

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 Silber-Braetling

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

Der Silber = Brätling.

(*Agaricus lactifluus argenteus.*)

Dieser ansehnlich große Schwamm hat seinen Namen von der Silberweiße, die seinen Hut die meiste Zeit seiner Existenz über ziert. Er ist anfangs, wenn er hervorkommt, ganz rein weiß. Nur im Alter ändert sich diese Farbe, wird bleichgelb und gegen den Rand hin bräunlich. Der Stiel ist hie und da gleichsam wie mit einem weißen Ringe überzogen, verliert sich aber bey dem Absterben des Schwammes. In der Jugend ist das Fleisch vorzüglich fein, alle andere Schwämme an Wohlgeschmack übertreffend. Es hat eine Menge Milch bey sich, die ebenfalls sehr gut schmeckt. Er wächst in jungen Birken- und Buchenwäldern.

Die Zubereitung dieses und anderer Brätlinge ist ungefähr folgende: Man säubert den Schwamm von allen Unreinigkeiten, und schneidet den Stiel bis an den Hut weg, weil dieser zuerst von Würmern angefressen wird. Der Hut wird gesalzen, mit Petersilie, zertriebener Semmel und gestoßenem Pfeffer bestreuet, und nun in einem Gefäße so lange in Schmalz gesotten, bis er ganz durchdrungen ist. Andere legen ihn auch mit der Oberfläche auf einen Rost, bestreuen die Blätterseite mit Gewürz, gießen zerschmolzene Butter oder Fett darüber, und braten ihn ebenfalls so lange, bis die Fettigkeit das ganze Fleisch durchzogen hat.

So wohlschmeckend auch ein solches Gericht seyn mag, so ist es doch in Menge genossen, insonderheit gewissen Personen schädlich. Es kann Beängstigung, Leibschmerzen, Erbrechen, Durchfall *cc.* erregen. Auch selbst der junge Schwamm, ob er gleich sehr zart und saftig ist, verliert durch Kochen und Braten, wie andere Schwämme, seine leichte Zerbrechlichkeit, und wird zähe und lederartig. Durch das schleimichte Wesen, welches er in Menge bey sich führt, reizt er die schwachen Nerven des Magens, und verursacht ganz ungewöhnliche Bewegungen der Theile desselben, wodurch auch der Schwamm stückweise im Erbrechen oder Durchfall fortgetrieben wird.

Uebrigens gibt es auch giftige Brätlinge, welche durch keine andere Kennzeichen von den essbaren unterschieden werden können, als durch den schärfern Geruch und Geschmack. Wie unsicher ist dies aber nicht? Ein Versuch, welchen Herr von Krapf mit dem unessbaren braunen Goldbrätling anstellte, verdient bemerkt zu werden. Den 18ten Junimonats 1778, kostete ich früh Morgens nüchtern ein Stückchen von einem von Milch noch stropfenden wilden braunen Goldbrätling. Es war so scharf, daß ich es nicht lange im Munde leiden konnte. Ich kochte darauf den ganzen Schwamm, von dem ich das kleine Stückchen gekostet hatte, in einem Viertelmaaß Wasser eine Viertelstunde lang. Der aufsteigende Dunst war scharf, verursachte Niesen, und zwang Thränen aus den Augen, ward aber am Ende gelinder, so daß ich keine Schärfe mehr empfand. Das Wasser, worin der Schwamm gekocht war, schmeckte süß, und war gar nicht scharf; der Schwamm selbst hatte keinen Geschmack. Den 23. des nämlichen Monats kostete ich wieder ein Stück von einem wilden, schon 10 Tage in freyer Luft gehangenen braunen Brätling, der fast gänzlich dürr war, und nachdem ich es zerläuete hatte, schluckte ich es hinunter. Eine halbe Stunde hernach empfand ich einen zwickenden Schmerz, welcher demjenigen fast gleich kam, den Purganzen erregen, wenn sie zu wirken anfangen. Hieraus läßt sich nun der Schluß machen, daß, da ein Stückchen getrockneter Schwamm dieser Art schon so heftig wirkt, ein frischer und zwar ganzer Brätling, roh gegessen, höchst gefährliche Wirkungen erregen muß. Im Jahre 1782, im Herbst, kostete ich einen wilden braunen Brätling, der schon 3 Wochen dürr außen vor dem Fenster gelegen hatte. Beym Zerläuen fühlte ich zwar keine Schärfe, bald aber stellte sich ein Brennen auf der Zunge ein, welches einige Minuten anhält. Ich ließ hernach zwey dergleichen trockne Schwämme, die eine Viertelstunde im Wasser gesotten, und wohl ausgedrückt waren, mit einigen süßen frischen Brätlingen in einer sauern Suppe zubereiten, und aß davon einen beträchtlichen Theil. Ich verspürte aber nach dem Genuß nichts weiter, als ein Mißbehagen, wie das ist, wenn einem eine Speise nicht wohl bekommt. — In Triest aß ein armes Weib mit ihrer zehnjährigen Tochter Brätlinge, die mit Essig, Del und Pfeffer zubereitet waren, und ward noch denselben Tag mit der Tochter so krank, daß diese den zweyten Tag nach starkem Erbrechen starb; jene aber nach heftigem Erbrechen und Bauchschmerzen kaum gerettet werden konnte. Eine angesehene Frau in Wien aß mit ihrem Schwager süße Brätlinge. Sie wurden von der Köchin auf gewöhnliche Art in Butter gebraten. Der Schwager wurde noch am nämlichen Tage mit heftigen Magenschmerzen befallen, welche Erbrechen verursachten, und sich mit einem Durchfall ohne weitere üble Folgen endigten. Die Frau blieb den ersten Tag außer einer kleinen Bangigkeit um die Magengegend frey von andern übeln Zufällen. Den andern Tag besiel sie aber nach vorhergegangener und begleitender Beängstigung ein sehr heftiges Erbrechen, daß man ihres Lebens wegen sehr besorgt war. Ihr Arzt erkannte bald aus den weggebrochnen Stücken Schwamm die Ursach ihrer Krankheit, und stillte vermittelst angemessener Mittel das Erbrechen und den Durchfall. Die Frau kränkelte aber bey nahe ein ganzes Jahr hindurch, und verzehrte sich so, daß man glaubte, sie würde ohne

Hut
rein
hin
der
vors
tenge
chen

libert
weil
errie
ge in
fläche
Fett
hat.

tenge
erzen,
zart
reichte
er in
un
Er

Rettung an der Auszehrung sterben. Unvermuthet fiel sie jedoch in einen heftigen Schweiß, welcher zu einem grünen Pulver in solcher Menge austrocknete, daß sie es von ihren Händen abstäuben konnte. Hierauf befand sie sich besser, nahm zu, und ward so gesund, wie vorher.

Es giebt mehrere unsehbare Brätlinge, die sich zum Theil durch ihre Farben sehr unterscheiden; in den Eigenschaften sind sie sich aber gleich. Die Mittel, welche gegen die Vergiftung durch Täublinge dienen, sind auch gegen sie anwendbar.

D e r N ä g e l s c h w a m m .

(*Agaricus cinnamomicus.*)

Sein deutscher Name ist eigentlich zimmitbrauner Blätterschwamm. Er gehört zu den kleinsten Schwämmen. Sein Hut ist anfangs gewölbt und am Rande wellenförmig, nachher wagrecht, zuletzt schlägt sich der Rand in die Höhe, und der Hut bekommt die Form eines Trichters. Die Oberfläche ist trocken, glatt wie Pergament, und zimmitbraun. Der ganze Schwamm hat eine zähe Substanz, und dauert mehrere Tage. Die Lamellen stehen in dreifachen Reihen; sie sind bloß zimmitbraun, nach Verhältniß der Größe nicht sehr zahlreich, und zart lederartig. Der Stiel ist rund, nach oben allmählich breiter, 3 bis 4 Zoll hoch, gelbbraun, anfangs voll, nachher hohl und faserig, nach unten schmaler, zusammengedrückt, hart und mit braunen Fasern besetzt.

Man findet ihn in manchen Wäldern in Menge. Er hat einen gewürzhaften Geruch, und wird gegessen.
