

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Becker, H.: Pilzgenuß und "Hexerey" in frühere Zeit

[urn:nbn:de:bsz:31-190093](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190093)

Steinpilz, war innen aber weichschwammig, schmutzigweiß und lief sehr schwach weinröthlich an. Der Geschmack war mild; Sporenpulver braun, (14,5—16,5×5,5—7). — Möglich, daß es der *Bademecum* (No. 46) enthaltene *B. vaccinus* Fr. gewesen ist. Doch ließen verschiedene Uebereinstimmungen mich vermuten, daß hier der von Krombholz (Taf. 76) beschriebene, des feuchten Standorts wegen *B. aguosus* genannte Pilz vorliegen könnte, der aber anscheinend in neuerer Zeit nicht wieder angetroffen worden ist. — Vielleicht ist er, da dort anscheinend nicht selten, auch anderen feldgrauen Pilzfreunden begegnet?

Ganz von der gewohnten Erscheinungsform der Röhrlinge abweichend, nämlich mit fast trichterigem Hut und weit am Stiel herablaufenden, gewundenen Röhren ist *B. (Gyrodon) lividus* Bull. (Vad. No. 48), Lindau: Fig. 178, der gefellig am Rande eines kleinen Wässerchens neben (oder an?) Erlenwurzeln wuchs.

Ich will heute nur noch auf eines kurz zu sprechen kommen für das das Vorstehende eine gewisse Illustration sein könnte: Das Pilzsammeln in fremden Gegenden, wie z. B. durch Soldaten im Felde.

Nun, solange man nur das sammelt, was man von der Heimat her sicher kennt, ist natürlich keine Gefahr. Doch viele Pilzsammler sind zu oberflächlich; sie haben von dem Formenreichtum der höheren Pilze keine Ahnung und bedenken daher nicht, daß es hier — genau wie bei den Blütenpflanzen — sicherlich Arten gibt, die daheim viel seltener sind oder ganz fehlen, und daß darunter auch schädliche sein könnten, die sie zu Haus nicht zu fürchten brauchten. — Ich habe mehrfach Beispiele erlebt: Im selben Ort lagen einige Kameraden einer kleinen Formation, ebenfalls meist aus Sachsen und zugleich leidenschaftliche Pilzjäger. Ganze Säcke voll trugen sie für sich, für ihre Vorgesetzten und zum Trocknen ein. Eines Tages legte ich ihnen einen Wolfsröhrling vor. Natürlich kannten sie ihn nicht und waren überrascht, daß er schädlich sei. Ein andermal brachte ich ihnen ein recht schönes Exemplar von *Amanita phalloides*, dem grünen Knollenbläterschwamm, der, da Laubholz liebend, nicht überall verbreitet ist. Sie glaubten, er würde essbar sein, es würde wohl eine Art Champignon sein! — Dieselben hatten auch, wie erwähnt, jenen unbekanntem Röhrling wiederholt für sich und andere eingesammelt und verzehrt, ohne gewahr zu werden, daß er nicht zu den bekannten Speisepilzen gehörte. Wer weiß ob sie nicht noch andere gegessen hätten, wenn sie sie gefunden hätten! Hieraus folgt für die, welche außerhalb der Heimat Pilze sammeln wollen, die Mahnung zu ganz besonderer Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit. Andererseits erscheint es wichtig, daß auch der Anfänger schon auf den großen Artenreichtum der Pilze und deren verschiedene Verbreitung aufmerksam gemacht wird, damit er nicht meint, wie man es öfter hören kann, wenn er die wichtigeren kennt; er kenne nun bald alle! Sollte es mir gelungen sein, in der einen oder anderen Richtung eine Anregung zu geben, so wäre der Zweck der Zeilen erfüllt.



Pilzgenuß und „Hexerey“ in früherer Zeit.

In früheren Zeiten, als noch der Aberglaube und der Glaube an Hexen und Gespenster, besonders bei der Landbevölkerung, eine so große und verhängnisvolle Rolle spielten, wurden nicht nur allerlei Unglücksfälle und Mißgeschicke, sondern auch alle möglichen Erkrankungen und „Ubeligkeiten“ bei Menschen und Tieren, besonders beim „Rinds-, Kalbs- und Schweinevieh“, kurzerhand auf „Hexerey“ und den „Teufel“ zurückgeführt, auch wenn die Erkrankungen lediglich durch den Genuß von giftigen Pflanzen entstanden waren. In alten Schriften und Hausbüchern findet man darüber zuweilen recht gelungene und unterhaltsame Geschichten, die auch heute noch Beachtung verdienen. So berichtet eine um das Jahr 1750 erschienene „Chronik für den gemeinen Mann“ u. a. von einem Landpastor, der in seiner Gemeinde jede Woche lange Vorträge hielt über alle möglichen Dinge. Eines Tages sprach er über „Giftgewächse und Schwämme“, deren Wirkungen immer der „vermaledeiten Hexerey“ zugeschrieben würde. Da sagte er unter andern:

„Es möchte sich nun mancher darüber wundern, daß der liebe Gott Kräuter wachsen läßt, welche so schädlich sind. Man muß aber wissen, daß sie nur schädlich sind, wenn man sie isset. Uns Menschen hat der liebe Gott aber Augen, Geruch, Geschmack und Vernunft gegeben, daß wir unterscheiden sollen, was uns zur Nahrung dienet und uns vor dem hüten, was uns schädlich ist. Der liebe Gott hat auch Lehrer in den Kirchen und Schulen dazu bestellet, daß sie den gemeinen Mann in solchen Dingen unterrichten sollen, und gute Obrigkeiten sehen darauf, daß keiner ein Lehramt bekomme, der nicht fleißig studiert hat, was zu einem vernünftigen Leben und zur Hilfe in Nothfällen dienet.“

Da ist nun die erste und vornehmste Regel: Daß man nichts esse, was man nicht kennt. Die zweite ist: Wenn man Kräuter oder Früchte findet, die zur Nahrung dienlich scheinen, die man aber nicht kennt, so frage man erst verständige Aerzte und Kräuterkenner darüber, ehe man sie zur Speise brauche. Das gilt besonders von den Schwämmen. Wenn man davor recht sicher seyn will, muß man sie der Gestalt und dem Namen nach kennen. Sie werden auf dem Lande wie Delikatessen genossen, aber alle, auch die essbaren, schaden, wenn man zuviel davon genießt, weil sie zähen Schleim enthalten, leicht in Fäulnis übergehen und von Insekten, Würmern und Eiern wimmeln. Ein Schwamm wird verdächtig, wenn er schwarzblau ist, grün, blutscheckig, regenbogenfarbig aussieht, einen faulen Geruch hat, geschwinde in Fäulnis übergeht, im Kochen hart wird; sehr klebrig anzufühlen ist und einen hohlen Stängel hat.“

Dann ließ der Pfarrer eine ausführliche Schilderung über die Art der Wirkung der hauptsächlichsten Giftpilze folgen. Er nannte dabei u. a. den blutroten Fliegenschwamm, welcher nach und nach gelb wird; er verursacht Berauschung, Wahnwitz, Tollkühnheit, Bittern und eine solche Wut, daß man sich vor Verzweiflung in Schwerter und ins Feuer stürzt. Ueber die Verhaltensmaßregeln bei Pilzvergiftungen sagt er:

„Das Gegengift oder die Heilung beruhet anfangs auf der Brechwurzel, oder weißem Vitriole, oder dem Brechweinstein in verstärkter und wiederholter Dose. Hierauf viel laues, wässriges, schleimiges, öliges Getränke und Milch mit Honig.“

Der Schluß des Vortrags aber lautete:

„Ganze Gesellschaften von Menschen sind durch Unvorsichtigkeit in Sammlung und Zubereitung der Schwämme schon vergiftet und viele sind elend hingerichtet worden, daß

also sehr zu bewundern ist, wie die Menschen eine so gefährliche Speise suchen und lieben können."

Nach den weiteren Berichten der betreffenden Chronik scheint es dem Pfarrer trotz allen Eifers zwar nicht ganz gelungen zu sein, seine Bauern davon zu überzeugen, daß Pflanzen- und Pilzvergiftungen mit der „Hexerei“ und dem „Teufel“ ganz und gar nichts zu tun haben. Man wird sich darüber nicht weiter wundern, nachdem alle Aufklärungsarbeit der späteren Zeit es selbst bis heute nicht vermocht hat, diesen Aberglauben endgültig auszurotten. Von Zeit zu Zeit dringen immer noch Beispiele davon in die Öffentlichkeit. Zwar hat sich die Kenntnis der Pilzarten bezw. die Fähigkeit, die essbaren von den giftigen zu unterscheiden, dank behördlicher Maßnahmen, durch die von Fachkundigen abgehaltenen Führungen und Unterrichtskurse und dergl. unterdessen immer mehr und mehr im Volke verbreitet, aber leider immer noch nicht so, als die den Schwämmen gegenüber erforderliche Vorsicht es als unbedingt notwendig erscheinen läßt. Unkundige sollten deshalb im Hinblick auf die infolge des Pilzgenusses immer noch vorkommenden zahlreichen Erkrankungen und Todesfälle sich die Mahnung des klugen Landpfarrers, daß man nichts esse, was man nicht kennet, ein für allemal als grundsätzliche Warnung dienen lassen.

P. S. Becker-München.

Pilzfunde.

Ueber den Austerneßling (*Pleurotus ostreatus*) sind einige Beobachtungen, die mir mein Freund W. Schädlich, Pilzbestimmungsstellenleiter in Marbach bei Jülich i. Ergg. mitteilt und zu veröffentlichen bittet, gewiß allgemeiner Beachtung wert. Ueber sein Vorkommen sagen hinsichtlich der Zeit: Nicken Sept.—Okt., Gramberg Sept.—Nov. und Michael September—Dezember. Schädlich fand ihn jetzt am 7. Januar in großem Büschel, der, obwohl von unverständigen Händen schon zum großen Teil zerstört, doch noch eine reichliche Schüssel voll Pilze bot.

Betreffs des Standortes berichten alle Werke übereinstimmend „an Laubholzstämmen als Buchen, Eichen, Linden, Nuthbäumen, u. a.“; Gramberg nimmt aber bestimmt Obstbäume, Weißbuchen und Eschen aus, da der Pilz diese Bäume weide. Nicken jedoch nimmt das Vorkommen an Obstbäumen auch als gegeben an. Herr Schädlich fand die vorerwähnte Pilzgruppe gerade an einem Eschenstamme. Das Ausschließen einiger Laubbaumarten als Standort ist somit nicht mehr als richtig anzuerkennen. Herrfurth.

Der „starkriechende Röhrling“ *Boletus fragrans* Vitt. (Vad. 45./Mih. III. 49.) scheint im vergangenen Herbst dank der anhaltend milden Witterung zahlreicher aufgetreten zu sein. Ich war ihm schon im Sept. bei Berlin öfters begegnet; Ende Novbr. traf ich ihn in Nadelwald nahe Dresden in erheblicher Menge an. Eine Frau, die mir begegnete, hatte einen großen Korb voll zumest dieser Röhrlinge gesammelt.

Auf meine Frage sagte sie: „Die wären gut, das wären Ziegenlippen (!), doch hätte sie diese Sorte“ andere Jahre nicht gefunden!“ — Dabei besaßen dieselben z. Teil ganz purpurn überlaufene Hüte, so daß nicht mehr viel Ähnlichkeit mit Ziegenlippen bestehen konnte — bezeichnend für die Oberflächlichkeit vieler Pilzsammler.

Einen eigenen Volksnamen scheint dieser Speisepilz wohl nicht zu haben?

Pilznamen.

Zu dem Thema: „**Deutsche Namen für Champignon**“ Dr. Spilger-Bensheim habe ich in Bonn (Mai 1918) etwa folgendes ausgeführt (bei Erklärung mit Pilztafeln): Schon seit Jahren trete ich für einen guten deutschen Namen für Champignon ein. Daß der französische Name Champignon fallen muß, darüber herrscht Einmütigkeit, nicht aber über einen etwaigen Ersatznamen.

1. Der Name Edelpilz erscheint mir ganz unberechtigt. Zunächst meldet der Steinpilz wohlverworbene ältere Rechte auf diesen

Ehrennamen an, und dieser sollte ihm nicht freitig gemacht werden, weil derselbe nicht etwa bloß eine gelegentliche Nebenbezeichnung, sondern bei vielen älteren Pilzfreunden der gebräuchlichste Hauptname ist. Sodann sollte man überhaupt gleichlautende Namen für verschiedene Pilzarten vermeiden, weil sonst Zweideutigkeiten und Verwechslungen vorkommen; unter dem Uebelstand der Gleichnamigkeit leidet die Pilznamengebung ohnehin auch seither schon; z. B. die Namen Eierpilz, Grünling, Mehlring führen beim Volk sehr verschiedene Pilze. Man sollte die seitherige Verwirrung der Namen nicht noch durch neue gleichlautende Namen vergrößern. Will man mit Edelpilz die Güte des Champignons hervorheben, dann ist es Sache des Geschmacks, ob man den Steinpilz oder den Champignon den Vorzug größerer Güte geben will; eine Abstimmung bei den Pilzfreunden würde sicher zu Gunsten des Steinpilzes ausfallen.

2. Die vielen volkstümlichen Namen für den Champignon (*Wiesenschwamm*, *Weidling*, *Angerling*, *Seidling*, *Dreuschling*, *Pendling*, *Brädmännlein*, *Aederling*, *Egerling*) sollten wissenschaftlich nicht weiter konserviert werden; vielmehr sollte der Vielnamigkeit bei Pilzbezeichnungen gesteuert werden; ein treffender Name sollte genügen. Zudem sind obige Benennungen nicht die ganze Gattung umfassende Namen, weil sie nur vom Standort der Hauptart (*Ps. campestris*) abgeleitet sind und nur für sie passen, für die Nebenarten aber nicht.

3. Ich schlage vor, statt Champignon Egertling zu sagen. Der Pilz wächst auf der Egerte, d. h. auf Land außerhalb des Gartens. Den Namen Egerling, den er schon vielfach führt, leite ich von Aederling ab und nicht von Egertling. Wollte man je den Namen Egerling als schon gebräuchlich beibehalten, dann müßte unter allen Umständen Egertling gesetzt werden, damit ersichtlich ist, daß dieser Name eine Abschwächung von Egertling ist; Das t darf jedenfalls nicht fehlen. — So schlug ich in Bonn vor und fand Zustimmung:

Beifügen möchte ich noch, daß die wichtigsten Arten des Champignons dann heißen würden:

Ps. campestris L. = Echter Egertling (bezw. Egertling).
Ps. " var. *praticola* Vitt = Braunschuppiger Egertling.
Ps. " var. *vaporaria* Krombh. = Bergilbender Egertling.

(Diese Art wird am häufigsten mit dem Knollenblätterpilz verwechselt und zwar mit der gelben Art, *Am. Mappa*).

Ps. pratensis Schöff. = Wiesen-Egertling.

Ps. arvensis Schöff. = Schaf-Egertling (wird verwechselt mit *Am. Mappa*). — *Ps. silvatica* Schöff. = Wald-Egertling.
 Refior B. Obermeyer.

Gallert-Stacheling.

In der letzten Nummer des „Put“ hat Seidel-Lugtnig für den im Michael II, 101 als Zitterling oder Eispilz, von Nicken als Gallert-Stacheling aufgeführten Pilz den Namen **Gallert-Pilz** in Vorschlag gebracht. Ich möchte nicht hierzu raten, sondern den von Nicken gewählten Namen beibehalten raten, da es ja auch noch einen andern Gallert-Pilz gibt, nämlich den in Michael III unter 226 zu findenden rotbraunen Gallertpilz, der mir mit Essig als Salat zubereitet vorzüglich mundete und wohl auch zur Sülzebereitung sich eignet. Pfarrer Frenz, Offenhausen.

Literatur.

Eine Richtige Stellung. In Heft 1 des „Put“ (15. Juli 1918), S. 4 schreibt Herr Gramberg bei Besprechung von Nicken's Bademecum: „Kummer und Wünsche waren botanische Sammelschreiber, die keineswegs das von ihnen bearbeitete Gebiet genau beherrschten“. Dazu möchte ich bemerken:

Herrn Wünsche habe ich persönlich nicht kennen gelernt, obgleich ich mit ihm Briefwechsel hatte, kann also Gramberg's Behauptungen hier nicht widerlegen; was aber Kummer angeht, so muß ich gegen die Gramberg'sche Behauptung Verwahrung einlegen. Kummer war ein ganz vorzüglicher Kenner der Kryptogamenwelt; seine Beobachtungen zeichnen sich durch Genauigkeit und Zuverlässigkeit aus; noch in diesem Sommer ist mir das bei *Tricholoma urens* entgegengetreten: die Kummer'sche Beschreibung stimmte völlig genau, während z. B. die bei *Migula* keineswegs zutrifft. Kummer schreibt im Vorworte zur 2. Auflage seines „Führers“, Bd. I, „daß seine Beschreibungen zum allergrößten Teil völlig original seien, beruhend auf Zeichnungen und Notizen, die er seit fast 30 Jahren nach der Natur entworfen habe“. Auch hat Kummer Herbarien der Kryptogamen herausgegeben. Jedenfalls darf von einem solchen Kenner nicht behauptet werden, daß er nur ein „Sammelschreiber“ gewesen sei. Lyzeallehrer Ditte.