

Gemeinverständliche Beiträge

Die Pilze in der Geschichte, Dichtung und Sprache

Von Dr. Konrad Kupfer, Forchheim (Ofr.)

Seit Beginn ihres Daseins genießen die Menschen die zahlreichen Früchte der Erde. Doch wissen wir nur in recht wenigen Fällen, seit wann etwa ein Nutzwächs bekannt ist, woher es stammt oder gar, wer es zuerst in seinem Wert erkannt hat. Die Kenntnis der weitaus meisten und wichtigsten, der nahrhaften Getreidearten, der köstlichen Früchte von Bäumen und Sträuchern, der Beeren, der zahllosen Gemüse, Heil- und Gespinstpflanzen und anderer verliert sich ins urgeschichtliche Dunkel. Nur durch den Versuch oder einen Zufall konnte einst die Nutzbarkeit, der Wohlgeschmack oder umgekehrt die Un genießbarkeit oder Schädlichkeit festgestellt werden. Diese Erkenntnisse haben wir dann von einer Generation zur anderen wie eine Selbstverständlichkeit übernommen¹⁾. Im besonderen Maße trifft das auf die Pilze zu. Manche bittere und schmerzliche Erfahrung in des Wortes eigentlichster Bedeutung mußte hier gemacht werden und mehr als bei anderen Nutzwächsen stehen wir da heute noch vor manchen Unklarheiten und im Stadium der Erprobung. Jeder ernsthafte Pilzfreund hat schon den oder jenen Pilz am eigenen Magen ausprobiert und dabei muß immerhin etwas gewagt werden. Ein besonderer Mut gehörte jedenfalls dazu, wenn 1927 in Paris bei einem Pilzkongreß sechs Teilnehmer ein Gericht von 20 Stück gelber Knollenblätterpilze verspeisten, um über diese noch strittigen Amaniten ein Urteil zu gewinnen²⁾.

Die folgende kleine Studie versucht eine Zusammenstellung dessen, was sich bei Geschichtschreibern, Dichtern, im Sprachschatz und Sprichwort der Völker über die Geschichte und Einschätzung der Pilze findet. Zur gerechten Würdigung dieser Ausführungen und zur Entschuldigung mancher Mängel bemerke ich, daß der Aufsatz einen mitten im Krieg zu Nürnberg bei der naturhistorischen Gesellschaft gehaltenen Vortrag wiedergibt.

Beginnen wir nun in möglichst gründlicher Weise mit der *Ur- oder Vorgeschichte*, also der Zeit, aus der noch keine geschriebenen Quellen vorhanden sind, so können wir, wie schon angedeutet, von den ersten „Pilzforschern“, die es gleichwohl in der Praxis schon gegeben, nicht das geringste berichten. Lediglich zwei kurze Angaben bringt Dr. Killermann nach einem Aufsatz von Oswald Heer³⁾. In den Pfahlbau- und Moorsiedlungen, also seit etwa 3000 vor Christus findet sich neben dem Pilz des Mutterkorns auch der Zunderschwamm, und zwar dieselbe Art, die bis in unsere Zeit als Feuerschwamm benutzt wurde. Er hat sich im Moor und Schlamm ganz deutlich erkennbar erhalten.

Es ist dann ein Sprung von einigen Jahrtausenden in die *frühere in geschichtliche Zeit*, wo uns aus geschriebenen Quellen reichlichere Kunde zuteil wird und da sind es wieder einmal die alten Griechen und Römer, von denen sich über den doch nicht allzu wichtigen Gegenstand der Pilze erstaunlich viele Nachrichten erhalten haben⁴⁾. Daß diese Völker sich ziemlich viel für diese Gewächse interessierten, möchte ich schon daraus schließen, daß eine große Reihe *griechischer Namen* für den Begriff Pilz erhalten ist. Da ist einmal das Wort *bolites*, womit sie den besten besonders in den südlichen Ländern verbreiteten, den Kaiserschwamm, bezeichneten und dieses Wort lateinisch *boletus* ist, wie wir noch hören, dasselbe wie unser Pilz. Eine andere Bezeichnung lautete *amanita*, heute noch eine wissenschaftlich botanische Bezeichnung. Ferner *agarikon*, besonders für Baumschwämme, *mykes*, *hydnon*, dieses wahrscheinlich die Trüffel, und schließlich *zymoma*. Nun ist es aber so, wenn ein Volk für eine Sache vielerlei Namen hat, so beweist das, daß es diese Sache selbst gut kennt und ihr erhebliche Bedeutung zumißt. So haben z. B. die Inselbewohner des Stillen Ozeans als große Seefahrer zahlreiche Ausdrücke für die Windrichtungen, die Arten des Seegangs usw. Die Sprache der Hirtenvölker Südafrikas verfügt über eine große Zahl von Bezeichnungen für die Farben der Rinder⁵⁾.

Es ist aber auch eine stattliche Reihe von sachlichen Äußerungen griechischer und lateinischer Gelehrter und Dichter über die Pilze erhalten. Die älteste mir bekannt gewordene Erwähnung stammt von dem Griechen *Theophrast* von der Insel Lesbos ums Jahr 320 vor Christus, also aus der Zeit Alexanders des Großen. Theophrast schrieb ein sehr wichtiges Werk über die Pflanzen. Er erwähnt Pilze (*mykes*), die Trüffel (*hydnon*), den Bovist (*pezis*) und machte die Beobachtung „die auf Mist wachsenden Schwämme stinken deswegen nicht“. Ein anderer griechischer Schriftsteller *Nicander*, 150 v. Chr., schrieb mehrere Gedichte mit Ratschlägen gegen Pilzvergiftungen⁶⁾. Darin bringt er die freilich selbst für einen sehr alten Autor höchst einfältige Meinung: „Wenn ein Pilz über der Höhle einer Viper (Giftschlange) gewachsen ist, so ist sein Gift um so gefährlicher.“ Ein Unsinn, der später wie alle Torheiten noch gern und mehrfach übernommen wurde. Gegen Pilzvergiftungen hilft bei ihm angeblich Rettich und Grünspan. Zeitlich folgt dann eine Stelle aus dem bekannten römischen Dichter *Horatius*, der um Christi Geburt lebte⁷⁾. In einer seiner Satiren schreibt er: *pratensibus optima fungis natura est, aliis male creditur*, d. h. die Champignons sind die besten Schwämme, den andern ist wenig zu trauen. Man könnte fragen, woher weiß man denn, daß Horaz gerade die Champignons meint? Nun heißt *pratenses* wörtlich Wiesenschwämme, und wenn man von den besten auf den Wiesen wachsenden spricht, die auch mengenmäßig Bedeutung haben müssen, so kommen wohl nur die Champignons in Betracht. Diese Annahme wird zur Gewißheit geführt durch die Tatsache, daß in Italien heute noch der Champignon den Namen *pratolino* oder *pratailo* führt.

Etwa gleichzeitig schreibt ein anderer Römer, *Cornelius Celsus*⁸⁾, in einem Werk über die Medizin: „Hat jemand giftige Schwämme gegessen, so muß er Seifenkraut mit Wasser und Essig oder Salz verzehren. Übrigens kann man die giftigen essbar machen, wenn man sie in Olivenöl oder mit dem Zusatz eines Birnenzweiges kocht.“ Auf diese alten angeblichen Heilmittel, deren uns noch manche begegnen werden, kann ich nicht näher eingehen. Soweit sie nicht von vornherein unsinnig sind, beruhen sie eben auf gewissen Abfuhrmitteln, die ja auch zum Teil heute noch angewendet werden. Was die Sache mit dem Birnenzweig betrifft, so werden wir diesem noch im Mittelalter begegnen.

Interessanter ist jedenfalls, was 50 Jahre später ein gelehrter Grieche, *Dioscorides*, ebenfalls in einem medizinischen Werke, über eine Art von Pilzzucht schreibt⁹⁾: Wenn man kleingestoßene Rinde von Weiß- und Schwarzpappeln auf gedüngte Beete streut, kann man das ganze Jahr darauf Schwämme erhalten. Weiterhin will er bei den Lärchenschwämmen, d. i. Lorcheln, männliche und weibliche unterscheiden, und sagt über die Giftpilze folgendes: Sie werden giftig, wenn sie neben verrosteten Nägeln, verfaulten Lumpen oder Schlangenhöhlen oder neben Bäumen wachsen, deren Früchte schädlich sind. Auch haben die giftigen einen schleimigen Überzug und faulen schneller als die essbaren. Diese natürlich unzutreffenden Angaben finden sich später wörtlich bei dem römischen Naturforscher *Plinius*. Die Erklärung des Giftgehalts in dieser Form ist, wie gesagt, unzutreffend, allerdings, daß die Umgebung der Pilze, soweit sie die Zusammensetzung des Bodens beeinflusst, für deren Art und Geschmack von Bedeutung ist, steht wohl fest, denn viele Pilze sind an die Nachbarschaft gewisser Gesteine und anderer Pflanzen gebunden. Weiter schreibt *Dioscorides*: „Die essbaren geben eine gute Suppe, sind nahrhaft, aber schwer zu verdauen und wirken, in allzu großer Menge genossen, schädlich.“ Als Heilmittel gegen Vergiftung empfiehlt er ebenfalls neben Salzwasser, Soda, Asche, Essig, Honig und als etwas besonders Originelles in Essig aufgelösten Hühnermist! Wir werden hören, wie ein anderer Autor dieses nicht eben pikante Heilmittel sogar noch in schwächerer und stärkerer Dosis zu verordnen weiß.

Am ausführlichsten von allen antiken Schriftstellern handelt der römische Naturforscher *Plinius der Ältere* von den Pilzen¹⁰⁾. *Plinius* war ein hoher römischer Beamter, machte Feldzüge mit und war zuletzt Admiral der römischen Flotte für das westliche Mittelmeer. Trotz dieses wichtigen Amtes fand der vielseitige Mann noch Zeit, eine Reihe von historischen und grammatischen Schriften zu verfassen, die sämtlich verloren gingen. Erhalten aber ist

sein umfangreiches Werk *historia naturalis* (Naturgeschichte), in welcher er eine Unmenge aus etwa 3000 Büchern griechischer und lateinischer Schriftsteller zusammengetragenen Stoffes über alle Zweige des menschlichen Wissens, besonders der Naturwissenschaft, behandelt. Es ist trotz aller Flüchtigkeiten und sonstiger Mängel ein wichtiges Quellenwerk für die antiken Naturerkenntnisse. Sein Forschertrieb kostete ihm das Leben. Denn bei dem berühmten Ausbruch des Vesuvus 79 n. Chr., durch den Pompeji verschüttet wurde, fand er, da er sich bei der Beobachtung zu weit vorwagte und überanstrengte, den Tod. An einer Reihe von Stellen spricht er über die Pilze und im 22. Buch widmet er ihnen zwei ganze Kapitel.

Im einzelnen nennt er den Kaiserling und den Steinpilz (das seien neuerdings in Mode gekommene Leckerbissen); er nennt ferner den Zunderschwamm und die Boviste, „die keinen Stamm haben“. Auch er spricht von männlichen und weiblichen Lärchenschwämmen: Der weibliche ist locker, schmeckt anfangs süß, hinterdrein aber bitter. Fast möchte man meinen, der alte Gelehrte habe etwas schalkhafterweise damit überhaupt die weibliche Natur charakterisieren wollen, die sich in der Liebe und Ehe anfangs meist süß und lieblich, hernach aber nur zu oft als herb und bitter erweist. Das 46. Kapitel des 22. Buches beginnt folgendermaßen: „Unter die Gewächse, welche zu essen Verwegenheit ist, kann man auch die Erdpilze (von diesen unterscheidet er die Baumschwämme) setzen, welche zwar eine vorzügliche Speise bilden, aber durch ein ungeheuerliches Beispiel in Verruf gekommen sind, indem durch sie dem Kaiser Claudius von seiner Gemahlin Agrippina Gift beigebracht wurde. Durch diese Tat hat allerdings Agrippina der Welt und vor allem sich selbst ein anderes Gift in ihrem Nero gegeben.“ Diese Stelle will besagen: Kaiser Claudius ist durch seine Gemahlin Agrippina vergiftet worden, wobei Pilze in der Tat eine Rolle spielten und dadurch in Verruf kamen. Hans Sachs sogar noch hat diese alte Moritat behandelt¹¹⁾. Agrippina vollbrachte jene Tat, um ihrem Sohn Nero aus erster Ehe den Weg zum Thron freizumachen. Da sich Nero aber zu einem üblen Tyrannen auswuchs, der später sogar die eigene Mutter ermordete, konnte Plinius mit Recht sagen, daß sie durch ihn der Welt und sich selbst ein noch schlimmeres Gift bereitete. Als angebliches Kennzeichen der Giftpilze nennt Plinius eine zerflossene Röte, ranziges Aussehen, schwarzblaue Farbe inwendig, weiße Tropfen von ihrer Hülle auf dem Hut; was daran Falsches und teilweise Richtiges ist, kann hier nicht näher erläutert werden. Jedenfalls begegnet hier schon das bis in die neueste Zeit lückenhafte ja gefährliche Bestreben, die Giftigkeit der Pilze nach einigen äußeren Erscheinungen mechanisch festlegen zu wollen. Pilze entsprießen nach ihm aus dem Schlamm und dem säuernden Saft der feuchten Erde, aus der Wurzel der Eiche usw. Über den Ursprung des Giftgehalts bringt er die schon erwähnten törichten Angaben des Dioscorides vom rostigen Nagel und verfaulten Lappen. Die Geschichte mit der Schlangenhöhle wird bei ihm geradezu einfältig, wenn er schreibt: Der Pilz wird giftig, wenn ihn die Schlange bei seiner Entstehung anhaucht. Man solle also Pilze nur sammeln, solange die Schlangen noch in ihren Höhlen im Winterschlaf liegen oder sich im Spätherbst verkrochen haben, d. h. gerade in der ertragreichsten Jahreszeit müßte man auf sie verzichten.

Über solchen Unsinn lachen wir wohl heute, aber ich meine, gar zu stolz dürfen wir uns doch nicht über diesen alten Aberglauben erhaben finden, solange es immer noch auch heute Leute gibt, welche wahren, die schwierige Frage über die Schädlichkeit von Pilzen durch das alte unsinnige Mittel der beigegebenen Silbergegenstände entscheiden zu können, während doch Botaniker, Chemiker und Ärzte mit den scharfsinnigsten Mitteln der Wissenschaft und sogar unter Einsatz der eigenen Gesundheit hier noch lange nicht alle Rätsel lösen konnten. Und etwas nachsichtiger über die alten törichten Ansichten urteilt man auch, wenn man so etwas hören muß, wie ich einmal beim Warten vor einem Gemüseladen. Behauptete da doch ein Zeitgenosse vor allen Leuten, während wieder einmal das so beliebte Ernährungsthema traktiert wurde, allen Ernstes: Der Wirsing, unser braves gutes Wirsinggemüse, das habe er von einem Arzt gehört, sei sehr giftig; das zeige schon seine auffallende grüne Farbe und sein starker Geruch beim Kochen!

Die Baumschwämme, fährt Plinius fort, haben eine zähe Beschaffenheit. Sie entstehen aus dem Schleim der Bäume. Hier ist besonders gefährlich der Sauschwamm. Welchen Pilz er damit meint, weiß ich nicht. Außer vielen anderen sei an diesem der Oberbefehlshaber von Neros Leibwache nebst vielen Offizieren gestorben. Es komme eben darauf an, an welchen Bäumen die Schwämme wachsen. Beim Sammeln könne man das selber beobachten, wer aber bürge uns bei gekauften? Die Pilze selber seien auch als Heilmittel zu verwenden gegen Rheuma, Sommersprossen und Geschwüre, besonders am Hinterteil! Hübsch und kulturgeschichtlich interessant ist dann der Schluß: „Die Schlecker, die richtigen Liebhaber von Pilzen, bereiten sich diese Speise als einzige mit eigenen Händen zu und während sie dabei das Bernsteinmesser und das Silbergerät handhaben, weiden sie sich schon im voraus daran.“ Das gilt ja auch noch heute, daß mancher Pilzliebhaber, der sich sonst um die Kocherei gar nicht kümmert, doch seine Schwämme selbst zurechtet. Über die Zubereitung bringt Plinius einige ganz vernünftige Ansichten. Pilze sollen beim Braten nicht zu hart werden, bekömmlicher werden sie durch einen Zusatz von Salpeter. Dann aber verzapft auch er die Meinung, die größte Sicherheit gewähre es, wenn man Birnenstiele mitkocht. Soviel im wesentlichen über unseren Gegenstand aus der berühmten Naturgeschichte vom Plinius.

Einige hübsche Beobachtungen bietet uns der römische Dichter Martial¹²⁾ ums Jahr 70 n. Chr., ein sehr scharfer Spötter. Diese bringen uns zwar nichts eigentlich Naturwissenschaftliches, sind aber kulturgeschichtlich, interessant, weil man daraus ersieht, wie gewisse Pilze bei den Römern hochgeschätzt wurden. So schreibt er an einen Freund, der ihn nicht zum Essen eingeladen hatte: „Bist du denn verrückt, Cacilianus, daß du dich allein hinsetzest und Kaiserschwämme allein verzehrst. Du bist ein gefräßiges Leckermaul und ich wünsche dir einen Kaiserschwamm in den Hals, wie ihn Kaiser Claudius verzehrt hat“ (nämlich einen vergifteten, wie wir schon hörten). Oder an einen anderen Freund „Ich begreife wahrhaftig nicht Poeticus, wie du mich zu Tisch laden und dabei so grob sein kannst, mir Miesmuscheln vorzusetzen, an denen ich mir die Lippen zerschneide, Sauschwämme, die für die Schweine gehören und eine im Käfig krepierende Elster, während du deinen Bauch mit Kaiserschwämmen und Turteltauben fütterst!“ Recht höfliche Freunde scheinen ja alle beide nicht gewesen zu sein. Und schließlich schreibt er von einem Schlemmer „Silber, Gold und Kleider entbehrt das Leckermaul leicht, aber Kaiserschwämme wahrhaftig nicht.“

Die hohe Wertung des Kaiserschwamms geht auch aus einer Äußerung des Geschichtschreibers der römischen Kaiserzeit Suetonius hervor¹³⁾. Kaiser Tiberius habe dem Poeten Sabinus 200 000 Sesterzen (etwa 30 000 RM) für einen Dialog gegeben, worin der Kaiserschwamm die Bekkafeige, die Auster und die Drossel um den Vorrang stritten. Um solchen Preis möchte man es auch heute unternehmen, auf einen Pilz und einige andere moderne Delikatessen ein Gedicht zu verbrechen.

Als ein sehr bedeutender antiker Gelehrter ist dann der berühmte Arzt des Altertums Galenus zu nennen¹⁴⁾. Er hat um 190 n. Chr. gelebt und wie früher überhaupt zur ärztlichen Bildung eine gute Kenntnis der Pflanzen gehörte, so hat Galenus die im Mittelmeergebiet wachsenden sehr gut gekannt. Auch er schätzte den Kaiserling als den besten Pilz, dann den Champignon. Als Mittel gegen Vergiftungen empfiehlt auch er, zweifellos fußend auf Dioscorides, den Hühnermist, den er sogar selbst erprobte. Das Mittel verursachte Erbrechen, was allerdings glaubhaft ist, doch der Patient genas. Dabei ist zu beachten, bemerkt der große Arzt noch als besondere Weisheit, daß der Mist von freigehenden Hühnern weit wirksamer ist als von den eingesperrten!

Einige neue Gesichtspunkte neben manchem Belanglosen bringt um 200 der Grieche Athenäus¹⁵⁾. Er kennt schon das Trocknen des Champignons und gibt eine deutliche Anweisung zur Zucht von Pilzen, die auf Holz wachsen. Wenn man, so schreibt er, den Stamm eines Feigenbaumes unter Dünger legt und mit fließendem Wasser feucht hält, so entstehen an ihm Schwämme, die eine gesunde Nahrung geben; also wohl Stockschwämme, Hallimasch oder Schwefelporling. Ausführlicher beschreibt eine alte Sammlung von Auszügen

aus landwirtschaftlichen antiken Schriftstellern, die sog. *Geoponika* um 912 n. Chr. eine solche Pilzzucht¹⁶⁾: Man sägt eine Pappel ab und gießt auf die Schnittfläche des Strunkes in Wasser aufgelösten Sauerteig. Es werden dann Pappelschwämme hervorwachsen. Will man auch aus der Erde Schwämme haben, so wähle man einen lockeren Boden, wo Rohr wächst, häufe Reiser und andere brennbare Pflanzenteile auf und setze sie in Brand, wenn Regen bevorsteht. Kommt kein Regen, dann gieße man Wasser darauf.“ Ähnlich berichtet Gramberg¹⁷⁾ über die Holz bewohnenden Speisepilze in Japan, wo schon über ein Jahrhundert lang ein sehr schmackhafter Porling an verschiedenen Laubhölzern gezüchtet wird.

Ein eigenes Kapitel ließe sich über die Kenntnis und Bewertung der Trüffel bei Griechen und Römern schreiben. Ich kann aber hier nur in Kürze bemerken, daß schon der älteste mir bekannt gewordene Pilzautor, der genannte Teophrast (320 v. Chr.) die Trüffel kennt, daß Dioscorides (60 n. Chr.) sie als halbkugelig ohne Blätter und Stamm schildert; man gräbt sie im Frühling, sagt er, und sie ist roh und gekocht eine gesunde Speise. Auch Plinius behandelt sie ausführlich. Am höchsten wurde die afrikanische Trüffel geschätzt. Da sie bei den Römern auch roh genossen wurde, so kann Plinius rechthaben, wenn er meint, durch den anhaftenden Sand schade sie den Zähnen und auch die Erzählung mag wahr sein, daß zu seiner Zeit der Prätor Libinius sich an einem Denar (Geldstück), der in eine Trüffel eingewachsen war, einen Zahn zerbrach.

Ich schließe damit die Berichte aus der Antike. Wir sehen aus diesem nur ganz kleinen Ausschnitt über ein gewiß nicht sonderliches wichtiges Gebiet, wie die antike Literatur uns doch auf allen Gebieten viel Wissenwertes zu bieten hat. Dabei sind das alles nur Bruchstücke, denn ungemein viel von dem klassischen Schrifttum ist für immer verloren gegangen. Was mag, um nur eines der wichtigsten Beispiele zu nennen, mit der aus nicht weniger als 500 000 bis 700 000 Büchern (Rollen) bestehenden Bibliothek der hellenistischen Universität Alexandria zur Zeit Caesars verbrannt und unwiderbringlich vernichtet worden sein!

Nun zur ältesten deutschen Pilzliteratur. Wie einleitend bemerkt, hat Dr. Killermann 1936 einen verdienstlichen Aufsatz „Über die ältesten Pilzfunde und Berichte“ geschrieben. Wenn er hier meint, zum erstenmal in Deutschland würden die Pilze erwähnt von der heiligen Hildegard, die um 1150 lebte, so kann ich demgegenüber feststellen, daß mindestens schon 200 Jahre früher sich Hinweise auf Pilze finden und zwar in einer um Jahr 940 entstandenen Tierdichtung *Ecbasis captivi*, d. h. die Flucht des Gefangenen, allerdings in lateinischer Sprache, in der man damals in Deutschland dichtete¹⁸⁾. Diese von Geist und Bosheit sprühende satirische Dichtung stammt von einem Mönch aus dem Kloster St. Aper bei Toul in Lothringen, das ja damals noch deutsch war. Darin verordnet der Fuchs als Doktor dem kranken Löwen neben anderen guten Speisen auch *boletos* = Pilze. In den Klöstern, wo während der langen Fastenzeiten Enthaltung von Fleischspeisen geboten war, wurden die Pilze als Bereicherung der vegetarischen Kost sehr geschätzt. Und unter dem Einfluß der Klosterküche, die ja auch noch Beziehungen zur altrömischen Küche hatte, fanden die Pilze in Deutschland, wo sie anscheinend noch wenig geschätzt waren, immer mehr Anklang. Freilich werden von Mönchen auch allerlei Bedenken geltend gemacht. So schreibt einer: „Jede Art von Pilzen ist schwer verdäulich und unbedenklich. Mooschwämmchen (Mussoren und Trüffeln) sind die besten.“

Ekkehard IV, ein jüngerer Namens- und Ordensbruder des durch Schefels Roman berühmt gewordenen Ekkehard von St. Gallen (890—1060) gibt die religiöse und zugleich kochtechnische Anweisung: Die Pilze soll man öfters kochen und dann segnen und an anderer Stelle: „7mal soll man sie kochen, um den Giftstoff herauszubringen.“ Zu den 7mal gekochten Pilzen dürfte man allerdings guten Appetit wünschen.

Aus dem Jahr 1018 aber stammt die interessante erste Nachricht von einer Pilzvergiftung in deutschen Landen. Der Bischof Thietmar von Merseburg, ein wichtiger Geschichtsschreiber für die Zeit der großen Sachsenkaiser,

dessen Chronik sogar noch in der Originalhandschrift erhalten ist, berichtet aus diesem Jahr: ¹⁹⁾ „In jenen Tagen aßen in meinem Bistum 7 Kätchner (Tagelöhner) giftige Pilze und, von heftigem Brand entzündet, starben sie schnell“. Es ist bezeichnend, daß diese Nachricht von der Grenze gegen die damals noch in der Nähe wohnenden Slaven stammt, denn diese waren von jeher und in viel höherem Maße Pilzesser als die Deutschen; daraus erklärt es sich auch, daß sie, wie wir nachher sehen werden, soviele Sprichwörter über die Pilze haben. Auch Gramberg berichtet nach den Angaben eines Doktor Skowronnek: „Ich weiß aus eigener Erfahrung, wie die slavischen Erntearbeiter über die Dummheit der Deutschen lachen, die von den zahlreichen Arten der Speisepilze nur sehr wenige verwenden, während sie selber im Herbst fast die Hälfte aller Mahlzeiten mit Pilzen bestreiten.“

Jetzt erst können wir die von Killermann genannten Hinweise der h. l. Hildegard anreihen. Diese merkwürdige Frau lebte von 1098 bis 1179 als Äbtissin auf dem Rupprechtsberg bei Bingen. Neben zahlreichen Dichtungen und religiösen Schriften hat sie medizinische und naturwissenschaftliche Werke verfaßt, so daß man sie als die erste schriftstellernde Ärztin und Mitbegründerin der Naturgeschichte in Deutschland bezeichnen kann. Hildegard nennt im einzelnen den hirceswamm, d. i. die Hirschtrüffel, den habecswamm = Habichtspilz und 6 verschiedene Baumschwämme, darunter den Hausschwamm. Merkwürdigerweise scheint sie den Baumschwamm höher zu schätzen, nicht nur als Speise, sondern auch als Heilmittel gegen allerlei körperliche Beschwerden ¹⁹⁾.

Mancherlei berichtet dann der Mann, der als die bedeutendste naturwissenschaftliche Autorität des Mittelalters gilt und deshalb seinen ehrenden Beinamen erhielt Albert Graf von Bolstadt aus Lauingen, genannt Albertus Magnus (1193—1280). Als Dominikanermönch an verschiedenen Klöstern und Universitäten auch in Paris tätig, war er einige Jahre Bischof von Regensburg, wo noch sein Dozentenpult erhalten ist. Er bietet u. a. ¹⁸⁾ die erste med. Darstellung einer Pilzvergiftung mit Ohnmacht, Schlagfluß, Atem- und Verdauungsbeschwerden, Harnverhaltung. Er erkennt die Pilze als verschieden von den höheren Pflanzen. Dann bringt freilich auch er noch einmal den alten Unsinn der Griechen und Römer von der giftverleihenden Wirkung des rostigen Eisens, der faulenden Lappen, dem Einfluß giftiger Reptile. Ein Beispiel, wie kritiklos im Mittelalter selbst große Geister eingewurzelte, auf alten Autoritäten beruhenden Nachrichten übernahmen. Das ist überhaupt das Merkwürdige an der Wissenschaft des Mittelalters, das sie so wenig die Nachprüfung aus eigener Anschauung oder durch das Experiment betrieb, wodurch doch allein ein Fortschritt und eine Sicherheit der Erkenntnis möglich ist. Ausführlicher spricht Albertus vom Fliegenpilz und von der Trüffel.

An derselben Stätte wie Albertus Magnus zu Regensburg wirkte etwa 60 Jahre später der Domherr Konrad von Megenberg ¹⁸⁾. Dieser gelehrte Mann, der in Erfurt, Paris und Wien studierte, verfaßte neben vielen lateinischen Schriften die erste deutschgeschriebene Naturkunde, sein „Buch der Natur“. Er erwähnt u. a. die Morcheln und den Pfifferling. Letzteren hält er für außerordentlich giftig. In Wien habe er selbst einen Fall der Vergiftung durch ihn kennengelernt. Das kann natürlich nicht unser braver gelber Pfifferling oder Eierschwamm gewesen sein. Schulz denkt an den Giftreizker. Auch den Fliegenpilz behandelt Konrad von Megenberg. Im ganzen ist er ein Gegner der Pilze und kommt zu folgendem schrecklichen Urteil über sie: „Unter anderen Speisen, welche die Herren medici verwerfen . . . seynd auch die Schwämme, dieselbe seynd sehr ungesund und wenn sie zum besten zugerichtet, soll mans' zum Fenster hinauswerfen!“ Zum Glück glaubt er wenigstens, ein Heilmittel zu wissen; Es ist dies die schon von den alten Römern angeratene Beigabe von Birnen. Sein Rezept, zugleich eine Probe seiner spät mittelhochdeutschen Sprache, lautet: Der asch (Asche) der aus gar argen Holzpiren wirt geprant und die gar spat zeitig werdent, der ist guot für die peizenden swäm, die den Menschen in dem leib nagent und welcherlei swäm man kochet mit den pirn, ez sein puochswäm oder ander, die man in mangan landen kochet und ist, die schadent dester minner (desto weniger).

Konrad von Megenberg galt früher für einen Unterfranken aus dem Dorf Meinberg bei Schweinfurt. Der Nürnberger Forscher Dr. Kraft hat jedoch den treffenden Nachweis geführt, daß er vielmehr auch Mäbenberg bei Spalt stammt, das früher ganz deutlich Megenberg hieß.

Mit dem Ende des Mittelalters sei die Reihe der ältesten und älteren Pilzautoren abgeschlossen, denn mit der Neuzeit beginnt die eigentliche sich immer mehr steigernde Pilzliteratur, die für unser im wesentlichen historisches Thema nicht mehr in Betracht kommt. Nur auf ein für die Nürnberger interessantes Buch sei noch hingewiesen, nämlich auf das 1712 erschienene (1. Aufl. 1691) „Vollständige Nürnberger Kochbuch“ der aus dem Parnasso entlaufenen vortrefflichen Köchin“, wie der poetisch-barocke Titel lautet. In diesem also schon 230 Jahre alten Kochbuch, dessen Verfasserin, wie der Titel rühmt, auf dem Parnaß, dem Sitz der Musen und Künste, gewirkt hatte, finden sich u. a. 13 Kochrezepte für Pilze und zwar im wesentlichen schon so, wie wir es heute auch noch halten. Die Pilze werden geputzt, gewaschen, gedörrt weicht man erst auf, man „tut ein Stäublein Mehl daranbrennen“. Natürlich darf in Nürnberg die Petersilie nicht fehlen; ganz richtig rät sie: „Brätlinge richtet man im ganzen zu, läßt etwas Butter in einem Häfelein zergehen und bedupfet sie mit einem Penselein, bis sie schön ausgebraten seynd, wendets fleißig um, daß sie auf beiden Seiten schön abbraten.“ Die vortreffliche Köchin hat sogar herausgebracht, daß man Eier an die Pilze schlagen oder Briese dazu tun kann, oder auch Kalb-, Lamm- und Ziegenfleisch und selbst ausgeschalte Krebse. An einzelnen Sorten sind genannt, Stock- und Spitzmorcheln oder Maurachen, Brätlinge, gelbe und weiße Pfifferlinge, letztere vielfach Semmelpilz oder Schafeuter.

Selbst im Krieg haben Pilze einmal eine gewisse Rolle gespielt; nämlich bei der Verteidigung Ostafrikas 1914 bis 1918. Die deutschen Truppen, völlig von der Heimat abgeschnitten, mußten sich wie Robinson die vielfältigen Bedürfnisse des Lebens und des Kampfes aus den Naturgaben des Landes herstellen. Es ist höchst interessant darüber in den Erinnerungen des Generals Lettow-Vorbeckes nachzulesen²⁰⁾. U. a. berichtet er Folgendes: „Die Ernährung wurde immer schwieriger, doch fand ich zu meiner Freude im afrikanischen Wald augenscheinliche Verwandte unserer deutschen Pfifferlinge, Steinpilze und Champignons, die wir korbweise sammelten und die uns eine wesentliche Beihilfe zur Ernährung waren.“ Daß im letzten Krieg das Pilzsammeln, besonders im Bayerischen Wald von der Regierung in großem Maßstab organisiert wurde, ist wohl noch in allgemeiner Erinnerung.

(Fortsetzung folgt)

Anmerkungen:

¹⁾ Diese Tatsache gilt auch von den technischen Erfindungen der urältesten und bis auf die Gegenwart nahezu unveränderten Werkzeuge, Waffen usw., wie Hammer, Zange, Säge, Pfeil und Bogen. Vgl. Klopstocks Ode „Der Eislauf“.

²⁾ E. Gramberg, Pilze der Heimat 4. Aufl. Leipzig 1921.

³⁾ S. Killermann, Die ältesten Pilzfunde u. -berichte (Zeitschr. f. Pilzk. 1936 S. 113 f.).

⁴⁾ Über die Pflanzenkenntnisse der Antike unterrichtet gut Dr. Harald Othmar Lenz, Botanik der alten Griechen und Römer, Gotha 1859.

⁵⁾ Friedrich Ratzel, Völkerkunde, Leipzig 1894/95.

⁶⁾ Alexipharmakon d. i. Gegengift 521 f.

⁷⁾ Sat. II, 4 V. 20.

⁸⁾ De medicina 5, 27, 17.

⁹⁾ De materia medicina.

¹⁰⁾ Hist. nat. 16, 8, 11, 13, 40, 77; 19, 3, 14; 22, 46, 47; 25, 9, 57; 26, 8, 48. Vgl. auch C. N. Osiander, Röm. Prosaiker, C. Plinius Secundus, Stuttgart 1854.

¹¹⁾ „Die zwölf argen Königin“ (Bibl. d. Lit. Ver. Stuttgart Bd. 16, 179).

¹²⁾ Epigr. 1, 21; 3, 60; 13, 47; Xenia 45.

¹³⁾ De Tiberio 42; de Claudio 44; de Nerone 33.

¹⁴⁾ De alim. facult. 2, 69; de simpl. medicam 10, 26.

¹⁵⁾ Deipnosophisten 2, 56 u. 57.

¹⁶⁾ 12, 41.

¹⁷⁾ a. a. O.

¹⁸⁾ M. Heyne, Fünf Bücher deutscher Hausaltertümer, Deutsches Nahrungswesen S. 331 f. Leipzig 1899; Killermann a. a. O.

¹⁹⁾ Geschichtschreiber d. deutschen Vorzeit hg. v. Pertz u. a. 1. Bd. VIII, 14.

²⁰⁾ Erinnerungen aus Ostafrika 1919; Gramberg S. 74.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1953

Band/Volume: [21_15_1953](#)

Autor(en)/Author(s): Kupfer Konrad

Artikel/Article: [Die Pilze in der Geschichte, Dichtung und Sprache 17-23](#)