Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

Mit einem Register über diesen und den dritten Band

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1796

XXXVI. Fortsetzung des fünf und dreyßigsten Stücks.

urn:nbn:de:gbv:45:1-10147

Visual Library

XXXVI.

Fortsetzung des fünf und dreyßigsten Stücks.

Wir kommen nun zur nähern Geschichte einzelner Arten.

1. Der Herrenpilz. (1)

Wächst im August und September an trocknen und erhabenen Orten, in Fichtenwäldern, und kommt in Gestalt eines weißen Eyes aus der Erde, welches sich nachher oben öffnet, und den Hut mit seinem Stiel durchläßt. Wird etwa 6 — 8 Zoll hoch. Der Hut ist gewölbt, am Rande anfangs eingezogen, und fein gestreift; von außen pomeranzen- oder goldfarbig. Das Fleisch weißgelblich. Der Stiel hat oberwärts einen breiten Ring. Ist von angenehmen Geruch und Geschmack.

2. Der giftige rothe Täubling. (2)

Diese Art, welche auch der Speyteufel, der lackrothe uneßbare giftige Sautäubling, Brechtäubling, und Speytäubling genannt wird, wächst in Eichen- Birken- und Buchenwäldern.

(1) Agaricus *caesareus*.
(2) Agaricus *integer* L.

Landesbibliothek Oldenburg

wäldern. Der Hut ist bey dem erwachsenen flach gewölbt, und in der Mitte vertieft, zuletzt am Rande rissig. Die Oberfläche feucht, öfters eingerißt, an Farbe verschieden, mehrentheils blutroth, aber doch oft bleichroth, blaßgelb, u. s. w. Die Blätter nicht enge zusammen, aber tief, und gerade mit durchaus gleichem Rande an den Stiel laufend, an welchem sie sich rings umher mit einem etwas schmälern Ende befestigen. Der Stiel ziemlich dick, am Ende gekrümmt oder bauchig, mehrentheils weiß und ganz glatt, wie mit Gips überzogen. Das Fleisch auch bey den eßbaren ist fest, aber schwammicht, grubig trocken, und läßt sich nicht in Fasern zerreißen, giebt auch keine Milch. Bey Ausdörrung des Schwamms verliert sich das Fleisch dermaaßen, daß der Stiel oft ganz hohl wird.

Der Täubling fault gern bey feuchtem Wetter, und wird dabey von einer unzählichen Menge Maden bis auf die Haut ausgefressen.

Alles dieses hat der rothe giftige Täubling mit andern Täublingen gemein. Von den eßbaren unterscheidet er sich durch die brennende Schärfe seines Fleisches, die minder steifen Blätter, und den Mangel des angenehmen Geruchs.

Sein

Sein Genuß erregt Brechen, Durchfälle, und mehrere Uebel. Ein einziger giftiger Täubling, wenn er gleich mit vielen eßbaren vermischt, gegessen wird, ist hinreichend, ein heftiges Brechen zu verursachen. Weder Baumöl, noch Pfeffer, noch Essig, sind gegen dies Gift wirksam.

Von diesem rothen giftigen Täubling unterscheidet sich

3. Der eßbare rothe Täubling, (3)

der den ganzen Sommer hindurch bey feuchter Witterung an eben den Orten zu finden ist, durch die Süßigkeit seines festen und zarten Fleisches, durch einen, ob gleich nur schwachen, doch angenehmen Geruch, und durch die steifern Blätter. Durch diese Merkmale unterscheiden sich überhaupt alle eßbare Täublinge von den uneßbaren. Alle übrige Kennzeichen dieses Schwammes, Größe, Farbe des Huts, kürzere oder längere Blätter, u. d. gl. sind unsicher, und nicht hinreichend, den eßbaren vom giftigen zu unterscheiden, da so gar die Farbe des Huts, der Blätter und der Stiele beym giftigen sehr unbeständig ist. Wer sich also auf den wahren Geschmack und richtigen Geruch der Schwämme nicht sicher verlassen kann, der unterlasse den Ge-

(3) Agaricus *russula* L.

nuß des rothen Täublings, besonders da diese Schwämme, was die Farbe des Huts, und ihre Größe betrifft, so mannigfaltigen Veränderungen unterworfen sind. Schwächere Mägen dürfen ihn überhaupt nur sehr mäßig genießen, weil er, wie viele andere, im Magen anschwillt, schleimigt, durch das Kochen zähe wird, und unverdauet durch den Stuhl abgeht.

4. Der eßbare blaue Täubling, oder Bläuling.

Wird erst bey seiner Reifung blau, auch schmutzig gelb, braun, roth mit Blau vermischt. Die am Grunde weiße oder gelbe Farbe ausgenommen, ist er in seinem Alter oft mehr roth als blau, oft auch mit Grün und Roth gemischt, ganz ohne Blau.

Der blaue mit weißen und gelben Blättern wächst auf freyen, waldichten Wiesen, der mit gelben Blättern aber mehr in Buchwäldern den ganzen Sommer hindurch, bis in den späten Herbst.

5. Der giftige blaue Täubling.

Findet sich unter den eßbaren. Doch sind der giftigen weniger als der eßbaren. Man unterscheidet sie durch die oben (n. 3.) angegebenen Kennzeichen.

6. Der

6. Der eßbare grüne Täubling.

Wird den ganzen Sommer besonders in Schwarzwäldern angetroffen. Doch wächst er auf Haiden, und in Buchenwäldern, und heißt dann grüner Haidentäubling, oder Buchtäubling. Der erstere ist grasgrün, hat weiße, steife, leicht zerbrechliche Blätter, die nur im Alter blaßgelb werden. Der Hut oft graulicht, und gleichsam schuppicht. Das weiße zerschnittene Fleisch bekommt in der Mitte eine gelblichte Farbe. Der andere ist meistens mehr grün, oft am Hute bleichroth gefleckt, mit dickern und steifern Blättern. Wird der Stiel durchschnitten, so wird das weiße Fleisch erdgrünlich.

7. Der grüne giftige Täubling,

der auch giftiger Grünling, und giftiger Sautäubling heißt, findet sich unter jenen. Er erregt Erbrechen und andere Uebel.

Auch der gute wird selten zum Essen gesucht.

8. Der blaue eßbare Blätterschwamm, (4)

oder veilchenblaue Fleischschwamm, wird außen an Wäldern und um die Zäune, im September und October gefunden. Er ist durchgehends veilchenblau, der Stiel etwas verlängert, stark, und unten knollig.

Diese

(4) Agaricus *violaceus* L.

Diese Schwämme gedeihen häufig auf künstlich angelegten Beeten. Einige halten sie für giftig. Die Neapolitaner ziehen aus ihren Kalkgebirgen einen weißen Kalktuff, auf welchem zu allen Zeiten des Jahres, wenn man ihn in einen feuchten Keller legt, und mit Wasser begießt, eßbare Schwämme auswachsen.

9. Der Reizker. (5)

Heißt auch Hirschling, oder schmaler Milchschwamm. Findet sich im August auf Haiden und in Wäldern, besonders Tannenwäldern, daher man ihn auch Tännling nennt. Der Hut ist zuerst halb kugelförmig, in der Mitte etwas eingedrückt, am Rande gewölbt, und nimmt in der Folge eine trichterförmige Gestalt an. Er ist glatt, etwas feuchtklebricht, ziegelfarbig, zuweilen mit abwechselnden hellern oder dunklern Kreisen; safranfarbig, goldgelb oder braunröthlich, mit gleichfarbigen Blättchen. Die Blättchen von ungleicher Länge. Der Stiel kurz, dick, rothfleckig, öfters in der Erde versteckt. Die geritzten Blättchen geben einen Saft von sich.

Dieser Schwamm kann gegessen werden, und ist vielleicht der beste unter allen Schwämmen, den einige so gar für den berühmten Boletus

der

(5) Agaricus *delicioſus* L.

der Römer halten. Da aber die Mannigfaltigkeit der Farben bey ihm so groß ist, und es auch giftige Abänderungen davon giebt, so muß man bey dem Einsammeln vorsichtig seyn.

Sein Saft ist safrangelb, und färbt die Brühen gelb, in denen er gekocht wird.

Es kann dieser Schwamm auch zum Versenden aufbewahrt werden. Einige Stunden nach seiner Einsammlung, besonders an einem warmen Orte, fängt er an, sauer zu werden, und endlich zu faulen. Wenn man ihn aber in Baumöl aufbewahrt, so hält er sich gut, und die Genueser sollen ihn auf solche Art häufiger verschicken.

10. Der Birken-Reizker, (6)

oder giftige Hirschling, der an Birkenwurzeln zu wachsen pflegt, verräth sich durch seinen am Rande haarigen, gestrichelten Hut, blassere Farbe, und beißenden Geschmack. Sein Genuß erregt gefährliche Durchfälle. Mit ihm ist

11. Der tödtende Blätterschwamm, (7)

der auch Mordschwamm genannt wird, verwandt. Er ist braun, und sein Hut hat einen abwärts gebogenen faserigen Rand.

12. Der

(6) Agaricus *torminosus* L.
(7) Agaricus *necator* L.

12. Der Mouſseron, (8)

oder zitzenförmige Schwamm wächst vorzüglich im Herbſte, aber ſelten auf Grasangern an Rainen, und neben einzeln ſtehenden Bäumen. Er kommt zuweilen ſchon im May, nach einem warmen Regen in Geſtalt kleiner, runder, gelbbrauner Erbſen, mit ziemlich langen Stielen aus der Erde; beym Alter breitet ſich der Hut in eine Fläche aus. Der Hut iſt glatt, bey naſſer Witterung etwas fett anzufühlen, mehr bräunlich als bey trocknem Wetter, da die Farbe ins Weißbräunliche fällt, und die ganze Subſtanz wie Leder anzufühlen iſt. Die Blätter flach, dick, zähe, einzeln, laufen gegen den Stiel ſpitzig zu, und laſſen ſich nicht leicht vom Hute trennen.

Es wird dieſer Schwamm, der einen durchdringenden feinen Knoblauchsgeruch hat, friſch an allerley Ragouts, u. d. gl. gekocht, und getrocknet in verſchloſſenen Gläſern zum Gebrauch aufbewahret.

Beym Einſammeln muß man den Hut von dem Stiele abzubiegen ſuchen. Zieht man ihn mit dem Stiele heraus, ſo bleibt eine Menge Sand und Erde daran, die ſich in den Blättchen feſtſetzt, und beym Eſſen zwiſchen die Zähne kommt.

13. Der

(8) Agaricus *mammoſus* L.

13. Der Fliegenschwamm, (9)

den man auch den beperlten Fliegenschwamm, und Mückenschwamm nennt, wird vom August bis oft in den späten Herbst, auf trocknen, sandichten, bergichten Wiesen und Viehweiden, auch in dergleichen Wäldern angetroffen.

Er erreicht eine Höhe von 4 — 6 Zoll, und der Hut wird zuweilen gegen 12 Zoll breit. Er ist anfangs rund, dann gewölbt, von Farbe hochroth, mit weißen Warzen in kreisförmigen Reihen besetzt. Der Rand spielt öfters ins Gelbe. Von Zeit zu Zeit wird die Farbe entweder goldgelb, oder sehr blaßgelb, zuweilen auch mennigroth. Der Stiel ist unterwärts knollicht, höher hinauf schuppicht, und weiß von Farbe. Die Blätter stehen gedrängt beysammen, sind anfangs weiß, im Alter aber braun oder gelblicht. Das Fleisch gemeiniglich gelblicht, zuweilen weiß, oder röthlich.

Der Geschmack dieses Schwammes ist scharf, und sein Geruch häßlich. Fliegen, denen er mit Wasser oder Milch hingestellt wird, betäubt er, wenn sie davon trinken, daß sie wie todt hinfallen. Auch den Wanzen soll er tödtlich seyn, wenn man ihn zerreibt, und in die Fugen der Bettstellen schmiert. Auch größere Thiere,

(9) Agaricus *muscarius* L.

Alt fließt er in einen schwarzen klebrichten Brey zusammen, aus welchem sich vielleicht eine schwarze Farbe zum Mahlen zubereiten ließe.

15. Der Pfefferschwamm. (2)

Der Hut ist anfangs ziemlich flach, schmutzig grün, in der Mitte etwas gestreift, am Rande unter sich gebogen. Im Alter vertieft er sich, wie ein Trichter, worin sich das Regenwasser sammelt, und die ganze Oberfläche ist klebricht. Die Blätter ziemlich fest, fast gerade, und in Aeste vertheilt, die sich durch Zweige wieder mit einander vereinigen; anfangs weiß, doch ändert sich die Farbe, wie die Farbe des ganzen Schwammes. Der Stiel nackend. Das Fleisch hat einen scharfen, beynahe ätzenden Milchsaft, der, wenn man ihn trocknet, zwar seine Farbe in eine schwarze gelbe, aber seine Schärfe durchaus nicht ändert.

In Preußen und Kurland wird dieser Schwamm gegessen. Man hat aber Beyspiele, daß er bey einer ganzen Familie Erbrechen, heftige Bauchflüsse und Ohnmachten erregt hat.

16. Der

(2) Agaricus *piperatus* L.