

In der Bevölkerung von Halbthurn haben sich durch mündliche Überlieferung auch verschiedene andere Behauptungen über die Todesursache Karls VI. erhalten, die aber wegen ihrer offenkundigen Unwahrscheinlichkeit unerwähnt bleiben können.

Ähnlich wie bei Klemens VII. liegt auch bei Karl VI. eine im Laufe der Zeit insofern eingetretene Entstellung vor, als die von den Biographen festgestellte Erkrankung im Anschlusse an eine Pilzmahlzeit zu einer „Pilzvergiftung“ geworden ist. Eine solche Wandlung erscheint erklärlich, werden doch diese verschiedenen Fälle vielfach nicht auseinandergehalten.

Es ist also, um zusammenfassend zu wiederholen, in keinem der Quellenwerke die Behauptung aufgestellt, daß Papst Klemens VII. und Kaiser Karl VI. an den Folgen einer Pilzvergiftung gestorben seien; bei Klemens VII. ist nicht einmal eine Beziehung zwischen einer Pilzmahlzeit und seinem Tode hergestellt. Wohl aber bei Karl VI., bei dem sie als sehr wahrscheinlich gelten kann. Sprechen bei Klemens VII. auch Dauer und Verlauf der Krankheit gegen eine Pilzvergiftung, so wird bei Karl VI. die Behauptung von Massuet als die zutreffendste anzusehen sein, zumal neuzeitliche Forscher über ihnen untergekommene Fälle von Erkrankungen mit letalem Ausgange nach unvernünftigem Genuße von guten Pilzen zu berichten wissen.

Herr Rektor Gramberg war, wie er mir auf eine Anfrage mitteilte, nicht in der Lage, die in sein Pilzwerk aufgenommene, eingangs erwähnte Angabe nachzuprüfen.

Somit kann die Anschauung vertreten werden, daß der Tod von Papst Klemens VII. und von Kaiser Karl VI. in der mykologischen Fachliteratur mit Unrecht als „Pilzvergiftung“ hingestellt erscheint.

Und dies nicht zum Vorteile des volkswirtschaftlich nützlichen Strebens nach Verallgemeinerung des Pilzgenusses; denn Fällen, zu denen wie hier nichts als die Behauptung angeführt wird, kommt keinerlei aufklärende, sondern lediglich eine abschreckende Wirkung zu. Hier in gesteigertem Maße wegen des allerhöchsten Standes der angeblichen Opfer.

Idiosynkrasie und Autosuggestion in der Pilzkunde.

Von Rektor Seidel, Görlitz.

Die alten Ärzte waren der Ansicht, daß sich das verschiedene Verhalten mancher Personen zu gewissen Speisen aus der „eigentümlichen Mischung“ der Säfte des Körpers zurückzuführen sei. Gegenwärtig versteht man unter Idiosynkrasie die Abneigung gegen bestimmte Speisen, Gerüche, Arzneien, Geräusche, Farben usw. Es gibt Personen, die infolge Genußes von Erdbeeren Nesselfieber bekommen. Das erlebe ich alljährlich an meiner Enkeltochter, die nach Genuß größerer Portionen Erdbeeren stets Nesselausschlag bekommt. Eine Abneigung liegt hier nicht vor. Anders liegt der Fall bei meiner jüngsten Tochter (41 Jahre verheiratet), die hat vom ersten Tage an bis jetzt noch keinen Tropfen

Milch getrunken. Für ihren Körper ist dieses Nahrungsmittel Gift. Wieder andere zeigen Widerwillen gegen gewisse Farben, Töne usw. Wallenstein und Cäsar vertrugen das Miauen der Katze nicht, und Mozart wurde krank, sobald er gellende Trompetentöne hörte. Wöchnerinnen haben oftmals gegen Speisen, die sie sonst gern gegessen haben, einen Abscheu, und manche wiederum ein Verlangen nach widernatürlicher säuerlicher, auch süßer Kost. Die Ursachen der Idiosynkrasie sind noch unbekannt. Jedenfalls ist sie nicht in einer abweichenden Mischung der Säfte, sondern wohl eher im Nervensystem zu suchen. Bei Frauen wird diese Erscheinung häufiger als bei Männern beobachtet. Das ist erklärlich. Frauen besitzen oftmals eine gesteigerte Empfindlichkeit, und das äußert sich auch beim Genuß mancher Speisen, vor allem bei Pilzgerichten.

Der Pilz ist nun seit alters her ein exklusiv eigenartiges Nahrungsmittel, das nicht jedermanns Geschmack ist. Als Kind habe ich nie ein Steinpilzgericht verzehren können. Das schleimige Pflanzeneiweiß war mir zuwider. Viele Personen können sogar den Pilzgeruch nicht vertragen. Andere wiederum lieben nur säuerliche Pilzgerichte. Dann kannte ich einen Pilzverächter, dem man nur die kleinen in Essig mit viel Gewürz eingelegten Steinpilze vorsetzen durfte.

Eine Schwester der Idiosynkrasie ist die Autosuggestion. Prediger Franziskus Justus Frenzel (1739—1823) erzählt in seiner gekrönten Schrift über die Entstehung der Erdschwämme (Weimar 1804) folgenden Fall von Beeinflussung seiner Mutter. Als Knabe hatte er mit seinem Bruder Ziegenbärte gesammelt und sich dieselben von der Base mit Butter zurichten lassen. Kaum hatten die beiden Brüder den ersten Bissen davon zu sich genommen, rief die Mutter vor Angst: „Kinder! hört auf zu essen, mein Vater und ich haben uns einst durch diese Speise sehr heftiges Brechen zugezogen. Das Pilzgericht erbaten sich dann die anwesenden Drescher in der Scheune und verzehrten es mit sichtlicher Freude. In der Nacht bekamen die beiden Brüder die heftigsten Vomitibus, daß sie glaubten, sie müßten sterben. Den beiden Dreschern hatten die Ziegenbärte so vorzüglich gemundet, daß sie den Wunsch äußerten, man möchte ihnen wieder einmal solch eine schmackhafte Speise vorsetzen.

Dieser Fall ist typisch. Es gibt keinen besseren Nährboden für das Entstehen von Autosuggestion als den Pilzgenuß, selbst bei gesunden und verständigen Personen. Diese Suggestionen können verschieden sein.

Der falsche Pfifferling (*Cantharellus aurantiacus*) wurde von Prof. Joh. Gottlieb Gleditsch 1753 in seinem *Methodus Fungorum* für giftig erklärt. Infolge dieser literarischen Beeinflussung hat man ihn ohne Nachprüfung von dieser Zeit an auf die amtliche Giftliste gesetzt. Erst die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde hat ihn nach reiflicher Untersuchung für unschuldig erklärt und ihm sein Bürgerrecht wieder verschafft. — Auf meinen ungezählten Pilzgängen habe ich oftmals den teilnehmenden Ärzten Kostproben vom Fliegenpilz angeboten. Auch nicht einer besaß den Forschermut, nur ein kleines, walnußgroßes Stück zu

verzehren. Ebenso ablehnend verhielten sich meine Amtskollegen. Ich bin fest überzeugt, daß diesen Herren infolge überlieferter literarischer Suggestion nach dem Genuß auch nur eines kleinen Stückes ihr Angstgefühl einen heftigen Brechreiz bewirkt hätte, und damit wäre dann die Giftwirkung des Fliegenpilzes bestätigt worden.

In der Niederlausitz wird heute noch bei vielen Personen die Rotkappe infolge ihrer Verfärbung als vermeintlicher Giftpilz gemieden, ein irrtümliches Erbstück aus dem Mittelalter, an das sogar Prof. Oken (1779—1851) glaubte.

Prof. Dr. Jeht, der Lausitzer berühmte Geschichtsforscher des Görlitzer Stadtarchivs, bekundete mir, daß in seiner Heimat der Grafschaft Mansfeld das Wort „Pilze“ unbekannt war. Man nannte dieses Waldgemüse nichtachtend nur „Schwämme“ und warnte vor ihrem Genuß. Da seine Eltern einen angeborenen Abscheu vor diesen „Schwämmen“ besaßen, ist auch nie in seiner Jugend ein Pilzgericht auf den Tisch gekommen. Erst in Görlitz hat man ihm Pilzgerichte vorgesetzt, die ihm so vortrefflich mundeten, daß er von dieser Zeit an ein „Pilzverehrer“ geworden ist.

Prof. Schn. berichtete seinerzeit von einer befreundeten Familie, die ihm selbstgesuchte Champignons vorsetzten und die ihm tadellos mundeten. Im Laufe des Gesprächs ergibt sich, daß die Gastgeber den Knollenblätterschwamm nicht kannten. Der Verdacht, daß in das aufgetragene Pilzgericht vielleicht Knollenblätterschwämme mitgesammelt worden sind, erzeugte bei vielen schweres Unbehagen, Durchfall und Erbrechen.

Ebenso schaffen unkontrollierbare Zeitungsberichte über vermeintliche Pilzvergiftungen, irreführende Aufsätze in Lesebüchern und Zeitschriften und falsche Belehrungen durch pilzunkundige Lehrer im Volke vielfach ein gewisses Angstgefühl, daß man sich vom Pilzgenuß fernhält.

Im Thüringischen Volksschulfreunde aus dem Jahre 1849 Seite 120 berichtet Kirchenrat Hempel über meine „Waldliebblinge“ folgenden Irrtum:

„Die Schwämme rechnet man ebenfalls zu den Pflanzen. Von denen ißt man einige Arten, wie Champignon, Trüffeln, Morcheln, Reizker und einige andere Arten. Indes eine nahrhafte Speise ist es nicht (!), und es ist auch schon manche Familie durch ein Gericht Schwämme unglücklich geworden; denn sehr viele Arten sind giftig (!), und gerade die am schönsten aussehen, sind oft am verdächtigsten. Es ist die größte Vorsicht nötig. Ein Kennzeichen, daß man Giftschwämme koche, ist auch dies, wenn eine geschälte Zwiebel, die man in den Topf tut, im Kochen schwarz wird (!). Auch riechen die Giftschwämme schon übel (!); sie haben einen hohlen Stiel (!), und selbst eßbare Schwämme verderben bald.“

Im Schlesischen Kinderfreunde vom Jahre 1839 Seite 24 und im Bockschen Seminar-Lesebuche vom Jahre 1874 Seite 182 ist seinerzeit

ähnliche „geistige Pilzkost“ den Schülern und angehenden Lehrern vorgesetzt worden.

Hier hat die Deutsche Gesellschaft für Pilzkunde noch viel Aufklärungsarbeit zu leisten, um die im Volke herrschenden Irrtümer über unser so kostbares Waldgemüse zu beseitigen.

Diesem Zwecke dient auch das von mir verfaßte kleine, billige Pilzbüchlein (0,40 RM.), das unter dem Titel: „Kennst du den Pilz?“ im Verlage Beltz-Langensalza erschienen ist. Ich habe bei der Abfassung nicht den üblich beschreibenden, sondern den erzählenden Weg gewählt, um allen Pilzfreunden, also auch den „Pilzverächtern“, meine so berühmten „Schwämmlinge“ genießbarer zu machen. Auf diese Weise hoffe ich, daß viele in der Pilzzeit zur Ansicht kommen werden, daß diese Waldkinder besser sind als ihr Ruf.

Die Symbiose vom Kuh-Röhrling (*Bol. bovinus* [L.] Fr.) und dem Rosenroten Schmierling (*Gomphidius roseus* Fr.).

Von Fr. P. Stoll, Riga.

Wir finden in der Literatur die Vermutung ausgesprochen, daß *Bol. bovinus* und *Gomph. roseus* in Symbiose leben, und auch Roman Schulz weist im Michaelschen „Führer für Pilzfreunde“ darauf hin mit den Worten: „Es wird vermutet, daß der Pilz symbiotisch oder parasitisch mit dem Kuhröhrling (*Bol. bovinus* L.) zusammenlebt, doch ist der Nachweis hierfür nicht erbracht.“ In unseren sandigen Kiefernwäldern am Strande ist der Kuhröhrling sehr gemein und in seiner Gesellschaft auch oft der Rosenrote Schmierling, und da ich ständig im Walde lebe, habe ich öfters Gelegenheit, beide Pilzarten zu beobachten. Ich habe *roseus* öfters im Walde gefunden, ohne daß bei ihm oder in seiner Nachbarschaft ein Kuhröhrling zu sehen war, und dennoch scheinen mir enge Beziehungen beider Pilze zueinander vorzuliegen. Häufig findet man *roseus* in Gesellschaft von *bovinus*, wo er mitten unter den scharenweise umherstehenden Pilzen wächst, vom nächsten oft nur wenige Dezimeter oder gar Zentimeter entfernt. Im Herbst 1923 sah ich zum erstenmal ein zusammenhängendes Büschel Kuhpilze, in dessen Mitte mehrere *roseus* prangten. (Vgl. Z. f. P., I. Jahrg. S. 216.) 1930 war der Pilz in der Umgebung von Priedaine, meinem ständigen Wohnort, recht häufig; meist allein und nicht in Gesellschaft von *bovinus*, jedoch erhielt ich zur Pilzausstellung am 15. September je einen *bovinus* und *roseus*, die mit ihren Stielen aneinandergewachsen waren. Am 6. September 1931 gab es in den feuchten Niederungen der sonst fast vegetationslosen Wanderdünen am rechten Ufer der Kurischen Aa viel *B. bovinus*, darunter auch *G. roseus*. An einer Stelle standen beide Arten so nahe beieinander, daß sich die Stiele berührten und die Pilze ein Büschel bildeten. 1933 brachte mir eine Dame aus Neubad zur Pilzausstellung einen *bovinus* und einen *roseus*, die zusammen auf einem myzelumspinnenden Kiefernzapfen wuchsen. Recht zahlreich

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1937

Band/Volume: [16_1937](#)

Autor(en)/Author(s): Seidel M.

Artikel/Article: [Idiosynkrasie und Autosuggestion in der Pilzkunde 120-123](#)