



zenoor, Zaffrankampernoelje, het Merg der Aarde, hemelsch Manna; im Dänischen Den guule Champignon eller Chantarelle, Schwed. Chandarelle; Engl. the yellow agaric or Chantarelle; Schottländ. Paddock-stool, Devonshire: Picksevstool; Franz. Chantarelle jaunâtre, L'agaric Chanterelle, gerille, Brigoule; Ital. Gallinaccio; Napolit. Galluccio; Span. und Portug. Agarico cantarillo, Krain. Lesitohe; Lett. Gailenes etc. etc.

Der Röhrling findet sich durch ganz Europa in Gebirgsgegenden vorzüglich in Fichtenwäldern, jedoch sind auch Buchenwälder und Haideplätze nicht selten sein Standort. Er kömmt in manchen Jahren zwey Mahl zum Vorschein, nähmlich im May und im Spätsommer. Die Röhrlinge des Frühlings sind etwas kleiner, blasser von Farbe und milder als jene die in der zweyten Aerndte gesammelt werden. Diese ist hingegen ergiebiger und beyde Aerndten fallen gerade in die Monathe, in welchen sich, bey uns zum wenigsten, die schönste Witterung einstellt.

Der Strunk des Röhrlings ist umgekehrt Kegelförmig  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{2}$  Zoll dick, voll, fleischig, derb, äußerlich glatt, röhlichbraun und bereift. Er ist gewöhnlich sehr kurz und geht bald unmerklich in den Hut über. Dieser ist Dottergelb, doch geht er auch bald mehr bald weniger

ins Rothfarbene über und manche Individuen prangen vollends mit der einladenden Schminke der Aprikosen. Außerdem ist er bereift, in seiner Jugend Kugelrund und eingerollt, dann ausgebreitet und flach gedrückt, endlich aber aufgerichtet und Trichterförmig. Seine Oberfläche ist meistens uneben und besonders am Rande Wellenförmig oder ausgeschweift. Sein volles verbes Fleisch ist weiß oder fahl. Man kann diesen Hut für nichts weiter als für eine Fortsetzung und Ausbreitung des Strunkes erklären. Unterhalb ist er ganz mit gleichfärbigen Lamellenartigen Falten bedeckt, welche in gedrängter Reihe vom Rande des Hutes bald seichter bald tiefer in den Strunk herablaufen und sich unmerkbar verliehren. Diese sind ebenfalls bereift, zertheilen sich ohne alle Ordnung und wachsen öfters über die Quere zusammen.

Man trifft zwar da, wo der Röhrling zu Hause ist, meistens eine große Menge davon an, dennoch wächst er, der Regel nach, nur einzeln, nicht in Haufen oder Nasenartig. Seine gewöhnliche Größe besteht in einem zölligen Durchmesser und einer gleichen Höhe. Ausnahmen gibt es indessen auch hier so wie bey denen Schwämmen überhaupt. Es gibt Monstrositäten der Maaße und der Verwachsungen. Eben so gibt es auch

Fälle, in welchen man ihn in Haufen zusammenwachsend beobachten kann.

Man pflegt diesen Schwamm aller Orten zum Gebrauche der Nahrung anzuwenden, und es ist noch kein Beispiel bekannt, daß je ein Mensch durch ihn oder auch nur durch eine Verwechslung mit demselben wäre vergiftet worden. Abgehärtete Subjecte (*qui temperamento et digestionem bæotica gaudent!*) verzehren ihn roh und ohne alle Vorbereitung. Allein den zärtlicheren Städtebewohnern möchte eine solche Kost wohl manche Unannehmlichkeit von einer Indigestion, Colick, Erbrechen u. d. gl. verursachen. Man pflegt daher in unsern Küchen die Oberhaut und den ganzen Faltenrock abzuziehen, die nachher zerschnittenen Stücke mit heißem Wasser abzubrühen, und dann das ganze Gerücht mit einer Zugabe von Butter, Sahne, geriebenen Weizenbrod u. d. gl. zu dünsten. Als Würze nimmt man nach Belieben, Salz, Pfeffer, Sardellen, Zwiebeln, Citronenschalen u. s. w. zu demselben. Auch möchten gestoffene Mandeln den Geschmack davon um ein Merkliches verbessern. An sich ist der Geschmack des Röthlings gewürzhast, Pfefferartig, weßwegen er auch Pfefferling genannt wird, und sein Geruch erinnert an ein Gemengsel von gegärbtem Leder und Cardamom.

Um diesen Schwamm mit feinem andern zu verwechseln, muß man nächst der Einheit der Farbe noch vornähmlich die Glätte des Hutes und die umgekehrt kegelförmige Gestalt des vollen Strunkes im Gedächtniße behalten.