

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

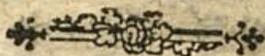
Mit einem Register über diesen und den dritten Band

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1796

XXXVII. Fortsetzung des sechs und dreyßigsten Stücks.

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



Thiere, z. E. Katzen, sterben davon, doch frist das Kennthier ihn ohne weitem Schaden, als daß es davon betäubt wird. Bey dem Menschen erregt sein Genuß Berauschung, Wahnwis, Tollkühnheit, Wuth, Zittern, und selbst den Tod; doch bereiten die Kamtschadalen mit dem schmalblättrigen Weiderich (*Epilobium angustifolium* Linn.) ein berauschendes Getränk daraus, das ihnen sehr behaglich ist, so, daß die Armen, die es sich nicht selbst anschaffen können, den Urin der Reichen auffangen, und ihn trinken, weil er ebenfalls noch berauschende Kräfte hat.



XXXVII.

Fortsetzung des sechs und dreyßigsten Stückes.

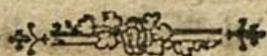
14. Der Mistblätterschwamm. (1)

Mit grauem, glockenförmigem, oft schuppigem und zerrissenem Hut, weißem hohlem Stiel, und schwarzen Blättern.

Im Sommer häufig auf Misthäufen, und an gedüngten Orten. Ist giftig.

Ulc

(1) *Agaricus fimetarius* L.



Alt fließt er in einen schwarzen flebrichten 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 flebricht. 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 äßenden Milchsaft, der, wenn man ihn trocknet, zwar seine Farbe in eine schwarze gelbe, aber seine Schärfe durchaus nicht ändert.

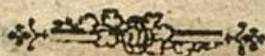
In Preußen und Kurland wird dieser Schwamm gegessen. Man hat aber Beispiele, daß er bey einer ganzen Familie Erbrechen, heftige Bauchflüsse und Ohnmachten erregt hat.

16. Der

(2) *Agaricus piperatus* L.

Vierter Band.

Q



16. Der Brätling. (3)

Wird im August und September häufig in Wäldern angetroffen, und ist, mit Ausnahme einiger schädlichen Abarten einer der beliebtesten eßbaren Schwämme. Er hat in allen Theilen einen süßen Milchsaft, und einen eigenthümlichen angenehmen Geruch und Geschmack.

Die besten Sorten sind: der Goldbrätling, der braune Brätling, und der Silberbrätling.

Der Goldbrätling ist der schönste. Der Hut ist an seiner Oberfläche am Grunde safrangelb, dunkelrothbraun überzogen. Die Blätter ebenfalls safrangelb, an den Seitenflächen bleicher, am Rande schön goldfarbig. Das Fleisch bey der Durchschneidung anfangs weiß, wird aber bald nachher, besonders am Rande bräunlich, und nach und nach rothbraun. — Er wächst gemeiniglich in hohen und schattigen Buchwäldern, aber fast allezeit auf feuchten, mit Moos bewachsenen Plätzen.

Der braune Brätling wächst gern in schattigen Buch- und Eichenwäldern. Er liebt Regenwetter, nach welchem er häufig gefunden wird. Der Hut ist braun, und hat oft Ringe von gleicher Farbe. Die Blätter anfangs bleich, werden aber fleischfarbig, und bey der Reife am Rande

(3) *Agaricus lactifluus* L.

Rande bräunlich. Der Stiel oben weißlich, unten braun. Dies ist der gewöhnlichste.

Der Silberbrätling ist mehrentheils weiß; im Alter fällt die Farbe ins Bleichgelbe, und gegen den Rand zu ins Bläuliche. Er wächst in jungen Buch- und Birkenwäldern, etwas selten in schattichten, mit hohen Bäumen bewachsenen Orten, und ist, besonders jung, der schmackhafteste.

So unschädlich diese Schwämme auch sind, so verursacht doch ihr allzu vieler Genuß, besonders bey denen, die schwache Mägen haben, allerlei üble Zufälle, Beängstigungen, Blähungen, Unverdaulichkeit, Bauchschmerzen, Erbrechen und Durchfälle.

Die unesßbaren schädlichen Abarten sind von den guten durch nichts anders, als das scharfe Fleisch, die scharfe Milch, und den Mangel des guten Geruchs zu unterscheiden.

17. Der Nägelschwamm. (4)

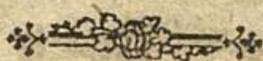
Mit gewölbtem graulichem Hute, hohlem, und sehr dünnem, fast gleichfarbigem Stiele, weißgelblichem Fleische und Blättern. Letztere manchmal ganz weiß.

In den österreichischen Wäldern. Ist esbar, aber an sich trocken, und von bitterlichem

Q 2

Ge.

(4) *Agaricus esculentus* L.



Geschmack, daher das zugefeste Gewürz ihn erst verbessern muß. Kommt schon im April hervor.

18. Der Zimmschwamm. (5)

Mit gelbem, auch gelbbraunlichem gewölbtem Hute, dünnem, rundem, hohlem, gleichfarbigem Stiele, gelbbraunlichen Blättern, deren Farbe am Rande oft ins Feuergelbe fällt.

Findet sich den ganzen Herbst durch in Wäldern und auf Wiesen, und hat einen sehr gewürzhaften Geruch.

19. Der gemeine Champignon. (6)

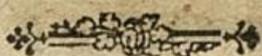
Wird auch Heiderling, Erdgürtel, Drüschling und Treuschling genannt.

Der Hut dieses bekannten essbaren Schwamms ist weißlich, öfters verunstaltet, schuppig, zottig, am Rande zerrissen; die Blätter anfangs weißlich, hernach rothbräunlich, zuletzt schwärzlich, und vergehend. Der Stiel ebenfalls weiß.

Er wächst auf Weiden, wo Vieh geht, in lustigen Eichhölzern, in Gärten, wo fauler Mist untergraben ist, oder auf alten Spargelbeeten, auch auf Mistbeeten. Er kommt gemeinlich
nach

(5) *Agaricus cinnamomeus* L.

(6) *Agaricus campestris* L.



nach einem warmen Regen in einer Nacht hervor, und wird den ganzen Sommer hindurch bis in den Herbst angetroffen.

Die Champignons kommen in der Größe einer Nuß aus der Erde, alsdann sind sie am schmackhaftesten. Man muß sich aber bey dem Einsammeln in Acht nehmen, daß man sie nicht mit den, zu gleicher Zeit, wie weiße Kugeln aus der Erde kommenden Bovisten (*Lycoperdon Bovista*) verwechsle, welche sich vom Champignon durch ihre rauhe Oberfläche, die wie Leder anzufühlen ist, unterscheiden; da sie hingegen bey dem Champignon glatt ist. An jenen ist ein kaum merklicher Stiel, und wenn man sie drückt, brechen sie aus einander, und enthalten in einer markichten Haut eine anfangs schwammichte, nachher mehligte Substanz, die, wenn sie älter wird, zu einem grünen oder schwarzen Staube wird, welches der Samen seyn soll.

Die beste Zeit, die Champignons einzusammeln, ist im August und September. Die Blättchen lassen sich leicht vom Fleische trennen, und werden, wenn man sie ißt, herausgenommen, auch die äußere Haut abgezogen, und der Stiel hinweggenommen. An den ganz kleinen läßt man dies alles sitzen. Der Geruch ist angenehm, und etwas erdhaft.



Es kommen zu gleicher Zeit noch andere Schwämme mit diesen aus der Erde, die im äußern Ansehen den Champignons ähnlich sind; man erkennt aber diese bald am Geruch, und an den röthlichen, fettigen Blättern; an den ihnen ähnlichen sind die Blätter feiner, oder häufiger, und von größerer Länge, oder von gelblicher, auch weißer Farbe, und haben einen verdächtigen Geruch,

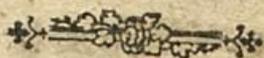
20. Der gelbe Pfifferling. (7)

Heißt auch Reißgeiß, und Everschwamm, weil er durchaus dottergelb ist. Pfifferling heißt er von dem, wie Pfeffer beißenden Geschmack des Milchsafts. Die Gestalt des Huts ist verschieden. Völlig ausgewachsen stellt er mehrertheils einen etwas ausgehöhlten unförmlichen Trichter vor. Der Hut ist mit dem Stiele in eins zusammen gewachsen, und läßt sich von demselben nicht trennen.

Er wächst häufig in allerhand Arten von Wäldern vom Jul. bis in den September, unter schattichten Bäumen. Er wird von einigen unter die verdächtigen, von andern unter die unschädlichen und eßbaren Schwämme gezählt. Doch ist

21. Der

(7) *Agaricus cantharellus* L.



Man findet von dieser Art mehrere Abänderungen, z. E. knollichte, auch welche mit mehreren Aesten. Besonders gehört dahin

23. Der bunte Pilz, (2)

oder so genannte Eichhaase, den man zu Anfang des Herbstes auf alten Eichbäumen findet. Er ist über und über ästlig, unten weißlich, mit kleinen Löchern bis an die Seiten versehen; oben bräunlich, oder erdsarb gestreift, glatt, und gegen die Mitte vertieft. Man findet ihn mit glatten Stielen, und halbrunden Hüten, und mit rundlichen Stielen, und rundlichen, in der Mitte vertieften Hüten.

Es giebt noch verschiedene eßbare Pilze, als: den eßbaren Löcherschwamm (*Boletus edulis*), den Schweinspilz (*Bol. luteus*), u. d. gl. Sie werden aber weniger, als der obige gegessen. Die besten unterscheiden sich durch einen dicken, in eine runde Kugel auswachsenden, fleischichten Stiel, welcher schmackhafter als der Hut selbst ist. Der Hut bildet eine Halbkugel. Die Schafe, Hirsche und Kühe fressen sie gern.

Unter diesen eßbaren Pilzen wachsen zugleich schädliche, welche man daran erkennt, daß die Oberfläche des Huts dunkler, auch wol fett anzufühlen ist. Die Röhrchen sind von gelber

Farbe,

(2) *Boletus versicolor* L.