

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

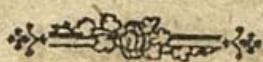
Mit einem Register über diesen und den dritten Band

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1796

18. Der Zimmtschwamm.

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



Geschmack, daher das zugesezte 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.