Claſſ. XIX.

Fungi.

2171. *Lycoperdon.* Boviſt.

Saccatum, cinereum, polline obſcure viridi.

Von dieſen Gewächs findet man auſſerordentlich viele Spielarten. Sie wachſen insgeſammt auf magern Boden; in Feldern, Wieſen, in wüſten Gegenden an den Alpen u. ſ. w.

Lycoperdon Boviſta. LINN. Gewöhnlicher Boviſt.

Lycoperdon aurantium. LINN. Orangen-Boviſt.

Der Staub des Boviſts brauſet weder mit laugenartigen, noch mit ſauren Salzen auf, auch färbt er den Veilchenſyrup nicht grün. Das mit kochendem Waſſer, gemachte Extract iſt bitter. Die Alten, beſonders in Deutſchland, brauchten dieſen Staub zur Stillung der Blutflüſſe; man legte auch den ganzen Schwamm auf die Wunde. Rau bediente ſich deſſen häufig, räth aber, man ſolle ihn nicht eher von der Wunde nehmen, bis er von ſelbſt abfiele, weil es ſchädlich wäre, wenn man ihn abriſſe. Ich will nicht läugnen, daß er nützlich ſeyn könne, wenn der Blutfluß nicht beträchtlich iſt (Craton empfahl ihn auch wider die heftigſten Blutflüſſe.) In unſern Zeiten macht man nicht mehr Gebrauch davon. (Le Cat ſagt, er bediene ſich dieſes Schwammes in kleinen Stücken bey Blutflüſſen, aber nicht bey Ablöſung großer Gliedmaßen. Wurz bediente ſich nicht des Lerchenſchwamms, ſondern ebenfalls dieſes Boviſts. Nach Vitet hat der Staub dieſes Schwamms oft die Blutflüſſe ſchneller geſtillet, als Broſſards Schwamm. Biſſet legt ihm ebenfalls großes Lob bey).

Die

Die Italiäner essen den jungen Bovist, und sogar die große Spielart die auf den Alpen wächst; er wird in kleine Stücken geschnitten, gebraten und mit Salz und Oel gegessen. Die Schweitzer machen keinen Gebrauch davon.

In England zerquetscht man den großen Bovist unter einer Presse, trocknet ihn im Ofen, nachdem das Brod herausgenommen ist, und macht daraus einen Zunderschwamm, der sich entzünden läßt, und dessen Rauch die Bienen vergiftet.

*2177. *Lycoperdon.* Trüffeln.

Subterraneum, conglomeratum, cortice nigro exasperato.

Tubera. TOVRNEFORT. t. 333. etc.

Lycoperdon Tuber. LINN.

Ich habe sie niemals gefunden, aber gemeiniglich findet man sie in großer Menge über Genouilly. Nach Divernoi giebts auch dergleichen bey Fontaine-Andre'.

Sie haben einen faden Geruch, der dem menschlichen Saamen ähnlich und flüchtig ist; denn wenn man sie einem gelinden Feuer aussetzt, geben sie eben eine harnartige Feuchtigkeit. Viele Leute essen sie als Leckerbissen, und so waren sie schon den alten Römern bekannt. Man hält sie für ein zum Beyschlaf reizendes Mittel; man schält sie ehe man sie ißt, und zwar nicht eher als bis sie schwarz geworden, weil sie, wenn sie noch weiß sind, nicht schmecken. Die italiänischen Trüffeln haben mehr Geschmack und Geruch, als die, welche in Deutschland wachsen; sie riechen so stark, daß die darzu abge-

richteten Hunde sie dadurch entdecken, und sie aus der Erde ziehen.

2201. *Clavaria.* Ziegenbart, Corallenschwamm.

Caule crassissimo, ramis innumeris, cespitosis, breviter dentatis.

Corallofungus flavus. VAILLANT. t. 8. f. 4.

Clavaria Coralloides. LINN.

Man findet diesen Schwamm in Menge in Fichtenwäldern und auf abhängigen Boden, bey Bern im Sedelbach, Siechenhölzlein und Bremgarten; nach Gesners Berichte, um Gundeldingen, im Käferhölzlein, beym Katzensee und um Wyl, sehr häufig auch um Ferrieres.

Dieser Schwamm wird für einen der besten unter den eßbaren Schwämmen gehalten.

2220. *Peziza.* Judasohr.

Bracteata, cespitosa, plana, sericea.

Agaricum Auriculae forma. MICHELL. p. 124. t. 66. f. 1.

Tremella auricula. LINN.

Man findet das Judasohr an verschiedenen Orten, z. B. an alten Bäumen, besonders an alten Fliederbäumen und weissen Fichten.

Es ist in den Apotheken zu haben, schmeckt wie Schwamm, wird aber wenig gebraucht. Der Aufguß davon dient zum Gurgelwasser bey der Kehlsucht. (Lobel giebt dieses Gurgelwasser für ein sehr zuverläßiges Mittel

Mittel aus), und bey einfachen Flüssen an den Augen. Es würde besser seyn, wenn man gar keinen Gebrauch von dieser verdächtigen Pflanze machte. Hill sagt, man verkaufe einen falschen Schwamm unter diesem Namen.

*2246. *Boletus.* Morchelschwamm.

Capitulo explanato laciniato.

a) Fungoides fungiforme, crispum et varie complicatum, pediculo tenuiori non fistuloso, MICHELL. p. 204. t. 86. f. 9.

b) Fungoides fungiforme crispum, laciniatum et varie complicatum, pediculo crasso, striato, ramoso et fistuloso. MICH. ibid. f. 7.

Helvela mitra. LINN.

Ich habe diesen Schwamm an verschiedenen Orten in Wäldern gefunden, Stähelin hat dergleichen zur Herbstzeit in der Hardt und bey Gundeldingen wachsen sehn. Es giebt auch dergleichen zu la Ferriere.

Er ist eßbar.

2247. *Boletus.* Morchel.

Capite terete reticulato.

Die vielen Varietäten hiervon findet man in dem Werke des Micheli. t. 85. f. 2. et 6.

Phallus esculentus. LINN.

Die Morchel erscheint im Frühjahre in den Wäldern, und wächst gerne unter Ulmenbäumen. Man findet welche in den Wäldern von Vervay u. s. w.

Die Morcheln haben einen faden Geruch, wenn sie aber trocken sind, schmecken sie angenehm, und werden daher häufig gegessen. Sie sind nicht gefährlich, wofern sie nicht durch Insecten verderbt werden.

Dieser Schwamm ist nicht der Boletus der Alten.

*2260. *Agaricum.* Wachholdergallerte.

Gelatinosum, flavorubrum, superne tuberculosum.

Fungi Juniperini. HOFMANN. Delic. flor. Altdorf.

Tremella Juniperina. LINN.

Sie wächst häufig auf den Wachholdersträuchen; ich habe sie in Emmenthal bey Bienne u. s. w. gefunden. Stäbelin fand solche bey Dornach, und Gagnebin auf den Sevenbäumen in den Gärten.

Einige brauchen das destillirte Wasser davon wider Augenkrankheiten und wider die Lähmung, welche die Gicht nach sich läßt.

*2261. *Agaricum.*

Gelatinosum, intortum et mesenteriforme.

Nostoch luteum, Mesenterii forma. VAILLANT. t. 14. f. 4.

Dieses Gewächs findet sich auf abgestorbenem Holze nicht selten. Man trifft dergleichen um Binningen an.

Es ist ebenfalls eßbar.

*2276. *Poly-*

* 2276. *Polyporus.*

Frondosus, cespitosus, imbricatus, spadiceus, poris albidis.

Florum fasciculus. STERBEEK. p. 269. n. 130. t. 28. A.

Dieser Schwamm sieht sehr schön aus, ich habe ihn an verschiedenen Orten gefunden, besonders an dem Wege nach der neuen Brücke.

Gagnebin sagt, man esse denselben in Elsaß.

2284. *Polyporus.* Lerchenschwamm.

Sessilis, convexo planus, anulis discoloribus fulvis, poris ochroleucis.

Agaricus s. Fungus Laricis. C. B.

Ich habe ihn auf den Lerchenbäumen in Jorogne gefunden, obgleich Bellonius sagt, er sey sehr selten, so, daß man unter zehn tausend dieser Bäume kaum auf einem einzigen dergleichen fände.

Zum medicinischen Gebrauch nimmt man gewöhnlich denjenigen, welcher im Valtelin, in Piemontesischen, im Graubünden, im Trienter und Nürnberger Gebiete gesammlet wird: Doch hat man auch einen weissen Schwamm, der purgirt, und der auf der Steineiche wächst. Lietaud sagt, daß der aus diesen Ländern nicht so wirksam sey, und daher von den Apothekern aus der Levante verschrieben werde. Fallop glaubt, der, welcher auf der Eiche wächst, sey ein tödtliches Gift.

Der unsrige verwandelt sich, wenn er trocken wird, in ein so scharfes Pulver, daß es Niesen erregt. In diesem trocknen Zustande erhält er, wie viele andere scharfe

Pflanzen, einen mehligen und faden Geschmack; doch läßt er auf der Zunge einen ekelhaften Geschmack zurück, den man lange Zeit nach empfindet. **Bellonius** sagt, daß, wenn man ihn sammle, ehe er reif ist, er einen giftigen Geruch verbreite; daher räth er ihn im Herbst abzunehmen und nicht im Frühjahre, wenn er noch voll Saft ist. Mit Weingeist giebt er eine rothe Tinctur, die den Geschmack des Lerchenschwamms besitzt; diese Tinctur zerrinnt im Kalten und wird einem geronnenen Oele gleich, am Feuer zerfließt sie, und macht, wie ich glaube, das harzige Extract dieses Schwammes aus, das bis zur Hälfte seines Gewichts steigt. Diese Tinctur erregt Erbrechen und ist allezeit gefährlich, (nach **Neumann** macht ein einziger Tropfen von derselben Erbrechen); das wässerige Extract ist bitter, (aber man erhält es nach **Neumanns** Beobachtungen in weit geringerer Menge,) es ist nicht so scharf, abführend, und wenn man es mit Weinsteinsalz bereitet hat, so öffnet es den Leib gelind. Wenn man die geistige Tinctur destillirt, so steigt daraus eine große Menge Harz auf, das dem von der Jalappe gleicht, und sehr flüchtig ist; **Gmelin** schreibt es mit guten Gründen dem Terpentin zu.

Neumann erhielt aus einem Pfund Lerchenschwamm sechs Unzen harziges Extract, und dasjenige was übrig blieb, gab, als ers mit Wasser kochte, zwey Quentchen und zwey Scrupel wässeriges Extract. Eben so viel Lerchenschwamm mit Wasser gekocht, gab drey Quentchen wässeriges, und das in Weingeist aufgelöste Rückbleibsel sechs Unzen harziges Extract. Beym Flammenfeuer gab er zwo Unzen Geist, ein und zwanzig Quentchen stinkendes Oel und drey Gran feuerbeständiges Salz.

Die Bewohner der Alpen haben aus Erfahrungen bemerkt, daß der Lerchenschwamm purgirt und daraus ein

ein gewöhnliches Mittel bey Viehkrankheiten gemacht, (man braucht es, spricht Boccone, bey kranken Kühen.) In Piemont giebt man den trocknen Lerchenschwamm mit Pfeffer, um dadurch den gefährlichen Folgen zu begegnen, welche die Blutigel der Alpen denen verursachen, die sie verschlucken; diese Thiere schaden so schnell, daß man ohne diese Hülfe binnen vier und zwanzig Stunden stirbt. Dieser Schwamm macht auch Erbrechen.

Die Alten rechneten ihn zu den Purgirmitteln, und brauchten ihn, wie Rufus sagt, um die Galle abzuführen bis zu zwey Quentchen auf einmal. Doch hat schon Mesue bemerkt, daß dieses Purgirmittel nur schwach wirke. Neuere Schriftsteller, z. B. Ludewig und Neumann rathen sogar den Lerchenschwamm gänzlich aus den Apotheken zu verbannen, auch braucht man ihn wenig, ausgenommen die Seide damit schwarz zu färben. Man hat ihn für ein gifttreibendes, herzstärkendes, und schweißtreibendes Mittel gehalten, deswegen, weil er in einigen Fällen die Wirkungen der aus Unvorsichtigkeit genommenen giftigen Pflanzen gehoben hat. Einige Schriftsteller haben ihn bey Verstopfungen der Eingeweide, bey gichtartigen Zufällen, und wider die saure Schärfe empfohlen. Dioscorides handelt von den guten Eigenschaften dieses Mittels weitläuftig.

Den sogenannten männlichen Lerchenschwamm braucht man in der Färberey, nicht aber den weiblichen, welcher sehr stark riecht. Man bedient sich dieses auch zur Scharlachfarbe. Der europäische Lerchenschwamm soll nach den Schriften der Berliner Academie nicht von guter Beschaffenheit seyn.

2288. *Polyporus.* Feuerschwamm.

Sessilis, convexo planus, durissimus, cinereus, inferne albidus.

Fungi arborei ad ellychnia. I. B. III. p. 840.

Boletus igniarius. LINN.

Es wächst dieser Schwamm auf den Stämmen der Bäume, und man verfertiget aus selbigem den Lunten-schwamm; am schicklichsten hierzu ist derjenige, so auf den Linden wächst, und alsdenn der an dem Buchbaume; der auf den Nußbäumen befindliche ist nicht so gut.

Der Luntenschwamm wird auf folgende Art gemacht. Man nimmt die Rinde, wie auch den fleischigen Theil, welcher der Oberfläche des Schwammes am nächsten ist, hinweg, das übrige schlägt man, zerschneidet es in Stücken, oder kocht es auch wohl ganz mit Lauge oder Asche, schlägt es nochmals mit dem Hammer und läßt es trocknen, alsdenn ist er zum gewöhnlichen Gebrauche, nämlich zum Feueranschlagen, fertig. Man kann den-selben auch zur Stillung der Blutflüsse anwenden. Die Wundärzte bereiten ihren Schwamm etwas anders zu, nehmen aber immer diese nämliche Art dazu, und der Eichenschwamm ist von diesem nicht verschieden. Man hat sich geschmeichelt, durch die Anwendung dieses Mit-tels, die gefährlichen Absetzungen der Glieder vermeiden zu können, und es war desto natürlicher solches zu hoffen, da die in vielen Fällen durch die Ablösung verursachten Blutflüsse durch die Auflegung dieses Schwamms gestillt worden sind, welches berühmte Wundärzte bezeugen. Pallas empfiehlt den Schwamm des Buchbaums, und nach den Philosophical Transactions hat man das Blut nach einer Absetzung durch die Anwendung des in Weinkellern gefundenen Schwamms glücklich gestillet. Auch bey Wunden, wo man wegen der überhand genom-

menen

menen Fäulniß nicht unterbinden konnte, und bey Schlagaderbrüchen hat dieser Schwamm erwünschte Dienste geleistet. Zudem sagt man, daß er die Verwundungen schnell heile.

Doch muß man das Lob dieses Mittels nicht zu weit treiben, denn dieser Schwamm ist nur in so weit wirksam, als man ihn auf die Wunde legt, und alsdenn ist er unzulänglich, wenn man das Blut bey beträchtlichen Verwundungen und bey Ablösung des Fußes stillen will; auch haben berühmte Wundärzte sich noch nicht entschliessen können, ihm ihr gänzliches Zutrauen zu schenken. Man hat sogar einige Beyspiele von Fällen, wo der Kranke starb, weil sich der Wundarzt zu sehr auf diesen Schwamm verlies. Daher kömmt es, daß dieses Mittel seinen erlangten Beyfall allmählig wieder verlohren hat, ob es gleich bey geringern Blutflüssen gar nicht zu verachten ist. Wenn man dieses Mittel zu Heilung einer Wunde brauchen will, so bereitet man es etwas anders. Man zerschneidet es in drey oder vier Stücken, schlägt sie mit dem Hammer, bis die holzigen Fasern zu Pulver geworden, und der Schwamm weich wird, kocht ihn aber nicht in Lauge.

Nachdem Trecourt die Unzulänglichkeit dieses Schwamms, das Blut nach der Ablösung des Schenkels zu stillen, erwiesen hat, so sagt er etwas von der Zerlegung desselben, nach welcher er gefunden hat daß er keinen Vitriol enthält. Im Journal des Savans finden sich einige Zeugnisse zu Gunsten desselben. Der Herausgeber des Londner Apothekerbuchs sagt das nämliche, und Plenk versichert, es sey bey Anwendung desselben kein allzu starker Druck nothwendig. Nach Tissot besteht dieser Schwamm aus vier Theilen die sich nach und nach zeigen; erstlich aus der Haut, die man wegwerfen kann; zweytens aus dem Theile, der auf

die

die Haut folgt, der das beste ist. Man schlägt ihn mit einem Hammer bis er gelind und weich wird; man legt davon ein Stück auf offne blutende Wunden. Der darauf folgende dritte Theil kann bey Blutflüssen aus kleinen Blutgefäßen gebraucht werden, und aus dem vierten Theile kann man Pulver machen. In den Schriften der Akademie zu **Bologna** findet man viele Fälle, wo derselbe bey Geschwüren und langwierigen Blutflüssen nützlich gewesen ist. **Ferrein** gab ihn im Absud bey innern Blutflüssen.)

Man sagt auch, daß sein innerer Gebrauch in der Ruhr heilsam gewesen sey. (Nach **Monter** braucht man ihn zur schwarzen Farbe.)

* 2310. *Polyporus.*

Carne secedente, petiolatus, pileo ovato miniato, poris ochroleucis.

Fungus aurantius pileolo longo STERBEEK. p. 119. t. 16. f. A.

Er ist zu Anfange des Herbstes in den Wäldern nicht selten.

Man ißt ihn und er wird nicht leicht faul.

* 2317. *Echinus.*

Ramosus, aculeis parallelis.

Agaricum esculentum, cespitosum album, multifidum et denticulatum, denticulis asperis. MICHEL. p. 172. t. 64. f. 2.

Diesen schönen Schwamm habe ich nicht gesehen, aber Stäbelin hat mir die Zeichnung von dem geschickt, den

den er auf dem Berge Muttenz gefunden hatte. Nach Gagnebin trifft man ihn zu Chaux d'Abelle an.

Er wird als eine Speise gebraucht.

2326. *Merulius*. Pfifferling, Eyerschwamm.

Flavus, oris contortis et laceris.

Fungus anguloſus et veluti in lacinias diſſectus. VAILLANT. p. 60. t. 11. f. 14. 15.

Agaricus cantharellus. LINN.

Man findet ihn in Fichten und Tannenwäldern häufig.

Er hat einen angenehmen pflaumenartigen Geruch. Sein Fleisch ist derb und von sehr gutem Geschmack, aber etwas scharf; ich habe ihn oft, in Brühe gekocht, gegessen, ohne davon Beschwerden zu empfinden.

2338. *Amanita*. Pfefferschwamm.

Umbilicatus, albus, lacte acri manans.

Fungus piperatus albus, craſſus lacteo ſucco turgens. I. B. III. p. 823.

Agaricus piperatus. LINN.

Man findet ihn zeitig in allen Wäldern.

Der fleischige unter der Haut dieses Schwammes befindliche Theil ist mit einer scharfen, beynahe ätzenden, Milch angefüllet, die sogar scharf bleibt und safranartig wird, wenn sie getrocknet worden: es ist dies der Fungus veſcus IX. Loeſel. pag. 82. Ohngeachtet dieser Schärfe ißt man ihn in Preussen, so wie auch in Rußland, wo man ihn in großen Tonnen sammlet, und bis zur Fastenzeit aufbehält. Doch schreibt ihn Boyle gefährliche Zufälle zu, und auf den americanischen Inseln

wächst

wächst ein solcher weisser Schwamm, der giftig und klebrig ist.

Loesel empfiehlt den Gebrauch der scharfen Milch dieses Schwammes mit dem Eibischsyrup wider den Blasenstein.

Da man überall Beyspiele von den traurigen Folgen findet, die der Genuß der Schwämme nach sich gezogen hat, so hat es mir schicklich geschienen, einige davon in diesem Artikel anzuführen, ob es gleich nicht wohl möglich ist, genau zu sagen, welcher Art von diesen Schwämmen man den großen daher entstandenen Schaden zuschreiben soll.

Alle Schwämme haben etwas rohes, ob sie gleich fast alle in wenig Tagen entstehen und reif werden: sie sind auch sehr der Fäulniß unterworfen, denn die meisten verwandeln sich in kurzer Zeit, in einen verdorbenen schwarzen giftigen Saft, dessen Gestank schon Ekel und Beängstigung verursachet. Ueberdieß wohnen und nähren sich darinne unter andern Insecten auch gewisse Schnecken. Ueberhaupt pflegt man hier zu Lande unter den Schwämmen diejenigen zu essen, die einen vollen und derben Stiel haben, und enthält sich derer, die hohle Stiele haben. Die Russen aber sind nicht so sorgfältig und bedienen sich auch derjenigen, die wir für die giftigsten halten, ja sie nehmen sogar diejenigen, womit man die Fliegen tödtet. Doch wird es allzeit besser seyn, sich einer so verdächtigen Speise zu enthalten, da man auch von den besten Schwämmen schlimme Wirkungen gesehen hat.

Die meisten sind so wässerig, daß ihr fester Theil kaum den achten Theil ihres Gewichts ausmacht. In der Destillation geben sie einen gelben Geist, der dem Hirschhorngeiste ähnlich ist, auch geht ein gelbliches und ein empyreumatisches Oel, ein flüchtiges trocknes und crystal-

crystallinisches Salz über. Aus diesen Producten kann man sehn, daß die Schwämme von laugenartiger Beschaffenheit sind.

Ueberhaupt scheinen sie schwer zu verdauen zu seyn, weil man sie nur trocken gerne ißt, und weil der Magen ihre Fasern nicht gehörig auflösen kann, und zu dem das drauf getrunkne Wasser sie wie einen Schwamm aufschwellet; auch hat man gesehen, daß diese Speisen drey Tage im Magen gelegen haben, und alsdenn fiengen sie erst an, schlimme Wirkungen hervorzubringen. Sie erregen fast eben die Zufälle die sonst von der Aufschwellung des Magens entstehen; z. B. Beängstigungen, Spannung um den Magen, Erbrechung, Colikschmerzen, Schlucken, Erstickungen, mit Stuhlzwang verbundenen Durchfall und Anzeigen vom Brande im Magen. Die Schärfe der Schwämme kann auch zur Erzeugung dieser Beschwerden etwas beytragen, denn sie ist so groß, daß die Lippen bloß von der Berührung entzündet werden, und Guisard hat nach dem Gebrauche derselben bey einigen Personen mit den Harne und Stuhlgang Blut abgehen sehen. Endlich auch besitzen wenigstens einige Schwämme gewiß eine trunkenmachende Eigenschaft; daher verursachen sie Wahnsinn, Zittern, Irrereden, Schlagflüsse, kalte Schweiße, und andere gefährliche Zufälle, und endlich sogar den Tod; etwas, das besonders in heißen Ländern häufiger erfolgt.

Es ist zwar wahrscheinlich genug, daß ein Theil vom Gifte der Schwämme beym Kochen verfliegt, indessen konnte bey so vielen bekannten Fällen weder das Oel, womit man sie ißt, noch dieser Vortheil hinlänglich seyn, die schädlichen Wirkungen davon zu verhindern. Die gewisseste Hülfe ist Erbrechen oder Ausleerung durch den Stuhl. Sancrorius sagt, eine Frau sey dieser Gefahr dadurch entgangen, daß sie Citronöl

dagegen einnahm; aber ich habe zu diesem Mittel nicht viel Zutrauen. Andere Schriftsteller führen andere Mittel an, wodurch Personen, die durch die Schwämme vergiftet waren, gerettet worden sind. In den Schriften der Pariser Akademie wird erzählt, daß das Wasser eines Brunnens dadurch, daß es durch eine mit Schwämmen angefüllte Röhre geflossen war, vergiftet worden sey.

2344. *Amanita.* Mayenschwamm.

Albus, siccus, cute coriacea.

Omphalomyces nanus albidus BATARRAE.

Man findet ihn gegen das Ende des Sommers.

Er hat vor andern Schwämmen einen vorzüglich guten Geschmack. Diese Schwämme wachsen im Herbst, aber öfterer noch im Frühjahre.

* 2358. *Amanita.*

Pulvinatus, pileo cervino, lamellis albis undulatis.

Dieser Schwamm ist ganz trocken und gut zu essen.

2373. *Amanita.* Fliegenschwamm.

Petiolo annulato, sanguineus, lamellis albis.

Mel muscarum venenosum STERBEEK. p. 214. t. 22. A.

Agericus muscarius. LINN.

In den Wäldern Enge, Bremgarten u. s. w. ist er sehr gemein.

Dieser Schwamm ist scharf, stinkend, und kann ohne Gefahr nicht gegessen werden, denn er hat sechs Litthauer getödtet. Auch in Kamtschatka hat er tödtlichen Wahnsinn, Schwermuth, welche bis zum Selbstmord brachten, nach

nach sich gezogen. Drey oder vier Schwämme dieser Art sind zu vertragen, steigt man aber damit bis zehn Stück, so machen sie trunken. Die Kamtschadalen bereiten mit diesem Schwamme und dem kleinen Oleander einen Liqueur, der in geringer Menge genommen, muthig macht, Erschütterungen der Nerven verursacht und freudige oder traurige Schwärmerey und Trunkenheit erzeugt. Selbst der Urin, welchen man läßt, nachdem man von diesem Schwamme gegessen, hat eine trunkenmachende Eigenschaft. Er betäubt vielmehr die Fliegen, als daß er sie tödtet, wenn sie von dem Wasser trinken, worein man ihn geweicht und zerrieben hat. Man reibt auch die Fugen der Wände und Bettgestelle damit, um die Wanzen dadurch zu tödten. Dem allen ohngeachtet sagt man, er werde von den Franzosen gegessen.

2375. *Amanita.*

Petiolo annulato, pileo viridi, striato, lamellis albis.

Fungus magnus viridis. STERBEEK. p. 65. t. 5. E.

Dieser Schwamm wächst um Göttingen und Bern. Stähelin hat mir eine Zeichnung von dem Basler gesendet; man sehe auch die Basler Merkwürdigkeiten. pag. 272.

Er ist gut zu essen.

* 2419. *Amanita.* Breitling.

Fulvus, lacte croceo.

Omphalomyces acris lateritii coloris. BATARRA t. 16. H.

Agaricus delicioſus et
Agaricus lactifluus. LINN.

Er wächst häufig in den Wäldern, aber nicht immer an eben demselben Orte. Man findet ihn in dem

Walde Bremgarten, nicht weit von der Papiermühle.

Er ist eßbar. Wegen seines starken Geschmacks heißt er auch Reizke.

* 2430. *Amanita.*

Flavus, vulvatus, annulo latissimo.

Fungus planus orbicularis aureus. MICHEL. pag. 186. t. 77. f. 1.

Ich habe ihn noch nicht in der Schweitz angetroffen, aber Staehelin fand ihn zu Münchenstein, und hat mir eine Zeichnung davon geschickt.

Man rechnet ihn dem Geschmack nach zu den angenehmsten Schwämmen. Wahrscheinlich ist dies der Boletus des Plinius, welcher nach dieses Schriftstellers Versicherung in einer Bekleidung erzeugt wird, womit er wie das Gelbe eines Eyes mit den Weißen umgeben ist.

* 2438. *Amanita.*

Man findet ihn um Basel im Brüderhölzlein und um Bern.

Wahrscheinlich gehört er zu den eßbaren Schwämmen.

2443. *Amanita.* Ehegürtel.

Petiolo annulato, pileo campaniformi, albido, laminis roseis.

Fungus campestris, albus superne, inferne rubens I. B. III. p. 824.

Agaricus campestris. LINN.

Er wächst an trockenen Orten auf dem Rasen, z. B. um Sissech; nach Gagnebin zu la Ferriere, wie auch häufig um Göttingen.

Er

Er hat einen faden Geschmack, der sich durchs Kochen verbessern läßt, und für eine sehr angenehme Speise gehalten wird. Von diesem Schwamme haben die Pflanzen dieser Klasse den Namen Champignon erhalten.

* 1455. *Amanita.* Violenschwamm.

Violaceus, petiolo bulboso, annulato, pileo plano.

Fungus ceruleus maior. BVXBAVM. Centur. IV. t. 9.

Agaricus violaceus. LINN.

Dieser Schwamm ist in dem Siechenhölzlein, Sedelbach, Burgdorfhölzlein, u. s. w. gar nicht selten.

Ende des zweeten Theils.