

wird man richtiger sagen müssen, er finde sich auch da, wo *Camarophyllus marzuolus* wächst. Die merkwürdig ungleiche Verteilung des Märzellerlings wird sich demnach zwanglos aus dem Vorhandensein oder Fehlen der Weißtanne erklären.

Im Herbst ersteht ihm übrigens so etwas wie ein Doppelgänger in dem Ziegenellerling, *Cam. caprinus*; ist er auch zeitlich von diesem säuberlich getrennt, so braucht das räumlich durchaus nicht zuzutreffen. Im vergangenen Herbst fand ich nämlich in unmittelbarer Nähe eines meiner Märzellerlingstandorte zahlreiche echte Ziegenellerlinge!

---

## Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

---

### Clusius und Abbé Franz Sterbeek, die ältesten Pilz-Praktiker.

Von Rektor *Seidel*, Gablenz

Auf dem Gebiete der Pilzverwertung sind der holländische Botaniker *Clusius* und *Abbé Franz Sterbeek* wohl als die ältesten Pilz-Praktiker anzusehen. Im 16. Jahrhundert hegten alle Zeitgenossen des *Clusius* jahrelang einen glühenden Haß, eine unüberwindliche Abneigung gegen die Pilze. Selbst *Clusius* hielt sie gleichbedeutend mit dem Ausdruck: „Tod“. Sehr spät wurde er eines Besseren belehrt. 1584 nahm er teil an einem Wiener Gastmahle, und sein Gastfreund tischte ihm ein wohlschmeckendes Pilzgericht auf, das ihm so vortrefflich mundete, daß er von dieser Zeit an ein eifriger Verteidiger dieses Waldgemüses wurde und sich ganz und gar dem Studium der Pilze widmete. Seine Abhandlungen über Pilze waren jedoch lateinisch abgefaßt und blieben daher vielen Kreisen unbekannt. Was aber den Botanikern von Beruf nicht gelang, erreichten später die Theologen. Auch hier waren es zuerst die Holländer, die für die viel verschmähten Pilze die Verteidigung übernahmen. *Abbé Franz Sterbeek* war im Begriff 1654 über die Genießbarkeit und Zubereitung der Pilze eine Abhandlung zu verfassen. Seine Köchin jedoch, als sie hörte, daß das ein lateinisches Pilzkochbuch werden sollte, lachte recht herzlich über diese zwecklose Arbeit, weil doch diese Personen, denen es ein Wegweiser sein sollte nicht Lateinisch verstünden. Infolgedessen wurde es in holländischer Sprache geschrieben mit dem Titelblatt: „Theatrum Fungorum oft Tooneel der Campernoelien“. Auf Seite 135 beginnt seine Abhandlung über die Zubereitung der Pilze (Van het bereyden en schoon maecken van de Campernoelien: ende voor eerste van de wey Campernoelien). Er gibt daselbst eine allgemeine Anweisung, dann die Art des Trocknens, auch des Einlegens in Öl; ferner über Kochen, Sieden, Backen und Braten derselben ausführliche Auskunft. Sogar das Braten am Spieß wird empfohlen. Man verstand somit schon damals die Pilze in der mannigfaltigsten Art zuzubereiten. Die angeführten Küchenrezepte wie Pfannenkuchen von Pilzen, Frikadellen von Pilzen, Potagie von Pilzen usw. bezeugen das.“

Übrigens in der Görlitzer Stadtchronik finde ich aus dem Jahre 1570 über die Verwertung der Pilze zum Brotbacken folgende Notiz: „1570 begann nach der Ernte eine 3jährige Teuerung, die sich von Jahr zu Jahr verschlimmerte. Die Leute mußten aus Staubmehl, Kleie, Eicheln, Pilzen<sup>1)</sup> und Schwämmen Brot backen, trotzdem sind aber jeden Tag 3, 4 und noch mehr Leute vor Hunger gestorben.“

### Lenzites tricolor (Schillernder Blättling).

Von Hauptlehrer *May*, Fischerbach (Schwarzwald).

In Fischerbach bei Haslach (mittl. Kinzigtal) kommt *Lenzites tricolor* (*Ricken* 1587) äußerst häufig vor. Die Fundstellen liegen zwischen 250 und 700 m Höhe. Der Boden

---

<sup>1)</sup> Als wirkliche Pilze werden heute noch von der Oberlausitzer Bevölkerung nur die „Steinpilze“ angesehen. Sobald diese wachsen, geht man „in die Pilze“. Alle anderen gelten noch vielfach als minderwertige, nutzlose Schwämme.