

Denne fil er downloadet fra
Danmarks Tekniske Kulturarv
www.tekniskkulturarv.dk

Danmarks Tekniske Kulturarv drives af DTU Bibliotek og indeholder scannede bøger og fotografier fra bibliotekets historiske samling.

Rettigheder

Du kan læse mere om, hvordan du må bruge filen, på *www.tekniskkulturarv.dk/about*

Er du i tvivl om brug af værker, bøger, fotografier og tekster fra siden, er du velkommen til at sende en mail til *tekniskkulturarv@dtu.dk*

Lillsberg.
Dänmarks
spiselige
Svampe.

INDUSTRI-
FORENINGEN.

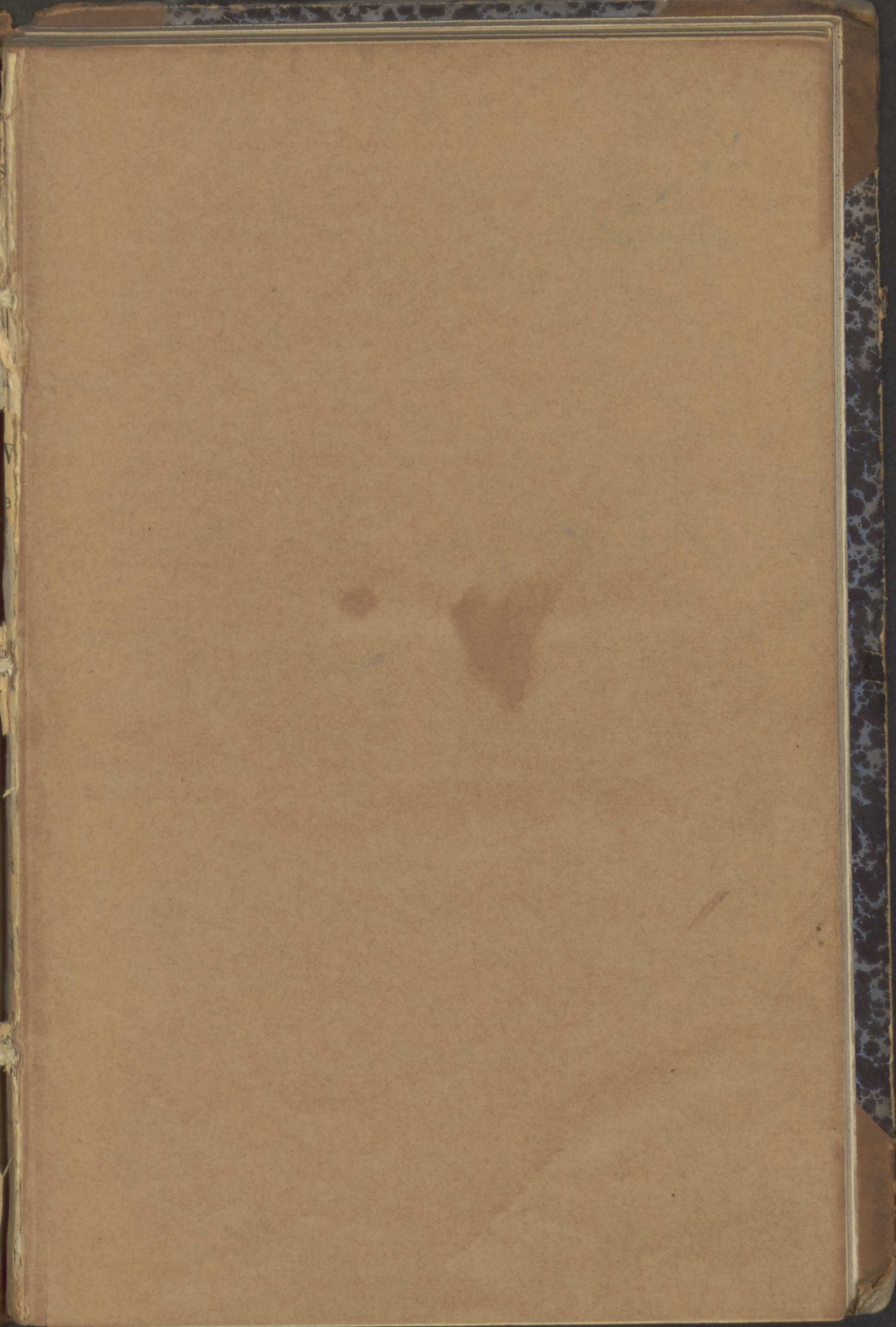
5892

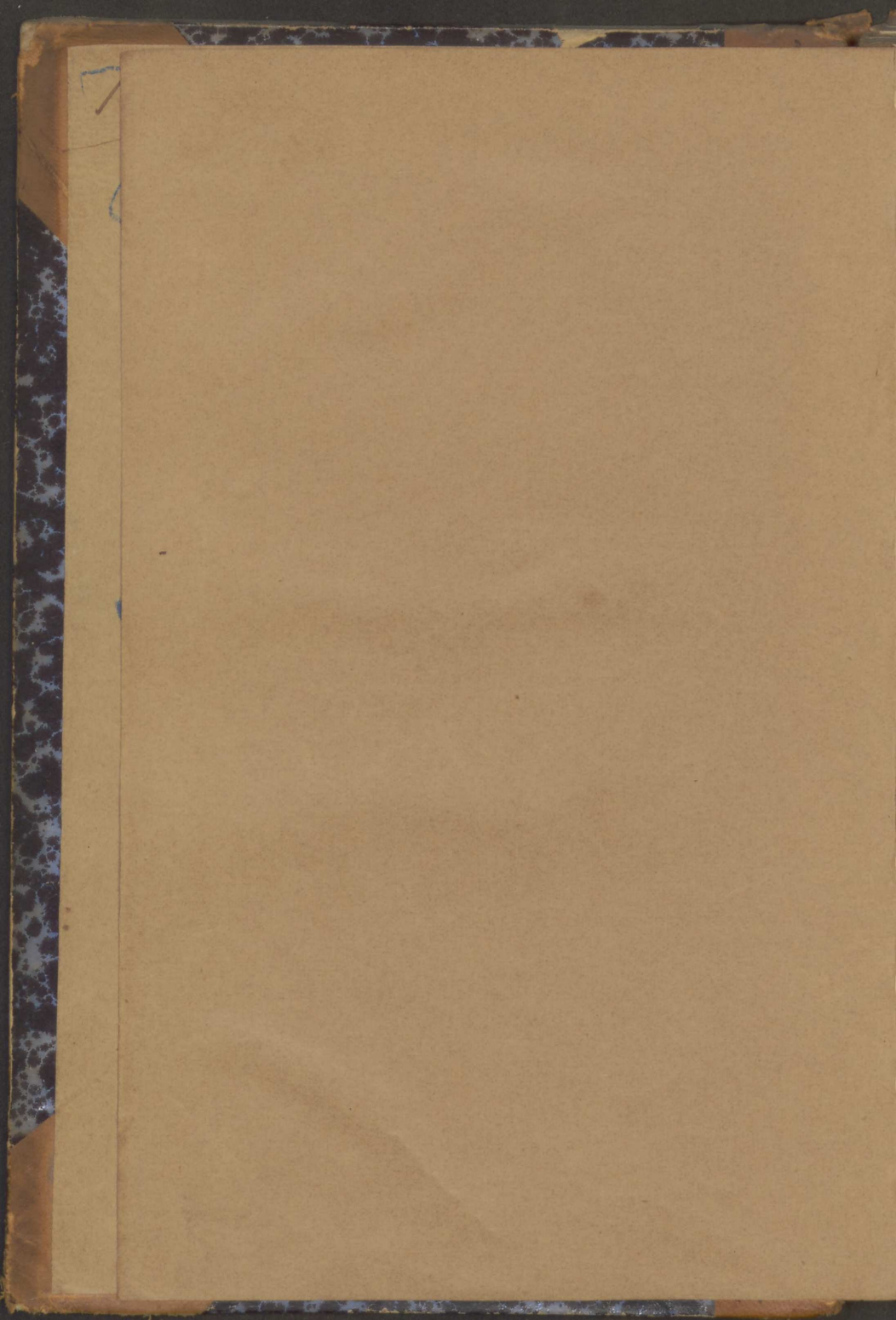
~~1267~~

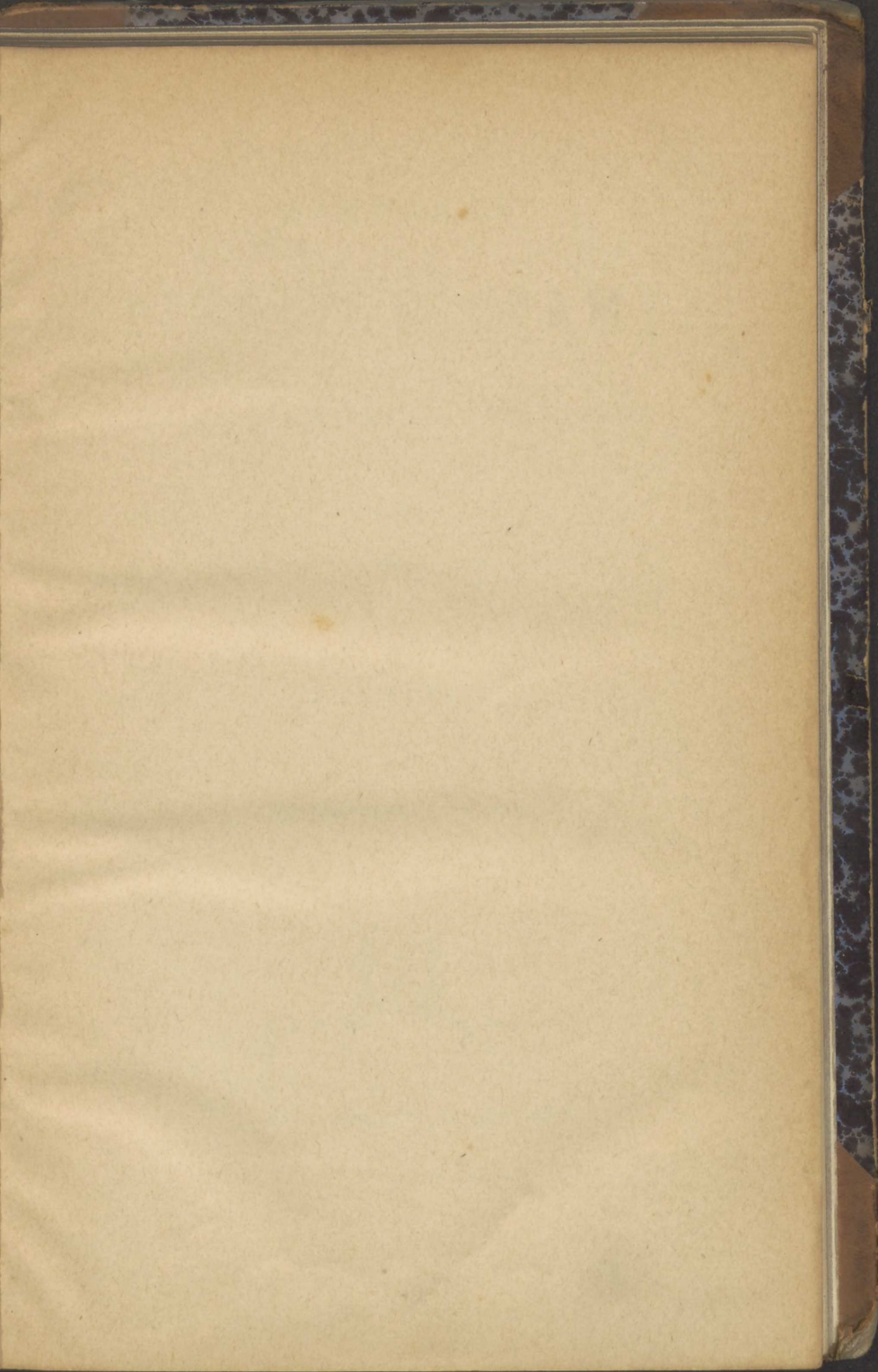
~~59~~

5892

5892
P







~~675 a.~~

DANMARKS
SPISELIGE SVAMPE

DERES DYRKNING OG ANVENDELSE

EFTER

W. ROBINSON OG J. ARRHENIUS

AF

J. LIISBERG

MED FARVETRYK OG TRÆSNIT



KJØBENHAVN

ANDR. FRED. HØST & SØNS FORLAG



DANKS

SPISSELIGE SVAMPE

REISE BILDER OG ANVINDELSE

AF

W. SALOMONS TRYK

1858

NY KØBENHAVN



NY KØBENHAVN

Sally B. Salomons Tryk.

Fortale og Indledning.

Efter Udgivelsen af O. F. Müllers: „Efterretning og Erfaring om Svampe, især Rørsvampenes velsmagende Pils“, er der ikke af danske Botanikere leveret en populær Oversigt over de spiselige Svampe og Brugen af dem. Prof. A. S. Ørsted har vel i „Løvsporeplanterne“ og E. Rostrup i „De blomsterløse Planter“ givet en Nøgle til Bestemmelsen af de almindeligste Former; men ingen af dem har taget særlig Hensyn til de spiselige Svampe; det var derfor ikke uden mange Betænkeligheder, at jeg modtog Forlæggernes Tilbud om at oversætte „Nordens matsvamper, deras odling och använding“ af I. Arrhenius.

Af denne Bog er den første Halvdel frit oversat fra engelsk efter W. Robinson: „Mushroom Culture, its extension and improvement“; men da I. Arrhenius herved har medtaget adskilligt, som ikke har Interesse for os, har jeg fjernet disse Stykker; paa den anden Side har jeg derimod medtaget en Beskrivelse af Skampiondyrkningen i Rosenborg Have. I den anden, selvstændige Del af Bogen har I. Arrhenius efter min Opfattelse medtaget altfor mange Arter. Saalænge man her i Danmark nærer saa stor Fordom mod Svampene som hidtil, vil man vistnok være bedre tjent med at faa Særkjender og Afbildninger af nogle faa, mere almindelige, spiselige Arter; naar da den store Masse af Folket har faaet Øjet op for, hvilken rig Næringskilde den har i de vildtvoxende Svampe, og er bleven fortrolig med at bruge dem, først da kan det være paa Tide at medtage alle de større og almindelige Arter. Jeg har derfor kun medtaget nogle faa Arter af de større Slægter, saa at denne Oversættelse ikke kan bruges som mykologisk Haandbog.

I. Arrhenius har ikke særlig omtalt de giftige Svampe; dette har jeg søgt at bøde paa ved at indsætte et Kapitel, hvori der gives en kort Beskrivelse af de Arter, som Prof. Ørsted holder for at være giftige eller mistænkelige. Da dette kun er omtrent en halv Snes, vil man let indse, hvor ugrundet den Frygt er, som de fleste nære for alle Svampe; der er mange, som ere bange for at røre ved eller at lugte til en Stamp, der ikke ligner Skampionen. En saadan Frygt er dog aldeles ugrundet; thi man kan tage

dem alle i Haanden, lugte til dem, ja endog smage paa dem uden at lide nogen Skade. Forgiftningen kommer nemlig først, naar man har spist en større Mængde af en eller anden giftig Art, og dog ere disse Forgiftningstilfælde kun sjældne, selv i Lande, hvor Svampene udgjøre en stor Del af Befolkningens daglige Føde.

Foruden den Fordom, der næres imod Svampene, er der endnu en anden Ting, der afholder Folk fra at bruge disse Planter, og det er de Meninger, at de ikke have nogen stor Næringsværdi, og at der skal bruges en Mængde Smør, Fløde, Kryderier o. s. v. for at lave velsmagende Retter af dem. Dette er ingenlunde saaledes. Sammenligner man nemlig Analyser af Svampe, Kjød og Kornsorter, finder man, at Svampene i Henseende til deres Rigdom paa kvælstofholdige Bestanddele, staa midt imellem Kjød (14 pCt. Kvælstof) og Ærter (4 pCt.), idet Svampene indeholde 6—8 pCt. Og-saa i Henseende til Saltmængden nærmere Svampene sig til Kjødet. I Næringsværdi staa Svampene derfor nærmere ved Dyreriget end andre Planter og alle Steder, hvor man bruger dem, skatter man dem højt; for de romanske og slaviske Folk udgjøre Svampene en stor Del af den daglige Føde, og mange Steder lever Befolkningen næsten alene af Svampe uden derved at miste noget af sin Arbejdsdygtighed. Det var ønskeligt om vor Landbefolkning vilde lægge sig mere efter at bruge disse Planter, og ikke blot samle de vildtvoxende Svampe, men selv dyrke Skampionen og andre spiselige Arter, hvilket vil kunne ske saa meget lettere, som Dyrkningen af Skampioner lønner sig bedst, naar den ikke drives efter en altfor stor Maalestok, saa at Svampedyrkningen kan blive en af de smaa Næringsveje, der kan bringe Husmænd og Indsiddere gode Indtægter.

For at hæve den anden Indvending mod at bruge Svampene har I. Arrhenius givet en Mængde Opskrifter baade paa simple og paa mere kostbare Tillavninger, og for nogle af disse ere Tilsætningerne saa faa og saa billige, at ikke mange Retter ville kunne tillaves med ringere Udgift; alle disse forskjellige Tillavningsmaader har jeg medtaget, fordi det ikke nytter at indføre nye Køkkenurter, naar Husmoderen eller Kokkepigen ikke tillige faar at vide, hvorledes de skulle bruges.

Ved Oversættelsen har jeg brugt forskjellige Bøger af I. W. Smith, E. Hartmann, H. O. Lenz, F. S. Cordier og M. C. Cooke; Billederne ere tagne af „Sveriges ätliga och giftiga svampar“ af E. Fries.

Om Dyrkningen af Svampe.

Hvor kan man dyrke Svampe? — De Lokaliteter, som bedst egne sig til Dyrkning af Svampe, ere følgende: 1) Særskilte, saakaldte „Svampehuse“, 2) mørke Steder, Kældere, Udhuse o. s. v., 3) underjordiske Grotter, som de, der findes f. Ex. ved Paris, og som vi ville beskrive længere hen, 4) under aaben Himmel, i Haver og paa Marker i særskilte Bede, som ere opkastede i dette Øjemed, og 5) næsten hvorsomhelst i Haver uden nogen videre Foranstaltning end, at man nedlægger de traadlignende Rødder af Svampene (Svampeløvet, Myceliet, Yngelen) i Jorden.

I.

Om Dyrkning i dertil indrettede Huse.

Da Dyrkningen af Svampe i dertil indrettede Huse kan drives efter temmelig stor Maalestok og derved blive særdeles indbringende, ville vi begynde med at tale om denne Slags Dyrkning. Vi skulle derfor give en Beskrivelse af nogle formaalstjenlige Svampehuse og da først nævne et, hvis Konstruktion er meget simpel, og

som gaar ud paa fremfor alt at vedligeholde en ensformig Varmegrad, der sikres ved tykke, hule Vægge og dobbelt Tag.

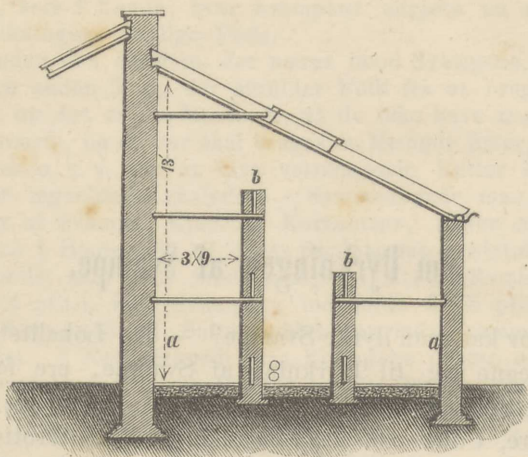


Fig. 1.

Fig. 1 viser et saadant Hus, der ligger lige bag ved et Drivhus, hvorfra et Lædningsrør med varmt Vand let kan anbringes. De Hylder, hvorpaa Bedene lægges, ere af Skifer af en Tommes Tykkelse, og de indmures i Væggene (a) og i de Piller (b), som ere byggede af Mursten og Cement langsmed Gangen gennem Svampehuset. Oprette Skiferplader ere anbragte langs Randene af Hylterne til Indfatning af Bedene. Gulvet belægges med Brosten eller Mursten, der stilles paa Kant. Paa Taget er der 1 eller 2 Vinduer for at lade lidt Daglys og, naar det er nødvendigt, lidt Luft slippe ind. Et saadant Hus er i Almindelighed 12 Fod bredt og 20 Fod langt, men kan efter Omstændighederne gjøres længere eller kortere. Da det ved Svampedyrkingen er af Vigtighed, at Luften har en jævn Fugtighed, maa den indre Del af Taget helst gipses.

Simplere Svampehuse kunne bruges den største Del af Aaret til Dyrkning, uden at trænge til kunstig Varmetilførsel. For at opnaa dette er Huset bygget saaledes, at den ydre Varmes Ændringer ingen Indflydelse faa paa det. Væggene ere dobbelte og omgivne af Jordvolde, der graves ud fra selve Svampehuset. Taget tækkes med et tykt Lag Rør eller Halm; Væggene tættes godt med Mos og beklædes med Brædder paa den indvendige Side. Rummet mellem de indre og de ydre Vægge fyldes med tørre Savspaaner, Hakkelse eller Kulstøv. Ved begge Ender af Huset anbringes Ventililer; Gulvet dannes af fast sammenstampet Ler eller af Mursten og Cement, og Bedene indfattes med Planker, der ved Søm slaas fast paa stærke Egepæle. Iøvrigt maa man passe, at Grunden bliver vel afsivet (drainet), saa at der ikke kan trænge Fugtighed op derfra. Nedenfor eller paa den ydre Side af Jordvoldene ses paa Fig. 2 Render af Sten,

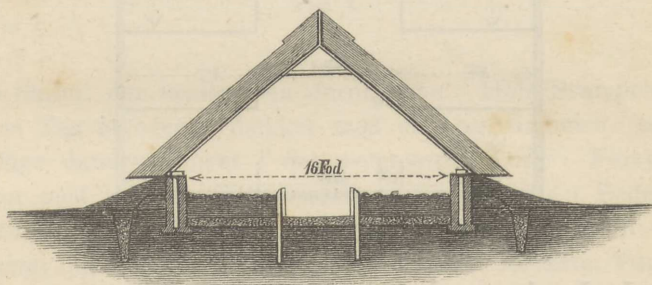


Fig. 2.

der ere anbragte for at bortlede det Vand, som løber ned fra Taget. — Skjønt den foregaaende Tegning viser, hvorledes vi kunne løse vor Opgave, er det maaske paa sin Plads endnu at medtage nogle flere Afbildninger af Svampehuse. Fig. 3 viser en Tegning af Svampehuset ved Frogmore; det er vistnok overflødigt at nævne, at

Rhabarber, Strandkaal eg andre lignende Væxter med Fordel kunne dyrkes i saadanne, større Svampehuse. Et af de mest brugte Midler til Opvarming af et Svampehus, der ikke ligger saaledes, at det kan faa Varme fra et nærliggende Drivhus, er en Dampkjedel, hvorfra det varme Vand ledes gennem et 3¹/₂ Fod vidt Rør ind Fig. 3 a og ud ved Fig. 3 b. Den fordelagtigste Beliggenhed for et Svampehus er unægtelig, naar det ligger op til en Mur der vender mod Nord.

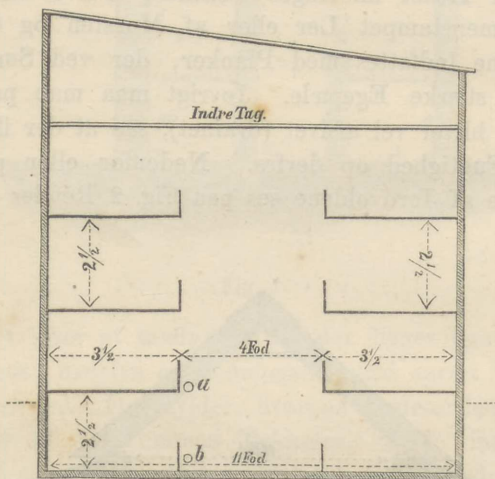


Fig. 3.

I „London gardeners magazine“ findes en Tegning af Forsyth's Svampehus.

Fig. 4 er et Tværsnit af dette, som viser os de hvælvede Buer under og over Bedene, a viser Gjennemgangen, som ligger i Midten, og c Beliggenheden af Rørene til det varme Vand, b er et aabent Loft, der bruges til Snedkerværksted og til Gjæmmested for alle Slags Redskaber. Et saadant Loft er et uundværligt Tilbehør til enhver vel ordnet Have, og i nærværende Tilfælde tjener

det tillige som Tag over Svampehuset. Over hver Hvelving findes, som man ser paa Figuren, en rund Ventil *d*, som er 9 Tommer i Tværmaal og forsynet med en Luge

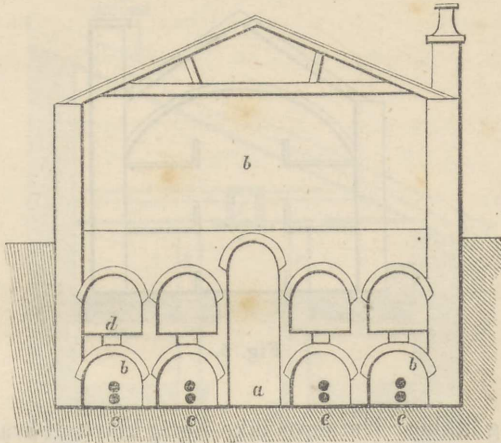


Fig. 4.

af Skifer, der fæstes i en Jernramme. Hele Svampehusets Tag er oventil dækket med et Lag Brædder, som tillige danner Gulvet i det ovennævnte Loft. Forsyth gjør med Hensyn til Anvendelsen af Jernbunde i Bedene den Bemærkning, at de ere upraktiske, dels fordi de ruste, og dels fordi de ved at afkøles fortætte Vanddampene og saaledes ikke opfylde den Hensigt, man har med dem; men han gjør ingen Indvending imod dette Brug at anvende Mursten og Kalk, der omgives med hugne Sten, som føjes sammen med Bly.

Vedføjede Afbildning (Fig. 5) viser det Svampehus, der anvendes baade Sommer og Vinter af Patrick ved Stoke Place. Hylderne ere her stillede med Bundene nær til hinanden for at hindre, at Bedene udtørres altfor hurtigt og tillige for at gjøre Vanding mindre nødvendig,

noget som maa regnes for at være en vigtig Forsigtighedsregel ved Dyrkningen. Luften fornys ved en Ventil i Døren og en anden i Hvælvingen, som efter Behov kan

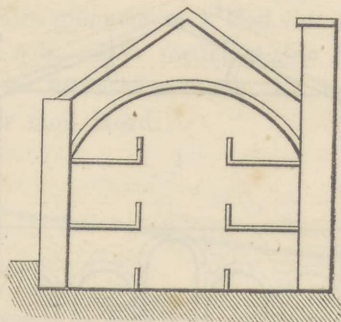


Fig. 5.

aabnes og lukkes. Det er os ikke rigtig klart, af hvad Grund Patrick, der længe har været kjendt som en af Englands bedste Gartnere, er kommet til at dække dette Hus med et brudt Tag af en Haandbredes Tykkelse, som om ikke et andet sluttende Tag, der strakte sig lige fra Havemuren, vilde have været billigere og bedre kunde lade Vandet løbe af. Derimod er det en ny, men ganske god Idé, at give den indre Del af Taget Form af en Murstenshvælving, da det herved værner det ydre Tag mod at raadne, hvortil Taget paa Svampehuse har større Tilbøjelighed end paa andre Drivhuse. Dette Hus synes ved første Øjekast at være temmelig vel indrettet, undtagen hvad Bredden angaar; denne vilde vi nemlig gjerne gjøre til 9 Fod, d. v. s. 3 Fod for Bredden af Bedene paa hver Side og ligesaa meget for Gangen imellem dem, som i det omtalte Hus er temmelig smal.

Et russisk Svampehus (Fig. 6) beskrives saaledes: Den ydre Væg er $8\frac{1}{2}$ Fod høj, naar Bedene indtage 4 Fods Højde, og $6\frac{1}{2}$ naar de ere 3 Fod høje; den indre

Bredde af Huset maa være 10 Fod, som er det mest passende, da den tillader, at Hylderne blive $3\frac{1}{2}$ Fod brede paa hver Side, og at der midt gjennem Huset kan

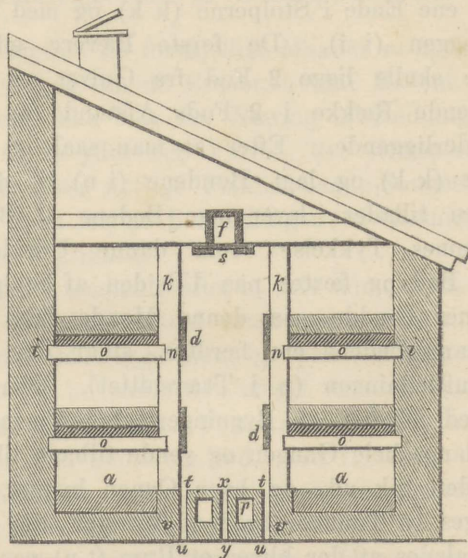


Fig. 6.

være et Rum af 3 Fods Bredde til en dobbelt Luftledning og en Gang. Murene ere 9 Tommer tykke, og Taget er indad dækket med et Lag Brædder paa $1\frac{1}{2}$ Tommes Tykkelse og udad med et tykt Lag Grus. Øverst i Midten af det indre Tag er anbragt en Ventil (f). Naar Ydervæggene ere færdige, rejses i en Afstand af $3\frac{1}{2}$ Fod fra den ydre Mur 2 smalle Murstensvægge (v v) hver af 5 Stens Højde, der skulle bære de lavere Bede (a. a.) og paa samme Tid udgjøre den ene Side af Luftledningen (tu tu), der midt paa Gulvet hæver sig 3 Fod over Jorden. Paa Væggene (v v) lægges Planker, $4\frac{1}{2}$ Tomme brede og $3\frac{1}{2}$ Tomme tykke, og i dette sættes de Stolper (k k), som bære Svampebedene. Disse Stol-

per maa være 3 Tommer i Firkant, stilles $4\frac{1}{2}$ Fod fra hinanden og fæstes til Tagklædningen. Naar Stolperne ere opstillede, indlægges de Tværplanker (in in), der skulle bære de øvre Svampebede (o o), som fæstes godt med den ene Ende i Stolperne (k k) og med den anden i Murvæggen (i i). De første Bærere eller Bunde i Bedene skulle ligge 2 Fod fra Gulvet og hver derpaa følgende Række i 2 Fods Afstand fra den nærmest underliggende. Efter at man saaledes har rejst Stolperne (k k) og lagt Bundene (i n) til den Højde, Bygningen tillader, laver man Bedene af Brædder af $1\frac{1}{2}$ Tommes Tykkelse, som danne Udsiden (d d) af hvert Bed og fæstes paa Udsiden af Stolperne, saa at Bedenes Bredde paa denne Maade ikke mindskes. Naar Svampebedene ere færdige, staar der tilbage at bygge Luftledningen (p i Tværnittet). Den skal begynde ved Enden af Bygningen, løbe jevnside med Bedene langs hele Gangen og vende tilbage til det Sted, hvorfra den gik ud, og hvor Ovnene bygges. Ledningen bygges 15 Tommer bred af Mursten, der stilles paa Kant, saaledes at der bliver et Rum (t u) paa hver Side mellem Røret og Murene, som ere under Svampebedene, og et 2 Tommer bredt Rum mellem Rørene, der tjener til at sprede Varmen i Drivhuset. Indførelsen af disse Huse har ført til mange Forbedringer i Svampedyrknin-gen. Det første Hus af denne Slags blev bygget i Eng-land nærved Derby, og skjønt det er mere end et Hun-dredaar siden, er Huset dog endnu i god Tilstand.

II.

Om Gødningen og de andre Emner til Anlæggelsen af Svampebedene.

Før vi omtale de forskjellige Maader at dyrke Svampe paa, ville vi tale om de Emner, hvoraf Bedene laves, og da Svampene ikke blot faa Næring af Gødningen; men da denne ogsaa yder den Varme, der sætter os i Stand til at dyrke disse nyttige Planter baade Sommer og Vinter, indser man let, at Behandlingen af Gødningen er af den største Vigtighed.

Man finder temmelig ofte, at selv udmærkede Gartnere behandle Gødningen med langt mere Omhu end nødvendig, idet de lægge den op paa et Loft eller i et Svampehus og behandle den meget varsomt, næsten som om det var Korn; denne Fremgangsmaade er meget kostbar og kan kun lønne sig ved store Driverier. Vi ville derfor i Korthed nævne nogle af de mest kjendte Gartneres Meninger om denne Sag.

W. Early lægger i sit Arbejde: „How to grow mushrooms“ stor Vægt paa, at Gødningen indsamles i tør Tilstand; „man bør,“ siger han, „søge at gjemme Gødningen og lægge den under Tag i et aabent Skur eller paa et lignende Sted, hvor den kan værnes imod Regn. Hver ny Dyrge Gødning maa udbredes løst paa Gulvet eller Bunden af Skuret, saa at Luften kan træde til og Gødningen hurtigere tørres.“

Denne Behandling er imidlertid ikke nødvendig; thi J. Barnes siger: „I de sidste 30 Aar har jeg paa Bunden af et aabent Skur tillavet Massen til Svampebedene af Gødning saa frisk, som den føres ud af Staldene, ved at tilsætte en Fjerdedel (eller lidt mere) god kalkholdig Ler, som let smuldrer. Disse Dele blandes og presses sammen og ligge hen omtrent en Uge. Efter denne Tids Forløb har jeg blandet Massen paany, og naar jeg har

fundet, at den var i en altfor stærk Gæring, har jeg føjet lidt mere Jord til, og derpaa igjen stampet den sammen. Inden lang Tid er Bedet færdigt, saa at man kan lægge Yngelen (Myceliet) deri, hvorefter Bedet dækkes med et Lag Jord afet Par Tommers Tykkelse; ved denne Fremgangsmaade faar jeg en udmærket god Høst, idet Bedet længe vedbliver at frembringe Svampe. Efter 6—12 Ugers Forløb begynde Bedene at blive tørre og give ikke saa meget som tidligere; da vander jeg dem med en Blanding af Faare- og Kogødning, udslemmet i Vand, hvorpaa de atter kunne bære i flere Maaneder“.

I Tidsskriftet „The field“ siger W. Robinson, at den Gødning, som bruges til Svampebedene i de kongelige Haver, ikke underkastes nogen særegen Behandling. Dersom noget af Gødningen bliver tør, overhældes det med Vand, hvorpaa det hele blandes med omtrent en Fjerdedel kalkholdig Ler.

Londons Gartnere bruge Gødningen, før den har gæret; de skille Halmen fra og lægge den friske Gødning i Bedene, idet de mene, at jo friskere Gødningen er, des bedre blive Svampene og des længere Tid kunne de gjøre Regning paa, at Bedene ville bære. Naar Cuthil bruger frisk Gødning lader han denne sammenstampe for at forebygge Gæringen.

Franskmændene derimod som regnes for at være gode Svampedyrkere, lade først Gødningen gære og behandle den iøvrigt paa en meget simpel Maade. De tillave den i fri Luft, fjærne først Træstumper og andre fremmede Legemer, som findes i Gødningen, og lægge den i Bede af en Højde af 2 Fod eller mere, og disse klappes sammen med Greben. Herefter stemples Massen sammen, vædes med Vand og stemples atter fast sammen. Saaledes ligger den nu 8—10 Døgn og begynder imidlertid at gære. Man stikker nu Bedet om og kaster det igjen op paa samme Sted, idet man nøje passer, at den Gødning, som før laa ved Siderne, kommer til at

ligge inderst. Gødningen ligger atter 10 Døgn og er nu færdig, saa at man kan begynde at anlægge Bedene enten i fri Luft eller i Bjærghulerne, hvor Svampedyrkingen drives efter stor Maalestok. Er der meget Halm i Gødningen, stikkes den om 3 Gange, og Tilberedningen varer da 6 Uger. Ved hver Omstikning er der altid nogle Kar Vand ved Haanden, og de Dele af Gødningen, som af Varmen ere blevne tørre og hvide, vædes med dette. Ved denne Fremgangsmaade paaskyndes Opløsningen af den lange Gødning meget, og den vel blandede og sønderdelte Masse føres temmelig opløst og om ikke gjennemblødt, saa dog temmelig fugtig til sit Bestemelsessted. Franskmændene pleje ikke at stampe Bedene ret meget, hvad derimod næsten alle engelske Forfattere raade til.

W. Robinson's egne Meninger om Gødningens Behandling ere følgende: 1) At en særdeles omhyggelig Tillavning af Gødningen ikke er nødvendig, og at det er aldeles unødvendigt at tilberede den under Tag, undtagen naar man kun har en ringe Mængde Gødning, da en Skylregn i dette Tilfælde let kunde gjennembløde den. 2) At det ikke er nødvendigt at vælge nogen bestemt Slags Gødning, om det end kan være fordelagtigt. Man kan nemlig ogsaa faa et godt Udbytte fra Bede af Gødning, der lige er hentet fra Stalden; men i dette Tilfælde maa den helst have gæret. 3) At den bedste Maade at behandle den Gødning paa, som er bestemt til almindelig Svampedyrking i Hus, er at lægge den paa et Sted, der ikke er udsat for Regn, og hvor den kan gære første Gang. En enkelt Omstikning af Gødningen er da nok, naar den har opnaaet en højere Varmegrad og skal bruges inden en Uge; thi naar den føres bort og lægges op til et eller flere Bede, faar den Tid nok til at afkøles. Har Gødningen mistet for meget af sin Varme, kan denne let skaffes tilveje igjen ved at tilsætte frisk Urin. 4) At Staldgødningen skal bruges, naar

den er frisk, og at den altid bør blandes med en Fjerdedel god, kalkholdig Ler. Naar den kan lægges under Tag eller i Dyrge, saa at den kan tages naarsomhelst i tør Tilstand, er det det bedste, især dersom Gødningen er frisk. 5) At omtrent en Femtedel eller en Fjerdedel god og næsten tør Ler, blandet med Kalk, altid med Fordel kan blandes med Staldgødningen. Jo friskere Gødningen er, des mere Ler kan man sætte til. I alle Tilfælde bidrager det til at gjøre Bedene faste, og rimeligvis øger det Bedenes Frugtbarhed. 6) At en Dybde af 1 Fod eller 16 Tommer er nok for Bede i et opvarmet Svampehus; 18 Tommer er ikke for meget for Bede, som ligge i Skur. Alle Bedene, som anlægges i Hus, bør være jævne og vel sammenpakkede, skjønt Mangel paa Fasthed ikke, som nogle tro, kan være Grunden til mislykket Drift.

Med Hensyn til Brugen af andre Emner til Gødning af Svampebede kunne følgende Ytringer af Ayres fremføres: Først blandt disse Emner maa Savspaaner nævnes, naar de have været brugte til Strøelse i Stalde eller i Ridehuse. Da disse ere gennemvædede af Urin og Gødning, ere de et udmærket Emne til at lave Svampebede af, især naar de blandes med en Fjerdedel god, løs Mergel. Endvidere kan man bruge Løv, blandet med 4—5 Gange saa meget kalkholdig Ler; Løvet maa nylig være samlet, og det bør lægges i Bunke for at faa en livlig Varme, før Mergelen sættes til. Naar Bunken har ligget en Uge eller 10 Døgn, stikkes den om, hvorved Emnerne blændes godt sammen, og da kunne Svampebedene anlægges af denne Masse; men Bedene bør ikke være mindre end 15 Tommer i Tykkelse, naar de ere godt pakkede sammen, og ere de behandlede paa rette Maade, maa de give Svampe ligesaa godt som et Bed af Gødning.

Fejeskarnet fra Gader og Torve, især fra dem, som ere brolagte, er, naar det er samlet i tør Tilstand og siden faar Lov til at gære lidt, et udmærket Emne for

Svampebede. I London samler man Gødningen fra Kvægtorvet og lader den gære, og naar den da lægges op i Bede, giver den Svampe af bedste Slags og vedbliver dermed i længere Tid. Lige store Mængder af Gadeskarn og Løv, der strax bringes i Gæring, blandet med noget Mergel, yde maaske Svampedyrkingen et Emne saa godt, som det nogensinde kan faas; Gadesnavset fra de Dele af Byerne, som hyppigst befærdes med Heste, er altid bedst til dette Brug. For at Svampene kunne voxer, kræves der Ammoniak og Varme, og den, der sikrer sig disse to Ting, kan altid være vis paa god Fremgang med sit Foretagende.

Før Bedene anlægges og medens Emnet tillaves, bør smaa Træstumper, Pinde o. l., som findes i Gødningen, fjernes, da de ere skadelige eller i det mindste unyttige.

Den bedste Tid at anlægge Svampebede paa er i August og September, da Varmen i Eftersommeren er stærk nok til at faa Yngelen til at voxer med Lethed. Det er især af Vigtighed at huske paa, at Gødningen lægges jævnt og ensformigt. Nogle sammenstampe Bedene med Stampebrædder, saa at de blive meget haarde; naar dette gjøres med Maade, er det fordelagtigt; en jævn Sammentrykning med Spaden er dog tilstrækkelig. Men ligge Bedene paa Hylder, hvor man ikke kan stampe dem sammen, maa de bankes sammen med en Kølle.

III.

Om Svampenes vegetative Dele.

Botanikerne mene, at den Del af Svampen, der er skjult i Jorden, det traadagtige Væv, eller, som det kaldes i det botaniske Kunstsprog, Svampeløvet (Myceliet), svarer

til de højere Planters Rod, Stængel og Blade, medens derimod de Dele, som ere ovenover Jorden, og som hos de højere Svampe bestaa af Stokken, Hatten og Sporelejet, svare til Blomsterplanternes (de phanerogame Planter) Blomster og Frugter og saaledes ere Svampenes frødannende Redskaber; disse ere saa stærkt udviklede hos Svampene, at de ofte holdes for og beskrives som hele Planten. Det er ogsaa i Sporelejet (hymenium) hos Svampene, at Frøene eller Sporerne, ved hvilke Svampene forplante sig ligesom de højere Planter ved deres Frø, dannes. Svampenes Sporeleje er formet paa mange Maader, snart som tynde, tæt sammenpakkede Blade paa Hattens Underside (Lameller), saaledes hos de højere Hatsvampe Skampionen og Mælkehatten; snart som fine Rør eller Pigge ligeledes paa Undersiden af Hatten hos Rørhat og Pigsvamp, og snart udbredt over hele den ydre Flade af Svampen eller paa Spidserne af de forgrenede Svampe, f. Ex. Køllesvamp o. s. v. Sporerne ere dels hvide (Parasol-Paddehat), dels rødbrune (Skampion-Paddehat) og dels sorte (Blækhat). Naar man brækker Stokken over paa en Svamp med hvide Sporer og lægger Hatten paa et sort eller mørkt farvet Papir, kan man paa dette faa at se ligesom en hvid Sol af de affaldne Sporer, der ere saa smaa, at de ikke kunne skelnes hver for sig med det blotte Øje, men ere saa talrige, at de tilsammen danne tæt sluttede Straaler fra Hattens Midtpunkt, hvor Stokken sad, til Randen af Hatten. En lignende mørkebrun Tegning af Skampionens Sporer ser man, naar man lægger dens Hat paa et Stykke almindeligt hvidt Papir o. s. v. Paa den ydre Side af hvert Blad eller Pig og paa den indre Side af Rørene sidder der utallige Sporer, som falde ud, naar de ere modne, og frembringe det traadagtige, fine Væv, som danner den ovenfor omtalte Yngel, hvoraf Svampene temmelig hurtig voxe frem, ligesom Blomsterne paa vore Træer, Buske eller Urter udvikle sig i Løbet af faa Dage, naar Moder-

planten har naaet sin Udvikling og Vejret tillader, at de kunne komme frem for at danne de Frugter og Frø, hvoraf ny Planter fremkomme. Svampenes Yngel udvikler sig dels i Jorden, dels paa Træer og Stubbe; de Svampe, som dyrkes, og som vi her nærmest tage Hensyn til, voxe alle paa Jorden, og da Skampionen næsten er den eneste Art, som dyrkes, ville vi gjøre Rede for, hvorledes man faar Yngelen af den; de andre Svampe dyrkes paa samme Maade.

I naturlig Tilstand forekommer Yngelen af Skampionen i halv sammenbrændt Hestegødning paa Steder, hvor denne er samlet og tørret, i Ridehuse og Stalde, paa Græsmarker og i Drivkasser, som have ligget over fra det foregaaende Aar; derimod findes den sjælden eller aldrig i meget fugtig Gødning eller Jord. Denne Slags Yngel, der undertiden kaldes „naturlig“, er den bedste, og den burde alene bruges, hvor man kan faa den. Man skal da kun bryde Gødningen og det hvide Svampeløv i Stykker af et Høuseægs Størrelse og lægge disse Stykker ned under Bedets Overflade. De fleste Steder, hvor man holder Heste, kan man finde Yngel; de hvide, fine, laadne Traade have den samme Lugt som Svampen, og derved opdager man let deres Nærværelse. Det er vistnok almindelig kjendt, at Yngelen kan tørres og i denne Tilstand gjemmes flere Aar, man har endog set, at den har været brugelig efter 14 Aars Forløb. Naar man til Brug i Fremtiden samler naturlig Yngel, skal man blot med nogen Varsomhed tage de Dele, hvori den findes, og ikke mere end nødvendigt, og da lægge smaa og store Stykker i flade Kurve, der gjemmes paa et tørt Sted.

I England bruges for Tiden kun et lille Stykke Svampeyngel, i Almindelighed i Form af haarde „Stene“. Disse dannes af Hestegødning, blandet med noget Kogødning og Snavs fra Vejene, og denne Masse formes som Mursten, dog noget bredere og fladere. Af de

mange Forskrifter for Tillavningen af dem maa følgende holdes for de bedste: 1) Den største Del af Blandingen maa være Hestegødning, en Fjerdedel Kogødning og Resten Ler; 2) frisk Hestegødning, blandet med kort Strøelse, bør udgjøre den største Del, Kogødning en Trediedel og løs Jord og Ler Resten, og 3) Hestegødning, Kogødning og Ler blandes i lige stor Mængde. Stenene lægges paa et tørt og luftigt Sted og, naar de ere halv tørre, lægges et lille Stykke Yngel af omtrent en Hasselnøds Størrelse i Midten af hver Sten (eller som Tyskerne kalde dem „Champignon-Brut“) eller, naar denne er stor, et Stykke ved hvert Hjørne, hvorpaa det Hele overstryges med et Lag af den Masse, hvorfra Stenen er dannet. Naar Stenene ere tørre, stables de løst op i et Drivhus eller i et tørt Skur, til en Fods Højde og dækkes med Halm, saa at Varmen kan fordeles ligelig mellem dem alle. Stiger Varmen til mere end 12—13° R., maa den mindskes ved, at man fjerner Halmen. Stenene undersøges af og til, og, naar Yngelen som et fint, hvidt Væv har spredt sig gennem dem, tages de bort fra Drivhuset og gjemmes paa et mørkt, tørt Sted. Er det gaaet videre, saa at Yngelen istedenfor at være løs, fin, hvid og skimmelagtig har faaet tykkere Traade og Knuder, da har den naaet en altfor høj Udvikling, og derfor bør Stenene tages bort, før dette sker.

Den franske Svampeyngel adskiller sig fra den engelske ved, at den ikke er sammenpakket i Sten eller faste Stykker, men er temmelig løs. Man faar den ved at opkaste et lille Bed og deri lægge smaa Stykker naturlig Yngel; naar denne har spredt sig over hele Bedet, graves dette op og bruges til Udplantning af Yngelen i de Bjerghuler, hvor Svampene dyrkes, eller ogsaa tørres det og gjemmes for at sælges. Den franske Yngel sælges i smaa Kasser, hvori den ligger i Stykker af en halv Haandflades Størrelse, og naar disse igjen deles før Udplantningen, faar man en Mængde smaa Stykker, som dog

alle kunne bruges, idet de strøs over Bedene, efterat de større Stykker ere udplantede i dem. Paa Grund af sin Løshed paavirkes den franske Svampeyngel let af Varmen og Fugtigheden i Bedet, hvilket er meget fordelagtigt.

Istedenfor Yngel i dette Ords almindelige Betydning kan man tage en Blanding af Gødning, kalkholdig Ler og gamle Svampebede eller løs Muldjord, der indeholder Spor af Yngeltraade; naar denne Masse lægges op i omtrent 1 Fod dybe Bede i et Svampehus og dækkes med Jord, frembringer den Skampioner, uden at anden Yngel er nødvendig. At købe kunstig Yngel er ikke nødvendigt, hvor Svampe voxe almindelig eller hvor de dyrkes; man skal heller ikke gjøre nogen Undtagelse fra denne Regel, naar man vil begynde at dyrke Svampe, eller naar man vil forebygge, at den Yngel, man har, bliver daarligere. For altid at have god Yngel kan man blot gjøre som de franske Gartnere: tage en Del af et Bed, som er helt gjennemtrængt af Yngelen, og som endnu ikke har begyndt at bære, og gemme dette til senere Brug.

Ayres siger om denne Skampionyngel: „For nogen Tid siden fæstede man Opmærksomheden paa den franske Yngels Godhed, og det blev en naturlig Følge deraf, at adskillige Frøhandlere i London forskreve den. Nogle Maaneder efter købte jeg en Stald, og, da jeg ønskede at dyrke Svampe i den, samlede jeg noget Hestegødning fra Hotelstaldene, den var meget fugtig og kom i stærk Gæring, da den blev lagt i Bunke. Ved tidt at stikke den om i Løbet af 8—10 Dage standsede jeg Gæringen og tilsatte da en Fjerdedel tør Jord fra et Agurkbed. Efterat denne Jord var blandet godt med den gærede Gødning, kunde den mindske Fugtigheden i Bedene og frembringe en passende Varme, før Yngelen lagdes deri. Da jeg nærrede stor Tiltro til den friske Mergels Egenskaber i Henseende til at frembringe gode Svampe, skaffede jeg mig et Parti af saadan Jord; heraf lagde jeg et 3 Tommer tykt Lag over hvert Bed, hvorpaa disse bleve stukne om,

idet jeg passede, at Jorden og Gødningen blandedes med hinanden saa godt som mulig. Bedene bleve atter lagte op og laa derpaa urørte i nogle Dage for at faa den passende Varme, da klappedes de godt sammen og kunde nu tage mod Yngelen. Jeg havde 2 Kasser af den franske Yngel, der var lys, smuldret, og lignede Avner; den var saa tør, at jeg næsten frygtede for, at Evnen til at voxede var tørret bort. Efterat der var fjernet et omtrent 2 Tommer tykt Lag af hvert Beds Overflade, nedlagde jeg Yngelstykkerne i 10—12 Tommers Afstand fra hverandre og strøede de finere Dele ud over Bedet, hvorpaa det, som tidligere var taget af Bedene, blev lagt paa igjen og klappet sammen saa meget som mulig. Her kunde det maaske være paa sin Plads at gjøre opmærksom paa, at en saadan Nedlægning af Svampeløvet maa afhænge af Bedenes Tilstand; naar disse ikke ere afkølede nok, er det bedre at lave Huller for Yngelen paa sædvanlig Maade, men naar de have en passende Varme, holder jeg det for mest formaalstjenligt at saa Yngelen over hele Bedet og at dække dette med Jord, som det er sagt ovenfor. Naar Bedene havde faaet deres Varme igjen, og jeg ikke frygtede for, at denne skulde blive for høj, dækkede jeg dem strax med et Lag nylig udgravet, tør Mergel og senere med et Lag tørt Hø. Da jeg ikke vilde lade hele min Svampedyrkning afhænge af den ny Yngel alene, forsynede jeg paa samme Tid 2 andre Bede med indenlandsk Yngel. Paa Grund af Staldens Størrelse og den ualmindelig stærke, gennemtrængende Kulde i Slutningen af Aaret 1869, mistede Bedene saa meget af deres Varme, at jeg begyndte at tvivle om, hvorvidt de kunde give noget Udbytte. Men da jeg snart saa, at Yngelen voxede, oversprøjtede jeg Bedene godt (da Overfladen var næsten tør) med Vand, der havde en Varme af 16° R., dækkede dem med rene, tørre Maatter og lagde Hø paa igjen. Bedene ere nu i den bedste Tilstand og saa lovende, at de uden Tvivl

ville yde en stor Mængde Svampe i flere Maaneder; for at være sikker paa, at Høsten kan vare længe, skal man ikke spare paa Møddingvand og Salt, og saasnart den første Høst er bjerget, skulle Bedene gjennemvædes med Møddingvand af mindst 16° Varme, dækkes paany med frisk Jord og derover Sivmaatter og Hø. Paa denne Maade faar jeg altid en anden Høst, i Regelen noget mindre end den første, men undertiden ogsaa bedre“.

IV.

Svampeyngelens Nedlægning og Bedenes videre Behandling.

Varme og Pasning.

Varmen i de Emner, hvorfra Bedene dannes, maa paa den Tid da Yngelen skal lægges deri, aldrig være højere end 22° R.; 16—17° er den bedste og mest passende Varme for dem, og i Svampehuset bør der være 8—12°. Ere Emnerne stukne om én Gang efter Gæringen og derpaa blandede igjen, inden de ere lagte op i Bedene, kan man formode, at disse ere skikkede til at modtage Yngelen 10—12 Dage efter. Det er maaske unødvendigt at sige, at denne ensformige Varme alene kan sikres i særegne, dertil byggede Huse. Hvor Svampe dyrkes i Bygninger med dobbelt Tag og tæt sluttende Luger og Døre, og hvor ny Bede anlægges af og til, kræves lidt eller ingen kunstig Varme fra særskilte Varmeledningsrør; det kan dog være ret formaalstjenligt at have nogle Varmerør i det Tilfælde, at en ualmindelig stræng Vinter skulde indtræffe, eller at man ikke uafbrudt kunde vedblive at anlægge ny Bede, som kunne vedligeholde Varmen ved den Gæring, der finder Sted i Gødningen. Bede i fri Luft og i kolde, halvaabne Skur maa dækkes med Hø

eller tørt Straa; dette Lag bør være 1 Fod tykt og maa fjærnes, saa snart det bliver vaadt, stænket med Jord eller skimlet; men det skal lægges paa igjen, naar Varmen begynder at aftage. Et saadant Dække bør dog ikke bruges, naar Varmen i Bedene tillader, at det undværes, thi det fremmer ofte Udviklingen af skadelige Insekter. Varmen i et Svampebed kan mindskes ved, at man med en stump Plantepind hist og her borer nogle, 6—8 Tommer vide Huller; men det er kun undtagelsesvis raadeligt at tage sin Tilflugt til dette, i Regelen er det ønskeligt ikke at miste noget af den Ammoniak og den Varme, som Bedet har. Hvor stærkt skraanende Bede ere lagte op mod en Mur, har Robinson undertiden set Vidiekurve med Gødning stillede ved Siden af Bedet, 6 Fod fra hverandre for at vedligeholde Varmen, idet man da fra Kurvene tager frisk Gødning til Bedene. For at faa Vished om Bedenes Varmegrad er det bedst ikke, som man i Almindelighed gjør, at stole paa sin Haand; man kan købe Thermometre, som fæstede paa Stokke kunne stikkes ned i Bedene og saaledes give nøjagtig Underretning om Varmen i dem.

Yngelens Nedlægning.

Det er denne, som kræver den største Opmærksomhed; thi at faa Yngelen jævnt spredt over hele Bedet er det samme som at blive temmelig sikker paa en god Høst, i dette Punkt ere Svampedyrkerne heller ikke meget uenige. Nogle lægge vel Yngelen i Bedet strax, efterat dette er anlagt, men det er dog en meget usikker og temmelig daarlig Fremgangsmaade, undtagen naar Emmerne, hvoraf Bedene dannes, ikke kunne give mere end 22° Varme. Det er vigtigt at overtøye sig om, at Yngelen spreder sig gennem Bedene, og det er almindelig Skik at dække disse med Jord strax eller i det mindste kort Tid, efterat Yngelen er lagt deri. Den bedste Fremgangsmaade er at dække Bedet med Jord, indtil Yngelen har begyndt

at sprede sine hvide Traade igjennem det; sker dette ikke i Løbet af 8—10 Dage, er det bedst at lægge ny Yngel i Bedet eller at stikke det om og lægge friske Emner til, dersom Varmen er for ringe. Naar man blot ser efter, om Yngelen har voxet istedenfor at vente flere Uger uden at vide dette, vil der ikke forekomme særlige Bryderier ved Svampedyrkningen. De almindelige Yngelsten skulle brydes i Stykker fra en Valnøds til et Ægs Størrelse, Yngelen i mere naturlig Form, som den tages fra gamle Bede, eller som den bruges af Fransk-mændene, er færdig til at nedlægges strax. Robinson tror, at denne Slags Yngel spreder sig hurtigere gjennem Bedene end „Stenene“, og at den i det hele taget fortjener at bruges langt mere, end det er Tilfældet. Da Yngelen i Regelen er meget tør, er det bedst at lægge den i Svampehuset eller i en varm Drivkasse nogle Dage, før den skal bruges, for at den kan trække lidt Fugtighed til sig. Omtrent $1\frac{1}{2}$ Kubikfod Yngelsten er nok til Bede med omtrent 100 Kvadratfods Overflade; og den bør lægges lige under Overfladen netop i de Emner, hvoraf Bedet er dannet. De tynde Skiver af naturlig Yngel, som Fransk-mændene bruge, og som i Regelen ere af en Haandflades Størrelse, stilles for det meste paa Kant i Bedet eller skraat opad saaledes, at den ene Kant af Stykket ligger 3—4 Tommer under Overfladen, medens den anden Kant er lige ved denne. Naar Bedene pakkes saa haardt, som Nogle raade til, men hvad Robinson ingenlunde holder for nødvendigt, maa man bruge en Plantepind for at lægge Yngelen i dem, ellers kan det gjøres med en almindelig Murske eller med Haanden. Bedene begynde i Regelen at bære omtrent 6 Uger efter, at de have modtaget Yngelen, og de kunne vedblive dermed, eftersom de passes, i Løbet af 2—5 Maaneder.

Jorden.

Valget af Jorden, som bruges til Bedene, er ikke saa vigtig, som man for det meste tror; næsten enhver Slags Jord kan bruges. De Folk, som have Bunker af god, ikke tidligere brugt Mergel, foretrække at dække Bedene med et Lag af dette. Robinson mener, at almindelig Havejord egner sig godt hertil, og holder det for en Fejl at gjøre sig Uejlighed med andenstedsfra at skaffe nogen særegen Slags Jord. Bedene i de underjordiske Hvelvinger ved Paris dækkes med et hvidt aske-lignende Emne, som er det fine Grus eller Affaldet fra Stenbruddene, der vædes og strøs jævnt over Bedene. Den endelige Dækning med et 1—2 Tommer tykt Lag Ler bør ikke lægges paa, før Løvet har begyndt at sprede sig gennem Bedet; dog kan et meget tyndt Lag tørt Ler godt lægges paa strax, efterat Yngelen er lagt i Bedet, da det tjener til at holde en mere jævn Varme i Overfladen. For at faa en fast Overflade lægges et Lag tilstrækkelig fugtig Jord paa, og dersom Bedet er for tørt, kan man oversprøjte det med Vand.

Vandingen.

Da de Emner, hvoraf Bedene dannes, i Regelen ere fugtige, og da kun en ringe Fordampning kan finde Sted i de Bygninger, hvori Svampene dyrkes, er Vanding sjælden nødvendig og burde heller ikke bruges, før Overfladen er aldeles tør. Vandet skal være opvarmet til 21° R. og spredes jævnt over hele Bedets Overflade ved en Vandkande med Bruse. At gjennebløde Overfladen og mætte de nedre Dele af Bedet med Vand gjør ingen Gavn. Hvor meget Vand, Bedene trænge til, afhænger af de Steder, hvor de ligge, og der kan ikke gives nøjagtige Forskrifter herom. Efter Robinson's Mening er Vanding ikke nødvendig før 6—8 Uger, efterat Bedene ere færdige, og han har set godt Udbytte paa Bede, som

ikke vare vandede en eneste Gang. Naar man vander gamle Bede, er det gavnligt at sætte lidt Perugiano til Vandet.

Bedenes Fjender.

Bænkebidderen (Oniscus) er det værste Onde, Svampe-dyrkerne have at kæmpe imod, og den bedste Maade at blive fri for dem er at dræbe dem med kogende Vand. Naar Bedets Overflade er haard og dækket med fin, fast Jord, kunne disse skadelige Dyr kun opholde sig i de Huller og Sprækker, hvor de trække sig tilbage, naar de ængstes eller, naar de have mættet sig med de unge Svampe. Slige Skjulesteder findes i Regelen langs Kanterne af Bedene mellem disse og Murstenene eller Brædderne, som omgive dem; her træffes Dyrene i Masse, og de kunne dræbes, naar man hælder kogende Vand paa dem. Ere Bedene dækkede med Hø eller Halm, maa dette tages bort, og Dyrene maa have Tid til at skjule sig; men ligge Bedene saaledes, at Dyrene tvinges til at krybe i Ly paa andre Steder end i Hullerne omkring Bedene, maa disse Steder opspores og strax overhældes med en rigelig Mængde kogende Vand. Man maa dog passe paa ikke at hælde Vandet over Svampene; thi da ville disse dræbes. Skulde man imidlertid ikke blive fri for Bænkebidderne paa denne Maade, kunne de ødelægges, naar man blander lidt Bly sukker med en Haandfuld Mel og lægger dette paa deres Vej.

Smaa Insektlarver gjøre mest Skade om Sommeren og i Begyndelsen af Høsten, naar der er varmt i Svampehuset; derimod trives de efter Cuthill ikke i Huse, hvor Varmen er mindre end 12° R., og de træffes i Almindelighed kun i varme, tørre Huse om Sommeren, paa hvilken Aarstid man kan dyrke Svampene i det Fri.

Gamle Bedes Pasning.

Naar Bedene have baaret Svampe i nogen Tid, blive de svækkede; Svampene, der komme frem, ere spinkle og faa, man plejer da at fjerne Bedene og anlægge ny. Men giv da hellere Bedene en god Vanding med Hesteurin og Vand af 21° R.; tag 1 Del Urin til 5 Dele Vand, sæt noget Salt til og dæk Bedet med frisk Jord og Maatter, saa vil der komme en anden Høst ligesaa god som den første.

Høsten.

Svampene bør samles tidt, især naar man dyrker dem efter stor Maalestok. Hvor flere Bede bære paa samme Tid, maa Indsamlingen ske om Morgen; Svampene plukkes da saaledes, at et Stykke af Stokken bliver staaende i Bedet. Hullerne, som fremkomme, naar Svampene tages bort, bør fyldes med lidt fint Mergel eller anden kalkholdig Ler.

Rengjøring af Svampehuset.

Franskmændene, som dyrke deres Svampe i underjordiske Hvælvinger, flytte af og til fra den ene til den anden, fordi Svampene ikke ville voxe i en Hvælving, som i en vis Tid har været brugt til Svampehus. Paa samme Maade bør man om Sommeren, naar det ikke er nødvendigt at dyrke Svampene i Hus, rense, skrabe, skure og vadske Alt i Svampehuset grundigt, hvidte Tag og Vægge og holde Huset aabent, saa at det kan luftes fuldstændig ud.¹⁾

¹⁾ Efterat vi have set, hvorledes man i Udlandet dyrker Svampe i særskilte Huse, og før vi gaa over til at tale om Dyrkning paa andre Steder, ville vi se, hvorledes Skampionerne dyrkes her hjemme paa Rosenborg, og i det Øjemed ville vi gjøre et Uddrag af den Fremstilling heraf, som Hr. Slotsgartner T. Rothe har givet i „Tidsskrift for Havevæsen“ 1868: Skampiondrivhuset skal med sit Gulv ligge saa dybt under Jordens Overflade

Dyrkning af Svampe i Kældere, Skur, Grotter, Udhuse eller andre Bygninger end de ovenfor omtalte Svampehuse.

I ethvert Udhus kan man dyrke Svampe om Sommeren og Eftersommeren; saaledes dyrker R. Fish alle sine Svampe i et langt, lavt, straatækket Skur, der er aabent

som Grundvandet tillader, og Væggene bør udvendig dækkes med et Lag Jord, Halm eller Tang, saa at der kan vedligeholdes en jævn Fugtighed og Varme (12°), uden at paavirkes af Vejret udenfor. I Midten af Huset kan man lægge en 2½—3 Fod bred Gang, og til begge Sider for denne lægges de kasseformede Hylder til Bedene, som ere 3—3½ Fod brede og 8—10 Tommer høje; Huset maa ikke gjerne være kortere end 15—20 Fod; dersom Bedene ere kortere eller smallere, saa at de rumme en mindre Mængde Gødning, maa de gjøres dybere, for at de kunne holde bedre paa Gæringsvarmen. Et Varmerør kan ikke undværes til Vinterdrivning; det skal gaa langs Gulvet gennem Huset, og over det maa der være Træmmer eller en Jernrist til at gaa paa, ogsaa et Par Luger maa ikke savnes, for at Rummet kan luftes ud, naar der ingen Svampe dyrkes; thi den Luft, som er i Svampehuset, ødelægges alt Træværket, hvorfor man uden Tvivl vilde staa sig ved at bygge sit Skampiondrivhus af Jern og Sten. — Frisk Hestegødning er det bedste Jordsmon for Svampene, den maa ikke brænde sammen og maa altsaa ikke lægges i Bunke, men den skal snarest mulig spredes paa et tørt, luftigt Sted, hvor man fjerner Halmen og de andre fremmede Legemer, som findes deri. Bedet dannes nu ved, at man lægger et 3—4 Tommer tykt Lag Gødning i Kassen og banker dette sammen med en Trækølle, indtil dets Tykkelse er bleven en Fjerdedel af den oprindelige, og saaledes bliver man ved, til Bedet har faaet en passende Højde. Gødningen skal være saa fugtig, at den lader sig trykke sammen ved Kølleslagene, men ikke mere vaad end, at den let kan slippe Køllen igjen. Varmen i Bedet stigar nu hurtigt, men i Løbet af 8 Dage synker den igjen til 22° R., som er en passende Varme for Yngelen; man bruger Yngelsten eller Yngeltrørv, der brydes i Stykker af et Hønseægs Størrelse, lægges i Bedet og dækkes med et Lag Gødning, der bankes godt sammen. 14 Dage efter har Svampeløvet spredt sig i Bedet („Løbningen er fore-

paa Langsiden, Bedene ere lave og flade og ligge i en sammenhængende Linie op mod en Væg; dog maa Bedene i dette Tilfælde dækkes med Hø. Man kan ogsaa med Lethed dyrke Svampe i Kældere, men da disse for det meste ligge under Husene, skal man have den Ulejlighed at bringe Gødningen derned, og man gjør derfor bedst i at dyrke Svampene i Kasser af 3—4 Fods Længde og $1\frac{1}{2}$ Fods Bredde. Hvor Kælderne ikke ligge under Husene, falder denne Hindring bort.

„Konstruktionen af passende Svampehuse — skriver W. Ingram — opfattes rigtigt af de fleste Gartnere; men den økonomiske Brug af Steder, som allerede forefindes, er en Ting, som man bør lægge Mærke til. Der er kun faa Landejendomme, som ikke have et Sted, der let kan bruges til Dyrkning af Svampe, og Landmanden har altid Gødning nok, der ved at bruges til Svampedyrkning ikke skal tabe meget i Værdi med Hensyn til dens senere Brug paa Marken. Jeg vil derfor nævne den Maade,

gaaet“), hvilket man kan se ved at fjerne lidt af det øverste Lag Gødning; da strør man Smulerne af Yngelen paa Bedet og dækker dette med Jord, som bankes godt sammen. Dette Jordlag vedligeholder en jævn Fugtighed i Bedet og renses tillige de opskydende Svampe for den Gødning, der kan følge med dem. Er Jorden altfor tør, kan den vandes med kuldslaet Vand. Luften i Svampehuset skal være fugtig og have en Varme af 12° R., hvilket man kan sikre sig ved Varmerørene og ved at anlægge ny Bede med visse Mellemrum. Dersom et Bed tager Varme kort efter Yngelens Nedlægning, skal man, hvis man lægger Mærke dertil i Tide, hurtigt tage Yngelen op; og man kan da senere lægge den i Bedet igjen, naar Varmen har tabt sig; har Yngelen derimod begyndt at sprede sig, maa Bedet laves helt om. Et godt Bed kan i Regelen give en stadig Høst, der varer 3 Maaneder; men holder Bedet op at bære, vandes det med opløst Salpeter eller med en Blanding af udblødt Heste- og Kogødning med Tilsætning af Kogsalt. Udbyttet af Skampiondriveriet er meget godt; i Rosenborg Have høstedes der saaledes fra November 1867 til Juni i det næste Aar 400 Pund Skampioner af 8 Bede med en Overflade af 475 Kvadratfod til en Værdi af omtrent 1000 Kroner.

hvorpaa jeg for nogle Aar siden kunde faa store Masser af udmærkede Svampe paa et Sted, der just ikke særlig egnede sig til dette Brug. Jeg havde et stort, aabent Skur, hvori der var megen Træk og Kulde om Vinteren og stærk Hede om Sommeren; inde i dette byggede jeg af Fyrrebrædder et andet Skur, som var 18 Fod langt, 6 Fod bredt og 8 Fod højt; der blev lagt 2 Underlag for Bedene, det ene paa Jorden og det andet ovenpaa dette, og for at jeg kunde opvarme Rummet om Vinteren, dannede jeg af en Skorstenspipe et Varmeledningsrør gennem Huset, hvormed jeg altid kan frembringe en passende Varme. Det Emne, jeg bruger til Bedene, er især Hestegødning, som jeg faar fra et indhegnet og tækket Ridehus. Denne lægges i Bunke, og naar den skal bruges, spredes den ud, stænkes med Vand og kommer til at gære i Løbet af en Uge; den bringes da ind i Svampehuset og blandes med noget Jord og kalkholdig Ler, hvorpaa denne Masse lægges op til et Bed, der bankes saa fast som mulig med en Kølle. Da finder der en voldsom Gæring Sted, og naar denne har naaet sit Højdepunkt og Bedet har en Varme af 21° R., lægger jeg Yngelen ned i det ved Hjælp af en Plantepind. Jeg plejer at bruge Yngelsten, men for at forlænge den Tid, hvori jeg kan høste Svampe, bruger jeg ogsaa Yngel fra gamle Bede, der voxer langsommere end den kunstige. Over Bedet lægger jeg et $1\frac{1}{2}$ —2 Tommer tykt Lag Ler, som pakkes godt til, saa at det danner en glat og haard Overflade. I Svampehuset vedligeholdes en Varme af 8—12° R. Naar Bedenes Frugtbarhed aftager, er det fordelagtigt at overgyde dem med Vand, hvori der er opløst noget Salt; endnu bedre er det istedenfor Kogsalt at tage Salpeter, selv i meget ringere Mængde.“

Der kan endnu nævnes mange heldige Resultater, saaledes siger W. P. Ayres: „Det vil vistnok interessere Dem at høre, at vi lige udenfor Nottingham have en Svampedyrker, der kappes med de franske. Den Have,

han ejer, hørte før til et Hotel, og der fandtes i den en Række Lysthuse, dannede af Stenbuer, som vare 6 Fod brede, lidt over 6 Fod høje og henved 12 Fod dybe; nær ved disse var en Kælder, hvor man plejede at gjemme Drikkevarer om Sommeren og Kartofler om Vinteren. Da det var nødvendigt, at Buerne i Lysthusene bleve lukkede, byggede Gartneren saa simpelt som muligt en 3 Fod høj Mur lodret paa Buernes Længderetning, men 6 Fod fra dem; derfra blev der hen til Buerne lagt et tykt Trætag, som dækkedes med Tagfilt. Uheldigvis vendte Huset mod Syd, det blev derfor undertiden opvarmet for stærkt om Sommeren og Luften derinde blev saa tør, at der ikke kunde voxte Svampe i det; dette hørte dog op, naar Luften blev mere kølig, og af et Bed alene, som havde en Overflade af 90 Kvadratfod, havde Gartneren høstet Svampe til en Værdi af over 400 Kroner. I Kælderen fandtes smaa Bede med udmærkede Svampe, og i Haven laa der en Lade, fire Mure med et Tag over, der var saa daarligt, at det kun i godt Vejr kunde kaldes vandtæt, Taget blev gjort i Stand og Grunden afsivet (drænet), og da jeg saa disse 2 Rækker Bede, som laa der, kunde jeg ikke ønske mig dem mere lovende.“

I Stalde og lignende Bygninger vil man ogsaa med Lethed kunne dyrke Svampe i Kasser af nogle Fods Længde og 8—12 Tommers Bredde og Dybde; disse kunne stilles paa Hylder over hinanden og skjules ved et Forhæng, saa at man ved det første Øjekast ikke aner, at der dyrkes Svampe paa disse Steder, saa langt fra Haven. Naar man har Pladsen og den nødvendige Gødning, er det Øvrige saa simpelt, at enhver Staldkarl eller Dreng kan udføre det. Et tomt Loft eller et andet Rum under Tag kan bruges og det baade paa Landet og i Byerne, især i de større Byer, hvor man let kan faa Gødning i Overflødighed. Kældere, som bruges i dette Øjemed, maa være mørke og ikke udsatte for Træk; her kunne Bedene lægges enten paa Gulvet eller over hinanden

paa Hylder, som lægges paa stærke Jernstænger i Muren. Bede kunne anlægges paa Bunden af store Vinfade, der saves over paa tværs, saa at man faar 2 Baller; disse fyldes med Gødning ligesom almindelige Svampebede, og de enkelte Lag Gødning stampes godt sammen. Naar Ballen er halv fuld, lægges 6—7 gode Yngelstykker paa Overfladen, Ballen fyldes med Gødning, der pakkes godt til, og man er færdig, naar Bunken har faaet en hvælvet Overflade. Ballerne stilles paa et mørkt Sted i Kælderen, og 8—10 Døgn derefter tages Gødningen op, indtil Yngelen bliver synlig; naar man da ser, at denne har udviklet sine Traade, dækkes Overfladen med frisk Jord.

Blandt de mange forskellige Slags Bygninger, i hvilke Svampe kunne dyrkes, men som vi sjælden se brugte i dette Øjemed, maa nævnes alle Væxt- og Drivhuse, Drivkasser o. lign. Om Vinteren yde Gulvene i de Bygninger, hvor der vedligeholdes en jævn Varme, gode Pladser for Svampebede. Hvor tidt drager man fuld Nytte af Gulvene i Vinhusene om Vinteren, naar de ere aldeles bare, idet Vinstokkene ere skaarne ned? Netop paa den Aarstid er den Varme, som Gødningen i Svampebedene afgiver, mest passende for de spæde Vinterskud. Hvor der kun er lidt Plads, f. Ex. i smaa Glashuse, som ere fyldte med Væxter, er det ikke saa let at udføre de ovennævnte Forslag; men i Regelen findes der dog en eller anden Plads, om ikke til andet saa til Kasser, hvori man kan dyrke Svampene. I alle Drivhuse, hvor Planterne staa paa Stilladser, er Pladsen under disse for det meste ubrugt, eller den bruges kun om Vinteren til Gjæmmested for Fuchsier o. lign., men sjælden i et saa godt Øjemed som til Svampedyrkning. Den eneste Ulempe herved er, at det kunde dryppe ned fra Planterne paa Stilladserne; men dette hindres let, naar man breder en Presenning over Svampebedene. For nogen ubehagelig Lugt af Gødningen skal man ikke frygte, i det mindste ikke naar Bedene ere

dækkede med Jord; thi denne optager alle de Dunster, som de kunne afgive. Hvor man dyrker Agurker og Meloner i Drivkasser, kan man let have Svampedyrkning, naar disse ere indsamlede. Yngelen kan lægges under det Lag Jord, hvori Agurkerne og Melonerne plantes; naar disse tages bort, plejer Yngelen at have spredt sig gjennem de dybere Lag Jord i Bedet. Melonerne faa kun lidt eller intet Vand, medens de ere ved at modnes, men efter Melonhøsten er en Overhældning med kuldslaaet Vand nødvendig for at faa Svampene til at komme frem i kort Tid; naar Solen varmer for stærkt om Sommeren, kan man skygge for Bedene med Maatter, men derimod dække Bedene, naar det er for koldt.

VI.

Dyrkning af Svampe i underjordiske Hvælvinger ved Paris.

Skjønt vi ikke hos os kunne gjøre Regning paa, at man vil efterligne en saa storartet Dyrkning som den, der drives i Nærheden af Paris i vidt forgrenede Hvælvinger under Jorden, ville vi dog omtale denne som det ypperste i Henseende til Svampedyrkning. For at give Læseren en Forestilling herom, ville vi følge Robinson paa en Vandring gjennem en af de store „Svampehvælvinger“ ved Montrouge, tæt syd for Paris: „Den dyrkede Mark udenfor Byen er for det meste tilsaaet med Hvede, men hist og her ligge hvide Sandstensblokke, som nylig ere bragte op fra Stenbruddene ad Aabninger, der ligne Nedgangene til Kulgruberne. Gartneren, som vi henvende os til, fører os over Markerne hen til Nedgangen til sin underjordiske Have; det er en rund Aabning ligesom en Brønd, og op af den rager en tyk Stolpe med

Pinde, som gaa midt igjennem den. Stolpen, hvis nederste Ende er 60 Fod under Jordens Overflade, er den eneste Vej, ad hvilken man stiger ned i Hvelvingen. Min Led-sager træder ud paa den vaklende Bjælke, jeg følger ham, og snart komme vi ned til Bunden, hvorfra en Mængde smaa Gange udgaa i alle Retninger; nogle smaa Hængelamper give saa meget Lys, at jeg lidt efter lidt faar Øje paa de mørke, snoede Gange. Vi tiltræde vor Vandring. Gangene ere smalle, og paa hver Side løbe smaa Svampebede af halv opløst Gødning langs Væggene; disse ere nylig anlagte og have endnu ikke faaet deres Yngel; kort efter komme vi til andre Bede, i hvilke Yngelen nylig er lagt, og hvor den nu voxer godt. Yngelen lægges i Bedene i Skiver, som tages fra et gammelt Bed eller endnu bedre fra en Bunke Gødning, hvori den findes naturlig. Yngel i Form af Mursten, som den bruges i England, ser man ikke her. Gartneren viste med Stolthed, hvorledes Traadene fra Yngelen begyndte at sprede sig i de smaa Bede, og idet han gik videre, medens han af og til standsede og bøjede Hovedet for at undgaa de skarpe Stene i Loftet — viste han mig de Bede, som vare i en mere udviklet Tilstand. Her løb smaa, glatte Bede langs Væggene, og overalt, hvor Pladsen i Klippevæggen var stor nok, laa der 2—3 Bede jævnsides med hverandre. Disse vare fulde af Svampe, som ikke vare større end Ærter, men som gave Udsigt til en udmærket god Høst. Hvert Bed indeholder meget mindre Gødning, end de pleje i vore (de engelske) Haver; de ere 20 Tommer høje og have omtrent samme Bredde ved Grunden; ved Siderne af Gangene ere de mindre end paa de større Pladser. Den Jord, hvormed de dækkes med et Lag af 1 Tommes Tykkelse, er harpet fra Gruset efter de hugne Sten, og den er næsten hvid, hvorfor Bedene se ud, som de vare dækkede med Kalk. En vis Strækning Bede anlægges hver Dag, og da Arbejderne gjøre „et Galleri“ eller en Række Bede færdig paa en

bestemt Tid, have de altid det samme Udseende. Vi gaa nu videre til de fuldt bærende Bede, idet vi krybe gennem de smalle Gange, der altid slyngé sig mellem Bedene langs Væggene paa begge Sider, og idet vi hist og her gaa gennem større Rum, som optage 2—3 Bede, se vi pludselig Dagslyset igjen. Her gaar Vejen op gennem en Skakt, der ligner en Brønd, og som tidligere brugtes til at føre Stenene op igjennem; men nu bringes de Emner, som bruges til Bedene, ned igjennem den til Hvælvingen. Paa Bunden ligger en Bunke af den Jord, jeg ovenfor talte om, og der staar et Kar med lunket Vand, da det er ligesaa nødvendigt at vande Bedene i den kolde, mørke og øde Hvælving som i Svampehuset, for at blødgjøre den Skorpe, der dannes paa Bedene. Vi komme længere ind paa en Vej, som er aldeles mørk, og staa tilsidst mellem 2 Rækker Bede, som overalt ere opfyldte af de smukke, hvide, knapformede Svampe. Idet Ejeren gaar langmed Bedene, plukker han de Knipper Svampe, der ere udviklede nok, og lader dem ligge, for at de kunne samles og føres til Torvs den næste Dag. Hver Dag samler han en stor Mængde, ofte over 400 Pund, men i Gjennemsnit 300 Pund daglig. Et Øjeblik derefter staa vi paa en mere aaben Plads, omtrent 20 Fod lang og 12 Fod bred, hvor de smaa Bede ere ordnede i parallelle Rækker, adskilte ved en 4 Tommer bred Gang; Siderne af disse Bede ere aldeles overstrøede med Svampe. Paa den halve Del af et, omtrent 10 Fod langt Bed, fandt man dog, at de smaa Svampe vel kom frem, men de bleve aldrig større end en Ært, før de skrumpede ind, som de vare forhexede; dette var ogsaa min Førers Mening, han tilskrev med fuld Alvor et eller andet overnaturligt Grunden hertil; uheldigvis fik jeg ikke Lejlighed til at udfinde den naturlige Grund.

Svampene voxer i Knipper, som ved Indsamlingen tages hele op paa én Gang; Bedenes Sider ere næsten plyndrede

aldeles ved, at slige Knipper ere tagne bort, og man maa lægge Mærke til ikke alene, at Svampene, naar de samles, tages op med Rod og alting, men ogsaa, at det Sted, hvor de have voxet, jævnes med lidt Jord fra Bunden af Bedet, saa at hvert Spor af Svampene udslettes. „Knapperne“ — saaledes kaldes de nylig fremkomne Skampioner — ere helt hvide og aabenbart af bedste Slags. Jeg saa denne Hvælving i Juli 1868, og jeg nærer stærk Tvivl om, at man paa denne Aarstid har kunnet høste flere Svampe noget andet Sted. Naar jeg siger, at mere end en Mil i disse forgrenede Hvælvinger optages af Svampebede, og at Ejeren kun er en enkelt af den Samfunds-klassen, der alene giver sig af med at dyrke Svampe, kan man heraf gjøre sig en Forestilling om den Udstrækning, hvori denne Forretning drives i Paris' Omegn, og disse Hvælvinger forsyne ikke alene de nærmeste Byer men ogsaa for en stor Del England og andre Lande med Svampe.

Det er unødvendigt at fortsætte Vandringsen videre, thi der er ikke Andet at se end, hvad vi nu have fortalt. Vi finde atter Vejen til Skakten, begynde at stige op og ere snart igjen i Sollyset midt paa Hvedemarken. Paa Vejen over denne lægger man Mærke til to Ting, som vedrøre Svampedyrkingen, nemlig 1) Bunker af hvid, sandet Jord, skilt fra Fliserne af den hugne Sandsten, og 2) store Bunker Hestegødning til Bedene; det er almindelig Gødning fra Staldene, meget kort og ikke ret fugtig, den lægges op i Bunker af 4—5 Fods Højde og 30 Fods Bredde, og Arbejderne vare sysselsatte med at stikke disse Bunker om, for derpaa at stampe dem sammen med Fødderne efterat have vædet de Dele, som vare hvide og tørre, med Vand.

Efter nogen Tids Forløb synes de store Stenbrud ligesom at være trætte af at bære Svampe, thi disse trives ikke længere i Luften dernede; da renses Hvælvingen, Jorden tages bort, og Pladsen bruges ikke 1 eller 2 Aar.

I Aaret 1867 fandtes i et stort Stenbrud ved Mery Svampebede af over 3 Mils Længde, og ved Trepillon var der 1868 Bede af 2 Mils Længde i et lignende Stenbrud. Paa det sidste Sted er der i Klippen udhugget en stor Hvælving, gennem hvilken man træder ind, og hvor man kan møde en med Sten læsset Vogn, hvis Kudsk holder en Lygte i Haanden. Før den, der har været i Svampegruberne ved Paris, hvor man ofte skal bukke sig for ikke at støde Hovedet mod Loftet, er det overraskende at finde en Kjørevej paa dette Sted. Den Tunnel, vi gaa igjennem, er næsten regelret hvælvet, og hist og her ere Murere i Færd med at bygge Piller til Støtte for Hvælvingerne, der ere omtrent 6 Fod brede og 25 Fod høje. Vi dreje af til højre og komme ind i et Rum, der ligner en uhyre stor, underjordisk Kirke, hvor Bedene, overalt klædte med de smaa, hvide Svampe, lange og smalle som Orme slynge sig hen i Mørket. I 150 Fods Afstand fra hverandre staa nogle Grupper af 3 Karle og en Dreng, hver med en Lampe i Haanden, og de ere i Færd med at lægge Sand, blandet med Ler, paa de Steder, hvor man nylig har borttaget Svampene. Snart paa den ene, snart paa den anden Side af denne Hvælving ser man Indgangene til andre lignende, og i dem alle er Gulvet dækket med Bede, som ere 22 Tommer høje og ligesaa brede og ere dækkede med hvidt Sand, blandet med Ler. Paa Overfladen af de smaa Bede findes der Svampe i Masse overalt; men da Bedene „plyndres“ hver Dag, faar man ingen store Svampe at se. De holdes for at være bedst, naar de ere af en Kastanies Størrelse, de tages da op med Rod, og lidt Jord lægges i hvert Hul, for at Bedene kunne blive glatte igjen. Den mest fuldkomne Orden hersker om disse Bede, der optage hele Gulvet, idet der kun er levnet Plads til Gangstier paa en Fods Brede mellem dem. Da jeg besøgte Anlægget i September 1868, var Høsten ved at aftage, og dog sendtes daglig 400 Pund til Torvs herfra. Den Mængde

Svampe, som daglig udføres fra disse Hvælvinger, udgjør i Gjennemsnit 800 Pund men undertiden det dobbelte. I nogle Dele af Hvælvingen bryder man altid Stenen, saa at dens Udstrækning øges Dag for Dag, de laveste Dele ere af haard Sten, de øvre ere meget løsere undtagen det øverste Lag, som igjen er af haard Sten; men Taget over Hvælvingen dannes kun af en tynd Stenskorpe, og ovenpaa denne er der Jord og Træer. Man kunde tro, at Indtægterne af en saa udstrakt Dyrkning vare meget store, det ere de ganske vist ogsaa, men Udgifterne ere ligeledes betydelige. Ejeren fortalte mig, at en Dyrkning efter en mindre Maalestok gav den bedste Indtægt i Forhold til Udgifterne, da det Tilsyn, der kræves, er altfor omfattende, og at det ved en større Høst vilde være umuligt at holde tilbørligt Tilsyn med det Hele.

Al den Gødning, der bruges, føres ad Jernvejen fra Paris til den nærmeste Station ved Auvers; men herfra maa den kjøres en halv Mil, og paa denne Vej maa der endog betales Bropenge; alt dette medfører store Udgifter. Gødningen lægges da i store Bunker af 3 Fods Højde, 30 Fods Længde og 10 Fods Breddé ikke langt fra Gruben; her stikkes den om 3 Gange og vandes i Almindelighed 2 Gange, dog vander man kun de Dele, som ere tørre eller gære for stærkt, og dette varer 5—6 Uger, eftersom Gødningen er. Hver Dag hentes Gødning fra Paris, og daglig anlægges man ny Bede og renser de gamle, hvis Gødning senere bruges paa Marken. Den største Fordel, Gartneren paa dette Sted har, er, at han med Lethed kan føre Gødningen ind og ud paa Vogne ligesaa let, som om Bedene laa i fri Luft; i de tidligere omtalte Hvælvinger maa derimod Alt føres op og ned gennem en Skakt. For at hindre altfor megen Træk i Hvælvingerne har man paa flere Steder opstillet Skærme af Halm, der aldeles lukke Gangene.

Franskmændene sætte størst Pris paa naturlig Yngel, men da denne ikke kan tilvebringes i saa stor Mængde,

at den kan være nok til en af de større Gartneres Brug, lægges den i et særeget Bed, for at den kan sprede sig deri; men Bedet faar ikke Lov til at bære Svampe, derimod kun til at frembringe Yngelen, og det flyttes da ned i Gruberne og bruges der. Da man altid anlægger ny Bede og forsyner dem med Yngel, maa man altid have et saadant Bed, thi Yngeltørv bruges aldrig som i England og Tyskland. Man fortalte mig, at almindelige Kulgruber ikke egne sig til at dyrke Svampe i, da Svampene ikke trives i den Luft, som er i dem, og ligeledes hørte jeg, at Stenkul dræber Svampene, naar det lægges i Bedene, selv om disse ere anlagte med største Omhu. Paa samme Maade forholder det sig med Jern, hvorfor man passer nøje paa, at der ikke følger Jernsøm eller andre Jernstumper med Gødningen. Bedene vedblive i Regelen at bære 2 Maaneder, men ofte 2—3 Gange saa længe. Man har nylig gjort en god Opfindelse, der kan lette Bedenes Vanding meget; det er en Vandbeholder, der kan bæres paa Ryggen og er forsynet med en Tud og en Bruse, saa at Arbejderen kan bære en større Mængde Vand og sprede dette over Bedene mindre voldsomt og mere jævnt end med de gammeldags Vandkander, medens han tillige har en Haand fri til at bære Lampen i. Man har ogsaa konstrueret Forme af Jern, hvori Bedene formes og presses sammen; man vender da Formen om og sætter Bedet paa sin Plads. Paa Grund af den umaadelige Udstrækning, Svampedyrkingen har, er det klart, at de mekaniske Opfindelser, der kunne gjøres for at lette Arbejdet, modtages og omfattes med største Interesse.

Den ensformige Varme i Hvælvingerne gjør, at man her kan dyrke Svampe paa alle Aarstider. Den bedste Høst faar man om Vinteren; men dog saa jeg en stor Mængde der i den varmeste Del af den saa tørre og varme Sommer 1868. Disse Gruber staa under Regeringens Overopsyn og tilses som alle andre Gruber. Den Dybde, hvori man dyrker Svampene, er mellem 20 og

150—160 Fod under Jordens Overflade, og Hvælvingerne ere saa vidtstrakte, at man let kan fare vild i dem, hvilket engang hændte Ejeren af en stor Svampegrube, saa' at det varede 3 Dage, inden man fandt ham igjen.

VII.

Dyrkning paa Bede i fri Luft.

I Frankrig og England dyrker man Svampe under aaben Himmel endog om Vinteren; det sidste kan ikke godt lade sig gjøre hos os, derimod kan man dyrke dem paa de andre Aarstider, naar Vejret passer dertil, og af den Kundskab, man har vundet med Hensyn til dette i Udlandet, have vi meget at lære. De Gartnere, som i London og Paris afsætte deres Varer paa Torvene, samle baade om Vinteren og om Efteraaret en Mængde Svampe paa deres Bede. I Paris dyrker man dem ikke i Mid-sommeren, men i den varme Sommer 1868 fandt Robinson ved Brompton omtrent $\frac{1}{3}$ Tønde Land dækket med bærende Svampebede; disse ere $3\frac{1}{2}$ Fod høje og ligesaa brede ved Grunden og ere dækkede med Langhalm eller Strøelse, hvorover der ligger gamle Bastmaatter o. l. for at holde Regnen borte fra Halmen, dog maa dette Dække ligge paa lave Stilladser og ikke lige paa Bedet, for at Svampene ikke skulle hindres i at komme frem. Gødningen hentes fra Staldene i London, Halmen skilles fra den, hvorpaa den lægges i Bedene, før den er kommet i Gæring, og stemples meget fast sammen. Yngelen lægges i Bedene, naar Varmen i dem er omtrent 21° R., og de enkelte Stykker lægges omtrent 1 Fod fra hverandre og dækkes med et Lag almindelig Jord af 2 Tommers Tykkelse. Denne Fremgangsmaade viser tydelig nok, hvor unødvendigt det er at søge efter nogen særegen Slags

Jord til at dække Bedene med; naar disse anlægges i Efteraars- og Vintermaanederne og dækkes med et Lag Halm eller Maatter, kræve de sjælden nogen Vanding. Om Sommeren fremkalder Varmen Insekter i Halmen, som ødelægge Svampene; men naar man passer paa dem, kan man ogsaa dyrke Svampe paa denne Aarstid; saaledes iagttog Robinson i Juli 1868, at det ved et Dække af et Lag Halm og Maatter af en Fods Tykkelse var muligt at holde Bedene i god Stand i den varmeste Sommer, man i Mands Minde har havt.

Dyrkningen i det Fri drives paa en anden Maade ved Paris; tidligere plejede Gartnerne at dyrke deres Svampe sammen med deres andre Havesager, men, efterat „Championisterne“ uden Fare dyrke dem i de kolde Hvelvinger, have de begyndt at dyrke Svampene under aaben Himmel. De samle Hestegødningen en Maaned eller 6 Uger, før de anlægge Bedene og tillave dem paa et særskilt Sted i Haven, idet de fjærne alle Træstumper og andre fremmede Legemer, som ere deri, fordi disse efter deres Mening skade Svampeløvet. Efterat Gødningen er sorteret, lægges den i 2 Fod høje Bunker og klappes til med Møggreben; derpaa stemples den sammen, vandes grundig og stemples igjen godt sammen og ligger nu 8—10 Dage urørt. I den Tid kommer Gødningen i Gæring, hvorpaa Bunken stikkes om og lægges op paa samme Maade igjen, saaledes at den Gødning, der før laa ved Siderne, nu kommer til at ligge i Midten, og efterat have ligget urørt i 10 Dage igjen er Gødningen skikket til Anlæggelsen af Bedene. Disse Bede ere 26 Tommer høje og ligesaa brede, have Form som Asparsbede og lægges jævnsides 20 Tommer fra hinanden, de begynde snart at gære paa ny, men frembringe dog ikke nogen Varme, som er skadelig for Løvets Væxt; først efter nogle Dages Forløb lægger Gartneren Yngelen i dem efterat have prøvet, om Varmen er passende. Yngelen lægges i Bedene i Skiver saa store som det halve af en

Haandflade og dækkes med Gødningen, som derefter presses godt til, og tilsidst dækkes Bedene med et, 6 Tommer tykt Lag Halm. Naar Løvet ikke har voxet noget i Løbet af 10—12 Dage, tages det bort som ubrugeligt, og der lægges nyt istedenfor det gamle; naar det derimod har spredt sig i Bedet, dækkes dette med et Lag løs, frisk Jord af en Tommes Tykkelse, der tages fra den lille Gangsti mellem Bedene. Ovenpaa Jorden lægges et Lag Halm, og det varer da ikke længe, før Svampene komme frem i Masse. Da er det bedst at undersøge Bedene hver eller hver anden Dag, for at man kan tage Svampene, medens de endnu ere unge; paa denne Maade kan man høste gode Svampe i Mængde, og alt, hvad der senere kræves, er, at man skal forny Halmen, naar den begynder at raadne, og at man af og til skal vande Bedene, dersom Vejret er meget tørt.

VIII.

Dyrkning i Haver under aaben Himmel ved Siden af andre Planter.

De varme Bede for Agurker, Meloner og andre Planter egne sig godt til at dyrke Skampioner i, da de kunne voxede under disse Planters Blade. I Tidsskriftet „The field“ findes nogle Meddelelser om Fremgangsmaaden ved en saadan Dyrkning, af hvilke vi her uddrage følgende:

„Den bedste Høst og de bedste Svampe, jeg nogensinde har set, voxede paa aaben Mark uden nogen Pasing; dette gik saaledes til: For nogle Aar siden var jeg paa et Jagtrevier i Northamptonshire, hvor Gødningen af 50 vel nærrede Heste overlodes til Gartneren. Jagthestene gik om Sommeren løse i tækkede Indelukker,

hvor deres Gødning blev liggende i længere Tid. Ved Midsommer stode 2 Tønder Land ledige, efterat den første Høst, der var Spinat og tidlig modne Ærter og Bønner, var bjærget, og jeg havde da i Sinde at dyrke forskjellige Slags Kaal paa denne Mark. Dette Stykke Land stod for Tur til at gødes, hvortil jeg brugte Gødningen fra de ovennævnte Indelukker, der, idet den førtes ud, var meget rig paa Ammoniak. Den spredtes paa Marken i et tykt Lag, hvorpaa jeg lod Jorden kulegrave og dækkede Gødningen med den opgravede Jord. Hertil maa jeg gjøre den Tilføjelse, at Gødningen, især den, som laa ved Kanten af Indelukkerne, syntes at være stærkt gjennemtrængt af Svampeløv, om hvilket jeg dog ikke troede, at det kunde frembringe Svampe. Strax efter en Skylregn blev Kaalen plantet, der voxede meget frodigt, og heller ikke godt kunde andet. — Jeg ventede ikke at faa Svampe; men en Morgen i September, da jeg gik over Marken, fandt jeg et Knippe udmærkede Svampe, saa tykke og faste, at min Husholderske, da jeg tog dem hjem for at faa dem til Frokost, tvivlede paa, at de vare spiselige. Da jeg igjen kom ud paa Marken og undersøgte den, fandt jeg, at dette Knippe ikke var det eneste; thi Marken var bogstavelig oversaaet af Svampe, og skjønt jeg samlede en Mængde, kunde jeg ikke naa at faa dem alle med, en stor Del raadnede paa Stedet. Heraf ser man for det første, at det, naar Marken er rigelig gødet med Gødning af vel nærede Heste, er næsten sikkert, at der fremkommer Svampe, og for det andet at, jo mere Marken er dækket med bredbladede Planter, des mere Udsigt har man til at faa en god Høst; derfor voxede der flere Svampe under Savoi- og Broccolikaal end under Rosenkaal, idet de førstnævnte Kaalsorter værnede Svampene bedre mod stærke Regnbyger, som de ikke kunne taale. Efterat jeg for 15 Aar siden gjorde denne Iagttagelse, har jeg til Savoi- og Broccolikaal brugt frisk Hestegødning i stor Mængde, idet jeg tillige

mellem denne Gødning har lagt mindre Stykker Skampionyngel og Gødningen fra et gammelt Svampebed, og, naar jeg undtager meget regnfulde Aar, er jeg sjælden gaaet glip af en Mængde Skampioner i September og Oktober. En Ting holder jeg dog for temmelig nødvendig for at have Held med dette, nemlig at Regnvandet frit maa kunne finde Vej gennem Jorden, hvoraf man indser Nødvendigheden af at have denne godt afsivet.

IX.

Om Indsamling og Brug af vilde Svampe.

Paa vore Marker, i Skovene, paa Engene og Græsgangene findes en Mængde Svampe, hyppigst og i størst Mængde om Efteraaret, men ogsaa om Foraaret og Sommeren kan man finde gode Svampe. At lære dem at kjende, at iagttage og bruge dem er en Sag af stor nationaløkonomisk Vigtighed, da man ad denne Vej kan vinde ny Næringsmidler, og da baade den rige og den fattige herved faar Lejlighed til at nyde disse Naturens Gaver, som ellers kun ville tjene til Føde for Kreaturerne eller raadne paa Marken uden at gjøre anden Gavn end at gøde den Jord, som har frembragt dem.

Af de vilde Svampe er der nogle faa, som ere giftige, f. Ex. den almindelige Fluesvamp (*Agaricus muscarius* L.) og nogle Rørhatte, som dog let kjendes paa de røde Rør paa Hattens Underflade og paa deres Kjød, som bliver blaat, naar det udsættes for Luftens Paavirkning; men disse giftige Svampe udgjøre kun et ringe Antal, og de skulle omtales senere. Man bruger naturligvis kun de kjendte Svampe, om hvilke man ved, at de ere uskadelige, og af disse kunne nogle, f. Ex. den spiselige Rørhat

(*Boletus edulis* Bull.) spises raa, og de ere endog i denne Tilstand ganske velsmagende; derimod kunne alle spiselige Svampe ved passende Tillavning, enten alene eller sammen med andre Spisevarer, give en Mængde velsmagende Retter, som kunne skiftes paa mange Maader, naturligvis forskjelligt hos den rige og hos den fattige. Skjønt en Del Svampe fra de ældste Tider til vore Dage har været regnet blandt de største Lækkerier, f. Ex. Trøffelen (*Tuber cibarium* Sibth.), Kejsersvampen (*Agaricus cæsareus* Fr.), Skampionen (*Agaricus campestris* L.) og mange andre, og som Følge deraf altid har været Handelsvarer, som kun de fornuende Klasser have kunnet nyde, findes der dog en Mængde Svampe, som ogsaa ere meget velsmagende og gode til Føde for Mennesker, naar de tillaves paa en passende Maade. Vi ville da i det Følgende nævne nogle Retter, som passe baade for den rige og den mindre fornuende, idet vi her tilføje, at, skjønt de fleste Hatsvampe kunne spises, medtage vi kun nogle faa Arter, især de hyppigst forekommende, som ere mest velsmagende og kjødrige, og af hvilke man i kort Tid kan samle sig nok til et Maaltid. Russerne og i det hele alle de slaviske Folk gjemme Svampene til Vinterbrug ved at salte dem, og det er sikkert, at der som vor Landalmue lærte at samle og bruge de spiselige Svampe, der voxe i Masse paa Markerne og i Skovene, vilde det være en stor Nationalfordel.

Ved Indsamling af disse Planter til Føde bør man iagttage følgende Regler:

1) Svampene bør samles i tørt Vejr, thi da ere de mere velsmagende (mindre vandholdige) og kunne lettere gjemmes, og man tager ikke de gamle, ormædte Svampe men kun de unge, som nylig ere komne frem.

2) Svampene bør ikke rykkes op med Haanden, men skæres af med en Kniv, saa at der ikke følger Jord med; naar de rykkes uforsigtig op, skader man tillige Løvet i Jorden og mindsker Gjenvæksten.

3) Sporelejet af Hatsvampene (Bladene, Piggene og Rørene under Hatten) borttages af alle de ældre Exemplarer, og naar der er en løs Overhud paa dem, skal ogsaa denne trækkes af. De ganske unge Svampe skal man kun rense for Jord og Støv, men ellers bruge dem, som de ere.

4) Det er ikke altid rigtigt at skylle Svampene, efterat de ere rensede, i Vand eller Eddike; thi herved kunne de miste deres fine, aromatiske Lugt og Smag.

5) Svampene maa helst bruges kort efter, at de ere indsamlede og rensede; naar man lader dem ligge nogen Tid, kunne de let raadne eller blive skimlede. Naar man samler Svampene for at salte eller tørre dem eller gemme dem paa anden Maade, bør de strax renses og underkastes den Behandling, man har i Sinde at give dem.

Svampene kunne tørres enten i fri Luft eller i en varm Ovn; faste Svampe, f. Ex. Morkler og Vingesvampe, der i Regelen ikke blive ormædte, trækkes paa stærke Traade og hænges op i et luftigt Rum, eller ogsaa lægger man dem paa en Bordplade paa et tørt Sted, hvor de blive, indtil de ere tørrede. Hurtigere kunne de tørres ved at sættes ind i en, ikke for stærkt ophedet Ovn, hvilken Maade man udelukkende bruger for de mere kjødede Svampes Vedkommende, da disse ikke kunne tørres i fri Luft. Før de tørrede Svampe skulle bruges, maa de blødes op i kuldslaaet Vand eller Mælk.

Naar man vil salte Svampene, gjør man det bedst paa følgende Maade: De rensede Svampe lægges i Tønder, Bøtter eller Lerkar, og paa hvert Lag Svampe strøs der et Lag fint Salt, og saaledes bliver man ved, indtil Karret er fuldt; da lægges der et Laag paa, som gaar indeni Karret, og paa dette lægger man en Sten, saa at det trykkes ned paa Svampene; hver Gang man tager Svampe op af Karret, maa Laaget og Stenen lægges paa igjen. Paa denne Maade kan man hele Vinteren og næste Foraar og Sommer, indtil den ny Høst kommer, have Svampe

til en Mængde sunde og velmagende Retter; Prof. J. A. Rrhenius har paa denne Maade gjemt mange Slags Svampe i flere Aar til Brug i sin Husholdning. De Svampe, man vil salte, maa helst være smaa og nylig fremkomne; ere de store, maa de skæres i Stykker, naar man renser dem, for at de bedre kunne presses sammen; de tabe ikke noget af deres friske Smag og Aroma ved at saltes, men vedligeholde dem næsten bedre, end naar de koges hen i Smør. At salte Svampene er den bedste og billigste Maade at gemme dem paa, hvilken Maade ogsaa bruges meget i Rusland og Finland, hvor man salter en Mængde af alle Slags Svampe og spiser dem om Vinteren ligesom anden Saltmad.

Man kan nedlægge Svampene i Eddike eller Smør, ligesom man plejer at gjøre ved Skampionerne, hvilket vi længere hen skulle gjøre Rede for.

Baade Skampioner og andre spiselige Svampe kunne endelig gjemmes paa følgende, af Prof. A. Th. Almén opfundne Maade: Svampene renses og koges med lidt Smør, indtil de begynde at blive møre, derpaa lægges de i en Blikgryde, som foroven har en dobbelt Fals, hvori Laaget, der er forsynet med en Tud, kan sættes. Naar



Fig. 7.

Gryden er fyldt med Svampene, hældes der smeltet Smør eller Fedt over dem, Laaget sættes paa, Tuden fyldes med løs Bomuld, og man hælder Provence-Olie i Falsen, der omslutter Laaget; da sættes Gryden i Vand og koges en god Time. Herved blive Skimmelporerne dræbte, og ved Bomulden i Tuden og Olien i Falsen hindres alle ny

Sporer i at komme ned til Svampene, saa at disse kunne gjemmes ligesaa godt som i hermetisk lukkede Kar uden at tage Skade. Naar Svampene tages op ere de ligesaa gode, som da de bleve kogte hen; men, dersom man ikke bruger dem alle paa én Gang, skal man hælde ny Olie i Falsen og sætte ny Bomuld i Tuden og derpaa koge de tilbageblevne Svampe igjen. Det er derfor bedst ikke at have Gryderne større, end at de rumme saa mange Svampe, som man kan bruge paa en eller to Gange.

X.

Om Skampionerne.

Disse Svampe danne en egen naturlig Gruppe (Psalliota) og skilles let fra de andre ved deres mørkebrune Sporer, der give Bladene, som ikke ere fastvoxede til Stokken, en rødbrun, tilsidst endog næsten sort Farve. Hatten er kjødfuld, fint dunet eller skællet, og Stokken er forsynet med en tydelig Ring. Hos os findes der 2 Arter Skampioner, nemlig den mørke (*Agaricus campestris* L.) og den lyse (*Agaricus arvensis* Schaeff.).

1) Den mørke Skampion (Fig. 9) kaldes ogsaa „den ægte“, fordi den er bedre, saftigere og mere lækker end den lyse; den har en fast, tyk Stok, enkelt, tidt laset, Ring, brunlig, finskællet Hat og kjødfarvede, senere brune Blade; Kjødet er saftigt, og det bliver rødligt, naar Svampen brækkes over.

2) Den lyse eller den almindelige Skampion (Fig. 10) er hyppigere end den ovennævnte, fra hvilken den skilles ved, at Stokken er løsere, indvendig næsten hul, Ringen dobbelt, Hatten hvid eller hvidgul, silkehaaret, undertiden skællet; Kjødet er uforanderlig hvidt, og Bladene ere hvide, tilsidst rødbrune.

Begge disse Svampe voxe mod Slutningen af Sommeren paa Enge og Græsmarker, især hvor Heste have græsset; de ere de bedste af alle Svampe og dyrkes, især den førstnævnte, mange Steder paa de tidligere omtalte Maader. Naar man dyrker Skampionerne, har man Lejlighed til at samle dem, eftersom de komme frem, og da man plukker dem, medens de endnu ere smaa, trænge de ikke til at renses. Skal man derimod samle vilde Skampioner paa Marken, maa man tage baade de store og de smaa mellem hinanden (gamle, ormædte Exemplarer tager man naturligvis ikke), og de bør med en skarp Kniv skæres af ovenover den nederste Del af Stokken; paa denne Maade kommer der ingen Jord eller Støv paa dem, og, naar man tager Sporelejet af de ældre Svampe, er nogen videre Rensning ikke nødvendig. Skampionerne kjendes let ved de ovenfor nævnte Mærker, og Bladenes mere eller mindre brune Farve tilligemed Hattens ejendommelige Farve og Udseende gjør, at de ikke let forvexles med andre.

Fra de ældste Tider have Skampionerne været højt vurderede som spiselige Svampe, og de bruges meget i hele Evropa, hvor ogsaa den mest udmærkede og den bedste af alle Svampe findes, nemlig Kejsersvampen (*Agaricus cæsareus* Fr.) i Sydevropa; de kunne tillaves paa mange Maader og give Kjødsuppe og alle Saucer en fin Smag. „Naar,“ siger Badham, „Salep og svage Kjød-supper ikke smage en Syg, plejer lidt Tilsætning af Skampioner at fremkalde en glædelig Forandring.“ Efter Robinson meddeles her nogle Maader at tillave Skampioner paa.

1. Stuede Skampioner.

Læg vel rensede Skampioner paa en Pande med noget Smør, og ryst dem over Ilden, indtil Smørret er smeltet, føj dertil en Theskefuld Salt, halv saa meget hvidt Peber

og Muskatblomme efter Behag. Naar Svampene ere møre, serveres de paa et varmt Fad.

2. Skampioner, stuvede paa en anden Maade.

Rens omtrent et Dusin Svampe af Middelstørrelse, og læg dem i en Stegepande tilligemed noget Suppefedt og en Spiseskefuld eller lidt mere god Kjødsuppe og tilsæt Peber og Salt efter Behag. Efter kort Tids Forløb ere Svampene møre, og, naar de ere gennemtrukne af Kjødsuppen, udgjøre de en fortrinlig Ret. I Mangel af Kjødsuppe kan man bruge Liebigs Kjødextrakt.

3. Skampioner med ristet Brød.

Læg $1\frac{1}{2}$ Pægel rensede Svampe i en Pande tilligemed 4 Lod Smør, der er rullet i Mel, og sæt dertil en Theskefuld Salt, en halv Theskefuld hvidt Peber, lidt Muskatblomme og en halv Theskefuld fint skaaren Citron. Naar Smørret er smeltet, vædes Svampene med lidt hvid fransk Vinsauce (roux); steg nogle Skiver Brød i Smør, og server Svampene paa disse, naar de ere gennemstegte.

4. Skampioner med ristet Brød paa en anden Maade.

Gjør Svampene rene, skær Støkkene af dem og steg dem i Smør over en livlig Ild; løft Panden af Ilden, naar Smørret er smeltet, tryk Saften af en Citron deri og giv da Svampene igjen et Opkog i nogle Minutter, sæt Peber, Salt og andre Krydderier til og en Spiseskefuld Vand, hvori nogle ituskaarne Hvidløg have staaet i Blød en halv Time. Hæld nogle piskede Æggeblommer over Svampene, naar de ere møre, og server dem paa ristet Brød.

5. Skampioner med Skinke.

Tag nogle fuldvoxne Skampioner og skaf nogle Stykker Skinke tilveje, hvori der baade er fedt Flæsk og Kjød; disse behandles paa sædvanlig Maade, og da til-

sættes der omtrent et Dusin Skampioner, og begge Dele steges sammen over en sagte Ild. Svampene suge herved det Fedt til sig, der er presset ud af Skinken, og ved Tilsætning af noget Salt og Peber faar man en meget velsmagende Ret.

6. Bagte Skampioner.

Tag nogle friske og gode Skampioner, skær Stokkene af dem og tør Hattene omhyggelig paa et Stykke Flanel, der er dyppet i Salt. Læg Hattene paa et Fad med et lille Stykke Smør paa hver og sæt Peber og Salt til. Fadet sættes en halv Time i Ovn, og da lægges Hattene i Bunke midt i et varmt Fad, Sauceu hældes paa og omkring dem, hvorpaa de hurtig serveres, medens de endnu ere varme.

7. Skampioner au Gratin.

Tag 12 Skampioner, som ere omtrent 2 Tommer i Tværmaal, skyl dem og tør dem paa et Stykke uldent Tøj, skær Stokkene af og hak dem i Stykker. Læg 2 Lod Smør og 1 Lod Hvedemel i en Kasserolle og rør det om et Par Minutter, tilsæt da $1\frac{1}{2}$ Pægel revet Brød og rør atter om i nogen Tid; nu lægges de rensede og hakkede Skampionstokke i Sauceu tilligemed 3 Spiseskefulde skyllet og hakket Persille, 1 Spiseskefuld skyllet og hakket Skalotløg og lidt Salt og Peber, hvorpaa det altsammen holdes over en livlig Ild i 10 Minutter. Hæld derpaa 2 Spiseskefulde Olie i en Kasserolle, læg Hattene deri med Underfladerne opad og stænk en Spiseskefuld Hindbærsaft over dem; derpaa sættes de 10 Minutter i en varm Ovn og kunne nu serveres.

8. Skampion-Ragoût.

Hæld lidt Eddike i en Pande over Persille, Rødløg, Salt og Krydderier, giv dette et Kog, og læg de rensede Skampioner deri; naar disse ere møre, tages Panden af

Ilden, og det hele jævnes til passende Tykkelse med piskede Æggeblommer og Fløde.

9. Skampionsuppe.

Tag en temmelig stor Mængde Svampe, gjør dem rene og hak dem; kog dem med noget Smør, Peber og Salt i passende Mængde, indtil de ere møre. Kog da et godt Stykke Kjød med Grønsager som til almindelig Suppe og læg Skampionerne deri tilligemed den Masse, hvori de ere kogte; naar der er sat Jævning paa Suppen, er den færdig til at serveres.

10. Skampioner med Fløde.

1½ Pægel Svampe lægges i en Stegepande tilligemed 2—3 Lod Smør, som er rullet i Hvedemel, dertil sættes en Theskefuld Salt, en halv Theskefuld hvidt Peber, ligesaa meget Puddersukker og noget Persille. 2 Æggeblommer og 2 Spiseskefulde Fløde piskes og hældes lidt efter lidt paa Skampionerne, og kort Tid efter kunne de lægges i den Sauce, for hvilken de ere bestemte.

11. Skampion-Pickels.

Tag nogle smaa, friske Skampioner, helst lige store, skyl dem i koldt Vand og tør dem, skær Stokkene af og træk forsigtig Overhuden af med et Stykke fugtigt Flanel, dyppet i Salt. Kog dem i Vineddike og sæt til hver Pot Eddike 4 Lod Salt, et halvt Lod Muskat, lidt Muskatblomme og 2 Lod hvidt Peber. Efter kort Tids Kogning hældes det altsammen paa smaa Glas, der efter en Dags Forløb bindes til.

12. Skampion-Pickels paa en anden Maade.

Man bruger kun de faste Skampionhatte; disse lægges 48 Timer i Salt og Vand og der tilsættes Eddike, hvori der er kogt lidt Peber og Muskatblomme, men Eddiken hældes først over Svampene, naar den er afkølet. Naar

Skampionerne ere syltede paa denne Maade, kunne de holde sig et Aar eller mere.

13. At sylte Skampioner.

Læg 3 Pægle smaa, rensede Skampioner paa en Pande tilligemed 6 Lod Smør, 2 Theskefulde Salt og en halv Theskefuld Cayenne-Peber og Muskat, og kog dette, indtil Skampionerne ere møre. Tag dem da forsigtig op og læg dem, saaledes at de kunne tørres fuldstændig, paa et skraat stillet Fad. Naar de ere kolde, lægges de i smaa Glas, og man hælder klaret Smør over dem; paa denne Maade kunne de holde sig 1—2 Uger, men skulle de gjemmes i længere Tid, lægger man Skrivpapir over Smørret og hælder smeltet Tælle over dette, da kunne de holde sig i flere Uger, naar de gjemmes paa et tørt Sted.

14. En Ret af Skampionstokkene.

Man skraber dem aldeles rene og skærer dem paa tværs i tynde Skiver, hvorpaa de stuves i Mælk med lidt Smør og noget Mel samt Peber og Salt efter Behag. Serverede til varmt, ristet Brød give de en meget vel-smagende Ret og en ret god Sauce til stegte Fugle og anden Steg.

Nellikesvampen (*Marasmius Oreades* Fr.).

(Fig. 4. a. b.)

Denne Svamp, der ogsaa kaldes Elledans-Bruskhat, hører til Slægten Bruskhat (*Marasmius*), som udmærker sig ved at være bruskagtige, sejge og saftløse Svampe, hvorfor de ikke raadne, men kun hentørres for atter at komme til Live i Regnvejrligesom Laver og Mosser. Nellikesvampen, der kaldes saaledes, fordi den ved at tørres faar en behagelig Nellikelugt, har en tynd, bruskagtig, i Begyndelsen toppet, blegt kjødfarvet eller brunlig

teglstensrød, tilsidst flad og hvidlig Hat; Bladene ere ikke fæstede til Stokken, sidde langt fra hinanden og ere hvidlige eller hvidgule, næsten tørre; Stokken er 2—3 Tommer lang, tynd, sejt, tæt og af samme Farve som Hatten, men, dækkes af et fint Filt, der let kan skrubes af Stokkens indre bruskagtige Del. Det er en værdifuld lille Svamp, der voxer almindelig paa aabne, tørre Marker i vide Hel- eller Halvringe, der kunne ses langt borte. Af de mange rosende Vidnesbyrd, den faar, ville vi nævne følgende:

„Nellikesvampen er en af vore bedste Svampe, og dog er der næppe En af Tusinde, som tør bruge den; naar man passer nogenlunde paa, kan man ikke tage Fejl af den. Den har en meget fin Smag og giver maaske den bedste Svampesauce, der findes.“ (M. J. Berkeley.)

„Denne Svamp har en behagelig Lugt og Smag, der er ligesaa fremtrædende som hos vore andre udmærkede Svampe.“ (Badham.)

Forskjellig Brug af Nellikesvampen.

1. Nellikesvamp, frisk eller tørret
som Krydderi.

Skaaren i smaa Stykker og brugt til stuede eller stegte Kjødretter er denne Svamp et udmærket Krydderi, — men den skal tilsættes blot nogle faa Minutter før Serveringen, da Aromaen gaar bort, naar den koges eller steges længere Tid. Nellikesvampene maa koges meget længere end andre Svampe, før de blive møre; af den Grund bruger man dem kun til at sætte Smag paa andre Retter, enten friske, som vi nævnte ovenfor, eller tørrede, ved at trækkes paa Traade og hænges paa et tørt Sted. Tørrede Nellikesvampe kunne gjemmes aarevis uden at tabe noget af deres Aroma eller gode Smag, der endog skal blive bedre ved denne Behandling.

2. Pulver af Nellikesvampe.

Man lægger Svampene paa en Pande med lidt Muskatblomme, nogle Nelliker og lidt hvidt Peber, hvorpaa de varmes over en sagte Ild, idet man uafbrudt ryster Panden, for at de ikke skulle blive brændte. Naar al den Saft, der siver ud, atter er optaget og indsuget i Svampene, tørrer man dem i en varm Ovn, indtil de begynde at smuldre. Dette Pulver gjemmes paa et tørt Sted paa Glasflasker med vid Hals og tilsleben Prop, og det kan holde sig, saa længe det skal være. En Theskefuld deraf i Suppe eller Sauce lige før Kogningen giver dem en meget fin og behagelig Smag.

3. Nedlagte Nellikesvampe.

Pluk unge Svampe og brug dem strax; rens dem og kast dem, efterhaanden som de ere rensede, i et Fad Vand, hvori der er opløst en Spiseskefuld Salt. Til 3 Pægle Svampe sættes knap saa meget hvid Vineddike, en Theskefuld Salt, et Lod stødt Ingefær, lidt Muskatblomme og en kvart Theskefuld Cayenne-Peber i et Stykke Muslin. Dette sættes over Ilden, og naar det koger, lægges de rensede Svampe deri og koges 5—10 Minutter; derpaa lægges de, medens de endnu ere varme, i vidhalsede Flasker, og Krydderierne fordeles jævnt imellem dem. Naar Svampene ere afkølede, proppes Flaskerne godt, og der bindes Blære eller Skind over dem, hvorpaa de gjemmes paa et tørt, ikke for koldt Sted. Fuldt udviklede Nellikesvampe kunne bruges paa samme Maade, men de maa koges længere, før de blive møre.

4. Nellikesvampe, nedlagte for kortere Tid.

Læg de rensede Hatte i Flasker sammen med noget Muskatblomme, en Theskefuld hvidt Peber og en Theskefuld Senepsfrø og hæld kogt Vineddike over dem, saa stærk som muligt. Prop Flaskerne til og bind over

Propperne; men gjør ikke Regning paa, at Svampene kunne holde sig paa denne Maade længere end 3 Maaneder.

Den eneste nærstaaende Art, hvormed Nellikesvampen kunde forvexles, er den brændende Bruskhæt (Marasmius urens Bull.), men denne har tætsiddende, brunlige Blade, Stokken dækket af et hvidt, uldagtigt Filt, og den har en brændende Smag. Den maa helst undgaas, men er egentlig ikke giftig.

Parasol-Paddehatten (*Agaricus procerus* Scop.).

(Fig. 6.)

Hatten er kjødfuld, i Begyndelsen ægrund, senere klokkeformet og tilsidst flad med en Ophøjning paa Midten, den er klædt med brune Skæl og er 5—12 Tommer bred. Stokken er høj, hul, brusragt, brunpletet og forneden løgformig opsvulmet, og den er forsynet med en fri Ring, der kan skydes op og ned ad Stokken. Kjødet er hvidt, men, naar det brydes over, bliver det næsten blegrødt.

Parasol-Paddehatten har af de bedste Svampekjendere og Gastronomer faaet de mest rosende Vidnesbyrd, saaledes siges der:

„Kjendte man dens udmærkede Egenskaber bedre, vilde denne Svamp faa almindelig Indpas i vore Køkkener og tidt findes paa Bordet blandt vore Mellemretter.“ (Badham.)

„Ved at prøve den en Gang vilde selv den største Lækkermund synes om den.“ (W. G. Smith.) I Sverig synes man godt om den overalt, hvor man har prøvet den, og det er sket paa temmelig mange Steder.

Forskjellige Maader at tillave Parasol-Paddehatten paa.

1. Ristet Parasol-Paddehæt.

Tag Stokken og Skællene af Hattene og rist dem skiftevis paa begge Sider nogle Minutter over en livlig

Ild; læg dem paa et Fad paa nylig skaaret, frisk, ristet Brød, strø Salt og Peber paa dem og læg et lille Stykke Smør paa hver Svamp. Sæt da Fadet i Ovn, indtil Smørret er smeltet, hvorpaa de hurtig maa sættes paa Bordet. I stedet for Smør kan man bruge ristet Skinke eller Flæsk.

2. Parasol-Paddehat fint stuvet.

Tag Stokkene og Skællene af de unge, halvt udviklede Paddehatte og kast dem, efterhaanden som dette er gjort, i et Fad Vand, der er syret med lidt Citronsaft eller god Vineddike. Naar de alle ere behandlede paa denne Maade, tages de op af Vandet og lægges paa en Stegepande med lidt frisk Smør, man strør hvidt Peber og Salt paa dem og tilsætter lidt Citronsaft, hvorpaa man lægger et Laag over dem og koger dem en halv Time. Pisk en Spiseskefuld Hvedemel i lidt Fløde eller Mælk og hæld dette over Svampene; tilsæt Krydderier efter Behag og kog Svampene, indtil de ere møre; Smørret skummes af Overfladen, og Retten serveres paa et varmt Fad, garneret med Citronskiver.

3. Simpel Postej af Parasol-Paddehat.

Skær Hattene af nogle friske Svampe i smaa Stykker og dæk Bunden af en Postejform med dem, sæt Peber og Salt til og læg tynde Skiver Flæsk og et Lag kogte, fint skaarne Kartofler ovenpaa dette, og fyld Formen med Svampe, Flæsk og Kartofler, saaledes at der kommer et Lag Kartofler øverst. Bag det altsammen godt en halv Time, indtil Massen er gennemvarmet.

4. Parasol-Paddehat à la Provençale.

Læg Svampene et Par Timer i lidt Salt, Peber og fint hakket Løg, tilsæt da hakket Persille og lidt Citronsaft og steg Svampene over en livlig Ild paa en Stegepande.

5. Soja af Parasol-Paddehat.

Læg Svampene saa store, som de kunne faas, men ikke ormædte, Lag paa Lag i en Krukke og strø lidt Salt paa hvert Lag. Dagen efter rører man godt om i dem nogle Gange, saa at de gaa itu. Den tredie Dag presser man Saften af og maaler den; den koges i 10 Minutter, og man sætter til $1\frac{1}{2}$ Pægel af Saften, 1 Lod hvidt Peber, $\frac{1}{2}$ Lod stødt Ingefær, noget Muskatblomme, 1 eller 2 Nelliker, en Theskefuld Senepsfrø og 2—3 Lavrbærblade. Det koges en halv Time, og da lader man Saften staa, til den bliver kold, hvorpaa den hældes gennem en Si paa Flasker, der proppes godt til. Man skal dog passe paa, at man ikke sætter saa mange Krydderier til, at Svampenes egen Smag gaar bort; for at sikre sig mod dette, kan man i Førvejen tage lidt af den kogte Saft og holde denne i Reserve.

Paryk-Blækhatten (*Coprinus comatus* Batt.).

(Fig. 16. a b.)

Hatten er valseformet afstumpet, klokkeformet, kjødet i Midten, men tynd mod Randene. Overhuden er i Begyndelsen hvid som Sne, men senere brunlig, og den bliver snart med Undtagelse af en Kalot paa Toppen opløst i bløde, frynsede Skæl. Bladene ere fri, tætstillede og hvide, medens de ere unge, men blive senere rødlig, mørkere og tilsidst helt sorte, hvorpaa de flyde hen i en blæklignende Masse. Stokken er hvid, 4—5 Tommer høj, tyndere foroven, hul, fibrøs og fyldt med ét fint, bomuldsagtigt Væv; den nederste knoldlignende Del af Stokken er fast og forsynet med Rødder. Ringen er fri og ikke fastvoxet til Stokken.

Denne Svamp er almindelig hos os i alle Sommer- og Efteraarsmaaneder paa Græsmarker, ved Vejkanter, i Haver og især i Nærheden af Udhuse; her voxer den i saadan Mængde, at Dr. Bull har kaldet den „Civili-

* sationens Svamp“, og naar den var kjendt, som den fortjener at være det, vilde den sættes ligesaa højt og bruges ligesaa meget som Skampionen. Den har, som E. Fries siger, en vis Lighed med Parasol-Paddehatten og Skampionen, saa at den undertiden er samlet istedenfor disse; dette har dog ikke været forbundet med nogen Fare, thi, medens den er ung, har den en mild og behagelig Smag; men den skiller sig fra de nævnte Svampe ved at den efter faa Timers Forløb opløses i en blækagtig Masse, der naturligvis ikke kan bruges. Berkeley og Badham rose denne Svamp, der af M. C. Cook holdes for at være ligesaa god som den ægte Skampion. Dog siger Robinson, at den endnu ikke har sin ejendommelige Smag, naar den er for lille, og at den da er noget sejt. Den er mest velmagende og lækrest, naar Bladene have faaet en lys Nellikfarve med brune (sepiafarvede) Kanter.

Forskjellige Maader at tillave Blækhatten paa.

Den simpleste Maade er at riste Svampene og servere dem paa ristet Brød som sædvanlig; de kunne ogsaa med stor Fordel bruges til Steg og andre Retter for at give dem Smag.

Suppe af Paryk-Blækhatten.

Tag 1² Pot hvide, unge Svampe og kog dem, indtil de ere møre. Si da Suppen af paa en fin Si og tilsæt Peber, Salt og Grønsager ligesom til almindelig Suppe. 2—3 Spiseskefulde Fløde komme vel tilpas ved Suppens Jævning.

Paryk-Blækhatten skal være god til Svampesoja fremfor andre Svampe; men ogsaa her bør den bruges saa hurtig som muligt og Soja'en maa tillaves strax.

Den lækre Musseron (*Agaricus gambosus* Fr.).

(Fig. 21. a. b.)

Hatten er tyk og kjødet, i Begyndelsen hvælvet, ofte ujævn i Kanten, tilsidst uregelret bølget, 4—6 Tommer bred; Kanten af Hatten er mere eller mindre indbøjet og er i Begyndelsen laaden, Farven er hvidlig, lysgul, ved Randen lysere eller tidt hvid; den ældre Svamp er plettet og revnet. Bladene ere hvidgule, smalle, fæstede til Stokken ved en lille Tand og ere tilstede i stor Mængde, idet der er indskudt mange, smaa Blade mellem de større. Stokken er fast, tæt, af samme Farve som Hatten eller noget lysere, og paa de unge Exemplarer er den noget opsvulmet ved Grunden, men bliver senere lige tyk overalt eller endog tyndere forneden og ligesom tapformet, især naar Svampen voxer i højt Græs. Ved disse Kjendtegn og ved Tiden, hvorpaa denne Svamp voxer, nemlig i Slutningen af Foraaret og Begyndelsen af Sommeren, kjendes den let, da der ikke findes ret mange Hatsvampe paa den Tid. Den har en mild og behagelig Smag og bruges meget i Italien, hvor Bønderne spise den raa eller tørre den for at sælge den paa Torvet under Navn af „Spinaroli“. Alle andre Steder, hvor den bruges, sætter man høj Pris paa den, og Balbi roser den som noget af det Bedste i Kogekunsten. Bulliard kalder den „mouceron“, men han medtager rimeligvis ogsaa den hvidgraa Melsvamp (*Agaricus Prunulus* Scop.) under dette Navn; det er ligeledes en god Svamp (vi ville omtale den længere hen), og den kan bruges paa samme Maade som den lækre Musseron, men den skilles fra denne blandt andet ved sine blegrode eller rosenfarvede Sporer og de langt nedløbende Blade, medens Musseronen har hvide, ved Stokken afknebne Blade.

Den hvidgraa Melsvamp (Fig. 8. a. b.) har hvidt, uforanderligt Kjød, der lugter som nymalet Mel; den voxer tidlig paa Efteraaret i Naaleskove, sjældnere i Løvskove, og tillaves

som den ægte Musseron. Denne bruges især til Frikasséer og andre Kjødretter, hvis Smag den bedrer meget, eller den kan steges ganske simpelt med Salt og Peber med Smør, Fedt eller Flæsk, hvorved den giver en meget god Ret uden at kræve Tilsætning af Kjød. Den tørres meget hurtig, naar den skæres i Stykker og taber herved ikke noget af sin ejendommelige Lugt og Smag.

Musseron-Budding.

Læg noget nylig skaaret og ristet Brød i en Postejform og læg Svampene ovenpaa dette, sæt Peber og Salt til og læg et lille Stykke Smør paa hver Svamp tilligemed noget Fløde eller Mælk og en enkelt Nellike. Dæk Formen med et tæt lukkende Laag og bag det hele 20 Minutter. Retten sættes paa Bordet, uden at Laaget løftes af Formen, saa at Varmen og Aromaen ikke gaa tabt.

Den kjødfarvede Padderhat (*Agaricus rubescens* Fr.).

(Fig. 24. a. b.)

Hatten er i Begyndelsen hvælvbet, senere udbredt, blegt kjødfarvet eller lysrødbrun, oversaaet med hvide, melede Vorter; først er den glat i Randen, men senere bliver den sribet. Kjødet bliver rødligt ved at brydes over, Bladene ere hvide og danne fine, nedløbende Linier paa Stokken. Denne Svamp er temmelig almindelig og kan samles med Lethed; den ligner den almindelige, giftige Flue-Padderhat (*Agaricus muscarius* L.) noget, især ved de hvide Pletter paa Hatten; men den adskilles fra denne og dens nærmeste Slægtninge ved, at Kjødet bliver rødt, naar det udsættes for Luften. Paa Grund af Slægtskabet med Fluesvampen maa man ikke tro, at den kjødfarvede Padderhat er giftig; thi Kejsersvampen (*Agaricus cæsareus*) og Ægsvampen (*Agaricus ovodius*), der begge i Sydeuropa regnes til de største Lækkerheder,

høre ogsaa til denne Gruppe. Vittadini regner den kjødfarvede Paddehat blandt de spiselige Svampe, og Badham og mange Andre raade til at bruge den, fordi det er en sund og velmagende Svamp, der kan være af Vigtighed i Husholdningen, netop fordi man kan faa den i Mængde. Den kan ristes, stuges, steges eller koges, som man plejer at gjøre med de andre Svampe.

Den pudrede Paddehat (*Agaricus nebularis* Batsch.).

(Fig. 14).

Hatten er kjødet, først hvælv, senere aldeles flad uden nogen Ophøjning i Midten; den er 3—5 Tommer bred, som yngre dækket med eller ligesom pudret af et fint, hvidgraat Filt, men som ældre glat og jævn. Hattens Farve er hvidgraa, senere gulgraa, mørkere i Midten end ved Kanten. Bladene ere nedløbende paa Stokken, meget tæt siddende, tynde, hvide, tilsidst bleggule. Stokken er fast, 3 Tommer høj, opsvulmet forneden og paa Overfladen fint filtet, men ved Grunden mere eller mindre laaden. Paa meget gamle Exemplarer er Stokken hul. Den pudrede Paddehat voxer om Efteraaret i Skove og gamle Haver og er meget efterspurgt, da den har en særdeles lækker Smag, naar den bliver tillavet. Den taaler kun lidt Kogning og nogle faa Minutters Stegning, hvortil der kræves lidt Smør, Peber og Salt; den kan ogsaa steges med revet Brød i Mælk eller Fløde, og den giver letfordøjelige og velmagende Retter.

Den velmagende Mælkehat (*Lactarius deliciosus* Fr.)

(Fig. 27).

Mælkehattene kjendes paa den farvede Mælkesaft, der flyder ud af Bladene og Hattens Kjød, naar det brydes over eller saares. Den velmagende Mælkehat skilles let fra de øvrige ved, at Mælken, der flyder fra de saarede

Steder, er brandgul og efterlader grønlig Pletter, naar den indtørres. Hele Svampen er gul teglstensfarvet, men bliver med Alderen blegere og faar tidt en grønlig Farve. Hatten er kjødet, nedtrykt i Midten, glat, men noget klæbrig i fugtigt Vejr, tegnet med mere eller mindre tydelige Ringe eller Bælter. Kanten af Hatten er glat, ikke laaden, paa yngre Exemplarer indbøjet; Kjødet er fast, fuldt af brandgul Mælk, som bliver grøn, naar den tørres i Luften. Bladene ere smalle, mørkegule, med flere mindre Blade mellem de større. Den velsmagende Mælkehat kan ikke let forvexles med andre end den skæggede eller den uægte Mælkehat (*Lactarius torminosus* Fr.), ogsaa kaldet Kolik-Mælkehat (Fig. 3), men denne sidste har en blegere Farve, og Hattens indrullede Kant er laaden eller skægget, og Mælken er hvid og uforanderlig. Mange holde den for giftig, i hvert Fald er den mistænkelig, og man skal helst ikke tage den; men ved at koges eller steges mister den sin ubehagelige Smag, og den kan da godt spises.

Den velsmagende Mælkehat regnes derimod blandt de ypperste Svampe; den har et meget lækkert Kjød, hvorfor den ogsaa hedder „deliciosus“, og den kan ristes, steges, stuves o. s. v., hvorved dens egen Rigdom paa Mælk gjør Tilsætning af Fløde, Mælk eller Smør mindre nødvendig end ved Tillavningen af de andre spiselige Svampe. Prof. J. Arrhenius har i flere Aar i sin Hus-holdning brugt store Masser af den velsmagende Mælkehat, saltede til Vinterbrug, hvorved de have holdt sig overmaade godt og have været ligesaa saftige og vel-smagende som i frisk Tilstand. Den velsmagende Mælkehat hjem søges snart af Insektlarver, Snegle o. s. v., og skal derfor høstes, medens den er ung; den er ogsaa mest lækker paa den Tid, og man kan godt lade Bladene blive siddende paa de smaa, nylig fremkomne Exemplarer, hvor Hattens Kant endnu er indbøjet. De kunne tillaves

paa alle de Maader som Skampioner; vi føje hertil nogle af de engelske Maader at tillave dem paa.

1. Stuvete Mælkehatte.

Klæd en Form paa sædvanlig Maade med Smørdejg og tag nogle friske unge Mælkehatte, skær dem i smaa, lige store Stykker og læg dem i Formen tilligemed noget Peber og Salt og lidt Smør paa hver Side af Stykkerne; dæk dette med Smørdejg og bag det i Ovnens hened 3 Kvarter. Serveres varme.

2. Budding af Mælkehatte.

Sæt Peber og Salt til de smaa skaarne Svampe, og læg dem lagvis med tynde Skiver færsk Flæsk i en Buddingform, til denne næsten er fyldt; da lægges der et Lag revne Kartoffler, blandede med 1—2 Æg og noget Fløde eller Mælk ovenpaa, og Buddingen bages i 3 Kvarter. — Løg og andre Krydderier kunne ogsaa efter Behag sættes til Buddingen.

3. Stegte Mælkehatte.

Svampene skæres i Skiver, steges med Smør, eller Fedt og serveres varme til ristet Brød. Føjer man nogle Skiver Kjød til denne Ret, vinder den meget derved.

Morklen (*Morchella esculenta* L.).

(Fig. 5).

Hatten er ægformet, brun med lysere Fordybninger eller Dale, den omslutter og er fastvoxet til den hvidgule eller gulbrune, plettede men glatte Stok og er hul ligesom Stokken, naar den er udvoxet. Kjødet er hvidgult og saftigt. Morklerne bør samles i tørt Vejr og skylles i frisk Vand, saa at de blive rensede for Jord og Støv,

der samler sig paa dem; de kunne med Lethed tørres, naar de hænges op, trukne paa Traade.

Denne Svamp bruges i Saucer, Frikasséer m. fl. Retter. og Persoon nævner tillige følgende Maader at tillave den paa:

1. Stuede Morkler.

Naar Svampene ere skyllede og rensede, tørres de godt paa en Serviet og lægges paa en Pande med hvidt Peber, Salt, Persille og, om man vil, et Stykke Skinke. De stoves i en Times Tid, idet man af og til hælder lidt Bouillon paa dem, for at de ikke skulle blive brændte. Naar de ere møre, tilsættes der 2—3 Æggeblommer, og Svampene serveres paa Smørrebrød med ristet Smør.

2. Morkler paa Italiensk.

Naar Morklerne ere skyllede og tørrede, skæres de itu og sættes over Ilden i en Pande med noget Persille, Skalotløg, Kørvel og Purløg, lidt Salt og 2 Spiseskefulde fin Olie. De koges, til de ere møre, hvorpaa man tilsætter lidt Mel, og serverer dem paa blødt Brød efter at have presset nogle Draaber Citronsaft paa dem.

3. Fyldte Morkler.

Luk Stokkene op ved Grunden, skyl dem godt og tør dem; fyld dem da med Kalvefars eller anden passende Fars, bind atter Enderne sammen paa Stokkene og læg tynde Skiver Flæsk om dem; de koges og serveres som ovenfor.

Eng-Voxsvampen (*Hygrophorus pratensis* Fr.).

(Fig. 13 a. b. c.).

Hatten er brandgul, graa eller hvid, paa den yngre Svamp pæreformet, senere er den udbredt med en Op-højning i Midten, og den er paa dette Sted kjødet, ved

Kanten derimod tynd. Stokken er tæt, tyndere forneden, brandgul med fine Vorter, og Bladene ere tykke, fjernede fra hverandre, buformig krummede og nedløbende paa Stokken. Den har en meget behagelig Smag og kan steges eller koges. Den brandgule Form ligner undertiden den spiselige Vingsvamp. Man finder den om Efteraaret paa aabne Græsmarker tilligemed nogle nærstaaende Arter, der kjendes paa, at Kjødet trænger ned mellem de to Lag af Bladene, saaledes at de blive tykke ved Grunden, men have en tynd Kant, hvorved de skilles fra Vingsvampene.

Den spiselige Vingsvamp (*Cantharellus cibarius* Fr.).

(Fig. 23).

Vingsvampene, hvortil denne hører, kjendes paa, at Bladene i Kanten ere tykke, butte, grenede og mere eller mindre nedløbende. Den spiselige Vingsvamp har en stærk æggegul Farve og en kjødet, glat Hat, som i Førstningen har en indbøjet Kant, men senere er udbredt og bølget, og som er 2—4 Tommer i Tværmaal. Bladene ere opsvulmede og have Grene, der løbe langt ned paa Stokken. Kjødet er lysegult, fast og har en behagelig Smag „som Aprikoser“. Den maa ikke forvexles med den brandgule Vingsvamp (*Cantharellus aurantiacus* Fr.), der voxer paa de samme Steder og ligner den spiselige meget, men den holdes for at være giftig; den skal beskrives længere hen. Den spiselige Vingsvamp voxer i Naaleskove fra Juni til November. Paa Grund af den indbøjede Kant er Hatten i Begyndelsen kugleformet, men bliver snart hvælvet, nedtrykt i Midten og tilsidst tragtformet med bølget Kant. Denne Svamp bliver ikke ormædt og trænger ikke til at renses; men den skal før Tillavningen koges eller blødes op i Mælk; kogt i Smør med Fløde, Løg, Peber og Salt, holdes den for en af de bedste Svampe. Vittadini siger, at, da denne Svamp er tør

og sejt, skal der bruges temmelig meget Vand, Mælk, Fløde eller Smør, naar den skal koges eller steges. Fattige Folk i Italien tørre og salte den og gjemme den i Olie til Vinterbrug; den bruges ikke til Suppe og maa helst koges i Mælk, før den steges eller stuves; den kan ogsaa hakkes eller stødes itu og bruges sammen med andre Svampe til Kjødretter og Saucer.

Den hvidgule Melsvamp (*Agaricus Orcella* Bull.).

(Fig. 2.)

Hatten er tynd, nedtrykt i Midten, med bølgede Kanter, 2—3 Tommer bred; af Farve er den gul med mørkere, graalige Pletter eller Bælter. Overfladen af Hatten er blød og glat, men i fugtigt Vejr bliver den klæbrig, Kjødet er blødt, hvidt og skifter ikke Farve; Bladene ere tæt siddende, nedløbende, i Begyndelsen næsten hvide, senere graalig-kanelfarvede og tilsidst lysbrune som de affaldende Sporer. Stokken er glat, fast, kort, tyndere forneden, og er fra først af stillet i Hattens Midtpunkt, men senere staar den udenfor dette. Hele Svampen lugter behageligt som nymalet Mel.

Den hvidgraa Melsvamp (*Agaricus Prunulus* Scop.).

(Fig. 8 a. b.)

Denne Svamp har en kjødet, fast, i Begyndelsen hvælvet, senere udbredt Hat, som er 2—5 Tommer bred, tør og blød paa Overfladen og hvid eller hvidgraa; Kjødet er tykt, hvidt uden Farveforandring; Bladene sidde tæt ved hinanden og løbe langt ned paa Stokken, de ere oprindeligt hvide, men blive senere bleggule eller svagt kjødfarvede. Stokken er hvid, fast, haard, lidt tykkere ved Grunden og er ikke sjælden fint laaden og stillet skævt under Hatten. Lugten minder om nymalet Mel, men den er i Regelen altfor stærk til at kunne kaldes behagelig.

Disse to Svampe, den hvidgule og den hvidgraa Melsvamp, blandes ofte med hinanden indbyrdes og med den lækre Musseron (*Agaricus gambosus* Fr.), og en Del Forfattere samle dem alle under Navnet Musseron. Robinson mener, at den hvidgule (*A. Orcella*) er mere velmagende end den hvidgraa (*A. Prunulus*); den første er tyndere, mindre kjødrig og i Regelen mere bølget; den har en behageligere, mindre skarp Lugt, og voxer paa aabne Steder. Den hvidgraa Melsvamp foretrækker derimod skyggefule Steder, den er større, mere kjødrig og har en stærk Lugt; i Regelen voxe flere Exemplarer sammen i tætte Ringe, som i Tværmaal ere 4—6 Fod.

Som spiselige Svampe maa disse Arter holdes ude fra hinanden. Den hvidgule Melsvamp har en let, behagelig Lugt og smager godt; den er saa fin og velmagende, at den kaldes „vegetable sweetbread“ (vegetabilsk Kalvebrisel). Den hvidgraa Melsvamp har derimod en noget mere stram Smag, men den er dog ogsaa meget god.

I det Ydre ligner den hvidgraa Melsvamp noget den pudrede Paddehat (*Agaricus nebularis* Batsch), som vi have omtalt tidligere, men de skilles fra hinanden ved, at den pudrede Paddehat har hvide Sporer og hører til „Hvidsporesvampene“ (*Leucospori*), medens de to Melsvampe have røde Sporer og høre til „Rødsporesvampene“ (*Rhodospori*). Den hvidgraa og den hvidgule Melsvamp kunne tillaves ligesom den lækre Musseron; den hvidgule egner sig bedst til at steges, og Kjødet er fast, saftigt og meget lækkert; dypet i Æggeblomme og rullet i revet Brød eller stødte Brødskorper og derpaa stegt, er den meget velmagende.

Den almindelige Pigsvamp (*Hydnum repandum* L.).

(Fig. 12.)

Pigsvampene danne en egen Gruppe af Hatsvampe, der skilles fra de andre ved de sylformede, ikke hullede, nedad

rettede Pigge, der beklæde Hattens Underflade; ingen af dem er giftig, men flere ere gode at spise. Hatten paa den almindelige Pigsvamp er glat, nedtrykt i Midten, mere eller mindre lappet og for det meste fæstet skævt paa Stokken; af Farve er den bleggul, og den er 2—5 Tommer i Tværmaal. Kjødet er fast og hvidt, men bliver brunligt, naar det brydes over; Piggene ere gulgraa, sylformede, nedløbende paa Stokken, bløde, skøre og af forskjellig Længde. Stokken er hvid, kort, fast, bøjet og fæstet henimod Randen af Hatten. Det er den bedste af Pigsvampene, og den har den Fordel, at den kan høstes sent om Efteraaret, paa hvilken Tid de andre gode Svampe ere sjældne. Ligesom Vingesvampene bliver den sjælden ormeædt, og den kan let tørres og gjemmes til Brug om Vinteren; som andre tørrede Svampe kan den, naar den er pulveriseret, gjemmes paa vel proppede Flasker. Den bruges meget i Frankrig, Italien og Tyskland og roses af alle Svampekjendere. Dr. Badham siger, at den, naar den er stuvet, giver en udmærket Ret med en let Smag som Østers, og at den ogsaa kan give en udmærket Suppe; da den er fast og tør, maa den koges eller steges langsomt ved sagte Ild, indtil den bliver mør, med rigelig Tilsætning af Smør, Suppefedt, Mælk eller Fløde paa Grund af Svampens egen Mangel paa Saft.

Stuede Pigsvampe.

Skær Svampene i Stykker og blød dem op i varmt Vand i 20 Minutter, læg dem paa en Pande med Smør, Peber, Salt og Persille, tilsæt Kjød eller Kjødsuppe og lad det altsammen staa og koge en Times Tid.

Den levrede Tungesvamp (*Fistulina hepatica* Fr.).

Denne Svamp, der ogsaa kaldes Pibesvamp, har paa Hattens Underside en Mængde tætsiddende, men indbyrdes adskilte Rør, der tilsidst have en aaben Munding. Hatten

er rødbrun og knudret paa Overfladen som en Oxetunge; denne Lighed bliver endnu større, naar man gjennemskærer Svampen; thi den er indvendig kjødfarvet med traadformede, lysere Striber, der straalet ud mod Overfladen. Senere bliver Hatten paa den opadvendte Side meget løs, næsten slimet; Underfladen er, før Rørene ere udvoxede, knudret og hvidlig; men, naar Rørene ere dannede, er den lysgulbrun. Stundom mangler Svampen Stok, men for det meste findes dog denne. I Størrelse varierer Tungesvampen meget, man har saaledes fundet Exemplarer, der vejede 15 Pund og havde en Længde af 4 Fod. Den voxer paa Egestubbe, men er temmelig sjælden hos os.

Den er meget god at spise baade raa og stegt, stuvet eller tillavet med Olie, Peber, Salt og Eddike; naar den er stødt til Mos og blandes med revet Brød og Æg samt Kryderier, og naar den er stegt som Frikadeller, giver den fortrinlige Retter.

Den spiselige Rørhat (*Boletus edulis* Bull.).

(Fig. 1.)

Det er en af vore bedste og mest fordelagtige Svampe, da den ikke alene kan nydes raa uden Tillavning, men ogsaa bruges til mange, gode Retter. Kjødet er fast, og Svampen kan tørret, saltet eller nedlagt paa anden Maade gemmes til fremtidig Brug. Rørhattene, som ved deres almindelige Udbredelse og gode Egenskaber ere af stor Vigtighed for os, kjendes paa, at de under Hatten have et Lag Rør, som ere tæt sammenpakkede, men som let kunne skilles fra hverandre og fra Hatten; de staa saaledes nær ved Tungesvampen, hvis Rør dog lige fra Begyndelsen ere indbyrdes fri, og ved Poresvampene, hvor Rørene ere fastvoxede til Hatten og nedsænkede i den. Den spiselige Rørhat er meget fast og haard i Kjødet, hvorfor Tyskerne kalde den „Steinpilz“.

Den skilles fra de nærmest staaende Arter ved sin tykke, bløde, glatte, ikke klæbrige, brune Hat og sit faste, hvide Kjød, der ikke skifter Farve i Luften, og som kun øverst oppe ved Hattens Overflade er lidt brunligt. Stokken er tyk, nætformet aaret foroven, Rørene ere først hvide, senere gule, og de ere ved en Fordybning skilte fra Stokken; Sporene ere gule. Kjødet smager mildt og behageligt, næsten som søde Mandler; den voxer overalt i Skove i Avgust og September. Da Hatten er meget kjødrig, og da Stokken ogsaa kan bruges, er det en af de mest fordelagtige Svampe, og nogle faa Exemplarer ere nok til en Ret.

Den spiselige Rørhat kan baade frisk og nedlagt bruges paa samme Maade som Skampionen. O. F. Müller meddeler følgende simple Maader at tillave den paa: Den rensede og ituskaarne Svamp koges op i Kjødsuppe og staves derpaa med Smør, Persille og lidt Kardemomme; eller ogsaa laves der af Stokkene, der hakkes med Til-sætning af piskede Æggeblommer, Persille og Løg, en Masse, der lægges paa Undersiden af den rensede Hat og steges tilligemed denne med Smør og Peber. Den spiselige Rørhat har været dyrket paa flere Steder. Kong Karl XIV. Johan satte stor Pris paa den og dyrkede den paa Rosersberg Slot, og i forrige Aarhundrede brugtes den meget paa Frederiksdal, hvilket O. F. Müller har meddelt i sin Bog: „Efterretning og Erfaring om Svampe, især Rørsvampenes velsmagende Pils“ (Kjøbenhavn 1763.)

Vi have ovenfor sagt, at der blandt Rørhattene findes mange spiselige Arter, men ogsaa, at der er en Del, som ere giftige, og det er især dem, som have gule Rør med rød Munding, og hvis Kjød bliver blaat, naar det udsættes for Luftens Paavirkning.

Af de spiselige Rørhatte kan endnu nævnes følgende:

Den gule Rørhat (*Boletus luteus* L.) (Fig. 22.)

har paa Stokken en Ring, der paa yngre Exemplarer tillige er fæstet til Hattens Rand; Stokken er lige tyk overalt, foroven besat med mørkebrune, grynede Korn, men ikke nætformet aaret, og er blegere end Hatten og Sporelejet; Ringen er hvid eller lidt brunlig; og Hatten er kjødrig, hvælvet, kastaniebrun eller gul, paa de yngre Exemplarer dækket af en tyk Slimhinde, der opløses med Alderen, hvorved Hatten bliver lysere med mørkere Pletter. Kjødet er næsten hvidt, lidt gulagtigt og blødt, og Rørene ere gule og fastvoxede til Stokken. Den voxer almindelig i vore Skove og kan godt spises, skjønt den ikke hører til de lækreste Svampe. Naar man rensrer den, tager man Hattens Slimhinde og Sporelejet bort; men ved dette Arbejde blive Ens Fingre sorte.

Den rufodede Rørhat (*Boletus scaber*. Bull.) (Fig. 20.) adskilles let fra de øvrige ved sin lange, foroven tyndere Stok, der er tæt besat med ophøjede Vorter eller tiltrykte Skæl; Hatten er hvælvet, glat, kun i Regnvejr noget klæbrig, af Farve er den teglstensrød undertiden brun eller gulagtig. Sporelejet har en dyb Indskæring om Spidsen af Stokken, og Kjødet's Farve er rødgul, men bliver mørkere ved Tillavningen. Den har en mindre behagelig Smag end den velsmagende Rørhat; men den kan være af Vigtighed, da det er en af vore almindeligste Arter, som voxer overalt i Skovene.

Faare-Poresvampen (*Polyporus ovinus* Fr.).

(Fig. 19).

Sporelejet ligner Rørhattenes, men det er tyndere og nedsænket i Hattens Kjød, saa at det kun vanskelig skilles derfra. Den har en kort, skævt stillet, hvid Stok, Hatten er temmelig stor, ofte bølget i Randen, og Rørene paa Undersiden ere smaa og fine, Farven er hvidgul, og Kjødet er hvidt, fast og smager næsten som Nøddekærner. Faare-Poresvampen kan spises raa eller tillaves paa samme

Maade som Skampionen, eller ogsaa kan den tørres og saltet. Prof. J. Arrhenius har i flere Aar brugt den i sin Husholdning, dels frisk og dels saltet, og han har fundet, at den i Henseende til Velsmag stod over de andre spiselige Svampe og kun maatte vige for Skampionen.

Drue-Køllesvampen (*Clavaria Botrytes Pers.*).

(Fig. 15).

Køllesvampene kjendes paa, at de ere sammensatte af store Tuer af trinde koralformede, næsten lige høje Grene, paa hvis Overflade Sporerne sidde. — Drue-Køllesvampen er glat paa Overfladen, og Grenene ere meget skøre, Farven er for det meste rødlig eller gulagtig, stundom næsten hvid, Grenenes Spidser ere derimod altid røde, hvorved denne Art let skilles fra de andre, ligesom ogsaa ved sin tykke og store Stamme. Kjødet er hvidt og fast. Det er den største og den bedste af Køllesvampene, som dog alle kunne spises, idet ingen af dem er mistænkelig eller giftig. Den voxer i regnfulde Sommere i Bøgeskove, og den har en mild og behagelig Smag, der minder noget om Østers.

For Tillavningen af Køllesvampene giver Lenz følgende Anvisning: Naar Svampene ere rensede, lægger man dem i en Stegepande med noget Smør og holder dem over en sagte Ild; derpaa hælder man det Vand bort, som er sivet ud af dem, tilsætter paany Smør, Persille og Løg, rører det om og strør Hvedemel paa det; man væder det altsammen med Kjødsuppe, og, naar det atter er kogt, tilsætter man nogle piskede Æggeblommer. Istedensfor Smør kan man bruge Flæsk og Kjødsuppe og hertil sætte Salt, helt Peber, Persille og Skinke. Naar Svampene ere stegte, kan man ogsaa bruge dem i almindelig Kjødsuppe eller til Hønse-

frikassé. Under Stegningen maa Panden være dækket med et Laag for at holde Svampenes aromatiske Lugt tilbage.

Den almindelige Støvhold (*Lycoperdon Bovista* Fr.).

Denne hører til de Svampe, der have Sporelejet indsluttet i Frugtlegemet, som ved Modenheden aabner sig og lader Sporerne slippe ud, saa at de stige i Vejret ligesom en Røg. Den almindelige Støvhold er figenformet, idet den nederste Del danner en tyk Stok; den bliver ofte 1 Kvarter bred og er udvendig hvidgraa, rudeformet furet. Kjødet er hvidt, bliver senere bleggult og tilsidst graat. Naar Frugtlegemet brister, flyve de brune Sporer ud af den store Aabning. Den voxer paa aabne Græsmarker og er spiselig, medens den er ung, og medens Kjødet endnu er fast og hvidt; derimod bør den ikke bruges, naar Kjødet er begyndt at blive gult. Naar Overhuden er taget af, kan den almindelige Støvhold koges, steges eller stuves som andre Svampe. Skaaren itu og stegt eller stuvet med Ansjos giver den en velsmagende Ret, som kan krydres med Peber, Løg o. s. v. efter Behag.

XI.

Om Tillavningen af de spiselige Svampe.

Til det, vi ovenfor have sagt om Tillavningen af de enkelte Svampe, vi omtalte, ville vi her føje nogle andre Maader, hvorpaa man af Svampene kan lave mere eller mindre tarvelige Retter.

Ved at koges, kunne de Svampe, der som raa ere giftige og have en skarp Smag, gjøres spiselige og vel-smagende; dette gjælder saaledes om den skæggede Mælkehat (*Lactarius torminosus* Fr.), som vi have omtalt ovenfor; den regnes af nogle til de giftige Svampe, men den er meget yndet i Finland og bruges der i stor Mængde; i Skærgaarden ved Helsingfors samle Bønderne den skæggede Mælkehat og bringe den saltet til Torvs under Navnet „Folkesvampen“. Man tillaver den paa følgende Maade: naar Svampen er rensset, koger man den i Vand for at fjerne den bitre, giftige Smag, og derpaa nedsaltes den lagvis i Bøtter ligesom Sild; naar Bøtten er fuld, lægges der et Laag paa, som kan gaa ned i den, og paa Laaget lægger man en Sten, saa at det trykkes ned paa Svampene i Lagen. Naar man da senere skal bruge Svampe, skyller man dem i Vand, indtil Saltet er trukket ud. Den skæggede Mælkehat kan ogsaa nedlægges i Eddike, men den bør altid først koges i Vand, for at den skarpe Smag og de giftige Egenskaber kunne fjernes.

Om Brugen af tørrede og saltede Svampe i Almindelighed.

De spiselige Svampe kunne gjemmes paa mange Maader; billigst er det at tørre eller salte dem. At de tørrede Svampe nogle Timer før Tillavningen skulle blødes ud i varmt Vand eller Mælk, følger af sig selv; her skal kun tilføjes, at de helst maa blødes ud i det, hvori de senere skulle koges, stuves eller tillaves paa anden Maade, saa at den dem egne Smag og Vellugt ikke svinder bort med Udblødningsmidlet, hvilket bliver Tilfældet, naar man kaster dette bort. — Vi ville ogsaa minde om, at nogle Haandfulde tørrede Svampe give Kjødsupper en god Smag, naar de koges med Kjød og sies fra. At salte Svampene er den letteste Maade at gjemme dem paa; naar Karret er fuldt, bliver der oven-

paa Svampene lagt et Stykke Lærred, før Laaget med tilhørende Vægt lægges paa.

Svampe, nedlagte i Smør.

Til hver Pot omhyggelig rensede og ituskaarne Svampe tages 10—12 Lod Smør, hvormed de koges i vel fortinnede Kobberkar. Under Kogningen rører man stadig om og bliver ved, indtil Smørret er saa klart som Olie. Da hælder man Svampene og det smeltede Smør i Flasker med vide Halse eller i mindre Krukker, og Smørret maa altid staa godt over alle Svampestykkerne; naar Smørret er vel afkølet, propper man Flaskerne eller Krukkerne til og binder Blære eller Pergamentpapir over dem.

Svampe, nedlagte i Eddike.

Man koger Svampene som ovenfor sagt, men man tager kun 3 Lod Smør til hver Pot Svampe; naar disse ere kogte saaledes, at Smørret er klart, hældes de i mindre Krukker; nu skal man have kogt, varm Eddike ved Haanden, der hældes paa Svampene, Smørret stiger op til Overfladen og danner, naar det stivner, et Lag, som værner Svampene mod Luftens Indvirkning.

Svampesuppe.

Svampene renses, skæres itu og koges i Vand tilligemed nogle Gulerødder og Pastinakker, et Par Løg og lidt Peber og Salt. Til en Suppe til 5 Personer kræves i Regelen 12—16 større Svampe. Naar Suppen har faaet en god Smag af Svampene, sier man disse fra tilligemed Rødderne, og Suppen jævnes med brunet Smør med Mel i og, om man vil, lidt Soja.

Stuede Svampe til Smørrebrød.

Naar Svampene ere kogte med Smør saa længe, at dette er klart, hældes nogle Spiseskefulde sød Fløde paa,

og der tilsættes lidt Salt og stødt Peber efter Behag; man lader det koge, til Saucen er tyk, og, om man vil, kan man da tilsætte en eller et Par Æggeblommer.

Stegte Svampe.

Hertil tager man rensede, store, hele Svampe, af hvilke man skærer Stokkene af; efterat man har hakket Svampene ovenpaa med en Kniv uden dog at skære igjennem dem, steger man dem med Smør, Peber, Salt og hakket Persille, og spiser dem varme.

En tarvelig Ret af Svampe.

Salte eller færske Svampe koges saa længe, til Suppen af dem er kraftig; da skræller man nogle Kartoffler, skærer dem itu og lægger dem i Suppen, hvorpaa man koger dem, indtil det hele bliver som Mos; da tilsætter man hakket Persille og Salt, dersom de brugte Svampe ere færske.

Suppe af friske Mælkehatte.

Til 8 Personer tager man 3 Potter Svampe, der ikke maa være ormædte, og 4 Potter Vand. Naar Vandet koger, lægges Svampene deri tilligemed noget Ris og almindelige Suppeurter. Naar dette har kogt en Time, tager man de fleste Svampe bort og tilsætter 3 Lod Smør, der er brunet i Mel, Løg, hvidt Peber og Salt. Man kan godt tage alle Svampene bort, og ligeledes udelade Smørret; men da maa man have flere Svampe.

Suppe af tørrede Mælkehatte.

Til 3 Potter Vand tages $\frac{1}{2}$ Pot Svampe; naar det koger, tilsættes $\frac{3}{4}$ Pægel Bankebyg og almindelige Suppeurter. Suppen gjøres færdig ligesom den foregaaende, men alle Svampene tages bort.

Stuvede Svampe.

Til 1½ Pot rensede Svampe tages 4 Lod Smør, der koges med hakkede Løg, hvorpaa Svampene lægges deri 10 Minutter. For at jævne Sauceen rører man saa meget Hvedemel i den, som man kan tage mellem 2 Fingre, og man hælder noget Vand paa; hvidt Peber og Salt til-sættes efter Behag, og det hele kan derpaa koge et Kvarter. Vingesvampe taale mere Peber og Salt end de andre Svampe, da de have en mild Smag. Mælkehatten er derimod den kraftigste Svamp næst efter Skampionen.

Stegte Svampe.

Man gjør Svampene rene, strør Salt og Peber paa dem, dypper dem i piskede Æg, vender dem i revet Brød og steger dem langsomt brune i Smør eller Fedt. Om man vil, kan man stege nogle Løg sømmen med Svampene.

Svampe-Frikadeller.

Svampene knuses til Mos, der blandes med revet Brød, Æg, Krydderier og Salt efter Behag, Man former heraf runde, flade Boller, der steges brune i Smør eller Fedt; disse Frikadeller blive meget fine og velsmagende, ligesaa gode som eller maaske bedre end Kjødfrikadeller.

Svampe med Fiskefars.

Svampene staves ligesom ovenfor sagt, hvorved man iagttager, at de skæres i Stykker, dersom de ere for store, og at man ikke har for lidt Sauce; deri lægges god kogt Fiskefars; Stykkerne af Farsen maa være ligesaa store som Svampene. Det lægges altsammen i en med Smørdejg klædt Form, som dækkes med et Lag af samme Dejg og varmes en Time i en middelvarm Ovn. Dette er en udmærket fin Mellemret. — Svampe og Fiskefars kan man ogsaa stuve sammen uden Smørdejg.

Svampesalat.

Svampene renses og lægges i frisk Vand; derpaa giver man dem et hurtigt Opkog og lægger dem paa et Stykke Lærred, hvor de maa ligge til den følgende Dag. Da lægges de ned i en Krukke med Skalotløg og hvidt Peber, og man hælder Eddike og lidt Provence-Olie paa dem og lægger Pres paa, for at Svampene ikke skulle flyde ovenpaa. Man binder over Krukken og gjemmer denne paa et koldt Sted, hvor Svampene kunne holde sig friske hele Aaret. Til Salaten laver man Sauce af Olive, Eddike, Sukker, Salt og sort Peber; den spises til Kjødretter. Alle Slags Svampe kunne bruges hertil; dog er Drue-Køllesvampen den bedste.

Svampesoja.

Svampene skæres itu og lægges i en Bøtte lagvis med Salt; 24 Timer efter sætter man dem over Ilden i en Kobberkedel, hælder Vand paa (omtrent 1 Pot Vand til 5 Potter Svampe) og lader dem koge en halv Time. Kraften sies fra og sættes hen for at klares til den næste Dag, da man atter hælder den varsomt i Kedelen og koger den, indtil den bliver jævn; den hældes nu paa Flasker, der proppes godt og gjemmes paa et tørt og koldt Sted.

At tørre Svampe.

Naar de ere rensede, trækkes Svampene paa Traade og tørres om Dagen i Solen og om Natten saa nær som mulig ved Ildstedet. Man bør tage de større Svampe for sig, da de smaa ere finere og kunne bruges som Morkler; de store passe bedst til Suppe. Tørrede Svampe kunne ikke gjemmes Sommeren over, og de maa blødes ud, før de bruges.

Nogle simple og billige Retter af Svampe.

Det er en almindelig Mening, at man for at tillave Svampe skal bruge en Mængde Krydderier, Smør, Æg, Fløde o. s. v., der gjør disse Retter saa dyre, at den store Masse af Folket ikke har Raad til at nyde dem; for at modarbejde denne Fordom, ville vi efter Apotheker Kinman's Forskrifter meddele nogle billige Retter, der kunne tillaves med meget faa Tilsætninger.

1. Kogte Svampe.

Friske Svampe renses og lægges i en Gryde med kogende Vand og Salt; efter 5 Minutters Kogning tager man dem op og lader Vandet løbe af dem, hvorpaa de strax kunne spises, idet man dypper dem i Salt. Vil man ikke gjøre dette, kan man bruge dem til forskjellige Retter. Morklen, Køllesvampen og Vingesvampen trænge ikke til at renses, de skulle blot skylles og skæres itu, før de koges.

2. Ristede Svampe.

Rensede og kogte Svampe nedlægges lagvis med Salt og nogle Krydderier i en Stenkrukke eller et Trækær, indtil dette er fyldt, hvorpaa man lægger et Trælaag med en Sten paa over dem, og 14 Dage efter kunne Svampene bruges. Man tager da saa mange, som man skal bruge til et Maaltid, lader Vædsken løbe fra og steger Svampene over Gløder. Naar de tillaves paa denne Maade, kunne de bruges istedenfor Kjød, Sild eller lignende som Sul til Brødet, og man faar herved en meget billig og nærrende Føde.

3. Stegte Svampe.

Man smelter noget Smør eller Fedt i en Stegepande og lægger de rensede og kogte Svampe deri efterat have rullet dem i stødte Brødskorper. Før Svampene lægges i Panden strør man Salt og lidt Peber eller andet Krydderi

paa dem; vil man have Løg med, skulle de steges sammen med Smørret. De Svampe, der bedst egne sig til at steges, ere: Vingesvampen, Parasol-Paddehatten, den almindelige Støvbold, den spiselige Rørhat, Faare-Poresvampen, Mælkehatten, den almindelige Pigsvamp og Skampionen; men til den sidstnævnte er det ikke nødvendigt at bruge Krydderier.

4. Stuvède Svampe.

Paa en Pande lægger man noget Smør, rører noget Hvedemel ud i det og tilsætter Mælk eller Fløde, saa at det bliver en jævn, tyk Sauce. Til denne sætter man Salt og lidt Sukker og derpaa de rensede og kogte Svampe, helst Skampioner, der give Retten en fin og behagelig Smag. — Skampionen, Køllesvampene, Morklen, den almindelige Pigsvamp, Vingesvampen, den spiselige Rørhat, Tungesvampen og Faare-Poresvampen egne sig bedst til at staves.

5. En billigere Maade at stuve Svampe paa.

Man lægger noget Fedt paa en Pande med lidt Rødløg, udrører noget Mel deri og spæder det med Mælk eller Afkog af Kjødben, saa at det bliver en jævn, tyk Sauce. I denne lægger man ituskaarne, kogte Kartoffler og rensede, kogte Svampe i passende Mængde. Naar de ere stegte, tilsætter man Salt efter Behag og noget Persille.

6. Svampe-Suppe.

Man koger 2 Potter Vand og sætter dertil $\frac{1}{2}$ Pot Mælk, hvori der er udrørt saa meget Mel, at det danner en tyk, jævn Masse. Derpaa koges dette med Tilsætning af Salt, helt Peber og Persille, Svampene lægges deri og koges 5 Minutter, hvorpaa Suppen er færdig. Denne Ret er meget billig og nærende.

Om at konservere Svampe, saaledes som man bruger det i Rusland.

1. Mælkehatte, nedlagte i Smør.

De unge Svampe tørres godt af paa Lærred og steges i temmelig meget Smør; men de maa ikke steges for meget, thi da blive de haarde og tørre. Lad dem nu afkøles, læg dem saa i en Krukke med Stokkene nedad og hæld det Smør over dem, hvori de ere stegte. Smørret maa staa 2—3 Tommer over Svampene; naar disse skulle bruges, steger man dem ganske let, før de bringes ind paa Bordet.

2. Mælkehatte, syltede i Eddike.

Opløs 1½ Glas*) Salt, lidt Salpeter og Alun i 5 Glas Vand, giv dette et Kog, skum det vel af og læg Svampene deri; kog det lidt endnu og hæld det saa op paa en Si. Naar Svampene ere tørre, lægges de i en Krukke med Stokkene nedad, og man hælder varm Vineddike over dem, som man har kogt med Kryddernelliker, almindelig Peber og Cayenne-Peber.

3. En anden Maade at sylte Mælkehatte paa.

De unge Svampe maa helst være tørrede; man lægger dem i en Krukke og hælder Vineddike over dem, som man har kogt med Kanel, Kryddernelliker, Lavrbærblade, almindelig Peber og Cayenne-Peber. — Vil man skære Mælkehattene itu, maa det ikke gjøres med en Jernkniv, allermindst naar de ere saltede; de maa helst brækkes over med Fingrene.

4. Salat af Mælkehatte eller Rørhatte.

Gjør Svampene rene, hæld kogende Vand over dem og læg dem paa en Si, for at de kunne tørres. Læg dem

*) Overalt, hvor der tales om „Glas“, menes almindelige Øglas.

derpaa lagvis i en Bøtte og læg paa hvert Lag Salt, lidt Peber, Cayenne-Peber, Lavrbærblade og et Løg. Naar Bøtten er fuld, lægger man et Stykke Lærred over Svampene og ovenpaa dette et rundt Laag med en Sten paa.

5. Mælkehatte-Smør.

Tag nogle unge, vel rensede Mælkehatte og sæt dem i en middelvarm Ovn 2 eller 3 Gange, saa at de blive godt tørrede; stød dem til Pulver og bland dette godt med saltet, men frisk Smør, saaledes at Pulveret æltes sammen med Smørret. Derefter lægges dette i Glas eller Stenkrukker, over hvilke man binder Blære eller Pergamentpapir, og som gjemmes paa et koldt Sted. Dette Smør bruges til Saucer m. m.

6. Tørrede Rørhatte.

Tag nogle friske og faste Rørhatte, træk Overhuden af dem, skær dem i aflange, tynde Stykker og tør disse paa en Serviet eller et Stykke Papir i Solen eller i en Ovn. De gjemmes i en Krukke, og vil man bruge dem, maa de først lægges i Mælk og Vand i 12 Timer, derpaa koges de i det samme Mælk og Vand med Tilsætning af Fløde eller Smør og Grønsager.

7. En anden Maade at tørre Rørhatte paa.

Svampene renses, og det nederste af Stokken skæres af, hvorpaa Svampene trækkes paa Traade af fint Sejlgarn; men de maa ikke sidde for tæt ved hinanden. Tør dem i Ovnen eller hæng dem op i Solen. De tørrede Svampe bruges til at sætte Smag paa Kaal, Suppe o. s. v., men kunne ogsaa bruges til Postejfars og Sauce efter følgende Opskrift.

8. Svampesauce.

Tag $1\frac{1}{2}$ Glas Farinsukker og en Skefuld Smør; hæld deri $2\frac{1}{2}$ Glas Svampebouillon, tillavet af 3—4 Svampe og 2 hele Løg, hvortil man kan føje et halvt Glas Fløde. Dette koges nogle Gange tilligemed kogte, hakkede Svampe, og der tilsættes Salt efter Behag. Denne Sauce kan bruges til Fuglesteg. Til 6 Personer skal man have $\frac{3}{4}$ Glas Sukker, 5—6 Svampe, 2 Løg, 1—2 Glas Fløde og $\frac{1}{8}$ Pund Smør; heraf faar man 4—5 Glas Sauce.

Denne Sauce kan ogsaa bruges til Frikadeller af Kartofler eller Ris, men da har man for det samme Antal Personer nok i 3 Glas, der laves af $\frac{1}{3}$ Glas Farinsukker, $\frac{1}{8}$ Pund Smør, 2 Løg, $\frac{1}{4}$ Pund Svampe og $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Glas Fløde.

9. Svampesalat.

Til Smørrebrød eller som Salat til Steg bruger man ogsaa den spiselige Rørhat, naar den er tillavet paa følgende Maade: Tag nogle smaa, friske Svampehatte, vask dem i varmt Vand og kog dem derpaa i salt Vand, til de ere møre. Læg dem op en halv Time, før de skulle serveres, paa et Salatfad, og hæld Vineddike paa dem tilligemed Provenceolie, hvis man har det.

10. At gjemme Svampe i Smør.

Tag nogle unge og gode Exemplarer af den spiselige Rørhat, rens dem, skær Stokkene af og tør Hattene godt paa et Stykke Lærred. Lad dem koge let i saa meget Smør, at det staar over Svampene, tag dem op, kog flere Svampe paa samme Maade i det tilbageblevne Smør og bliv ved med dette, indtil der ikke er flere Svampe. Lad dem afkøles og læg dem da i en Stenkrukke og hæld over hvert Lag saa meget godt varmet Smør, at det staar over Svampene. Efter nogle Timers Forløb binder man Blære eller Pergamentpapir over Krukken, hvorpaa den gjemmes

paa et køligt Sted. Naar Svampene skulle bruges, steger man dem i det Smør, hvori de have været nedlagte.

11. Rørhatte, nedlagte i Eddike.

Pluk nogle unge Svampe, rens dem og læg dem i kogende salt Vand, giv dem et Opkog 2—3 Gange og læg dem paa en Si for at tørres. Læg dem i Orden i en Krukke, hæld kogt og atter afkølet Vineddike over dem, som man i Forvejen har kogt med Salt, Lavrbærblade og Cayenne-Peber, og bind over Krukken. Efter nogle Dages Forløb, naar Eddiken er bleven uklar, bør der hældes frisk Eddike over Svampene, som er tillavet paa samme Maade.

12. Rørhatte, nedlagte paa en anden Maade.

Kog Vineddike med Salt, Lavrbærblade og Cayenne-Peber, læg Svampene deri, efterat de ere skoldede i koghedt Vand, og lad dem koge endnu 2 Gange i Kasse-rolen. Læg Svampene i en Krukke og hæld godt smeltet Smør over dem, for at de ikke skulle tage Skade.

13. Saltede Rørhatte.

De unge Svampe lægges i kogende Vand og koges 1 eller 2 Gange, hvorpaa de lægges op paa en Si for at tørres og afkøles. Da lægger man dem i Krukker med Hattene opad, strør Salt paa hvert Lag og dækker dem med et rundt Laag med en Sten paa. Nogle Dage efter, naar Svampene ere pressede sammen, tilsætter man andre og hælder godt, smeltet Smør over dem; Krukken dækkes med Blære eller Pergamentpapir og gjemmes paa et køligt, tørt Sted. Før man skal bruge Svampene, maa de skæres itu og lægges i koldt Vand; men er det længe siden de bleve saltede, skulle de ligge i Vand i 24 Timer og derpaa skylles ud i flere Sæt Vand.

14. Pulver af den spiselige Rørhat.

Svampene renses, skæres itu og lægges paa en med Halm dækket Jernplade, der sættes ind i Ovn, naar man har bagt Brød. Naar Svampene ere tørrede godt, stødes de til Pulver, der sigtes gennem en fin Metalsi og gjemmes paa vel proppede Flasker. Dette Pulver bruges til at sætte Smag paa Bouillon og Saucer.

XII.

Om Dyrkning af Svampe i Almindelighed og om Maaden at vedligeholde Frugtbarheden paa de Steder, hvor man samler Svampe.

Svampene kunne formeres ved deres Sporer og deres Løv; Sporerne forekomme i utallige Masser, og det er af dem, Løvet kommer frem, af hvilket igjen Svampenes Frugtlegerer voxe ud. Naar Sporerne gro, blive de til fine Traade, som grene sig og danne Løvet, der svarer til de højere Planters Rødder, Stængler og Blade. Ligesom de højere Planter kunne formeres ved Deling af de underjordiske Stængler eller ved Stiklinger og Aflæggere af de overjordiske, saaledes kunne Svampene, som vi have set ovenfor, ogsaa formeres ved Deling af deres Løv, og hele Dyrkningen af Skampioner grunder sig paa en saadan Deling af Løvet.

I Sydveropas Egeskove dyrkes Trøfflen (*Tuber cibarium* Sibth) ved, at man deler og udplanter dens Løv, og Dyrkningen af *Polyporus Tuberaster* i Italien afhænger af, at Løvet af denne Svamp har gennemtrængt en fast og haard Jordmasse, den saakaldte „*pietra fungaia*“, d. e. Svampesten; naar denne lægges i Kælderen og vandes

godt, vedbliver den i flere Aar at frembringe Masser af den meget yndede Svamp. Hos os har man endnu kun dyrket Skampioner og det kun faa Steder; men vi ønske og haabe, at denne Svamp snart maa blive dyrket overalt. I Jorden i Melonbede udvikler der sig for det meste Skampionyngel i stor Mængde, og tager man denne Jord ud for at lægge den i et andet Bed, træffer man Svampeløvet nede i Jorden som en hvid, traadet, mere eller mindre klumpet Masse; dersom man gjemmer dette Løv paa et tørt, ikke for koldt Sted og det følgende Aar lægger smaa Stykker deraf i Agurkebedene, faar man om Efteraaret en Mængde Skampioner baade, medens Agurkerne endnu voxe, og senere, naar de ere tagne bort.

Vi have tidligere sagt, at den spiselige Rørhat dyrkedes paa Slottet Rosersberg. Denne Svamp kan ligesom Skampionen dyrkes ved Deling og Udplantning af Løvet, men ogsaa paa en langt simplere Maade, nemlig ved at saa Sporerne. Ligesom man dyrker Kornsorterne ved at saa Frøene af dem, saaledes kan man ogsaa dyrke de almindelige spiselige Svampe, kun med den Forskjel, at man ikke for dem graver eller tillaver Jorden, men ganske simpelt lader Sporerne komme paa et saadant Sted, hvor de Svampe, man vil høste, af Naturen voxe. Paa denne Maade dyrker man den spiselige Rørhat i Departementet les Landes mellem Gironde og Pyrenæerne i det sydvestlige Frankrig. I de Egeskove, hvor Svampen plejer at forekomme vild, udsaar man Sporerne af den ved at kaste det Vand derud, hvori Svampene ere rensede, og herefter fremkomme Svampene meget yppig det næste Aar. Man maa dog søge at værne Pladsen, hvor de voxe, mod Dyr, som gaa paa Græs; thi Heste, Hornkvæg, Faar og Svin søge og æde denne Svamp med Begærlighed.

Paa samme Maade kunne alle de øvrige spiselige Svampe dyrkes; man opsamler Sporerne i Vandet, hvori Svampene vadskes, eller saafremt de ikke skylles, lægger man Sporelejet i Vand og rører dette om deri,

saa at de modne Sporer falde af i Vandet; hældes dette Vand ud paa passende Steder, komme Svampene frem i Mængde, naar Løvet har naaet en tilstrækkelig Udvikling. Hvor hurtig dette sker, afhænger for største Delen af Vejret i den paafølgende Tid; for at Sporerne kunne voxe, kræves der rigelig Nedbør, især om Efteraaret og mild Varme paa denne Aarstid for Efteraarssvampene og om Foraaret for Vaarsvampene. Efter tørre Foraar og Somre og tørre, kolde Efteraar give Svampene kun ringe Udbytte, og der kommer stundum Misvæxt blandt dem ligesom blandt vore andre Planter; men jo rigeligere vi forsyne Jorden med Sporer, des mere udvikles Løvet, naar de ydre Forhold tillade det, og des rigere Høst kunne vi gjøre Regning paa.

Ligesom vi gøde for andre Planter, bør vi ogsaa gøde for Svampene; disse ere nemlig rigere paa kvælstofholdige Emner end andre Planter, hvorfor de ogsaa kræve mere kvælstofholdig Gødning. Naar vi dyrke Svampe i det Fri, kunne vi høste flere og bedre Svampe, dersom vi om Efteraaret gøde vore Haver og Parker med Staldegødning, eller dersom vi af og til vande dem enten med Møddingvandet eller med Vand, hvori der er opløst noget svovlsurt Ammoniak eller Chilisalpeter. Høster man Svampe flere Aar i Træk paa det samme Sted uden at gjøre noget for dem, vil man snart finde, at deres Mængde aftager kjendelig; foruden at det saaledes er nødvendigt at gøde for Svampene, bør man altid lade nogle Exemplarer staa, naar man samler dem, for at disse fuldstændig kunne tilsaa Marken. Blive vi ved paa denne Maade, og lade vi alt Affaldet fra Svampene atter komme den Jord til Gode, der har frembragt dem, kunne vi sikre os mod, at der i Fremtiden bliver Mangel paa spiselige Svampe.

XIII.

Om de giftige og mistænkelige Svampe.

Det er ikke sjældent at træffe Folk, der ere af den Mening, at alt, hvad der hedder Paddehat og Svamp, er giftigt; og dog er der kun meget lidt Sandhed deri, thi af de mange hundrede Arter, der findes hos os, ere kun henved en Snes giftige og mistænkelige. Man har derfor ligesaa lidt Grund til at frygte Svampene i Almindelighed som til at sky Kartoffelen, fordi de allerfleste Arter af Kartoffelfamilien ere giftige, tilmed da den kemiske Analyse har vist, at Svampene ere meget rige paa kvælstofholdige Emner, og da alle Lækkermunde ere enige om at rose deres Velsmag.

Man bruger kun de Svampe, der voxe paa Jorden, og af disse ere alle Vaarsvampene spiselige; de giftige komme først frem længere hen paa Sommeren og om Efteraaret, man skal altid undgaa de ildelugtende Svampe og overhovedet kun plukke dem, om hvilke man ved, at de ere uskadelige. Man skal ikke spise nogen Svamp raa, før man ved, om det kan lade sig gjøre uden Fare; thi ikke alle Fortællinger om, at f. Ex. Russerne spise alle Slags Svampe uden at undersøge, om de ere giftige eller ej, ere fuldstændig troværdige, da Samoiederne f. Ex. bruge den almindelige Fluesvamp som Berusningsmiddel. Derimod kunne alle Svampe spises, naar de ere udkogte i Eddike eller Vand, som uddrager Giften af dem; selv ved at saltes kunne de fleste mistænkelige Svampe miste deres farlige Egenskaber. For Sikkerheds Skyld maa da enhver Svamp, som man ikke nøje kjender, koges, før den spises; selv i de Lande, hvor Svampene udgjøre en meget stor Del af Befolkningens daglige Føde, ere Forgiftninger dermed meget sjældne, og den Omstændighed, at Historien har bevaret nogle Tilfælde af saadanne Forgiftninger, medens der ikke tales om, hvor-

mange Tusinder der have spist Svampe uden Skade, er et yderligere Bevis paa, hvor sjældne disse Tilfælde ere.

De almindeligste af de giftigste Svampe ere:

Fluesvampen (*Agaricus muscarius* L.).

(Fig. 25. a. b.)

Dette er en af de giftigste Svampe, men heldigvis har den saadanne Kjendemærker, at man ikke let tager Fejl af den. — Det er en stor og smuk Svamp med en hvælvet, rød eller rødgul Hat med en Mængde hvide Vorter paa, som ere Rester af det Svøb, der fra først af har omgivet hele Svampen. Bladene paa Hattens Underside ere hvide ligesom Stokken, der er skællet, forsynet med en Ring og forneden løgformet opsvulmet.

Den almindelige Fluesvamp har megen ydre Lighed med den kjødfarvede Paddehat, der er omtalt Side 62; men denne sidste, der er spiselig, skilles fra Fluesvampen ved, at dens Kjød bliver rødligt, naar det udsættes for Luftens Paavirkning. — Fluesvampen findes almindelig i Løvskove om Sommeren, og den har faaet sit Navn af, at man tidligere brugte den til at dræbe Fluere, Væggelus og andet Utøj med; den kan naturligvis aldrig bruges til Spise, men Samoiederne bruge den, som ovenfor sagt, som Berusningsmiddel: de sluge nogle Stykker af Svampen og drikke en Mængde koldt Vand ovenpaa; kort Tid efter rase de som Drukne og falde derpaa i en dyb Søvn.

Den knoldede Paddehat (*Agaricus phalloides* Fr.).

(Fig. 18. a. b. c.)

Dette er ogsaa en giftig Svamp, der er temmelig almindelig hos os; dens Hat er hvid, grønlig eller gullig, og Bladene ere hvide ligesom hos Fluesvampen. Stokken

er forsynet med et nedhængende Slør, den er for det meste hul foroven, men forneden løgformet opsvulmet og her forsynet med en Skede, der er en Rest af det Svøb, som omgav hele Svampen, da den var lille, men som derpaa brast foroven for at blive siddende om Stokkens Grund.

Mælkehattene.

Af disse Svampe, der alle indeholde rigelig Mælkesaft, have vi ovenfor kun medtaget den velsmagende Mælkehat, der let skilles fra de andre ved sin gule Mælk; det er den bedste af denne Slægt, og naar man kan faa nok af den, maa man helst undgaa at tage de andre Arter, da disse have en skarp Smag, hvorfor mange holde dem for mistænkelige; i hvert Fald bør de ikke spises raa.

Den skæggede Mælkehat (*Lactarius torminosus* Fr.),

(Fig. 3.)

ogsaa kaldet Kolik-Mælkehat, skilles fra den velsmagende Mælkehat ved, at Hattens indrullede Kant er laaden eller skægget, og at Mælken er hvid og uforanderlig. Da det ovenfor (Side 64 og 76) er omtalt, hvorledes denne Svamp bruges i Finland, ville vi her nøjes med at henvise dertil.

Den skarpe Mælkehat (*Lactarius piperatus* L.).

(Fig. 11).

Dette er en af de Svampe, der bruges mest i Rusland og Finland, skjønt den som raa har en skarp Smag og er giftig. Dens Farve er hvidlig og noget graagul, Hatten er nedtrykt i Midten, tragtformet, ikke klæbrig; Kjødet er fast med en hvid, skarp, og brændende Mælkesaft, og Bladene ere meget smalle, tætsiddende og nedløbende paa Stokken. — Den skarpe Smag forsvinder, naar Svampen saltes eller koges, og da kan den bruges som de andre spiselige Svampe.

Skørhattene.

Denne Slægt er ikke nævnt ovenfor, da alle Arterne ere giftige eller mistænkelige, de ligne i Udseende Mælkehattene, men mangle Mælkesaft; Hatten er nedtrykt i Midten, og Bladene ere lige lange, skøre og hvide.

Den giftige Skørhat (*Russula emetica* Fr.).

(Fig. 26).

Det er en stor, smuk Svamp med en rød, glindsende Hat, der er furet i Kanten; Bladene ere lige lange, skøre og hvide som Sne, Kjødet er hvidt, men lidt rødligt ved Overfladen under den slimede Overhud og Stokken er hvid og temmelig kort. — Den har ingen fremtrædende Lugt, men en skarp Smag, der kan holde sig længe og ikke gaar bort ved Kogning; den voxer almindelig om Sommeren og Efteraaret i vore Skove og er en af vore giftigste Svampe; naar man rører ved Tungen med et Stykke af Svampen, hvilket man godt kan gjøre uden Fare, vil man strax af den skarpe Smag slutte, at det er en giftig Svamp, man har for sig.

Den stinkende Skørhat (*Russula foetens* Pers.)

Allerede ved at faa denne Svamp i Haanden overtydes man om, at den er ubrugelig; thi den har en stinkende brændt Lugt og en styg Smag. Hatten er gulbrun, klæbrig, med knudret og furet Rand, Bladene ere ulige lange, ofte gaffelformede, hvide og i fugtigt Vejr beklædte med Vanddraaber, der ved Indtørring efterlade mørke Pletter paa dem.

Den brandgule Vingsvamp (*Cantharellus aurentiacus* Fr.).

(Fig. 17.)

Denne Svamp ligner meget den spiselige Vingsvamp, der er omtalt Side 67, men skilles fra denne ved, at Hatten er mørk-rødgul, ikke klæbrig, men fint laaden og som Fløjl at føle paa; Bladene ere nedløbende paa Stokken, for det meste noget mørkere end Hattens Over-

flade. — Den har ingen styg Lugt og Smag og holdes af nogle for at være spiselig; men da de flestes Meninger gaa i modsat Retning, maa man helst undgaa den.

Rørhattene.

Disse Svampe have deres Navn af, at Sporelejet, der sidder paa Undersiden af den bløde, hvælvede Hat, bestaar af en Mængde Rør, der let skilles fra hverandre og fra Hatten. De fleste Rørhatte ere spiselige; giftige og mistænkelige ere de, 1) som have gule Rør med røde Mundinger, 2) som have en fint laaden Hat med nætaaret, forneden løgformet opsvulmet Stok, gule Rør og Kjødet, der bliver blaat i Luften og 3) som have en skarp og styg Lugt og Smag.*)

Indigo-Rørhatten (*Boletus luridus* Schaeff.).

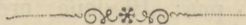
(Fig. 7. a. b.)

Denne Rørhat bør efter det, som er sagt ovenfor, aldrig bruges, da Rørene ere gule med røde Mundinger, og Kjødet bliver indigoblaat i Luften; forøvrigt har den en olivenfarvet Hat, der fra først af er filtet, men senere bliver noget klæbrig.

Den skarpe Rørhat (*Bolus piperatus* Bull.).

Denne Art har faaet sit Navn af sin skarpe, brændende Peber-Smag; Hatten er hvælvet, lidt klæbrig og kanelfarvet, Rørene ere store, rustfarvede eller rødbrune, Stokken er brungul, tyndere forneden end ved den øverste Ende, og Kjødet er gulagtigt, men bliver let vinrødt i Luften.

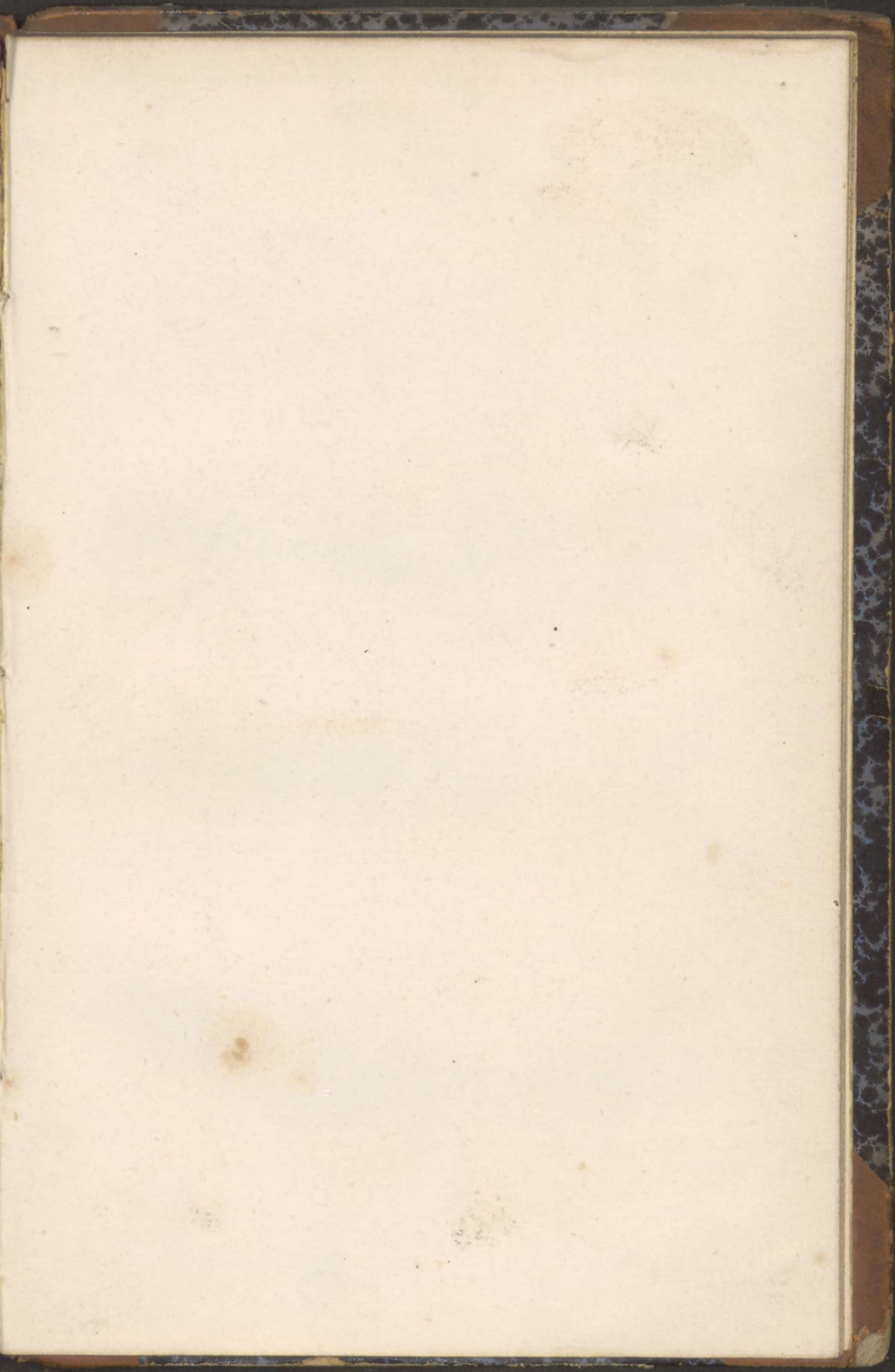
*) Efter J. W. Smitt.



Indhold.

	Side
Fortale og Indledning.	
I. Om Dyrkningen af Svampe	5
II. Om Gødningen og de andre Emner til Anlæggelsen af Svampebede	13
III. Om Svampenes vegative Dele	17
IV. Svampeyngelens Nedlægning og Bedenes videre Pasning	23
V. Dyrkning af Svampe i Kældere, Skur, Grotter, Udhuse eller andre Bygninger end de ovenfor omtalte Svampehuse	29
VI. Dyrkningen af Svampe i underjordiske Hvælvinger ved Paris	34
VII. Dyrkning paa Bede i fri Luft	41
VIII. Dyrkning i Haver under aaben Himmel ved Siden af andre Planter	48
IX. Om Indsamling og Brug af vilde Svampe	45
X. Om Skampionerne	49
Nellikesvampen (<i>Marasmius Oreades</i> , Fr.)	54
Parasol-Paddehatten (<i>Agaricus procerus</i> Scop.)	57
Paryk-Blækhatten (<i>Coprinus comatus</i> Batt.)	59
Den lækre Musseron (<i>Agaricus gambosus</i> Fr.)	61
Den kjødfarvede Paddehat (<i>Agaricus rubescens</i> Fr.)	62
Den pudrede Paddehat (<i>Agaricus nebularis</i> Batsch.)	63
Den velsmagende Mælkehat (<i>Lactarius deliciosus</i> Fr.)	63
Den skæggede Mælkehat (<i>Lactarius torminosus</i> Fr.)	64
Morklen (<i>Morchella esculenta</i> L.)	65
Eng-Voxsvampen (<i>Hygrophorus pratensis</i> Fr.)	66
Den spiselige Vingsvamp (<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.)	67
Den hvidgule Melsvamp (<i>Agaricus Orcella</i> Bull.)	68
Den hvidgraa Melsvamp (<i>Agaricus Prunulus</i> Scop.)	68
Den almindelige Pigsvamp (<i>Hydnum repandum</i> L.)	69

	Side.
Den levrede Tungesvamp (<i>Fistulina hepatica</i> Fr.) . . .	70
Den spiselige Rørhat (<i>Boletus edulis</i> Bull.)	71
Den gule Rørhat (<i>Boletus luteus</i> L.)	73
Den rufodede Rørhat (<i>Boletus scaber</i> Bull.)	73
Faare-Poresvampen (<i>Polyporus ovinus</i> Fr.)	73
Drue-Køllesvampen (<i>Clavaria Botrytis</i> Pers.)	74
Den almindelige Støvbald (<i>Lycoperdon Bovista</i> Fr.)	75
XI. Om Tillavningen af de spiselige Svampe.	75
Nogle simple og billige Retter af Svampe	81
Om at konservere Svampe, saaledes som man bruger det i Rusland	83
XII. Om Dyrkning af Svampe i Almindelighed og om Maaden at vedligeholde Frugtbarheden paa de Steder, hvor man samler Svampe	87
XIII. Om de giftige og mistænkelige Svampe	90
Fluesvampen (<i>Agaricus muscarius</i> L.)	91
Den knoldede Paddehat (<i>Agaricus phalloides</i> Fr.) . .	91
Den skæggede Mælkehat (<i>Lactarius torminosus</i> Fr.)	92
Den skarpe Mælkehat (<i>Lactarius piperatus</i> L.)	92
Den giftige Skørhat (<i>Russula emetica</i> Fr.)	93
Den stinkende Skørhat (<i>Russula foetens</i> Pers.)	93
Den brandgule Vingesvamp (<i>Cantharellus auran-</i> <i>tiacus</i> Fr.)	93
Indigo-Rørhatten (<i>Boletus luridus</i> Schaeff.)	94
Den skarpe Rørhat (<i>Boletus piperatus</i> Bull.)	94



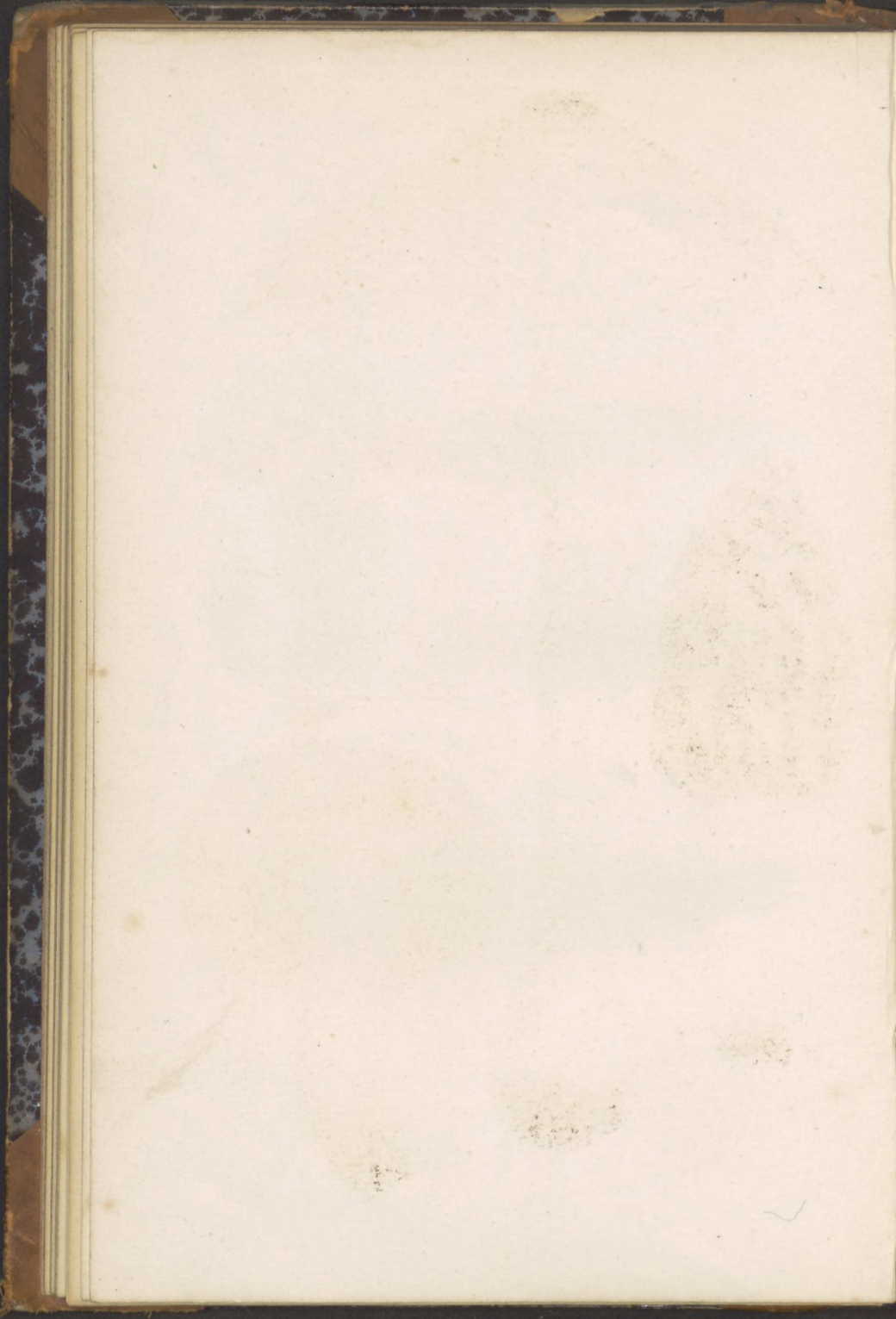


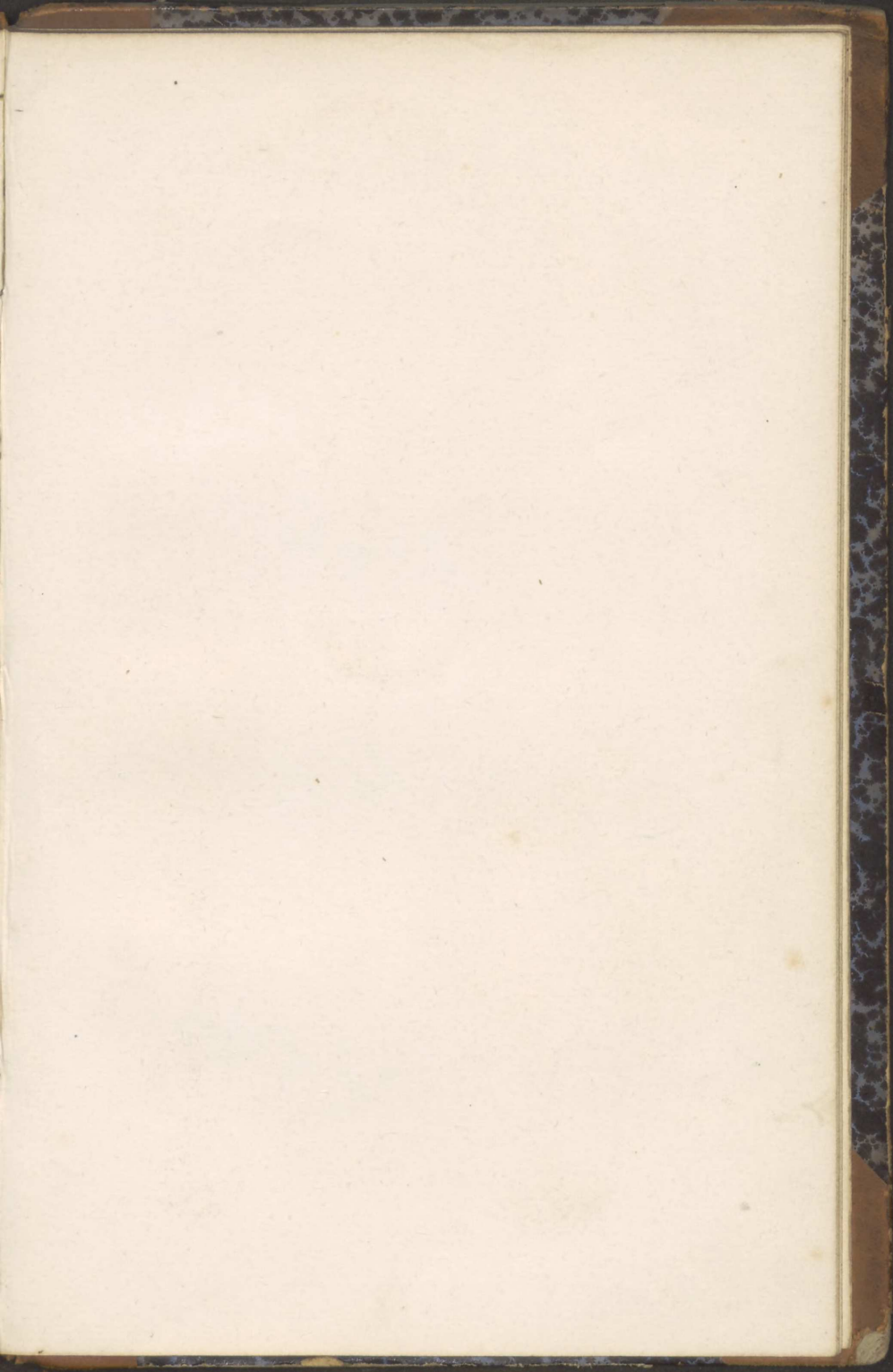
1. Den spiselige Rørhat.
 3. Den skæggede Mælkhat.

2. Den hvidgule Meloramp.
 4. a. b. Nallikeovampen.



5. Morchlen. 6. Parasol Raddeshallen. 7. a. b. Indigo-Röhrlatten.

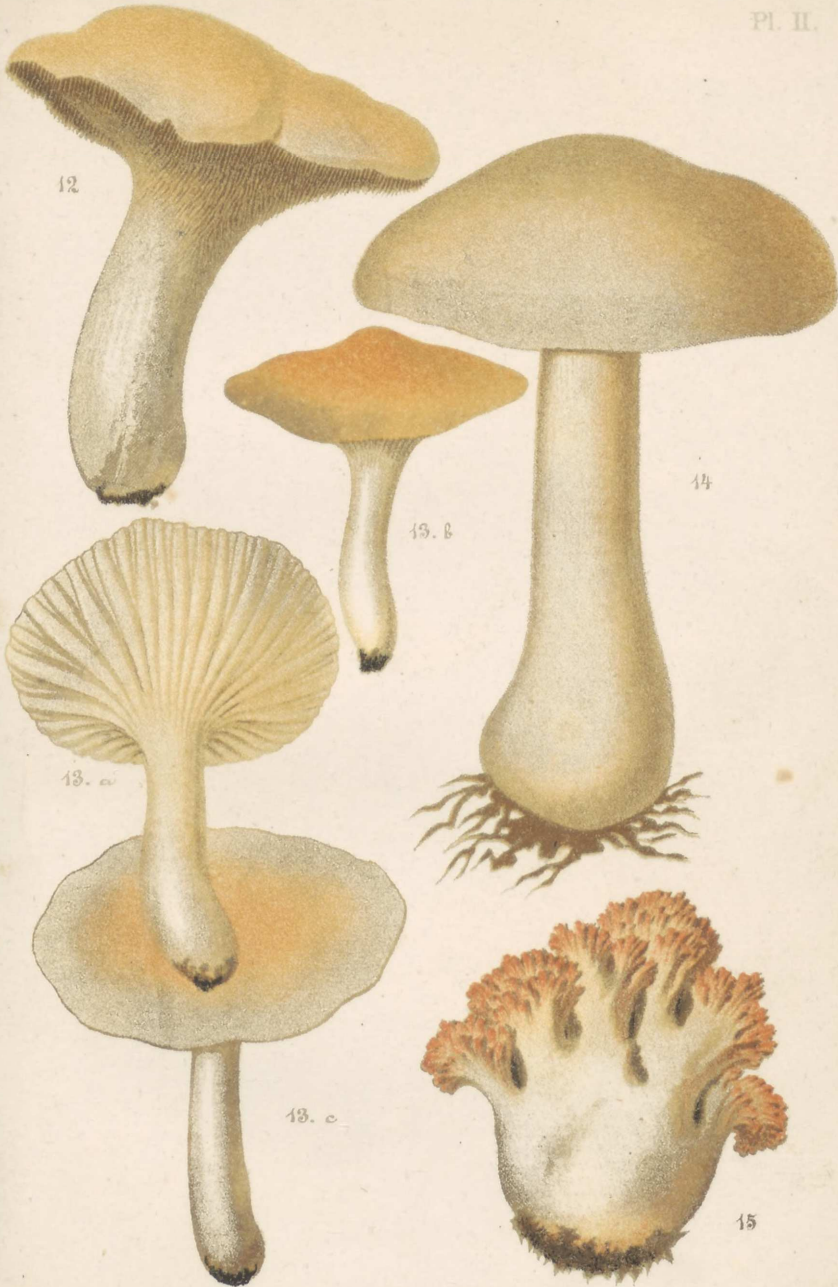






8. a. b. Den hvidgraa Melovamp.
10. Den almindelige Skampion.

9. Den ægte Skampion.
11. Den skarpe Melkehat.



12

14

13. b

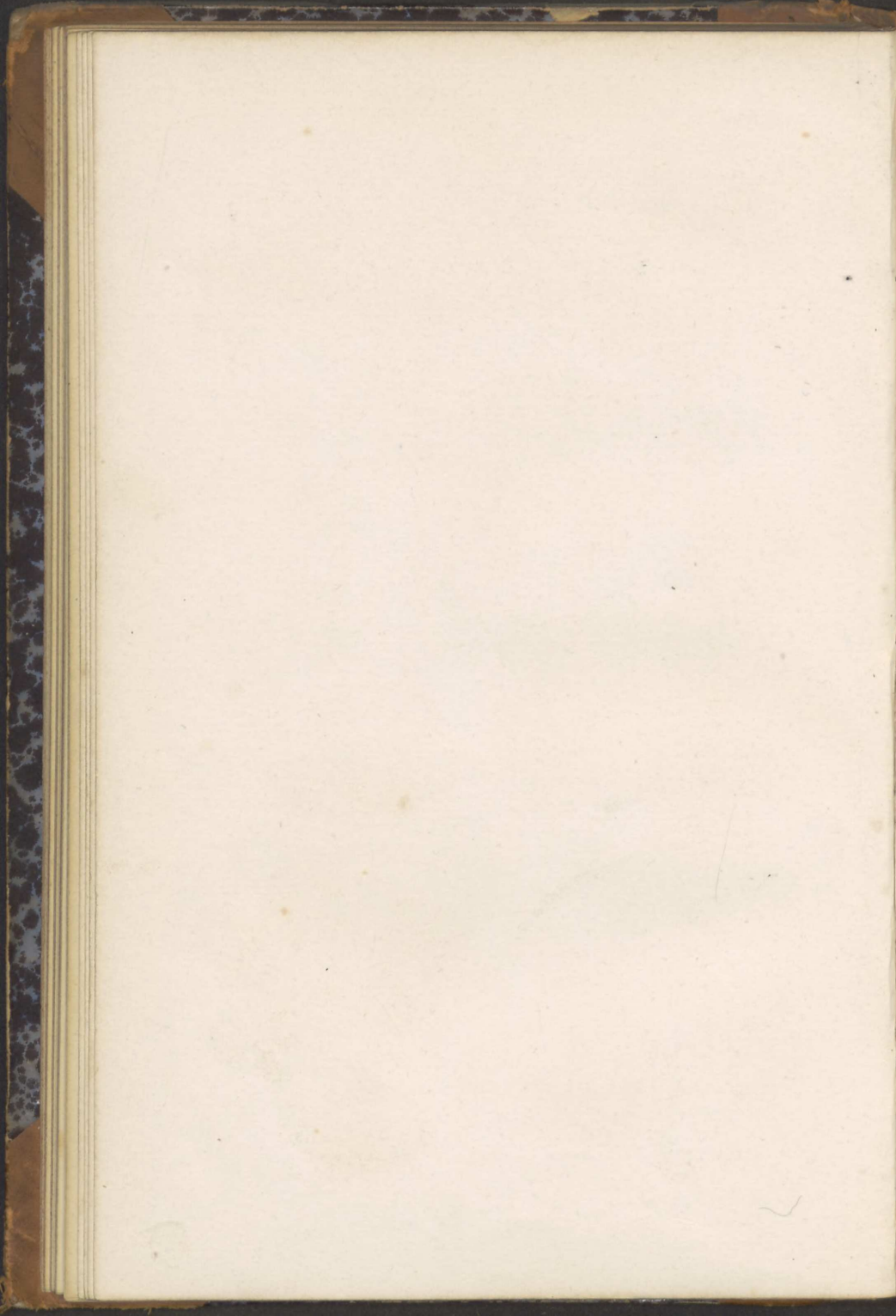
13. a

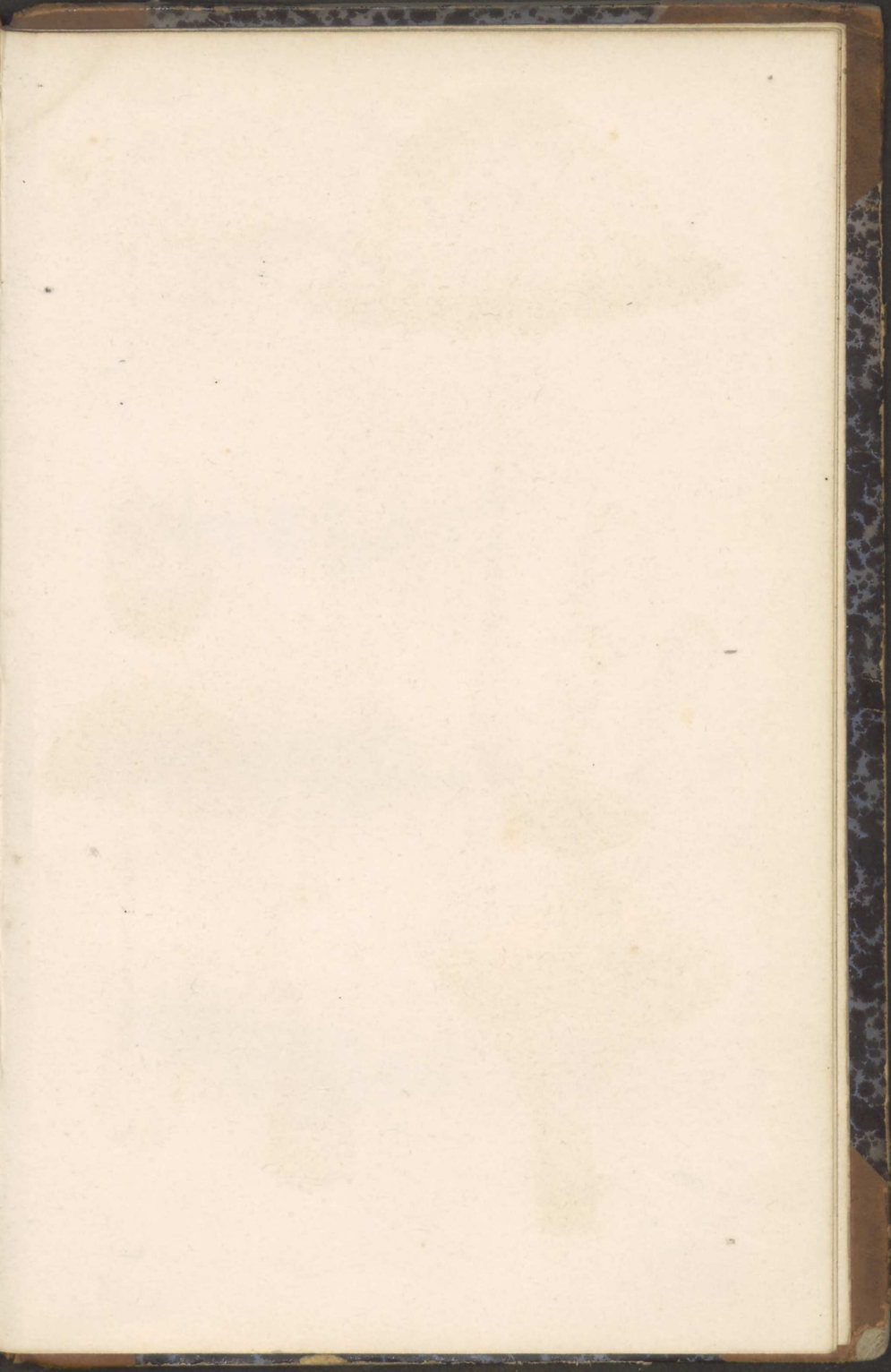
13. c

15

12. Een almindelige Sigovamp.
 14. Een pudrede Saddlehat.

13. a. b. c. Eng. Voxovampen.
 15. Drie Kollervampen.







16. a

16. b



18. a



18. c



17



18. b

16. a. b. Væryk Blækhatten.

17. Den brandgule Vingevamp.

18. a. b. c. Den knoldede Raddelhat.



19



20



21. a



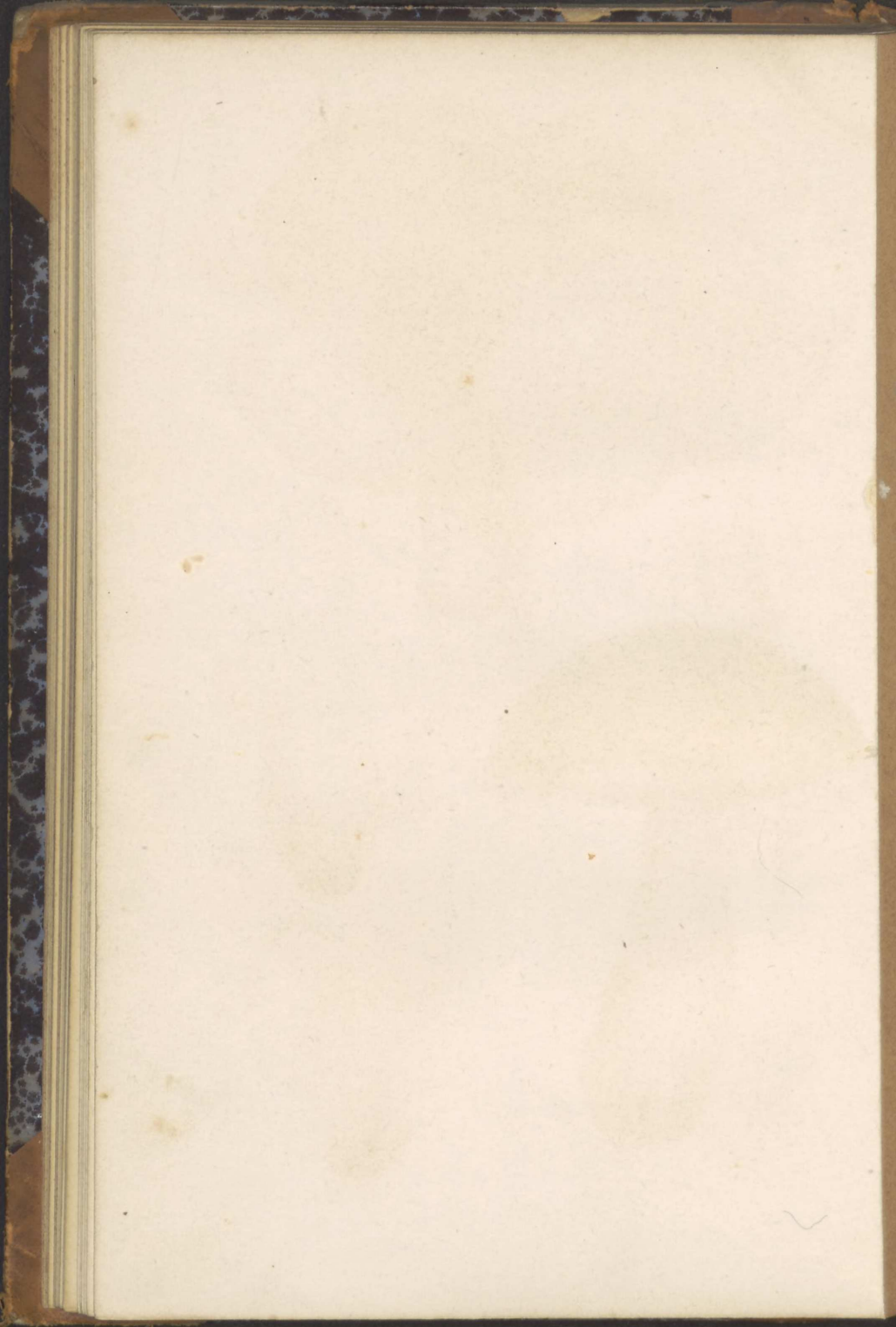
21. b

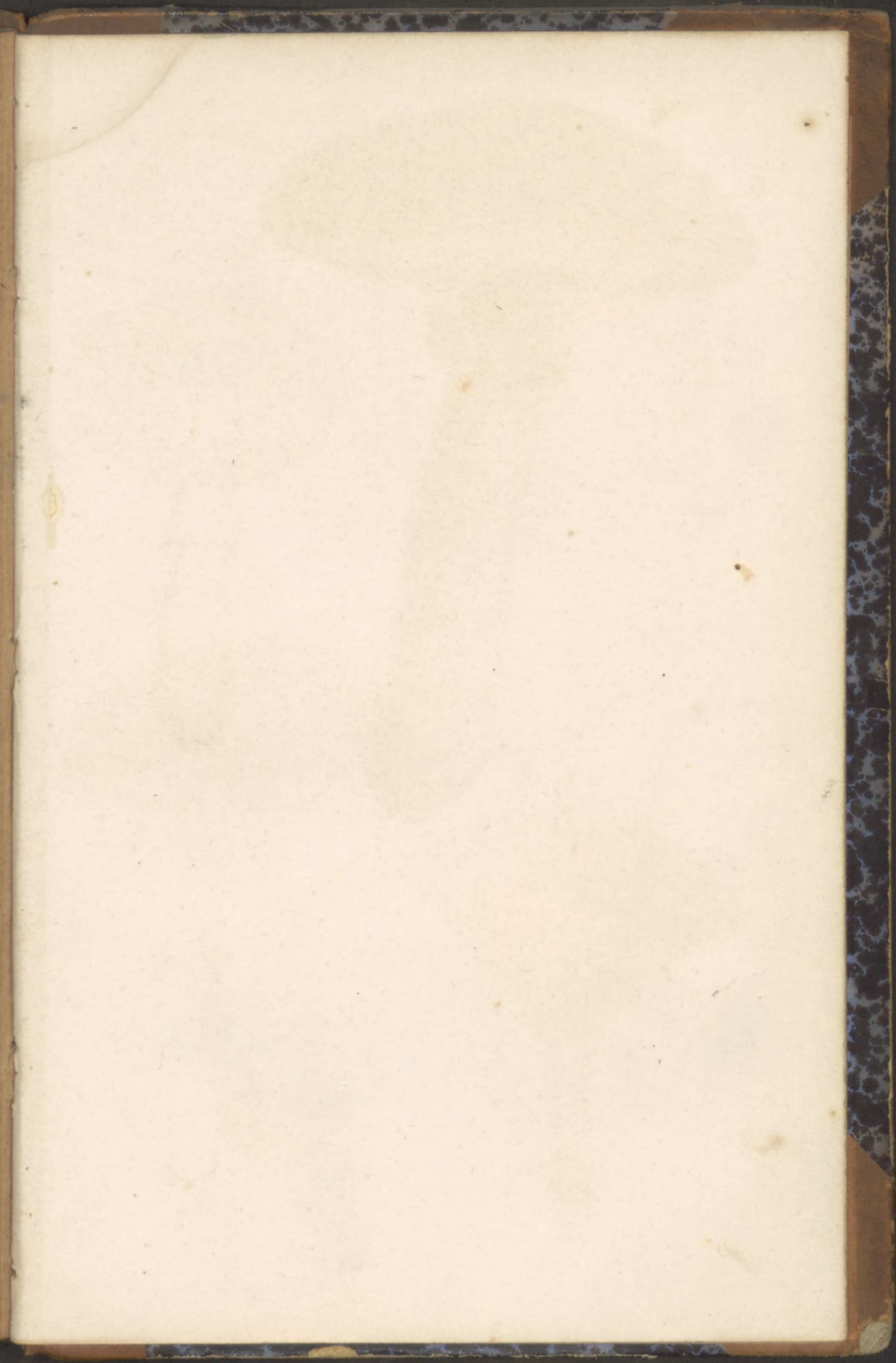
1
2

19. Faare-Porcovampen.

20. Von rufodede Rörhat.

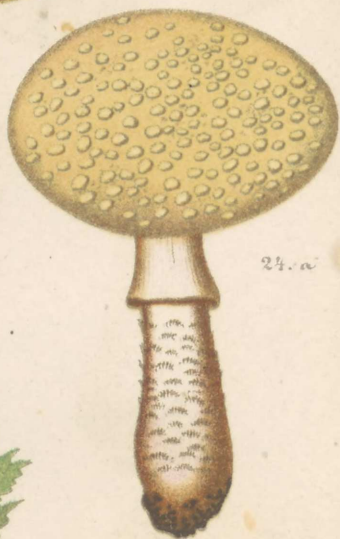
21. a. b. Von lakre Missocren.







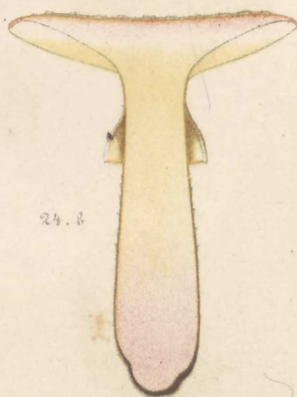
22



24. a



23



24. b

22. Den gule Rørhat.

23. Den spindlige Vingecorump.

24. a. b. Den kjødsarvede Røddohat.



25. a

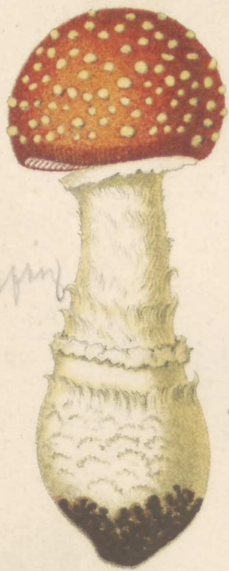
giffen



giffen

giffen

26



25. b

giffen

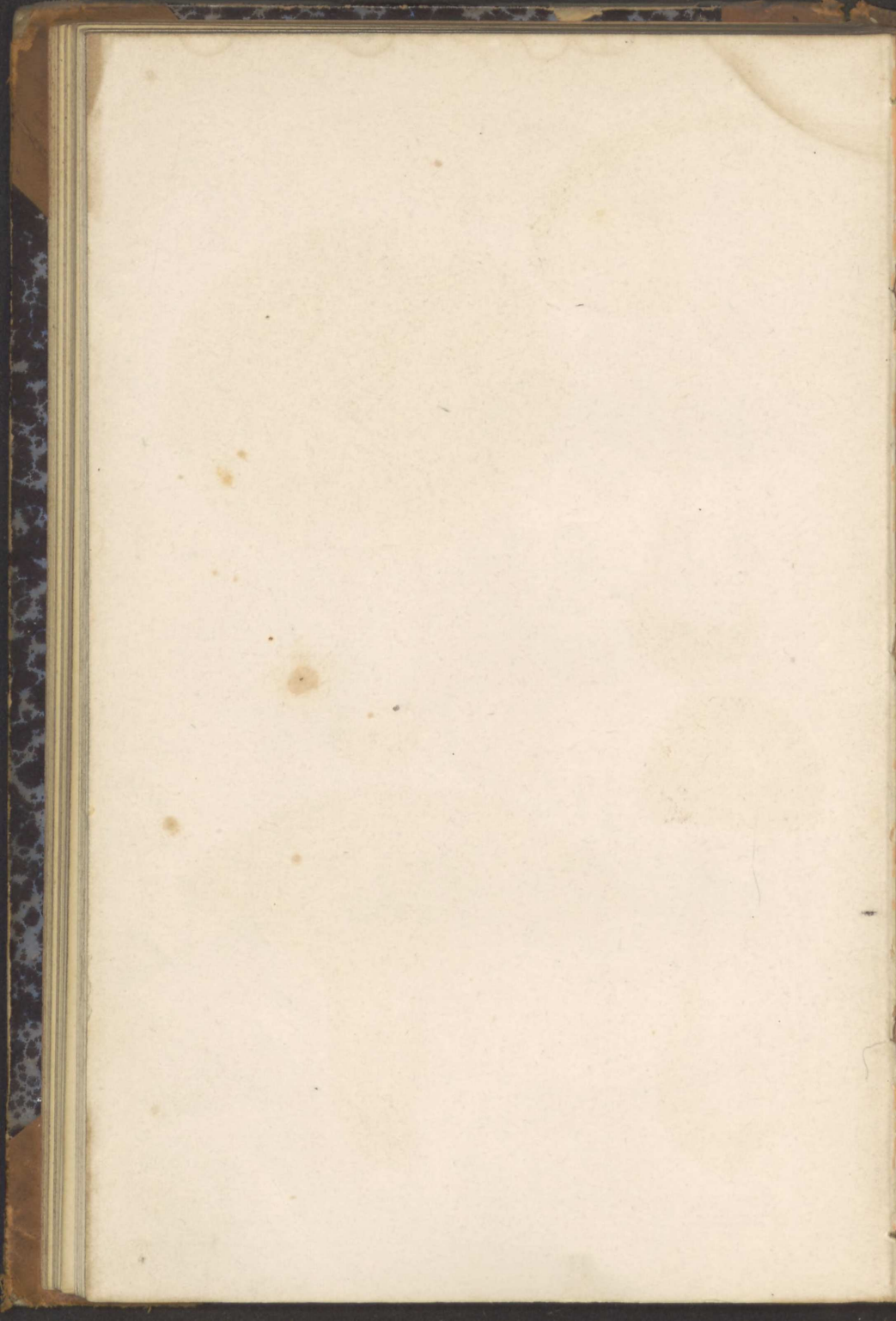


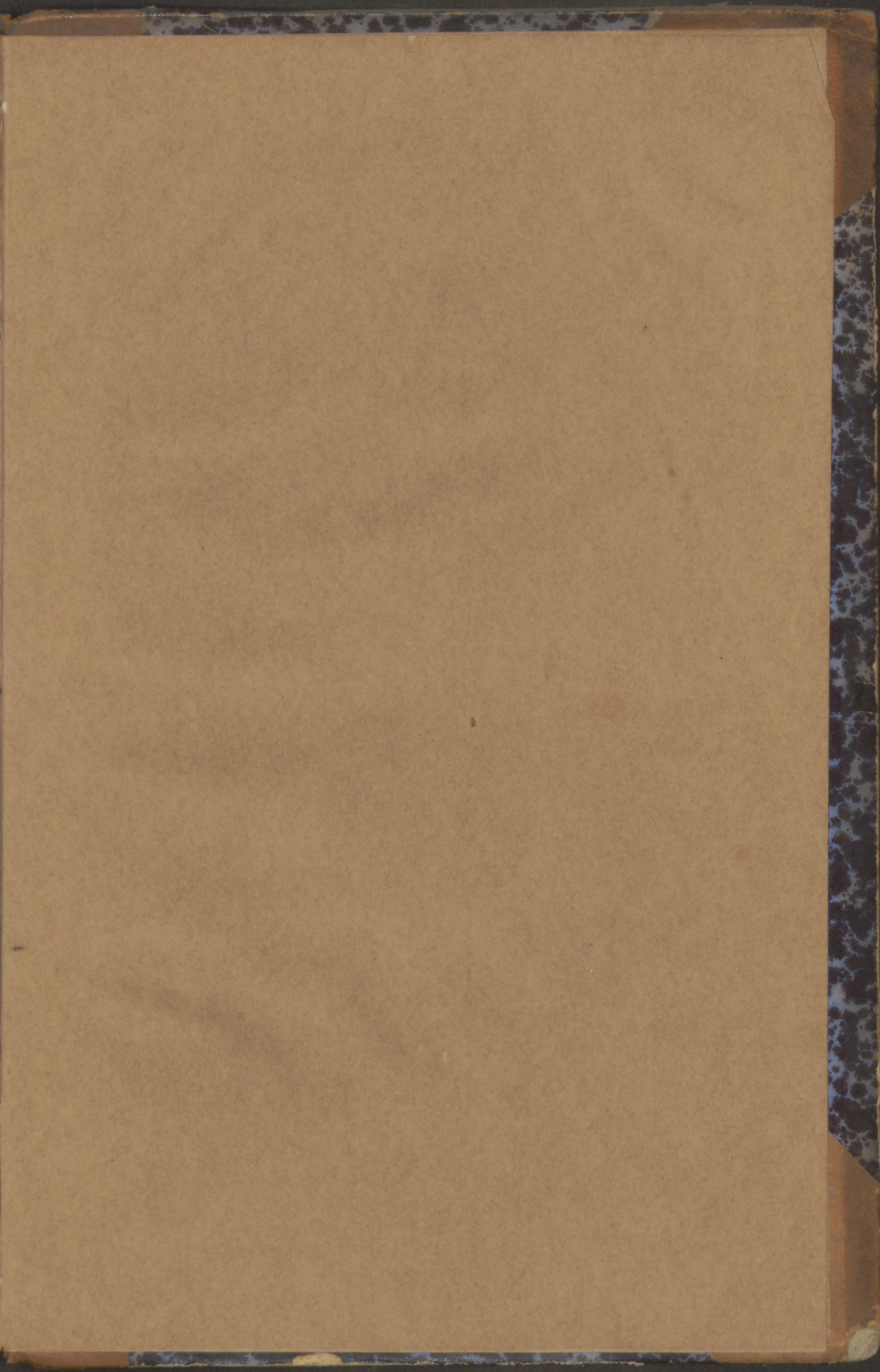
27

25. a. b. *Müscrampen.*

26. Den giftige *Skørhat.*

27. Den velsmagende *Mælkehøhat.*





5861

