
E i n l e i t u n g .

Gene Gewächse, die man im gewöhnlichen Leben Schwämme, oder zur Unterscheidung vom Bade- oder Waschschwamm, der nicht hierher gehört, auch Pilze nennt, sind durch ihre besonderen Formen, ihre mannigfaltige Färbung, ihr häufiges Vorkommen, so wie durch ihre nützlichen und schädlichen Eigenschaften so ausgezeichnet, daß sie schon frühzeitig die Aufmerksamkeit der Menschen auf sich zogen, und nicht leicht Jemand zu finden sein würde, dem sie gänzlich unbekannt geblieben wären.

Schwämme finden sich das ganze Jahr; so wie die ersten Frühlingsstrahlen der Sonne neues Leben der Natur einhauchen, und ein lauer Regen die Erde lockert, entkeimen sie auch ihrem Schooße, während oft ringsum noch Alles in tiefem Schlummer zu liegen scheint. Mit dem Vergehen dieser Erstlinge kommen andere zum Vorschein, und so bleiben sie, in stetem Wechsel, Begleiter des Frühlings und Sommers. Freilich sind sie jetzt spärlich nur zu treffen; so wie aber die Sonne glühende Hitze über des Schnitters Haupt sendet, die Nächte beginnen Kühle

zu verbreiten, fängt ihre Zahl an sich zu mehren; doch, wenn der Baum seiner Früchte beraubt dasteht, frischer Herbstwind durch der Bäume Gipfel weht, und manches Blatt zu Boden fällt; wenn nur hie und da noch ein auf kurze Zeit mehr das Auge ergößendes Blümchen sich zeigt, wenn die Natur anfängt dem Wanderer düster entgegen zu blicken, und ihm keine anderweitige Labung mehr darbietet: da erreichen sie ihren höchsten Punkt, dann stehen sie da in Fülle und Pracht, erfrischen und beleben durch ihre mannigfaltigen Formen und Farben die ersterbende Natur, und bieten die letzte, doch eine reichliche Nahrung dar, bis endlich des Winters Frost Allem ein Ende macht. Ueberall sind sie nun zu finden; doch im geheimnißvollen Dunkel des Waldes, wo heilige, nur durch das Rauschen des vom Luftströme bewegten Laubes oder das Liedchen eines bald erstummenden Vogels, unterbrochene Stille herrscht, haben sie gespensterartig ihren Hauptwohnsitz aufgeschlagen; um und auf den Stämmen alter Bäume oder modernden und faulenden Stöcken, vorzüglich aber dort, wo ein freies, hie und da von der, durch das Laub durchblickenden Sonne beleuchtetes Plätzchen ist, da stehen sie im geselligen Bunde vereint, zahllos ist hier ihre Menge; und streift man, besonders nach einem lauen Regen, durch einen in der Ebene stehenden Nadelwald, so stoßt der Fuß bei jedem Tritte auf mehrere dieser Geschöpfe. Aber nicht im schauerlichen Dunkel des Waldes allein haben sie

ihren Aufenthalt sich gewählt, am Rande desselben, im Schatten der Gebüſche, an den Rändern der Wege, auf der sonnigen Wiese, der bereits kahl werdenden Weide und dem seiner Früchte entledigten oder brach liegenden Felde findet man sie in Menge, ja in Kellern und unterirdischen Gemächern erscheinen sie, kurz überall, wo der Boden nur einige Feuchtigkeithält, obwohl sie nie im oder unter dem Wasser vorkommen; wenige nur verbleiben gänzlich unter der Oberfläche der Erde. Rasch ist ihre Entwicklung, einige Stunden sind zu ihrer Ausbildung oft hinreichend, und wo gestern keine oder nur wenige standen, sind heute nach einem warmen Gewitterregen unzählige; aber auch eben so schnell gehen sie zu Grunde, wenige Tage, ja wenige Stunden sind oft ihre ganze Lebenszeit, doch alsbald werden sie wieder von andern ersetzt, und nur einige, von holziger Beschaffenheit, können Jahre ausdauern.

Die Form der Schwämme ist im höchsten Grade verschiedenartig, doch ist hier besonders eine von Wichtigkeit. Viele nemlich erscheinen in der Gestalt eines mehr oder weniger geöffnerten Regen- oder Sonnenschirmes. Bei diesen nennt man den unteren, meist walzenförmigen oder knolligen Theil den *S t i e l* oder *S t r u n k*, und den auf diesem befindlichen, gewöhnlich halbkuglichen, aber auch kegelschalens- oder trichterförmigen, dem Regenschirmdache gleichenden Theil den *H u t*. Dieser Hut ist an seiner untern Fläche meist etwas ausgehöhlt, und mit Blättchen, Röhr-

chen oder Stacheln besetzt, welche einen äußerst feinen Staub, den Samen (die Sporen) enthalten, und die Schlauchschichte oder der Ueberzug genannt werden.

Als Nahrungsmittel betrachtet, sind die Schwämme von großer Wichtigkeit; mehrere wurden schon in den ältesten Zeiten hochgeschätzt, manche nehmen noch heut zu Tage eine Stelle unter den köstlichsten Leckerbissen ein, und geben Vielen eine gute Erwerbsquelle ab; ein großer Theil jedoch ist für ganze Völker, besonders aber für die ärmere Klasse, und zu Zeiten des Mangels ein höchst wohlthätiges Geschenk des höchst gütigen und weisen Schöpfers, ein wahres Manna in der Wüste; denn gerade jene Verhältnisse, welche Mißrathen und Verderben der Ernten herbeiführen, befördern ihre Erzeugung; die Natur bietet sie dann in ungeheurer Menge dar, und es wird nur das Einsammeln und Nachhausetragen erfordert, um, nach einer höchst einfachen Zubereitung, ein angenehmes, gesundes und nährendes Mahl zu haben.

Allerdings gibt es welche, die unverdaulicher sind, als andere, und weniger nährnde Stoffe enthalten, aber deßhalb behaupten zu wollen, daß sie durchaus keine Nahrungsstoffe besitzen, und zu ihrer Verdauung nur ein Greifenmagen und Mühlsteine ausreichen, oder daß sie gar alle ein Gift seien, ist im höchsten Grade unbillig, und wird durch die Betrachtung jener Menschen widerlegt, die in der Nähe von Waldungen wohnen, stets den anstrengendsten Arbeiten ausgesetzt sind, und, bei voller

Gesundheit, sich durch mehrere Monate des Jahres hindurch beinahe allein von Schwämmen ernähren. Im verdorbenen Zustande, zur Unzeit genossen, bei schwächlichem Magen oder bei Ueberfüllung desselben, daß er beinahe plagen möchte, da fällt ihnen wohl die Unverdaulichkeit so wenig zur Last, als es bei andern, selbst den nährendsten Stoffen der Fall ist; übrigens rührt auch oft ein, nach ihrem Genuße sich einstellendes Uebelbefinden von fehlerhafter oder schlechter Zubereitung her.

Leider aber finden sich unter ihnen welche, deren Genuß, selbst einer geringen Menge, höchst gefährlich, ja sogar tödtlich werden kann, und die Furcht vor einer solchen, oft leicht möglichen, Verwechslung ist mit ein Grund, daß diese Gewächse bei Vielen so in Verruf gekommen sind. Aus allen Zeiten und Ländern sind häufige, durch giftige Schwämme herbeigeführte Unglücksfälle bekannt; selbst große Männer, wie Kaiser Diocletian, Papst Clemens VII., Kaiser Karl VI., Borromäus von Neapel, die Witwe des Czar Alexis und mehrere Andere fanden im Schwammgenusse ihren Tod; doch die meisten Unglücksfälle der Art ereignen sich bei den armen Bewohnern wälder- und schwammreicher Gegenden, wo es geschieht, daß oft ganze Familien dadurch umkommen.

Eine Frage, die gewiß nun bei Jedem rege werden wird, ist wohl die: welche Kennzeichen hat man denn, um die giftigen von den genießbaren Arten zu unter-

scheiden? Hierauf ist die einfachste Antwort: kein einziges sicheres. Alle bis jetzt angegebenen, so groß auch ihre Zahl ist, und mit welcher Zuversicht sie auch immer angepriesen werden, sind trüglich; jene, welche die giftige Beschaffenheit bezeichnen sollen, finden sich auch bei den genießbaren, mangeln aber dagegen manchen schädlichen, und so findet es umgekehrt bei denen Statt, welche die Genießbarkeit erkennen lassen sollen. So sind selbst die zwei am häufigst bekannten, daß nämlich ein mit den Schwämmen gekochtes Stück Zwiebel, oder ein hineingelegter Silberlöffel, wenn sich giftige darunter befinden, blau oder schwarz werden, unzureichend; denn mit dem giftigsten der Schwämme, dem Fliegenschwamme, versucht, bleiben sie gewöhnlich unverändert, denn das Schwarzwerden rührt keineswegs vom Gifte, sondern von andern Dingen her. Es ist nur ein einziges Mittel, sich sicher vor Schaden zu bewahren, und dieß ist die Erwerbung der Kenntniß dieser Gewächse. Im Allgemeinen merke man jedoch folgendes: Man verwerfe jene Schwämme, von denen ein Stückchen gekauet, — dann aber wieder ausgespuckt — einen scharfen, brennenden oder ekelhaften Geschmack erregt; Schwämme, die im Bruche schnell und stark ihre Farbe ändern, sind, wenn man sie nicht genau kennt, stets verdächtig; man wähle jederzeit nur frische und unverdorbene Schwämme, denn der Genuß in Faulung oder Zersetzung übergehender, oder von Würmern und Insekten bereits als Wohnstätte bezogener

ist eben so, wie der jedes andern, in diesem Zustande sich befindenden Nahrungsmittels der Gesundheit nachtheilig, ja meist höchst schädlich. Es ist ferner keineswegs rätlich, von fremden Leuten gesammelte und schon zubereitete Schwämme zu genießen, da man nicht überzeugt seyn kann, ob diese Personen sie auch wirklich kannten, und man aus einem Berichte nichts mehr über die Genießbarkeit der in ihm enthaltenen Schwämme urtheilen kann.

Die giftigen Schwämme zeigen ihre Wirkung gewöhnlich schon nach 4 bis 6, zuweilen aber erst nach 12 bis 24 Stunden; es treten zuerst Schmerz und Spannung der Magengegend, Beklemmung, Angst, Reissen im Unterleibe, Ekel, Ausleerungen nach oben und unten ein. Oft geschieht es nun, wenn diese Ausleerungen im gehörigen Grade Statt fanden, daß sich der Kranke erleichtert findet; bisweilen aber, oder wenn sie gar nicht erfolgten, fühlt der Kranke große Hitze in den Eingeweiden, die Mattigkeit nimmt zu, die Schmerzen werden heftiger, das Athmen ängstlich, es treten bald allgemeine, bald örtliche Krämpfe und Convulsionen auf, denen ein nicht zu löschender Durst folgt. Wird nun keine Hilfe geleistet, oder ist diese nicht ausreichend, so tritt entweder Schwindel ein, zu dem sich ein stilles Irrededen und Betäubung gesellt, die nur zuweilen durch Schmerzen oder Convulsionen unterbrochen wird, oder es fehlt die Betäubung, die Kräfte werden jedoch allmählich erschöpft, es stellen sich Ohnmachten und kalte

Schweiß ein, und der Tod, vom Kranken vorausgesehen und angekündigt, schließt diese Reihe von Leiden bei vollem Bewußtsein.

Ereignet sich eine Vergiftung mit diesen Körpern, so muß man vor Allem trachten, die genossenen Schwämme so schnell als möglich aus dem Körper zu schaffen; es ist hier am besten dies durch den in den Schlund gebrachten Finger oder durch Riegeln desselben mit dem Barte einer Feder zu bewirken. Ist dieses erfolgt, oder haben die Wirkungen des Giftes eine längere Zeit gedauert, so ist vieles Trinken von sehr kaltem Wasser, schleimigem Getränke, Olivenöle (Baumöle) sehr vortheilhaft, immer aber suche man, so schnell es sein kann, ärztliche Hilfe. Die giftige Eigenschaft der Schwämme läßt sich durch Salzwasser oder Essig entfernen; es ist daher gut, verdächtige Schwämme mit warmen Wasser, welches mit Salz oder Weinessig vermischt ist, zu begießen, diese Flüssigkeit, die nun giftig sein kann, ab- und wegzuschütten und die Schwämme nochmals in kaltem Wasser abzuwaschen und darin etwas auszudrücken; sie verlieren hiedurch nichts an ihrem Nahrungstoffe, da dieser im Wasser nicht auflösbar ist.

Das Einsammeln der Schwämme soll, so viel als möglich, bei etwas trockenem Wetter und vorzüglich nach dem Thau geschehen; denn der schleimige Ueberzug, der sich zu jenen Zeiten bildet, macht manche sehr unverdaulich; auch nehme man nur frische Stücke und vor-

der vollständigsten Entwicklung des Hutes, denn bei einem zu hohen Grade von Reife wird das Fleisch derselben schlaff, schwer verdaulich und leicht eine Beute der Würmer und Fäulniß; ob auswendig Schnecken oder andere Thiere daran genagt haben, ist gleichgiltig, wenn sie nur innerlich gesund sind. Schwämme, die man genau kennt, ist es besser, dicht am Boden abzuschneiden, um sie nicht beim Ausreißen mit Erde und Sand zu verunreinigen; weniger bekannte sticht man jedoch stets aus, da der unterste, meist von der Erde bedeckte Theil oft ein wichtiges Kennzeichen abgibt.

Was das Nachhäusetragen der Schwämme anbelangt, so ist dies ein Umstand, auf den man gewöhnlich die geringste Sorge verwendet; doch sollte man stets suchen, sie hiebei so wenig als möglich zu drücken, weil sie sonst leicht Flecken, und hiedurch ein widerliches Ansehen erhalten, auch viel leichter dann in Fäulniß übergehen; es ist daher am besten, sie in einen Korb oder ein Netz zwischen Moos zu packen, wodurch sie sich zugleich sehr frisch erhalten. Da die Schwämme sehr bald verderben, und dann ihr Genuß schädlich ist, so müssen sie bald, nachdem sie gesammelt wurden, zubereitet werden, und nur diejenigen, welche ein derbes, weniger zur Verwesung geneigtes Fleisch haben, darf man länger als einen Tag liegen lassen. Aber auch die Ueberbleibsel einer Mahlzeit für einen andern Schmaus aufzubewahren, ist höchst nachtheilig, und es sind Beispiele vorhanden, wo

Leute von dem Genuße eßbarer, aber aufgewärmter Schwämme sehr übel davon kamen.

Viele Schwämme, besonders die, welche ein festes, derbes Fleisch haben, kann man im rohen Zustande mit Brot genießen, und sie gewähren eine angenehme und gute Speise; doch muß man sich wohl vor einer Verwechslung mit schädlichen hüten, da sie dann doppelt nachtheilig wäre.

Die Zubereitung der Schwämme findet auf die mannigfaltigste Weise Statt; die einfachste und gewiß gesündeste Art ist, sie mit Fleischbrühe nebst etwas Butter oder Speck zu braten oder schmoren; ein Zusatz von Zwiebel, Haring oder Sardellen, so wie geröstetem Brot, oder Kartoffelstückchen verbessert das Gericht natürlicher Weise. Ueberhaupt bekommen die Schwämme mit Brot oder Kartoffeln am besten. Häufig werden sie auch bloß auf dem Roste gebraten, und mit etwas frischer Butter, Salz und Pfeffer gewürzt; sie allein in Butter oder Del mit Salz, Pfeffer und feinen Kräutern zu braten, ist gleichfalls ziemlich allgemein, übrigens darf man sie nicht zu lange braten. Man mag sie aber roh oder wie immer zubereitet genießen, so ist es rathsam, stets vor ihrem Genuße oder ihrer Zubereitung die sogenannte Schlauchschichte, nämlich die Blätter, Röhren, Stacheln zu entfernen, da in ihnen die schädlichen Stoffe vorzüglich enthalten sind. Weitere Zubereitungen werden bei den einzelnen Arten selbst angegeben.

Um das ganze Jahr hindurch Schwämme zu haben, pflegt man sie zu trocknen; doch soll man hierzu nur solche wählen, welche ein festes, derbes Fleisch haben, wie der Champignon, Bilzling, Köthling, die Morcheln. Sie werden zu diesem Zwecke, nachdem man die Blätter und Röhren weggenommen hat, in Stücke oder Scheiben geschnitten, und diese entweder an einen Faden gefädelt, oder auf einem Tuche, Siebe oder Neze so ausgebreitet, daß keines das andere berührt, und im Schatten, Luftzuge oder Backofen getrocknet, und in Säcken, die man von Zeit zu Zeit schüttelt, an trockenen, luftigen Orten aufgehängt; um sie vor Wurm- und Insektenfraß zu bewahren, bestreut man sie mit Salz oder Pfeffer. Will man sie gebrauchen, so läßt man sie in warmem Wasser, welches dann weggegossen wird, erweichen. Auch in Essig, Salzwasser, Zuckerswasser, Olivenöl kann man die Schwämme aufbewahren; vor ihrem Gebrauche ist es jedoch rathsam, die Flüssigkeit ab- und frisches Wasser aufzugießen.