



XII. Der Reizker. (Agaricus, Lactifluus, deliciosus. Pers.)

S. Wachsdrap. M. und Abbild. Tab. M.



Obgleich dieser Schwamm nicht sehr empfohlen zu werden verdient, so gehört er doch zu den wichtigsten, die hier abgehandelt werden müssen, weil er an mehreren Orten im Gebrauche ist, ja sogar in Kärnthen, Krain und Tyrol auf eine ähnliche Art wie der Champignon cultivirt wird, da er doch mit einigen sehr giftigen Schwammarten so viele Aehnlichkeit hat, daß man ihn nur mit vieler Genauigkeit davon unterscheiden kann.

Er führt noch viele andere Nahmen, welche er jedoch auch zum Theil mit einigen der

giftigen Arten gemein hat. Er heißt nämlich hie und da: der delikate oder lekere Blätterschwamm; der esbare Reizker; Riske, Rietsche, Reizker, Salatriezchen; Reische; Rößling; Räßling; Reißigel; Egerla; Reibling; Rippen; Tanneling, Tännling; Förling, Försching; Hirschling, Herbstling; Blütling; Brütling, Brietling, Brüttäubling; Herrenschwamm, rother Milchschwamm; Reitscher, schmaler Kleiner Milchschwamm; ferner im Holländ. Lekere Kampernoelje; Reitscher; Dän. Den lekkere Bladsvamp; eller Riska; Engl. The Orange Agaric; Franz. l'Amanite sanguine, L'Agaric delicieux; Ital. Agarico delizioso; Uovolo, fungo lapacendro; Span. Agarico delicioso; Portug. Agarico delicioso; Ruß. Ryschik, Royschik; Poln. Ryzik; Böhm. Rizek; Ungar. Rizik; Krain. Petschenitze; Finnl. Ihmisensiene; Lett. Sehnes; Esthn. Sened; Sines. Hiäm chuen; Cochinchin. Nam Dec. u. s. w.

Der Reizker ist, wie man aus der Mannigfaltigkeit dieser Benennungen von selbst gewahr wird, ein wahrer Weltbürger und seine Verbreitung ist ganz außerordentlich. In Rußland, wo man überhaupt die meisten Schwämme zu genießen pflegt, wird er am stärksten

verbraucht, aufgetrocknet und sogar zu einer Art von Handelsartikel verwendet, indem er in Salz eingemacht, oft in ferne Provinzen versendet wird. Er liebt vorzüglich hochgelegene öde Nadelwälder, besonders Tannenwälder, und kömmt vom August bis in den November zum Vorschein.

Schon die Römer sollen diesen Schwamm geschätzt, und unter dem Nahmen *Boletus* verspeiset haben. Allein diese Behauptung möchte bey genauer Untersuchung wohl nicht Stand halten. Und ich glaube vielmehr, daß der hier bezohene *Boletus* bloß die *Amanita caesarea* gewesen, von welcher schon oben im 3. Artikel ist gehandelt worden, und wovon *Plinius L. XXII. cap. 10* sagt: „*Inter ea, quae temere manduntur, boletos merito posuerim, optimi quidem hos cibi, sed immenso exemplo in crimen adductos, veneno Tiberio Claudio principi per hanc occasionem a conjuge Agrippina dato: quo facto illa terris venenum alterum, sibique ante omnes, Neronem suum dedit.*

— — — — —
Volvam enim terra ob hoc prius gignit, ipsum postea in volva, ceu in ovo est luteum. Nec tunicae minor gratia in cibo infantis boleti. Rumpitur haec primo nas-

cente: mox in pediculo corpus absumitur, raroque unquam geminis ex uno pede." Nun ist freylich wohl der Nahme Boletus bey den alten Lateinern von einer sehr ausgedehnten Bedeutung, und drückt fast eben so viel aus, als was wir im Deutschen überhaupt durch das Wort: Schwamm verstehen: allein die angegebene Stelle enthält eben so wenig einen Grund, woraus man gerade schließen könnte, daß die Römer den Reizker gekannt, und genossen hätten. Er ist übrigens in Italien sehr gemein, und wird vorzüglich im Genuesischen zum Handel verwendet, und anstatt daß ihn die Russen in Salz legen, so wird er dort in Baumöhl eingemacht und versendet.

Sein Geschmack ist dem des Goldbrätlings ziemlich ähnlich. Nur ist er etwas schärfer, und noch mehr aromatisch Pfefferartig.

Zum Verspeisen nimmt man vorzüglich nur junge Stücke, deren Fleisch noch derb und ohne Maden ist. Man schält Oberhaut und Blätter ab, zerschneidet ihn in Stücken, brüht diese mit siedendem Wasser ab, und kocht ihn nachher mit Butter, Mehl, Salz, und allerley Gewürzen. Auch pflegt man ihn als Sallat mit kleinen Meerfischen, Krebsen, Austern und Antiscorbutischen Kräutern zu verspeisen.

Der Reizker wird 2 bis 3 Zoll hoch und sein Hut hat ungefähr den nämlichen Durchmesser. Sein Strunk steckt nicht selten bis zum Anfang der Lamellen in der Erde. Hut, Lamellen und Strunk sind von gleicher Farbe, nämlich dunkel goldgelb, doch fällt er zuweilen mehr ins Ziegelrothe. In der Jugend ist er etwas blässer ohne Bänder, und dabey etwas feucht und klebrig. Im Alter geht er ins Bronzfarbene über, bekommt zahlreich zierliche concentrische Ringe oder Bänder über dem Hute, die mit helleren und dunkleren Farben abwechseln, und spielt hie und da, besonders am Strunk und an den Lamellen ins Grünliche. Die Lamellen und der Strunk sind immer um etwas blässer als der Hut. Jene, wenn sie mit den Fingern zerrieben werden, pflegen ihre Goldgelbe Farbe in Gelbgrün zu verwandeln. Außerdem triefen sie bey jeder Verletzung von einer gelben Milch, welche nicht unangenehm riecht, aber scharf und also ungesund ist, weswegen man auch die Lamellen jedesmal wegschneidet. Das Fleisch ist weiß und nur gegen aussen zu ein wenig von der allgemeinen Farbe des Schwammes durchdrungen. Er darf nicht sehr reif werden, so ist er schon eine Wohnstätte und Vorrathskammer der Maden. Man trifft daher selten einen an dessen Strunk noch voll, und nicht von Insekten zerfressen und ausgehöhlt wäre.

Der Strunk des Reizkers ist Walzenförmig oder verkehrt Kegelförmig ganz glatt und erweitert sich nach oben zu allmählig in die Substanz des Hutes. Die Lamellen sind Sichelförmig sehr schmal und gedrängt und wechseln unregelmässig in 2 und 3 Reihen von ungleicher Länge. Der Anfangs glatte feuchte und etwas klebrichte, nachher aber filzig gebänderte Hut ist schon in der Jugend im Mittelpunkte vertieft, und am Rande eingerollt, wird aber zuletzt ganz Trichterförmig mit einem stark gewölbten Umfange, an dem man nicht selten allerley Vertiefungen und Risse bemerkt.

Dieser Schwamm hat einige Aehnlichkeit mit dem Röhrlinge (*Merulius Chantarellus*) noch mehr aber mit verschiedenen Arten der Brätlinge oder Milchschwämme, mit denen er auch wirklich in einerley Familie gehöret.

Da nun einige dieser ihm so ähnlichen Brätlinge sehr schädlich und giftig sind; so ist die größte Behutsamkeit nöthig, wenn man beim Einsammeln des Reizkers verhüten will, daß kein unächter oder giftiger darunter gerathe.

Man muß sich demnach sehr genau an die hier vorgelegte Beschreibung halten, und alle jene verwerfen;

a) deren Hauptfarbe nicht ein dunkles Rothgelb, sondern Grau, Braun, Weiß oder Roth ist;

b) die eine Spur von Borhang, Wulst oder Ringhaut haben;

c) deren Milch nicht rothgelb, sondern weiß oder bläulich ist;

d) welche in Birken und nicht in Nadelwäldern wachsen;

e) an welchen Hut, Blätter und Strunk mehr als einerlei Grundfarbe haben.

Der Reizker wächst mehrentheils einschichtig; doch trifft man ihn zuweilen auch gesellig, so daß 3 und mehrere Stücke zusammen aus einem Punkte hervorwachsen. Im Alter verliert sich sein Fleisch, er wird trocken, grünlich und gegen den Rand hin fast durchsichtig. Sein Strunk bekommt Brandflecken und ein faserichtes Wurzelgewebe verbreitet sich aus demselben in die anliegende Erde. Bey uns in Wien kömmt er selten zu Markte.
