

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

[Pflanzen]

[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 gewürzhaft. 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 esbaren aber nicht sehr delicaten Schwämme.



Der eßbare Reister.

(*Agaricus deliciosus.*)

Es sind schon oben, wo von der Beschaffenheit der Schwämme überhaupt geredet wurde, die Kennzeichen der Blätterschwämme angegeben worden. Der gegenwärtige ist ebenfalls ein Blätterschwamm. Der Hut desselben ist anfangs halbrund und in der Mitte eingedrückt, am Rande gewölbt. Er sieht ziegelfarben aus, bald röther, bald blässer und zuweilen ins Grüne spielend. Auf der Oberfläche befinden sich abwechselnd blässere und dunklere concentrische Streife. Nach und nach wird der Schwamm beynah trichtersförmig. Die Lamellen sind von ungleicher Länge. Zwischen den längern stehen kürzere, wovon erstere am Stiel etwas herablaufen. Alle haben einen gelben Saft. Der Stiel ist walzensförmig, ziegelfarben gefleckt, und steckt öfters in der Erde verborgen.

Man findet diesen Schwamm besonders im Herbst in Heiden und Tannenwäldern. In Italien wächst er häufig. Man macht ihn daselbst in Baumöl ein, und verschiebt ihn als einen Leckerbissen. Beym Einsammeln hat man viel Vorsicht nöthig, damit man nicht andere Schwämme, welche diesem ähnlich sind, an seiner Statt erhalte. Er ist ziemlich fleischig, und hat, ungeachtet sein Saft scharf ist, einen angenehmen Geschmack.

D e r M u c e r o n .

(*Agaricus Muceron.*)

Er gehört zu den lederartigen Blätterschwämmen. Sein Hut ist rund, erhaben, mehr glatt als häutig, nicht sehr fleischig und trocken. Anfangs ist er ganz rund. Die Lamellen sind häutig, an beyden Enden zugespitzt, am Stiele etwas herablaufend. Das Fleisch ist faserig und zähe; die Farbe der Oberfläche lederartig. Der Stiel läuft in den Hut fort. Nach unten zu verdickt er sich ein wenig, und hat die Farbe des Huts.

Er wächst im Herbst auf Grasplätzen. Sein Fleisch ist angenehm und gut zu essen. Auch der Geruch ist lieblich. Man verspeiset ihn frisch und getrocknet.

D e r g u t e G o l d = B r ä t l i n g .

(*Agaricus lactifluus aureus.*)

Ein schöner Schwamm von ansehnlicher Größe. Am Grunde ist der Hut safrangelb und mit dunkelbraunrother Farbe gleichsam überzogen, mit dazwischen gemischten schwarzen Flecken. Die Blätter sind safrangelb, an den Seitenflächen bleicher, am Rande von schöner Goldfarbe. Wenn man ihn durchschneidet, so ist er anfangs weiß, wird aber bald hernach, besonders am Rande, bräunlich und nach und nach rothbraun.

Er findet sich gemeinlich in hohen und schattigen Buchenwäldern, aber an feuchten Stellen, die mit Moos bewachsen sind. Das Fleisch ist zwar nicht so zart, und fein, wie von den beyden folgenden, hat aber dennoch einen angenehmen Geruch und Geschmack.

Der braune Brätling.

(*Agaricus lactifluus fulvens.*)

Der fleischichte, flachgewölbte Hut ist rothbraun oder safranfarbig braunroth. Oft bemerkt man auf demselben dunkle Ringe, von einerley Mittelpunkt. Die Lamellen sind weißlich ocherfarben; der Stiel ist dick, voll, keulensförmig, fast von gleicher Farbe, wie die Lamellen; doch nach unten zu blutfarbig braunroth. Das Fleisch enthält einen milchartigen Saft, der säßlich schmeckt. Er ist sehr zart und von angenehmem Geschmack. Ueberhaupt gehört dieser Schwamm zu den vorzüglichsten.

Im August und September findet man ihn häufig in Wäldern.

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, der sich aber bey dem Absterben des Schwammes verliert. 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 saferig 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
hen-

libert
weil
verrie-
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.

Der Champignon.

(*Agaricus campestris.*)

Dieser allgemein bekannte Schwamm führt mehrere Namen. Er heißt Erdgürtel, Heiderling, Drüschling, Feldschwamm, Herrenpilz, Herrenschwamm u. s. w. Wenn er aus der Erde hervorkommt, sieht er einer kleinen Nuß ähnlich. Nach und nach erhebt er sich über der Erde, der Hut wird gewölbt, und bleibt entweder weiß und glatt, oder wird blasgrau, schuppig und mit auswärts zugespizten und zerstreuten Flecken besetzt. Im Alter verliert sich das Fleisch, der flache Hut zerreißt am Rande, und die Blätter oder Lamellen stehen hervor. Diese sind von ungleicher Länge, bey ganz jungen Schwämmen weißlich, werden hernach rothbräunlich, dann schwärzlich, und schrumpfen zusammen. Gegen den Stiel zu sind sie abgerundet, von ihm entfernt, und lassen sich wie der Hut und seine Haut leicht ablösen. Der Stiel ist meistens ganz gerade, oder doch nur sehr wenig gekrümmt und kurz. Er hat in der Jugend eben die Substanz wie der Hut, ist inwendig und auswendig weißlich, und oben mit einem zerrissenen Ringe umgeben. Wurzelfasern sind kaum merkbar. Der Geruch ist zwar erdig, aber nicht unangenehm.

Man findet diesen Schwamm fast an allen Orten, auf Feldern, in Gärten, in Wäldern, vom Sommer bis in den Herbst. Er wächst nach warmen Regen stark hervor, und steht truppweise. Man findet da gewöhnlich Schwämme dieser Gattung von verschiedenem Alter. Einige könnte man für Boviste (*lycoperdon bovista*) halten. Die sind aber die jungen, welche, wie gesagt, einer Nuß gleichen. Man kann sie auch leicht an der glatten Oberflache — die bey dem Bovist rauh ist — und an den Lamellen erkennen, an deren Stelle die Boviste eine weiße mehlähnliche Substanz in sich schließen.

Schwärer ist der Champignon von einigen andern, ihm sehr ähnlichen, aber schädlichen Schwämmen zu unterscheiden. So findet man nicht selten einen giftigen Champignon (*Agaricus pratensis*); besonders aber den weißen, großen und glatten Champignon (*Agaricus arvensis*) unter denen, die zum Verkauf herumgetragen werden. Diesen muß man, da sein Genuß verdächtig ist, genau kennen zu lernen suchen. Er wächst fast an eben dem Orte, wo man den isbaren Champignon findet. Beym Entstehen macht er dieselbe Figur, wie dieser, gelangt aber, besonders in fettem Boden, zu einer solchen Größe,

daß der Durchmesser des Huts und die Höhe des Stiels 6 bis 8 Zoll betragen. Die Farbe des Huts ist so weiß wie Kreide, und die Oberfläche desselben schlüpfrig. Sein Fleisch ist derb und voll Saft, aber wästring und von sadem Geschmacke. Es ist nicht anzurathen, diesen Schwamm zu essen, obgleich einige versichern, daß er, mäßig genossen, nichts schade.

Am größten habe ich ihn immer angetroffen auf der fetten Mitterde, und auf den aus dieser Erde bestehenden Beeten der Gärtner.

Die Zubereitung der Champignons ist verschieden. Man nimmt am liebsten die noch jungen Schwämme welche die Größe einer Nuß haben. Sie werden gereinigt, und theils frisch, theils in Essig eingemacht zu Saucen gebraucht. Um sie eine Zeitlang aufbewahren zu können, trocknet man sie, und zerstoßt sie, wenn sie gedörrt sind, zu Pulver. Auch kocht man sie einige Minuten lang in Wasser, thut sie in ein Zuckerglas, und gießt dann Essig, der etwas warm gemacht ist, darüber. Den Essig übergießt man hierauf wieder mit Del oder Hammelfett, damit er hierdurch eine Decke erhält, und nicht verdunstet, auch der Luft der Zugang verwehrt wird. — Nimmt man ältere Schwämme zum Gebrauch, so muß ihnen erst die nun schon zu dick gewordene Haut abgezogen und der Stiel nebst den Blättern abgenommen werden. Sonst bereitet man den Champignon noch auf andere Weise, nämlich als Zugemüse mit Petersilie, röstet ihn mit Butter u. s. w.

Da dieser Schwamm von vielen außerordentlich gern gegessen wird, so hat man sich Mühe gegeben, ihn künstlich zu erziehen, um ihn theils in der Nähe, theils in Menge zu haben. Die eine Art, den Champignon gleichsam zu kultiviren, ist, daß man die Mistbeete, worauf er häufig erzeugt wird, öfters und stark begießt, denn Feuchtigkeit begünstigt seine Erzeugung. Die zweyte Methode besteht darin: Man läßt sich Erde von solchen Plätzen holen, wo die Champignons in Menge wild wachsen. Diese Erde breitet man an einem schattichten Orte oder im Keller aus, und begießt sie zum öftern. Auf diese Weise erhält man Champignons. In Italien bedient man sich eines gewissen stalaktitischen Kalktuffes zu diesem Zwecke. Auch in China erzeugt man Schwämme durch die Kunst. Da die armen Chineser zum Theil höchst dürstig leben, und alle mögliche Mittel benutzen müssen, ihren Hunger zu stillen: so haben sie auch zu den Schwämmen ihre Zuflucht genommen. Einigen Reisenden zufolge sollen sie die Kunst, Schwämme zu erzeugen, am weitesten gebracht haben. Sie verscharren zu diesem Zweck faules Holz von Maulbeerbäumen, Pappel u. c. in eine nach Mittag zu liegende schattige Grube, bedecken es mit Erde von vermoderten Blättern jener Bäume, und begießen die Masse in heißen Tagen häufig mit Wasser, in welchem Salpeter aufgelöst ist. Auf diese Art bekommen sie noch in demselben Jahre eine Menge Schwämme. Solche Arten, die an Bäumen wachsen, werden von den Chinesern dadurch vermehrt, daß sie einen alten Stock mit seiner Rinde in eine schattige und gegen Mittag liegende Gegend so einscharren, daß ein Theil davon unbedeckt bleibt. Wird nun

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 *Bryssay* 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.

Eßbare Schwämme

Nro. 1. Der Kastanienbraune Pilz.

(Boletus bovinus L.)

Dieser Pilz wächst häufig im September in den Wäldern. Er hat einen kastanienbraunen gewölbten Hut, und unten keine Blätter, sondern gelbe Röhrechen. Der Stiel ist rauh, schmutzig weiß, und unten dicker als oben.

Nro. 2. Der Knollenpilz.

(Boletus bulbosus L.)

Dieser Pilz ist eine andere Gattung des vorigen. Er hat einen weit dickern kolbenförmigen oder knolligen Stiel, und einen kleineren oben etwas eingedruckten Hut; ist aber eben so gut essbar als der vorige, mit dem er an einerley Orten wächst.

Nro. 3. Der Eichhaase.

(Boletus ramosissimus L.)

Nro. 4. Der bunte Pilz.

(Boletus versicolor L.)

Diese beyden Gattungen von Pilzen sind gleichfalls sehr gut und wohlschmeckend. Man findet sie, sonderlich den Eichhaasen, zu Anfange des Herbstes, auf allen Eichbäumen.

Der Eichhaase ist sehr ästig, unten weißlich, und obenher bräunlich oder erdfarben gestreift, glatt, und gegen die Mitte vertieft.

Der bunte Pilz hat einen gewölbten Hut, welcher blaßbraun und mit lauter dunkelbraunen Flecken bestreut ist.

Es giebt unter den Pilzen auch giftige Arten, welche man aber daran erkennt, daß ihr Hut ganz schwarzbraun von Farbe, und fett oder klebrig anzufühlen, und ihr Geruch unangenehm und widrig ist.

Pflanzen XXX



α



astae
Stiel

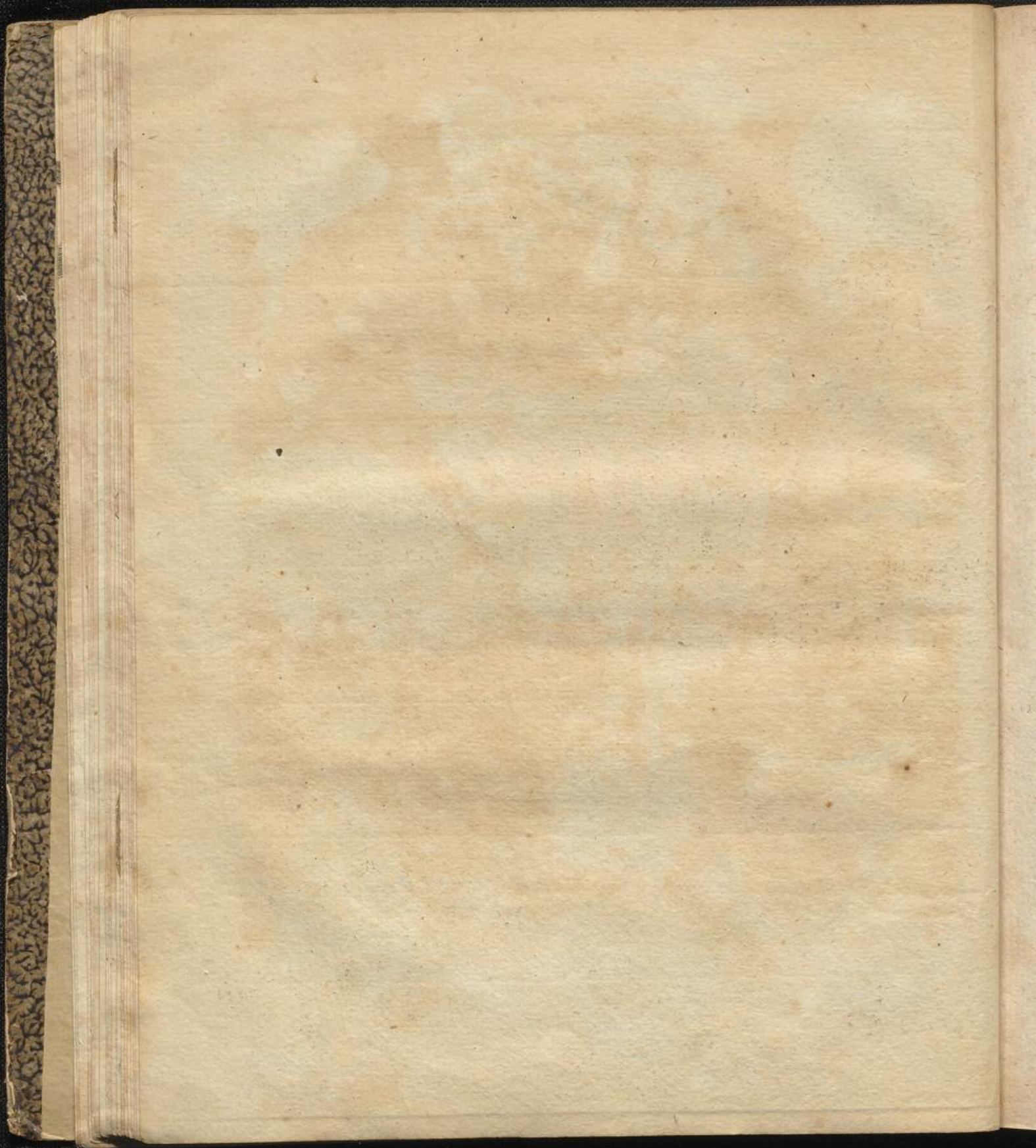
Fols
; ist

end.
nen.

rben

Duns

ant,
Ges



Nro. 5. Die Spitzmorchel.

(Phallus esculentus L.)

Die Spitzmorchel wächst in bergigen trocknen Nadelwäldern. Ihr Hut ist konisch, grauschwarz, runzlig und gegittert und innerlich, so wie auch der Stiel, hohl. Sie wächst im Frühjahr und Herbst, und ist diejenige Schwammenart, mit welcher man sich am wenigsten irren kann.

Nro. 6. Die Bischofsmütze.

(Helvella mitra L.)

Diese eßbare Morchelart wächst auf faulen Baumstämmen, sieht gelbbraun, sehr faltig, und fast wie eine Bischofsmütze aus, davon sie auch den Namen hat.

Nro. 7. Der Ziegenbart oder Keulenschwamm.

(Clavaria fustigata.)

Dieser buschige Schwamm hat viele corallensförmige Aeste, ein markiges Fleisch, und sieht schön gelb aus. Er wächst häufig, im Sommer und Herbst in Wäldern und auf Heiden, und ist eine gute Speise.

Nro. 8. Die Trüffel.

(Lycoperdon tuber.)

Unter allen Schwämmen ist die Trüffel der leckerhafteste und zugleich merkwürdigste. Sie wächst in lichten Eichenwäldern in ganzen Nestern in der Erde, ohne Stiel, Wurzel, Saamen, und ohne über die Erde hervorzukommen. Sie sieht entweder weiß, oder, wenn sie reif ist, schwärzlich wie eine höckerige große Nuß, oder beynabe wie ein Kiefernzapfen (Fig. a.) und wenn man sie von einander schneidet, marmorirt wie eine Muskatennuß (Fig. b.) aus. Da sie nie über die Erde herauswächst, aber doch einen starken Geruch hat, so suchet man sie mit eigens dazu abgerichteten Hunden auf.

Der kastanienbraune Pilz.

(*Boletus bovinus.*)

Dieser, so wie die drey folgenden Schwämme, gehört zu einem Geschlechte, welches den Namen L ö c h e r s c h w ä m m führt. Von den Blätterschwämmen unterscheiden sie sich schon auffallend dadurch, daß sie an der untern Seite des Huts keine Blätter, oder Lamellen, sondern lauter feine unmittelbar an einander anschließende Röhren haben, welche ihnen das Ansehen geben, als wenn sie durchlöchert wären.

Man theilt die Löcherschwämme in gestielte und ungestielte. Jene heißen gewöhnlich Pilze; eine Benennung, mit welcher man sonst auch wohl alle Schwämme belegt. Der Hut bildet eine Halbkugel, die aber einen lederartigen Ueberzug hat. Der Stiel, besonders bey gewissen Gattungen, ist fleischig und an den Genießbaren das Beste. Viele Löcherschwämme sind ungenießbar, wenigstens für Menschen. Hirsche, Schaafse und Kühe fressen manche Gattungen gern. Giftige findet man mehrere darunter. Diese erkennt man theils an der Farbe, theils aber und am besten an dem widrigen Geruch, den sie von sich geben.

Die ungestielten Löcherschwämme wachsen meistens an Baumstämmen, die nicht mehr ganz gesund sind. Einige davon werden in der Wundarzneykunst angewendet; andere dienen auch innerlich gegen gewisse Uebel. Vorzüglich nützt uns der Birkenchwamm, der nach gehöriger Zubereitung zum Feueranzünden, wie Zunder, gebraucht wird.

Der kastanienbraune Pilz, oder der Kuhlöcherschwamm (Kuhpilz) hat einen etwas glatten, flach erhabenen, gerändelten Hut, dessen zusammengesetzte Löcher aus eckigen und kürzern Röhren bestehen. Die Oberfläche des Huts ist kastanienbraun; die Röhren oder Löcher sind gelb. Der Stiel verdünnt sich nach oben, und ist von schmutzig weißer Farbe.

Man trifft diesen Schwamm im September häufig auf Wiesen und in Wäldern an. Jung genossen soll er unschädlich, im Alter hingegen giftig seyn. Es ist indeß besser, sich seines Genusses gänzlich zu enthalten, weil man noch nicht hinlängliche Erfahrungen über seine Eigenschaften angestellt hat. Kühe, Hirsche zc. fressen ihn gierig.

Der Knollenpilz

(*Boletus bulbosus.*)

Er führt seinen Namen des dicken knollichten Stiels wegen. Der Hut ist eine Halbkugel von brauner Farbe. Oben ist die erhabene Fläche etwas eingedrückt, der dicke Stiel hat eine schmutzig weiße Farbe. Uebrigens ist nichts weiter von ihm merkwürdig.

Der Eichhaase.

(*Boletus ramosissimus.*)

Er wächst im Anfang des Herbstes an feuchten Orten auf Eichstämmen. Seine vielen Nebenzweige haben ihm die lateinische Benennung verschafft. Nach unten hin ist er weiß, oben bräunlich und gestreift. Der Hut hat in der Mitte eine Vertiefung.

Man ißt diesen Schwamm ebenfalls; doch giebt er so, wie der vorige, eine weit schlechtere Kost, als die eßbaren unter den Blätterschwämmen.

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.

Die Bischofsmütze.

(*Helvella mitra.*)

Ein sonderbar gestalteter Schwamm! Man könnte das Geschlecht Faltenchwamm nennen; denn der aufgeblasene unförmliche, ausgehöhlte und glatte Hut ist gleichsam in einander gefaltet. Die Bischofsmütze ist ein Schwamm von ansehnlicher Größe. Der Hut ist abwärts gebogen, angewachsen, lappig und fast wie eine Bischofsmütze gefaltet. Er hat eine orangegelbe mit braun vermischte Farbe; der Stiel ist schmutzig weiß. Man trifft diesen Schwamm nach Regenwetter im Mai und Juni auf faulen Baumstämmen und feuchten Plätzen an. Er wird, wie andere Schwämme, zubereitet und gegessen.

Der Ziegenbart oder Keulenschwamm.

(*Clavaria fastigata.*)

Dieses Geschlecht enthält aufrecht stehende schmierig glatte Schwämme, welche von der gewöhnlichen Form sehr abweichen. Man sieht daran keinen eigentlichen Hut und keinen Stiel. Von der Wurzel aus erheben sie sich Keulen- oder geweihförmig in viele Äste.

Der einem Ziegenbart ähnliche Keulenschwamm könnte sehr gut auch der buschige heißen; denn er ist vielfach und buschig zertheilt, mit gleich hohen Ästen, welche in einander gedrängt stehen, und an den Enden stumpf sind. Die Farbe ist blaßgelb; doch giebt es auch hochgelbe, die besonders häufig auf allen faulenden Eichstämmen wachsen. Sonst findet man diese Schwämme überhaupt in Fichtenwaldungen. Sie werden gegessen.

D i e T r ü f f e l.

(*Lycoperdon tuber.*)

Die Entstehung und Fortpflanzung der Schwämme überhaupt ist dunkel, und läßt sich zur Zeit noch nicht recht erklären. Die Entstehung der Trüffeln, ebenfalls eine Gattung der Schwämme, ist aber vollends ein unauf lösliches Räthsel. Alle, auch die sorgfältigsten Beobachtungen und Untersuchungen, haben noch nichts weiter gelehrt, als daß die Trüffeln inwendig gefärbte marmorirte Zeichnungen haben, welche ein neßförmiges und adersförmiges Gefüge darstellen, daß in diesen adersförmigen Gängen kleine mit einem schleimigen Saft angefüllte Höhlungen, und in diesen kleine Körner entstehen, welche nicht Samen, sondern wahre Trüffeln sind, die, nachdem die Mutter vergangen ist, bald die völlige Gestalt und Größe derselben erreichen und alsdann auf eben so unbegreifliche Weise ihr Geschlecht fortpflanzen.

Demnach wären also die Trüffeln wahre lebendig gebährende Gewächse, und dem Kugelhierchen im Thierreiche ähnlich, welches eben so wenig Gliedmaßen hat, wie die Trüffel-Wurzeln, und sich auf gleiche Art, wie sie, fortpflanzt. Die Gestalt der Trüffeln ist verschieden; doch sind die meisten kugelförmig, ganz mit Mark angefüllt, und von der Größe einer wälschen Nuss. Ihre Oberfläche ist mehr oder weniger rauh; die Farbe mehrtheils schwärzlich, jedoch unbeständig; der Geruch stark und veränderlich; eben so der Geschmack. Sie haben keine Wurzeln, und wachsen unter der Oberfläche des Erdbodens, ohne jemals hervorzukommen.

Alle eßbaren Trüffeln begreift man gewöhnlich unter der gegenwärtig zu beschreibenden Gattung. Sie sind aber nicht alle gleich. Aeußeres Ansehen, Geruch und Geschmack sind verschieden. Ob nun aber alle diese Trüffeln nur Spielarten, oder ob auch verschiedene Gattungen darunter befindlich sind, ist noch nicht entschieden. Vermuthlich hat das Klima, die Beschaffenheit des Bodens u. Einfluß auf sie; so wie dies ausgemacht ist von dem Alter der Trüffeln und den verschiedenen Jahreszeiten, in welchen sie gefunden werden. Herr Bülliard, ein neuerer und berühmter Botaniker, bestimmt vier verschiedene Gattungen. Die erste davon ist die gemeinste. Sie ist fast braunschwarz auf der Oberfläche, und hat anfangs ein ganz weißes, hernach aber schwarzes mit vielen Adern durchzogenes Mark. Die zweyte ist in der Jugend auf der Oberfläche weiß, wird aber nach und nach aschgrau, ins Braune spielend. Die dritte ist aus- und inwendig schwarz, spielt jedoch etwas ins Violette. Die vierte ist grau, und hat einen ziemlich starken Knoblauchgeruch.

Außerdem findet man noch mehrere Arten, die mit den beschriebenen nicht ganz übereinkommen. Auch die Größe ist sehr verschieden. Es giebt Trüffel, die nicht größer als eine Erbse, andere hingegen, die so groß sind, daß sie ein halbes, ja ganzes Pfund wiegen. Uebrigens kannten schon die Alten diesen Schwamm, und hielten ihn für einen Beckerbissen.

Sein Vaterland ist ausgebreitet. Man findet ihn beynabe in allen europäischen Ländern, und auch in Asien und Afrika an einigen Orten. Sogar in Lappland entdeckte ihn Linnée. Er wächst blos in einer lockern Dammerde, die fruchtbar und feucht, dabey aber etwas sandig ist. Am meisten findet er sich in Eichen-, Kastanien- und Buchenwäldungen. Er soll sich verlieren, wenn die Bäume abgehauen werden. Auch unter Wachholdersträuchern, in Weinbergen und selbst in Getreidefeldern, unter den Stoppeln, wächst die Trüffel. In Italien findet man sie auf etwas feuchten Wiesen. Unter Aepfel- und Birnbäumen soll sie nicht wachsen.

Man hat bis jetzt noch nicht ausmachen können, wie lange die Trüffel in der Erde liegen und wachsen. Es ist auch, da sie unter der Erde bleiben, und also dem Anblicke der Menschen verborgen sind, nicht leicht, dies zu erfahren. Das will man jedoch mit Gewißheit wissen, daß sie mehrere Jahre liegen, ehe sie ihre gehörige Vollkommenheit erreichen, und daß es lange daure, ehe sie zu wachsen beginnen, daß aber ihr Wachsthum alsdann auch schnell vor sich gehe.

In Italien sind sie vorzüglich häufig. Die schönsten und besten liefert Piemont, Montferat und Mailand. Auch im südlichen Frankreich gibt es viele. In Languedoc, Provence, Dauphine, Angoumois u. s. w. sind sie gemein, und um Avignon werden sie in allen Wirthshäusern den Reisenden aufgetragen *). Im Herbst gibt es dort eine so große Menge, daß sie eine gemeine und wohlfeile Speise sind.

Man sucht sie vermittelst der Hunde auf, und dieses Auffuchen wird Trüffeljagd genannt. Pudel, Hühnerhunde, Bologneser und andere sind zu diesem Dienste brauchbar. Es kostet keine sonderliche Mühe, diese Thiere zum Auffinden der Trüffel abzurichten, denn die Ausdünstungen derselben sind, besonders im Herbst, und wo viele beisammen stehen, so stark, daß es dem Hunde bey seinen äußerst feinen Geruchswerkzeugen leicht ist, ihnen auf die Spur zu kommen. Viele Hunde, wenn sie auch nicht darauf abgerichtet sind, scharren dennoch da die Erde auf, wo sie Trüffel riechen. Auch Menschen

*) K. Friedrich II. von Preußen liebte die französischen Trüffelpasteten vorzüglich, und ließ sich alle Jahr wenigstens Eine aus Périgord kommen.

wissen zuweilen mit Hülfe des Geruchs den Ort anzugeben, wo Trüffel liegen. Im Frühjahre, wenn diese nur von der Größe einer Erbse sind, riechen sie sehr schwach, und es fällt dem Hunde schwer, sie zu finden.

Beym Abrichten des Hundes auf die Trüffeljagd verfährt man folgendermaßen: Man nähert eine Trüffel in Leinwand ein, und läßt sie den Hund apportiren. Hernach geht man mit dem Hunde aufs Feld, versteckt die Trüffel ein wenig unter der Erde, und läßt sie den Hund suchen und herbeybringen. Auf diese einfache Art lernt er das Geschäft bald, und man kann ihn zum Suchen gebrauchen. Das Einwickeln der Trüffel in Leinwand ist deswegen nöthig, weil sich der Hund sonst daran gewöhnen würde, sie zu fressen.

Geht der Jäger mit dem Hunde auf die Trüffeljagd, so schickt er ihn aus, und befehlet ihm zu suchen. Findet der Hund einen Platz mit Trüffeln, so steht er still, und fängt an zu scharren, und sie auszukrazen. Sieht er den Jäger nicht, so bellt er. Jener muß sodann hinzueilen, um nachzugraben; sonst verscharrt der Hund die Trüffel durch sein Krazen. Zur Belohnung lieblosset der Jäger dem Hund, und gibt ihm ein Stück Brot, welches überhaupt die einzige Nahrung der Trüffelhunde seyn muß. Den Abend vorher, ehe man auf die Jagd geht, läßt man den Hund hungern, damit er den nächsten Morgen desto eifriger sey, die Belohnung an Brot zu verdienen. Die Zeit über, wo man nicht auf die Jagd ausgeht, besonders im Winter, wird der Hund dadurch in Uebung erhalten, daß man ihn dann und wann eine versteckte Trüffel suchen und bringen läßt.

Auch durch Schweine werden an einigen Orten die Trüffel aufgesucht. Diese Thiere, so plump und unflätzig sie auch übrigens seyn mögen, haben doch einen ausnehmend feinen Geruch, und zugleich die Eigenschaft, die Erde mit leichter Mühe und tief auswühlen zu können. Diejenigen, welche man zu diesem Geschäfte gebraucht, müssen fünf Monate alt und ans Laufen gewöhnt seyn, da sie oft vom Morgen bis zum Abend aushalten müssen. Der Strapazen wegen ist ein solches Schwein auch nur Ein Jahr brauchbar. Nicht alle Schweine taugen zum Suchen. Die, welche die Trüffel gar nicht fressen, sind ganz unbrauchbar. Man wählet also solche, welche sie begierig verschlucken, und führt sie an Stellen, wo Trüffel liegen. Hat das Schwein eine gefunden, so belohnt man den Hund durch eine Handvoll Eichel oder andern Futters, welches das Schwein gern frisst. Bey gelinden Winden, gegen welche man das Thier führt, gelingt die Jagd am besten. Daß der Jäger dabey sogleich zugreifen und verhindern müsse, daß das Schwein die Trüffel nicht frisst oder verwühlt, versteht sich von selbst. Man soll in dieser Absicht an einigen Orten die Schweine an einem Stricke am Hinterbeine befestigen und sie so leiten. Entdecken sie Trüffel, so werden sie am Stricke zurückgezogen. Auch Ringe legt man ihnen um den Rüssel, um das Ausfressen zu verhindern.

Auf diese Art werden die meisten Trüffel gesucht. Es gibt aber auch in Gegenden, wo diese Schwämme häufig wachsen, Leute, die sie ohne Thiere finden. Da nämlich, wo Trüffel wachsen, stehen nach der Versicherung Vieler keine andern Pflanzen, und das Erdreich hat über der Trüffel eine kleine Erhebung oder eine Borste. Geübte Augen kennen diese Anzeigen, und wissen sie zu benutzen. Auch soll ein gewisses fliegenartiges Insekt eine sichere Anzeige seyn. Dieses schwärmt nämlich über dem Platz, auf welchem Trüffel stehen, umher; doch ist dies Insekt noch unbekannt. So viel weiß man, daß die Trüffel sehr von Maden leiden, welche daher wohl von solchen Fliegen entstehen könnten.

Da diese Schwämme so allgemein beliebt sind und theuer bezahlt werden, so hat man darauf gesonnen, sie, wie andere, künstlich und in Menge zu erzeugen. Hierzu wird vorgeschlagen, einen Boden zu wählen, der mit dem eigentlichen Trüffelboden übereinkomme. Dieser soll 2 bis 3 Fuß aufgegraben und hie und da mit tiefen Furchen durchzogen werden. Hierauf soll man nun aus trüffelhaltigem Erdreiche ganze Stücke mit Trüffeln, ohne sie selbst zu regen, einsetzen, und zwar bey guter Witterung im Frühjahr. Nach 2 bis 3 Jahren soll man den Anfang machen können, Trüffel herauszunehmen.

Zum Verschieken in fremde Länder trocknet man die Trüffel, und wickelt sie in Papier ein, oder legt sie in Del. Auf diese Weise halten sie sich einige Monate gut. Die ganz frischen haben vor den getrockneten und eingelegten viele Vorzüge; allein es ist nicht möglich, sie lange gut zu erhalten. In frische Erde oder in feinen Sand geschlagen, halten sie sich nur kurze Zeit. — Die frischen Trüffel pflegt man in Asche zu braten, die äußere Haut abzulösen, und so, um sie warm zu erhalten, unter Servietten aufzutragen. Sie erfüllen das Speisezimmer mit dem lieblichsten Geruche.

Chemals erhielt man alle Trüffel aus Italien, und da waren sie sehr theuer. Das Pfund wurde mit 10 Thlr. bezahlt. Jetzt aber hat man sie auch in Deutschland *) entdeckt, und daher sind sie sehr im Preise gefallen. Ein Pfund mailändischer, in Del gelegter, erhält man jetzt für 2 bis 3 Thlr. Nach Hamburg kommen sie in Fässern aus Frankreich.

*) Im Fürstenthum Halberstadt, in der Gegend um Sedlis bey Dresden, im Württembergischen und an andern Orten werden Trüffel gefunden.

