



liebt den Schatten und besonders die Grenzen der Wälder an der Nordseite. Zuweilen kömmt er auch in Grasgärten und auf Wiesen vor.

Man erkennet den Lauchschwamm aus dem zarten, aber dennoch etwas steifen glatten rothbräunlichen und unterhalb schwärzlichen, inwendig hohlen, etwas flachgedrückten und fast durchscheinenden Strunk, welcher sich zu einem bis  $2 \frac{1}{2}$  Zoll erhebt, aus dem wenig gewölbten, nur etwas fleischigen, am Rande strahlenförmig gefalteten, gelb, oder graubräunlichen im Mittelpunkte dunkelgefärbten Hute, der gewöhnlich nur  $\frac{1}{2}$  oder  $\frac{3}{4}$  eines Zolles im Durchmesser hat und nur in sehr seltenen Fällen größer wird, und endlich aus den schmutzigweißen, hie und da verwachsenen mäßig breiten, im Alter gekraußten Lamellen, welche sich leicht und ganz vom Hute ablösen und daher einen sehr starken Grund an die Hand geben, ihn eher der Gattung des Aberschwammes (*Merulius*) als der des Blätterchwammes (*Agaricus*) beuzuzählen.

Es ist ein gewürzhafter angenehmer Schwamm: denn obgleich sein Geruch etwas ins Knoblauchartige fällt; so ist doch dieses so sehr gemildert, daß es einen im Geschmack vielmehr an gewisse antiscorbutische Kräuter aus der Familie der Kreuzblumen (*Linnees Tetradyneisten*) erinnert, und zwar um so vielmehr, da er auch

wirklich etwas gesalzenes mit sich zu führen scheint. Man bedient sich seiner nach abgeschälten Blättern zur Würze der Fleischbrühen bey verschiedenen Gerüchten. Man pflegt auch ihn aufzuspahren, indem man ihn vorher rein abgewaschen, und hernach an der Luft getrocknet hat. Eben dadurch unterscheidet aber der Lauchschwamm sich ganz besonders von gewissen kleinen ähnlichen Arten des Mistchwammes (*Coprinus*) als welche sich nicht aufstoknen lassen, sondern entweder ganz in eine schwarze Sauche zerfließen, oder wenigsten schwarz und faul werden.

Auch von dem großen Nagelschwamm (*Ag. Mycena Alliaceus*) dessen Eßbarkeit wenigstens noch unbekannt ist, muß man den Lauchschwamm unterscheiden: denn dieser Nagelschwamm ist viel größer, steifer und riecht weit stärker nach Knoblauch. Er wächst in den Niederungen der Alpen einschichtig und kömmt all dort nur in den Sommermonathen zum Vorschein.