

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...**

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen  
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den  
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

**Bertuch, Friedrich Justin**

**Rumburg, 1809**

Die Spitzmorchel

[urn:nbn:de:bsz:31-263269](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263269)

## Der bunte Pilz.

(*Boletus versicolor.*)

Der gelb und bräunlich gefleckte Hut hat ihm den Namen verschafft. Der Hut fühlt sich auf der Oberfläche lederartig an. Unten ist er zart und weiß, mit vielen feinen Löchern versehen. Er wächst muschelförmig, und spielt mit schönen Farben.

Alte feuchte Baumstämme, faules Holz, Pfähle und dergleichen sind die Plätze, die ihn erzeugen.

## Die Spizmorehel.

(*Phallus esculentus.*)

Das Geschlecht der Morchelschwämme, wozu die Spizmorehel gehört, besteht nur aus wenigen Gattungen. Die Kennzeichen sind die neßförmigen Zellen an der Oberfläche des Huts, und die glatte Unterfläche. Wenn sie aus der Erde hervorkommen, so gleichen sie dicken Spargelprossen, und erst, nachdem der Stiel über der Erde heraus ist, sieht man, daß es Schwämme sind.

Die gemeine Morchel, welche die Abbildung vorstellt, findet man in Wäldern, auf fetten, feuchten Wiesen und auf Plätzen, wo Kohlenhausen gebrannt wurden. Sie hat einen eysförmigen, zelligen Hut und einen nackten runzligen Strunk oder Stiel. Der April und Mai sind die Monate, wo sie hervorkommt. Anfangs hat der Hut eine gelbrothe Farbe, hernach wird er graubraun.

Die Morcheln gehören bekanntlich zu den Beckereyen. Man braucht sie sowohl frisch als getrocknet. Es giebt zwey Sorten im Handel: die Spizmoreheln und die Stockmorcheln. Letztere sind nicht so spiz, sondern breiter und voller Löcher, welche den Zellen der Bienen gleichen. Sie kommen vorzüglich aus Böhmen und Schlesien zu uns, und werden von den Kaufleuten Pfundweise verkauft. Getrocknete Morcheln müssen gegen die Würmer wohl verwahrt werden, denn diese zerfressen sie. Auch thut die Feuchtigkeit ihnen Schaden; daher es gut ist, sie öfters an die Luft zu bringen und aufs neue zu trocknen.