

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 46 (1968)
Heft: 3

Artikel: Aus der Geschichte der Mykologie : III. die Neuzeit [Fortsetzung]
Autor: Raab, Hans
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937093>

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: 09.01.2026

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

Die Eignung gefriergetrockneter Pilze zur Untersuchung

Bei normalem Feuchtigkeitsgehalt der Arbeitsraumluft (20–40 %) bleiben die Pilze einige Stunden nach der Entnahme aus der mit Silicagel versehenen Aufbewahrungsflasche verarbeitungsfähig. Wenn nur jeweils ein zur Untersuchung ausreichendes Stück entfernt wird, läuft man nicht Gefahr eines Verlustes und kann normal arbeiten.

Die Schneidbarkeit ist im trockenen Zustand sehr gut. Die Trama ist spröde und weicht nicht dem Druck der Klinge aus. Mit neuen Rasierklingen können durchaus befriedigende Schnitte von Lamellen, Stiel und Hut gemacht werden. Sobald die Pilze aber feucht sind, fallen sie zusammen und das Schneiden wird unmöglich. Die Schnitte werden am besten in etwas Wasser oder Farblösung auf einem Objektträger aufgenommen.

Die histologische Deutung der Schnitte ist etwas schwieriger als die von frischen Pilzen. Die zytologischen Untersuchungen können ohne Schwierigkeiten durchgeführt werden. Meist sind die Resultate denen an Hand von Frischmaterial gewonnenen gleich. Alle für die Systematik wichtigen Charaktere (Amyloidität, Metachromasie, Schnallen, karminophile Granulation und Zellkerne nach geeigneten Färbungen) sind sehr gut erkennbar oder nachweisbar.

Zusammenfassung

Das Gefriertrocknen von Pilzen weist gegenüber dem üblichen Preßtrocknen den großen Vorteil der getreuen Farb- und Formehaltung auf. Mit den beschriebenen Anlagen kann die Trocknungszeit auf wenige Stunden bis Tage verkürzt werden. Die Rollen des Gewichtes und der spezifischen Oberfläche des Pilzes bei der Trocknung werden diskutiert. Gefriergetrocknete Pilze eignen sich für zytologische Untersuchungen gleich gut, für histologische etwas weniger gut als frische Pilze.

Résumé

La lyophilisation des champignons est supérieure à la herbarisation puisque la forme et les couleurs sont conservées. Avec les appareils décrits il est possible de réduire le temps nécessaire à quelques heures à quelques jours. Les rôles du poid et de la surface spécifique du champignon durant la lyophilisation sont discutés. Les champignons lyophilisés sont très convenables à des recherches cytologiques et moins convenables à des recherches histologiques.

Abstract

The freeze-drying of mushrooms is superior to the herbarization because the form and the colours are preserved. With the apparatus described it is possible to reduce the time required for lyophilization to a few hours or days. The importance of the size and specific surface of the fungi for the required time are discussed. The frozen dried fungi are well suited to cytological studies and to a lesser degree to histological studies, too.

Aus der Geschichte der Mykologie

III. Die Neuzeit

Von Hans Raab, Wien

(Fortsetzung)

Im Jahre 1728 wurde von *G. Frank von Frankenau*, Professor in Heidelberg, Wittenberg und Kopenhagen, die «*Flora Francica rediviva*» herausgegeben. Es ist dies ein alphabetisch angeordnetes Kräuterlexikon. «*worinnen der vornehmsten Kreuter, Bäume, Blumen und Wurzeln und unterschiedliche Namen, Tempera-*

mente, Kräfte, Nutzen, Würkungen und praeparata gründlich beschrieben werden. Lateinisch geschrieben und nachgehends seiner Vortrefflichkeit wegen ins deutsche übersetzt.» Über die Verwendung von Pilzen wird uns mitgeteilt:

«*Crepidus lupi*, Fungus chirurgorum, Fungus orbiculatus, Boovist, Bubenfist, Weiberfist, Wolfsfist, Pfafffist. Es ist ein runder, eyförmiger und innen mit schwarzem Pulver aufgefüllter Schwamm; gibet einen staubichten Rauch von sich und wird weil er giftig, innerlich niemals gebrauchet. Er trocknet, vertreibet den Wolf, welchen man vom Reiten am Steise bekommen, stillt das Geblüt und heilet die Wunden. Wenn man ihn in die Augen bläset, so ist das höchst gefährlich.

Fungus sambuci, Hollunderschwamm. Das Pulver dient wider die Wassersucht; wenn man den Schwamm ins Wasser legt, so kann das Wasser wider die Entzündungen, Mandeln, Bräune und Schwämgen der Kinder gebrauchet werden.

Tubera offic., *tubera terrae*, Morgeln, Erdschwamm, werden aus der Erde gegraben und ans Fleisch oder Hühner gekocht. Sie machen Appetit zum Beischlaf und sollen bisweilen, wenn man ihrer isset zum bösen Wesen und Schlagflüssen disponieren.»

Pietro Antonio Michelini (Michelius), geboren 1679, gestorben 1737, war Gründer der Florentinischen Botanischen Gesellschaft und Leiter des Botanischen Gartens in Florenz. Von ihm stammt das Werk «*Nova plantarum genera*» aus dem Jahre 1729, welches auch Tafeln mit Pilzen in Schwarzdruck enthält. Michelius teilt die Pilze in solche mit zentralem Stiel und solche ohne zentralen Stiel ein. Unter seinen Blätterpilzen taucht der Name «Rossolo» auf, der hier allgemein einen roten Pilz bedeutet, aber bereits auf die Gruppe der Täublinge hinweist. Michelis gliedert die Löcherpilze in die Gattung *Suillus* (mit ablösbarer Röhrensubstanz) und *Polyporus* (mit nicht ablösbarer Röhren). Er kannte das Myzel und beobachtete bereits die «Samen der Pilze», die Sporen, mit dem Mikroskop.

Es erschien von *D. Jacobus Theodorus Tabernaemontanus*, Leibarzt in Heidelberg, ein «Vollkommen Kräuterbuch, darinnen über 3000 Kräuter mit schönen und künstlichen (künstlerischen) Figuren und dem Unterschied und Wirkung samt ihren Namen in mancherlei Sprachen beschrieben, etlichen durch Casparum Bauhinum D. und Profess. Basil. mit vielen neuen Figuren, nützlichen Arzneien gebessert, zum anderen durch Hieronymum Bauhinum D. und Profess. Basil. mit sehr nützlichen Marginalien Synonymis vermehrt und zum vierdtenmal aufs fleißigste übersehen. Gedruckt zu Basel, 1731.»

Tabernaemontanus gibt hauptsächlich die Ansichten von Hieronymus Bock wieder. Er schreibt unter anderem:

«Wenn jemand der giftigen Schwämme genossen hätte und davon ersticken wolle oder die Cholera (Durchfall) bekäme, soll er sich von Stund an zum Würgen bereiten. Rettichsamen in lauen Wasser und Essig zusammen gemischt, einnehmen und nach dem Würgen soll er einen guten Wein trinken von Wermut oder Liebstöckl und Angelika zugerichtet.»

Albert Haller, geboren im Jahre 1708 in Bern, gestorben 1777 ebenfalls in Bern, war Professor in Göttingen. Er unterscheidet in seiner «*Flora jenensis*» aus dem Jahre 1745 die Blätterpilze bereits nach der Lamellenfarbe.

Von *D. Johannes Gottfried Gleditsch*, geboren im Jahre 1714 in Leipzig, gestorben 1786 in Berlin, Professor in Berlin, stammt ein Pilzbüchlein «*Methodus fungorum*» aus dem Jahre 1753, geschrieben in lateinischer und deutscher Sprache.

A. J. Antonio Battarra teilt in seinem Pilzbuch «*Fungorum agri*» aus dem Jahre 1755 die Pilze in Klassen ein. Es ist mit Bildern versehen, und der Text ist in lateinischer Sprache.

Im Jahre 1766 erschien die «Flora Danica» mit «Abbildungen der Pflanzen, welche in den Königreichen Dänemark und Norwegen, in den Herzogtümern Schleswig und Holstein und in den Grafschaften Oldenburg und Delmenhorst wild wachsen. Herausgegeben von Georg Christian Oeder, Doktor der Arzneikunst und königlicher Professor der Botanik in Kopenhagen.

Das Werk besteht aus sechs Bänden, mit Pilzdiagnosen und farbigen Pilzbildern, eingestreut zwischen Pflanzendiagnosen und Pflanzentafeln. Der sechste Band wurde von Martin Wahl bearbeitet, welcher königlicher Professor in Kopenhagen war. In diesem Band, der im Jahre 1792 in Kopenhagen gedruckt wurde, ist auch die Originalbeschreibung und eine gute farbige Abbildung von unserem Hallimasch, der *Armillaria mellea* Wahl.

Es wird in der Pilzliteratur, wie bei Krombholz, angenommen, daß Kaiser Karl VI. von Österreich an einer Pilzvergiftung gestorben sei. Nach den Aufzeichnungen des Österreichischen Staatsarchives in Wien hatte sich Kaiser Karl VI. am 13. Oktober 1740 nach einer Jagd bei Halbthurn am Ostufer des Neusiedlersees, auf der Heimfahrt nach Wien, kontinuierlich erbrochen und über Schmerzen in der Seitengegend geklagt. Der Zustand verschlechterte sich immer mehr. In Wien dauerte das Erbrechen noch immer an. In der Nacht auf den 19. Oktober phantasierte der Kaiser, und der Leib begann ihm zu schwollen, er klagte über Brennen am Herzen; nach einem heftigen Fieber mit starkem Schweißausbruch vermutete man, daß sich der Krankheitszustand bessere, aber in der Nacht auf den 21. Oktober verschlimmerte sich der Zustand, und der Kaiser starb gegen ein Uhr früh.

(*Fortsetzung folgt*)

Rispettiamo i funghi

Di Gemma Maria Chiapponi

(Continuazione)

Che altro sono i funghi se non gli stupefacenti fiori dei nostri boschi?

Se qualcuno poi si sentisse tradito nella propria gola, se qualcun altro capisse dei funghi solo il lato pratico del micofago, eccolo soddisfatto ugualmente e riportato in causa in altro modo:

I funghi vanno rispettati anche perchè molte, troppe specie, obiate o sconosciute per ignoranza, sono ottimi commestibili e di autentiche qualità nutritizie.

La famosa tesi che suggerisce a chi «va per funghi», di mirare solo al «porcino» (povere porcino!) o al cantarello, non regge. Dopo 12 anni di studi e di ricerche micologiche, potrei dire personalmente, che, se lo stomaco fosse più robusto, io, di funghi ne gusterei almeno una sessantina di specie, una più deliziosa dell'altra.

E qui, sorge un'altra questione: quella civica e di tutto rispetto verso la libertà e la opinione del prossimo.

Perchè costringere il mio amico a voler ricercare soltanto quello che ricerco io stesso, impedendogli, con la distruzione sistematica, di volere invece quello che più gli aggrada?