

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

Der gelbe Pfifferling

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

dieser Stock und die um denselben befindliche Erde feucht erhalten, so entstehen Schwämme von der Art, die gewöhnlich auf diesen Bäumen wachsen. Die Chineser nehmen dieselben ab, weil sie leicht holzig werden, trocknen sie, oder salzen sie ein. Bey der Zubereitung kochen sie einige Binsenstückchen mit, welche von den giftigen Schwämmen gelb anlaufen sollen.

Der gelbe Pfifferling.

(*Merulius cantharellus.*)

Sonst rechnete man diesen Schwamm auch zu den Blätterschwämmen; allein er ist merklich von denselben verschieden. Der Hut ist, wie auch der Augenschein in der Abbildung lehrt, mit dem Stiel auf eine ganz andere Weise verbunden, als bey den Blätterschwämmen, nämlich beyde Theile sind so verwachsen, daß sie sich nicht trennen lassen. Den Namen erhielt dieser Schwamm von seinem wie Pfeffer beißenden Milchsaft. Das Geschlecht, wozu er gehört, heißt *Ader schwamm*, weil die untere Seite Adern hat. Der gelbe Pfifferling, der sonst auch *Eyerschwamm* genannt wird, ist ausnehmend schön dottergelb und von angenehmen Geruche. Im Alter vertieft sich der Hut, und der Rand bekommt Wellen und Lappen. Die Adern sind beynaher kraus und herablaufend. Der Strunk ist walzenförmig, und verdickt sich ansehnlich nach dem Hute zu. Das Fleisch ist bey dem Durchschneiden weiß, und hat einigen Milchsaft von eben der Farbe.

Man trifft diesen Schwamm häufig in Wäldern, vornämlich im Juli und August an. Er wird wie andere Schwämme gekocht, als Gemüse mit Fleischbrühen und als Brey zu andern Speisen genossen. Auch zerhackt man ihn in kleine Stückchen, und schmort diese in ihrer eigenen Brühe mit Salz, Butter, Essig, Zwiebeln ic. Für die Bewohner der Waldgegenden ist dieser Schwamm eine gemeine Speise.