

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Natur und Kunst

ein gemeinnütziges Lehr- und Lesebuch für alle Stände

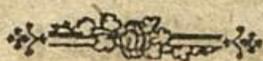
Mit einem Register über diesen und den dritten Band

Donndorff, Johann August Donndorff, Johann August

Leipzig, 1796

19. Der gemeine Champignon.

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



Geschmack, daher das zugefetzte 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)

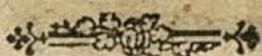
Wird auch Heiderling, Erdgürtel, Drüschling und Treuschling genannt.

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 Eichwäldern, 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 mehrentheils 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.