



men auf eine sehr genaue Unterscheidung von den ähnlichen minder genußbaren ankömmt.

Er wächst am liebsten in Thälern und auf Hügeln, in Nadelwäldern und im Heide-land, zuweilen auch da, wo sehr alte Eichen in weiten Zwischenräumen, die ehrwürdigen Zeugen der reichbeglüteten Vorwelt, zerstreut und gleichsam verschleucht durch die Erschütterungen eines stürmischen Zeitalters das Mütterliche Erdreich in weiten Kreisen beschatten.

Seine Erscheinungszeit ist vom Ende des Julius bis in den October, ja, bey sehr gelinder Witterung wohl auch bis zur Hälfte des November.

Der Herrenbilzling ist wie der vorige ein Löcherschwamm. Allein er ist gewöhnlicher Weise viel größer, dicker und fleischiger. Es gibt Stücke von der Größe eines Menschenhauptes, obgleich die gewöhnlichste Größe mit jener einer Kaffeetasse zu vergleichen ist. Er wächst nur selten regelmässig, sondern ist vielmehr meistens sehr Buckelig, verwachsen und unförmlich.

Es gibt auch von diesem so wie von mehr andern Bilzlingen sterile Abarten, die zwar vollkommen auswachsen, aber keine Löcher haben, und die dann sehr schwer zu erkennen sind, da ihnen der Gattungscharakter mangelt. Allein der

Habitus und der Standort verrathen ihre Abkunft.

Der Herrenbilzling hat einen dicken vollen fleischigen 2 bis 3 Zoll hohen unten meistens verdickten Strunk, einen gepolsterten sehr fleischigen Hut und überausfeine verwachsene vom Strunk abge sonderte Röhrchen, die sich in verhältnißmäßig zarte, dem bloßen Auge kaum bemerkbare Löcher münden. Die Farbe des Hutes ist Kastanienbraun mit einem sehr dunklen Gipfel und lichterem Rande. Der Strunk hat eine weißliche Grundfarbe, ist jedoch besonders im obern Theile mit einem zerflossenen dem Hute gleichfärbigen Netze bemahlt. Hut und Strunk sind überdieß sehr zart bereift, und beyde gehen durch das Alter und die Bitterung zuweilen ins Aschgraue über. Die Anfangs weißen Löcher gehen nach und nach ins gelbliche über, so wie sie älter werden. Das derbe Fleisch ist weiß, sehr fein und nur ganz unten am Strunke und unter der Oberfläche bemerkt man eine schwache bräunliche Schattirung. Das Fleisch dieses Schwammes läuft nicht an, und verändert niemahls seine Farbe, sondern bleibt immer weiß bis es vertrocknet.

Man merke nur auf die überaus feinen weißgelblichen Löcher auf den glatten, bloß Netzförmig bemahlten Strunk, und auf die Unwandelbarkeit des derben weißen Fleisches, und man

wird niemahls Gefahr laufen, ihn mit andern giftigen zu verwechseln.

Ist hingegen ein Bilzling Goldgelb, Bluthroth, Ziegelroth, Violet, Bleyfarben u. d. gl. hat der Strunk ein gitterartiges Netz oder verwandelt sich beim Anbruch oder beim Durchschnitt das weiße oder gelbe Fleisch ins Blaue, Seladongrüne oder Bleyfarbene und Schwärzliche; so muß man ihn als giftig oder wenigstens als verdächtig verwerfen. Möchte doch das himmlische Kleinod der Gesundheit in Zukunft nie mehr durch Unvorsichtigkeit oder Mangel der Naturkenntniße verschleubert werden, o! daß eine unsichtbare Gewalt die irrende Hand hinwegwenden möge, die im Begriffe stehet einen Schwamm zu pflücken, dessen Genuß Verderben und Jammer im Schooße sorgloser Familien anrichten müßte. Ein harmloses Alter lohne dem Menschenfreundlichen Naturforscher seine Seegenvolle Bemühung, der sich mit ganzer Energie und mit unerschütterlicher Beharrlichkeit dem Geschäfte widmet, die gefahrvolle Dunkelheit der Sterblichen aufzuheitern, und sie mit der wohlwollenden Freundlichkeit eines Schutzgeistes von jedem Abgrunde zurück zu halten, in den sie sich ohne ihn aus Unwissenheit stürzten.

Man nimmt den Herrenbilzling als Zusatz zu verschiedenen Fleisch- und Mehlspeisen, man

dünstet ihn auch insbesondere mit Schmalz, Mehl, und Fleischbrühe. In Verbindung mit Sardellen, Kleinen Muscheln und Milchrahm kann man vor-  
 treffliche Gerichte davon bereiten. Man pflegt ihn  
 auch in Spältchen zerschnitten aufzutrocknen, und  
 so für den Winter an trockenen luftigen Orten  
 aufzubewahren, und er läßt sich sehr wohl wie-  
 der aufweichen, ohne viel von seinem Wohlge-  
 schmack zu verlieren.