

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

Eßbare Schwaemme

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

Eßbare Schwämme.

Wir haben auf Tafel 24. die teutschen Gifschwämme kennen gelernt, um uns dafür zu hüten; nun wollen wir uns aber auch mit den guten und eßbaren Schwämmen, die wir als unschädliche Leckerbissen genießen können, auf dieser und der folgenden Tafel vollständig bekannt machen.

Nro. 1. Der eßbare Reister.
(*Agaricus deliciosus* L.)

Dieser Schwamm ist vielleicht einer der leckerhaftesten, und wird sonderlich aus Italien, als eine Delicatess, in Baumöl gelegt, häufig verschickt. Er wächst im August in den Wäldern und auf Heiden. Sein Hut ist glatt, ein wenig trichterförmig, aber flach vertieft, etwas feuchtlebrig, safranfarbig oder braunröthlich. Sein Saft ist safrangelb, und färbt die Brühe, in der er gekocht wird, gelb. Er muß wenige Stunden nach dem Einsammeln gespeist oder in Baumöl gelegt werden, sonst wird er sauer, und fault leicht.

Nro. 2. Die Muceron.
(*Agaricus mammosus* L.)

Die Muceron wächst im Herbst auf Gras-Ängern und Rainen neben einzeln stehenden Bäumen. Sie ist nicht groß, der Hut oben lichtbraun, unten aber, so wie auch das Fleisch weiß. Sie ist wie ein Leder anzufühlen, und hat einen angenehmen, etwas würzhaften Geruch. Man speist sie frisch oder getrocknet an Brühen.

Nro. 3. Der gute Gold-Brätling.
(*Agaricus lactifluus* L.)

Dieser schöne Schwamm ist von ziemlicher Größe, hellbraun sein Hut, und seine Blätter goldfarbig am Rande. Sein Fleisch ist beim Durchschneiden anfangs weiß, wird aber bald hernach bräunlich. Er wächst in hohen schattigen Buchenwäldern, auf feuchten Moosplätzen.

Nro. 4. Der braune Brätling.

(Agaricus lactifluus L.)

Der braune Brätling ist kleiner als der vorige, und sein Fleisch auch zarter. Sein Hut hat braune und weißlichte Ringe, und seine Blätter haben einen bräunlichten Rand. Er wächst auch wie jene in schattigen Buchen- und Eichenwäldern, sonderlich nach Regenwetter sehr häufig.

Nro. 5. Der gute Silber-Brätling.

(Agaricus lactifluus L.)

Dieser Schwamm ist jung, ganz weiß, und wird bloß, wenn er alt ist, auf dem Hute etwas blasgelb; auch giebt sein Fleisch, wenn er jung ist, viele Milch, und ist sehr delicat. Er wächst mit den andern Brätlingen an einerley Orten.

Nro. 6. Der Nageleschwamm.

(Agaricus cinnamomeus L.)

Er ist einer der kleinsten Schwämme, sein Hut gelb, die Blätter gelbbraunlich, der Stiel dünn und hohl, und sein Geruch sehr gewürzhast. Man findet ihn den ganzen Herbst über in Wäldern und auf Wiesen.

Nro. 7. Der Champignon.

(Agaricus campestris L.)

Dieser vortrefliche Schwamm wächst im August und September auf Viehweiden, in lustigen Eichenwäldern, in Gärten, wo fauler Mist eingegraben ist, und auf Mistbeeten. Sein Hut ist weißlicht, gewölbt, und oft zotig und am Rande zerrissen. Seine Blätter sind anfangs weißlicht, hernach braunröthlicht (Fig. b.) und zuletzt schwärzlich, der Stiel ist auch weiß. Sein ihm eigener Geruch ist angenehm und etwas erdenhaft. Er kommt rund in der Größe einer Nuß (Fig. a.) aus der Erde, wo er am delicatesten ist.

Nro. 8. Der gelbe Pfifferling.

Dieser Schwamm ist durch seine durchaus dottergelbe Farbe und ganz eigne Form unverkennbar. Er wächst vom Juli bis September fast in allen Wäldern, und gehört zwar unter die eßbaren aber nicht sehr delicaten Schwämme.

