

---

Anhang oder Nachlese  
zu den  
eßbaren Schwämmen  
des  
Oesterreichischen Kaiserstaates.

Seit dem Jahr 1808, also seit den zwey und zwanzig Jahren, da bey weil. Hrn. Joseph Geiſtinger mein Werk über die eßbaren Schwämme des Vaterlandes erschien, hat die Mycologie namhafte Reformationen erhalten. Ich halte mich für verpflichtet, ohne in dem Werke selbst etwas zu ändern, in einer Beylage dasjenige zu ergänzen und zu berichtigen, was der Antheilnehmung des populären Gebrauches angemessen zu seyn scheint, in so ferne die bessere Belehrung derley Glucubrationen in verschiedenen Staaten geliefert hat. Dieß schien mir um so mehr zweckmäßig und löblich zu seyn, da sich die Besitzer der ersten Ausgabe dadurch von der Nothwendigkeit befreyt finden, diese zu verwerfen, und vielmehr mit einer ganz geringen Auslage diesen Nachtrag sich anschaffen und also mit

den Besitzern der neuen Ausgabe sich in einen gleichen Stand setzen können.

Insbondere haben seit dieser Zeit die Gebrüder Ch. G. und Th. Fr. Ludw. Nees von Esenbeck zu Bonn, Gl. Fries zu Lund (in Schweden), G. H. Persoon zu Paris, und Professor J. Hayne hier zu Wien für diesen Theil der Naturkunde wichtige und interessante Werke geliefert, wovon ich in meinem anderen Schwammwerke (siehe Oesterr. Schwämme, zweyte Ausg., gr. 4.) mehrere Nachrichten mitgetheilt habe. Hier habe ich es nur mit Persoon's Abhandlung über die eßbaren Schwämme zu thun, wovon uns Prof. Dierbach in Heidelberg im J. 1822 eine deutsche Uebersetzung geliefert hat, deren Gebrauch ich allen meinen Landsleuten ganz besonders empfehle.

Als eßbar werden in diesem Werke folgende Arten angegeben:

1) Der Kaiserling (*Amanita aurantiaca*, P.), ich nannte ihn *Am. caesarea*. Sehr wahrscheinlich sind *Am. caesarea* und *Am. aurantiaca* eine und dieselbe Art, denn die von Persoon citirte Figur des Schäffer ist doch wohl weit eher eine ganz andere Art als der Schwamm der Italiener und der Römer, der vielmehr ganz mit unserem übereinstimmt.

2) Der weiße Kaiserling (*Amanita alba* P.) wächst nur in Italien und im südlichen Frankreich.

Man muß sich sehr wohl hütthen, ihn mit der tödlichen *Am. venenosa* zu verwechseln.

3) *Amanita incarnata* P. wird in Italien genossen, scheint jedoch nicht vorzüglich gut zu seyn.

4) *Amanita procera* P. und

5) *Agaricus (Lepiota) procerus* P. können beyde genossen werden. Letzterer ist der größte von allen Blätterschwämmen.

6) *Agaricus caudicinus* P., der Stockschwamm; und

7) der Hallimasch (*Agaricus polymyces* P.). Letzterer wird von Persoon und Paulet als verdächtig verrufen. Allein gerade dieser ist hier zu Lande beynahe vor allen andern im Gebrauche, indeß der Stockschwamm jetzt hier von dem Markte verbannt ist. Man hat auch hier zu Lande gar kein Beyspiel von einer nachtheiligen Wirkung dieses Schwammes.

8) *Agaricus attenuatus*. De C. (Der verdünnte Blätterschwamm.) Kommt bey uns nicht vor.

9) Der rothgelbe Blätterschwamm (*Agaricus alborufus*) soll sehr delikat seyn, ist aber bey uns unbekannt, obgleich sein Standort, am Fuße der Hollundergebüsch, vermuthen läßt, daß er auch bey uns vorkommen dürfte.

10) Der echte Champignon (*Ag. Pratella campestris* P.) und

11) *Agaricus edulis* (die Gugemufe). Per.



soon hält diese beyden Schwämme für bloße Varietäten einer und derselben Species.

12) Aus der Familie der Schleyerschwämme (Cortinaria) hält Person für unschädlich *Ag. turbinatus*, P.,

13) *Ag. castaneus*, P.,

14) *Ag. violaceus*, L., und

15) *Ag. violaceo-cinereus*, P.

16) *Ag. fusipes*, P., der Pfahlwurzelschwamm, soll fast so gut seyn als der Champignon.

17) *Ag. Gymnopus Russula*, P. (der Honigtäubling), ist so gut wie der Champignon, aber weil mit ihm gar zu leicht giftige Arten von Täublingen, *Ag. rosaceus*, *emeticus*, u. dergl. verwechselt werden könnten, wird er auf den hiesigen Märkten nicht geduldet.

18) Der wahre Musseron (*Ag. Gymnopus Mouceron*. Tratt.). Einer der allerbesten Schwämme. Folgende Arten bis Nro. 32 werden mit dem Musseron entweder verwechselt, oder für Unterarten desselben gehalten:

19) Der Wiesen-Musseron (Champignon d'Armas) ist in Frankreich und in Italien sehr beliebt.

20) Der weiße Musseron (*Ag. albellus*. De C.) Person sagt: »Er ist der feinste, delikateste und der geschätzteste den man kennt.« Sein Geruch ist moschusartig, den er auch getrocknet behält.

21) *Orcella* = Blätterschwamm (Ag. *Prunulus*, P.), hat einen Mehlgeruch und ist sehr anomalisch.

22) Der Ohrblätterschwamm (Ag. *Auricula*, Dubois). In der Gegend von Orleans wird er unbedenklich genossen.

23) Der Distel = Blätterschwamm (Ag. *Eryngii*, Magnol.), wächst auf den Wurzeln des *Eryngium campestre*.

24) Stechpalmen = Blätterschwamm (Ag. *Aquifolii*, Paul.), soll einer der allerbesten seyn. Man muß sich jedoch hüten, mit diesem *Oreille de Houx* den giftigen *Oreille d'Olivier* (Ag. *olearius*, De C.) dem Nahmen nach zu verwechseln.

25) Der Steineichen = Blätterschwamm (Ag. *ilicinus*, De C.). Man ißt nur den Hut. Wächst um Montpellier.

26) Der falsche Mufferon (Ag. *collinus*, P.), hat viele Synonyme, wird sehr gerühmt. Der Uebersetzer sagt, dieß sey der Ag. *mammossus* des Linnée, er werde in den Rheingegenden *Herbstmufferon* genannt.

27) Der angenehme Blätterschwamm (Ag. *infundibuliformis*, Bull.), ist in der Gegend von Paris sehr gemein.

28) Der Anies = Blätterschwamm (Ag. *anisatus*, Pers.), riecht angenehmer als alle andern.

29) Elfenbeinweißer Blätterschwamm. (Ag.

eburneus, Bull.). Man ißt ihn in Italien. Man hüte sich, denselben mit dem *Ag. leucocephalus*, Bull., zu verwechseln.

30) Jungfern-Blätterschwamm (*Ag. virgineus*, Pers.) in Frankreich, und in den Rheingegenden, wo er auch Nägelschwamm und Heiden-Musseron genannt wird.

31) Feigenähnlicher Blätterschwamm (*Ag. pratensis*, P.), Person hält ihn für genießbar.

32) Der Hutblätterschwamm (*Ag. nebularis*, P.) soll sehr angenehm schmecken.

33) Der Nägelschwamm (*Ag. Mycena esculentus*, Jacq.) ist seiner Kleinheit wegen wenig beachtet.

34) Der Ulmen-Blätterschwamm (*Ag. ulmarius*, Sow.) und

35) der gewürfelte Blätterschwamm (*Ag. tessellatus*, Bull.), werden von Person als eßbar empfohlen.

36) Der Muschel-Blätterschwamm (*Ag. Pleuropus ostreatus*, Jacq.),

37) der drüsigte Blätterschwamm (*Ag. glandulosus*), und

38) der Weidenblätterschwamm (*Ag. salignus*, P.), sollen nach Person ebenfalls eßbar seyn.

39) Der Pfefferschwamm (*Ag. Lactifluus piperatus*) soll nach Person in Deutschland, Rußland und in einigen Gegenden Frankreichs ohne Nachtheil gegessen werden.



40) *Agaricus acer*, L. (der scharfe Milchschwamm). »Dieser Schwamm,« sagt Bülliard, »welcher sehr zahlreiche und rothe Lamellen hat, ist in den meisten unserer (der französischen) Provinzen unter dem Nahmen *Latyron de roussette* bekannt. Die Landleute essen ihn äußerst häufig auf dem Roste gebraten mit frischer Butter, Baumöhl, Pfeffer und Salz. An vielen Orten, die nahe an großen Wäldern liegen, dient er als Wintervorrath; man macht ihn mit Essig, Salz, vielem Pfeffer und Knoblauch nach Art der Gurken ein.«

41) Goldgelber Milchschwamm (*Ag. Lactifluus ruber*, Tratt.) ist unser ganz gewöhnliche Goldbrätling.

42) *Ag. testaceus* Scop. wird von Person unangenehm befunden, von Hoffmann hingegen (*Nomencl. fung. p. 131*) als einer der leckerhaftesten Schwämme angerühmt. Der Silberbrätling des Krapf und Bülliards süßer Milchschwamm, die ebenfalls als genießbar angerühmt werden, sind mir methodisch unbekannt.

43) Der Ritzger, Reizker oder Tännling (*Ag. deliciosus*, P.). Man soll sich hauptsächlich hüten, ihn mit *Ag. thejogalus* Bull. und *Ag. torminosus* zu verwechseln. Letzteren vertheidigt Paulet als genießbar. Auch Prof. Hayne sagt, er werde von Landleuten genossen. Ich möchte ihn nicht unbedingt empfehlen.

44) Ag. *Russula esculentus* (der eßbare Täubling), wird hie und da in Deutschland gegessen. Bey uns ist er aus einer höchst löblichen Vorsicht vom Markt verbannt.

45) Der Palomet-Blätterschwamm (Ag. *Palomet.*, De C.); in Frankreich, Departement des Landes. Hr. Thore sagt von ihm: » Sein Geruch ist sehr angenehm, ohne penetrant zu seyn; gekocht ist sein Geschmack vortreflich. Er wird auf allen Tafeln aufgetragen, und ist mit jeder Sauce gut.«

46) Der gebräuchliche Röhling (*Merulius Cantharellus*, P.) ist bey uns und überall gebräuchlich. Alle übrigen Arten von *Merulius* sind ungenießbar.

47) Der Herrenbilzling (*Boletus edulis*, P.). Genug bekannt.

48) Der kupferfarbene Löcherschwamm (*Boletus aereus*, Bull.) wird in Frankreich ganz wie der vorhergehende eingesammelt und genossen.

49) Der weiße Löcherschwamm (*Bol. albus*, Paul) soll ebenfalls genießbar seyn; eben so

50) der orangefarbige Löcherschwamm (*Bol. aurantiacus*, Bull.),

51) der Gaisfuß (*Bol. scaber*, P.), und

52) der Schmerling (*Bol. circinnans*, P.) werden ebenfalls als genießbar angegeben, sie sind aber wenigstens nicht als schmackhaft anzuempfehlen.



Dafür vermissen ich hier unseren Kubbilzling (*Bol. subtomentosus* Pers.)

53) *Bol. Polyporus Tuberaster*. P. Dieß ist der Schwamm aus der *Pietra fungaia* der Neapolitaner, er wird wie der Champignon cultivirt, und kann auch bey uns gezogen werden.

54) Der weißliche Löcherschwamm, oder das Schafeiterl (*Bol. albidus* P. Syn., hier *Polyporus ovinus*). Auf den Markt kommt er selten.

55) Der fast schuppige Porenschwamm (*Polyporus subsquamosus*), der in Kärnthén verpeiset wird, und

56) *Polyp. Pes caprae* (der schwarze Ziegenfuß), werden vom Herrn Prof. Hayne mit dem *Pol. Tuberaster* für einerley Art erklärt. (S. dess. gemeinnütz. Unterricht über die schädlichen und nützlichen Schwämme, S. 55.)

57) *Bol. Polyp. frondosus*. P. (unser Klapperschwamm). Er wird von Paulet sehr anempfohlen. Hier wird er auf dem Markte nicht geduldet.

58) *Bol. polycephalus* P. (der Eichhase; hier *Bol. ramosissimus*. Jacq.), und

59) *Bol. giganteus* P. werden hier ebenfalls unter den eßbaren angeführt.

60) Die Savatall-Trüffel (*Bol. Polyp. Savatelle*), die von Paulet angerühmt wird und noch nicht methodisch bekannt ist, scheint vom *Polyporus frondosus* wenig verschieden zu seyn.

61) Der Fleischschwamm (*Hypodryis*, oder *Fistulina hepatica* P.). Auf dem Marke kommt er nur selten vor.

62) *Hydnum repandum*, P. (der Stockröthling, oder das weiße Ziegenfüßchen).

63) *Hydnum album*, P. Dierbach hält ihn nur für eine Varietät des vorhergehenden; Haller und Linnée erklärten ihn für eine Nebenart von *Hydnum imbricatum*.

64) *Hydnum violaceum*. P. Thore. ist sehr schön, und wird als genießbar empfohlen, aber bisher nur in Frankreich bekannt.

65) *Hydn. Hericium coralloides* (Coralienförmiger Stachelschwamm).

66) *Hydn. Hericium Erinaceus* (der Igelchwamm).

67) *Hydn. Hericium Caput Medusae*, Bull. (Medusenschwamm) wird in Italien genossen, wo auch noch eine andere Art

68) *H. Hericium strictum* eben so verwendet wird.

69) *Clavaria coralloides*; wovon hier die gemeine Bärentage (*Clavaria flava*) für eine bloße Unterart erklärt wird, wird hier zu Lande selten benützt, so wie auch

70) die *Clavaria amethystea*, P.

71) *Clavaria cinerea*, Bull.

72) *Clavaria botrytis*, P.

73) *Clavaria crispa*, Jacq., und

74) *Clavaria alba*, P., werden ebenfalls als genießbar angegeben.

75) *Morchella esculenta*, P. Die ganz gewöhnliche Morchel, oder Maurache, die ich im J. 1805 für eine neue Species hielt, und *Morchella continua* (nicht *contigua*!) nannte, weil es in Pers. Syn. p. 618 von der Morch. *esculenta* hieß: »stipite farcto.« Prof. Hayne (a. a. O. S. 33) führt keine Morch. *esculenta*, sondern nur eine Spitzmorchel auf, die wohl auch *M. conica*, P., seyn könnte, für deren Synonym Person meine *M. continua* erklärt. Uebrigens werden vom Prof. Hayne auch noch *M. patula*, *M. arenaria*, und *M. hybrida* als einheimisch und eßbar aufgeführt. Auch

76) *Morchella gigas*, P. (die Riesenmorchel) ist eßbar und in Toskana zu Hause.

77) *Helvella leucophaea*, P. (die Herbstmorchel), und

78) *Helvella mitra*, L. (der Müzenschwamm) werden hier noch besonders aufgeführt. Prof. Hayne fügt auch noch *Helv. esculenta* und *Helv. insula* hinzu. Uebrigens sagt Person a. a. O. S. 170: »Alle Faltenschwämme, so wie die großen Pezizen können zur Speise dienen, denn sie haben alle dieselbe Natur wie die Morcheln, obgleich sie im Allgemeinen weniger mit fleischiger Substanz versehen



sind; es ist aber nicht gebräuchlich, sie zu diesem Zwecke zu sammeln. Da sie indessen im Spätjahre kommen, wo die Morcheln schon vorüber, und sie mehr ausgebreitet als diese sind, so würde es vortheilhaft seyn, wenn man auf sie, als Nahrungsmittel betrachtet, mehr Rücksicht nähme.«

79) *Tuber cibarium*, Bull. (die schwarze Trüffel), ist bekannt genug.

80) *Tuber griseum*. De Borch. (die graue Trüffel), ist hauptsächlich in Piemont zu Hause, und wird, ungeachtet ihres Knoblauchgeruches, von De Candolle ganz vorzüglich empfohlen.

Ich habe in diesem Werke noch *Tuber album*, P. (die weiße Trüffel) aufgestellt, weil Wulfen's *Lycoperdon aestivum* davon entweder gar nicht verschieden, oder doch gewiß der weißen Trüffel sehr nahe verwandt ist, und weil auch andere Autoren ihre Eßbarkeit bezeugen. Auch Prof. Hayne bestätigt dieses. Allerdings ist sie aber weniger zu empfehlen als die schwarze Trüffel; sie wird auch hier zu Lande weder gesucht, noch zu Markte gebracht.

---

Im ersten Decennium dieses neunzehnten Jahrhunderts habe ich mich mit vielem Eifer auf die Mycologie verlegt, wie dieses meine beyden Schwammwerke und ein Vorrath von mehr als 1000 Original-Zeichnungen erweisen, die ich theils selbst

entworfen, theils von Andern nach der Natur habe ausfertigen lassen, und die ich noch vorräthig habe; ja es liegen sogar mehrere gestochene und in Abdrücken illuminirte Tafeln in Bereitschaft, ohne daß ich mich befähigt finde, davon einen Gebrauch zu machen. Unverdiente Ehre und Verhängnisse, die mir unheilbare Wunden zufügten, haben mir dieses Studium seitdem dergestalt verleidet, daß ich mich nicht entschließen konnte, mehr als die Pflicht mir auferlegte, dafür zu thun. Die Gebrechen eines schon weit vorgerückten Alters, das geschwächte Augenlicht, und eine fast erdrückende Last anderer Beschäftigungen und Sorgen, stellen mir fast unüberwindliche Hindernisse in den Weg, in diesem Fache noch etwas Wesentliches zu leisten, und mit den Fortschritten der Literatur gleichen Schritt zu halten.

Wenn ich also hier einer Arbeit meiner besseren Jahre, in welchen ich jedoch nur erst ein mycologischer Anfänger war, in der Beilage nur ganz geringfügige Glucubrationen anfüge, so ersuche ich die Gelehrten, jene meine angeführten Verhältnisse zu berücksichtigen, und mich als einen Botaniker zu betrachten, der auf alle Ansprüche an den Ruhm eines Mycologen resignirt hat. Auch muß ich erwähnen, daß mir nur wenige Tage, und auch von diesen, wegen meiner anderweitigen Geschäfte, nur wenige Stunden zu dieser nachträglichen Arbeit vergönnt waren.



Ich hätte demungeachtet noch Vieles über die Genießbarkeit und Schädlichkeit der Schwämme zu sagen, was ich aber entweder gänzlich unterdrücken, oder mir auf eine andere Zeit vorbehalten muß, weil Raum und Zeit mir es für dießmahl nicht gestatten, meine Ideen zu entfalten und deutlich auszusprechen.

Es ist überhaupt, bey aller übrigens von mir nicht verkannten Schwierigkeit, weit leichter, die Schwämme zu systemisiren, zu distinguiren, und zu benennen, als das Geheimniß ihrer Natur, ihre organischen Verhältnisse, ihre Anomalie und deren Beziehung auf ihre Qualität zu erforschen. So lange aber, als wir über diese Aufgaben im Dunkeln verbleiben, wird die Lehre von dem Gebrauch und den Nachtheilen der Schwämme ungewiß, wandelbar und verdächtig bleiben. Vor der Hand können wir also wohl nichts Anderes thun, als die Schwämme in drey Cathegorien eintheilen:

I. in die absolut und allgemein für eßbar erkanneten; von diesen wäre zu wünschen, daß in jeder Trivialschule, in jeder Erziehungsanstalt, auf dem Lande bey jeder Ortsobrigkeit ein zuverlässiges Werk mit ganz guten Abbildungen und vergleichenden Beschreibungen vorhanden wäre, und daß davon der zweckmäßige Gebrauch gemacht würde;

II. in die minder guten, aber doch im Nothfalle,  
 3. G. bey einer Hungersnoth, mit gewisser Vorsicht



anwendbaren; die Schullehrer auf dem Lande sollten diese genau kennen, und bey jeder Anfrage ihren Landsleuten darüber Bescheid geben, und zwar unter der Controlle des dortigen Arztes;

III. endlich in die verdächtigen; in diese gehören alle die übrigen; die Volkslehrer sollten nur diejenigen davon gut kennen, die mit den eßbaren leicht verwechselt werden könnten, um ihre Anvertrauten zu unterrichten und in der Unterscheidung zu üben. Ueberhaupt würde es gut seyn, nur solchen Personen das Sammeln der Schwämme zu gestatten, die über die hierzu erforderlichen Kenntnisse sich einer ordentlichen Prüfung unterzogen haben. Zu diesem Geschäfte könnten allenfalls auch die Forstbeamten verwendet werden.

Wien, am 15. April 1830.

Der Herausgeber.

---

anwesender; die Mitglieder auf dem Lande  
ten diese Gründe können nach jeder Ursache  
Kanzleien darüber Bescheid geben und zwar  
ter der Kontrolle des Hofes zu;  
III. endlich in die vorstehenden; in diese gehören  
alle diejenigen die Hofbeamten sollen nur diese  
nigen davon gut können, die mit der Ehemaligkeit  
verwechselt werden können, und ihre Unterthanen  
zu unterscheiden und in der Hinsicht zu  
Höflichkeit würde es gut sein, nur solchen  
nur das Beweisen der Ehemaligkeit zu gestatten  
die hier die ersten historischen Kenntnisse  
der obersten Prüfung untergeben haben. In  
diesem Besonderen können ebenfalls auch die  
daran verwendet werden.

Wien, am 1. April 1810.

Der Staatskanzler