

### III. Der Kaiserling (Amanita Caesarea P.)

S. Wachspräg. C. Abbild. Tab. C.

---

Der Kaiserling oder Herrnschwamm ist der edelste von allen essbaren Schwämmen. Ob er wirklich deswegen oder nicht vielleicht zum Andenken des unglücklichen Kaiser Claudius diese so erhabene Benennung erhalten habe, ist freylich wohl noch die Frage. Es nennen ihn zwar mehrere alte Schriftsteller den König der Schwämme; und in der That scheint er diesen Nahmen sowohl durch sein wirklich majestätisches Ansehen, als auch durch die Vorzüge seines Geschmacks und seiner übrigen Eigenschaften zu rechtfertigen. Unterdessen ist es doch eine Thatsache, die in der Geschichte dieses Schwammes erwähnt zu werden verdienet, daß die Kaiserinn Agrippina ihren Gemahl, den

Römischen Kaiser Tiberius Claudius, welcher ein besonders großer Freund dieser Speise gewesen, mit einem vergifteten Gerichte dieses Schwammes hingerichtet habe, um ihren Liebling Domitianus Nero, einen Stieffohn des Claudius, auf den Thron zu erheben. Es sagt daher der Römische Dichter Juvenal in der Sat. Vta :

Vilibus ancipites fungi ponentur ami-  
cis,  
Boletus domino, sed qualem Claudius  
edit,  
Ante illum uxoris, post quem nihil am-  
plius edit.

und in der Sat. VIta:

— — — Minus ergo nocens erit Agrip-  
pinae  
Boletus; siquidem unius praecordia  
pressit  
Ille senis, tremulumque caput descen-  
dere jussit  
In coelum, et longum manantia labra  
salivam.

Und Martial hinterließ uns folgendes hierauf bezogenes Distichon:

Quid dignum tanto ventrique gulaeque  
precabor?  
Boletum ut, qualem Claudius edit,  
edas.

Eben so pflegte auch, laut dem Zeugnisse des Suetonius, der Kaiser Nero selbst über diesen Schwamm sarcastisch zu scherzen, und den Boletus eine Götterspeise zu nennen, weil sein Vater Claudius durch den Genuß desselben ums Leben gekommen, und weil es bey den Römern Sitte war, die abgeschiedenen Kaiser unter die Götter zu zählen.

Die Römer pflegten nähmlich diesen Schwamm, welchen diese so berühmten Schwelger mit einer ganz besonderen Auszeichnung beehrten, Boletus zu nennen; doch heißt er auch beyh Plinius Volva, und Cicero hat von ihm unter der Benennung Elvela gesprochen. Die heutigen Italiäner der Gegend von Rimini kennen diese Schwämme unter der Benennung: *Ovoli rossi*. Im Toscanischen hingegen heißt der Kaiserling: *Uovolo ordinario*. Im Französischen wird er *l'Oronge vrai*, auch *l'Amanite Orangé*, auch *le Jaseran*, *le Laseras jaune*, in Languedoc *Roumanél*, *Dorghe* genannt. Auf Holländisch heißt er: *Gouderverwige Kampernoelje*, auf Dän. *Den guldfarvede Bladsvamp*, auf Schwedisch: *Guldfärgade Bladsvamp*, auf Engl. *The golden Agaric*, Span. und Portug. *Agarico caesareo*. *Ur gomba* (*Dominorum fungus*) hieß dieser Schwamm, wenigstens zu den Zeiten des Clusius, in Ungarn.



Da dieser edle Schwamm mit dem giftigsten aller Schwämme und mit vielen andern schädlichen Arten eine sehr merkwürdige Aehnlichkeit hat: so ist es höchst wichtig, seine Kennzeichen sehr genau im Gedächtnisse zu behalten. Fast alle die übrigen Arten der aus der Erde hervordachsenden Wulstschwämme (*Amanita*) sind giftig. Als essbar ist wenigstens außer dem gegenwärtigen kein einziger zu empfehlen. Am leichtesten möchte aber der Kaiserling mit dem gemeinen Fliegenchwamm (*Amanita muscaria*) verwechselt werden; besonders wenn, wie es öfters geschieht, auf der Oberfläche des Hutes häufige Lappchen, als Ueberbleibsel der abgerissenen Wulsthaut, hängen bleiben, und sie wie jenen seinen unächten Bruder mit getäfeltem Schmuckwerk verzieren. Allein der Fliegenchwamm hat einen Purpurrothen Hut, weiße Lamellen, einen vergänglichen Ring und eine fest anliegende in Flocken sich zerpfückende Wulsthaut.

Die vorzüglichsten Kennzeichen des Kaiserlinges sind demnach ein großer weißer weit geöffneter Wulst, ein knolliger, voller, von außen Ockergelber Strunk, ein großer herabhängender Ring, ein lebhaft Pomeranzenfarbiger oder dunkelgoldgelber Hut, dessen Mitte etwas niedergedrückt, der Rand aber, zumahl im jüngern Alter, mit Strahlenartigen Falten geziert ist, blaß

goldgelbe, sehr breite Lamellen, und ein überaus feines, weiches, weißes Fleisch. Geruch hat er wenig, und dieser hat einige Ähnlichkeit mit dem Dufte des Flieders (*Syringa vulgaris*).

Die Wulsthaut des Kaiserlinges steckt größtentheils unter der Erde zwischen dem Moder von abgefallenen Laub, Baumreisern, Moosen, Flechten und Gräsern; und da sie nicht selten in der Erde stecken bleibt, wenn man den Schwamm herauszieht: so muß man sich dadurch nicht irremachen lassen; denn ich habe eben deswegen mehrere wesentliche Kennzeichen angegeben, damit, im Falle das eine oder das andere mangeln möchte, noch immer genug andere übrig wären, woraus man sich von der Aechtheit dieser Schwammart überzeugen könnte. Die Farbe ist überhaupt das allerverlässlichste Kennzeichen desselben. Nur im letzten Alter wird es Bronzfarben oder braun und fleckig. Dann ist er aber auch nicht mehr genießbar, weil sein weiches alsdann gelbliches Fleisch in eine stinkende Sauche zerfließet, und eine Menge von Maden ihn bewohnet, weswegen auch alsdann sein Strunk nicht mehr voll, sondern hohl und zerfressen erkannt wird.

Im ersten Zustande der Entwicklung gleicht er einem Eß von weißlicher Farbe, welches jedoch etwas größer und oben viel dicker ist als das Eß, aus welchem der Sichtschwamm emporsteigt.



Bald darauf zerplatzt es an seiner Spitze, und der Dottergelbe Hut drängt sich hervor, woran auch zuweilen, weil er in der Jugend etwas flebricht ist, bald mehr bald weniger Stückchen von dieser Haut kleben bleiben, wie dieses bey dem Fliegenschwamme viel öfter der Fall ist, und diese weißen Läppchen verzieren ihn auf eine ganz eigene Weise. Sobald der Hut ganz aus der Höhle des Eyes (Wulstes) heraus ist, fängt er an, sich auszubreiten. Eine natürliche Folge davon ist, daß sich die untere Fruchthaut (Epicarpium inferius), welche bisher den Rand des Hutes mit dem Strunke verband, und die Lamellen verbarg, um und um von dem Hute losreißet, und da sie stärker als an andern Schwämmen ist, so bleibt sie lange Zeit als ein ansehnlich gefaltener Ring an ihrem Geburtsorte sitzen, und neigt sich nach abwärts. Sie ist gelblich wie der Strunk und die Lamellen. Im reiferen Alter läßt sich auch die obere Fruchthaut von dem Hute leicht ablösen. Dann bemerkt man zuweilen auch eine gewisse feine gleichsam gewirkte Fasernzeichnung auf der Oberfläche des Hutes; und nicht selten zertheilen tiefe Spalten sein Fleisch bis zu den Lamellen.

Die Abänderungen bestehen, außer den Modificationen, in der sehr wandelbaren Größe; denn an Höhe varirt er von 3 bis zu 14 Zoll. Der größte Durchmesser des Hutes war mir auf

10 Zoll bemerkbar. Der Hut bleibt manchmahl etwas länger gewölbt, wird aber am Ende immer in der Mitte eben. Ich halte deswegen Persoons *Amanita caesarea* und *A. aurantiaca* nur für eine Species. Sonst müßte ich nur die von mir selbst beobachteten, auf einer Stelle beisammen wachsenden, durch Uebergänge vereinigten Individuen für beyde der eben genannten Arten erklären.

Auf den Marktplätzen Wiens habe ich ihn noch niemahls angetroffen. Dennoch fand ich ihn sowohl in der Nähe als anderwärts. Vorzüglich schön und ansehnlich traf ich ihn in den Gehölzen des K. K. Lustschlosses Schönbrunn. In den Gebirgslabyrinthen zwischen Weidling und Mauerbach ist er eben nicht seltsam. In Mähren, Ungarn und an den Küsten des Adriatischen Meeres wird er häufig gesammelt und genossen.

Man rühmt zum Gebrauch nur junge derbe Stücke, und nachdem man solche mit Wasser reinlich abgespühlet, das Unterste weggeschnitten, und die Lamellen abgelöset: so zerschneidet man den ganzen Schwamm in Spalten, bereitet eine Brühe von guter Fleischsuppe mit Butter, Mehl und zerstoßenem Weizenbrod, nimmt dann auch Sahne (Milchrahm) dazu, und läßt die Schwämme damit gar werden. Manche lieben mehr den Geschmack des Weins, andere mischen Fleisch von



jungen Hühnern, Fröschen oder Fischen darunter. Zur Würze bedient man sich bald der Sardellen, bald des Pfeffers, der Gewürznelken, der Muskatblüthe oder der Citronenschalen. Auch Quendel, Majoran, Petersilgen und Zwiebeln pflegen manche als Zusatz dabei zu verschwenden.

Der Kaiserling gibt die Gerichte so stark, daß man eine große Quantität Safran anwenden müßte, um eine gleiche Wirkung hervorzubringen.

Clusius erzählt uns nach seiner eigenen naiven Weise, er habe eines Tages bey einem Ungarischen Magnaten, Namens Balthasar von Batthyan, auf dessen wohlbefestigtem Schlosse Remeth, Wywar gespeiset, als wohin er alljährlich einige Mahle durch ein eigenes Schiff von Wien zur Tafel sey abgehohlet worden. Da nun die Kaiserlinge in ihrer Brühe aufgetragen wurden, er aber vordem noch niemahls sie gespeiset hatte: so konnte er sich nicht enthalten, den edlen Gastfreund in französischer Sprache anzureden (denn, sagt er, dieser große Mann sprach außer seiner Muttersprache auch Latein, Italiänisch, Französisch, Spanisch, Deutsch und Bandalisch!), und ihm seine Verwunderung zu bezeugen, daß man dieses Gericht so gar sehr mit Safran gewürzt habe. Allein der edle Wirth wandte sich zu seinen übrigen Gästen, und sagte (auf Ungarisch): Meister Clusius hat sich ge-



schnitten. Die ganze Gesellschaft erhob ein lautes Gelächter; denn es war Allen sehr wohl bekannt, wie emsig er bereits die Schwämme im Walde untersucht hatte. Und hier bey der Tafel waren doch sie seine Meister!

---