

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Nothülfe gegen Mangel aus Mißwachs oder
Beschreibung wildwachsender Pflanzen welche bei
Mangel der angebauten als ergiebige und gesunde
Nahrung für Menschen und Thiere gebraucht werden
können**

Gmelin, Karl Christian

Carlsruhe, 1817

XXIV. Klasse (Cryptogamia)

[urn:nbn:de:bsz:31-323140](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-323140)

* Anmerkung. Er verdient vorzüglich in feuchten östern Ueberschwemmungen ausgefetzten Gegenden, so wie in den Thälern, an Bächen und Sümpfen bestens angepflanzt und vermehrt zu werden. Erreicht ein hohes Alter und eine ansehnliche Größe. Das Holz ist zum Bauen in feuchtem Boden dauerhaft, und von Wagnern, Schreibern, Drechslern und Faßbindern, vorzüglich gesucht, auch gibt es treffliche Weinspäße, welche sehr dauerhaft sind. Die Anpflanzung geschieht durch Samen und Wurzelsprossen.

XXIV. Classe.

(Cryptogamia.)

Pflanzen mit verborgenen Geschlechtstheilen.

1.) Flechtenartige Pflanzen: (Lichenes.)

140. Isländische Flechte. Isländisch-Moos. Lichen d'Islande. Lichen Islandicus. Linn. Sp. pl. — *Cetraria Islandica*. Achar. Lichenogr.

Diese Flechtenart, ist aufrecht, 3 — 7 Zoll hoch, zusammengedrückt, olivenfarb, mit braun

und weiß gemischt, am Grunde größtentheils Blutroth, nach oben in zweispaltige Lappen zerschnitten, welche am Rande mit steifen schwärzlich braunen Franzen oder Dörnchen besetzt sind. Sie ist im trockenen Zustande wie viele andere Flechtenarten, hart und sehr zerbrechlich, im feuchten hingegen ganz weich und biegsam.

Wächst häufig im Badischen und Württembergischen Schwarzwalde, auf dem Kaltenbrunn, der Herrnwiese, auf dem Gniesbis, Belchen, Feldberg, vorzüglich auf Torfmoos-Gründen, und in den lichten sandigen Hochwaldungen und Heidengründen, in der Schweiz, am Jura, und auf den Vogesen, wo sie das ganze Jahr über, vorzüglich schön aber im Frühjahr, und im November, Dezember bei nasser Witterung, angetroffen wird.

Diese sehr nährende Pflanze, welche den Aerzten als vorzügliches Heilmittel bekannt ist, verdient vorzüglich im Schwarzwalde und in ähnlichen Gegenden bei wirklichem Mangel an Nahrungsmitteln, mit der nöthigen Vorsicht, bestens benutzt zu werden.

Sie schmeckt zwar bitter, was ihr aber größtentheils benommen werden kann, wenn sie mit heißem Wasser übergossen wird, welches nachdem es eine Stunde darüber gestanden, abgessen wird. Alsdann wird die Flechte in reinem Brunnenwasser so lange abgekocht,

bis man eine dicke gallertartige Abkochung erhält, die beim Erkalten zu einer dicklichen, etwas wenig bitterlich schmeckenden Gallerte wird. Diese mit Milch und etwas Zimmt oder Gewürznägelein gewürzt, erhält einen nicht unangenehmen Geschmack.

Brühet man diese Flechte einigemal mit heißem Wasser ab, und kocht sie alsdann in Milch, erhält man ein Muß, das zwar etwas bitterlich, jedoch nicht unangenehm schmeckt, und eine gute und gesunde stärkende Nahrung giebt.

Diese Flechte ist in Island wegen ihres großen Nutzens als Nahrungsmittel längst bekannt. Die Isländer sammeln sie unter dem Namen Fiäldegräs (Felsengras) an Felsenstellen und in steinigten Gegenden, und zwar nur alle drey Jahre, von einer und derselben Stelle, wo sie nur die größten davon aussuchen. Dieses geschieht vorzüglich an feuchten und regnerischen Tagen, weil bei trockner anhaltender Witterung, diese Flechte so steif und hart wird, daß man sich leicht die Hände daran verletzen kann. Sie wird daselbst fast zur täglichen Speiße genommen, und man rechnet, daß eine Tonne von dieser gutgereinigten und gepulverten Flechte, zwey Tonnen Getreidemehl gleich geschätzt werde.

Die gewöhnliche Speiße, welche in Island daraus bereitet wird, ist die, daß man solche, nachdem sie einen Tag über, in kaltem Wasser eingeweicht worden, wodurch sie viel von ihrer Bitterkeit verliert, zu einem Brey kocht, aus dem man die Gallerte mit Molken ausziehet, und mit Milch verspeist. Andere trocken diese Flechte, nachdem sie sie, um die Bitterkeit zu vermindern, mit Wasser abgebrühet haben, an der Sonne oder über dem Feuer, wovon sie hornartig, hart und spröde wird, thun sie alsdann in Säcke, worinnen sie sie klopfen und zu einem groben Pulver reiben. Alsdann wird sie in Milch gekocht, und giebt so, eine angenehme, leicht verdauliche und sehr nahrhafte Speiße. s. Olafsen Reise igteunem Island. I. p. 159. — und II. p. 816. u. w.

In Krain werden die Schweine mit dieser Flechte gemästet, und in kurzer Zeit so fett davon, wie von keinem andern Futter. Auch pflegen die Bauern daselbst, ihre abgemagerten, matten Pferde, Ochsen und Kühe, an solche Orte zu schicken, wo diese Flechte häufig wächst, welche daselbst innerhalb drey bis vier Wochen sich erhohlen, stark und fett werden. s. Scopoli Annus 2. historico-naturalis. p. 114. u. f. und p. 112.

* Anmerkung. Diese als Nahrungsmittel und Arzney so wichtige Pflanze, verdient in unsern

Gegenden, wo sie vorkommt, bestens geschont, benützt und vermehrt zu werden. Noch vor 30 Jahren, als sie unsern Rheinländern weniger bekannt war, fand ich sie in solcher Menge dicht beisammen auf den Torfmoosgründen auf dem Kaltenbrunn, daß sie große Strecken derselben eingenommen hatte, und man damals, daselbst allein, wenigstens gegen tausend Centner von dieser Flechte hätte einsammeln können. Seit dieser Zeit, wurde sie von Jahr zu Jahr, dermaßen vermindert, daß sie nur hie und da noch einzeln daselbst zu sehen ist. Wie ich aus sicherer Quelle erfahren habe, wurde eine Menge davon gesammelt und von Materialienhändlern und Apothekern aufgesucht, welche in den ersten Jahren 2 bis 3 Gulden für den Centner bezahlt haben.

Diese sterilen Torfmoosgegenden, deren es eine Menge im Schwarzwalde und in der Schweiz hat, sollten und könnten zu den wohlthätigsten und einträglichsten Gegenden, durch die Anpflanzung und Benutzung dieser Flechte umgeschaffen werden. Ich bin weit entfernt meinen Landsleuten diese Pflanze, als Nahrungsmittel, im Fall es nicht die Noth fordert, vorzuschlagen, sondern wünschte sie den Thieren, und als vorzügliches Arzneymittel,

das in unseren Tagen so häufig gebraucht wird, den Menschen bestens zu erhalten.

Daher schlage und empfehle ich einstweilen die möglichste Schonung derselben vor, um nicht alt und jung in kurzer Zeit, wie es bereits der Fall in vielen Gegenden ist, auf immer mit einander auszurotten. Man verfähre bei der Einsammlung, wie die Isländer, welche nur alle drey Jahre ein und dieselbe Stelle besuchen, und immer nur die ältesten und größten Flechten einsammeln, hingegen die übrigen Kleinern auf diesen Stellen stehen lassen, bis sie nach drey Jahren wieder ihre gehörige Größe erreicht haben.

Sämtliche feuchte und nasse Torfmoosgründe, die sich auf den ausgehenden Sandgebirgen des Schwarzwaldes, in der Schweiz und auf den Vogesen befinden, könnten, da wo diese isländische Flechte bereits ausgerottet ist, wieder auf die leichteste Art, mit derselben in wenigen Jahren bepflanzt werden.

Man streue zu diesem Behufe nur diese Flechte in diesen Gegenden aus, wo sie sich bald gehörig vermehren wird.

Im Jahr 1784 nahm ich im Späthjahre, nebst andern Pflanzen, als *Empetrum nigrum*, *Andromeda polifolia*, *Vaccinium uliginosum* und *Oxycoccus*, auch die Is-

ländische Flechte, mit dem Torfmoos (*Sphagnum palustre*) auf dem sie stunde, in den Botanischen Garten zu Carlsruhe mit mir, pflanzte sie mit letzterem daselbst in eine dazu auserlesene feuchte Schattengegend, die ich bey trockener Bitterung, täglich zweymal stark mit Wasser begießen ließ, und war so glücklich, die Isländische Flechte, die sich vermehrte, mehrere Jahre über, von ganz vorzüglicher Größe und Schönheit, zur nicht geringen Bewunderung der Kenner, zu besitzen.

141. Rennthier - Flechte. Rennthier-
Moos. Lichen des Rennes. Lichen
rangiferinus. Linn. Sp. pl. — *Cladonia*
rangiferina. Achar.

Sie bildet runde weiße oder aschgraue Rasen, ist aufrecht, aus vielen runden inwendig hohlen, sehr ästigen und getheilten Stengel zusammengesetzt, welche an den Spitzen überhängend, und mit kleinen runden dunkelbraunen Köpfchen versehen sind.

Wächst in Menge in niederen und höheren Berggegenden, vorzüglich auf trockenen sandigen Heidestellen, und feuchten Torfmoosgründen. Im Badischen und Württembergischen Schwarzwalde, auch häufig in Sandgegenden in

der Hardt, wo sie das ganze Jahr hindurch angetroffen wird.

Sie ist im Norden das gewöhnliche Futter der Rennthiere. Das Rindvieh und die Schweine fressen sie gerne, daher wird sie auch in Krain eingesammelt, um die Schweine damit zu mästen.

* Anmerkung. Die größeren Flechtenarten, können größtentheils, bei Mangel, als Viehfutter dienen.

Classe XXIV. (Cryptogamia.)
Pflanzen mit verborgenen Geschlechtstheilen:

2.) Schwämme: (Fungi.)

A. Blätterschwämme. (Agaricus.)

142. Gelber Pfifferling. Pfifferling. Eierschwamm. Rehgeiß. Rehling. Chanterelle. Gyrole. Agaricus Cantharellus. Linn. Sp. pl. — Bulliard, Champ. tab. 62. und tab. 505. fig. I. — Oeder Flor. Dan. tab. 264. — Schaeff. Fungi. tab. 82. und tab. 206.

Von goldgelber dottergelber oder blaßgelber Farbe. Der Strunk einzeln oder mehrere bei

sammen, rund, nach oben erweitert, fleischig. Der Hut anfangs gewölbt, nachher etwas trichterförmig eingedrückt, am Rande wellenförmig und mehr oder weniger gelappt. Die Falten oder Blättchen etwas am Struncke herablaufend, gestreift, und etwas aufgeschwollen. Ring und Wulst fehlen.

Wächst häufig in ebenen und Gebirgswaldungen, auf der Erde, im August, September und October.

Er ist von angenehmen Geschmacke, und wird daher in mehreren Gegenden häufig verzehret. Man pflegt ihn auf dem Roste mit frischer Butter, oder Baumöl, Pfeffer und Salz zu braten, oder in Butter mit Pfeffer, Salz und Zwiebeln zu kochen. Auch wird er in Weinessig mit spanischem Pfeffer, Salz und Knoblauch eingemacht. Andere trocknen ihn und bedienen sich seiner zu allerley wohlschmeckenden Brühen.

* Anmerkung. Da es schwer hält, die mannigfaltigen Schwämme mit Worten zu beschreiben und andern deutlich zu machen, sind naturgetreue und colorirte Abbildungen die vorzüglichsten Mittel sich mit denselben vertraut zu machen. Daher hielt ich, um jeden gegen Fehlgriffe zu sichern, für unumgänglich nöthig, bei jedem hier vorkommenden Schwam-

me, die vorzüglichsten Abbildungen beizusehen. Auch muß ich jedem, der die verschiedenen essbaren Schwämme nicht genau kennt, anrathen, sich nicht mit dem Einsammeln derselben zu befassen, um Unglück möglich zu verhüten.

Man bereitet überhaupt die Schwämme am sichersten und besten zu, wenn man sie klein schneidet, etwas Butter, Salz, Pfeffer, Essig und Zwiebeln nebst Petersilie hinzusetzt, und sie in ihrer eigenen Brühe langsam schmoren läßt.

143. Reißger. Reißgen. Rietschling. Lännling. Reißgen-Blätterschwamm. Essbarer Hirschling. Agaric deliceux. Agaricus deliciosus. Linn. Sp. pl. — Flor. Dan. tab. 1131. Schaeff. Fungi. tab. XI.

Gewöhnlich einzeln stehend. Der Strunk cylindrisch, 2 — 3 Zoll lang, aufrecht, dick, etwas röhrig, hell ziegelfarben, mit dunklern Flecken bezeichnet. Wulst und Ring fehlen. Der Hut 2 — 7 Zoll breit, halbrund, in der Mitte niedergedrückt, am Rande gewölbt, ziegelfarben, mit vielen abwechselnden hellern und dunklern Kreisen. Die Blättchen lau-

fen am Struncke herunter, sind gelblich = ziegel-
farben, und ästig. Verwundet giebt er eine
dunkel = saffransfarbige, etwas scharfe Milch
von sich.

Wächst im August, September und Octo-
ber in trockenen Waldungen und Heidege-
genden.

Er wird hie und da als ein vorzüglicher
Pfeckerbissen verspeist, muß aber gut gesalzen
und geröstet werden.

In Schweden zerschneidet man sie frisch,
und wirft sie sogleich in kaltes Wasser; sodann
gießt man warmes Wasser darauf. Hierauf
schmelzet man ein Stück Butter mit etwas
Zwiebel, nimmt den Schwamm aus dem Was-
ser, und kocht ihn mit Salz, Petersilie und
Pfeffer. Beim Kochen giebt er den Saft von
sich, jedoch muß er zur gehörigen Dicke einge-
kocht werden. Ausserdem braucht man ihn auch
zu Saugen an das Fleisch, so wie den Cham-
pignon. In Salz und Eßig kann er den gan-
zen Winter hindurch aufbewahrt werden. s.
Bergü mat. medica, p. 866.

* Anmerkung. Vorzüglich gut und naturge-
treu ist die illuminierte Abbildung von diesem
Schwamme in der angeführten Flora Danica.

Er muß nicht mit dem sehr scharfen und
giftigen unessbaren Reizger, Agaric

meurtier. Agaricus necator. Bulliard. tab. 529. fig. 2. Agaricus torminosus. Schaeff. Fungi. tab. 12. mit dem er viele Aehnlichkeit hat, verwechselt werden. Daher finde ich für rathlich auf die bezeichnete Abbildungen hinzuweisen, und diesen Giftschwamm näher zu beschreiben:

Einzelu oder öfters nahe beisammen stehend. Der Strunck 2 — 3 Zoll hoch, cylindrisch, dick, aufrecht, voll, aus dem weißen ins hell fleischfarbige oder röthliche gehend. Wulst und Ring fehlen. Der Huth 3 — 7 Zoll breit, halbrund, röthlich-gelb mit dunklern braunröthlichen Kreisen bezeichnet, in der Mitte etwas trichterförmig eingedrückt oder vertieft, gegen den Rand hin, erhaben, und an demselben gleichförmig wagerecht eingebogen, und mit weißlichem spinnenähnlichem Gewebe versehen. Die Blättchen sind krummlienigt, blaßroth, und laufen etwas am Struncke herunter. Das Fleisch ist fest. Verwundet giebt er eine weißliche, oder blaßröthliche auf der Zunge sogleich scharf brennende Milch. Der Geruch ist sehr eckelhaft.

Wächst in trockenen Waldungen oft in der Nachbarschaft des eßbaren Reizgers, im August, September, October.

Er unterscheidet sich von dem eßbaren Reizger vorzüglich, durch den Rand am

Hute, welcher gleichförmig wagerecht zurückgebogen, und immer mit einem weißlichen spinnenartigen Gewebe versehen ist, ferner durch die weißliche odre blaßröthliche Milch.

144. Der Kaiserling. Kaiserschwamm. Herrnpilz. Oronge vraie. Jaseran. *Agaricus caesareus*. Schaeff. *Fungi*. tab. 247. und tab. 258. — *Agaricus aurantiacus*. Bulliard. *Champ.* tab. 120. — *Amanita caesarea*. Pers.

Einzeln stehend. Der Strunk rund, dick, voll, gestreift, weißgelb, am Grunde bauchig, mit deutlicher häutiger schlaffer Wulst, und gegen das Ende mit einem Ring versehen. Der Hut anfangs eysförmig, dann flacher, in der Mitte eingedrückt, glatt, pomeranzensfarbig, oder röthlich-goldfarben. Die Blättchen sehr breit, schwefelgelb.

Wächst auf Viehtristen, Heiden, in Fichtenwäldern und andern trockenen und erhabenen Gegenden, auf der Erde, zu Anfang des Sommers, und im August, September und October.

Er gehört wegen seiner Schönheit und Vortrefflichkeit des Geschmacks unter die vorzüglichsten

züglichsten essbaren Schwämme. Schon die alten Römer, schätzten ihn bei ihren Gastmahlen sehr hoch.

* Anmerkung. Sehr gut ist die Abbildung dieses Schwammes bei Bulliard, weniger naturgetreu bei Schaeffer.

Er muß nicht mit dem giftigen Fliegen-
schwämme. Oronge fausse. Agaricus
muscarius. Linn. Sp. pl. — Schaeff.
Fungi. tab. 27. und 28. Agaricus pseu-
do-aurantiacus. Bulliard. tab. 122. ver-
wechselt werden, welcher sich leicht durch den
weißen Strunk, die weißen Blätter und den
scharlachrothen, öfters mit weißen Warzen be-
setzten Hut von ihm unterscheidet.

145. Hoher Blätterschwamm. Para-
sol. Schwamm. Buberige. Bubu-
ßen. Cleurée. Coulevrelle. Coule-
melle. Columelle. Goillemelle. Para-
sol. Boutarot. Né-de-Chat. Poturon.
Champignon-franc. — Agaricus procerus.
Schaeff. Fung. tab. 22. 23. — Agaricus
colubrinus. Bulliard. tab. 583. und 78.

Einzeln stehend. Der Strunk am Grun-
de dick aufgeschwollen, rund, sehr lang, 1-2
Smelin Abhandl. S

Fuß hoch, gerade und aufrecht, weiß, und gleich einer Schlange bräunlich gefleckt, innen röhrig. Der Ring aufrecht, bleibend, stark. Der Hut anfangs eysförmig, dann halbrund, endlich ausgebreitet, und in der Mitte mit einer Erhabenheit versehen, weißlich, röthlich- aschfarben, schuppig, am Rande zottig, sehr groß, 8 — 15 Zoll breit. Das Fleisch weiß, fest. Die Blättchen weiß, freystehend, am Grunde lanzettförmig, und von der Strunckspitze abstehend.

Wächst hie und da häufig auf trockenen Viehtriften, auf Heiden, Wiesen am Rande der Waldungen und in trockenen sandigen Waldungen, auf der Erde, im August, September, October.

Er ist von sehr gutem Geschmacke und wird daher in einigen Gegenden Deutschlands, vorzüglich aber in Frankreich, unter sehr verschiedenen Namen verspeist, ist auch daselbst bei einigen unter dem Namen Jaseran bekannt, womit aber in Frankreich alle eßbare Blätterchwämme, welche in den Waldungen vorkommen, belegt werden.

Sie werden auf dem Roste oder sonst mit frischer Butter, oder Baumöl, Pfeffer, Salz und Petersilien gebraten.

146. Gemeiner Champignon. Egegürstel. Kuchenmucke. Agaric comestible. Agaricus campestris. Linn. Sp. pl. — Schaeff. Fung. tab. 33. 96. — Agaricus edulis. Bulliard. tab. 137. u. 514.

Einzeln oder mehrere beisammen stehend. Der Strunk kurz, dick, unten knollig, voll, weiß, glatt, mit deutlichem Ring. Der weiße Hut gewölbt, glatt, seltener schuppig. Die Blättchen frey, hell fleisch- oder rosenroth, endlich braun. Das Fleisch dick, fest, weiß.

Wächst hie und da auf trockenen Wiesen, Triften, und in Waldungen, im Sommer und Herbst.

Gehört unter die vorzüglich schmackhaften und geschätzten eßbaren Schwämme, die auf mancherlei Art in den Küchen zubereitet und verspeißt werden.

Sie müssen eingesammelt werden, wenn sie sich noch nicht ganz entwickelt haben, und noch kugelig sind.

Um sie das ganze Jahr über, immer frisch zu haben, werden dieselben in den Gärten auf besondern Mistbeeten gezogen, wo sie größer werden, als die, welche man im Freyen findet.

* Anmerkung. Er muß nicht mit dem knolligen Blätterschwamm. Agaric bul-

beux. Agaricus bulbosus. Bulliard. tab. 577. tab. 2. und 108. — Schaeff. Fungi. tab. 241. welcher giftige Eigenschaften besitzt, und öfters in den Waldungen, an denselben Stellen vorkommt, verwechselt werden. Dieser unterscheidet sich sogleich von unserm gemeinen Champignon, durch eine vollkommene, bauchige, weiße Wulst, und schmale weiße Blättchen. Der Hut ist anfänglich kugelförmig, nachher halbrund, späterhin flach gewölbt, glatt, glänzend, öfters mit Warzen versehen, weiß, schmutzigweiß, gelblich = grün, weißgrün.

147. Der Mousseron. Mousseron. Agaric Mousseron. Agaricus Mouceron. — Bulliard. tab. 142.

Einzeln oder oft nahe beisammen stehend. Der Strunk dick, am Grunde filzig, meistens aufgeschwollen, kurz, voll, nackt, weiß, 1 — 1½ Zoll lang. Ring und Wulst fehlen. Der Hut anfänglich kugelförmig, dann halbrund, erhaben, glatt, glänzend, weiß, endlich hellbraun, 1 — 2 Zoll breit. Blättchen sehr viele, dünne, weißlich, endlich ins hellbräunlich, aschgraue gehend. Das Fleisch dick, fest, und schneeweiß. Wächst hie und da häufig in trocknen lichten Bergwaldungen, auf der Erde, auf Vieh-

triften, an Hecken, an den Rändern der Aecker und Wege, im Frühjahr und Herbst.

Ist von feinem angenehmen Geschmacke, und wird vorzüglich in Frankreich häufig verspeist.

* Anmerkung. Alle Blätterschwämme welche eine weiße lederartige Haut, ein trockenes festes weißes Fleisch, und einen feinen Geschmack haben, werden von den Franzosen Mousserons genannt, und für große Leckerbissen gehalten, unter welchen jedoch dieser obenansteht, und am meisten geschätzt ist.

148. Unächter Moufferon. Agaric faux-Mousseron. Agaricus pseudo-Mousseron. Bulliard, tab. 528. fig. 11. und 144.

Einzeln oder beisammen stehend. Der Strunk etwas dünne, voll, glatt, nackt, weißgelb, hell, bräunlichgelb, manchmal ins röthliche gehend, aufrecht, 1 — 1½ Zoll lang. Wulst und Ring fehlen. Der Hut anfänglich etwas kugelrund, dann halbrund, mit einer Erhabenheit, endlich eben und oben eingedrückt, glatt, glänzend, meistens blaß weißgelblich, oder ins hellbraune, und ins röthlichbraune gehend ½ — 1 — 1½ Zoll breit. Die Blättchen stehen weit von einander ab, sind sichelförmig, frey,

breit, weißlich - grau, gelblich - grau, endlich bräunlich. Das Fleisch etwas dick, fest, weiß.

Wächst sehr häufig auf trockenen Wiesen, Viehtriften, an Wegen, Rainen, die mit Gras bewachsen sind und in Waldungen auf der Erde, im August, September, October.

Der getrocknete Strunck ist wie ein Strick zusammengedreht.

Dieser Blätterschwamm, wird in Frankreich unter dem Namen Mousseron pied-dur. Moucceron d'Automne auf die Küchenmärkte gebracht, ist aber geringer im Preise als der ächte Mousseron, und wegen seines weniger zarten Fleisches weniger geachtet, dennoch ist er von sehr gutem Geschmacke.

149. Weißer Heidenblätterschwamm.
Nägelschwamm. Jungfernschwamm. Heiden-Mousseron. Mousseron des Bruyères. Agaric des Bruyères. Agaricus ericeus. Bulliard. tab. 188. und 551. fig. 1. — Agaricus virgineus. Jacqu. Misc. 2. tab. 15. fig. 1. — Agaricus clavaeformis. Schaeff. Fung. tab. 307.

Einzel, und manchmal viele nahe beisammen stehend. Der Strunck rund, voll, manch-

mal röhrig, glatt, nackt, weiß, zu Zeiten hell aschgrau, aufrecht, $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Wulst und Ring fehlen. Der Hut etwas kugelrund, dann halbrund, endlich eben, und meistens mehr oder weniger vertieft, anfänglich schneeweiß, endlich aus dem weissen ins bräunliche gehend, $\frac{1}{2}$ — 2 Zoll breit. Die Blättchen weit von einander abstehend, gebogen, weiß. Das Fleisch ist bei trockner Witterung fest, weiß, bei nasser hingegen wässerig, weich und durchscheinend.

Wächst hie und da häufig auf der Erde auf trocknen Viehtriften, auf grasreichen Erhöbungen, an Wegen, in Heidegegenden und lichten sandigen Waldungen, im Sommer und Herbst. Ist von gutem Geschmacke, und wird in einigen Gegenden Deutschlands und vorzüglich in Frankreich verspeist, wo er ebenfalls unter dem Namen Mousseron bekannt ist.

* Anmerkung. Es werden zwar hie und da vorzüglich in Baiern, Böhmen, Pohlen und Rußland, noch mehrere Blätterschwämme verspeist, welche ich aber bei dem Vorrathe besserer, schmackhafterer und der Gesundheit zuträglicherer Schwämme, welche in den Rhein-Neckar-Main- und Moselgegenden wachsen, hier anzuführen, geflissentlich unterlassen habe, indem mir an einer richtigen Auswahl derselben alles liegen mußte.

B. Löcher schwämme. (Boletus.)

150. Großer Steinpilz. Großer Röhripilz. Braunrother Löcher schwamm. Ceps. Cèpe. Gyrole. Gyroule. Bruguet. Boletus edulis. Bulliard. tab. 494. und 60. — Boletus bulbosus. Schaeff. Fung. tab. 134. 135. — Boletus bovinus. Linn. Sp. pl.

Einzelu stehend. Der Strunk dick, meistens bauchig, mit einem Netze überzogen, gelbröthlich, zu Zeiten cylindrisch, glatt, weißlich. Ring und Wulst fehlen. Der Hut gleich gewölbt, braunroth oder rostfärbig, oder braunziegelfärbig, alsdann bräunlich-schwarz, fest. Die Löcher (poren) anfänglich weiß, dann weißgelb, oder grünlichgelb, zu Zeiten aus dem gelben ins rostbraune gehend. Das Fleisch ist unter der Haut weingelb, auch weißlich ins grüne spielend, fest.

Wächst häufig in niedrigen und höheren Bergwaldungen, auf Viehtristen und Heiden auf der Erde, im August, September, October.

Er ist von angenehmen Geschmacke, und wird daher auf vielerlei Arten zubereitet und verspeist. in einigen Gegenden Frankreichs werden sie in dünne Fäden geschnitten, behutsam getrocknet,

und so das ganze Jahr über als ein beliebtes Gewürze, zu Saucen verbraucht.

* Anmerkung. Alle Sorten von Röh- und Steinpilzen werden von dem zahmen und wilden Vieh begierig gefressen. Den Ochsen und Kühen verursachen sie aber leicht Krankheiten, wenn sie bei nasser Bitterung, oder bereits verdorben und mit Würmern überladen, von ihnen gefressen werden.

151. Rothgelber Steinpilz. Rothgelber Röhpilz. Rothgelber Löcher schwamm. Roussile. Gyrole rouge. Bolet orangé. — Boletus aurantiacus. — Bulliard, tab. 489. fig. 2 und tab. 236.

Einzelu stehend. Der Strund meistens sehr dick und bauchig, zu Zeiten lang und dünne, weiß, braun oder roth gefleckt. Ring u. Wulst fehlen. Der Hut 8 - 10 - 15 Zoll breit, rund, gewölbt, öfters sehr groß, rothgelb, endlich braunroth. Die Löcher weiß, gerade, lang und lassen sich vom Hut absondern. Das Fleisch dünne, weiß, und anfänglich sehr fest.

Wächst mit dem vorhergehenden auf der Erde, in niedrigen und höheren Bergwaldungen, Viehtriften und Heiden, im August, September,

October, und scheint eine Abänderung des *Boletus bovinus* Linn. und des *Boletus rufus* Schaeff. Fung. tab. 105. zu seyn.

Wird ebenfalls verspeist, und hat so lange er jung ist, ein wohlschmeckendes derbes Fleisch, welches aber bei zunehmendem Alter, wie es der Fall bei den meisten Schwämmen ist, weich und geschmacklos wird.

152. Braunschwarzer Steinpilz.
Braunschwarzer Röhripilz. Braun-
schwarzer Löcherschwamm. *Cepe*
noir. *Bolet broncé*. — *Boletus aereus*.
Bulliard. tab. 385.

Einzelstehend. Der Strunk meistens cylindrisch, gleich dick, mehr oder weniger gedert, gelblich, braungelb, braun. Ring und Wulst fehlen. Der Hut gewölbt, dunkelbraun, braunschwarz, schwärzlich. Die Löcher kurz, schwefelgelb.

Man unterscheidet davon zwey Abänderungen, die eine häufiger vorkommende mit weissem Fleische, und weingelber Farbe unter der Haut; die andere mit blaßgelbem Fleische.

Wächst mit den vorhergehenden auf der Erde, in Waldungen, auf Viehtriften und Heiden im August, September, October, und scheint ebenfalls eine Abänderung des *Boletus bovinus* Linn. zu seyn.

Wird gespeist, und von einigen dem großen Steinpilze vorgezogen.

153. Der Eichhaase. Der ästige Schneepilz. Der Feister. *Poletus ramosissimus*. Schaeff. Fung. tab. 111. 127. 128. 129. und tab. 265. 266.

Sehr groß und ästig. Der Strunk theilt sich in viele dicht neben und auf einander liegende weisse feinscherige fleischige Aeste, welche in eine Menge erhabener, oder verflächter, glatter, gestreifter, erdsarbiger, aschgrau-schwärzlicher oder bräunlicher, fleischiger, über einander liegender, schuppenartiger Hüte oder Lappen übergehen und unterhalb mit feinen schneeweissen Löchern versehen sind. Das Fleisch ist fest, weiß und zart.

Wächst an alten Eichstämmen im September, October, erreicht im Umfange oft mehrere Fuß, und ein Gewicht von 20 — 50 Pfund, und hat dabey ein auffallendes Ansehen.

Er gehört unter die schwachhaften, gesunden essbaren Schwämme, welche in der Schweiz, in den Rheingegenden und an mehreren andern Orten, mit einer Butterbrühe, Salz und Pfeffer verspeist werden.

C. Faltenschwämme. (Helvella.)

154. Müzen-Faltenschwamm. Faltenmorchel. Stockmorchel. Stockmorauche. Helvelle en mitre. — Helvella mitra. Linn. Sp. pl. — Bulliard. tab. 190. und 466. — Schaeff. Fung. tab. 153. 154. 162. 282. 326.

Einzel, zu Zeiten nahe beisammen stehend. Der Strund kurz, rund, gefurcht, vertieft, oben dicker, weißlich, hohl, zerbrechlich. Ring und Wulst fehlen. Der Hut aufgeblasen, faltenartig, eckig, mehr oder weniger runzlich, zu Zeiten glatt, braunroth, röthlichbraun, schwärzlich, weißlich, bleifarbig.

Davon giebt es mannichfaltige Abänderungen, welche vorzüglich Schaeffer a. a. D. unter *Elvella nigricans*. *Elvella monacella*. *E. inflata*. *E. pallida* und *palescens* angegeben hat, und welche Bulliard a. a. D. unter *Helvella mitra alba*, *fulva* und *fusca*: Der weiße, braunrothe und braune Müzen-Faltenschwamm gebracht hat.

Wächst im Frühjahr auf der Erde an sandigen Orten, auf Wiesen, um Teiche, auf saulem Holze, in Nadel- und Laubholzwaldungen, und kommt öfters im Herbste wieder zum Vorschein.

Ist essbar und kommt öfters unter dem Namen Stockmorchel zu Markte, muß jedoch nicht mit der wahren Morchel, Morille Phallus esculentus, Linn. verwechselt werden.

D. Morchelschwämme. (Phallus.)

155. Gemeine Morchel. Spitzmorchel.
Morchel. Morille. Phallus esculentus.
Linn. Sp. pl. — Bulliard. tab. 218. —
Schaeff. Fung. tab. 199. 298. 299. 300.

Einzelu stehend. Der Strunck walzenförmig, aufrecht, kurz, unten aufgeschwollen, weißlich, hohl, zerbrechlich, nackt. Ring und Bulst fehlen. Der Hut eysförmig, länglich, mehr oder weniger zugespitzt, häutig, gegittert, am Struncke anhängend, zerbrechlich, gelbbraun, braun, schwärzlich-braun.

Davon giebt es in Betracht der Größe, Gestalt und Farbe mehrere Abarten, welche Schaeffer a. d. a. D. abgebildet und beschrieben hat, und die Bulliard unter Morille blanche: weiße Morchel: von anfänglich ganz weißer, im Alter strohgelber Farbe: Morille grise: graue

Morchel: von anfänglich weißgrauer, oder hell braunröthlicher, im Alter braunrother Farbe. Morille brune: braune Morchel: von anfänglich gräubrauner, im Alter braunschwärzlicher Farbe a. a. D. abgebildet und beschrieben hat.

Wächst auf feuchten Wiesen, Viehtriften und in niedrigen und Bergwaldungen, auf der Erde im Frühjahre.

Gehört zu den sehr beliebten und schmackhaften eßbaren Schwämmen, die frisch und gedörret zu Markte gebracht werden.

E. Trüffelchwämme. (Tuber.)

156. Trüffel. Trüffelchwamm. Truffe comestible. Tuber cibarium Bulliard. tab. 356. Lycoperdon Tuber. Linn. Sp. pl.

Kugelförmig, dicht, schwärzlich, auf der Oberfläche rauwarzig, ohne Wurzeln und Fasern.

Davon giebt es mehrere Abänderungen, als die schwarze Trüffel: Truffe noire, welches die gemeinste ist. Die weiße Trüffel: Truffe blanche, welche außen weißlich und nachher aschgraulich braun ist. Die schwarzviolette Trüffel, die aschgraue Trüffel mit Knoblauch Geruch. Welch letztere zwey Abänderungen selten, und sehr geschätzt sind.

Wächst mehrere Zoll tief unter der Erde,

vorzüglich in lockerem Boden in Eich- Kastanien- und Buchwäldungen, im Späthjahr.

Gehört unter die sehr geschätzten essbaren Schwämme, welche auf mannigfaltige Art vorzüglich für die Tafeln der Reichen zubereitet werden.

Man pflegt sie, ausserdem daß sie von Menschen eingesammelt werden, auch noch durch besonders abgerichtete Hunde aufzusuchen, welche sie über der Erde riechen, und durch Scharren die Stellen bezeichnen, wo sie dieselben auswittern. In einigen Gegenden, vorzüglich in Italien, werden Schweine zu diesem Geschäfte abgerichtet.

F. Stachelchwämme. (Hydnum.)

157. Schuppiger Stachelchwamm.
Braune Hirschzunge. Hydne écailléux. Hydnum squamosum. Bulliard. tab. 409. — Hydnum imbricatum. Linn. Sp. pl. — Schaeff. Fung. tab. 140. und tab. 273.

Einzeln stehend. Der Strunck walzenförmig, dick, am Grunde aufgeschwollen, aufrecht, blaßbraun. Wulst und Ring fehlen. Der Hut gewölbt, breit, dick, in der Mitte zu Zeiten mehr oder weniger eingedrückt, blaßbraun, bräunlich aschfarben, mit erhabenen, zugespitzten schwärzlich braunen Schuppen be-

setzt. Die Stacheln auf der untern Seite des Hutes dicht beisammen, sehr spizig, sondern sich leicht von dem Fleische ab, lichtbraun, zu Zeiten ins aschgraue gehend. Das Fleisch dicht, weiß.

Wächst im September, October auf der Erde, in Nadelholzwaldungen.

Wird hie und da verspeist.

158. Der röthliche und gelbliche, und milchweisse Stachelschwamm. Stoppelpilz. Der Süßling. Eurchon. Rignoche. Hydne sinué. Hydnum repandum. Bulliard. tab. 172. — Linn. Sp. pl. — Hydnum rufescens. Schaeff. Fung. tab. 141. — H. flavidum. ej. tab. 318.

Einzeln und öfters mehrere beisammen wachsend. Der Strunk unten aufgeschwollen, dick, kurz, blaßröthlich, gelblich oder schneeweiß. Ring und Wulst fehlen. Der Hut etwas erhaben, flach, glatt, am Rande öfters fast lappig, oder wellenförmig, blaßröthlich, gelblich fleischfarben, oder schneeweiß, zerbrechlich. Auf der untern Seite des Hutes stehen röthliche, gelbliche, fleischfarbige, oder schneeweisse kurze Stacheln, die sich nicht vom Fleische absondern. Das Fleisch ist weiß, trocken.

Davon haben wir in unsern Waldungen drey verschiedene Abänderungen: als die röthliche,

liche,

liche, die gelbliche, und die Milch- oder Kreidenweisse.

Wächst in Nadelholzwaldungen, und die weiße Abänderung, ausser den Nadelholzwaldungen vorzüglich häufig, in gebirgigen Buchwaldungen, auf der Erde im August, September, October.

Gehört unter die eßbaren häufig vorkommenden Schwämme, und wird auf dem Roste mit frischer Butter oder Baumöl, Salz, Pfeffer und Petersilie gebraten, und verspeist.

G. Keilchwämme. (Clavaria.)

159. Korallenschwamm. Weißgelblicher, rothgelblicher Korallenschwamm. Geißbart. Ziegenbart. Zieserlein. Händelschwamm. Menotte. Ganteline. Barbe-de-Bouc. Bouquinbarbe. Tripette. Cheveline. Pied-de-coq. Clavaire coralloïde. — Clavaria coralloïdes. Linn. Sp. pl. — Bulliard. tab. 496 fig. 3. — tab. 222. und 358, fig. B. C. D. E. Clavaria albida. Schaeff. Fung. tab. 170. — flava. ej. tab. 175. — flavercens ej. tab. 285. — pallida, ej. tab. 286. — aurea. ej. tab. 287. — acroporphyrea ej. tab. 176. — rufescens. ej. tab. 288.

Einzelu oder mehrere nahe buschig beisammen stehend. Der Strunk dick, weich, fleis-

Smelin Abhandl.

2

290. Vierundzwanzigste Classe. Keilchwämme.

schig, in viele rundliche Nester und Seitenäste getheilt, weißgelblich, gelblich, gelbröthlich, nach der Verschiedenheit des Alters und der verschiedenen Standörter. Nester u. Zweige sind mehr oder weniger aufrechtstehend, dicht, zerbrechlich, die letztern Zweige öfters zweygetheilt und zugespitzt.

Wächst häufig in niedrigen und Bergwaldungen auf der Erde im Späthjahre.

Gehört unter die essbaren Schwämme, welche zu Markte gebracht werden, welches sich vorzüglich von der gelben Abänderung versteht, welche auf verschiedene Art zubereitet, und auch als Salat verspeist wird.

160. Aschgrauer Korallenschwamm.

Aschgrauer Geisbart. Aschgraue

Zieserlein. Menotte gris. Ganteline

gris. Clavaire cendrée. Clavaria cinerea.

Bulliard. tab. 354.

Hat sehr viele Aehnlichkeit mit dem vorhergehenden, von dem er sich durch die graue Farbe, und die an der Spitze etwas breit gedrückten Zweige unterscheidet.

Wächst in Waldungen auf der Erde im Späthjahre.

Wird hie und da zu Markte gebracht und auf gleiche Weise, wie der erstere zubereitet, und von einigen, demselben vorgezogen.