IV. Literatur und Kritik.

A Treatise on the esculent funguses of England, containing an account of their classical history, uses, characters, development, nutritions, properties, modes of cooking or presserving etc. By Charles David Badham, M. D. Edited by Frederic Currey, M. A. London, Lovell Reeve & Co. 1864. XVI u. 152 S. in Octav u. 12 col. Kupfertafeln.

In den letztverflossenen Jahren sind von den verschiedensten Seiten, namentlich in Deutschland und England, neue Versuche unternommen worden, um das äusserst reichhaltige und schätzbare, aber entweder gar nicht oder nur sehr ungenügend gekannte Nahrungsmaterial nutzbar zu machen, welches in den essbaren Pilzen den Bewohnern der gedachten Länder sich darbietet. In Deutschland hat vor Allem Har. Othm. Lenz in Schnepfenthal mit grösstem Eifer und Erfolg für ausgedehntere Verwerthung der Schwämme gewirkt. Seine Versuche reichen schon bis in das dritte Decennium dieses Jahrhunderts hinab und noch immer ist sein treffliches Buch: „Die nützlichen und schädlichen Schwämme“, dessen neueste dritte Auflage (Gotha 1862) wir im Archiv für Pharmacie, April 1863, Seite 86 ausführlich besprochen haben, entschieden die beste Belehrungsschrift für den Pilzsammler. In dieser Hinsicht lässt die Arbeit von Lenz die mit ihrer neuesten Auflage gleichzeitig erschienenen Schriften von Aug. Sollmann (Anleitung zum Bestimmen der vorzüglichsten essbaren Schwämme Deutschlands. Hildburghausen 1862) und Jul. Ebbinghaus (Die Pilze und Schwämme Deutschlands. Leipzig 1863), welche allerdings in einzelnen Punkten, letztere z. B. in Bezug auf Schwammcultur, Vorzüge besitzen, bei weitem hinter sich: namentlich sind auch die beigegebenen colorirten Tafeln naturgetreuer und vollendeter. Was Lenz für Deutschland, leistete Badham für England und seine jetzt in zweiter Auflage, an deren Ausarbeitung der kurz nach dem Erscheinen der ersten verstorbenen Verfasser leider selbst nicht Antheil hat, vorliegende Monographie der essbaren Pilze Englands überragt das übrigens nicht unverdienstliche kleine Werk M. C. Cooke's: A plain and easy account of British fungi (London, Rob. Hardwick, 1862).

Selbst mit Lenz verglichen, hat Badham's *Treatise* einige nicht geringe Vorzüge, und gerade der von uns in der oben angegebenen Besprechung Ersterem gemachte hauptsächlichste Vorwurf trifft den englischen Autor nicht. Lenz sowohl wie auch Ebbinghaus und Cooke, nicht Sollmann und Badham haben mit gleicher Vollständigkeit wie die essbaren Schwämme auch die giftigen und sogar einige weder durch toxische noch durch diätetische Eigenschaften sich auszeichnende Arten beschrieben und abgehan-

delt. Das ist nach unserer Ansicht ein Fehler, der auch nicht dadurch entschuldigt werden kann, dass z. B. Lenz dazu durch Personen veranlasst ist, welche durch sein Buch Pilzsammler geworden sind und nun auch durch dasselbe gern zu wahren Mykologen werden wollten, was sie durch die ersten Auflagen, in denen Lenz sich ganz strict an seine Aufgabe, die alimentären Pilze zu schildern, hielt, allerdings nicht werden konnten. Alle genannten Autoren geben zu, und wir können ihnen darin nur beistimmen, dass das Orientiren im Gebiete der diätetisch wichtigen Schwämme grosse Schwierigkeiten habe. Wozu denn aber diese Schwierigkeiten noch vermehren, indem man den Leser zwingt, sich neben der Kenntniss des wahrhaft Werthvollen, Nutzbringenden sich noch diejenige von ganz unnützem Ballast anzueignen! Das Studium des letzteren muss unter allen Umständen verwirrend wirken. Einigen Sinn und manches Interessante, daher Anregende, hat das Hineinziehen der giftigen Pilze. Aber man wird dann auch nothwendig auf Dinge geführt, welche sonst nicht besprochen zu werden brauchen und mit denen nur Zeit vergeudet wird, um so mehr, als eine genauere Analyse derselben stets zu negativen Resultaten führt, — wir meinen die sogen. allgemeinen Kennzeichen der Giftigkeit und die äusseren Unterscheidungsmerkmale giftiger und essbarer Pilze, welche, wie wir in unserem Handbuche der Toxikologie gezeigt haben, bei exacter Prüfung völlig im Stiche lassen. Wir verkennen nicht, dass, wenn es möglich wäre, durch Kriterien, die vom Standort, Geschmack, Geruch, Consistenz, Färbung oder besonders bei der Zubereitung hervortretenden Erscheinungen hergenommen werden, die toxischen und nutritiven Schwämme zu unterscheiden und danach allgemeine Regeln für Pilzsammler aufzustellen, damit die von allen vorgenannten Autoren in den Vordergrund gestellte Tendenz, das zur Nutzung geeignete Material zu verwerthen, am meisten gefördert würde. Die Kriterien älterer Autoren haben wir a. a. O. p. 393 u. 394 zergliedert und als werthlos erkannt; es ist hier nicht der Ort, auf einige neuere bei Cooke sich findende, welche übrigens der Autor selbst nicht völlig zutreffend erachtet, detaillirt einzugehen, und können wir davon um so mehr absehen, als dieselben nicht einmal allgemeine Kriterien sind, sondern sich nur auf die einzige Gattung *Agaricus* beziehen, aber selbst nicht einmal für diese durchgreifend angewendet werden können. Es bleibt daher als der einzig richtige Weg, eine grössere Kenntniss der essbaren Pilze zu verbreiten, nur übrig, die botanischen Charaktere derselben in den betreffenden Büchern so präcis als möglich zu beschreiben und durch gute Abbildungen zu erläutern, ohne durch unnöthige Details über nicht diätetisch verwendbare Pilze das Studium der ersteren zu erschweren. Das ist der Weg, welchen Badham beschritten hat, und darin liegt der Vorzug der grösseren Brauchbarkeit, welche wir seinem Buche vor demjenigen unsers deutschen Pilzkenner einräumen müssen. Wir unsertheils sind freilich der Ansicht, dass die ganze Aufgabe, welche sich Badham gestellt hat, alle oder doch den grössten Theil der essbaren Schwämme Englands dem Volke nutzbar zu machen, nicht gelöst werden kann. Man muss sich dabei auf eine Anzahl nicht zu verwechselnder und leicht erkennbarer Pilze beschränken, und wenn man dadurch auch von dem namentlich von Lenz erstrebten Ziele, dem Volke das gesammte Nahrungsmaterial, das aus dem Reiche der Pilze kommen kann, zugänglich zu machen, abgeht (ein Ziel, das ohne Gefahren nicht erreicht werden kann), so ist doch

noch recht viel, und zwar ganz sicher und leicht erreicht, wie man leicht einsieht bei Erwägung, dass es ganze Pilzgattungen, z. B. *Clavaria*, *Hydnum*, *Boletus*, mit Ausnahme der beim Bruche blau werdenden Arten, sind, welche, indem man ihre dem Begriffsvermögen nicht Gebildeter leicht zugänglichen Gattungscharaktere dem Volke *in succum et sanguinem* überführt, diätetische Verwerthung finden können.

Einen weiteren wesentlichen Vorzug der Badham'schen Schrift vor allen übrigen bildet der strenge wissenschaftliche Geist, der sie durchweht und welcher vor Allem in den der systematischen Anordnung und speciellen Beschreibung der essbaren Pilze vorausgeschickten Abschnitten allgemeineren Inhaltes (S. 1—72) sich kund giebt. Wie Badham's Pilzstudien nach allen Richtungen hin sich erstreckt haben, geht aus diesen deutlich hervor, und es ist nicht zu verwundern, wenn die anerkannteste Pilzautorität Englands, Berkeley, in den *Outlines of British Fungology* sich häufig auf Badham als Autorität beruft. Der *Etymologies* überschriebene Abschnitt ist das Beste, was wir über die Bezeichnungen der Pilze bei Griechen und Römern jemals gelesen haben, indem Badham sich niemals auf unbegründete Hypothesen einlässt, wie es z. B. Lenz thut, der unter den *ἀμυγνίτι* Galen's unsern gewöhnlichen Champignon verstanden wissen will, ohne dass irgend ein descriptives Merkmal dafür spräche. Wir stimmen mit Badham völlig überein, dass nur *Amanita caesarea* wohl charakterisirt unter dem Namen *boletus* oder *βόλιτις* bei den Alten (vergl. die Beschreibung bei Plinius, XXII. 23) vorkommt, während die an demselben Orte vorkommenden *Suilli* als der Gattung *Boletus* *Opatowsky* angehörige Arten aufzufassen sind, ohne dass eine besondere Species darauf mit Sicherheit bezogen werden kann; ebenso dass der eigentliche Trüffel par excellence den Alten nicht bekannt und *ὄνιον* und *tuber* nicht näher zu bestimmende Lycoperdaceen waren. Das *μίσον* oder der Lybische Trüffel scheint allerdings einer *Tuber*-Art, *Tuber niveum* Desf., zu entsprechen. Hierauf hinzuweisen dürfte namentlich deshalb angemessen sein, weil in dem neuesten Handbuche der Nahrungsmittellehre von Ed. Reich die grössten Irrthümer enthalten sind, indem z. B. *Tuber* ohne Weiteres als Trüffel und *Boletus* des Plinius als *Boletus* der modernen Systematik genommen ist.

Die weiteren Capitel allgemeinen Inhalts bei Badham betreffen die Verbreitung der Pilze, ihre allgemeinen Formen, Textur und Farben, Geruch und Geschmack, ihr Vermögen sich auszubreiten und zu reproduciren, ihre Bewegung, Phosphorescenz, Dimensionen, chemische Zusammensetzung, technische und medicinische Verwendung, ihre Benutzung als Nahrungsmittel, die zu ihrer Production nothwendigen Bedingungen; ferner die sogen. Hexenringe, die Entwicklung der Pilzsporen, Ring, Velum und Volva, Stamm, Hut, Lamellen, Röhren, Stacheln u. s. w. Hierzu gestatten wir uns nur einige wenige Bemerkungen, Einzelheiten betreffend, indem wir in Bezug auf das Ganze unsere Anerkennung, sowohl was Inhalt als Anordnung betrifft, nicht zurückhalten wollen. Was die technische Verwendung der Pilze anlangt, so giebt Badham S. 21 an, dass Arten von *Lycoperdon* zur Zunderfabrikation benutzt werden, vergisst aber ganz die Erwähnung der hauptsächlichsten, der Gattung *Polyporus* angehörigen Zunderschwämme. S. 23 erwähnt er des Gebrauchs der *Amanita muscaria* in Verbindung mit einem Decoct von *Epilobium angustifolium* als berauschendes

Getränk der Kamtschadalen und behauptet dabei, gestützt auf Rees *Cyclopaedia*, dass dies die gewöhnliche Art der Anwendung als Narcoticum sei, nicht aber das Essen getrockneter Fliegenschwämme. Dies müssen wir nach genauer Einsicht der einschlägigen Literatur für irrig erklären. Das *Epilobium decoct*, von welchem zuerst Kraschenikow in seiner *Natural history of Kamtschatka* redet, hat eine nur sehr untergeordnete Bedeutung und Verbreitung, und mehrere der neueren Berichterstatter, die allerdings nicht Englisch geschrieben haben, z. B. Langsdorf, erwähnen es nicht einmal. Die Sache selbst ist übrigens vollständig richtig und von verschiedenen ehrenwerthen Berichterstattern (Georgi, Steller, Erman) verbürgt und der oben genannte Ebbinghaus schwebt mit dem Leugnen des fraglichen Gebrauches vollständig in der Luft. Sind es doch nicht die Kamtschadalen allein, sondern auch andere nordische Völkerschaften, Ostjaken und Samoeden, bei denen diese Unsitte angetroffen ist (Oedman, Kongl. Svensk. vetensk. Acad. nya handl. B. V. [1785] S. 240). Die S. 25–27 abgehandelte medicinische Verwendung von Schwämmen ist unvollständig, da nicht allein ausländische, sondern auch europäische Arten, welche man früher in der Heilkunde benutzte, z. B. *Exidia auricula Judae*, *Tremella mesenterica*, *Polyporus annosus* und *P. atramentarius* dabei übersehen sind. Die Schwärmerei des Verf. für den Gebrauch von *Polyporus suaveolens* gegen Lungenphthise bedauern wir, nicht theilen zu können; eben so wenig seine Abneigung wider *Polyporus Laricis* bei colliquativen Schweissen Tuberkulöser nach Ant. de Haens, später von Barbut und Kopp bestätigter Empfehlung, da die von ihm beobachteten heftigen Schmerzen und Hyperkatharsis sicher auf eine zu hohe Dosis hindeutet, in welcher der Pilz allerdings eine drastische Wirkung hat, welche ja zuerst die medicinische Benutzung des Lerchenschwammes veranlasste.

Die im speciellen Theile des Buches von Badham beschriebenen Pilze sind 30 Arten Agaricus, 3 Arten Boletus, 1 Cantharellus, 1 Clavaria, 1 Fistulina, 3 Helvella, 2 Lycoperdon, 2 Morchella, 1 Peziza, 1 Polyporus, 1 Tubex und 1 Verpa, im Ganzen also 47 von ihm für essbar gehaltene Pilze. Von diesen befanden sich in der ersten Auflage des Buches 45; neu hinzugekommen sind durch Currey nur 2, nämlich *Tuber aestivum*, welchen Badham auffallender Weise ausgelassen hat, da dieser auf den englischen Märkten viel verkaufte Trüffel in Wiltshire und vielen andern Theilen Englands wächst, und *Helvella esculenta*, die erst nach dem Erscheinen der ersten Auflage in Surrey entdeckt wurde. Unter den essbaren Agaricus-Arten ist auch *Ag. (Amanita) rubescens* trotz der diesem Pilze von Berkeley beigelegten *doubtful quality* als essbare Species beibehalten, da Currey selbst sich von seinen vortrefflichen Eigenschaften überzeugt hat; Lenz hat ihn in seiner neuesten Ausgabe der deutschen Schwämme aus dem Gebiete der zum Genusse geeigneten, ebenso wie andere Amaniten, *A. excelsa*, *vaginata*, verwiesen, und wir billigen diesen Ostracismus, trotzdem dass auch J. de Seynes (*Essai d'une flore mycologique de la région de Montpellier et du Gard. Paris 1863 p. 112*) sich für die Unschädlichkeit des Pilzes indirect ausspricht, weil gerade diese *Amanita* zu den gefährlichsten Verwechselungen Anlass geben kann. Derselben Ansicht sind wir in Bezug auf *Boletus luridus*, als dessen Varietät wir den anerkannt giftigen *Boletus Satanas* Lenz ansehen müssen, wenn auch ersterer Pilz nach Rabenhorst in Prag und Wien als essbare Sorte auf den Märkten verkauft wird. Diese

beiden Pilze hätten wir daher sehr gern in Badham's Arbeit vermisst. Ungern vermissen wir dagegen Angaben über einzelne essbare Schwämme Englands, welche Cooke in seiner kleinen Schrift namhaft macht, da letztere dem Herausgeber Currey wohl bekannt war; z. B. *Ag. (Lepiota) gracilentus* Krombh., dem Parasolschwamm nahe stehend und nach Berkeley noch delicateser als dieser, in Northamptonshire vorkommend, *Polyporus intybaceus* und *P. giganteus* u. a. m. Currey hat es eben als eine Pietätspflicht gegen seinen verstorbenen Freund Badham betrachtet, so wenig Aenderungen als möglich zu machen, und das ist wohl auch der Grund gewesen, weshalb er nicht die Confusion beseitigt hat, welche Letzterer in Bezug auf den St. Georgs-Pilz anstiftete, indem er eine von ihm als *Agar. exquisitus* als eigene Species aufgestellte Varietät des gemeinen Champignons als diesen in Anspruch nimmt, während als wahrer *Ag. Georgii* eine zur *Tribus Tricholoma* gehörige Art, *Ag. gambosus* Fr., bei Cooke als *A. Prunulus* auf Taf. 9 abgebildet, anzusehen ist. Wir erwähnen bei dieser Gelegenheit, dass aus Badham's erster Auflage in verschiedene Bücher die Notiz übergegangen ist, unser Champignon *κατέτοξον* (*pratiola*) sei in Rom giftig; dies ist aber insofern unrichtig, als Badham nur angiebt, man halte ihn in Rom für giftig; es ist ein Glaube des Volkes, der sich auf keine gut beobachteten Thatsachen stützt. In Oberitalien isst man den Champignon so gut wie bei uns.

Hätte übrigens Currey in gleicher Weise seinen Pietätsrück-sichten gegen den verstorbenen Freund, als seinen Pflichten dem Publicum gegenüber völlig genügen wollen, so hätte er nicht dem Andringen des Buchhändlers nachgeben dürfen, die Zahl der Tafeln zu vermindern, um das Buch zu einem billigeren Preise wahrscheinlich der durch Cooke gemachten Concurrenz halber, verkaufen zu können. Die der zweiten Auflage beigegebenen Kupfer geben zum grössten Theile die verkleinerten Figuren der ersten Auflage; zum Theil sind sie Berkeley's *Outlines of British Fungology* entlehnt, zum kleinsten Theile Originale. Die Tafeln halten übrigens den Vergleich mit den Cooke'schen recht wohl aus; zu bedauern ist, dass der gewöhnliche Champignon auf denselben keinen Platz gefunden hat, statt dessen auf Taf. IV. drei Exemplare der oben erwähnten Varietät (*Ag. exquisitus* Badh.) gegeben sind.

Th. Husemann.