoblauch essen, schädlicher als Schierling!»

Als später die Römer durch die Eroberung reicher Länder den Tafelluxus kennenlernten, nahm in Rom aber die Genußsucht überhand. Und mit ihr kamen erst die Pilze auf den Tisch. Die frühere vegetabilistische Kost trat mehr zurück, während Fleisch und Fisch zur Geltung kamen. Deshalb sagt auch der Koch in dem Stück «Pseudolus» des berühmten römischen Komödiendichters *Titus Maccius Plautus*: «Ich koche nicht wie die anderen Köche, die gesottene Wiesen auf den Tisch bringen und aus den Gästen Ochsen machen, die sie vollstopfen mit Kraut und Kraut wieder als Zutat nehmen.»

Aber im allgemeinen sei jetzt die Entrüstung über die neue Feinschmeckerei kurz geschildert. *Marcus Porcius Cato*, ein sehr konservativer und sittenstrenger hoher Beamter, beklagte sich bitter, daß man für einen Koch, den nach seiner Einschätzung niedrigsten Sklaven, jetzt mehr bezahle als für ein Kavalleriepferd, daß ein ausländischer Küchenchef oder Zuckerbäcker bis zu 100 000 Sesterzen koste und die Staatsbankette immer ein riesiges Vermögen verschlängen. *Martial* meinte zu einem von Freundeshand gewidmeten Eber betrübt: «Aber der Koch wird einen ungeheuren Haufen Pfeffer verbrauchen und Falernerwein zur teuren Fischsauce mischen. Kehre zurück zu Deinem Herrn, teurer Eber, unser Küchen-

feuer ist für Dich zu klein!» Und *Juvenal* schildert ganz kurz eine Mahlzeit von damals: «Mächtige Leber gab es von einem Masthuhn gleichenden Gänsen; und einen Eber, des Speeres Melagers würdig, des Blondens. Nachher gab's Trüffeln, wenn gerade Frühling und die Gewitter das Mahl bereichern.»

Über die Erziehung der Jugend sagt *Juvenal*: «Und nichts Gutes läßt ein Jüngling seine Verwandten erhoffen, der gelernt hat, Trüffel zu schaben, Würze zu geben dem Pilz und in gleicher Brühe zu tunken.» – Das Pilzessen war also das Kennzeichen der neuen Genußsucht.

Martial klagte über diese Schlemmereien: «Diese unersättlichen Leckermäuler, die sich ihren Bauch mit gemästeten Austern, farcierten Drosseln und Pilzen füllen, entbehren lieber Gold und Silber, ja der Toga am Leibe, als dieser Leckerbissen.» Verdrossen sagte er in seinen Epigrammen über die Laster der damaligen römischen Gesellschaft: «Dir trägt man Austern auf, in den Lukrinerseen gemästet, mir die Miesmuschel, woran ich mir blutig sauge den Mund. Während Kaiserlinge (boleti) für Dich, sind die Schweinepilze (suilli) für mich da. Steinbutt speisest Du selbst, winzige Brassen nur ich. Während mit mächtigem Steiß goldfarbige Drosseln Dich füllen, ward mir die Elster gebracht, die in dem Käfig starb.» Und: «Man kann einem Sklaven Gold und Silber und alle Schätze der Erde anvertrauen, nur keine Kaiserlinge, die würde er sicher verzehren.»

Der römische Geschichtsschreiber *Gajus Suetonius* erzählt, daß der Kaiser Tiberius dem Dichter Assellus Sabinus für einen Dialog, in welchen der Kaiserling, die Grasmücke, die Auster und die Drossel um den Vorrang stritten, ein Honorar von 200 000 Sesterzen zahlte.

Gajus Julius Cäsar, der vor Kaiser Augustus in Rom regierte, war auch kein Kostverächter. *Plutarch*, der griechische Schriftsteller, sagt Julius Cäsar nach, daß er ein kaiserliches Festmahl in allen seinen Feinheiten genau so vorzubereiten wußte wie eine große Schlacht. Er verbrauchte einmal zu solch einem Festessen 2000 Muränen (Meeraale). Da bei solchen Mahlzeiten den Schlemmern der Verdauungsvorgang viel zu langsam funktionierte und sie mit der Zeit nichts mehr in ihren Wanst hineinkriegten, so kitzelten sie sich mit einer langen Flaumfeder im Schlund, um das Gegessene wieder zu erbrechen, um weiteressen zu können. *Lucius Anneus Seneca*, der bekannte römische Philosoph und Erzieher Kaiser Neros, sagt: «Diese Schlemmereien seien so arg, daß man erbricht, um weiteressen zu können, und ißt, um wieder zu erbrechen.» *Cicero* erwähnt in einer Verteidigungsrede, bei der auch Julius Cäsar anwesend war, «daß es auch einem Julius Cäsar passiert sei, daß er sich nach einem kaiserlichen Gastmahl habe zu diesem Zwecke abseits führen lassen.»

Horaz kritisiert das Gastmahl eines beschränkten Emporkömmlings, bestehend aus einem kompletten lukanischen Eber mit Pilzen, Rübchen, Rettichen, Rapunzel, Gartensalat, Weinsteinsalz und Fischsauce. Dann Schaltiere und Fische (Stachelflunder und Butten), umgeben von Honigäpfeln. Weiters eine Muräne unter schwimmenden Krabben. Gebackener Kranich, Gänseleber, Hasenbraten, Amseln, wilde Tauben und Trüffeln.

Um die vorherrschende Genußsucht einzudämmen, entstanden in Rom Gesetze gegen den Tafelluxus. Man versuchte die Zahl der Tischgäste an Wochentagen auf drei zu beschränken, es sollte jedesmal nur ein Huhn auf den Tisch

kommen, das Mästen der Hühner wurde verboten, man mästete daher andere Vögel oder nur Hähne. (Erdgewächse, wie Pilze, Gemüse usw., waren von dem Gesetz ausgenommen, man verlegte sich daher darauf, die Pilze auf so delikate Weise zuzubereiten, daß sogar Cicero den vortrefflichen Geschmack dieser Gerichte rühmte.) Julius Cäsar ließ verbotene Waren auf dem Markt konfiszieren oder sogar von den Tischen der Speisenden wegnehmen. Der griechische Philosoph *Athenaios* berichtet uns, daß nur drei der vornehmen Römer die Gesetze gegen den Tafelluxus eingehalten hätten: Mucius Scaevola, Rutilius Rufus und Aelius Tubero. Aber auch nur, weil sie Anhänger der stoischen Philosophie waren.

Marcus Gabius Apiceus war ein Feinschmecker zur Zeit der Kaiser Augustus und Nero, das heißt zu Beginn unserer Zeitrechnung. Er gründete Schulen der Kochkunst und erschöpfte damit sein ganzes Vermögen bis auf einen Rest von einer Million Sesterzen. Sodann nahm er Gift, weil er fürchtete, vor Hunger sterben zu müssen. (Wenn man bedenkt, daß der griechische Fabeldichter Aesop sich eine Schüssel voll Singvögel 100 000 Sesterzen kosten ließ und für kaiserliche Festmahlzeiten Millionenbeträge aufgewendet wurden, begreift man auch, daß Apiceus sich den Luxus, Gäste einzuladen, nicht mehr lange leisten konnte und ihm daher sein Leben nichts mehr bedeutete.)

Apiceus bringt uns zur Kenntniss, daß bei den Römern und zuvor auch bei den Griechen das Wort «*Boletus*» als die gleiche Bezeichnung für den Kaiserling gilt. Er sagt weiter: «Die Saucen sind für die Küche, was die Grammatik für die Sprache und die Tonleiter für die Musik ist.» Er empfiehlt unter anderem zwei Saucen, die eine für Fleisch, die andere für Pilze. Die erstere besteht aus Pfeffer, Liebstöckelkraut, Koriander, Raute, Fischlake, Honig und etwas Öl, alles auf dem Reibstein gehörig zusammengemischt. Für die Pilze soll man Öl, Thymian, Bohnenkraut, Pfeffer, Salz, Kümmel, Inquer, Wein und etwas Silphium (Würze aus dem Milchsaft einer Pflanze, vermutlich «*Tapsia garganica*») nehmen.

«Um Pilze lange zu bewahren, koche man sie mit Öl, Fischlake und Pfeffer! Man füge der Farbe wegen etwas eingekochten Most dazu und lasse alles dick aufkochen!

Trüffeln schabe man sauber ab, brühe sie, reibe sie mit Salz ein, stecke mehrere an ein spitzes Stöckchen, brate sie an und koche sie dann in Öl, Lake, Most, Wein, Honig und Pfeffer! Sind die Trüffeln gar, so nehme man sie heraus, binde die Brühe mit Mehl und reiche sie als Sauce extra! Oder man schmore die Trüffeln, in ein Schweinenetz gehüllt, in Weinlake mit Pfeffer, Liebstöckl, Koriander, Raute, Fischsauce, Honig, Wein und etwas Öl! – Um Trüffeln lange zu bewahren, schichte man ausgesuchte Exemplare, die noch nicht durch Feuchtigkeit gelitten haben, in Gefäße, abwechselnd mit trockenen Sägespänen, vergipse die Gefäße und stelle sie an einen kühlen Ort!

Morcheln koche man ab, lasse sie abtropfen, tränke sie dann mit Fischlake, in der Pfeffer zerrieben wird, oder man koche sie und serviere sie mit einer Salatsauce aus Most, Essig, Öl und Pfeffer, oder man koche sie in Salzwasser und gebe eine Sauce aus Öl, Wein und gehacktem Koriander dazu!

Egerlinge koche man mit Most, einem Stengelchen grünen Koriander und trage sie in ihrer Brühe auf!»

Durch die übermäßigen Schlemmereien stellten sich bei den Römern Magenbeschwerden, Störungen des Verdauungsprozesses, Rheuma und, wie uns *Seneca* mitteilt, bei den Frauen Haarausfall ein.

Plinius sagte: «Die meiste Not macht dem Menschen der Unterleib, um desentwillen der größere Teil der Menschheit lebt. Bald läßt er die Speisen nicht durch, bald behält er sie nicht bei sich, bald hat er nicht Raum genug für sie, bald verdaut er sie nicht. Unsere Lebensweise ist dahingekommen, daß der Mensch hauptsächlich durch die Nahrung sein Leben verliert.» An der Zahl der neuen Köche, sagt *Seneca*, könne man auch die Zahl der neuen Krankheiten verfolgen.

Die Heilmethode der römischen Ärzte bestand meist in Fasten, auch in Kaltwasserkuren oder in Wassertrinken. Als aber ein hoher römischer Adelige an einer solchen Kaltwasserkur zugrunde ging, verschrieb man nur heiße Bäder. Das Vertrauen zu den römischen Ärzten war daher sehr gering. Hatte doch schon *Cicero* einmal berichtet: Als man der schwer erkrankten Großmutter eines seiner Klienten den Hausarzt schicken wollte, habe sie es energisch abgelehnt, sich von einem Menschen behandeln zu lassen, der bisher fast ihre sämtlichen Angehörigen ins Jenseits befördert hatte.

Sogar *Cicero* hatte sich bei einem festlichen Gastmahl mit Pilzen gründlich den Magen verdorben. Er ließ aber nicht den Arzt kommen, sondern zog sich in seine Sommervilla in Tusculum zurück, wo er folgenden Brief an seinen Freund, den römischen Dichter *Lucius Cornelius Gallus*, schrieb: «Da ich seit zehn Tagen an einem Unterleibsleiden schwer erkrankt bin, ohne die Leute überzeugen zu können, daß ich krank sei, und obgleich ich kein Fieber habe, sah ich mich genötigt, hieher zu flüchten. Und doch bin ich zwei Tage so nüchtern geblieben, daß kein Tropfen Wasser über meine Lippen gekommen ist. Daher bin ich auch durch Erschöpfung und Hunger herabgekommen. Wenn es Dich indes befremden möchte, wie ich zu dem Leiden gekommen bin oder wie ich es mir zugezogen habe, so will ich gestehen: das Gesetz wider den Tafelluxus, von dem man sich einen Schutz gegen die Küchenexzesse verspricht, das eben hat mich zum Fall gebracht. Denn indem unsere Feinschmecker die Erdgewächse, auf die das Gesetz keine Anwendung findet, zu Ehren bringen wollen, wissen sie die Pilze, die Morcheln und die Küchenkräuter so fein zuzubereiten, daß es nichts Leckerhafteres geben kann.

Nun wollte es der Unstern, daß ich bei dem Inaugurationsessen im Hause des *Lentulus* an solche Schüsseln geriet, und dies hat mir einen so starken Durchfall zugezogen, daß derselbe heute das erstemal einen Stillstand zu machen scheint. So mußte ich, dem es langweilig wurde, sich der Austern und Muränen zu enthalten, durch Mangold und Malve kuriert werden. Ich werde daher in Zukunft vorsichtiger sein.»

Das bekannteste Beispiel einer Pilzvergiftung aus der römischen Geschichte ist *Tiberius Claudius*, römischer Kaiser, ein Enkel der Kaiserin *Livia*, der dritten Gemahlin des *Augustus*. Er erhielt die Kaiserwürde im Alter von 50 Jahren. Doch war er von jeher willensschwach, führte eine willkürliche Herrschaft und war verschwenderisch. Er wurde von seiner vierten Gattin *Agrippina* vergiftet.

Über seinen Tod schreibt der römische Geschichtsschreiber *Dio Cassius*: «Kaiser *Claudius* war aufgebracht über die Ränke der *Agrippina*, denen er anfang auf die Spur zu kommen, und über ihr Bemühen, seinen Sohn *Britannicus* ihm ge-

flissentlich aus den Augen zu bringen, während sie ihrem eigenen Sohn Nero auf jede Weise die Herrschaft zu verschaffen suchte. Er fand ihr Benehmen nicht mehr erträglich und ging damit um, sich von ihr zu trennen und seinen Sohn Britannicus auf den Thron zu erheben.

Als Agrippina dies bemerkte, geriet sie in Furcht und beschloß, ihm mit Gift zuvorzukommen. Da sie ihm von dem Wein, den er stets im vollen Maße genoß, und bei der Vorsicht, welche der Kaiser bei seiner Kost zu beobachten pflegte, nicht beikommen konnte, so ließ sie eine Giftmischerin, Locusta, kommen und ein tödliches Gift bereiten, das sie in einen Pilz zu bringen wußte.

Sie aß von den anderen, während sie ihm den vergifteten Pilz hinschob, welcher der größte und schönste war. So hintergangen, wurde er betrunken fortgetragen, wie dies schon öfters zu geschehen pflegte. Er verlor aber in der Nacht Gehör und Gesicht und verschied im Alter von 63 Jahren.» – So starb Kaiser Claudius.

Nach dem römischen Geschichtsschreiber *Gajus Suetonius* sagte später der auf diese Weise zum Kaiser erhobene Nero von Kaiser Claudius und seinen Mördern: «Man braucht keine Mordstifter und Komplizen. Diese Pilze, welche Claudius beseitigt haben, waren eine Speise für ‚Götter‘.» (Laut Senatsbeschluß wurde ein römischer Kaiser nach seinem Tode zum «Gotte» erhoben.)

Der Geschichtsschreiber *Dio Cassius* sagt noch dazu: «Als bei einem Gastmahl Pilze hereingebracht wurden und einer bemerkte, die Pilze wären doch ein Götteressen, so sagte Nero darauf: ‚Ganz gewiß, mein Vater hat sich daran zu Tode gegessen.‘»

Juvenal sagt in seinen Satiren von Pilzen: «Schwämme bedenklicher Art sind es, da sie geringe Freude bringen dem Gebieter. Ein Pilz war jedoch, den Claudius verspeiste, den ihm die Gattin gereicht, und nach dem er nichts weiter mehr verspeiste.»

Boshaft meint *Juvenal* ein andermal: «Darum wird unschädlich Agrippinas Pilz sein, weil er nur das Herz eines Greises zerdrückt hat, nur ein zitterndes Haupt und die von langziehendem Speichel triefenden Lippen in den Himmel steigen heißen.»

Man könnte fast behaupten: Ein Pilzgericht macht Weltgeschichte. Denn wäre es Agrippina nicht gelungen, ihren Gemahl Claudius vermittle eines Pilzgerichtes ins Jenseits zu schaffen, so wäre ihr Sohn Nero nicht römischer Kaiser geworden. Die römische Geschichte wäre wahrscheinlich anders verlaufen, zumindest wäre sie um ein interessantes Kapitel ärmer geworden.

Polnische Landschaft – Natur und Kultur

Von Dr. Hildegard Tezner, Wien

Polen, das für uns nach dem Kriege ein noch ziemlich unbekanntes Land war, galt die diesjährige Exkursion des Österreichischen Naturschutzbundes. Die Fahrt war auf den Besuch von Nationalparks und Naturschutzreservaten ausgerichtet, vor allem aber auf das Erleben urtümlicher Natur.

Unser erster Weg in Polen führte uns 14 km südlich von Krakau in die kleine Bergstadt Wieliczka, in das weltbekannte und berühmte Salzbergwerk. In dem