

Beschreibung der Arten.

1. Der Champignon (Taf. I. u. II.) [vom Volke Champian genannt] hat vermöge seines häufigen Vorkommens und allenthalben Statt findenden Verbrauches sehr viele Namen erhalten; so heißt er gemeiner Champignon, Garten-Champignon, Gartenpilz, Feldblätterpilz, Feldschwamm, Feldpilz, Herrnschwamm, Tafelschwamm, Erdgürtel, Ehegürtel, Gugemucke, Kuckemucken, weißer Ehegattling, Heiderling, Trauschling, Träuschling, Brachmännlein, Egerling, Ungerling, Weidling, Wiesenpifferling, Wiesenschwamm, Heideschwamm, Schneekugelschwamm, Drüschling. — Böhmisches: Šampion, Zemanka, Šampion ovčí. Ungarisch: Tseperke Gomba; Italienisch: Pratajuola, i pradelli, il pratajuolo maggiore bianco buono, brise. Veron. Bianchetto, fungo de fongara, puinon; Lateinisch: *Agaricus* (*Pratella*) *campestris* Linné.

Der junge Schwamm besitzt einen sehr kurzen Stiel und einen kuglichten Hut, dessen Rand mit dem Stiele zusammenhängt, so daß die Blätter gänzlich versteckt sind; seine Oberfläche ist gewöhnlich mit zarten Schuppen, wie mit Kleie oder kleinen Wörzchen bedeckt; so wie der Schwamm größer wird, löst sich der Hutrand vom

Strunke los, an beiden aber bleiben Theile der Haut, die sie früher zusammen hielt, stehen, und bilden so um den Stiel eine Art Krage, den sogenannten Ring. Der Hut breitet sich nun aus, wird halbkuglich oder flach gewölbt, und 1 bis 4, bisweilen sogar 9 Zoll breit; doch bleibt sein Rand stets etwas eingebogen. Nicht selten ist er durch bei seinem Durchbruche der Erdoberfläche ihm sich darbietende Hindernisse verschiedenartig verbogen und unregelmäßig. Er ist derb, fleischig, seine Oberfläche trocken, etwas wie Seide glänzend, glatt oder mit kleinen Schuppen besetzt, weiß, gelblich oder bräunlich; sein Fleisch ist federkiel- bis finger-, manchmal auch daumendick, derb, aber dennoch zart, rein weiß, wird aber oft später röthlich. Die an der Unterseite des Hutes befindlichen Blätter stehen ziemlich dicht aneinander, sind von ungleicher Länge, gegen den Hutrand zu spitzig, gegen den Stiel hin aber abgerundet, und die bis zu ihm reichenden berühren ihn kaum mit ihrem obersten Ende; sie sind anfangs sehr blaß, werden dann rosen- oder fleischroth, später braunroth und zuletzt röthlich schwarz; der Stiel oder Strunk wird $\frac{1}{2}$ bis 4 Zoll hoch, und $\frac{1}{4}$ bis 1 Zoll dick; er ist rund, unten aber meistens etwas verdickt, weiß oder bräunlich, an seinem obern Drittheile sitzt der häutige, weiße und ausgefrans'te, meist herabhängende Ring; sein Fleisch gleicht dem des Hutes, nur ist es etwas faseriger. Der Schwamm hat einen eigenthümlichen gewürzhaften Geschmack und sehr angenehmen Geruch, den er selbst

der Erde, wo er steht, mittheilt. Er wächst im Sommer und Herbste in Gebirgsgegenden und im flachen Lande auf Wiesen, am Rande der Wälder, am liebsten aber in der Nähe der Häuser und Gärten, an Orten, wo Pferdedünger vergraben liegt, oder wo solcher längere Zeit gelegen war, oder wo mit der Sauche desselben der Boden getränkt wurde, daher auch an Orten, wo Pferde weiden, an Stellen, wo Miststätten sich befinden, in Weingärten, auf Spargelbeeten, Hutweiden, immer aber in etwas schattigen Gegenden. In manchem Jahre ist er außerordentlich häufig, in andern dagegen an derselben Stelle nur sparsam, was aber nicht nur bei ihm, sondern bei den meisten Schwämmen gleichfalls vorkommt.

Der Champignon zeigt nach den verschiedenen Verhältnissen, unter denen er wächst, mehrere Abänderungen, von denen folgende die wichtigsten sind, übrigens häufig mit einander verwechselt, oder nicht unterschieden werden, auch eine in die andere übergeht.

a. Der Garten-Champignon, gemeiner Champignon, Herrenschwamm, Tafelschwamm, — *Agaricus campestris* Linn. (Taf. I. Bild 1—3. Taf. II. Bild 1.)

— Der Hut ist anfangs kuglich, dann halbkuglich, und später ziemlich flach, weiß, gelblich oder bräunlich, etwas glänzend, glatt oder mit Kleie oder braunen Schuppen versehen, er sitzt auf einem runden, kurzen, dichten, vollen, weißen, und mit einem eingerissenen Ringe versehenen Stiele, seine Blätter sind anfangs rosenroth und werden später

braunschwarz. Er ist ziemlich häufig auf Wiesen, Bergweiden, Brachäckern, in Obst- und Weingärten und in der Nähe von Häusern unter Verhältnissen, wie sie früher angegeben wurden.

b. Der Mistbeet-Champignon — *Agaricus vaporarius* Otto — ist größer als der vorige, sein Hut ist halbkuglich oder flach, in der Mitte meist mit einer warzenförmigen Erhöhung, gelblich und mit licht oder dunkler röthlich braunen Fasern besetzt, bisweilen eine Spanne breit. Der Stiel ist am Grunde verdickt, und schwach schuppich, der Ring etwas wulstig, breit und hängend; die Blätter sind chokoladebraun. Er wächst im Sommer und Herbst in Lohbeeten und in der schwarzen Erde der Laub- und Nadelwälder.

c. Der Wiesen-Champignon, Schafchampignon, die eigentliche Gugemucke — *Agaricus edulis* — (Tafel II. Bild 2 u. 3), hat einen dünnen, oft sehr langen, walzenrunden, am Grunde meist gekrümmten, stets etwas aufgetriebenen, beinahe knollichten Stiel, der gewöhnlich hohl, und meist etwas blasser, als der Hut ist. Der Hut ist halbkuglich oder von der Form einer Glocke, gewöhnlich etwas graulich, seltener bräunlich, oft aber auch schneeweiß. Hut und Stiel kommen übrigens häufig vielgestaltig und verkrüppelt vor, ihr Fleisch ist weiß, wird aber später röthlich; der Ring um den oberen Theil des Stieles ist häutig und unregelmäßig zerrissen. Die Blätter sind sehr blaß, fleischfarb, werden aber mit

der Reife des Schwammes graubraun und schwärzlich. Sein Fleisch ist weniger angenehm als das der vorhergehenden. Er kommt in großer Anzahl vom Juli bis im September in Gebirgsgegenden und auch im flachen Lande vor, am häufigsten in Gärten, Haideland, auf Grasängern, Brachäckern, unter ähnlichem Verhältniß wie der Garten-Champignon, in dessen Gesellschaft er sich häufig findet.

Der Champignon kann nur von Unkundigen leicht mit dem sehr giftigen Knollen- oder Frühlings-Wulstblätterschwamm und seinen Abarten verwechselt werden; bei aufmerksamer Betrachtung sind sie jedoch leicht zu unterscheiden.

Der Wulstblätterschwamm wird in der Jugend von einem häutigen Sack, dem Wulste, eingeschlossen, den er dann durchreißt, und der in der Gestalt von Lappen und Fäden am untern Ende des Stiels stehen bleibt;

Die Oberhaut läßt sich vom Hute nicht ablösen, ohne daß nicht auch das Fleisch mitgenommen werde.

Das Fleisch des Hutes ist sehr dünn, es bleibt unveränderlich weiß.

Der Champignon hat gar keinen Wulst und daher auch keine Ueberreste desselben.

Die Haut läßt sich vom Hute leicht abschälen.

Das Hutfleisch ist $\frac{1}{6}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll dick, es wird röthlich, oder, in den Mund genommen, weingelb.

Wulstblätterschwamm.

Die Blätter sind immer weiß.

Der Stiel ist am Grunde stark knollig und immer hohl.

Der Ring ist glockenförmig, groß, gestreift, am Rande ganz.

Hat keinen oder einen unangenehmen Geruch.

Der Champignon ist wegen seines angenehmen Geschmackes und Geruches einer der beliebtesten Speiseschwämme. Er wird gewöhnlich geschält, in Scheiben geschnitten, in kaltem Wasser ausgewaschen, zwischen einem leinenen Tuche abgetrocknet und nun entweder frisch verwendet oder gedörrt.

Wenn die Blätter bereits violett oder bräunlich sind, so werden sie ausgeschnitten und entfernt; sind sie aber bereits dunkelbraun oder schwarz, so soll man die Schwämme nicht mehr genießen, denn dann sind sie scharf und unverdaulich, und erregen leicht Ueblichkeiten. Eine der häufigsten Anwendungen ist die zu Suppen, Brühen, zu eingemachtem Fleisch und Fischspeisen, zu Pasteten, Ragouts, Salat zc.; man verzehrt ihn aber auch roh oder auf verschiedene Art abgebrüht oder gebraten, wie frü-

Champignon.

Die Blätter sind anfangs röthlich und später braun.

Der Stiel ist am Grunde wenig verdickt oder angeschwollen und nur beim Wiesen-Champignon hohl.

Ring nicht gestreift, hängend oder ausgebreitet, am Rande wie abgebissen.

Hat einen leichten, dem des Körbelkrautes ähnlichen Geruch.

her im Allgemeinen angegeben wurde, so wie in sehr zusammengesetzten Gerichten, von denen einige hier folgen.

Champignons auf der Schüssel (Champignons sur le plat).

Man schält und zerschneidet frische, noch mit rosenrothen Blättern versehene Champignons, wäscht sie in kaltem Wasser aus und trocknet sie dann zwischen einem Tuche. Hierauf werden sie in eine Schüssel mit Butter, Petersilie, Salz und Pfeffer gegeben, und bei lebhaft aufloderndem Feuer gekocht. Wenn man will, kann man vor dem Aufstischen, Schmetten oder Eidotter, um sie zusammen zu halten, hinzugeben.

Champignons auf Provencer Art (Champignons à la Provençale).

Man wählt frisch gepflückte Champignons von festem und dickem Fleische, schält sie, schneidet sie entzwei und wäscht sie in kaltem Wasser aus. Hierauf läßt man sie in Del mit Salz, grob gestoßenem Pfeffer und einem Stückchen Zwiebel oder Knoblauch durch eine oder zwei Stunden stehen, gibt sie hierauf in eine Casserolle, mit feinem Del, und läßt sie bei raschem Feuer aufwallen. Sind die Champignons nun gekocht und von schöner Farbe, so gibt man gehackte Petersilie und Citronensaft hinzu.

Gefüllte Champignons (Champignons farcis.)

Man schält mittelgroße, gezogene Champignons

oder noch besser, Wiesenchampignons; gleichzeitig bereitet man eine Art Fülle oder Gehäcksel aus einem Stücke Butter, geriebenem Specke, etwas Brosamen, feinen Kräutern, einem Stück Zwiebel oder Knoblauch, Salz, grobem Pfeffer und etwas anderem Gewürze. Sobald dies Alles gut durcheinander gemischt ist, werden die Schwämme, deren Stiele man weggenommen hat, umgekehrt, und der hohle Theil derselben damit gefüllt; hierauf werden sie in Papierdüten auf dem Roste gebraten, oder noch besser, in einer Torten-Casserolle auf einem Windofen mit einigen Löffeln feinen Oeles, mit dem man sie von Zeit zu Zeit auch begießt. Man kann nach Belieben der Fülle Gehäcksel von Geflügel, Rebhühnern und Fasanen zusetzen.

Brotkruste mit Champignons (Croute aux Champignons).

Man schält die Oberfläche sehr frischer und nicht zu sehr entwickelter Champignons ab, entfernt ihre Stiele, gibt sie in eine Casserolle mit frischer Butter und stellt diese auf ein lebhaftes Feuer. Sobald die Butter geschmolzen ist, nimmt man die Casserolle vom Feuer, preßt den Saft einer Citrone hinein, gibt sie auf den Windofen, und läßt sie noch durch einige Minuten aufwallen; dann gibt man Salz, Pfeffer, etwas anderes Gewürz und einen Löffel voll Wasser, in dem durch eine halbe Stunde eine geviertheilte Zwiebel- oder Knoblauchzehe gelegen war, hinzu, und läßt sie

durch eine Stunde kochen. Vor dem Auftragen mengt man 3 Eierdotter, mischt sie zu den Schwämmen, und gießt dann das Ganze auf die vorher in Butter gerösteten und gehörig auf der Schüssel geordneten Brotkrusten. — Statt der Brotkrusten kann man den Obertheil eines, von seinen Brosamen befreiten, abgeriebenen Weißbrotes nehmen, den man in- und auswendig mit Butter bestreicht, und über einem mäßigen Feuer braun werden läßt.

Champignons à la Cussy.

Man wäscht, bürstet und schält schwarze, gute und mittelgroße Trüffel, nimmt dann gut riechende und feste Champignons, und schneidet sie, so wie die Trüffel, in messerrückendicke Schnittchen, gibt hierauf Alles in eine Casserolle, mit einem, der Menge der Schwämme verhältnißmäßigen Stücke Butter, stellt sie über ein Feuer, und drückt, wenn die Butter geschmolzen ist, den Saft von einer oder zwei Citronen hinein. Man läßt sie nun noch einigemal aufwallen, und mengt dann Salz, grob gestoßenen Pfeffer, geriebene Muskatnuß, vier Eßlöffel voll von grande espagnole (einer braunen, von Kalbfleisch bereiteten Brühe) und eben so viel von einer andern Brühe (sauce) darunter; läßt dann das Ganze kochen, und gießt, wenn es zu sieden beginnt ein Glas guten Weines hinzu, setzt das Kochen noch durch 25 Minuten fort, und trägt dann auf.

Champignons - Gehäcetes (Hachis aux Charapignons).

Man hackt zwei Duzend geschälter, ausgewaschener und dann abgetropfter Champignons sehr klein, und gibt sie in eine Casserolle mit guter Butter über Feuer. Wenn diese geschmolzen ist, fügt man unter beständigem Umrühren einen Eßlöffel voll Mehl, zwei Gläser Fleischbrühe, Salz, grob gestoßenen Pfeffer, einiges andere Gewürz und ein Lorbeerblatt hinzu, läßt es bis zur Hälfte einkochen und gießt dann die Brühe auf ein Gehäcksel von Schöpfenkeule, gebratenem Kalbfleisch oder Geflügel. Das Ganze wird wohl gemischt und sehr heiß mit in Butter gerösteter Brotrinde aufgetragen.

Champignons - Muß (Purée de Champignons).

Man nimmt kugliche, fleischige und schön weiße Champignons, schält sie, wäscht sie in kaltem Wasser und trocknet sie ab; hierauf hackt man sie so klein als möglich, drückt sie in einer Leinwand aus, gibt das Gehäcksel in eine Casserolle mit einem Stück Butter und grob gestoßenem Pfeffer, setzt das Ganze einige Minuten über ein lebhaftes Feuer, und wenn die Butter geschmolzen ist, drückt man den Saft einer Citrone hinein. Nun setzt man Kraftbrühe (consommé) oder abgessenen Milchrahm, Rahmmuß (du velouté) im Verhältniß zur Menge der Schwämme hinzu, läßt es bis zur Breidicke einkochen, und hält es dann über Koh-

len oder im heißen Wasser warm. Man kann hiermit Geflügel, Fische, gesezte Eier u. s. w. auftragen.

Champignons in Hühnerfricassée (Champignons en fricassée de poulet).

Wenn man die Schwämme gereinigt und die zu großen zerschnitten hat, so wäscht man sie im kalten Wasser und zieht sie dann durch kochendes, wodurch sie etwas erweicht werden und einen Theil ihres, für manche Personen zu starken Geruches verlieren. Damit sie wieder ihre Festigkeit erhalten, legt man sie in etwas kaltes Wasser, nimmt sie dann heraus und trocknet sie gut ab. Man läßt sodann ein Stück guter Butter in einer Pfanne über dem Feuer zergehen, legt hierauf die Champignons hinein, und dreht sie darin gut um, damit sie dieselbe einsaugen. Man kann nun eine Fingerspize voll Mehl zusezen, die Champignons braten lassen und dieselben mit warmen Wasser oder mit frischer Fleischbrühe benezen; oder sie ohne Mehl braten, was besser ist, und sie ganz einfach mit Petersilie, Pfeffer und einer Fingerspize voll Muskatnuß, Nelkenpfeffer und Zimmt würzen; weil man die Petersilie wegnehmen muß, so legt man sie in Bündeln gebunden hinein. Wenn sie nun gebraten und noch heiß vom Feuer abgestellt sind, so gießt man eine Brühe von, in Wasser gequirktem Eigelb oder von Rahm darüber, und richtet sie mit klein geschnittenem, gekochten Hühnerfleisch an. Die Brühe ist nur selten

weiß, weshalb man ihr eine oder zwei Scheiben einer geschälten Citrone zusetzt.

Eier mit Champignons (Oeufs aux Champignons).

Man kocht die Champignons auf eine der angegebenen Arten, drückt sie dann durch ein Beuteltuch, um den Saft auszupressen, welchen man mit Eiern quirlt (auf $1\frac{1}{2}$ Seitel Saft kommen 5 Eier, von welchen man zweien das Weiße genommen hat); man seigt nun das Ganze durch und gießt es in kleine, in kochendes Wasser gestellte Töpfe. Man kann sie auch statt der Fleischbrühe mit Milch kochen, wenn man sie als Fastenspeise gebrauchen will; die Verhältnisse bleiben dieselben.

Torte mit Champignons (Tourte aux Champignons).

Man schneidet Butter in Scheiben, legt sie in eine Tortenpfanne, bedeckt sie dann mit einer Lage recht feiner Brotkrumen, und diese mit einer Lage von Champignons, die man geschält und ihnen die Stiele weggenommen hat. Auf die Champignons bringt man nun in Scheiben geschnittene Butter, setzt Pfeffer, Salz und feine Kräuter, wie Petersilie und andere dazu, und bildet dann eine dicke Lage von Brotkrumen, auf die man eine zweite Schichte von Champignons legt, wieder mit Butter u. s. w. bedeckt. Man macht drei solche Lagen, so daß die Champignons unmittelbar

auf einer Schichte Brotkrumen und unter einer Schichte Butter liegen, und Alles von einer dicken (etwa der eines Fingers) Lage von Brotkrumen bedeckt ist. Die Tortenpfanne deckt man nun mit ihrem Deckel zu, und higt sie durch glühende Kohlen von unten und oben. Nach einer Stunde ist die Torte fertig und wird dann in der Tortenpfanne angerichtet.

Man bereitet eine sogenannte Soja von Champignons, die man sehr lange aufbewahren und zu Brühen benützen kann, auf folgende Art: Man nimmt eine Maß Champignons, wäscht sie, ohne sie vorher zu pußen, reinlich ab, und schneidet sie einigemal durch. Dann gibt man solche, nebst 3 Eßlöffel voll Salz, 12 Stück grob gestoßenen Gewürznelken, noch einmal so viel Pfeffer und 3 Eßlöffeln voll sehr guten Essig in ein irdenes Gefäß, und läßt sie eine Stunde lang auf gelindem Feuer nicht gerade kochen, sondern nur recht ausziehen. Darnach nimmt man sie wieder vom Feuer weg, damit sie etwas abkühlen, und drückt den Saft durch eine reine Leinwand. Dieser wird nun, nach Gutdünken, so lange eingekocht, bis er sich etwas verdickt hat, und, wenn er abgekühlt ist, in eine Flasche gefüllt. Hievon geben 2 Eßlöffel voll einer Brühe starken und kräftigen Geschmack.

Um die Champignons lange aufzubewahren, macht man sie ein. Man wählt hiez zu nur junge Stücke, schneidet bei jenen, deren Hut sich schon geöffnet hat, die

Blättchen weg, entfernt die Oberhaut des Hutes und den untern Theil des Stieles, wäscht sie dann in kaltem Wasser ab und trocknet sie in einem Tuche. Die einfachste Art ist nun, sie durchschnitten in Essig zu legen; ein anderes Verfahren aber ist folgendes: Man nimmt 4 Maß oder Kannen Champignons und 3 Loth Salz und setzt Beides, gemengt, in einer Casserolle zum Feuer. Es entwickelt sich nun viele Brühe aus den Champignons, die man jedoch so lange kocht, bis sie ganz trocken sind; sie nachher vom Feuer wegnimmt und abkühlen läßt. Nun kocht man einige Minuten lang in einem zugedeckten Topfe 12 Stück geschälte Chalotten, $\frac{1}{4}$ Loth Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Loth Ingwer, $\frac{1}{8}$ Loth Nelken, etliche Lorbeerblätter, einen Zweig Thymian, 2 Stängel Esdragon und eben so viel Basilikum in $1\frac{1}{4}$ Maß des allerfeinsten und reinsten Weinessigs, welcher dann auch abkühlen muß. Die abgeschmorten, kalt gewordenen Champignons werden darauf in Gläser oder steinerne Büchsen gethan und mit dem abgekühlten Essig, welcher durch ein Haarsieb gestrichen sein muß, in dem Maße übergossen, daß sie damit bedeckt sind. Auf den Essig in den Gläsern gießt man geschmolzenes Rindstalg oder Fett, überbindet sie mit Blase und Papier und bewahrt sie auf. Bei dem Puzen der Champignons lege man dieselben unmittelbar darnach in frisches Wasser, worin sich eine halbe Citrone befindet;

sie behalten dadurch ihre natürliche Farbe, welches eine Hauptsache bei eingemachten Speisen ist.

Ein Champignonpulver wird auf folgende Art bereitet: Man nimmt 8 Loth Champignons, 4 Loth schwarze Trüffel, eben so viele Morcheln, 2 Loth Raßling (Mousserons), sämmtlich wohl gedörret, $\frac{1}{2}$ Loth weißen Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Loth Gewürznelken und einige Schalen von bittern Pomeranzen, stößt Alles zusammen zu einem feinen Pulver, das man dann in gläsernen, gut geschlossenen Gefäßen aufbewahrt und zu Brühen, Fricasseen, Pasteten u. dgl. benutzt. — Daß wohl niemand ein schon bereitetes Pulver kaufen solle, wird kaum zu erinnern sein, wenn man die Gefährlichkeit eines solchen zum Kaufe angebotenen überlegt.

Der Geruch der Champignons ist so angenehm, daß man versucht hat, ihn auf verschiedene Weise auszuziehen; man findet ihn in der bei den Engländern unter dem Namen **Ket-chop** bekannten Champignon-Essenz, die man mit allen Fischgattungen aufischt.

Um die Champignons das ganze Jahr hindurch frisch zu besitzen, hat man vielfältig und schon in den ältesten Zeiten versucht, sie gleich andern Gewächsen zu pflanzen. Man hat die Bemerkung gemacht, daß die Lohe und der Pferddünger, in Gärten gebracht, dort oft in Unzahl die Champignons erzeugen, und bildet demzufolge auch eigene Mistbeete, zu deren Anlegung der Frühling, besonders aber der Spätsommer und

Herbst die beste Zeit sind. Man kann übrigens zu allen Jahreszeiten Champignons erhalten, wenn man 3 Theile Pferdemist, 2 Theile Gärberlohe und einen Theil Pflanzenerde mischt, und das Gemenge mit Wasser übergießt, in dem Champignons gelegen sind.

Ein eben so einfaches als leichtes Mittel, diese Mistbeete anzulegen und so sich Champignons das ganze Jahr hindurch zu verschaffen, ist folgendes:

Man gräbt in einem Garten, an einer gegen Wind und Wetter geschützten Stelle an der Süd- oder Ostseite, eine 6 Zoll tiefe und beiläufig 2 Schuh breite Grube, von beliebiger Länge, füllt sie mit gutem Pferdemist, dem man stellenweise Schwammweiß oder Schwammbrut, das ist Erde, auf welcher Champignons gewachsen waren, und welche mit dem feinen weißen Filze (dem eigentlichen Schwammweiß), aus dem die Champignons entstehen, durchzogen ist, beisetzt, und ihn dann mit einer dünnen Schichte Gartenerde bedeckt. Von Zeit zu Zeit und zwar häufiger im Sommer, wenn die Hitze groß ist, wird das Beet begossen, und im Winter durch Bedeckung mit Stroh oder frischem Dünger vor Kälte geschützt. Nach einigen Wochen kommen die Champignons hervor. Man kann diese Anlagen auch, wie es häufig geschieht, im Keller machen, wo sie dann noch weniger Sorge bedürfen, da hier die Luft immer eine ziemlich gleiche Wärme besitzt. Man erhält auch Champignons, wenn man ihre

Küchenabfälle mit Esel- oder Pferdemist mischt, und das Gemisch in Hecken, Gärten oder auf einem leicht aufgelockerten Boden ausbreitet.

Es genügt ferner zur Erzielung dieser Schwämme, in einem trockenen Keller, oder an einem andern trockenen und windstillen Orte, halbabgelegenen Pferdemist, beiläufig von der Beschaffenheit, wie man ihn aus den Melonenbeeten nimmt, besser Esel- oder Maulthier-, und noch besser, Ziegen- oder Schafmist auszubreiten. Er wird nach einigen Wochen weiß, wo man ihn dann mit etwas Gartenerde bestreut, um bald eine Masse von Champignons zu erhalten.

Die meisten Gärtner füllen im Spätsommer oder im Herbst 3 Fuß tiefe und 4 bis 6 Fuß lange Kisten, mit altem, noch nicht ganz abgekühlten Pferdemist, dem kurzes Stroh (Häckerling) untermischt ist, bis oben an, und geben von Zeit zu Zeit, wie sich der Mist durch seine Verwesung senkt, neuen auf, so daß die Kiste stets voll bleibt. Diesen Mist treten sie nun sehr wenig zusammen und bedecken ihn nach 14 Tagen oder 3 Wochen, wenn nämlich die größte Hitze vorbei ist (während welcher Zeit er mit Wasser bespritzt wird), mit einer 3 bis 4 Zoll dicken Schichte fein gesiebter schwarzer Mistbeeterde, worin sie Champignonbrut (siehe oben), 1 bis 2 Fuß weit von einander entfernt, vergraben. Diese Beete werden nun mit Wasser besprengt, und bald darauf ganz mit Rohrdecken oder

Bretern, die aber nicht aufliegen dürfen, bedeckt. Wenn nach einigen Tagen Champignons hervorkommen, so wird die Decke abgenommen, das Beet von Zeit zu Zeit mit abgestandenem Wasser, das mit etwas Salpeter oder Mistjauche gemengt ist, begossen, auch müssen fremde Schwämme, die sich daselbst bilden, gänzlich ausgerottet werden. Die Champignons, welche zum Gebrauche ausgenommen werden, müssen über der Erde abgeschnitten werden, um das am Grunde befindliche Fasergewebe nicht herauszureißen oder zu verletzen, da aus ihm stets neue Schwämme nachwachsen, oder schon unter der Erde sitzen und binnen einigen Tagen hervorkommen. Tragen diese Beete nichts mehr, so nehmen die Gärtner das Schwammweiß sorgfältig heraus und geben es aufs Neue in Kisten, die nach obiger Art zubereitet sind, oder heben es auch an trockenen, luftigen, vor Sonnenschein und Frost geschützten Orten auf, wo es sich lange erhält.

Auch in Töpfen kann man die Champignons zum Vergnügen, nach dieser Methode, vor dem Fenster oder im Zimmer ziehen. — Andere bedienen sich wohl auch irgend einer schattigen Stelle im Gewächshause. Auch kann man im freien Lande Champignonbeeten anlegen, doch müssen diese sowohl zur Nachtzeit, als auch bei starken Winden, bei Regen und Sonnenschein, mit Bretern zugedeckt werden; doch stets so, daß diese 1 oder 2 Zoll von der Oberfläche des Beetes entfernt sind.

Eine andere Art, die Champignons zu ziehen, ist folgende: Man legt eine Schichte Pferdemist, 6 bis 8 Schuh breit, auf den Erdboden, bedeckt sie mit Mistbeeterde, gibt abermals eine Schichte Mist und Erde darüber und so fort, jedoch so, daß jede obenliegende Schichte etwas kleiner als die untere ist, damit ein Hügel mit zwei schiefen Abdachungen, etwa wie die Steinhäufen an den Straßen, nur etwas flacher, entstehe. In die Erdschichten steckt man die Champignonbrut und behandelt dann diese Hügel wie die beschriebenen Mistbeete.

In England zieht man sehr große Champignons auf folgende Art: Man setzt dort die Melonen in kleine Erdhügel. Sobald die Wurzeln an der Oberfläche erscheinen, füllt man nach und nach den ganzen Kasten 1 Fuß hoch mit nahrhafter, schwerer und mit halbverwesten Blättern vermengter Erde, die sehr fest getreten wird. Ehe die später im Juli angelegten Melonenkästen ganz mit Erde bedeckt werden, legt man die Brut auf, die dann nicht mehr verbrennen kann. Ende Oktober, wenn die Melonenpflanzen abgeräumt werden, nimmt man gute 3 Zoll ab und gießt das Beet tüchtig. Im November wird dies wiederholt, dann aber nicht mehr gegossen. Den Winter hindurch sind die Kisten bedeckt, und im Februar zeigen sich die Champignons von außerordentlicher Größe und Güte. Vom März an hat man eine reiche Ernte, bis im Juni

die Beete ausgeräumt werden müssen, um wieder für späte Melonen angelegt zu werden.

Bei allen Champignonanlagen ist es nöthig, um sie vor Erschöpfung zu bewahren, sie mit dem Wasser, in dem man die verbraucht werdenden auswäscht, zu begießen, auch alle Abfälle, als die ausgeschnittenen Blättchen, Stielenden u. s. w. auf die Beete zu geben, und von Zeit zu Zeit einzelne Champignons stehen und auswachsen zu lassen.

2. Der *Halimasch* — *Agaricus (Lepiota) polymices* Pers. *Ag. melleus* Vahl. Taf. III. Bild 1.

Anderere, weniger gebräuchliche Namen sind: Winterschwamm, Spätling, Heckenschwamm, Hallimarsch, auch Stockschwamm, womit jedoch vorzugsweise ein anderer Schwamm bezeichnet wird, der zwar essbar, aber nicht zum Verkaufe erlaubt ist, weil mit ihm einige giftige Arten leicht verwechselt werden könnten; böhmisch heißt er *Wocklawka*. Der Hut ist $\frac{1}{2}$ bis 4 Zoll und darüber breit, anfangs beinahe kugelrund, dann gewölbt und später wagerecht ausgebreitet, aber in der Mitte mit einer warzenförmigen Erhabenheit versehen. Er ist röthlich gelb oder hellbraun, jedoch in der Mitte und gegen den Rand zu dunkler, etwas feucht und mit dunklen, füzigen, schuppenartigen Flecken besetzt. Sein Fleisch ist weiß, in der Mitte dick, wird aber gegen den Rand sehr schnell dünn. Die Blättchen sind ungleich lang, weiß und werden später gelblich. Der Stiel wird 2 bis 5 Zoll hoch, ist oft gebogen und am untern Ende etwas

verdickt, bisweilen hohl, mit dem Hute von gleicher Farbe, sehr zähe, so daß er beim Biegen nicht leicht abbricht, und bis zum Ringe, der häutig und weißlich ist, faserig. Er hat einen kaum wahrnehmbaren Geruch, aber einen angenehmen, dem Lammfleische ähnlichen Geschmack.

Er wächst vom August bis in den November an faulenden Baumstämmen und Wurzelstöcken, gefälltten Buchen, Kusten u. dgl., doch auch auf der Erde in Haufen, und wird hier in ungeheurer Menge zu Markte gebracht.

Er ist der wohlfeilste und am wenigsten gefährliche Marktschwamm. Man kocht ihn entweder als Zusatz zu gedünstetem Fleisch oder bereitet ihn als Speise für sich in Fleischbrühe mit Mehl und Butter, auch Sahne, wozu man noch Sardellen, Zwiebel, Pfeffer oder anderes Gewürze zusetzen kann.

3. Der Goldprätling — *Agaricus (Lactifluus) volemus* Fries, *ruber* Trattinnik. Taf. IV. Bild 1.; auch Prätling, Milchschwamm, rother Prätling, Breitling, Bratpilz, Brückling, Süßling genannt; böhm. *Syrowinka*; ital. *Agarico latticino*.

Der Hut ist fleischig, anfangs sehr gewölbt, später aber flach ausgebreitet und zuletzt in der Mitte trichterförmig vertieft, am Umfange eingebogen, buchtig, am Rande aber stets einwärts gewendet, braungelb und rothbraun. Die Blättchen sind von verschiedener

Länge, blaß gelblich, etwas breit und dick. Der Stiel ist 1 bis 3 Zoll lang, 1 bis 1½ Zoll dick, unten häufig knollig, weißlich oder blaß bräunlich, derb, aber nicht zähe. Der ganze Schwamm gibt, verwundet, so lange er jung ist, eine reichliche weiße Milch von sich. Sein Geschmack ist anfangs süßlich, dann etwas scharf, gelinde pfefferartig; der Geruch mostähnlich, geht aber zuweilen, besonders bei ältern Stücken, in einen starken Häringsgeruch über. Er wächst vom Juli bis in den October in hochstämmigen Buchenwäldern auf mäßigen Gebirgen, wo feuchter, mit Moos bedeckter Boden ist, oft in ganzen Haufen beisammen; er gehört unter die seltneren und auch theureren Marktschwämme, ist übrigens sehr beliebt.

Er wird gesäubert, gesalzen, mit klein gehackter Petersilie, geriebener Semmel und gestoßenem Pfeffer bestreut, sodann in einem Geschirr mit Schmalz oder gutem Oele nur so lange geschmort, bis er von diesem durchdrungen ist, worauf er als ein angenehmes Leckerbissen auf die Tafel gesetzt wird.

Man legt ihn bloß mit der Oberfläche auf einen eisernen Rost, bestreut ihn auf der Blätterseite mit grob gestoßenem Pfeffer, begießt ihn mit Butter, Schmalz oder Oel, und bratet ihn so lange, bis er vom heißen Fette durchdrungen worden.

Das Waldvolk dünstet ihn im Schmalze und bereitet ihn dann mit Essig, Lorbeerblättern, Pfeffer,

Knoblauch, Salz, in einer sauern Suppe. — Im Kochen wird er härter und dunkler, fast schwärzlich.

4. Der Röhrling. *Merulius Cantharellus Persoon*. Er heißt auch Pfiffer, Pfefferling, Chantarelle, Rehgeist, Eierschwamm, Röhling, Rebling, Rübbling, Rödbling, Ziegenbart (unter diesem Namen versteht man jedoch gewöhnlich ganz andere Schwämme), Himling, Pfifferling, gelber Champignon, Gänsef, Kochmändel; böhm. Píška; ital. Gallinaccio. Taf. V. Bild 1 u. 2.

So wie der Schwamm aus der Erde hervorkommt, ist der Hut etwas gewölbt, beinahe halbkuglich, wird dann flach, vertieft sich jedoch bald in der Mitte und wird mit der fernern Ausbildung trichterförmig. Er ist 1 bis 3 Zoll und darüber breit, sein Rand ist niedergebogen, und wellenförmig faltig, welche Falten oder Buchten mit dem Alter zunehmen, bisweilen ist er in Lappen getheilt, und häufig auf einer Seite länger als auf der andern. Die Blättchen sind nur sehr wenig vorstehend, und gleichen mehr vorspringenden Adern, die sich gegen den Hutrand hin ein- oder zweimal spalten, nach unten aber sich in den Stiel verlaufen. Dieser ist gewöhnlich kurz, dick, rund, fleischig, voll; er wird nach oben breiter und geht unmerklich in den Hut über. Der ganze Schwamm ist dottergelb, unbehaart und fettig anzufühlen; sein Fleisch gelblich weiß, von geringem, doch etwas scharfen Geschmacke und angenehmen Geruche. Er findet sich fast

allenthalben im Sommer und Herbste, bisweilen auch im Mai in Nadelwäldern, doch auch in Laubwäldern und auf Heideplätzen, und kommt meist in großer Menge, doch gewöhnlich nur einzeln stehend vor.

Durch die Glätte des Hutes, die gleichförmige Färbung und den oben allmählig sich ausbreitenden Stiel ist er leicht zu erkennen.

Man kann ihn roh verzehren, doch stellen sich hieauf bei schwächlicher Verdauung leicht Übelkeit und Erbrechen ein.

Man pflegt gewöhnlich vor seiner Zubereitung die Blättchen und die Oberhaut zu entfernen, die sich jedoch nicht gut ablösen läßt, und ihn sodann im heißen Wasser abzubrühen. Nun ist das Einfachste, ihn mit etwas Butter, Mehl und Zwiebel zu braten, oder mit Butter, Sahne, geriebenen Semmeln zu dünsten, und nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Sardellen, Zwiebel u. dgl. zu würzen.

Wenn der Röhling gehörig zubereitet ist, so kann man ihn auch mit frischer Butter, etwas Olivenöl, gehacktem Estragon, Pfeffer, Salz und etwas geschnittenen Citronenschalen kochen. Sobald er gekocht ist, läßt man ihn über einem gelinden Feuer durch 15 bis 20 Minuten brodeln und übergießt ihn von Zeit zu Zeit mit Fleischbrühe oder Sahne, oder setzt die einzelnen Stücke auch durch abgerührte Eidotter in Verbindung.

Weicht man diese Schwämme vor ihrer Zubereitung in Fleischbrühe oder Milch ein, so gewinnen sie an Schmackhaftigkeit. Man pflegt sie auch mit Salzwasser in Fässer einzumachen oder zu trocknen; will man sie genießen, so erweicht man sie im warmen Wasser und richtet sie mit Butter oder Schweineschmalz und etwas Salz zu; es gibt dies ein wenig kostspieliges, nährendes und gesundes Essen für das Landvolk ab.

5. Der Pilzling. *Boletus edulis* Linn. Taf. VI. Bild 1—3.

Es ist dies ein sogenannter Löcherschwamm, der nämlich an der Unterseite des Hutes keine Blättchen, sondern dicht an einander stehende feine Röhrchen besitzt, deren untere Enden eine mit unzähligen kleinen Löchern versehene Fläche bilden.

Er ist an seinem mehr oder weniger breiten, gewölbten, dicken, braunen Hute, seinen runden, feinen, anfangs weißen, später gelbwerdenden Röhrchen, seinem dicken, knolligen, anfangs an der Spitze schön geneigten und weißlichen, später braun werdenden Stiele und seinem weißen, unveränderlichen Fleische leicht zu kennen.

Der Hut ist in der Jugend mehr oder weniger kugelförmig; er liegt mit seinem Rande und der untern Fläche dicht an den Stiel an, und ist von weißlicher, blaßgrünlicher oder rothbräunlicher Farbe. Später breitet er sich aus, wird 1 bis 7 und oft 12 Zoll breit, etwas flach gedrückt und am Rande oft hin und her

gebogen; sein Fleisch ist $\frac{1}{3}$ bis 1 Zoll dick und oben, unter der Oberhaut, etwas gelblich oder bräunlich gefärbt. Die Röhrchen lassen sich leicht vom Hute trennen und werden im Alter grünlich. Der Stiel wird 3 bis 6 Zoll hoch und $1\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll dick; sein Fleisch ist fest, derb, brüchig und weiß; zuweilen wird er zu einem dicken, grubigen Knollen.

Er wächst im Sommer und Herbste in Laub- und Nadelwäldern sehr häufig; bei warmen und regnerischem Frühjahr findet man ihn schon im Mai und Juni, doch ist er um diese Zeit weniger fest und schmackhaft. Die besten Bülzlinge wachsen auf waldigen Hügeln, in mit Kastanien und Eichen bepflanzten Schlägen und am Rande bergiger, etwas beschatteter Wiesen.

Er riecht schwach, aber angenehm und ist sehr wohlschmeckend, woher auch sein Name Herrnpilz, Edelpilz kommen mag; außerdem heißt man ihn noch Steinpilz; böhm. Hřib; ital. Boletto mangiabile, cepatello bianco, scuro, buono, pinuzzo buono, porcino.

Der Herrenpilz ist einer der wichtigsten esßbaren Schwämme; er wird sehr häufig verzehrt und bildet für das Landvolk eine bedeutende und wohlthätige Speise. Auch viele Thiere, als Ochsen, Schafe, Ziegen, Hirsche und Rehe suchen ihn auf. Berücksichtigt man die gleich anfangs gegebenen Merkmale, so kann man ihn nicht leicht mit einem andern Pilz verwechseln; noch weniger jedoch wird dies geschehen können, wenn man

alle Löcherschwämme mit goldgelbem, blut- oder ziegelrothen, violetten, bleifarben Hute, ganz oder besonders unten, auch im Alter, mit einem gitterartigen Netze versehenen Stiele, so wie jene, deren Fleisch im Anschnitte oder Bruche schnell eine grüne, blaue, bleigraue oder schwärzliche Farbe annimmt, als verdächtig verwirft.

Man kann den Herrnpilz roh verzehren; häufig nimmt man ihn als Zusatz zu verschiedenen Fleisch- und Mehlspeisen. Man dünstet ihn auch mit Schmalz, Mehl und Fleischbrühe, bereitet ihn mit Sardellen, kleinen Mäucherln und Milchrahm, läßt ihn mit Butter und Zwiebel braten, oder man bratet ihn in einer Pfanne mit Butter, Baumöl, Pfeffer, Salz, feinen Kräutern und Brotrinden, wozu man auch Schinken und gehackte Sardellen geben kann. Einige besondere Zubereitungsarten sind folgende:

Bilzlinge auf Bordelaiser-Art. Ceps à la Bordelaise.

Man nimmt sehr junge Stücke, oder wenigstens solche, deren Fleisch weiß, fest und angenehm riechend ist, schneidet die Röhrenlage und die Stiele weg und legt sie auf einige Augenblicke auf den Rost, um die überflüssige Feuchtigkeit aus ihnen zu entfernen; hierauf drückt man sie leicht in einem Küchentuche, trocknet sie und kocht sie mit Olivenöl, Petersilie, gehackter Zwie-

bel oder Knoblauch, Pfeffer und Salz. Wenn sie bald fertig sind, gibt man etwas Citronensaft hinzu.

Diesem Verfahren ähnlich kann man sie auch folgendermaßen zubereiten: Man macht aus einem Theile der schönsten Stiele mit Knoblauch oder Zwiebel, Petersilie, Pfeffer und Salz ein Gehäcksel, läßt es im frischen Olivenöle sich einsaugen, gibt dann die vom Roste genommenen Hüte hinzu und kocht das Ganze.

Wizlinge mit Kräutern. Ceps aux fines herbes.

Nachdem man die Wizlinge geschält hat, läßt man sie durch einige Zeit mit Pfeffer und Salz im Oele liegen, und kocht sie sodann in einer Schüssel oder Tortenpfanne mit frischer Butter, Zwiebel (Zibollen), Schalotten, Petersilie und Estragon, sämmtlich fein gehackt, grob gestoßenem Pfeffer, Salz und geriebener Brotrinde.

Wizsuppe. Potage aux ceps.

Man schneidet ein halbes Dugend mit Sorgfalt geschälter Wizlinge in Stücke, gibt sie in eine Casserolle, mit Salz, grob gestoßenem Pfeffer, etwas Muskatnuß, einem Pfund vom, in dünne Scheiben geschnittenen Magern einer Schinke, einem halben Pfund Brotrinde und 8 Loth frischer Butter, läßt das Ganze durch eine Stunde über einem lebhaften Feuer kochen und beneßt es mit einer guten Fleischbrühe. Nun preßt man es durch ein Beuteltuch, gibt das Muß, dem man, um es zu klären, Fleischbrühe zugesügt hat, an ein schwa-

ches Feuer, und läßt es durch 20 Minuten brodeln. Hierauf gießt man das Ganze in einen Suppentopf, worein man in Butter getränkte Brotrindchen gegeben hat, und trägt die Suppe nun heiß auf.

Man bereitet auch aus den in Scheiben geschnittenen Herrenpilzen, mit Zichorien und Ackersalat, einen guten Salat. Um sie zu diesem Zwecke eigens aufzubewahren, werden sie gepuht, zerschnitten, in Salzwasser gekocht, abgeseicht und ausgekühlt. Dann wird guter Weinessig mit etwas Pfeffer, Gewürz und Lorbeerblättern gekocht, und wenn er kalt geworden ist, damit die in ein steinernes oder gläsernes Gefäß gegebenen Schwämme übergossen und in dem mit einer Rindsblase verbundenen Gefäße an einem kühlen Orte zum Gebrauche aufbewahrt.

Wo dieser Schwamm häufig vorkommt, pflegt man ihn auch in Scheiben zu schneiden und in Backöfen und warmen Stuben zu trocknen, in welchem Zustand er oft einen wichtigen Handelsartikel bildet.

Das Trinken von etwas gutem Wein ist bei dem Genuße dieses Schwammes sehr zuträglich.

Man hat mehrere Versuche bereits gemacht, den Herrnpilz zu bauen, und es sollen auch einige geglückt sein. Am besten wird dies gelingen, wenn man die beim Puhen wegkommende Röhrenschichte und die übrigen Abfälle im Wasser verkleinert und in gute schwarze Walderde an geschützte schattige Orte bringt.

6. Die Morcheln oder Zellenchwämme bilden im Frühjahr die Vorboten der Schwämme. Sie haben einen fleischigen, meist hohlen Stiel, auf dessen Spitze der ebenfalls hohle und Mütze genannt werdende Hut aufsitzt. Die Mütze ist meist kegelförmig, rundlich, ei- oder glockenförmig, oben geschlossen und mit ihrem untern Rande entweder rings an den Stiel angewachsen oder frei und über diesen herabhängend. An ihrer Oberfläche befinden sich viele Falten oder Rippen, durch deren vielfache Verbindung unter einander verschieden gestaltete Zellen und Löcher entstehen.

a. Die gemeine Morchel, Maurache, Speisemorchel, eßbare Morchel, edle Morchel, gute Maurache; böhm. Počiwagich smrž; ital. Spugnulo buono, spugnino, pungola; tripetto; *Morchella esculenta* Pers., Taf. VIII. Bild 2, wird meist 2—4 Zoll hoch, hat eine eiförmige, rundliche, gelbbraune, wachsgelbe oder schmutzig weiße, mit dem Strunke meist gleich lange und ihm mit dem Rande aufsitzende Mütze, deren Rippen unregelmäßige, tief ausgehöhlte, mit gerundeten Ecken und gefaltetem, oft grubigem Boden versehene Zellen bilden. Der Stiel ist unregelmäßig walzenförmig, weiß und glatt. Das Fleisch ist gebrechlich, zart, weiß, saftig und von angenehmen Geruche und Geschmacke. Sie wächst in Laubwäldern, buschigen Plätzen, besonders auf sandigem Boden.

b. Die Spizmorchel, kegelförmige Morchel;

böhmisch *Spicata smrž*; *Morchella conica* Pers., Taf. VII. Bild 2. und 3., unterscheidet sich von der vorhergehenden durch ihre kegelförmige, mehr oder weniger spizige, unmittelbar in den Stiel übergehende, haarbraune oder schwärzliche Mütze, deren Rippen der Länge nach verlaufen und durch Querrippen verbunden werden, wodurch längliche, schmale und tiefe Zellen entstehen. Sie wächst in bergigen Wäldern, auf Waldwiesen und in Gärten.

c) Die stumpfe Morchel, Glockenmorchel — *Morchella patula* Pers. (Taf. VII. Bild 1.), hat eine rundlich eiförmige, abgestumpft kegelförmige Mütze, deren Rand frei ist und über den Stiel glockenförmig herabhängt; ihre Farbe ist gelb- oder röthlichbraun. Der Strunk wird gegen 2 Zoll hoch, er ist weißlich, fast walzenförmig, mit kleienartigen Schüppchen bedeckt, und an der innern Seite der Mütze über ihrer Mitte befestigt. Sie wächst in gebirgigen Gegenden.

7. Die Porcheln, Faltenchwämme, *Cauriche* haben viele Aehnlichkeit mit den Morcheln, welchen Namen sie daher auch häufig im gewöhnlichen Leben führen. Der Hut, welcher bei ihnen auch Mütze genannt wird, stellt eine, mit ihrer Mitte auf dem Stiele ruhende, leder- oder wachsartige, gelappte unregelmäßig gefaltete und mehrseits herabgebogene Haut vor. Der Stiel ist dem der Morcheln ähnlich, hohl oder mit einem flockigen Marke erfüllt, rundlich oder eckig, glatt oder mit Rip-

pen, Gruben und Höhlen versehen. Geschmack und Geruch ist dem der Morcheln ziemlich gleich, nur ist ihre Substanz etwas zäher. Sie erscheinen im Frühjahr oft noch vor den Morcheln und dann im Herbst.

a. Die Frühlorchel, Stockmorchel, wilde Maurache: böhmisch: Křazak, Křapače — *Helvella esculenta* Persoon (Taf. III. Bild 2.), ist die beste Lorchel, sie hat einen 1 bis 3 Zoll langen, glatten, selten grubigen, eckigen oder zusammengedrückten Stiel, der blaß röthlich und mit einer feinen weißlichen Wolle bekleidet, jung, innen mit schwammigem Marke erfüllt, später hohl ist. Der Hut ist aufgeblasen, unförmlich, unterhalb weißlich, oberhalb braun oder schwarzbraun und in mehrere wellenförmig gekräuselte und faltig runzliche Lappen getheilt. Das Fleisch ist sehr zart und von schwachen Geruch und Geschmacke. Dieser Schwamm wächst im Frühjahr auf Bergwiesen, an Begrändern und auf Bergen vorzüglich, wenn sie von Nadelholz bestanden sind und sandigen Boden haben.

b. Die Herbstlorchel, krause Lorchel, Herbstmorchel — *Helvella crispa* Fries, *Helvella Leucophaea* Persoon (Taf. VIII. Bild 1.), hat einen dicken, am Grunde bauchigen, weißen oder gelblich weißen und überall mit tiefen Gruben und erhabenen unregelmäßigen Längsfalten versehenen Stiel, der inwendig zellig ist und einen gefalteten blassen, weißen oder ochergelben Hut trägt, der in 3 oder 4 Lappen getheilt ist, die wellenförmig hin-

und hergebogen sind und entweder herabhängen oder aufrecht stehen und bisweilen flach sind. Sie wächst im September und Oktober in Laubwäldern, kommt zuweilen auch im Mai und Juni vor.

Die Morcheln und Porcheln sind eine sehr beliebte Speise und können nicht leicht, schon des zeitlichen Erscheinens der meisten halber, mit schädlichen Schwämmen verwechselt werden. Bei ihrem Einsammeln nehme man junge und trockene Stücke, weil sie sonst weniger wohl-schmeckend sind, und auch leichter in Fäulniß übergehen; man schneide sie über dem Wurzelende ab, da dieses mit Fasern, Erde und Sand häufig innig verbunden und von ihnen durchdrungen ist. Vor dem Gebrauch schneide man sie der Länge nach entzwei, da sich in ihrer Höhlung oft Schnecken und andere Thiere befinden, und um sie von dem in ihren Zellen und Löchern befindlichen Staube zu reinigen, bewege man sie schnell in frischem Wasser, lasse sie abtropfen und trockne sie in einem Tuche. Langes Waschen und Liegenlassen im Wasser nimmt ihnen ihren angenehmen zarten Geruch. Man benutzt sie am häufigsten als Zuthaten zu Brühen, Suppen, Einge-machten, Ragouts, Pasteten u. s. w. Zusammengesetztere Zubereitungen sind folgende:

Man gibt sie mit fein geschnittener Zwiebel und Petersilie nebst Butter aufs Feuer und rührt sie so lange um, bis sich keine Feuchtigkeith mehr zeigt. Darauf bildet man durch einen Zusatz von feinem Mehl und Fleisch-

brühe eine dickliche Brühe und läßt sie noch eine Viertelstunde lang kochen. Beim Anrichten thut man noch etwas Muskatnuß und Salz hinzu. Man kann auch, wenn sie auf besagte oder auf ähnliche Art zubereitet sind, Eidotter, Milchrahm, Schinken, Champagner oder andere Weine zusetzen.

Morcheln auf italienische Art (Morilles à l'italienne.)

Man schneidet die Morcheln, je nach ihrer Größe in 2 oder 3 Stücke, und stellt sie in einer Pfanne mit Olivenöl, Pfeffer, Salz und Kräutern einige Zeit auf das Feuer, gibt dann gehackte Petersilie, Schnittlauch' und Zwiebel oder Knoblauch hinzu, setzt bei mäßigem Feuer das Kochen fort, benezt sie zeitweise mit Fleischbrühe und schüttet ein Glas weißen Wein dazu; wenn sie gekocht sind, trägt man sie mit Citronensaft und gebräunter Brotrinde auf.

In Deutschland pflegt man sie statt des Oeles mit Butter zu braten und während desselben mit Fleischbrühe allein zu befeuchten. Sind sie gebraten, so versteht man sie mit einer Sauce aus Eidottern, wozu Manche noch etwas Sahne geben.

Gefüllte Morcheln (Morilles farcies.)

Man öffnet größere Morcheln am Ende der Stiele und füllt sie, nachdem man sie ausgewaschen, abgeklopft und abgetrocknet hat, mit einem feinen Gehäcksel von Brotrinde, Geflügelfleisch, Sardellen, Krebsen und ähn-

lichen Dingen und bratet sie zwischen Speckscheiben. Man richtet sie in einer ähnlichen Sauce an, wie die nach italienischer Art zubereiteten. Diese Zubereitungsart ist hier sehr üblich.

Man pflegt die Morcheln auch zu trocknen, und zwar gewöhnlich der Art, daß man sie an Fäden reiht und an der Luft hängen läßt. Wenn aber die Witterung nicht anhaltend trocken ist, so gehen sie leicht theilweise in Fäulniß über, weshalb es besser ist, sie behutsam im Backofen zu trocknen, und dann in gut verschlossenen Gefäßen an einem trockenen Orte aufzubewahren.

8. Die Trüffel sind unterirdische, stiel- und wurzellose, rundliche oder knollige Schwämme, die sich nicht öffnen und deren Inneres durch hellere und dunklere Adern marmorirt ist.

a. Die schwarze Trüffel, Erdnuß, Erdschwamm, Erdmorchel, böhmisch: Lanryž cerny; ung. Szarvas gomba oder Szarvaska; ital. Tartufi; — *tuber cibarium* Persoon (Taf. VIII. Bild 3.), ist zu verschiedenen Zeiten ihrer Entwicklung sehr verschieden. Zu Ende des Winters oder im Frühlinge, stellt sie ein röthliches oder violettes, erbsengroßes Kugelchen dar, das seine rothe Farbe bis zum Juni behält, wo ihr Fleisch ganz weiß ist. Im Sommer wird die Oberfläche schwärzlich und rauh, und das Fleisch zeigt einige graue, sehr schwache, kaum bemerkbare Linien. Sie wird jetzt Sommer- oder weiße Trüffel genannt und meist in feinen Scheiben

geschnitten verkauft, ist jedoch beinahe geruchlos und etwas unverdaulich. Gegen den Winter zu wird sie reif, sie stellt alsdann einen unregelmäßig geformten, länglichen oder runden Knollen, von der Größe einer Wallnuß bis zu der eines Eies, einer Faust und selbst darüber dar, dessen grauschwarze oder braunschwarze Oberfläche mit vier- oder fünfblättrigen Höckern dicht besetzt und bisweilen mit Rissen versehen ist, durch welche die innere Substanz sichtbar wird, die bräunlich und von weißen Adern durchzogen ist; sie hat im Durchschnitte Aehnlichkeit mit einer Muskatennuß. Geruch und Geschmack der frischen zeitigen Trüffeln ist eigenthümlich und sehr angenehm, ersterer beinahe erdbeerenartig, letzterer ähnelt dem gebratener Kastanien.

Der gewöhnliche Standort der Trüffeln sind lichte, hochstämmige Eichenwälder, besonders aber die Nähe von Steineichen, sie kommen aber auch in Kastanien- und Buchenwaldungen vor. Mit dem Abtreiben der Bäume verschwinden sie. Sie lieben vom dichten Gebüsch freie, luftige und von großen, alten Bäumen beschattete Orte, so wie einen leichten, lockern, fruchtbaren, schwarzen und etwas feuchten, mit feinem Sand und Eisentheilen gemischten Boden, in dem sie 1 — 10 Zoll tief unter der Oberfläche einzeln oder meist in Haufen von 3 — 7 und auch viel mehr Stücken liegen; im letztern Falle sind sie gewöhnlich dicht aneinander und drücken sich an den Seiten, mit welchen sie sich

berühren, flach. Wenn sie nicht zu tief liegen, so heben sie die Erde etwas in die Höhe, wodurch kleine Hügel entstehen.

Man sammelt die Trüffeln von dem Ende August bis in den Winter; es gibt eigene Leute, sogenannte Trüffelsucher, die sich damit abgeben und sie theils an den kleinen Erhöhungen des Bodens erkennen, theils durch den Geruch ausspähen, gewöhnlich jedoch sie mittelst Schweinen oder Hunden auffuchen. Manche Schweine fressen sie nemlich sehr gerne, und suchen sie auf, daher man sich ihrer deßhalb bedient. Man wählt hierzu Schweine, die ungefähr 5 Monate alt, schlank und zum Gehen gewöhnt sind, führt sie in Gegenden, wo sich Trüffeln befinden, umgibt ihnen den Rüssel mit einem ledernen Riemen, damit sie den Fund nicht fressen und sich auch beim Wühlen nicht verletzen. Hat es eine Trüffel gefunden, so nimmt man diese heraus und belohnt es jedesmal mit Eichel, Kastanien, Brot, Hafer u. dgl. Da aber die Schweine auch nach vielen andern Dingen wühlen, unlenksam sind und den Standort der Trüffeln ganz zerstören, so zieht man die Hunde vor. Es ist gleichgültig, von welcher Spielart sie sind, doch ist es besser kurzbeinige und solche, die einen guten Geruch haben, zu wählen. Man füttert sie gleich, wenn sie von der Alten entwöhnt sind, mit Milch, worin Trüffelstückchen oder Schalen derselben gekocht wurden, gewöhnt sie dann, Trüffeln, die in Leinwand eingenäht sind, damit

sie selbe nicht fressen können, zu bringen, und dann erst in der Stube, später im Freien gut verborgene zu suchen, und belohnt sie jedesmal, wenn sie selbe gefunden haben. Sind sie einmal abgerichtet und suchen sie die Trüffel im Walde emsig, so können sie das gewöhnliche Futter der Haushunde erhalten. Hat man einen alten, gut abgerichteten Trüffelhund, so lernen die Jungen unter seiner Leitung leicht. Ist er sehr gut, so schlägt er bei jedem Funde an, man eilt hin und gräbt die Trüffel aus. Ältere Hunde kann man auch noch abrichten, wenn man sie hungern läßt, und einige Zeitlang mit Milch, in der Trüffel gekocht sind, oder mit Brot, das mit Butter und Trüffelschalen gekocht ist, füttert und sie nach und nach gewöhnt, Trüffel zu suchen.

Die Trüffel sind ein gesundes nahrhaftes Essen, sie bethätigen die Kräfte des Magens, machen die mit ihnen bereiteten Speisen verdaulicher und beleben das Nervensystem, doch findet dieses Alles nur bei einem mäßigen Gebrauche derselben Statt.

Del oder Butter ist bei Bereitung der Trüffel, deren Fleisch von Natur trocken ist, sehr passend. Nach dem Dele ist Wein das beste Bereitungsmittel, und wenn diese beiden Stoffe mit einander vereinigt sind, dann ist die Zuthat erst vollständig.

Trüffel erscheinen nur auf den Tischen der Reichen, und bilden hier gewöhnlich den Zusatz zu Suppen, Brühen, Fleischspeisen, Pasteten u. s. w. Welche wichtige

Rolle spielen nicht auf derlei Tafeln gewisse Ragouts, die Hühner à la Marengo, die Beigerichte von Nerac, die Pasteten von Straßburg und Toulouse! Von besonderen Zubereitungsarten mögen folgende hier eine Stelle finden:

Trüffel-Ragout (Ragout de Truffes).

Nachdem man wohlriechende Trüffeln gewaschen und gut gebürstet hat, läßt man sie in Del sich ansaugen, schneidet sie hierauf in messerrückendicke Scheiben und gibt sie dann in einer Schüssel oder einer Casserolle mit Del oder Butter, Salz, grobgestoßenem Pfeffer und etwas weißem Wein auf das Feuer. Einige setzen noch Sardellen und kleine Zwiebeln zu. Wenn die Trüffeln beiläufig nach einer Stunde gekocht sind, gibt man Citronensaft oder Eigelb daran und trägt sie auf.

Trüffeln in Asche gebraten (Truffes au naturel ou à la maréchale).

Man nehme schön gewaschene und gut gebürstete Trüffeln, bestreue jede mit Salz und Pfeffer, wickle sie mit Speckschnitthen in doppelt zusammengelegtes Papier und gebe sie in einen Topf mit sehr heißer Asche. Nach einer guten Stunde nimmt man sie heraus, wickelt sie aus dem Papiere, wischt sie ab und trägt sie in einer Serviette auf.

Trüffeln in Champagner-Wein (Truffes au vin de Champagne).

Man wäscht die Trüffeln mehrmals in lauem Was-

ser aus, bürstet sie und gibt sie in eine mit Speck-
schnitten belegte Casserolle mit Salz, einem Lorbeerblatte
und einer Flasche Champagner. Man schließt nun die
Casserolle sehr genau, kocht es durch $\frac{1}{2}$ Stunde und trägt
dann die Trüffel unter einer Serviette auf. Man kann
auch einen andern guten Wein nehmen.

**Trüffel in Weindampf gekocht (Truf-
fes à la vapeur de vin).**

Man gibt 2 Gläser weißen Wein, ein kleines
Gläschen Brantwein und ein beliebiges Gewürz in einen
Topf, legt die Trüffel in einen geflochtenen Korb und stellt
diesen auch in den Topf, den man nun mit dem Deckel
bedeckt und das Ganze kochen läßt. Sobald es an-
fängt aufzuwallen, deckt man ein nasses Tuch über den
Deckel, die Dämpfe verdichten sich und kommen kochend
zu den Trüffeln. Wenn diese gekocht sind, so läßt man
sie einen Augenblick an der Luft trocknen.

**Trüffel nach italienischer Art (Truffes
à l'italienne).**

Man nehme Trüffel von mittlerer Größe, reinige
sie, schneide sie in Scheiben und gebe sie in eine Casserolle
mit Del, Salz, Pfeffer, Petersilie, gehackten Schalloten,
Zwiebel oder Knoblauch. Man läßt sie nun etwas über
heißer Asche stehen, koche sie dann bei gelindem Feuer
und gebe vor dem Anrichten noch Citronensaft hinzu.
Einige finden sie weit angenehmer, wenn man weißen
Wein und gute Fleischbrühe zusetzt; in diesem Falle

muß vor dem Anrichten das Fett von der Brühe abgeschöpft werden.

Trüffeln auf Piemonteser Art (Truffes à la Piemontaise.)

Man läßt die Trüffeln in Del sich ansaugen, schneidet sie hierauf in sehr dünne Scheiben und bildet auf einer Silberschüssel von ihnen eine Lage von Del, Salz, grobem Pfeffer und geriebenem Parmesankäse. Nachdem man mehrere solche Lagen gemacht hat, stellt man die Schüssel auf sehr heiße Asche. Eine Viertelstunde ist zum Kochen hinreichend.

In Piemont ißt man sie auch sehr häufig roh, im Salate und auf der Polenta mit der Schnepfe.

Trüffelpudding (Pouding aux truffes).

Man schäle 2 Pfund mittlere Trüffeln, schneide sie in dünne Scheiben, und wärme sie in einer Casserolle mit 8 Loth warmer Butter, einem Eßlöffel voll aufgelöster Geflügelglace, einem halben Glase Madera, Salz, etwas feingestossenem Pfeffer und geriebener Muskatnuß. Man nimmt nun einen ungefähr 4 Zoll tiefen und 7 Zoll weiten Topf, schmiert ihn mit Butter aus, bedeckt den Boden mit einem aufgebogenen Pasteten-teige, und gibt die Trüffeln mit ihren Zuthaten darauf. Man befeuchtet sodann den Umfang des Teiges, bedeckt ihn hierauf mit einem runden Teigblatte, und verschmiert den Rand gut, damit der Wohlgeruch der Trüffeln beim Kochen nicht entweichen könne. Nun hüllt man den

Topf in eine Serviette, die man durch einen Faden zusammenhält, und stellt ihn in einen Kessel siedendes Wasser. Nach $1\frac{1}{2}$ Stunde ist der Pudding gekocht; man nimmt ihn heraus und richtet ihn auf der Schüssel in Ordnung.

Trüffel à la Rossini (Truffes à la Rossini).

Man mischt in einer Salatschale feines Del, Senf, Essig, etwas Citronensaft, Pfeffer und Salz sehr gut unter einander, und mengt dann fein geschnittene Trüffel darunter. Man kann noch das Gelbe von 2 Eiern, und eine Zwiebel- oder Knoblauchzehe hinzufügen.

Trüffel-Ratafia (Ratafia de truffes).

Man nimmt 2 Pfund mittlere Trüffel von festem Fleisch und gutem Geruche, schneidet sie in Stücke und läßt sie durch 20 Tage in $1\frac{1}{2}$ Maß guten Branntwein stehen, wozu man noch 3 Quentchen zerschnittene Vanille gibt. Dieses Gemenge wird hierauf durch Leinwand gepreßt und mit 2 Pfund Zucker, den man in einem Pfund Flußwasser aufgelöst hat, abgefüßt, hierauf filtrirt und in wohlverschlossenen Flaschen aufbewahrt.

Wenn die Trüffel ihren natürlichen Geschmack behalten sollen, so wickelt man jede einzeln in mit Butter getränktes Papier und läßt sie in Wasserdampf kochen.

Einige Personen lassen sie nur, in mit Del getränktem Papier umwickelt, in Asche braten und essen sie ohne alle Zuthat.

Bekommt man dieselben schon in Del eingelegt, so kann man sie geradezu verspeisen.

Legt man diese Schwämme in Milch, so theilen sie derselben ihren Geruch mit und befördern ihre Gerinnung, so daß man auf diese Art Trüffelkäse (fromage à la truffe) bereiten kann.

Man hat verschiedene Methoden, die Trüffeln aufzubewahren, übrigens sollen sie stets reif sein, weil sie sich dann am besten halten. Sie halten sich gut, wenn man sie mit der sie umgebenden Erde in trockenen Sand, oder am besten, in trockenen gepulverten Mergel in eine Kiste legt, doch so, daß keine die andere berühre, und diese dann gut verschließt. Sie lassen sich auch gut in Del aufbewahren, nachdem man ihnen vorher bei einem gelinden Feuer ihre Feuchtigkeit entzogen hat. So wie das Del aber in den Gefäßen zu schäumen beginnt, müssen sie herausgenommen und verbraucht werden. Diese so eingemachten Trüffeln verlieren zwar ihren Wohlgeruch, dagegen hat ihn aber das Del angenommen, und Salat, Fische, Spargel, kurz Alles, was man mit ihnen bereitet, erhält den Trüffelgeschmack. Auch gut gereinigt und in gewöhnliches oder in Wachs getränktes Papier eingewickelt, hebt man sie in verschlossenen Gefäßen auf.

Zu uns werden die Trüffeln aus Ungarn, Mähren, Steyermark und selbst aus der Umgegend gebracht; die besten jedoch kommen aus Piemont, Montferat und aus

Mailand. Im südlichen Frankreich gibt es sehr gute, und zwar sind sie dort in bedeutender Menge.

Die Trüffeln werden nach dem Gewichte verkauft; nach Verschiedenheit der Jahreszeit, des bessern oder schlechtern Gedeihens und besonders ihrer Güte ist der Preis sehr verschieden, zwischen 3 und 10 Gulden das Pfund. Man hat daher mehrere Versuche gemacht, Trüffeln zu bauen, doch gelingen sie selten. Am besten ist es, wenn man die Anlage in einem Walde machen kann, wo Trüffeln schon vorkommen; kann man dies nicht, so sucht man sich wenigstens Erde aus einem solchen Walde zu verschaffen, und geht dies auch nicht an, so nimmt man die Erde aus einem Laubwalde. Diese mischt man nun stark mit moderndem und verwesenden Eichenholz und Eichenlaub, und in Ermangelung dessen, mit dem der Weiß- oder Rothbuche, gibt ihr noch einen starken Zusatz von Kalkmergel und eisenhaltigem Sande, und füllt mit ihr in der Nähe einzeln stehender großer Eichen, Weißbuchen, Rothbuchen u. s. w. 2 — 3 Fuß tief ausgegrabene Beete an. Der Boden, in dem man diese Beete anlegt, soll etwas feucht und nicht zu fest sein; Mäuse und Ratten in der Nähe müssen vertilgt werden, überhaupt die ganze Anlage vor diesen Thieren, so wie vor Schweinen, Hirschen, Rehen, Kühen und andern Thieren gut verwahrt werden.

Die Trüffeln, welche man zur Fortpflanzung bestimmt, sollen von mittlerer Größe, frisch und gesund sein;

man hebt sie im Frühjahre oder im Herbst mit der sie umgebenden Erde sorgfältig aus, und legt sie in Kistchen, die man mit feuchter Erde von diesem Orte angefüllt hat. So bringt man sie nun an den Ort ihrer Bestimmung, und nur wenn die Reise längere Zeit dauert und trocknes Wetter ist, hat man nöthig, diese Kistchen bisweilen zu öffnen und die Erde zu befeuchten. Ist man angelangt, so pflanzt man sie gleich im Schatten in den gehörig zubereiteten und etwas angefeuchteten Boden, indem man 2 — 4 und bisweilen 6 Zoll tiefe Löcher macht, die Trüffeln sorgfältig hineingibt und die Oeffnungen mit Erde von ihrem Standorte ausfüllt; das ganze Beet wird dann mit Zweigen von Eichen oder Buchen bedeckt, und stets etwas feucht erhalten; große Pflanzen, welche darauf emporwachsen, werden ausgerissen, kleinere läßt man stehen. Die Trüffelernte wird erst im zweiten Jahre vorgenommen; an ihrem Mißglücken sind häufig Würmer und Insekten Schuld, die den Trüffeln nachstellen. Um diese Thiere zu vermindern, bestreue man das Beet von Zeit zu Zeit mit Kalkstaub, Eichenasche und Eichenlohe.

2. Die weiße Trüffel oder Frühlingstrüffel; böhmisch: Laney; Bily — *Tuber album Persoon* (Taf. IV. Bild 2), gleicht an Gestalt und Farbe den runden Kartoffeln; ihre Oberfläche ist rissig und mit unregelmäßigen Vertiefungen versehen, die an der Unterseite mit einem feinen Filze bekleidet sind. Ihr Fleisch ist gelb-

lich und weißaderig marmorirt. Sie ragt mit dem Obertheile aus der Erde heraus. Geruch und Geschmack ist nicht so angenehm wie bei der schwarzen Trüffel, etwas Knoblauchartig.

Die weiße Trüffel liebt einen lehmigen Boden, sie entsteht im Frühlinge und erreicht im August ihre Reife; man findet sie in Laub- und Nadelwäldern, und an Gehwegen. — Man kann sie so zubereiten, wie die schwarze, der sie im Preise weit nachsteht.