
VI. Der Raßling (Agaricus, Gymnopus, Mouceron.)

S. Wachspräg. F. und Abbild. Tab. F.

Der Raßling, Rößling oder Mouceron gehöret hier zu den etwas feltneren Marktschwämmen. Man muß aber wohl merken, daß diese sämtliche Benennungen verschiedenen andern eßbaren Schwämmen ertheilt zu werden pflegen. Z. B. der Lauchschwamm wird auch so geheissen. Dennoch glaubte ich hier den Nahmen Raßling beybehalten zu müssen, theils weil er einzig unter demselben auf unsern Märkten bekannt ist, theils auch, weil ich seine Naturgeschichte in meinem größern Schwammwerke *)

*) Oesterreichs Schwämme v. d. S. No. 19.

unter eben demselben abgehandelt habe. Ich werde in der Folge die andern gleichnamigen Schwämme durch andere festgesetzte Benennungen unterscheiden.

Der ächte Raßling ist ein Schwamm ohne Wulst und ohne Ring. Von Farbe ist er unreinweiß, und fällt bald mehr ins Bräunliche, bald ins Graue. Er erreicht selten über 2½ Zoll an Höhe, und sein am meisten ausgebreiteter Hut hat benläufig 2 Zoll im Durchmesser. Sowohl der Hut als der Strunk sind außerordentlich fleischig, verb und voll. Die Lamellen sind weißlich, überaus gedrängt, sehr schmal und sichelförmig gebogen. Der Rand des Hutes ist immer sehr beträchtlich eingerollt.

Defters wachsen ihrer mehrere vom Ursprung an zusammen, allein gewöhnlich lebt er einsam.

Man sammelt den Raßling zur Zeit der Spizmorchel, d. i. im May und Junius, in Gebirgswaldungen, zwischen Buchen und Eichen, allwo er aus der Erde aus dem Moder der Abfälle und an den verdorbenen Wurzeln der Bäume emporblüht.

Er ist, besonders im jüngern Alter, überdiemassen lieblich und wohlgeschmack. Er riecht zwar nicht so heftig, aber, wie es mich deucht, wohl noch angenehmer als die Trüffel. Man

könnte seinen Geruch fast mit dem Geruche der Aurikeln vergleichen, wenn nicht immerhin der gewisse Schwammgeruch beigemischt wäre, welchen man jedoch auch an allen andern, eßbaren Arten erkennet.

Man wählt für die Küche nur die jüngern Stücke, und pflegt sie auch zum spätern Gebrauche getrocknet aufzubewahren. Zu diesem Ende pflegt man sie an einem Zwirnsfaden Paternosterartig anzufassen, und in der freyen Luft an einem trockenen Orte aufzuhängen.

Perfoon's *Agaricus Gymnopus graveolens* scheint nicht hieher zu gehören, weil er die Dicke des Fleisches vom Hute nur auf 4 Linien angibt, auch hätte er dann gewiß des Sowerby seinen *Ag. graveolens* anführen müssen, welcher allerdings der nähmliche Raßling ist.

Ich wüßte zwar kein Beyspiel, daß jemand von dem Genuß dieses Schwammes einen Nachtheil an seiner Gesundheit erfahren hätte. In dessen schreibt doch Janus Plancus an seinen Freund Battarra im Jahr 1744: „Zuweilen äußern sich auch solche Schwämme als schädlich, welche man sonst allgemein für die besten und für die unschädlichsten zu halten gewohnt ist, wie z. B. diejenigen, die wir *Prunuli* oder *Pruneoli* (unser Raßling) nennen, und womit die Tafeln des Adels wegen ihrer Vorzüge des Geruches und

des Wohlgeschmacks prangen. Es wird Ihnen wohl noch bekannt seyn, wie vormahls einige unserer ansehnlichsten Mitbürger sich durch den Genuß derselben die Ruhr und heftige Bauchschmerzen zugezogen haben.“

Ich erkläre mir meinerseits diese und andere ähnliche Erscheinungen bloß dadurch, daß man auch von dem gesunden Schwamme vergiftet werden könne und müsse, wenn er zu alt, faulig oder von vielen Maden bewohnt ist. Dieß kann nun bey sehr feuchter und warmer Witterung viel leichter als ein anderes Mahl geschehen. Auch können vielleicht gewisse Benmischungen geschehen von ähnlichen schädlichen Schwämmen, und endlich ist doch der Mensch selbst nicht immer gleich gut zur Verdauung eines jedweden Nahrungsmittels vorbereitet. Wie viele Tausende sind nicht schon von dem Genuß der Erdäpfel, der Pfirsiche, der Kirschen erkrankt? Sollte man wohl deswegen die Erdäpfel, Pfirsiche und Kirschen für giftig oder für verdächtig erklären? — —