

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

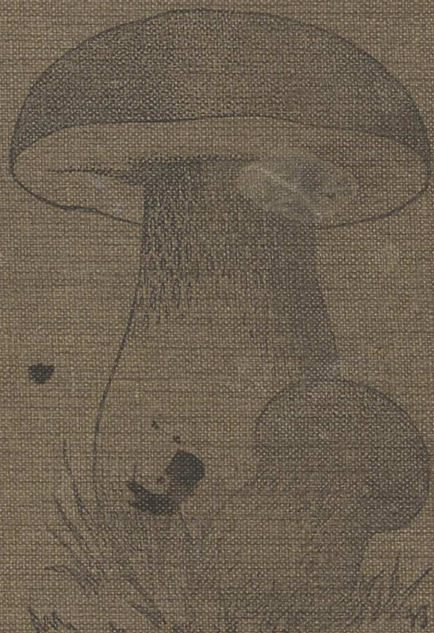
Danmarks Tekniske Kulturarv drives af DTU Bibliotek og indeholder scannede bøger og fotografier fra bibliotekets historiske samling.

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*

C-MUNDT
DANMARKS
SPISELIGE SVAMPE



GYLDENDALSKE BØGHADEL NORDISK FORLAG

C. MUNDT: SPISELIGE SVAMPE

5892

1906

279

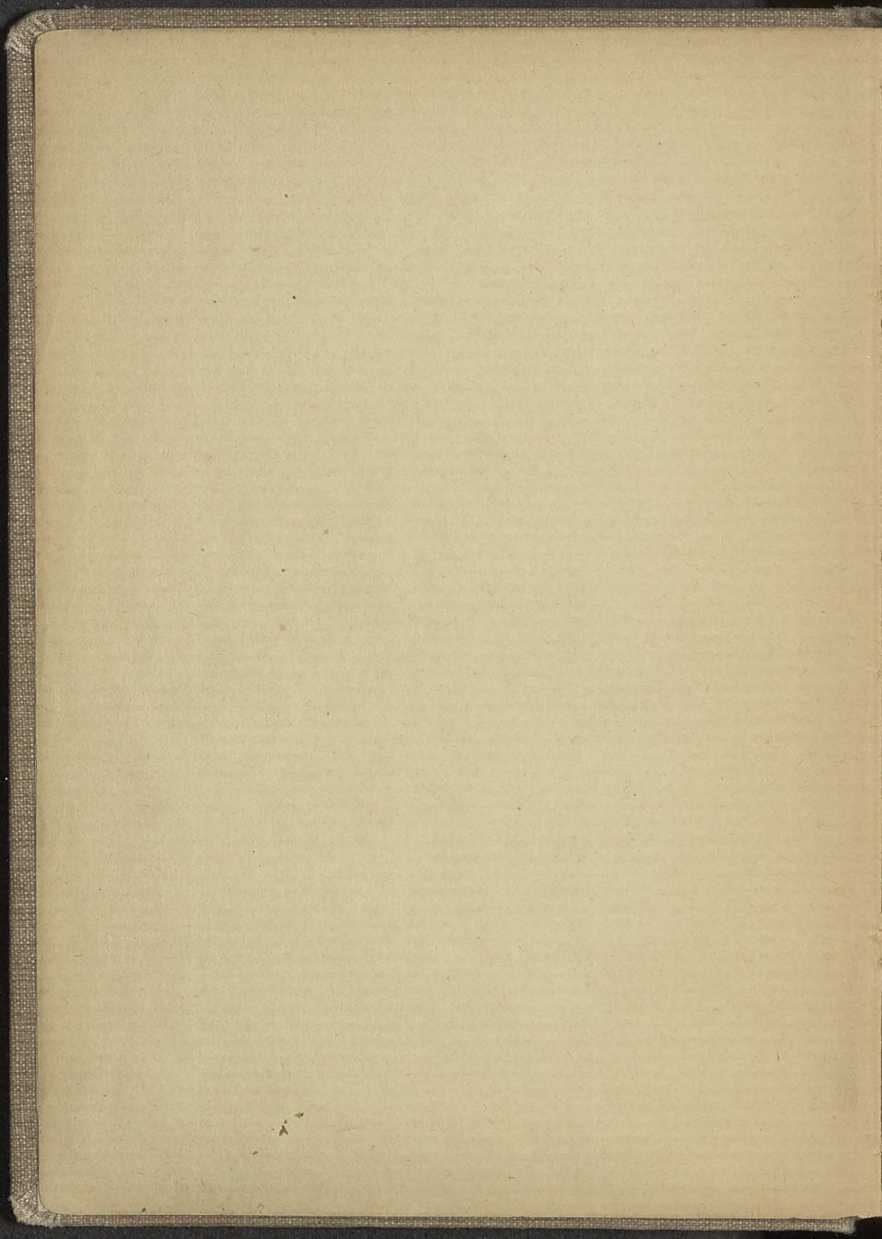
275
0-60

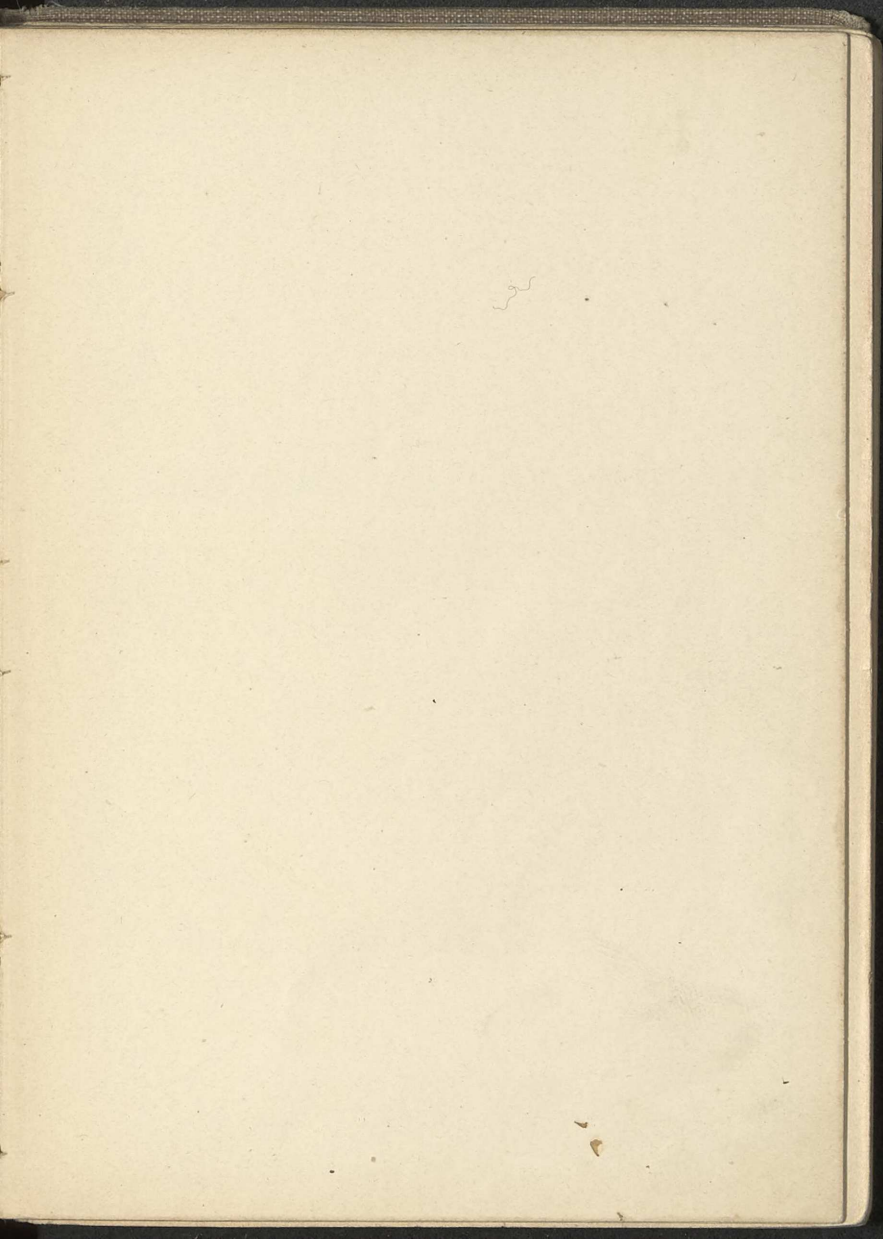
#19

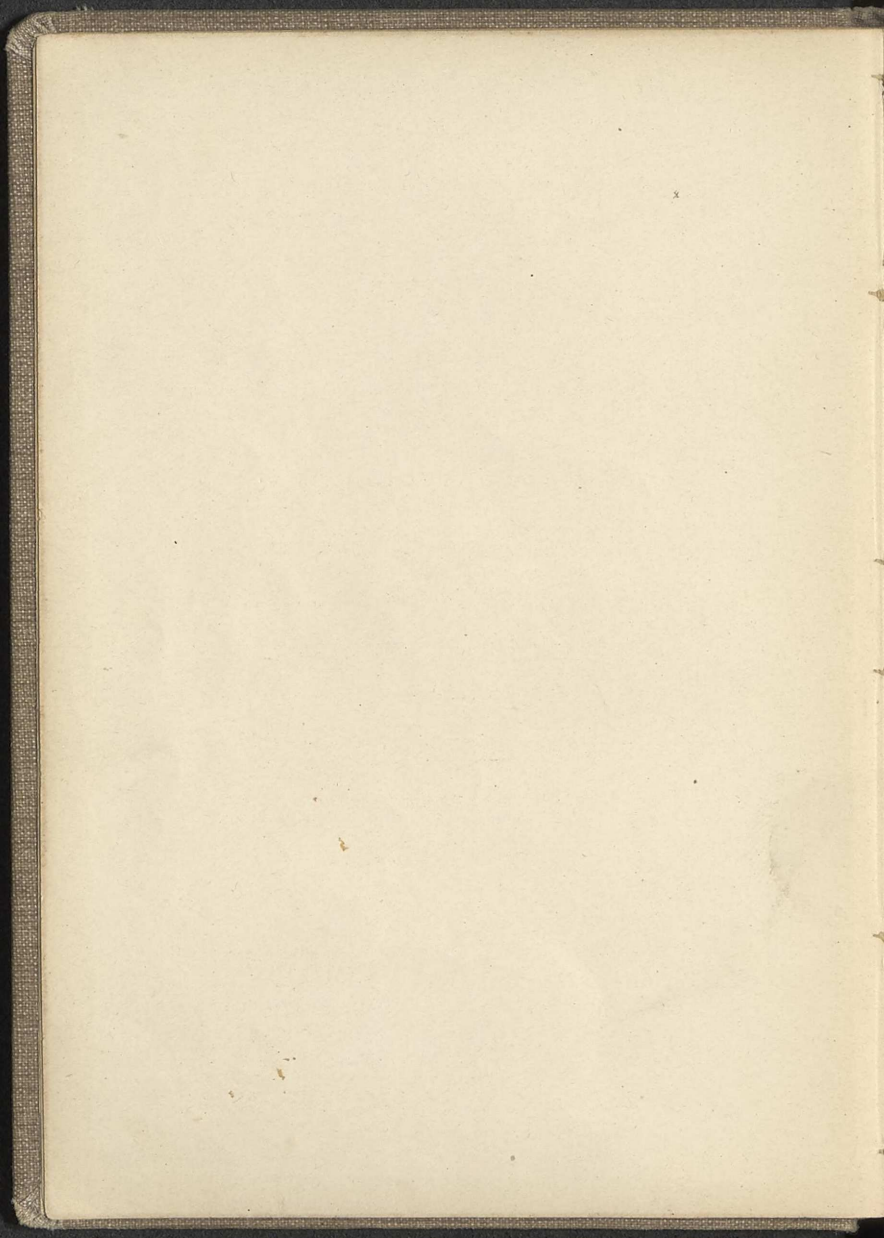
5892

589

A 6/11 06







DANMARKS SPISELIGE SVAMPE

~~90 60~~

DANMARKS SPISELIGE SVAMPE

KORTFATTET VEJLEDNING

TIL AT BENYTTE SVAMPENE SOM NÆRINGSMIDDEL OG TIL AT
UNDGAA FORGIFTNINGER VED DEM

ANDEN MEGET OMARBEJDEDE UDGAVE

UDGIVET VED FORENINGEN TIL SVAMPEKUNDSKABENS FREMME

AF

C. MUNDT

PRACT. LÆGE

MED EN SAMLING OPSKRIFTER PAA SVAMPERETTER

AF

J. FREITAG

kgf. Mundkok

MED 32 AFBILDINGER I FARVETRYK



KJØBENHAVN OG KRISTIANIA
GYLDENDALSKE BOGHANDEL
NORDISK FORLAG

1906

FARVETAVLERNE

- 1-4. *Fluesvampe.*
5. *Stor Parasolsvamp.*
6. *Honningsvamp.*
7. *Alm. Østershat.*
8. *Spiselig Vingesvamp.*
- 9-12. *Mælkehatte (Teksten til 10 og 12 skal ombyttes).*
- 13-15. *Skørhatte.*
16. *Elledans-Bruskhat.*
17. *Hvidgul Melsvamp.*
18. *Alm. Netbladhat.*
19. *Paryk-Bladhat.*
20. *Knippe-Svovlhat.*
- 21-22. *Champignons.*
- 23-26. *Rørhatte.*
27. *Oxetungesvamp.*
28. *Alm. Pigsvamp.*
29. *Gul Køllesvamp.*
- 30-31. *Støvbolde.*
32. *Spiselig Morkel.*

FORTALE

Den første Udgave af denne lille Bog udkom i Aaret 1887 og blev først udsolgt i 1905. Dette lange Tidsrum syntes jo ikke egentlig at opmuntre til at udsende en ny Udgave af Bogen. Imidlertid viste der sig i Eftersommeren 1905, der frembød et ualmindelig rigt Svampeflor, en Interesse blandt Publikum for Svampene, som langt oversteg mine Forventninger, og som gav Anledning til Dannelsen af en „Forening til Svampeskabens Fremme“, der blandt andre Opgaver stillede sig den „at udgive Vejledninger med gode farvetrykte Afbildninger og Opskrifter paa Svamperetter“. Da jeg blev valgt til Formand for denne Forening, blev det jo nærmest mig, det kom til at paahvile som Pligt at udgive en saadan Veiledning.

Da den første Udgave af Bogen i flere Henseender ikke længere er tidssvarende, har jeg fundet det nødvendigt fuldstændig at omarbejde den, saa at denne nye Udgave, baade hvad Form og Indhold angaar, fremkommer i en ny, og som jeg haaber, betydelig bedre og mere tidssvarende Skikkelse. Hvad for det Første Afbildningerne angaar, saa var de i den ældre Udgave vel omtrent saa gode, som de den Gang kunde skaffes, men de lod dog en Del tilbage at ønske og stod i hvert Fald langt under, hvad der nu til Dags kan præsteres. Afbildningerne i denne nye Udgave er laante fra et fransk Værk. De er udførte af en Kunstner (*A. Bessin*) under Vejledning af Bogens Forfatter (*Paul Dumée*)

og er sikkert det fortrinligste, der er præsteret paa dette Omraade, idet de baade er i høj Grad naturtro og smukke, og idet Svampene er afbildede saaledes, som man finder dem voksende i Naturen.

Ogsaa Bogens Format er hensigtsmæssigere end den tidligere Udgaves, idet det af oeconomicke Hensyn var nødvendigt at anbringe saa mange Figurer som muligt paa det mindst mulige Antal Tavler, som derfor ikke maatte være for smaa, hvorved Bogen blev altfor stor til at medtage paa Svampe-Ture.

Hvad Indholdet angaar, har jeg i denne Udgave gaaet noget mere ind paa de højere Svampes Systematik og har medtaget en Del flere Slægter og Arter end i den første. Om jeg end hovedsagelig har holdt mig til Arter, som kan betegnes som spiselige eller som giftige, har jeg dog ogsaa medtaget enkelte, som paa anden Maade er interessante, idet jeg gaar ud fra, at Interessen for Svampene som Fødemiddel er noget mere underordnet og forhaabentlig hos mange vil kunne danne Udgangspunktet for en højere og mere ideel Interesse for dem og Lyst til at studere dem nærmere. — De Læsere, som ønsker fyldigere Oplysninger om Svampene i Almindelighed, vil jeg henvise til Prof. *E. Rostrups* „Vejledning i den danske Flora, 2den Del, blomsterløse Planter“. København 1902 og *Severin Petersens* „Det højere Svampeflor“, København 1895.

De danske Benævnelser paa Arterne var i den forrige Udgave ikke overensstemmende med andre Forfatteres, idet de for en Del var oversatte fra Svensk og Tysk. Der har senere udviklet sig en mere konsekvent dansk Nomenclatur, og jeg har derfor i saa Henseende i nærværende Udgave saa vidt mulig bestræbt mig for at være i Overensstemmelse med de to ovennævnte ansete Forfattere.

III

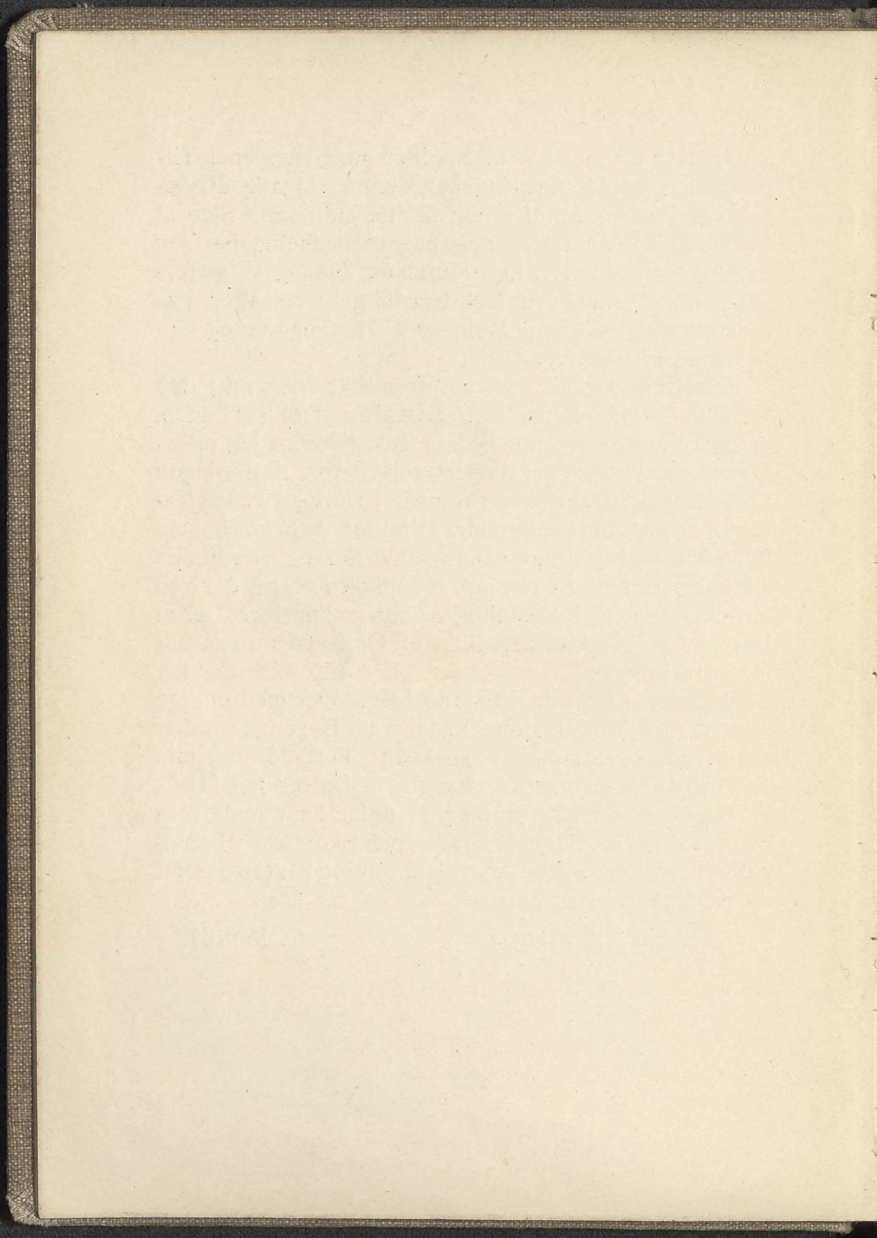
Ogsaa med Hensyn til Kapitlet om Svampenes Tilberedning og Opbevaring har denne Udgave et væsentligt Fortrin fremfor den første. Da denne Side af Sagen altid har faldet mig noget vanskelig, har jeg nemlig formaaet Hr. kgl. Mundkok *Freitag* til at forsyne Bogen med en Del fortrinlige Opskrifter paa Svamperetter samt Anvisninger til Henkogning og Opbevaring af Svampe.

Hr. Professor *E. Rostrup*, som har vist mig den Velvillie at gennemse den botaniske Del af Bogen, bringer jeg herved min bedste Tak, ligesom jeg ogsaa takker mine Colleger i Bestyrelsen for „Foreningen til Svampekundskabens Fremme“, særlig Hr. Professor *E. Chr. Hansen* og Hr. Direktør *J. Schiøtt*, som begge har givet mig mange praktiske og værdifulde Vink, og fremfor alt Hr. kgl. Mundkok *Freitag*, der ved sin ovennævnte Behandling af den kulinariske Del af Bogen har givet denne Side af Opgaven en saa udmærket Løsning.

Sluttelig beder jeg Læserne bære over med mulige Mangler og Ufuldkommenheder ved Bogen. Den har været udarbejdet under vanskelige Forhold, idet min Tid bestandig er stærkt optaget. — Det er mit Haab, at Bogen trods sine mulige Mangler for mange maa blive en kærkommen Ledsager paa Skovture i Svampetiden og derved bidrage til at udbrede Interesse for og Kendskab til Svampene.

Frederiksberg i April 1906.

C. MUNDT.



INDHOLD.

	Side
Indledning	1
Om Svampene i Almindelighed og om deres Inddeling	3
Svampene som Næringsmiddel	8
Om Forgiftninger ved Svampe	13
Om Indsamling af Svampe	24
Beskrivelse af Arterne	27
I. Klasse: Basidiesvampene (Basidiomycetes)	27
1. Orden: Kødsvampene (Hymenomycetes)	27
1. Familie: Bladsvampene (Agaricaceæ)	27
1. Slægt: Fluesvamp (Amanita)	32
2. — Parasolsvamp (Lepiota)	36
3. — Ringhat (Armillaria)	37
4. — Ridderhat (Tricholoma)	38
5. — Tragthat (Clitocybe)	39
6. — Østershat (Pleurotus)	39
7. — Bruskhhat (Marasmius)	40
8. — Mælkehat (Lactarius)	41
9. — Skørhat (Russula)	43
10. — Vokshat (Hygrophorus)	44
11. — Vingesvamp (Cantharellus)	45
12. — Skedesvamp (Volvaria)	46
13. — Melsvamp (Clitopilus)	46
14. — Skælhat (Pholiota)	47
15. — Slørhat (Cortinarius)	48
16. — Netbladhat (Paxillus)	49
17. — Taareblad (Hebeloma)	49
18. — Champignon (Psalliota)	50
19. — Svovlhat (Hypholoma)	51
20. — Blækhat (Coprinus)	52
21. — Slimslør (Gomphidius)	53
2. Familie: Poresvampene (Polyporaceæ)	53
1. Slægt: Rørhat (Boletus)	54
2. — Poresvamp (Polyporus)	58
3. — Oksetungsvamp (Fistulina)	59

	Side
3. Familie: Pigsvampene (Hydnaceæ)	60
1. Slægt: Pigsvamp (Hydnum)	60
4. Familie: Køllesvampene (Clavariaceæ)	61
1. Slægt: Køllesvamp (Clavaria)	61
2. Orden: Bugsvampene (Gasteromycetes)	61
1. Familie: Støvbaldene (Lycoperdaceæ)	62
1. Slægt: Støvbald (Lycoperdon)	62
2. — Stjernebold (Geaster)	63
2. Familie: Bruskbaldene (Sclerodermaceæ)	63
1. Slægt: Bruskbald (Scleroderma)	64
3. Familie: Stinksvampene (Phalloideæ)	64
1. Slægt: Stinksvamp (Phallus)	64
II. Klasse: Sæksporesvampene (Ascomycetes)	65
1. Orden: Skivesvampene (Discomycetes)	65
1. Familie: Foldhattene (Helvellaceæ)	65
1. Slægt: Morkel (Morchella)	66
2. — Stenmorkel (Gyromitra)	66
3. — Foldhat (Helvella)	66
2. Familie: Bægersvampene (Pezizaceæ)	67
1. Slægt: Bægersvamp (Peziza)	67
2. Orden: Trøffelsvampene (Tuberaceæ)	67
Svampenes Tilberedning	69
Opskrift paa Svamperetter af Hr. kgl. Mundkok <i>Freitag</i>	71
Foreningen til Svampekundskabens Fremme	79

INDLEDNING

OM Efteraaret, naar Dagene begynder at blive kortere og Blomsterpragten i Mark og Skov tager af, tænker man allerede med et Suk tilbage paa den svundne Tids Skønhed. Og dog er der endnu en Akt tilbage af Sommerens deilige Skuespil, og denne sidste Akt staar i Skønhed ingenlunde tilbage for de andre. Om Efteraaret finder vi ofte de deiligste Farver og Fortoninger i Landskaberne, og særlig Skoven frembyder en Farvepragt, som paa mange virker nok saa betagende som Vaarens friske grønne men lidt ensformige Farver. Blomsterfloret er vel for største Delen forbi eller dog betydelig formindsket, men der udvikler sig nu en helt ny Vegetation særlig i Skovbunden, idet her under gunstige Vejrforhold Svampene mylrer frem i talløse skønne og interessante Former og indbyder i høj Grad til nærmere Betragtning. Svampene hører jo til de lavest staaende blandt Planterne og er ogsaa i Publikums Yndest og Interesse ligesom Planterigets Stedbørn. Thi medens de højere Planter (Blomsterplanterne) af alle beundres for deres Skønhed saavel i Former som i Farver, ser de fleste med Foragt ned paa Svampene som noget uskønt og hæsligt, og kun faa har Øie for, at der ogsaa blandt Svampene findes særdeles mange baade interessante og form- og farveskønne Arter, som det nok er værd at gøre lidt nærmere Bekendskab med.

I andre Lande benyttes Svampene meget som Føde-

middel, hvorfor Kendskabet til dem er mere udbredt end her, hvor det hidtil har været meget vanskeligt at faa Folk til at benytte Svampene som Næringsmiddel.

Det skal være denne lille Bogs Opgave at raade Bod paa denne Mangel paa Kendskab til Svampene ved at meddele Oplysninger om dem navnlig med Hensyn til deres Benyttelse som Fødemiddel. Der skal derfor i det Følgende gives Beskrivelse af de bedste og mest benyttede spiselige Arter samt af de farligste giftige. Naar Læserne da i nogen Tid paa dette Grundlag har beskæftiget sig med Svampene fra et saadant mere materielt Synspunkt, vil det maaske gaa mange af dem ligesom det er gaaet Forfatteren af denne Bog, at Interessen bliver mere ideel, og man efterhaanden faar Lyst til at beskæftige sig mere indgaaende med dem og lære at kende flere Arter, selv om de ikke kan have nogen Betydning for os som Fødemiddel.

OM SVAMPENE I ALMINDELIGHED OG OM DERES INNDELING

Svampene udgør som sagt en af de lavest staaende Afdelinger af Planteriget. — Hele Planteriget inddeles i 5 Rækker: *Løvplanter*, *Mosser*, *bregneagtige Vækster*, *Nøgenfrøede* og *Dækfrøede*. De tre førstnævnte Rækker sammenfattes ogsaa ofte under Benævnelserne *blomsterløse Planter* (Kryptogamer) i Modsætning til de to sidste, som kaldes *Blomsterplanter* (Fanerogamer). Løvplanternes Række deles atter i to Underrækker, *Alger* og *Svampe* (blandt hvilke sidste ogsaa indbefattes *Laver*).

Alle blomsterløse Planter formerer sig i Modsætning til Blomsterplanterne ved *Sporer*, d. e. mikroskopisk smaa Legemer oftest kun bestaaende af en enkelt Celle. Skønt disse Sporer har samme Betydning for Plantens Formering som Frøet for de højere Planter, er de dog væsentligt forskellige fra Frøet, som er en helt udviklet lille Plante med Anlæg til Rod, Stængel og Blade, som kun venter paa gunstige Betingelser for at vokse. Svampene adskiller sig saavel fra Blomsterplanterne som fra de andre blomsterløse Planter ved at de *mangler Bladgrønt*, hvorfor den grønne Farve hos dem ikke er fremherskende som hos de højere Planter. Naar der hos enkelte Svampe undtagelsesvis findes grønne Farver, saa fremkommer disse paa en anden Maade. Mangelen af Bladgrønt medfører ogsaa en helt anden Ernæringsmaade for Svampene end for de højere Planter. Thi medens Bladgrøntet hos disse

gør det muligt for Planten at optage Kulsyre af Luften og omdanne den til organisk Plantevæv, er Svampene paa Grund af Mangelen af Bladgrønt henviste til at leve af færdig dannede organiske Stoffer, som de optager fra forraadnede Bestanddele af Jordbunden eller fra andre levende Organismer.

Svampenes Ernæringsorganer bestaar ikke som hos de højere Planter af Rod, Stængel og Blade men af et Væv af fine, rørformede, grenede Celler (Hyfer). Dette Væv, *Myceliet* eller *Løvet*, er altsaa Svampens Ernæringsorganer. Hvad vi ser over Jorden, og hvad vi i daglig Tale kalder Svampen, er kun *Frugtlegemet*. Disse Frugtlegemer er meget forskellige baade i Form, Farve og Beskaffenhed, og de danner Grundlaget for Svampenes Inddeling i en Mængde Klasser, Ordener, Familier, Slægter og Arter. — De fremkommer især i Slutningen af Sommeren og om Efteraaret. Paa denne Tid finder man især i fugtigt Vejr en Mængde Svampe mest i Skovene men ogsaa adskillige paa Marker og Enge. Ikke sjældent danner de de saakaldte Hekseringe, hvilke opstaar paa den Maade, at *Myceliet*, hvoraf de udvikler sig, breder sig ud til alle Sider medens det dør bort i Midten.

Da Svampene som ovenfor sagt kun lever af færdigdannede organiske Stoffer, er de enten *Raadsvampe*, som lever af døde, forraadnede organiske Stoffer, som de optager fra Jordbunden, eller *Snyltesvampe*, som lever paa levende Planter eller Dyr, paa hvis Bekostning de ernærer sig. Medens Raadsvampene har stor Betydning i Naturens Husholdning ved at fjerne skadelige forraadnede Stoffer, gør Snyltesvampene ofte stor Skade ved at ødelægge vore Skovtræer og andre Kultur og Nytteplanter. Skovbrugerne har saaledes en Mængde Fjender blandt Svampene f. Eks. den saa-

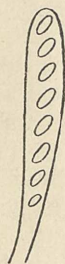
kaldte *Honningsvamp* (*Armillaria mellea*), hvis Mycelium bestaar af tykke, brune, grenede Strænge, som vokser op under levende Træers Bark og dræber dem. Ogsaa Landmanden har mange Fjender blandt Svampene, som angriber Kornsorterne (Rust, Brand, Mel-drøjer), Kartofflerne (Kartoffelskimmel) og vel snart sagt alle Kulturplanter. — Ogsaa uden at være egentlige Snylttere kan Svampe undertiden gøre stor Skade. Der er saaledes flere Svampearter som vokser paa dødt Træ, der anvendes som Gavntømmer. Blandt disse er navnlig *Hussvampen* (*Merulius lacrymans*) noksom bekendt for de store Ødelæggelser, den ofte anretter i Bygningstømmer.

Svampenes Mycelium frembyder dog i det Hele ikke megen Interesse for os. Hvad vi særlig skal beskæftige os med, og hvad der ogsaa er det, som karakteriserer Arterne, er *Frugtlegemerne*, og det er kun disse, der i det Følgende bliver Genstand for Omtale. Det er ogsaa deres meget forskellige Beskaffenhed, som danner Grundlaget for Svampenes Inddeling.

Med Hensyn til Svampenes *Systematik*, d. e. det System af Klasser, Ordener, Familier, Slægter og Arter af Svampe, som Videnskaben har opstillet, kan det naturligvis ikke være Opgaven her at gaa i Detailler. Vi skal kun beskæftige os med nogle af de saakaldte *højere Svampe* og særlig med dem, der har Betydning som spiselige eller giftige.

Af de Svampe, vi skal omtale i det Følgende, hører den langt overvejende Del til de saakaldte *Kødsvampe* (*Hymenomyces*), hos hvilke Sporerne efter Frugtlegemets Udvikling kommer frem paa dettes ydre Flade, medens de hos *Bugsvampene* (*Gasteromyces*) udvikler sig inde i Frugtlegemet, saa at de kun kan komme frem ved at Frugtlegemet enten brister eller

forraadner. En tredje Afdeling, *Skivesvampene* (Discomycetes) indeholder nogle faa spiselige Arter. Hos *Skivesvampene* udvikles Sporerne som hos *Kødsvampene* paa Frugtlegemets ydre Flade, men deres Udvikling er forskellig fra *Kødsvampenes* og *Bugsvampenes* Sporerers. Hos de sidstnævnte dannes nemlig Sporerne af de saakaldte *Basidier*, (se Fig. 1) d. e. større Celler, paa hvis øvre Ende der afsnøres fra 2 til 4 Sporer (Basidiesporer). Hos *Skivesvampene* derimod dannes Sporerne inde i sækformede Celler (Asci) (se Fig. 2), i Reglen 8 i hver Celle. Dette er noget, som naturligvis kun kan ses ved Hjælp af Mikroskopet, og som heller ikke for os har større praktisk Betydning.



Af Svampenes store Underrække vil vi altsaa omtale de to Klasser: I *Basidiesvampe* (Basidiomycetes) og II *Sæksporesvampe* (Ascomycetes). Basidiesvampene inddeles saa atter i to Ordener: 1) *Kødsvampene* (Hymenomycetes) og 2) *Bugsvampene* (Gasteromycetes). *Kødsvampene* er for os Hovedafdelingen, som indeholder de allerfleste af de Svampe, der interesserer os som spiselige eller giftige. — *Kødsvampenes* Orden omfatter 4 Familier: a) *Bladsvampene* (Agaricaceæ). Disse har i Reglen den almindelige Paddehatteform bestaaende af en *Stok* (eller *Fod*), som bærer en *Hat*. Paa Hattens nedad vendte Flade sidder de sporebærende Organer, som her er *Blade* (Lameller), der er ordnede straaleformet som Egerne i et Hjul udgaaende fra Stokken til Hattens Rand. Hos b) *Poresvampene* (Polyporaceæ) udvikler Sporerne sig i *Rør* eller *Porer* paa Hattens

Underside, og hos c) *Pigsvampene* (Hydnaceæ) udvikles de paa smaa sylformede Pigge ligeledes paa Hatens Underside. Hos d) *Køllesvampene* (Clavariaceæ), der ikke har den egentlige Paddehatteform men bestaar af en kølleformet eller grenet Masse, dannes Sporerne paa hele Frugtlegemets Overflade.

Vi kan da nu opstille følgende Hovedskema, som indbefatter de Svampe, vi har Brug for i det følgende:

I Klasse **Basidiesvampe** (med Basidiesporer)

1. Orden **Kødsvampe** (Sporelejet paa Frugtlegemets Overflade)

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| hatformigt
Frugtlegeme | { | 1ste Familie (a) Bladsvampe
(Sporerne udvikles paa Blade). |
| | | 2den Familie (b) Poresvampe
(Sporerne udvikles i Rør eller Porer) |
| | | 3die Familie (c) Pigsvampe
(Sporerne udvikles paa Pigge) |
| | | 4de Familie (d) Køllesvampe
(Frugtlegemet gren- eller kølleformet.
Sporerne udvikles paa hele Frugtlegemets Overflade). |

2. Orden **Bugsvampe** (Sporeleiet i Frugtlegemets Indre).

II Klasse **Sæksporesvampe** (med Sæksporer).

1. Orden **Skivesvampe** (Sporelejet paa Frugtlegemets Overflade).

2. Orden **Trøffelsvampe** (Sporelejet i Frugtlegemets Indre).

SVAMPENE SOM NÆRINGSMIDDEL

Der er vistnok kun faa Lande i Verden, hvor Kendskab til Svampene som Fødemiddel er saa lidt udbredt, som her i Danmark. I de fleste andre europæiske Lande navnlig Italien, Frankrig, Tyskland, Rusland og Finland har man fra Arilds Tid kendt og benyttet Svampene, og navnlig i de to sidstnævnte Lande udgør de et af den fattige Landbefolknings Hovednæringsmidler. Ogsaa i Sverige er der gjort meget for at udbrede Kendskab til Svampene som Fødemiddel, hvilket navnlig skyldes den udmærkede svenske Botaniker *Elias Fries*, som ved Udgivelsen af et fortrinligt (men desværre meget kostbart) Værk: „Sveriges ätliga och giftiga Svampar“ har givet Anledning til, at Mange har faaet Interesse for Sagen. Senere er der i Sverige udkommet en Mængde populære „Svampebøger“, som synes at finde god Afsætning. Ogsaa paa Tysk, Fransk og Engelsk findes talrige Vejledninger til Svampekundskab. Her til Lands er Litteraturen paa dette Omraade meget sparsom, ligesom ogsaa Brugen af Svampene til Fødemiddel er meget indskrænket. Naar undtages Champignonen er ingen Svampeart her almindelig benyttet, og det uagtet vore Skove indeholder en Rigdom af Svampe, som sikkert ikke staar tilbage for andre Landes. Almuen betragter endog ofte alle Svampearter med en forunderlig og ubegribelig Afsky, hvorom noksom vidner de udsøgt hæslige Navne, hvormed man i Folkesproget betegner Svampene, saa som Troidhat, Paddehat, Tudsehat etc. etc. — Denne Sky for Svam-

pene har vel sin Aarsag i, at de oftest vokser paa mørke Steder, dybt inde i Skovene, hvor en ophidset Fantasi sætter dem i Forbindelse med Trolde, Tudser og andre uhyggelige Forestillinger.

Men der er i Virkeligheden ingen Grund til at kaste Vrag paa dem, fordi de maaske paa enkelte uvidende og med en levende Fantasi begavede Mennesker kan gøre et uhyggeligt Indtryk. De er ogsaa et meget eftertragtet Næringsmiddel for Masser af vore mindre intelligente Medskabninger saasom Snegle og Insekter. Ja ogsaa højere Dyr som Raadyr og andet Vildt, Køer, og Faar nyder dem med stort Velbehag. Men Mennesket eller i det Mindste Flertallet af Mennesker her i Danmark foragter dem. Og dog har Svampene ikke saa ringe Betydning baade som Næringsmiddel og især som Nydelsesmiddel, og det er saaledes ikke ringe Værdier, der gaar til Spilde ved, at mange udmærkede og velmagende Svampe staar og raadner i vore Skove til ingen Nytte. — I andre Lande, baade Tyskland og Frankrig benyttes saaledes f. Eks. den *spiselige Rørhat* (*Boletus edulis*), som senere nærmere skal omtales, af alle Samfundsklasser. Den forhandles overalt paa Grønttorve og forsendes i stor Mængde i henkøgt Tilstand. Den kan ogsaa faas her i Landet — indført fra Frankrig (!). Det er ret betegnende, at en lille Blikdaase indeholdende 2 à 3 Eksemplarer af denne Svamp, som vokser i tusindvis i vore Skove, uden at nogen bryder sig om den, kan faas i Handelen i København for den ret betydelige Pris 2 Kr. 50 Øre. — Hvis vi her hjemme kunde bekvemme os til at benytte denne særdeles velmagende Svamp og mangfoldige andre, vilde det kunne blive en god Indtægtskilde for Smaakaarsfolk paa Landet i Skovegne at indsamle og forhandle dem.

Med Hensyn til Svampenes Næringsværdi maa det indrømmes, at denne tidligere har været en Del overvurderet. Paa Grund af Svampenes store Kvælstofmængde har man tidligere gaaet ud fra, at de var meget nærende, i saa Henseende bedre end alle andre Plantenæringsmidler og næsten lige saa værdifulde som Kødspiser. Senere Undersøgelser har imidlertid godtgjort, at Æggehvidestofmængden i Svampene ikke er saa stor, som man skulde formode af den store Kvælstofmængde, og at disse Æggehvidestoffer ikke alle er let opløselige i Fordøjelsesvæskerne.

Medens saaledes Svampene vel ikke har den egentlige Næringsværdi, som man tidligere har gaaet ud fra, har de dog alligevel stor Betydning i Husholdningen, nemlig som „*Nydelsesmidler*“. Det vilde altsaa langt fra være gavnligt, om man vilde forsøge i længere Tid at leve udelukkende af Svampe. Der vilde derved tilføres Organismen for lidt Næringsstof, og Følgen vilde blive en svækket Ernæringsstilstand. Men som Tilsætning til andre Fødemidler kan Svampene paa Grund af deres Velsmag bidrage i høj Grad til, at disse fordøjes bedre. — Thi det er en Kendsgerning, at naar Maden smager os godt, sker der forøget Afsondring af Fordøjelsesvæskerne (Spyt, Mavesaft, Tarmsaft etc.), og herved befordres Fødens Opløsning, saa at den bedre kommer Legemet til Nytte. Derfor har Kryderierne saa stor Betydning i Kogekunsten, og derved kan Svampene, som er *meget velsmagende*, komme til fortrinlig Nytte i Husholdningen, naar vi lærer at benytte dem. — Desuden er der i vor Tid og vistnok med Rette kommet en Reaktion imod den tidligere saa almindelige Jagen efter „Næringsværdi“ maalt ved Æggehvidestofmængden i Fødemidlerne som det ene saliggørende. De mange Sygdomme i Mave-

og Tarmkanal, som er saa almindelige, har sikkert oftere deres Grund i for megen end i for liden Tilførsel af Næringsstof, ligesom ogsaa Gigt og dermed beslægtede Sygdomme ofte skyldes Overernæring ved for stærk Tilførsel navnlig af animalsk Kost. Derfor bestræber man sig jo ogsaa nu for at indføre en rigeligere Brug af Plantestoffer i Kogekunsten, ja mange gaar jo endog saa vidt, at de helt vil udelukke animalsk Kost og leve udelukkende af Plantestoffer, hvad der vel nok maa kaldes en Overdrivelse til den anden Side. — En passende Blanding af Kød- og Plantespiser anses af de fleste Sagkyndige for det heldigste for normale Mennesker.

Svampene vil saaledes vel ikke kunne faa Betydning for os som udelukkende Næringsmiddel, men de har stor Betydning som Tilsætning til andre Næringsmidler, idet de meddeler disse forøget Velsmag og derved gør dem nyttigere for Organismen. —

Thi at Svampene alle er mer eller mindre *velsmagende*, derom hersker der saa stor Enighed, som der overhovedet kan herske om Smagssager. Allerede fra Oldtiden har Svampene været anerkendte som noget særdeles delikat. Romerne i Kejsertiden var som bekendt Folk, der nok forstod sig paa Mad og var Mestere i at opstille Menuer med de mest udsøgte og raffinerede Delikatesser. Og disse forfinede Gourmander satte overordentlig stor Pris paa Svampe. Saaledes skattedes navnlig den i Sydeuropa voksende *Kejser-svamp* (*Amanita caesarea*) som en saa stor Delikatesse, at den kun maatte spises med Knive af Guld, og at Digterne besang den i høje Toner. *Martial* siger saaledes f. Eks.: „Let er det at savne Sølv og Guld og Kærlighedens Glæde, men at undvære en Ret Svampe er svært.“ Ogsaa i vore Dage regnes flere Svampearter

til de mest anerkendte Delikatesser, saaledes navnlig Trøflen, Champignonerne og den ovenfor omtalte spiselige Rørhat. Denne sidste er som sagt meget yndet overalt. Kun her bruges den ikke, og det uagtet den allerede for over 100 Aar siden har været Genstand for en Afhandling af vor Landsmand O. F. Müller („Efterretning og Erfaring om Svampe især Rørsvampenes velsmagende Pils“), som omtaler den meget rosende. Baade den og mange andre udmærkede og velsmagende Svampe vokser i tusindvis i vore Skove men staar og raadner til ingen Nytte, medens de dog baade kunde tjene til Føde og blive en god Indtægtskilde for mange fattige Folk, som næppe har det tørre Brød, og det *væsentlig* paa Grund af taabelig Fordom og Uvidenhed.

Men Taabelighed og Uvidenhed er dog ikke de eneste Aarsager til, at man ikke spiser Svampe i Danmark. Sagens Kærnepunkt er vel nærmest det, at man her i Danmark er *forsigtig*. Naa, Forsigtighed er jo en god Ting, men den kan ogsaa overdrives. At der findes giftige Svampe, er jo en Kendsgerning, men naar man bruger sin Fornuft, er Faren for Svampeforgiftninger langt mindre end saa mange andre Farer, der truer os her i Livet. Frygten for Svampeforgiftninger er saaledes ganske vist den eneste fornuftige Indvending mod at bruge Svampene som Næringsmiddel, men den kan dog kun opfordre til at bruge dem med Fornuft og med Forsigtighed men ikke til helt at forkaste Brugen af dem.

Det gælder her selvfølgelig først og fremmest om at *kende de giftige Arter* og skelne dem fra de spiselige og dernæst ogsaa om visse *Forsigtighedsregler ved Svampenes Indsamling og Tilberedning*. I begge Retninger skal der gives nærmere Oplysninger i det Følgende.

OM FORGIFTNINGER VED SVAMPE

Blandt den kolossale Masse af Svampearter, som findes i Naturen, er der nogle enkelte Arter, som er giftige. Disse er dog en forsvindende Minoritet i Sammenligning med den store Mængde af Arter, som er spiselige eller dog uskadelige. Og selv blandt disse faa giftige Arter er det endda kun en ringe Del, om hvis Giftighed alle Forfattere er enige, medens en stor Del af dem hos nogle opføres som giftige, hos andre som mistænkelige eller endog som spiselige. Grunden til denne Usikkerhed i Angivelser ligger vel for en Del i Vanskeligheden ved at gøre eksakte Undersøgelser paa dette Omraade. Man kan nemlig ikke uden videre drage Slutninger fra Forsøg paa Dyr, idet en Svamp, som ikke skader en Frø eller en Kanin, meget godt kan være skadelig for et Menneske og omvendt. Forsøg paa sig selv vil man nødvendig gøre, og paa andre Mennesker har man absolut ikke Lov dertil. Det Hele vil derfor meget ofte bero paa et Skøn hos vedkommende Forfatter. Har han en Gang følt sig ilde tilpas efter en Svampeart den første Gang, han har prøvet den, et Ildebefindende, som muligvis skyldes ganske andre Aarsager end Svampen, vil han let finde sig foranlediget heraf til at indrangere vedkommende Art blandt de giftige. Jeg er derfor tilbøjelig til at tro, at Antallet af virkelig giftige Svampe er langt ringere, end de fleste Forfattere angiver det. Virkelige, velkonstaterede Forgiftningstilfælde har man i den toxikologiske Litte-

ratur kun af nogle ganske faa Svampe.*) Det er derfor naturligvis først og fremmest af Vigtighed at lære disse sikkert giftige Arter nøje at kende, for at man kan undgaa dem. Men da der er Udvalg nok af gode og sikkert uskadelige Svampe, vil jeg principmæssigt i det Følgende ikke tilraade at spise nogen Svamp, som ikke af *alle* Forfattere erklæres for uskadelig.

De farligste Giftsvampe hører til Slægten Fluesvamp (Amanita) og blandt disse maa især nævnes *den løgknoldede Fluesvamp* (Amanita phalloides) som *Giftsvampen par excellence*, der vel er Aarsagen til mindst de $\frac{9}{10}$ af alle Svampeforgiftninger. Grunden hertil er den, at den i ung Tilstand kan have nogen Lighed med unge Champignoner, med hvilke den ofte vokser Side om Side i Skovene. Længere hen vil findes saavel Beskrivelse som Afbildning af denne, den farligste af alle Giftsvampe. Den indeholder et meget stærkt virkende Giftstof, som man har givet forskellige Navne, uden at man dog endnu kender dets kemiske Egenskaber tilstrækkeligt. Det Farligste ved Forgiftninger med denne Svamp er, at Forgiftningssymptomerne som oftest først optræder lang Tid (7, 12, ja 24—30 Timer) efter Maaltidet. Det vil da som oftest være umuligt at fjerne Giften fra Maven ved Brækmidler eller ved Maveudskylning, og den vil da allerede være gaaet over i Blodet, hvorfra den ikke kan fjernes. Sygdomstilfældene viser sig dels ved voldsomme Underlivsmerter, Diarrhoe og Opkastning dels senere ved meget alvorlige Hjernetilfælde (Døsighed, Kramper m. m.), som ofte medfører Døden.

*) Husemann nævner som egentlige Giftsvampe kun Amanita muscaria, phalloides og dens Varieteter, pantherina, Russula emetica og foetens, Hebeloma fastibile og crustuliniforme, Inocybe rimosa, Boletus luridus og satanas samt Gyromitra esculenta, d. e. i Alt 11 Arter, hvoraf en (Boletus satanas) ikke findes her i Landet, og en (Gyromitra esculenta) er meget sjælden.

En anden langt almindeligere Fluesvamp *den røde Fluesvamp* (*Amanita muscaria*) er ogsaa meget giftig, men giver her til Lands sjældent Anledning til Forgiftninger, da den har et meget udpræget Udseende og ikke ligner nogen af vore spiselige Svampe. I Mellem- og Sydeuropa derimod vokser den ovenfor omtalte gode Spisesvamp *Keisersvampen* (*Amanita cæsaerea*), der ligeledes er rød, hvorfor Forvekslinger der undertiden finder Sted med den røde Fluesvamp. Det i denne sidste indeholdte Giftstof, *Muscarinet*, er ret godt undersøgt og kendt. Forgiftningen opstaar her hurtigere, begynder ligeledes med koleralignende Tilfælde som Underlivssmerter, Opkastninger og Diarrhoe, hvortil senere kommer Hjernetilfælde, først som en Rus, hvor den Syge bliver rasende og ser Syner, senere indtræder en udtalt Sløvhedstilstand, som kan ende med Døden. Svampen siges at blive benyttet som Berusningsmiddel af visse eskimoagtige Folkefærd, der staar paa et saa lykkeligt lavt Kulturstandpunkt, at de endnu ikke kender Brændevinens Velsignelser. Der er ogsaa udtalt den Formodning, at det skulde være denne Svamp, som var Aarsag til Bersærkegangen hos vore Forfædre, — en Hypothese, som dog vist trænger til nærmere Begrundelse. — Skønt denne Svamp altsaa er meget giftig, kan den dog ved langvarig Udtrækning med kogende Vand og Eddike gøres uskadelig, idet *Muscarinet* er opløseligt i Vand. Dette Eksperiment, som en Gang er blevet foretaget af en Videnskabsmand, bør dog absolut ikke tilraades, da det ikke er saa let at faa al Giften udtrukket. Naar der fra mange Sider fortælles, at Almuen i Rusland benytter denne Svamp blandet med andre Svampe som Fødemiddel efter behørig Nedsaltning, skal dette dog efter Sagkyndiges Udsagn ikke være Tilfældet. Om end

den røde Fluesvamp hverken er nær saa lumsk, ej heller fuldt saa farlig som den løgknoldede Fluesvamp, skal man dog tage sig i Agt for den. — Det samme er Tilfældet med *Panterfluesvampen* (*Amanita pantherina*), som ogsaa skal indeholde Muscarin og af de fleste anses for meget giftig, medens dog enkelte opfører den som uskadelig. — Af Fluesvampe vil jeg endnu kun nævne den *kugleknoldede Fluesvamp* (*Amanita mappa*). Denne anses af nogle for en Varietet af den løgknoldede F., hvilket absolut ikke er rigtigt, idet den baade i botanisk Henseende afviger fra den og navnlig med Hensyn til Giftvirkning viser en paa-faldende Forskel. Den virker saaledes slet ikke giftigt paa Frøer, medens den løgknoldede F. dræber dem under meget udtalte Forgiftnings-symptomer.

Udenfor Fluesvampenes Slægt findes kun nogle ganske faa Giftsvampe, som fremkalder lignende Forgiftnings-symptomer som den røde Fluesvamp, og som sandsynligvis ogsaa for de flestes Vedkommende indeholder Muscarin.

En i mange Hensender meget interessant Giftsvamp, som her til Lands er meget sjælden, er den „*spiselige*“ *Stenmorkel* (*Gyromitra esculenta*). Denne Svamp benyttes i Udlandet meget som Fødemiddel (*esculenta* betyder spiselig), men undertiden fremkalder den voldsomme og farlige Masseforgiftninger. Man var længe i Uvished om, hvorledes dette kunde forklares, at en Svamp, der i Reglen var uskadelig, til Tider kunde blive farlig, indtil nogle Videnskabsmænd (Ponfick, Bostrøm og Boehm) ved en Række Forsøg godtgjorde, at Svampen altid indeholder et meget stærkt Giftstof („*Helyellasyre*“ har man kaldt det), men at dette kan udtrækkes ved kogende Vand og destrueres ved Tørring. Dette svarer ogsaa til Erfaringerne, idet

Svampen, naar den har været udtrukket med kogende Vand, eller naar den har været tørret, er ganske uskadelig, medens den, hvor ingen af disse Forholdsregler har været truffet, virker giftigt.

I det Følgende vil findes Beskrivelser og tildels Afbildninger af de vigtigste og farligste Giftsvampe, og den eneste sikre Vej til at undgaa dem er naturligvis et nøje Kendskab til dem og til de Tegn, som adskiller dem fra de spiselige, med hvilke de kan forveksles. Det skal i det Følgende være min Bestræbelse at henlede Opmærksomheden herpaa.

Imidlertid skal her alvorligt advares mod den Misforstaaelse, at der gives bestemte Kendetegn, hvorved man i al Almindelighed for en hvilken som helst Svamps Vedkommende skulde kunne afgøre, om den er uskadelig eller giftig, selv uden at vide, hvilken *Art* man har for sig. Der gives i Virkeligheden ingen saadanne Tegn, hvoraf man kan slutte sig til en Svamps giftige eller ikke giftige Egenskaber. Naar man saaledes, hvad Svampenes *Udseende* angaar, ofte ser anført, at Svampe med stærke, pragtfulde Farver er giftige, da er dette ikke nogen almindelig Regel. Vel findes der flere stærkt farvede Svampe, som er giftige (som f. Eks. den røde Fluesvamp, den giftige Skørhat o. fl.), men ogsaa mange uskadelige Svampe har smukke Farver som f. Eks. Keisersvampen og hos os blandt andre den guldgule Rørhat (*Boletus elegans*) med smuk orange-gul Farve o. fl. Hellerikke Kødets Farveforandring, naar det udsættes for Luften, har nogen Betydning i saa Henseende. Vel farves Kødets hos enkelte giftige Rørhatte stærkt blaat ved Luften, men det samme er ogsaa Tilfældet med enkelte uskadelige Rørhatte. Ogsaa flere andre spiselige Svampe undergaar Farveforandringer ved Luftens Indvirkning. Mark-Champig-

nonen og flere med den beslægtede Arter bliver saaledes rødlig, den velsmagende Mælkehat grønlig paa Snitfladen o. s. v. — Heller ikke Lugten har nogen Betydning. Ildelugtende Svampe er selvfølgelig ikke indbydende til at spise, selv om de maaske kan være uskadelige, men man kan ikke slutte fra en behagelig Lugt hos en Svamp til dens Uskadelighed, idet de allerfleste Giftsvampe ikke har nogen ubehagelig Lugt, enkelte endog er vellugtende. Den ofte meget karakteristiske Lugt af nymalet Mel, som findes hos flere Svampe og undertiden angives som sikkert Kendetegn paa en spiselig Svamp, er heller ikke til at stole paa, idet den ogsaa findes hos enkelte Giftsvampe (f. Eks. *Entoloma lividum*). En skarp Smag er vel ofte mistænkelig, men betyder dog ikke absolut, at Svampen er giftig (f. Ex. mange Mælkehatte). Naar man endvidere har ment at kunne gaa ud fra, at Svampe, som spises af Dyr uden at skade disse, ogsaa maa være uskadelige for Mennesker, er dette en meget farlig Fejltagelse, idet f. Eks. Skovsnegle og Insektlarver fortærer saavel giftige som spiselige Svampe. — Endnu mere meningsløs og farlig er den Regel, som man endog kan finde anført i Kogebøger, at en Sølvske ved Omrøring i en Svamperet vil farves sort, hvis der findes giftige Svampe i Retten. Dette er absolut galt. Sølvets farves sort, hvis der findes Svovlforbindelser i Maden (f. Eks. ved Æg), men de giftigste Svampe vil, naar de da er friske og ikke begyndt at gaa i Forraadelse, ikke have denne Virkning

Man har altsaa intet Middel, hvorved man i Almindelighed kan kende giftige Svampe fra spiselige, men man maa gøre sig det til en Hovedregel *ikke at give sig i Lag med at spise en Svamp, førend man er aldeles sikker paa, hvad det er for en Art, man har for*

sig. Man behøver heller ikke dette, thi der er mere end nok af let kendelige, uskadelige Arter. Man bør derfor i Begyndelsen nøjes med at nyde nogle faa (3 eller 4) Arter og dertil fortrinsvis vælge saadanne, som er lette at kende fra alle andre saasom *spiselig Vingesvamp*, *spiselig* og *rufodet Rørhat*, *Kæmpe-Støvbold* o. fl. Naar man saaledes har lært nogle faa at kende, ledes man uvilkaarligt til at udvide sit Kendskab og efterhaanden forøge sit Forraad af kendte, spiselige Svampe.

I hvert Tilfælde bør man altsaa gaa frem med den *yderste Forsigtighed*.

Foruden disse Forgiftninger, som skyldes notorisk giftige Svampe, og som man altsaa sikkert kan undgaa ved et nøje Kendskab til Arterne og ved Iagttagelse af behørig Forsigtighed, hører man af og til Beretninger om nogle andre Svampeforgiftninger, som ved en overfladisk Betragtning kunde synes langt farligere og næsten kunde afskrække fra al Svampespisning. Der forekommer nemlig af og til vel konstaterede Sygdomstilfælde efter Nydelse af Svampe, som ellers af alle erklæres for uskadelige. Dette synes jo som sagt meget kedeligt, men ved nærmere Betragtning er Sagen ikke nær saa alvorlig, som den ser ud til ved første Øiekast.

Disse saakaldte „*Forgiftninger med spiselige Svampe*“ er nemlig ikke andet, end hvad der kan finde Sted med alle andre Næringsmidler, idet der i alle kvælstofrige Spiser saasom foruden Svampe ogsaa Kødspiser (Pølser), Ost, Fisk o. s. v., naar de begynder at gaa i Forraadnelse, kan udvikle sig nogle giftige Stoffer, de saakaldte *Ptomäiner*.

Hvor ofte ser man ikke saadanne Masseforgiftninger opstaa efter Nydelsen af fordærvede Fødemidler, uden

at Forraadnelsen hos disse har været saa fremskreden, at den gav sig til Kende ved ilde Lugt eller Smag. Paa den anden Side indeholder ikke alle fordærvede Varer giftige Ptomaïner, ellers vilde det næppe være en saa almindelig Skik (eller rettere Uskik) at nyde Vildt, som har hængt saa længe, at det ligefrem stinker af Raaddenskab. — Men som sagt, der kan udvikle sig saadanne Stoffer, og Svampene med deres store Kvælstof- og Vandmængde er maaske noget mere tilbøjelige dertil end andre Plantestoffer. Men Faren kan sikkert undgaas ved kun at bruge friske og gode Eksemplarer, hvorom nærmere nedenfor. —

Muligvis hidrører ogsaa en Del af de omtalte „Forgiftninger“ med spiselige Svampe ikke fra den spiselige Svamp, men fra giftige Arter, som ved Uagtsomhed er komne mellem de spiselige. Hvis saaledes f. Eks. blot en eneste løgknoldet Fluesvamp er kommet i en Ret Champignons, er den tilstrækkelig til at fremkalde alvorlige Forgiftningstilfælde hos samtlige Deltagere i Maaltidet. Paa denne Maade kan det ske, at gode spiselige Svampe kan komme i Miskredit.

Dernæst kan uden Tvivl mange af disse „Forgiftninger“ forklares som simple Fordøjelsesforstyrrelser, opstaaede ved, at man har spist for meget af Svampene, thi disse er, som ovenfor sagt, ikke let fordøjelige, og enkelte Mennesker har, hvad man kalder Idiosynkrasi for dem, saaledes som det kan ses ogsaa med andre Næringsmidler (Hummer, Reier, Krebs, Fisk, Jordbær m. m.).

Endelig har vistnok den ovenfor omtalte „*spiselige*“ *Stenmorkel* bidraget sit til at udbrede Skræk for alle spiselige Svampe. Det var jo en ret afskrækkende Erfaring, at en Svamp, der i Reglen var uskadelig og god, til Tider kunde fremkalde voldsomme Forgiftnings-

tilfælde, og inden Sagens Sammenhæng opklaredes (se ovenfor), var det en almindelig Antagelse blandt Toxicologer, at det samme kunde være Tilfældet med alle spiselige Svampe. Nu har jo de omtalte Forsøg af *Ponfick*, *Bøhm* og *Bostroem* godtgjort, at den „spiselige“ Stenmorkel i Virkeligheden er en Giftsvamp, som dog ved passende Fremgangsmaader kan berøves sit Giftstof og gøres uskadelig. En anden med denne nær beslægtet Svamp, *den spiselige Morkel* (*Morchella esculenta*) angives undertiden ogsaa at kunne indeholde et lignende Giftstof, men dette beror rimeligvis paa en Forveksling, idet Navnet Morkel særlig af tyske toxicologiske Forfattere bruges i Flæng om alle disse nær beslægtede Arter, ogsaa om Stenmorklen.

Ogsaa en Del Mælkehatte indeholder skarpe, giftige Stoffer, som kan udtrækkes med kogende Vand. Muligvis kan ogsaa nogle af de ovenfor omtalte giftige Ptomainer opløses i kogende Vand, og det er derfor en gavnlig Forsigtighedsregel før Brugen at udtrække Svampene med kogende Vand, selv om man derved maaske berøver dem lidt af deres Smag. Ved Stenmorkler, Morkler, Mælkehatte og flere andre Arter, som i det Følgende skal nævnes, bør dette altid gøres. Ved andre Svampe er det maaske overflødigt, naar man er sikker paa ikke at have faaet giftige Arter med og kun at have unge, friske og gode Eksemplarer. Af Stenmorkler, Morkler, Mælkehatte etc. bør man af samme Grund ikke tilberede Svampesupper.

Naar jeg nu i Korthed skal sammenfatte det ovenfor omtalte om Svampeforgiftninger, saa tror jeg, at det bedst kan udtrykkes ved følgende *Hovedregler til Forebyggelse af Svampeforgiftninger*:

1) Lær nøje at kende de giftige Arter og vær forsigtig ved Indsamlingen. Undersøg hvert Eksempel

grundigt og lad ikke nogen Svamp komme i Kurven uden at være sikker paa, hvad det er for en Art.

2) *Indsaml ikke Svampe i fugtigt Vejr.* I fugtig Tilstand er de lettere tilbøjelige til at gaa i Forraadnelse.

3) *Undgaa omhyggeligt alle fordærvede eller blot stærkt udviklede Eksemplarer* og tag kun de yngre, endnu ikke fuldt udviklede.

4) *Lad ikke Svampene ligge for længe før Tilberedningen* (højest 10 à 12 Timer).

5) *Nyd aldrig opvarmede Svamperetter*, da saadanne erfaringsmæssigt kan give Anledning til Sygdomstilfælde, selv om de i frisk Tilstand har været uskadelige og endnu ikke ved Opvarmningen viste Spor af at være fordærvede.

6) *Nyd aldrig Svampene raa.*

7) *Stenmorkler, Morkler, Mælkehatte* og nogle flere Arter, som nærmere vil blive betegnede i det Følgende, maa før Tilberedningen *underkastes følgende Behandling*: Man skærer Svampene i smaa Stykker og overhælder dem med kogende Vand, hvortil er sat lidt Salt, Eddike eller Citronsaft. Efter at de har hestaaet $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Time med Vandet, kastes dette bort. De ovenfor nævnte Svampe maa heller *ikke benyttes til deraf at koge Suppe.*

8) Man bør *ikke spise for meget af Svamperetter* og altid nyde dem i passende Blanding med andre Fødemidler.

Iagttager man disse Forsigtighedsregler, kan man være sikker paa at undgaa Forgiftninger saavel med giftige som med spiselige Svampe.

Skulde man blive syg efter Nydelsen af en Svampe ret, bør man, hvad enten nu et saadant Sygdomstilfælde skyldes en virkelig giftig Svamp, som man ved Uagtsomhed har faaet med blandt de spiselige, eller

disse sidste alene, naturligvis hurtigst mulig søge Hjælp hos en Læge. Da en saadan nu ikke altid kan skaffes *hurtigt* tilveje, skal her i Korthed meddeles nogle Forholdsregler, som bør træffes indtil Lægens Ankomst. — Den første Bestræbelse bør gaa ud paa hurtigst mulig at fjerne Giften fra Maven ved Opkastninger, hvilket bedst sker ved at drikke meget lunkent Vand med lidt Smør i og ved at kilre Svælget med en Pennefjer eller med Fingeren. Ogsaa bør man sørge for rigelig Afføring for ad denne Vej at bortskaffe den Del af Giften, som har passeret Maven og er kommet ned i Tarmkanalen. Til Afføring skal man ikke bruge saltagtige Afføringsmidler som engelsk Salt, Carlsbader- og andre Mineralvande eller Salte, da Muscarinet opløses i Saltopløsninger, hvorved dets Overgang i Blodet befordres, men hellere amerikansk Olie i passende Dosis (Voksne en Spiseskefuld, Børn en Dessertskefuld). Saafremt der allerede i Forvejen er stærke Brækninger og Diarrhoe, behøver man naturligvis ikke at gøre Noget for at forøge disse Udtømmelser. For at mildne Underlivssmerterne maa den Syge lægge sig tilsengs og bedække Underlivet med hede Vandomslag, som jevnligt fornyes. Indtræder der nervøse Symptomer (Svimmelhed, Hovedpine, Vildelser eller Døsighed), maa man lægge iskolde Omslag paa Hovedet og give oplivende Midler saasom en Kop stærk Kaffe, Vin (Sherry eller Portvin), men ikke Hofmanns- eller Kamferdraaber, da den deri indeholdte Æther opløser Giften.

OM INDSAMLING AF SVAMPENE

Svampene findes udbredte over hele Jorden. Hos os finder man dem især i Maanederne August, September og Oktober. Undertiden kan man dog allerede i Juli finde en Del, især i fugtige Somre, og ofte holder Svampefloraen sig, naar Vejret er mildt, til langt ind i November. Der findes vel nogle faa spiselige Arter om Foraaret, f. Eks. den velsmagende Ridderhat (*Tricholoma gambosum*) samt de hos os temmelig sjældne Morkler og Stenmorkler (*Morchella* og *Gyromitra esculenta*), men de allerfleste findes om Efteraaret. De vokser saa at sige allevegne, hvor der er forraadnede organiske Stoffer i Jordbunden, hvilke er deres Hovednæringsmiddel. De findes derfor saa vel paa aabne Marker og Enge som især i Skove, idet mange af dem fortrinsvis ynder mørke Steder, hvorfor man ofte navnlig i Naaleskove finder en forbausende Rigdom af Svampe. De ynder fremdeles Fugtighed, og navnlig efter en Regn mylrer de frem med en Hurtighed som ingen andre Planter.

Den bedste Lejlighed til Indsamling af Svampe i god Tilstand har man, naar det efter en stærk Regn i et Par Dage har været varmt Vejr. I Regnvejr eller altfor fugtigt Vejr skal man, som ovenfor nævnt, ikke samle Svampe, da de under saadanne Forhold er altfor vandholdige og lettere tilbøjelige til at gaa i Forraadnelse. Man skal derfor heller ikke indsamle flere, end man kan bruge samme Dag, med mindre man vil

opbevare dem ved Henkogning, Tørring eller Saltning (hvorum nærmere senere). Til Indsamling skal man helst benytte Kurve, ikke gerne Poser eller Tasker, hvor Svampene let bliver trykkede af hinanden, hvorved de baade beskadiges og lettere raadner.

Det anbefales for det meste af Hensyn til Eftervæksten at skære Svampene af ved Jorden og ikke rykke dem op, idet man derved let skulde ødelægge Myceliet og derved efterhaanden udrydde dem. Andre mener dog, at den Stump, som man ved Overskæringen lader sidde, netop ved at gaa i Forraadnelse skader Myceliet. Jeg er derfor tilbøjelig til at tro, at man lige saa godt kan rykke dem op med Forsigtighed. Skærer man dem af, bør man i al Fald dække Stumpen med Jord. Afskæringen har dog den Fordel, at man undgaar at faa saa meget Jord med i sin Kurv, saa at Svampene holder sig renere.

De bedste Eksemplarer er de, der nylig er skudte op af Jorden, inden Hatten endnu helt har udfoldet sig. Senere bliver mange Svampe ormstukne, hvilket bedst opdages ved at gøre et Snit i dem, hvorved man finder utallige Gange, som Insektlarverne har gravet. Saa-danne stærkt ormstukne Eksemplarer kasseres naturligvis, da de baade er uappetitlige og lettere tilbøjelige til at raadne. Større Svampe behøver man dog ikke at kassere, fordi en Del af dem er ormstukne, men man kan nøjes med at bortskære det angrebne Parti. De Organer (Blade, Rør, Pigge), som bærer Svampens Sporer, maa paa ældre Eksemplarer fjernes, og dette gøres bedst paa Indsamlingsstedet, hvor de da ved at henkastes med Tiden kan fremkalde en ny Opvækst af Svampe. Man undgaar herved en Del unødvendig Ballast og faar Plads til flere Svampe i Kurven. Hos yngre Svampe og hos mindre Arter behøver man ikke

at fjerne Sporeorganerne. Den egentlige Rensning opsættes, til man kommer hjem, men bør da ogsaa foretages snart efter Hjemkomsten. Man fjerner Overhuden, hvis den er slimet eller let lader sig løsne, skærer Svampen i smaa Stykker, skyller dem af og lader dem henstaa med lidt Salt og Vand paa et køligt Sted, indtil de skal tillaves. Har man ikke Tid til at rense dem samme Aften, bør man i al Fald tage dem ud af Kurven og lægge dem hen paa et tørt og køligt Sted, saaledes at de ikke berører hinanden.

BESKRIVELSE AF ARTERNE

Med Hensyn til Hovedinddelingen af Svampene henvises til Oversigten Side 7. Vi vil nu gaa systematisk frem og omtale de forskellige Klasser, Ordener og Familier i den Rækkefølge, som ovenfor er angivet. Vi vil da begynde med

I Klasse: Basidiesvampene (Basidiomycetes),

hvor Sporerne udvikles paa Basidier (se Side 6).
Klassen inddeles i 2 Ordener:

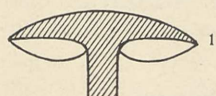
1ste Orden: Kødsvampene (Hymenomycetes).

Hos Svampene af denne Orden dannes Sporerne paa et Sporeleje (hymenium) paa Svampens Overflade. Ordenen omfatter 4 Familier: Bladsvampene, Poresvampene, Pigsvampene og Køllesvampene.

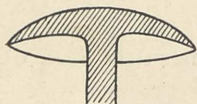
1ste Familie: Bladsvampene (Agaricaceæ).

Denne Familie er overordentlig rig paa Arter (henved 2000 i Europa), som ofte er meget vanskelige at skelne fra hinanden. Vi skal selvfølgelig her hovedsagelig kun omtale dem, som har Interesse for os som spiselige eller giftige, hvilke udgør en meget ringe Del af samtlige Arter af Bladsvampenes Familie. Bladsvampenes Frugtlegemer bestaar af *Hat* og *Stok*. Hat-

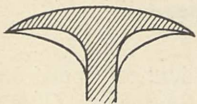
tens Form er meget forskellig, idet den snart er convex, snart flad eller concav, bæger- eller tragtformet. Den bærer paa sin nedad vendende Flade de sporebærende Organer, som her er Blade (Lameller), der er ordnede straaformet som Egerne i et Hjul fra Stokkens Tilhæftningssted til Hattens Rand. Maaden, hvorpaa Bladene forbindes med Stokken, har stor Betydning med Hensyn til Bestemmelsen af Slægterne. For



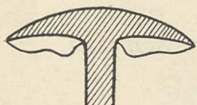
1



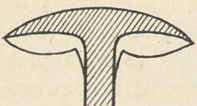
2



3



4



5

at undersøge dette, gør man et Snit lodret gennem Hatten og Stokken. Man finder da hos nogle, at Bladene er *frie*, σ : de naarlige til Stokken, men ikke længere (se Fig. 1); hos andre er de *fastvoksede* til Stokken (Fig. 2) eller *nedløbende* paa denne (Fig. 3). Ved *udrandede* Blade (Fig. 4) forstaas saadanne, hvis Kant i den mod Stokken vendte Del har en bueformet Indskæring nærmest Stokken. Ved *tandformet nedløbende* Blade (Fig. 5) forstaas saadanne, hvor der er en skarp Vinkel mellem den nedløbende Del af Bladet og det øvrige af dette.

Et andet Tegn, som har Betydning med Hensyn til Slægternes Bestemmelse, er *Sporestøvets Farve*. Denne undersøges ved at skære Hatten fra Stokken og lægge den med nedadvendte Blade paa et Stykke Papir, (som helst ikke maa være hvidt, da de hvide Sporer derved ses mindre tydeligt). Der

vil da efter nogle Timers Forløb vise sig en smuk straaleformet Figur af forskellig Farve, dannet af de nedfaldne Sporer.

Bladene er hos nogle Slægter hindeagtige, tørre, *tynde*, dannede af en dobbelt Hinde *uden* nogen *Mellemsubstans*; hos andre er de *tykke med* en kødfuld *Mellemsubstans*, eller de indeholder en mælkeagtig eller vandagtig Saft.

Stokken kan have forskellig Form og Udseende. Den kan være kort og *tyk*, løgformet opsvulmet, undertiden næsten kugleformet, eller den kan være høj, *tynd*, lige tyk over det hele. Den kan ogsaa være fin, næsten traadformet. Den kan være *massiv* eller *hul*. Dens Stilling til Hatten er ogsaa forskellig. For det meste er den fasthæftet til Hattens Centrum, men undertiden, navnlig hos Arter, der vokser paa Træstammer, er den fæstet mellem Centrum og Randen eller i denne. Ja den kan endog helt mangle. Frugtlegemet, saavel Hat som Stok kan være kødfuldt, fastere eller blødere, eller sejt, brusk- eller læderagtigt.

Ofte er hele Frugtlegemet, saavel Hat som Stok i yngre Alder omgivet af et sækformet Hylster, *Fællessvøbet*. Ved Svampens Vækst brister dette og efterlader nederst paa Stokken en knoldformet Udvidelse eller en Skede eller Pose, paa Hattens Overside Skæl, Vorter eller Hudlapper. Hos mange findes et *indre Svøb*, en Hinde, der hos den unge Svamp er spændt hen over Bladene fra Hattens Rand til Stokken. Naar Hatten vokser, brister det indre Svøb ved Hattens Rand, men bliver hængende fast paa Stokken som en *Ring*.

Alle disse Kendetegn har Betydning ved Bestemmelsen af Slægterne. Vi skal her kun nævne nogle

faa af de mangfoldige Slægter, som hører til Blad-svampenes Familie.

I. Sporerne hvide.

A. Bladene uden Mellemsubstans.

a. Kødet Frugtlegeme.

aa. Stokken fæstet i Hattens Centrum.

α. Med Svøb.

1. Dobbelt Svøb

(baade Fællessvøb og Ring).

Fluesvamp (*Amanita*).

2. Enkelt Svøb

(kun Ring) løs Ring.

Parasolsvamp (*Lepiota*).

3. Enkelt Svøb, fast Ring.

Ringhat (*Armillaria*).

β. Uden Svøb.

1. Bladene udrandede,

Stokken kødfuld.

Ridderhat (*Tricholoma*).

2. Bladene nedløbende.

Tragthat (*Clitocybe*).

bb. Stokken fæstet i Hattens Rand.

Østershat (*Pleurotus*).

b. Bruskgagtigt Frugtlegeme.

Bruskhhat (*Marasmius*).

B. Bladene med Mellemsubstans.

a. Bladene skarprandede med Mælkesaft.

Mælkehat (*Lactarius*).

b. — —

uden Mælkesaft,
skøre og saftløse.

Skørhat (*Russula*).

c. — —

vandfyldte.

Vokshat (*Hygrophorus*).

d. Bladene aareagtige, grenede.

Vingesvamp (Cantharellus).

II. Sporerne rødlige.

A. Med Svøb.

Skedesvamp (Volvaria).

B. Uden Svøb, nedløbende Blade.

Melsvamp (Clitopilus).

III. Sporerne gule, rust- eller okkerfarvede.

A. Bladene tynde.

a. Med Ring.

Skælhat (Pholiota).

b. Med spindevævsagtigt Slør. Bladene skifter Farve.

Slørhat (Cortinarius).

B. Bladene tykke.

Netbladhat (Paxillus).

IV. Sporene lerfarvede.

Uden Slør, Bladene udrandede.

Taarebladhat (Hebeloma).

V. Sporene mørkebrune eller purpurfarvede.

A. Med Ring.

Champignon (Psalliota).

B. Spindevævsagtigt Slør og Fryndser paa Hattens Rand.

Svovlhat (Hypholoma).

VI. Sporerne sorte.

A. Bladene tynde, sammenpakkede, henflydende.

Blækhat (Coprinus).

B. Bladene tykke, skilte fra hinanden, ikke henflydende, slimet Slør.

Slimslør (Gomphidius).

1ste Slægt: Fluesvamp (Amanita).

Kendetegnene for denne Slægt er, at Frugtlegemet fra Begyndelsen er omgivet af et *Fællessvøb*, som ved Bristning efterlader en Skede omkring Stokkens Grund eller en knoldformet Opsvulmning af denne og paa Hattens Overside løst siddende Hudflader eller Vorter. Tillige findes hos næsten alle Arter et indre Svøb, som danner en *Ring* paa Stokken. Hattens Kød er ikke sammenflydende med Stokkens, saa at Hatten let løsnes fra Stokken. Bladenes Farve gennem hele Svampens Liv er hvid. Denne Slægt indeholder adskillige giftige Arter.

1) *Rød Fluesvamp* (*A. muscaria* L.) (se Fig. 1). Denne *giftige* Svamp er meget let kendelig og kan ikke forveksles med nogen spiselig Svamp. *Hatten* er først hvælvet, senere flad og lidt nedtrykt, klæbrig, stribet i Randen, *høj rød* eller *gul rød*, bedækket med talrige *hvide* eller gullige *Skæl* eller Vorter, som dog hos ældre Eksemplarer tildels falder af. Bladene og Stokken hvide, Ringen stor og nedhængende. Stokken ved Grunden løgformet opsvulmet.

Den røde Hat, besat med hvide Vorter, er saa karakteristisk, at man ikke kan tage fejl af den. Kun i den spæde Alder, naar Svøbet helt omgiver den, kan den ligne en ung Champignon. Den bestaar da af to halvkugleformede Legemer, det ene oven over det andet. Noget lignende er Tilfældet med den unge Champignon, men hos Fluesvampen er den *øverste Halvkugle mindre* end den nederste, hos Champignonen omvendt, og skærer man Fluesvampen igennem, viser

der sig under det yderste Lag (Svøbet) en *rødgul Linie*, dannet ved Gennemskæring af Hattens Overhud. Den røde Fluesvamp er almindelig i Skove.

2) *Løgknoldet Fluesvamp* (*A. phalloides* Fr.) (se Fig. 2) er *den farligste af alle Giftsvampe*, og det er sikkert den, som er Aarsag til de allerfleste Svampeforgiftninger her i Norden, idet den især i sit Begyndelsesstadium bliver forvekslet med Champignoner.

Svampen er som ung helt omgivet af det *hvide Fællessvøb*. Paa den udvoksede Svamp er *Hatten* først hvælvet, senere udbredt, i fugtigt Vejr *klæbrig*, af en *smudsig gulgrøn* eller gulhvid (undertiden dog helt hvid) Farve, nøgen eller besat med *større, løstsiddende Rester af Fællessvøbet*. Bladene frie, hvide. *Stokken* hvid, glat, glinsende, fornedet *knoldformet udvidet* og omgivet af en *hvid Sæk med fritstaaende Rand*, Rester af Fællessvøbet. Ringen stor, hængende.

Ved ældre, udviklede Eksemplarer er Forskellen mellem denne Svamp og Champignonarterne saa iøjnefaldende, at en Forveksling ikke let kan tænkes mulig. Hos Champignonerne bliver nemlig Bladene med Alderen først lyserøde, senere chocoladefarvede og sorte, medens Fluesvampens Blade hele Tiden holder sig *rent hvide*. Men ved yngre Eksemplarer er en saadan Forveksling mulig, om end kun ved stor Uagtsomhed. Svampens Farve er paa Grund af det omgivende Svøb hvid ligesom visse Champignonarter. Formen og Voksestedet minder ogsaa om Champignoner. Hos yngre Champignoner er Bladene endnu hvidlige ligesom hos Fluesvampene. Men hvad der adskiller dem bestemt fra hinanden, er *det sækformede Svøb*, som omgiver den unge Fluesvamp. *Dette findes aldrig hos Champignoner*. Desuden er *Lugten* forskellig; Champignonen har en behagelig mandelagtig Lugt, som man aldrig

kan tage fejl af, naar man en Gang har lært den at kende. Fluesvampen derimod har en meget svag Lugt. — Det sikreste for Begyndere er *ikke at samle Champignoner i Skove eller Haver, men kun paa aabne Steder*, hvor man ikke er udsat for at finde Fluesvampe. I det mindste bør man i Skove og Haver undgaa de yngste Eksemplarer, hvor Tvivl kan være mulig. — Da Forveksling med Champignoner og denne og enkelte andre lyse Fluesvamparter absolut er den største Fare, som truer letsindige Svampespisere, kan der ikke noksom indpræntes Forsigtighed, og jeg skal derfor her give en Oversigt over Kendetegnene paa de lyse Fluesvamparter til Sammenligning med lyse Champignon-Arter.

<i>Lyse Fluesvampe.</i>	<i>Lyse Champignoner.</i>
<i>Sporerne hvide.</i>	<i>Sporerne mørkebrune, purpurfarvede.</i>
<i>Bladene bestandig hvide.</i>	<i>Bladene snart graarøde, tilsidst sorte.</i>
<i>Stokken forneden løgformet opsvulmet og forsynet med en fri Kant eller en Pose med frie Rande.</i>	<i>Stokken kan være noget udvidet forneden, men har ingen fri Kant eller Pose.</i>
<i>Hatten noget klæbrig.</i>	<i>Hatten aldrig klæbrig.</i>
<i>Hat og Stok forandrer ikke Farve ved Berøring.</i>	<i>Hat og Stok bliver efter nogen Tid gulplettede paa Steder, hvor de har været berørt.</i>
<i>Lugten svag eller som Ræddiker.</i>	<i>Lugten mild og behagelig, aldrig som Ræddiker,</i>

Med Hensyn til denne Svamps botaniske Navn er der (saaledes som det ikke saa sjældent er Tilfældet i Læren om Svampene) en Del Uoverensstemmelse

hos forskellige Forfattere. Det er derfor Skik og Brug, at man for at opnaa større Nøjagtighed og Sikkerhed efter det latinske Navn tilføjer den Forfatters Navn, der har givet Arten denne Betegnelse. Den løgknoldede Fluesvamp kaldes saaledes af de Fleste *Amanita phalloides* Fries, men andre kalder den *A. bulbosa* Schaeffer og flere andre Navne.

En beslægtet, ligeledes meget giftig Art er

3) *Slimet Fluesvamp* (*A. virosa* Fr.), som her til Lands er temmelig sjælden. Den er altid *rent hvid*. *Hatten* er noget mere tilspidset, *kegleformet*, først *slimet*, senere tør, glinsende. Svampen har en *ubehagelig Lugt*.

4) *Panther-Fluesvamp* (*A. pantherina* D. C.) (se Fig. 3) er ligeledes giftig. Den ligner noget den røde Fluesvamp, men er mindre og af en anden Farve, idet *Hatten* er *olivenbrun* eller *graalig*. *Hatten* er navnlig paa Midten besat med *talrige* smaa, tynde, hvide *Vorter* eller *Hudlapper*, som dog let forsvinder i fugtigt Vejr. Bladene og Stokken hvide. Ved Grunden af Stokken en lille, *kugleformet Knold*. Ringen *glat*, ikke *stribet*. Den er ofte meget vanskelig at skelne fra

5) *Perle-Fluesvamp* (*A. rubescens* Fr.) (se Fig. 4). Dennes *Kød* antager *ved Brydning* en *lys, rødlig Farve*, som dog ikke altid er tydelig. Bedst ses den paa Steder, hvor Svampen har været angrebet af *Snegle* eller *Insekter*. *Hatten* er først *kugleformet*, senere *flad*, af Farve *rødgraa, rødbrun*, *kødfarvet* eller *graalig*, meget varierende; paa Oversiden er den besat med *talrige melede Vorter*, som i tørt Vejr er *afrundede*, *perleagtige*. Ringen er *fint stribet* paa langs, Stokken *fint skællet*, *rødgraa* med en for neden *tilspidset Knold*. — Denne Svamp opføres hos de fleste Forfattere som *spiselig*, hos enkelte dog som „*mistænkelig*“ eller

endog som *giftig*. Vist er det, at den mange Steder finder udstrakt Anvendelse som Fødemiddel, men skønt den har den Fordel at være *meget almindelig*, tror jeg dog, man gør rettest i at *fraraade* den særlig paa Grund af dens store Lighed med Pantherfluesvampen, der er saa stor, at disse to Arter endog for øvede Botanikere kan være vanskelige at skelne fra hinanden. Det sikreste Kendetegn er maaske, at Ringen hos Perlefluesvampen er fint sribet, hos Pantherfluesvampen glat.

6) *Kugleknoldet Fluesvamp* (*A. mappa* Fr.) ligner den løgknoldede, men har mere hvidlig eller *lysegul Hat*, besat med mange smaa, *hvide Vorter*. Ved Grunden af Stokken har den ikke en Sæk, men en *kugleformet Knold* med kort opstaaende Rand. Ogsaa den kan forveksles med unge Champignoner. Den er temmelig almindelig i Skove og er giftig, om end næppe saa farlig som den løgknoldede.

7) *Kam-Fluesvamp* (*A. vaginata* Bull.) adskiller sig fra de andre Fluesvampe ved at den *mangler Ring*. Derimod har den ligesom den løgknoldede F. en *Skede ved Grunden*, og *Hatten*, der er af en graalig eller gulbrun Farve og er *kamformet sribet i Randen*, er ofte bedækket af enkelte større Hudlapper, Rester af Fællessvøbet. — Stokken er hul, rent hvid ligesom Bladene. Den angives af nogle som spiselig, af andre som mistænkelig og bør derfor næppe tilraades.

2den Slægt: Parasolsvamp (Lepiota).

Hos denne Slægt mangler Fællessvøbet eller er kun antydnet som *Skæl* paa Hattens Overflade, *aldrig* som *Skede* ved Grunden. Stokken bærer en *Ring*. Hattens og Stokkens Kød er adskilte fra hinanden ligesom hos Fluesvampene. Bladene frie, hvide.

1) *Stor Parasolsvamp (L. procera Scop)* (se Fig. 5). *Hatten* stor, 10—25 ctm. bred, først ægformet, senere klokkeformet hvælvet med en Pukkel paa Midten, *graa-brun*, besat med *mørkere Skæl* eller Haartotter. Kødet blødt, hvidt, Bladene hvide, *Ring* stor og seig, *kan skydes op og ned*. Stokken rank, lodret, kan blive indtil 30 ctm, høj, først massiv, senere *hul*, besat med smaa tiltrykte *brunlige Skæl* og forneden *knoldformet udvidet*. Denne store og smukke Svamp er ikke sjældnen i Skove, hvor den helst vokser paa aabne sollyse Steder. Den er spiselig og særdeles velsmagende, særlig *Hatten*. Stokken er ofte noget seig. Meget nær beslægtet med den er

2) *Rhabarber-Parasolsvamp (L. rachodes Vitt.)*. Den adskiller sig fra den foregaaende kun ved, at dens *Stok ikke er skællet* men glat, at *Hatten* er uden Pukkel, og at dens *Kød* ved Brydning hurtigt farves *rust-rødt*. Ogsaa den er spiselig, lige saa god som den foregaaende og nok saa almindelig. Den findes ofte paa mørkere Steder f. Eks. i Granskov.

3die Slægt: Ringhat (*Armillaria*).

Hos denne Slægt mangler Fællessvøbet ganske. *Ring* findes men er ofte kun svagt udviklet. *Hattens* og *Stokkens Kød* gaar jevnt over i hinanden. Bladene *hvide*, ofte nedløbende. Sporerne *hvide*. Hertil hører

Honningsvamp (A. mellea Vahl.) (se Fig. 6). Den vokser i Mængde ved Grunden af gamle Træstammer og Træstød. *Hatten* er *honningsgul* eller lyst brungul og er især paa Midten besat med *mørkegule* eller sorte *Haartotter*. *Ring* stor, *hvidlig, filtet* og trævlet i Randen, Bladene nedløbende, Stokken furet. Denne Svamp angives af de fleste Forfattere som spiselig. Elias Fries, Mycologiens Fader, anser den dog nær-

mest for giftig, og den har vist i hvert Tilfælde *ikke stor Betydning som Fødemiddel*. Derimod har den en meget stor Betydning i en anden men meget uheldig Retning, idet den er en af vore værste *Skovødelæggere*. Dens Mycelium, som bestaar af tykke, brune, grenede Strænge, vokser nemlig op under Barken baade paa Løv- og Naaletræer og dræber dem, hvorved den ofte anretter store Ødelæggelser.

4de Slægt: Ridderhat (*Tricholoma*).

Hos denne Slægt findes *hverken Fællessvøb eller Ring*. Hat og Stok *kødede*, og deres Kød gaar jevnt over i hinanden. Bladene *udrandede* (se Side 28). Sporerne hvide. Slægten indeholder en stor Mængde Arter, af hvilke dog kun faa har Betydning som spise-lige eller giftige.

1) *Velsmagende Ridderhat* (*T. gambosum Fr.*), som ogsaa gaar under Navnet „*Musseron*“. — *Hatten* er hvid eller *hvidgul, meget kødfuld*, først hvælvet, senere mere flad, *hovformet*. Randen i Begyndelsen indrullet og fint dunet. Bladene tætte, hvide, udrandede, Stokken kraftig, fint dunet. Hele Svampen *lugter stærkt af Mel*. Den er en af de faa Svampe, som kommer frem *tidligt paa Aaret*, allerede i Maj og Juni. Den vokser ofte i store Kæder og „*Hekseringe*“ paa Marker og Enge. — Den er *spiselig* og anses for meget velsmagende, men den er vist ikke meget almindelig her i Landet.

2) *Heksering-Ridderhat* (*T. personatum Fr.*) er *ret almindelig* om Efteraaret paa Marker, Enge og i Skove. Den vokser ofte i *Hekseringe*. *Hatten* er først hvælvet, senere flad, glat, med i Begyndelsen indrullet og fint filtet Rand. Kødets tykt, blødt. Farven *blaalig* med *violet Skær*. Bladene tætte, frie, *blaa*. Sporestøvet ikke

rent hvidt men svagt brunligt. — Den er *spiselig*. — En meget nær beslægtet Art, den *violetbrune Ridderhat* (*T. nudum* Bull.) er meget almindelig i Granskov. Den har noget højere, lysviolet Stok, violette Blade og brunviolet, lidt mere tyndkødet Hat. Ogsaa den er *spiselig*.

5te Slægt: Tragthat (*Clitocybe*).

Hos denne Slægt findes ligesom hos den foregaaende hverken Fællessvøb eller Ring. *Bladene* er *nedløbende* eller fastvoksende, Sporerne hvide, *Hatten* oftest *tragt- eller bægerformet* eller dog nedtrykt i Midten. Slægten er meget rig paa Arter men indeholder ikke nogen spiselige Arter af Værdi.

Taaage-Tragthat (*Clitocybe nebularis* Batsch.) er en meget almindelig Svamp i vore Skove. Den er stor og kødfuld. *Hatten* er graalig, oftest ligesom *taaget af et hvidt Pudder*, først hvælvet, senere flad. Stokken er kødfuld, graalig, noget tykkere nedad. — Den anbefales af de fleste som en god Madsvamp, men enkelte anser den dog for skadelig, og den bør derfor *ikke tilraades*.

6te Slægt: Østershat (*Pleurotus*).

Arterne af denne Slægt vokser sædvanligt paa *Træstammer*. De er derfor enten uden *Stok* eller denne er *sidestillet*, d. e. den er fæstet til Hattens Rand eller nærmere denne end Centrum af Hatten. Frugtlegemet er kødfuldt, Sporene hvide. Hertil hører

Den almindelige Østershat (*P. ostreatus* Jacq.) (se Fig. 7.) Den er meget almindelig sent paa Efteraaret paa gamle Løvtræstammer, især Popler, hvor den ofte vokser i store Tuer. — *Hatten* er *blaalig sort*, *graa* eller graabrun, *muslingformet* med indrullet Rand, først

hvælvet senere flad, kødfuld, glat. *Stokken meget kort*, hvid, forneden *stivhaaret*. Bladene hvide, nedløbende, indbyrdes forenede ved Grunden. — Den angives af alle som spiselig og er ogsaa meget god.

7de Slægt: Bruskhæt (Marasmius).

Hos denne Slægt er Frugtlegemet af bruskhæt eller læderagtig Beskaffenhed, skrumper ind i tørt Vejr og folder sig atter ud i fugtigt Vejr. Arterne er alle af temmelig ringe Størrelse og har en regelmæssig skærmformet Hæt og midtstillet Stok. De har paa Grund af deres Sejghed og deres ringe Størrelse ikke megen Betydning som Næringsmiddel, men enkelte af dem benyttes meget som Kryderi.

1) *Elledans-Bruskhæt* (*M. oreades* Bolt.) (se Fig 16) er meget almindelig om Sommeren og Efteraaret mellem Græs paa Enge og langs Vejkanter. Den danner ofte store Hekseringe. Hætten er først kegleformet hvælvet, senere flad med en lille Pukkel i Midten, i fugtigt Vejr blegt rødbrun, i tørt Vejr næsten hvid. Bladene staar langt fra hverandre, er frie, blege, hvidagtige. Stokken er tæt, sejt, fint dunet men ikke haaret forneden. Den har en behagelig Lugt og Smag, der minder om Krydernelliker.

2) *Løg-Bruskhæt* (*M. scorodoni* Fr.) vokser flokkevis paa aabne Steder i Skove. Den er noget mindre, Hætten 1—2 ctm. bred, glat, hvidlig eller brunlig. Bladene hvidlige, fastvoksede, noget krusede, Stokken haard, hornagtig, glat, glinsende, mørkt rødbrun, opad lidt lysere.

Begge de nævnte Arter benyttes som Kryderi. De maa ikke koges for længe, hvorved de bliver sejge, men maa tilsættes mod Slutningen af Kogningen. De egner sig særdeles til Tørring men maa opbevares

i lukkede Beholdere, da de ellers let mister deres Aroma. --

8de Slægt: Mælkehat (Lactarius).

Arterne af denne Slægt er temmelig store Svampe, som vokser i Skove. De mangler baade Slør og Ring. Bladene er tykke og stive, Hatten med Alderen altid nedtrykt i Midten, ofte tragtformet fordybet. Det mest karakteristiske Tegn er, at baade Blade, Hat og Stok indeholder *Mælkesaft*, som udflyder ved Berøring og Brydning. Denne Mælkesaft er i Reglen hvid, ofte skarp og brændende. Sporene er hvide. Hattens Kød er sammenflydende med Stokkens og gaar ogsaa ned mellem Bladenes to Hinder. Bladene fastvoksede eller nedløbende.

Slægten indeholder adskillige gode spiselige Arter men ogsaa nogle giftige, særlig dem, der har skarp og brændende Mælkesaft. De fleste af disse kan dog maa-ske gøres uskadelige ved Udtrækning med kogende Vand.

1) *Velsmagende Mælkehat (L. deliciosus L.)* (se Fig. 9). Denne fortrinlige Madsvamp er meget almindelig i Naaleskove særlig i Græsset mellem unge Graner. Hele Svampen er rødgul baade udvendig og indvendig. Hatten er kødfuld, først hvælvet, senere fordybet i Midten, glat, klæbrig, har mer eller mindre tydelige mørkere ringformige Bælter paa Overfladen. Stokken er kort og glat, bliver snart hul. Bladene af Hattens Farve, ofte grønplettede af indtørret Mælkesaft. Denne er *orangegul* og udflyder baade af Blade, Hat og Stok. Den har en sødlig, ikke brændende Smag. Da ingen anden Svamp har saadan orangegul Mælkesaft, er den velsmagende Mælkehat meget let kendelig. Den er som sagt udmærket god og velsmagende og har kun den ene Ulempe, at den angribes meget af Insekter og

let gaar i Forraadnelse. Man bør derfor kun tage de yngre Eksemplarer, se dem godt efter og bortskære det angrebne. Man bør heller ikke gemme dem for længe, før de tilberedes.

2) *Stor Mælkehat* (*L. volemus* Fr) (se Fig. 11) en smuk guldgul Svamp, som er ret almindelig i Skove. Hatten guldgul, brandgul eller rødbrun, flad, ældre nedtrykt i Midten, tør, glat. Stokken tæt og fast, af samme Farve som Hatten. Bladene nedløbende, tætte, hvide eller gullige. Mælkesaften rigelig, hvid, af sødlig Smag. Den er spiselig og anses af alle for udmærket god.

3) *Tragt-Mælkehat* (*L. piperatus* Scop.) (se Fig. 12) er meget almindelig i Skove. Hatten stor og tyk, hvid, tilsidst tragtformet fordybet, Kødet fast, Bladene meget tætsiddende, hvide eller svagt gullige. Stokken tyk, kødfuld, hvidlig. Den indeholder en meget rigelig, hvid, skarp og bitter Mælkesaft, og den anses i Almindelighed for giftig. Maaske kan den gøres uskadelig ved Udtrækning med kogende Vand, men den bør dog helst undgaas. — Det samme er Tilfældet med

4) *Skægget Mælkehat* (*L. torminosus* Sahaeff.) (se Fig. 10). Hatten først flad, senere fordybet i Midten, lys rødlig eller gullig, ofte med mørkere, ringformede Bælter; Hattens Kant i Begyndelsen stærkt indrullet og besat med et hvidligt, fryndset Skæg. Bladene tætte, hvide, Mælkesaften hvid, skarp og brændende. Den ligner paa Oversiden meget den velmagende Mælkehat, men vender man den om, er Forskellen slaaende, idet den har hvidlige Blade, den velmagende gule. Desuden er Mælkesaften hos den skæggede Mælkehat hvid og skarp, og dernæst er den navnlig som ung let kendelig paa den skæggede, indrullede Rand. — Den anses ligesom den foregaaende i Almindelighed for giftig (den kaldes ogsaa Kolik-Mælke-

hat, et Navn, der ikke indbyder til Forsøg), men kan muligvis gøres uskadelig ved Udtrækning med kogende Vand. Den bør dog ikke anbefales som Madsvamp.

9de Slægt: Skørhat (*Russula*).

Denne Slægt har en Del Lighed med den foregaaende, men adskilles let fra den ved den manglende Mælkesaft. Bladene er stive, skøre. Hatten er sjælden tragtformet, Bladene sjælden nedløbende. Hatten er ofte pragtfuldt farvet. Baade Hat og Stok er som oftest skøre og sprøde. Der findes hverken Fællessvøb eller Ring. Sporestøvet er hvidt eller gulligt. Slægten indeholder en Del giftige Arter, men ogsaa enkelte spiselige, men da disse oftest er meget vanskelige at skelne fra andre Arter, som er giftige, er de ikke tilraadelige. Kun en enkelt er at anbefale som let kendelig, nemlig

1) *Grøn Skørhat* (*R. virescens* Schaeff.) (se Fig. 14). Den er ikke meget almindelig men ret ejendommelig og udpræget ved sin grønne Hat, hvis Overhud er ligesom søndersprængt i Ruder og Vorter. Hatten er kødfuld og fast, først rund, hvælvet, senere flad og udbredt. Stokken tæt, indvendig svampet. Bladene frie, tætsiddende, hvide. — Den angives af alle Forfattere som spiselig og kan næppe forveksles med nogen anden Art.

2) *Giftig Skørhat* (*R. emetica* Schaeff.) (se Fig. 13). Denne smukke, røde Svamp er meget almindelig i Skove. Hatten er først klokkeformet hvælvet, senere flad og udbredt, højrød, blodrød eller skarlagensrød, glinsende. Overhuden kan let løsnes fra Hatten. Kødet er hvidt, men nærmest under Overhuden rødligt. Bladene rent hvide, alle lige lange. Stokken er hvid eller rødlig. Kødet har skarp Smag. Den er meget giftig.

Der findes adskillige flere Skørhat-Arter med smuk rød Farve, hvoraf nogle er giftige, andre spiselige, men da de er meget vanskelige at skelne fra hinanden selv for øvede Botanikere, bør man absolut *undgaa alle røde Skørhatte*.

3) *Stinkende Skørhat (R. foetens Pers.)* (se Fig. 15). Hatten først hvælvet, næsten kugleformet, senere mere udbredt, smudsig gul, klæbrig med furet Rand. Bladene hvidlige, udsveder hos den unge Svamp vandagtige Draaber, som senere efterlader mørkere Pletter. Stokken smudsig hvid, temmelig høj, først fyldt, senere hul. Svampen har en ubehagelig Lugt og anses for giftig. — Den er heller ikke indbydende hverken ved sit Udseende eller ved sin Lugt.

10de Slægt: Vokshat (*Hygrophorus*).

De til denne Slægt hørende Arter udmærker sig ofte ved smukke Farver og Former. De har et ejendommeligt voksagtigt Udseende. Bladene er tykke, saftige, voksagtige, fjernt fra hinanden staaende. Hatten er som oftest glat, Stokken aldrig forsynet med Ring. De vokser oftest paa aabne Steder, Enge og Moser og angribes sjældent af Snegle og Insekter. Mange af dem er slimede og klæbrige. En Del af dem anføres som spiselige, men de har ikke stor Værdi.

1) *Eng-Vokshat (H. pratensis Pers.)*. Hatten 3—10 ctm. bred, først hvælvet, senere flad, hvidgul eller lyst rødbrun, stiv. Bladene tykke, fjerne, nedløbende, skøre, af samme Farve som Hatten og Stokken. Vokser paa Enge. — Spiselig.

2) *Elfenbens-Vokshat (H. eburneus Bull.)* er meget almindelig i Skovene sent om Efteraaret. Hele Svampen er rent hvid. Hatten 2—5 ctm. bred, først halvkugleformet, senere flad. Baade Hat og Stok meget sli-

mede. Bladene nedløbende. Stokken foroven besat med smaa hvide Fnug. Den er spiselig men har en noget stram Smag, der maaske svinder ved Udtrækning med kogende Vand.

11te Slægt: Vingsvamp (*Cantharellus*).

Kendetegnet for denne Slægt er, at Bladene ikke har den sædvanlige Knivsbladform men snarere ligner Aarer eller Ribber. De er grenede, og Grenene løber sammen med hinanden. Stokkens og Hattens Kød gaar umiddelbart over i hinanden. Bladene er nedløbende, Hatten oftest især hos ældre Eksemplarer tragtformet. Sporene hvide.

1) *Spiselig Vingsvamp (C. cibarius Fr.)* (se Fig. 8) er en af vore nyttigste Madsvampe, da den er *meget almindelig* saavel i Løvskov som i Naaleskov, hvor den ofte vokser i store Flokke. Hatten er 3—8 ctm. bred, først hvælvet, senere nedtrykt, tragtformet med kruset og bølget Rand, glat, fast og kødfuld. Saavel Hat som Blade og Stok er smukt *gule*, Aprikos- eller Æggeblommefarvede. *Bladene aareagtige*, grenede, *nedløbende* paa Stokken. *Kødet er hvidt* og fast og angribes ikke af Insekter, ligesom Svampen heller ikke let gaar i Forraadnelse. Den er som sagt en god Madsvamp og egner sig godt til Opbevaring ved Tørring. — Dens Kød er noget sejgt, men dette kan overvindes ved at udtrække den med kogende Vand. Den egner sig fortrinlig til Pickles. — Nogen Lighed med den har

2) *Orange-Vingsvamp (C. aurantiacus Wulf.)*, som af de fleste Forfattere anføres som mistænkelig eller endog giftig. Den er dog noget mindre. Farven er *mørkere, orangerød*. Hatten er flad eller nedtrykt, *svagt filtet*. *Bladene er ikke saa tykke* som hos den spiselige og ligner mere Bladene hos andre Bladsvampe; de er

Der findes adskillige flere Skørhat-Arter med smuk rød Farve, hvoraf nogle er giftige, andre spiselige, men da de er meget vanskelige at skelne fra hinanden selv for øvede Botanikere, bør man absolut undgaa alle røde Skørhatte.

3) *Stinkende Skørhat (R. foetens Pers.)* (se Fig. 15). Hatten først hvælvet, næsten kugleformet, senere mere udbredt, smudsig gul, klæbrig med furet Rand. Bladene hvidlige, udsveder hos den unge Svamp vandagtige Draaber, som senere efterlader mørkere Pletter. Stokken smudsig hvid, temmelig høj, først fyldt, senere hul. Svampen har en ubehagelig Lugt og anses for giftig. — Den er heller ikke indbydende hverken ved sit Udseende eller ved sin Lugt.

10de Slægt: Vokshat (*Hygrophorus*).

De til denne Slægt hørende Arter udmærker sig ofte ved smukke Farver og Former. De har et ejendommeligt vokstigt Udseende. Bladene er tykke, saftige, voksagtige, fjernt fra hinanden staaende. Hatten er som oftest glat, Stokken aldrig forsynet med Ring. De vokser oftest paa aabne Steder, Enge og Moser og angribes sjældent af Snegle og Insekter. Mange af dem er slimede og klæbrige. En Del af dem anføres som spiselige, men de har ikke stor Værdi.

1) *Eng-Vokshat (H. pratensis Pers.)*. Hatten 3—10 ctm. bred, først hvælvet, senere flad, hvidgul eller lyst rødbrun, stiv. Bladene tykke, fjerne, nedløbende, skøre, af samme Farve som Hatten og Stokken. Vokser paa Enge. — Spiselig.

2) *Elfenbens-Vokshat (H. eburneus Bull.)* er meget almindelig i Skovene sent om Efteraaret. Hele Svampen er rent hvid. Hatten 2—5 ctm. bred, først halvkugleformet, senere flad. Baade Hat og Stok meget sli-

mede. Bladene nedløbende. Stokken foroven besat med smaa hvide Fnug. Den er spiselig men har en noget stram Smag, der maaske svinder ved Udtrækning med kogende Vand.

11te Slægt: Vingesvamp (*Cantharellus*).

Kendetegnet for denne Slægt er, at Bladene ikke har den sædvanlige Knivsbladform men snarere ligner Aarer eller Ribber. De er grenede, og Grenene løber sammen med hinanden. Stokkens og Hattens Kød gaar umiddelbart over i hinanden. Bladene er nedløbende, Hatten oftest især hos ældre Eksemplarer tragtformet. Sporene hvide.

1) *Spiselig Vingesvamp (C. cibarius Fr.)* (se Fig. 8) er en af vore nyttigste Madsvampe, da den er *meget almindelig* saavel i Løvskov som i Naaleskov, hvor den ofte vokser i store Flokke. Hatten er 3—8 ctm. bred, først hvælvet, senere nedtrykt, tragtformet med kruset og bølget Rand, glat, fast og kødfuld. Saavel Hat som Blade og Stok er smukt *gule*, Aprikos- eller Æggeblommefarvede. *Bladene aareagtige*, grenede, *nedløbende* paa Stokken. *Kødet er hvidt* og fast og angribes ikke af Insekter, ligesom Svampen heller ikke let gaar i Forraadnelse. Den er som sagt en god Madsvamp og egner sig godt til Opbevaring ved Tørring. — Dens Kød er noget sejgt, men dette kan overvindes ved at udtrække den med kogende Vand. Den egner sig fortrinlig til Pickles. — Nogen Lighed med den har

2) *Orange-Vingesvamp (C. aurantiacus Wulf.)*, som af de fleste Forfattere anføres som mistænkelig eller endog giftig. Den er dog noget mindre. Farven er *mørkere, orangerød*. Hatten er flad eller nedtrykt, *svagt filtet*. *Bladene er ikke saa tykke* som hos den spiselige og ligner mere Bladene hos andre Bladsvampe; de er

tætte, mørke, orangerøde, gaffeldelte, nedløbende. Ogsaa Stokken er orangefarvet, ofte brunlig eller sort nedadtil. Hele Svampen er *blødere* og ikke nær saa kødfuld som den spiselige. Den vokser paa Træstubbe og mellem Mos mest i Naaleskov. Da den af de allerfleste Forfattere kaldes mistænkelig, bør den undgaas.

12te Slægt: Skedesvamp (Volvaria).

Hos denne Slægt er Frugtlegemet ligesom hos Fluesvampene fra Begyndelsen omgivet af et Fællessvøb, som ved Bristning efterlader en Skede ved Grunden af Stokken. Ring findes ikke. Hattens Kød er skilt fra Stokkens, Bladene frie. Slægten *svarer* altsaa til *Slægten Fluesvamp* (nærmest til Kam-Fluesvampen, som mangler Ring) *men* adskiller sig fra denne ved, at *Sporestøvet er rødt*. — Af denne Slægt skal kun omtales én Art:

Høj Skedesvamp (V. speciosa Fr.). Denne store og smukke Svamp vokser paa Gødning og fed Jord og kan have nogen Lighed med hvide Champignon-Arter. Stokken er høj (7—15 ctm.), i Begyndelsen fint dundet, mangler Ring men har ved Grunden en lille slap Skede. Hatten er først klokkeformet, senere flad, noget klæbrig i fugtigt Vejr, hvidlig eller let graalig med brunlig Top. — Den anses for giftig og kan som sagt ligne en Ager-Champignon men adskilles ved den *manglende Ring* og ved *Skeden* (Champignonerne har altid Ring og aldrig Skede) samt ved det rødlige *Sporestøv* (Champignonerne har mørkt purpurfarvet *Sporestøv*). Den er forresten temmelig sjælden men bør dog kendes.

13de Slægt: Melsvamp (Clitopilus).

Denne Slægt har hverken Fællessvøb eller Ring; Bladene er nedløbende, Hatten tragtformet eller ned-

trykt i Midten. Den svarer altsaa til Slægten *Tragthat* men adskiller sig ved det røde *Sporestøv*.

1) *Hvidgul Melsvamp (C. Orcella Bull.)* (se Fig. 17). Denne lille Svamp er temmelig almindelig i Efter-sommeren i Skove og Haver mellem Græs, men den vokser kun enkeltvis og ikke i stor Mængde. Hatten er hvidgul, blød, kødfuld, uregelmæssig, bølget i Randen, nedtrykt i Midten, i tørt Vejr silkeagtig, i fugtigt Vejr noget klæbrig. Bladene tætsiddende, nedløbende, først hvidlige senere svagt lyserøde, Stokken kort, smallere nedad, Kødet hvidt. Den udmærker sig ved sin ejendommelige stærke *Lugt af nymalet Mel*. Den er *spiselig*. Meget nær beslægtet med den er

2) *Hvidgraa Madsvamp (C. prunulus Scop.)* Den har en noget mere kødet og kompakt Hat, som i Begyndelsen er hvælvet, senere nedtrykt i Midten, glat, lys graalig eller næsten hvid. Bladene hvidlige, senere lyserøde, nedløbende. Stokken hvid, tæt, glat, lidt laaden ved Grunden. Den har ligeledes stærk *Mellugt* og er *spiselig*. Begge Arter gaar ofte under Navnet „Musse-non“ ligesom den velsmagende Ridderhat. De har dog næppe stor Betydning, da man aldrig finder dem i større Mængde.

14de Slægt: Skælhat (Pholiota).

Denne Slægt svarer til Slægten Ringhat men har brune Sporer. Fællessvøb mangler, men Ring findes. Hattens Kød gaar jevnt over i Stokkens. Hos mange er baade Hat og Stok besatte med Skæl eller Haartotter. Bladene er i Reglen fastvoksede. Hertil hører:

1) *Foranderlig Skælhat (P. mutabilis Schaeff.)* Den vokser ofte i store tætte Tuer paa Træstød. Hatten er kun lidet kødet, glat, uden Skæl, i fugtigt Vejr mørkt kanelbrun, i tørt Vejr okkergul. Bladene tætte, nedlø-

bende, først blege senere kanelfarvede. Ringen tydelig, udstaaende, Stokken skællet nedenfor Ringen. Den er *spiselig* og er meget almindelig hele Sommeren igennem, undertiden allerede om Foraaret. I frisk Tilstand skal den være noget bitter, men dette forsvinder ved Stegning. Den bør ogsaa helst udtrækkes med kogende Vand.

2) *Krumskællet Skælhat* (*P. squarrosa* Müll.) er en Del større. Hatten først hvælvet, senere udbredt, blegt gulbrun med talrige mørkere *tilbagekrummede Skæl*. Bladene først blege, siden brunlige, tætte. Ringen skællet og flosset. Stokken af samme Farve som Hatten, nedenfor Ringen stærkt skællet. Den vokser i tætte Hobe ved Foden af Løvtræer. Ogsaa den er efter fleres Angivelse *spiselig* men bør helst udtrækkes med kogende Vand.

15de Slægt: Slørhat (Cortinarius).

Kendetegnet for denne store, artrige Slægt er, at de herhenhørende Arter i deres unge Alder har et *spindevævsagtigt Slør*, dels et *indre*, der viser sig som en utydelig *Ring* paa Stokken og fine *Spindevævstraade* hængende paa Hattens Rand, dels ogsaa undertiden et *ydre Fællesslør*, hvis Rester viser sig som fine indvævede Traade i Hattens Overhud og som ringformede Bælter paa Stokkens nederste Del. *Farverne* er ofte livlige men *forandrer sig* ved Svampens Vækst og efter Luftens Fugtighedsgrad. *Bladene skifter* ligeledes *ofte Farve*, idet de med Alderen bliver kanelbrune af Sporestøvet. Hos nogle Arter er hele Svampen, hos andre kun Stokken *klæbrig*. Det er en overordentlig artrig Slægt (over 300 Arter), men der er ingen Arter, der har Betydning som spiselige, skøndt de ofte er store og kødfulde, og man kender heller ingen giftige Arter. De vokser næsten alle i Skove.

16de Slægt: Netbladhat (Paxillus).

En lille Slægt, hvis Kendetegn er, at *Bladene* henimod Stokken er *netformet forenede* med hinanden, saa at de ligesom gør Tilløb til at danne Rør. Herved, samt ved at Bladene let løsnes fra Hatten, staar de paa *Overgang til Rørhattene*. Sporestøvet er rustbrunt.

1) *Almindelig Netbladhat (P. involutus Batsch.)* (se Fig. 18), en temmelig stor Svamp. Hatten først hvælvet, senere nedtrykt, gulbrun, svagt glinsende. Kanten stærkt indrullet. Kødet tykt, blødt, gulligt, bliver mørkere ved Berøring. Bladene gule, nedløbende. Stokken tyk og kort, gullig. Den er ret almindelig i Skove og Haver. Den er meget kødfuld og en god Madsvamp men bør før Brugen udtrækkes med kogende Vand med lidt Soda.

2) *Sortfiltet Netbladhat (P. atrotomentosus Batsch.)* Ligner den foregaaende men er som oftest noget større. Den vokser paa Træstubbe især af Naaletræer. Stokken, der ofte er sidestillet, er beklædt med en tyk, sort Filt. Den er maaske ogsaa spiselig. En enkelt Forfatter kalder den dog mistænkelig, saa den bør vel helst undgaas.

17de Slægt: Taareblad (Hebeloma).

Denne Slægt kendes paa, at Bladene ligesom hos Ridderhattene er *udrandede* men adskiller sig fra disse ved, at *Sporestøvet* er *lerfarvet*. Stokken er oventil smaaskællet og Bladene udsveder ofte vandagtige Draaber.

Almindelig Taareblad (H. crustuliniforme Bull.) er meget almindelig baade i Mark og Skov. I Skovene søger den dog oftest aabne Steder. Hatten er først hvælvet, senere flad, svagt klæbrig, graalig. Kødet tykt og fugtigt. Bladene først hvidlige senere graabrune,

ofte med takket Rand. I fugtigt Vejr udsveder de vandagtige Draaber. Stokken er fast og tyk, hvid, fint skællet i Toppen. Den lugter af Ræddiker og anses af de fleste for *giftig*.

18de Slægt: Champignon (*Psalliota*).

Hos denne Slægt findes intet Fællessvøb, altsaa *ingen Skede* ved Stokkens Grund men derimod et indre Svøb, som efterlader *en Ring* paa Stokken. Hattens Kød er skilt fra Stokkens. Bladene frie, først hvidlige, senere rødlig, chokoladefarvede og sorte. *Sporestøvet mørkt purpurfarvet*, næsten sort. Slægten indeholder nogle af vore bedste spiselige Svampe. Der er flere Arter, som alle er spiselige, men de grupperer sig i det væsentlige om 2 Hovedarter.

1) *Mark-Champignon* (*P. campestris* L.) (se Fig. 21.) (den kaldes ogsaa ofte den „ægte“ Champignon, sikkert med Urette, da de andre Arter er lige saa gode). Hatten er fladt hvælvet, 5—6 ctm. i Tvermaal, snart hvidlig, snart brun eller graabrun, *fnugget skællet*. Overhuden løsnes let. Ringen fæstet lidt over Midten af Stokken, snart tynd og svagt udviklet, snart tykkere og uldagtig laadden. Stokken er tæt og ikke knoldet ved Grunden. *Kødet* først hvidt men bliver let *rødt* efter *Brud*.

2) *Ager Champignon* (*P. arvensis* Schaeff.) (se Fig. 22.) er i Reglen noget større og har længere, tilsidst hul *Stok*, som er *knoldet* ved Grunden. Baade Hat og *Stok* er *hvide* eller gulhvide, oftest svagt silkeglinsende, bliver gullige ved Berøring. Hatten først klokkeformet med flad Top, senere flad og udbredt. Bladene først hvide senere rødlig, tilsidst sortebrune. *Ring* sidder højt oppe paa Stokken og *bestaar af to Lag*, et indre glat og et ydre, som er straaformet lappet og fliget. *Kødet* holder sig *uforanderlig hvidt*.

Begge Arter hører til de bedste af alle spiselige Svampe. Begge vokser meget almindeligt paa Marker og i Skove særligt paa stærkt gødede Jorder som i Haver og paa Fællede, hvor Heste gaar paa Græs. Da de ikke hører til de lettest kendelige Svampearter særligt for Begyndere, maa disse være meget forsigtige. Muligheden af skæbnesvangre Forvekslinger med den løgknoldede Fluesvamp er ovenfor omtalt (se Side 33—34), og jeg skal derfor her kun gentage, hvad ovenfor er sagt: *Begyndere bør aldrig søge Champignoner i Skovene*, da man der er udsat for at træffe paa den løgknoldede Fluesvamp. I det Hele maa det tilraades ikke at begynde med Champignoner, som ikke hører til de lettest kendelige Svampearter, men hellere med andre som f. Eks. den velmagende Mælkehat, den spiselige Vingsvamp, den spiselige Rørhat, som senere skal omtales o. m. fl.

Champignonerne er mange Steder Genstand for *Dyrkning*, hvilket ofte er en ret indbringende Industri. Navnlig fra *Frankrig* udføres en stor Mængde Champignoner i henkøgt Tilstand. Dyrkningen foregaar i Reglen i Kældere og underjordiske Rum, hvor der anlægges Bede bestaaende af Hestegødning og den saakaldte *Svampejord*, som indeholder Myceliet. Vanskeligheden ved denne Dyrkning bestaar i at vedligeholde den passende ensartede Temperatur og Fugtighedsgrad. Svampene er nemlig meget ømtaalige i saa Henseende og navnlig maa Temperaturen ikke gærne overstige 10—12° R.

19de Slægt: Svovlhat (*Hypholoma*).

har ligesom den foregaaende mørkt *violetbrunt Sporestøv* men *mangler Ring*. Derimod findes der et *spinde-*

vævsagtigt Slør, hvis Rester danner Fryndser paa Hattens Rand. Hertil hører

Knippe-Svovlhat (*H. fasciculare* Huds.) (se Fig. 20.), en meget almindelig Svamp, som vokser paa Træstød, oftest i meget tætte Knipper eller Tuer. Den er *svovlgul* baade udvendig og indvendig. Hatten 3—6 ctm. bred, tyndt kødet, først halvkugleformet, senere udbredt, oftest lidt mørkere i Midten. *Bladene* tætte, først gule, senere *grønlig*. Kødet har en *bitter* Smag og den anses for *giftig*. Den har nogen Lighed med den ovenfor omtalte spiselige foranderlige Skælhat men adskiller sig fra den ved Mangelen af Ring og ved Sporestøvets Farve samt ved den bitre Smag.

20de Slægt: Blækhat (Coprinus).

Svampene, der hører til denne Slægt, er ofte meget spinkle, skøre og let forgængelige. Bladene sidder meget tæt pakkede paa hinanden. Sporerne er sorte, og ved Modningen flyder Bladene og hele Hatten hen til en sort, blækagtig Væske. Hertil hører en god spiselig Art:

Paryk Blækhat (*c. comatus* Fl. D. (se Fig. 19). Den vokser almindelig paa fed Jord, paa Lossepladser og Affaldsdynger. Paa saadanne Steder forekommer den ofte i store tætte Klynger. *Hatten*, 8—10 ctm. høj, er først *cylindrisk*, hvid, skællet, med Randen trykket ind imod *Stokken*. Denne er i Begyndelsen kort, senere længere, foroven forsynet med en *Ring*, ved Grunden lidt opsvulmet. *Hatten* bliver senere lidt *mere udbredt*, og *Bladene*, der i Begyndelsen er *hvide, tæt sammenpakkede*, bliver efterhaanden *rødlige* og til sidst *sorte* og *henflydende*. Hattens Rand krummer sig da opad, hvorved den faar Lighed med en Paryk. Saa længe Bladene er hvide, er den god. Hatten er ikke

meget kødfuld, men Bladene kan godt anvendes. Stokken er noget mere seig, men ogsaa den kan godt bruges.

21de Slægt: Slimslør (*Gomphidius*). •

Denne lille Slægt kendes paa et ejendommeligt *slimet Slør*, der danner en flygtig, forsvindende Ring paa Stokken. Hat og Stok er kødfulde, Bladene tykke, nedløbende, *Sporestøvet sort*. Hertil hører

1) *Graa Slimslør* (*G. glutinosus Schaeff.*), en Svamp, som er meget almindelig i Granplantninger. Hatten er meget klæbrig paa Overfladen, i Begyndelsen svagt hvælvet, senere mere flad, Farven *graa*, ofte med et svagt violet Skær. Stokken er hvidlig, tæt, ved Grunden baade indvendig og udvendig *citrongul*. Bladene tykke, fjerne, først hvidlige, senere *graa* og sorte (af Sporerne). Den angives af flere Forfattere, især svenske, som *spiselig* men er næppe af synderlig Værd. En enkelt (tysk) Forfatter kalder den *mistænkelig*. Den bør derfor næppe tilraades ligesaa lidt som den meget nærstaaende

2) *Brunrød Slimslør* (*G. viscidus L.*), som ligner den meget men har en mere *brunrød* Hat, gulbrunt Kød og olivenfarvede, senere sortebrune Blade. Stokken høj, *brungul*, ved Grunden indvendig *rhobarberfarvet*. Den er noget sjældnere og bør som sagt heller ikke tilraades som Fødemiddel.

2den Familie: Poresvampene
(*Polyporaceæ*).

Hos denne Familie udvikles Sporerne i Porer eller Rør, som sidder paa Hattens nedadvendte Side. Frugtlegemets Form og Beskaffenhed er meget forskellig. Formen kan være den regelmæssige Hatform

som hos Bladsvampene. Hos andre er Frugtlegemet hovformet, konsolformet, ja endog skorpeformet, tæt sammenvokset med Underlaget. Frugtlegemet kan være blødt og kødfuldt, læderagtigt, korkagtigt eller haardt træagtigt. De vokser enten paa Jorden eller paa Træstammer, levende eller døde.

Familien indeholder kun faa Slægter, af hvilke vi her blot omtaler tre. Hos 1) *Slægten Rørhat (Boletus)* er Rørene indbyrdes sammenvoksede, men Rørlaget kan let løsnes fra Hatten. Hos 2) *Slægten Poresvamp (Polyporus)* er Rørene baade sammenvoksede med hinanden indbyrdes og med Hatten, saa at de ikke lader sig løsne fra denne. Hos 3) *Slægten Oksetungesvamp (Fistulina)* er Rørene indbyrdes frie, ikke sammenvoksede med hinanden.

1ste Slægt: Rørhat (Boletus).

Denne Slægt omfatter lutter *kødfulde Svampe* med regelmæssig Hat og midtstillet Stok, som ofte er tyk og opsvulmet. De vokser alle *paa Jorden*. Rørlaget kan let løsnes fra Hatten, og Rørene er indbyrdes sammenvoksede. Denne meget interessante Slægt indeholder nogle af vore bedste og *værdifuldeste spiselige Svampe* men ogsaa nogle faa giftige. Rørene er hos nogle hvide eller graalige, hos andre gullige. Hos enkelte er de røde i Mundingerne, saa at Rørlaget set fra neden viser sig rødt. Kødets er som oftest hvidt eller gult, men hos en Del Arter farves det ved Luftens Indvirkning mere eller mindre stærkt blaåt. Da de giftige Arter enten har Rør med røde Munding eller Kød, som bliver blaåt ved Luften, gør man vel i at undgaa alle Arter som har en af disse Egenskaber og navnlig dem som har dem begge. Heldigvis er de spiselige Arter let kendelige, og af disse findes der ikke saa faa.

I. Rørene hvide eller graa.

1) *Rufodet Rørhat* (*B. scaber Bull.*) (se Fig. 25.) Hatten hvælvvet, glat, i fugtigt Vejr oftest klæbrig, i Reglen mørkt brunlig men undertiden lysere, endog næsten hvid. Rørlaget smudsig hvidt, senere mørkere graaligt. *Stokken* meget ejendommelig, idet den er besat med mørke graa eller sorte *Skæl* eller *Haartotter*, som giver den et laaddent Udseende. *Stokken* er temmelig høj, tykkest nedad. *Kødet* er blødt, hvidt. Den er meget almindelig i Skove. Den er en god Madsvamp, men man bør kun tage de yngre Eksemplarer, da de ældre næsten altid er angrebne af Insekter.

2) *Galde-Rørhat* (*B. felleus Bull.*). Hos denne Art er *Rørene* i Begyndelsen hvidgraa ligesom hos den foregaaende, men de bliver senere *lyst rødlig* eller kødfarvede. Hatten er hvælvvet, glat, brungraa. *Stokken* tyk og opsvulmet navnlig nedad. Foroven er den besat med et grovt Aarenet. *Kødet* bliver blegrødt ved Berøring med Luften og har en meget bitter Smag. Den er giftig men temmelig sjælden her til Lands. Den har en Del Lighed med den spiselige *Rørhat* (se nedenfor) men adskilles let fra den ved sin *bittre Smag*, ved de med Alderen *rødlige Rørmundinger* og ved det *grovere Aarenet* øverst paa *Stokken*.

II. *Rørene gule*, ældre grønlig, undertiden røde i *Mundingen*.

A. Hatten tør.

a. *Rørene* med røde *Mundinger*.

3) *Indigo-Rørhatten* (*B. luridus Schaeff.*) (se Fig. 24.) en meget ejendommelig Art. Hatten mørkebrun, stærkt hvælvvet; *Rørene* i *Mundingen* *mønnierøde*, saa at *Rørlaget* set fra neden viser sig rødt. *Stokken* nedad fortykket, rødlig, navnlig opadtil besat med et fint *rødt Aarenet*. Ved Gennemskæring er *Kødet* først gult men

farves øjeblikkelig dybt indigoblaat. Svampen er giftig men heldigvis meget let kendelig paa de røde Rør og den karakteristiske Farveforandring af Kødet.

b) Rørene gule eller grønlige.

4) *Spiselig Rørhat* (*B. edulis* Bull.) (Fig. 23). Denne, den bedste af alle spiselige Svampe, er over hele Verden anset for en stor Delikatesse. Baade i Tyskland, Frankrig, Rusland o. s. v. benyttes den overalt meget almindeligt som Fødemiddel, forhandles paa Torvene og forsendes i henkogt Tilstand. I Tyskland gaar den under Navnet *Steinpilz* (paa Grund af dens faste Kød) og *Herrenpilz*, Franskmændene kalder den *Ceps*, i Sverige kaldes den *Carl Johans Svamp*, fordi den var Kong Carl XIV's. (født Bernadotte) Yndlingsret. Her til Lands er der kun meget faa Mennesker, der benytter den, uagtet den er meget almindelig i Skovene. Den har derfor heller intet betegnende dansk Navn men maa nøjes med en Oversættelse af det latinske botaniske Navn, hvilket ikke siger meget, da der er mange andre „spiselige Rørhatte“. Den er som sagt særdeles velsmagende og har desuden den gode Egenskab at være let kendelig og ikke at kunne forveksles med nogen Giftsvamp.

Hatten er brun, først hvælvet, senere udbredt, ligner en *Over-Krydertvebak*. *Rørlaget* hos den ganske unge Svamp *hvidligt*, senere *gulligt*, tilsidst *grønliggult*. *Stokken* i Begyndelsen næsten *kugleformet*, med Alderen mere langstrakt men altid tyk og opsvulmet forneden. Øverst oppe er den besat med et fint *hvidligt Aarenet*. *Kødet* er *hvidt*, lige under Hattens Overflade let rødligt, hos den unge Svamp *fast* og *haardt*, forandrer ikke Farve i Luften. — Den findes mest i Løvskov navnlig Bøgeskov men ogsaa i Naaleskov.

Den eneste giftige Svamp, den kan forveksles med,

er den ovenfor omtalte *Galde-Rørhat*, men da denne dels er *meget sjælden* her til Lands og dels let kendes paa sin *bittre Smag*, paa de *rødlige Rørmundinger* og det *grovere Aarenet* paa Stokken, er Faren for Forveksling ikke meget stor. Med *Indigo-Rørhatten* har den, naar man kun ser paa Hattens Overside, nogen Lighed, men denne Lighed forsvinder øjeblikkelig, naar man vender Indigo-Rørhatten om og ser det *røde Rørslag*, eller naar man ved Gennemskæring bliver opmærksom paa den hurtigt opstaaende *indigoblaa Farve*.

Den spiselige Rørhat angribes en Del af Insekter og Snegle. Man bør helst holde sig til de yngre Eksemplarer, som er faste i Kødet og mindre ormstukne.

5) *Filtet Rørhat* (*B. subtomentosus* L.) er en af de almindeligste af alle Rørhattene. Den vokser i Skove og paa Skovenge. *Hattens* Overside er tør, fint *filtet*, blegt olivenfarvet, brunlig eller rødbrun. Ofte er *Overhuden* *bristet*, saa at den danner *Ruder* og *Felter* med gullige Mellemrum. Rørslaget er gult eller grøngult, fasthæftet til Stokken og udmærker sig ved *Rørenes store kantede Mundinger*. Stokken er i Reglen tynd, noget bøjet, har samme Farve som Hatten eller noget lysere med røde Tegninger. Kødet er hvidt men ofte rødligt under Hattens Overhud. Denne Svamp og den meget nær beslægtede *B. chrysenteron* Bull. angives af mange Forfattere som spiselig og af Ingen som giftig. Den bør derfor forsøges, om den end næppe har synderlig Værdi.

B. *Hatten* *fugtig*.

a. uden Ring.

6) *Grovporet Rørhat* (*B. bovinus* L.) Hatten brun, *klæbrig* i fugtigt Vejr, *glindsende* i tørt Vejr. Kødet blødt, hvidligt, men bliver rødligt ved Brydning. Stok-

ken lysebrun, lige tyk over det Hele. Det ejendommeligste ved denne Art er de olivenbrune, sammensatte *Rør med meget vide, kantede Aabninger*, som er ordnede straalearmet ligesom Bladene hos Bladsvampene. Den angives hos de fleste Forfattere som *spiselig*.

7) *Peber-Rørhat (B. piperatus Bull.)*, den mindste af alle Rørhatte. *Hatten brungul*, hvælvet, *klæbrig* i fugtigt Vejr. *Rørlaget rustfarvet*, nedløbende. Stokken tynd, kort, *Kødet gulligt*, med skarp, brændende Smag. Stokken indeholder en *gul mælkeagtig Saft*. Den er ikke sjælden i Naaleskov og anses i Almindelighed for *giftig*. Den er heller ikke synderlig fristende paa Grund af sin Lidenhed og sin skarpe Smag.

b. med Ring.

8) *Mørkegul Rørhat (B. luteus L.)* (se Fig. 26). *Hatten* i fugtigt Vejr *meget slimet*, mørkt brungul. *Rørlaget citrongult*, fastvokset til Stokken. Denne har paa Midten en *hvid hindeagtig Ring* og er paa sin øverste Del besat med grynede Prikker. *Kødet* er blødt, hvidgult med lidt syrlig Lugt og Smag. Den er ret almindelig i sandede Naaleskove. Den er *spiselig* men bør helst tørres lidt før Brugen, da den ellers let bliver slimet.

9) *Guldgul Rørhat (B. elegans Schum.)*. *Hatten* ligesom hos foregaaende Art slimet i fugtigt Vejr. *Farven guldgul* eller brandgul. *Ring* hvid, let forsvindende. *Rørlaget* nedløbende. *Kødet* gult. Denne Svamp har den Mærkelighed, at den altid vokser *i Nærheden af Lærketræer*. Den er ligesom den foregaaende *spiselig* og ret god.

2den Slægt: Poresvamp (Polyporus).

Hos denne Slægt er Rørene eller *Porerne* meget fine, *sammenvoksede indbyrdes og med Hattens Kød*, saa

at de ikke lader sig løsne fra dette. Mundingerne er meget fine, runde. *Kødet* er enten hvidt eller brunt, ofte *seigt*, læder- eller korkagtigt. De allerfleste Arter af Slægten *vokser paa Træer*, enten levende Træer, hvorved mange af dem bliver meget skadelige Snylte-svampe, eller paa dødt Træ som Træstubbe, Ved og Tømmer. Slægten indeholder talrige Arter, hvoraf kun nogle ganske faa er spiselige. Af disse skal nævnes

1) *Skællet Poresvamp (P. squamosus Huds.)* Den er temmelig almindelig navnlig om Foraaret. Den vokser paa Træstubbe og Stammer af forskellige Løvtræer, navnlig Ælm, Ask, Poppel og Løn. *Hatten er stor*, 10—30 ctm. bred, *vifteformet* eller *tragtformet* fordybet, gullig, besat med *brune Skæl*. Den har en kort, tyk, *sort*, randstillet, ved Grunden knoldformet udvidet *Stok*. Porerne er store, langagtige og nedløbende paa Stokken. *Kødet* er blødt og saftigt men hos ældre Eksemplarer temmelig *seigt*. Den er *spiselig som ung* men bør helst *udtrækkes* med kogende Vand.

2) *Svovlgul Poresvamp (P. sulfureus Bull.)* vokser paa Træstammer, navnlig Eg og Stenfrugttræer, som oftest *i taglagte Tuer*. *Hatten er muslinge- eller vifteformet*, stor og kødfuld, Oversiden glat, *svovlgul* med rødtligt Skær. Porerne meget fine, svovlgule. Naar den er ung, er *Kødet* blødt og saftigt. Stokken mangler som oftest. Den er *spiselig* og skal særlig være god, naar den steges eller ristes. Den bør dog før Tilberedningen *udtrækkes* med kogende Vand.

3die Slægt: Oksetungesvamp (Fistulina).

Denne Slægt indeholder kun én Art:

Almindelig Oksetungesvamp (F. hepatica Schaeff.) (se Fig. 27). Denne meget ejendommelige Svamp findes hist og her paa gamle Egetræer og Egestubbe. Den

ligner ganske baade i Farve og ofte ogsaa i Form en Oksetunge. Som ung er den blodrød, senere rødbrun, klæbrig og noget haaret. Kødet er blødt, saftigt og rødt; paa Gennemsnit viser det en ejendommelig stribet Bygning, som ogsaa paafaldende minder om Gennemsnittet af en Tunge. Rørene, som sidder paa Hattens Underside, er tætte, korte, gulhvide og seige. De er *ikke sammenvoksede* med hinanden indbyrdes. Den er spiselig og anses for meget velsmagende. Kødet har en syrlig, frugtagtig Lugt og Smag.

3die Familie: Pigsvampene (Hydnaceæ).

Hos denne Familie udvikles Sporerne paa sylformede *Pigge eller Vorter*, som sidder paa Hattens Underside. Familien indeholder flere Slægter, af hvilke vi her kun skal omtale én:

Slægten Pigsvamp (Hydnum).

Hos denne Slægt er *Piggene* tydeligt udviklede og *sylformede*. Frugtlegerne har meget forskellig Form; de kan være *hatformede*, *muslingformede* eller *grenede*. Af spiselige Arter findes nogle faa, af hvilke her blot skal nævnes én:

Almindelig Pigsvamp (H. repandum L.) (se Fig. 28). Den er ret almindelig i Danmark, hvor den vokser flokkevis i Skove. Den har i Formen Lighed med den spiselige Vingesvamp. *Hatten* er *hvidgul*, 5—15 ctm. bred, *kødfuld* med *fast hvidt Kød*. Den er ofte noget bølget og bugtet i Randen. *Stokken* er *hvidlig*. *Piggene* sidder tæt paa Hattens Underside og løber noget ned paa Stokken. De er skøre og løsnes let. Den er *spiselig* og har ligesom Vingesvampen den Fordel, at den ikke angribes af Insekter. Den egner sig ogsaa fortrinlig til Tørring.

4de Familie: Køllesvampene (Clavariaceæ).

Hos denne Familie udvikles Sporerne paa hele Overfladen af Frugtlegemet. Dette har aldrig Hatform men bestaar enten af en tyk Stamme, hvorfra udgaar en Mængde stærkt delte, oprette Grene, eller det er kulleformet eller traadformet. Familien indeholder kun nogle faa Slægter, hvoraf her kun skal nævnes

Slægten Køllesvamp (Clavaria).

Denne Slægt omfatter en Del Arter, der som oftest er koralformigt grenede, hvide eller gule. Enkelte Arter er kulleformede eller ormformede. De større Arter er spiselige.

1) Gul Køllesvamp (*C. flava* Schaeff.) (se Fig. 29) en stor smuk Svamp, bestaaende af en hvid, tyk, skør Stamme, hvorfra udgaar en Mængde ensfarvet gule, glatte, trinde, oprette Grene med butte Ender. Den er spiselig.

2) Drue-Køllesvamp (*C. Botrytis* Pers.) vokser ligesom den foregaaende i Skove. Den har en meget tyk gulhvid Stamme med mange smaa korte Grene, hvis talrige Endegrene er rødlig eller brunrøde. Kødet er sprødt og saftigt. Den er spiselig og anses for meget velsmagende.

2den Orden: Bugsvampene (Gasteromycetes).

Medens hos den forrige Orden (Kødsvampene) Sporerne udvikles paa Overfladen af Frugtlegemet, udvikles de hos Bugsvampene *indeni* dette. Ved Modningen brister Hylsteret om Sporerne paa forskellig Maade, hvorved Sporerne udtømmes. Hos nogle brister Hyl-

steret ikke, men Sporerne bliver frie ved Frugtlegemets Forraadnelse.

1ste Familie: Støvbaldene
(Lycoperdaceæ).

Hos denne Familie er det i Reglen kugleformede Frugtlegeme omgivet af et *dobbelt Hylster*, et indre tyndt og sejt og et ydre tykkere og blødere. Frugtlegemerne er ofte meget store og vokser paa Jorden.

1ste Slægt: Støvbald (Lycoperdon).

har kugle-, pære- eller kølleformet Frugtlegeme, der hos nogle Arter forneden gaar over i en Stok. Hertil hører

1) *Kæmpe-Støvbald* (*L. giganteum* Batsch.) (se Fig. 30) en af de største Svampearter, man kender. Det kuglerunde, hvide Frugtlegeme kan undertiden opnaa en Størrelse af henimod 50 ctm. i Diameter. I Reglen er det dog noget mindre (som et Strudsæg eller et Menneskehoved). Ved Gennemsnit viser Svampen sig i Begyndelsen at bestaa af en *ensformet hvid Masse*. Den er i denne Tilstand *spiselig* og velsmagende. *Senere* begynder den indvendig at blive *gullig og blødere*, senere olivenbrun og *tilsidst* falder Indholdet hen til *Støv*. Hylsteret springer da uregelmæssigt op og ved Berøring udtømmer Indholdet sig som en Støvsky (Sporerne). Den er ikke sjælden paa Enge, aabne Steder i Skove, Haver og Parkanlæg.

2) *Skællet Støvbald* (*L. caelatum* Bull.) (se Fig. 31 Figurerne tilhøjre) er ogsaa stor, dog sjældent større end et Æble. Den er graagul, omvendt ægformet. Den øvre Del er *skællet*, den nedre, stokagtige Del *grynet*. Ved Modningen sprænges den øvre Del, udtømmer Sporestøvet og forsvinder, medens den nedre Del, i

hvilken der ikke udvikles Sporer, bliver siddende. Ogsaa den er *spiselig i ung Tilstand*.

3) *Krystal-Støvbold (L. gemmatum Batsch.)* (se Fig. 31 de 4 Figurer tilvenstre) er noget mindre, 4—6 ctm. høj. Den har *Form som en Figen*, er i Begyndelsen snehvid, senere brunlig. Den er dækket af hvide, *klidagtige, krystallignende Skæl*. Ved Modningen brister den med en lille rund *Aabning i Toppen*. Ogsaa den er *spiselig, saalænge den er ung*. Den er meget almindelig i Skove og vokser ofte i store Flokke.

2den Slægt Stjernebold (Geaster).

Denne Slægt omfatter kun nogle faa Arter her til Lands, hvoraf ingen er spiselige, men de er meget interessante og smukke. Det ydre Hylster springer ved Modningen op i flere (4 à 8) *stjerneformet ordnede Flige*, som bøjer sig ned imod Jorden. Man ser da det indre Hylster som en lille, rund Kugle, der hviler paa en Stjerne. I Toppen af denne Kugle findes en lille Aabning, hvoraf Sporestøvet udtømmes ved Berøring.

1) *Portformet Stjernebold (G. fornicatus Huds.)* er den mindste Art. Det ydre Hylster spaltes i 4 *Flige*. Den findes hist og her i Granskov mellem de nedfaldne Grannaale.

2) *Fryndset Stjernebold (G. fimbriatus Fr.)* er mere almindelig. Den er noget større. Deres ydre Hylster aabner sig med 6—8 *Flige*. Det indre Hylster er kugleformet med en fryndset Munding.

2den Familie; Bruskboldene (Sclerodermaceæ).

Frugtlegemet er her ligesom hos Støvboldene kugleformet, men det har kun et *enkelt Hylster*, som er tykt, sejgt, *bruskagtigt*. Ved Modningen opspringer det med

en uregelmæssig Aabning. Vi skal kun omtale én Slægt:

Slægten Bruskbold (Scleroderma).

og af denne kun én Art, *den almindelige Bruskbold* (*S. vulgare fl. D.*). Den har et valnød- eller æblestort Frugtlegeme, som er gulgraat med *vortet og knudret* Overflade, ved Grunden citrongult med kraftige *Rod-trævler*. Hylsteret er tykt, bruskgagtigt. Indvendig er den fast, *skifergraa*, tilsidst *blaa*sort. Den er halvt nedsænket i Jorden. Denne ret almindelige Svamp angives af enkelte at være spiselig, men andre kalder den giftig eller mistænkelig. Man gør derfor bedst i at *undgaa den*.

3die Familie: Stinksvampene
(Phalloideæ).

Af denne Familie findes her til Lands kun én Slægt,

Slægten Stinksvamp (Phallus).

Frugtlegemet viser sig i Begyndelsen som et hvidt, kugleformet Legeme, det saakaldte „*Hekseæg*“, som er halvt nedsænket i Jorden. Skærer man et saadant Hekseæg igennem, ses indenfor det yderste Hylster først et geléagtigt Lag, dernæst et tyndere Hylster, et mørkt olivengrønt Lag og inderst i Midten et hvidt Lag. Ved Modningen *sprænges Hekseægget*, og der udskyder da af det en ca. 15 ctm. høj, hvid, blød, *gennemhullet Søjle*, som paa Spidsen bærer et netformet ribbet *Hoved* bedækket med en *mørkegrøn Slim*, der nedflyder i Draaber og indeholder Sporerne. Paa dette Udviklingstrin har Svampen en modbydelig *aadselagtig Stank*, som kan mærkes i lang Afstand. Her til Lands findes to Arter, *den almindelige Stinksvamp* (*Phallus impudicus L.*), som nærmest svarer til oven-

staaende Beskrivelse, og *den lille Stinksvamp* (*Phallus canius Huds.*), som er noget mindre og spinklere og har en slappere, gulagtig Stok. Ingen af dem er spiselige, og de indbyder heller ikke til Forsøg i denne Retning.

II Klasse: Sæksporesvampene (Ascomycetes).

Hos denne store, artrige Klasse udvikles Sporerne *inde i lukkede Sække* (*Asci*), i Reglen 8 Sporer i hver Sæk, medens de hos den forrige Klasse (Basidiesvampene) udvikles *udenpaa* de saakaldte Basidier, i Reglen 4 paa hver Basidie. Klassen indeholder ikke ret mange Svampearter, der har Interesse for os som spiselige, og da de faa spiselige Arter, som findes, enten er sjældne eller slet ikke forekommer her til Lands, kan vi fatte os i Korthed. Vi skal kun omtale 2 Ordener:

1ste Orden: Skivesvampene (Discomycetes).

Denne Orden svarer til Kødsvampenes Orden blandt Basidiesvampene, idet Sporelejet her ligesom hos Kødsvampene findes paa Frugtlegemets Yderflade. Ordenen omfatter en stor Mængde Familier og Slægter, af hvilke kun ganske faa har Betydning for os, da de fleste Arter er smaa og ikke kan tjene til Føde.

1ste Familie: Foldhattene (Helvellaceæ).

omfatter temmelig store, smukke, voksagtige Svampe med tyndt Kød og indvendig hule. De har ligesom Kødsvampene en Stok og en Hat, der dog ikke altid er tydeligt sondrede fra hinanden. De vokser alle paa Jorden.

1ste Slægt: Morkel (*Morchella*).

Morklerne har en æg-, kugle- eller kegleformet Hat, hvis hele Overflade er netformet ribbet med mellem- liggende dybe Gruber, over hvilke Sporelejet er ud- bredt. Hertil hører

Den ægte Morkel (M. esculenta Pers.) se Fig. 32. Den har gulligbrun Farve, tyk, hul, glat Stok. Hatten er forsynet med *Ribber* med mellemliggende uregel- mæssige *Gruber*. Den er temmelig sjælden her til Lands men findes dog af og til *tidligt om Foraaret* (April, Maj) paa lette sandede Jorde, i Udkanten af Skove. Den er *spiselig* og sættes af Kendere meget højt, men den bør før Brugen *udtrækkes med kogende Vand*.

2den Slægt: Stenmorkel (*Gyromitra*)

omfatter kun 1 Art, den „*spiselige*“ *Stenmorkel (G. esculenta Pers.)* Den danner Overgangen mellem Slæg- terne Morkel og Foldhat. Hovedet er mørkt brunt, be- sat med uregelmæssige bugtede Folder. Stokken er ikke ribbet men ofte meget uregelmæssig og grubet. Den er meget sjælden her til Lands og omtales kun paa Grund af dens Farlighed, idet den, skøndt baade dens latinske og danske Navn betegner den som spiselig, dog indeholder et meget *farligt Giftstof*, fra hvilket den dog kan befries ved *Udtrækning med ko- gende Vand*, ligesom det kan uskadeliggøres ved *Tør- ring*. Den bør derfor helst undgaas og i hvert Fald kun nydes efter Udtrækning med kogende Vand.

3die Slægt: Foldhat (*Helvella*).

Hos Svampene af denne Slægt findes en uregel- mæssig foldet, lappet og bugtet Hat og en stærkt rib- bet og grubet Stok. Den indeholder et Par Arter, som

kan spises men ikke har synderlig Værdi og før Bru-
gen bør *udtrækkes med kogende Vand.*

1) *Kruset Foldhat (H. crispa Fr.)* en mærkelig og
ejendommelig Svamp, som vokser i Skove sent paa
Efteraaret, ofte i stor Mængde. Hele Svampen er *bleg*
graalig eller *hvidgul*. *Hatten*, som er dannet af uregel-
mæssige bugtede *voksagtige Lapper*, ligner ofte en
uregelmæssig Kyse eller en bulet Filthat. *Stokken* er
fortykket nedad og er over det Hele besat med op-
højede uregelmæssige *Ribber* med mellemliggende
dybe *Spalter*.

2) *Grubet Foldhat (H. lacunosa Afz.)* ligner den
foregaaende men har mørkere sortegraa Hat.

2den Familie: Bægersvampene

(Pezizaceæ).

har i Modsætning til Foldhattene oftest en regelmæssig
Form, der minder om et *Bæger* eller en *Skaal*. De har
undertiden smukke, *livlige Farver*. Vi skal kun omtale
én Slægt:

Slægten Bægersvamp (Peziza).

Her findes ingen Stok. Frugtlegemet er bæger- el-
ler skaalformet og ofte uregelmæssigt. Vi skal blot
omtale én Art, nemlig den pragtfulde *Orange-Bæger-*
svamp (P. aurantiaca fl. Dan.), som vokser paa bar
Lerjord, ofte i stor Mængde. Den kan blive temmelig
stor, er uregelmæssig *skaalformet* og udmærker sig
ved sin smukke *orangerøde* Farve. Saavel den som
flere andre Arter af Slægten kan spises men har ikke
synderlig Værdi.

2den Orden: Trøffelsvampene

(Tuberacei).

Svarer til Bugsvampene blandt Basidiesvampene,
idet Sporelejet her ligesom hos Bugsvampene udvik-

les i Frugtlegemets Indre. Ordenen skal blot nævnes, fordi en af dens Slægter, *Slægten Trøffel (Tuber)* omfatter en Del Arter, der hører til de højest skattede og kostbareste af alle spiselige Svampe. Trøflerne, hvoraf kun nogle faa og mindre værdifulde Arter findes her til Lands, medens de bedre Arter er ret almindelige i Mellem- og Sydeuropa, *vekser under Jorden* i Skovene. De indsamles ved Hjælp af Svin, som er afrettede til at oprode dem, og de forsendes over hele Verden i henkogt Tilstand.

SVAMPENES TILBEREDNING

Svampene kan naturligvis tilberedes paa mangfoldige forskellige Maader til baade billige og kostbarere Retter. Da dette er en Sag, hvori jeg selv kun har ringe Erfaring og Sagkundskab, har jeg formaaet Hr. kgl. Mundkok Freitag til at hjælpe mig hermed, og han har med stor Beredvillighed givet mig nogle Op-skrifter paa gode og velsmagende Svamperetter, som nedenfor skal meddeles. Kun nogle almindelige Bemærkninger vil jeg forudskikke.

Vi har jo ovenfor set, at flere Svampe, særlig *den spiselige Stenmorkel* (*Gyromitra esculenta*) og maaske ogsaa *Morklerne* indeholder en farlig Gift, som kan udtrækkes med kogende Vand. Det samme er Tilfældet med det skarpe Stof, som findes i adskillige *Mælkehatte* og med *Muscarinet*, som indeholdes i en stor Del af Giftsvampene og maaske ogsaa med nogle af de *Ptomäiner*, som er Aarsag til de saa berygtede Forgiftninger med spiselige Svampe. Hvad angaar den farligste af alle Giftsvampe, *den løgknoldede Fluesvamp* (*Amanita phalloides*), saa er Udtrækning med kogende Vand her ikke til nogen Nytte, da dens Giftstof er uopløseligt i Vandet. Mod denne Svamp er der da ikke nogen anden Maade at værgе sig end at kende den grundigt og være forsigtig. Men ligeoverfor andre Giftsvampe, særlig de, der indeholder Muscarin, er der dog en Mulighed for i hvert Fald at gøre Giftvirkningen mindre farlig ved Udtrækningen med ko-

gende Vand. Er man absolut sikker paa, at der blandt de Svampe, man har, ikke findes giftige Arter, og er Svampene ganske friske og lutter unge, ikke stærkt udviklede og ikke ormstukne Eksemplarer, behøver man ikke Udvandingen, men er der mindste Tvivl, bør man foretage den. Lige overfor *Stenmorkler*, *Morkler*, *Mælkehatte* og enkelte andre, som ovenfor er nævnte, bør man altid gøre den. Man skærer da Svampene i ikke altfor store Stykker og overholder dem med kogende Vand, hvortil er sat lidt Salt, Eddike eller Citronsaft, lader dem staa $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Time med Vandet, hvorpaa dette bortkastes. Svampene kan derefter tilberedes paa forskellige Maader, og de taber ikke meget af deres gode Smag ved denne Fremgangsmaade. Det følger af sig selv, at de ovennævnte Svampe heller ikke maa anvendes til at koge Suppe paa.

Da de fleste spiselige Svampe kun indeholder meget lidt *Fedtstof*, bør man altid ved Tillavningen tilsætte saadant i rigelig Mængde. Bedst egner sig her til Smør, Fløde eller Olie, men vil man have billigere Svamperetter, kan man naturligvis ogsaa bruge Svinefedt eller Flæsk. Svampe (særlig Mælkehatte) stegte med Flæsk er f. Eks. en billig og velsmagende Ret. Foruden Fedtstoffer maa man tillige tilsætte *Kryderier* af forskellig Art, hvorved Velsmagen forhøjes. Af Kryderier maa først og fremmest nævnes Salt, dernæst Persille, Løg, Peber, Timian, Kommen, Muskat, Krydernelliker etc. etc. efter Smag og Behag. Stegningen eller Kogningen maa ikke vare for længe, da Svampene ellers let bliver sejge og ufordøjelige. Man bør aldrig tilberede mere, end hvad der kan nydes i ét Maaltid. Hvad der ikke nydes af det Tillavede bør bortkastes, da opvarmede Svamperetter, som ovenfor

nævnt, erfaringsmæssigt kan give Anledning til alvorlige Sygdomstilfælde.

Kogekarrene, hvori Svampene tilberedes, maa helst være emailerede eller fortinnede, da Svampene ellers let farves sorte og faar et mindre appetitligt Udseende.

OPSKRIFTER PAA SVAMPERETTER AF HR. KGL. MUNDKOK FREITAG.

Supper af Svampe.

1) Svampene skæres i smaa Stykker, vaskes og koges circa 25 Minuter i tynd Suppe med 1 Løg og lidt smaat skaarne Suppeurter. Smør og Mel bages sammen og spædes op med Svampesuppen. Den tilsættes Hvidvin eller Citronsaft og legeres med Æg. Svampestykkerne dyppes i Æg og Brød, udbages i Friture og serveres til Suppen.

2) Suppe puré af Svampe :

Svampene hakkes meget fint. Smør og Mel bages sammen og spædes op med Suppe. Heri blandes Puréen. Suppen legeres og smages til med Citronsaft og Madeira. Brødcroutons serveres til.

3) Brun Svampesuppe :

De bedste af Svampene lægges til Side. Resten brunes i Smør tilligemed et Løg og lidt Suppeurter. Naar det er lysebrunt, røres lidt Mel i, som derefter spædes op med Sky. Det koges en Timestid og sies. Suppen smages til med Paprika og Madeira. De gode Stykker Svampe steges i Smør og serveres varme til Suppen.

4) *Svampe-Ragout.*

Svampene renses og skæres i ikke for store Stykker. De kommes i lidt smeltet Smør, hvori er blandet noget Citronsaft, og faar et raskt Opkog. Smørret, som Svampene er kogte i, blandes med Mel og spædes op med Saften, som der bliver fra Svampene samt saa meget Suppe, at man faar en god tyk Sauce. Den tilsættes lidt Salt og Madeira og legeres med Æggeblommer, og tilsidst blandes Svampene i Sauce. Denne Ragout egner sig særdeles godt til nedennævnte Retter.

5) *Omelet med Svampe.*

2 Æg piskes lidt med 2 Spiseskeer Fløde. Det holdes paa en Pande, hvor der er smeltet lidt Smør. Panden sættes paa en rask Ild. Der stikkes i det med en Kniv, indtil Æggene er stivnede. 2 Skefulde Ragout (Nr. 4) lægges i Midten. Med en rask Vending lægges Omeletten paa et Fad, saaledes at den brune Side vender opad.

6) *Posteier med Svampe.*

Smaa Posteier fyldes med Ragout Nr. 4.

7) *Crustader med Svampe.*

1 Pægl Mælk, $\frac{1}{2}$ Pægl Øl og 10 Kvint Smør lunkes, heri rives $\frac{1}{2}$ Pd. Flormel. Crustadejernet varmes i Friture, dyppes i Deigen, som derefter koges lysegul. Crustaden tages forsigtigt af Jevnet med en Gaffel og koges derefter lysebrun svømmende i Friture. De fyldes med Svamperagout Nr. 4.

8) *Rouletter af Svampe.*

I Svamperagout Nr. 4 kommes et Par Blade opløst Husblas, og Ragouten sættes hen, saa den bliver godt

kold. Man danner aflange Rouletter, som først trilles i stødt Brød, derefter i Æg og derefter atter i Brød, hvorpaa de koges smukt brune i Friture.

9) *Rissoler med Svampe.*

Butterdeig rulles meget tyndt ud i en lang Strimmel circa 8 ctm. bred. Herpaa lægges Svamperagout Nr. 4 i runde Kugler omtrent saa store som et Æg. Det halve af Deigen slaas over Ragouten og trykkes ned med et Vinglas. Deigen klemmes yderligere godt sammen paa Kanterne. Derefter dyppes Rissolerne i Æg og Brød og udbages smukt lysebrune i Fiture.

10) *Stegte Svampe.*

Svampene skæres i smaa Skiver, drysses med lidt Peber og Salt og dyppes i Mel. De steges lysebrune i Smør sammen med et lille finthakket Løg.

11) *Svampe à la russe.*

Svampene (helst spiselig Rørhat) kommes i en Gryde, hvori der er lidt varmt men ikke brunet Smør; de faar et godt Opkog; derpaa holder man saa meget Fløde paa, at det knapt staar over Svampene, og det koges sammen med et Løg omtrent $\frac{1}{2}$ Time, saa Fløden koges saa meget ind, at det bliver en jevn Ragout. Lidt Salt tilsættes. Vil Saucen ikke jevne, kan der tilsættes lidt Mel.

12) *Farcerede Svampe. 1.*

Hatten af gode Svampe skæres smukt til. Affaldet, saasom Stokkene og de Kanter, der fremkommer ved Afpudsningen, samt et Løg hakkes meget fint og varmes paa en Pande i Smør; denne Ragout fyldes i Svam-

pene, der sættes paa en Pande, overdrysses med Brød og bage i Ovn med lidt Smør. Disse Svampe egner sig særlig til at garnere Stege med.

13) *Farcerede Svampe. 2.*

Svampene laves til ligesom de foregaaende men fyldes i Stedet for med Kalve- eller Oksefarce. De dampes i 10 Minuter i Smør og Suppe og spises med Sky-sauce.

14) *Svampe à la Villeroi.*

Gode store Stykker Svampe koges nogle Minutter i Suppe; af Suppen laves en god tyk Sauce, der smages til med Citronsaft og lidt Vin samt legeres med en Æggeblomme. Naar Saucen er halvt kold, dyppes Svampestykkerne deri, hvorefter de hensættes paa et koldt Sted. Naar Saucen om Svampene er stiv, dyppes de i stødt Brød, derefter i Æg og atter i Brød og udbages i Friture kort før Serveringen.

15) *Fricassé af Svampe.*

Svampe koges 10 Minuter i Suppe med et Løg, en Gulerod og et Stykke Selleri. Af Suppen laves en jevn Sauce, hvori kommes hakket Persille, de ituskaarne Urter og Svampene.

16) *Pilaw af Svampe.*

Svampe skæres i ganske smaa Stykker og drysses med Mel. Stykkerne brunes paa en Pande i Smør; de koges derefter 10 Minuter i saa meget Suppe, at det bliver jevnt, smages til med Paprika og Salt. Ris brunes i Smør og dampes mørt i Vand eller Suppe. Risen bredes ud paa et Fad; der oven paa lægges Svamperagouten og ovenpaa den igen Resten af Risen.

17) *Svampebudding.*

$\frac{1}{4}$ Pd. Smør bages sammen med $\frac{1}{4}$ Pd. Mel; deri kommer $\frac{3}{4}$ Pd. meget fint hakkede Svampe. Det bages nogle Minuter sammen og spædes op med $1\frac{1}{2}$ Pægl Mælk; naar det er halvt koldt, røres der 8 Æggeblommer i, lidt Salt og Citronsaft, og tilsidst de 8 stift piskede Hvider. Det kommer i godt smurte Forme og koges i Vandbad i $\frac{3}{4}$ Time. Smeltet Smør serveres til.

18) *Timbale med Svampe.*

En glat Form smøres godt og beklædes med et fingertykt Lag Kalve- eller Oksefarce. Formen fyldes op med Svampe lavede i en tyk Sauce som Nr. 4. Den dækkes med et Lag Farce og koges i Vandbad circa $\frac{3}{4}$ Time. Noget af Saucen, som er lavet lidt tyndere, serveres til.

19) *Kyllinger med Svampe.*

Kyllingerne benes forsigtig ud. I en let Kalvefarce blandes rigeligt med ituskaarne Svampe, som har faaet et Opkog i Citron og Smør. Farcen fyldes i Kyllingerne, som syes til og koges. Af Smørret, Mel og Suppe laves en Sauce, hvori kommer Svampe skaaret i fine Strimler, Madeira, Salt og lidt Paprika. Denne Sauce serveres til.

20) *Svampekoteletter.*

Store Skiver Svampe drysses med Peber og Salt, dyppes i Æggehvite, hvori er blandet hakket Løg og Persille. Derefter trykkes de i stødt Brød og steges i Smør.

21) *Fiskerand med Svampe.*

Svampene faar et Opkog i Smør og Citronsaft og skæres i tynde Skiver. Disse blandes i en let Fiske-

farce, som koges i en Randform. Af Smørret, Mel, Saften fra Svampene og Fiskevand laves en tyk Sauce, som legeres med Æg og smages til med Citron eller Vin og Salt. I denne Sauce kommes Svampe og Røgouten fyldes i Midten af Randen.

22) *Hachi af Svampe.*

Svampene faar et Opkog i Smør og Citron og hakkes, naar de er afkølede, meget fint. Af Smørret og Saften samt lidt Suppe laves en Sauce, som blandes med de hakkede Svampe. Paprika, Madeira og Salt tilsættes. Hachien lægges paa et Fad og pyntes med Speilæg eller salt Oksetunge.

23) *Svampe paa Ungarsk.*

Et Par Løg skæres fint og koges i Smør, hvori man kommer en Knivspids Paprika. De ituskaarne Svampe kommes heri og gives et godt Opkog. Der drysses en Spiseskefuld Mel paa Svampene og tilsættes saa meget Fløde, helst sur, at der ved 15—20 Minuters fortsat Kogning danner sig en tyk Sauce ved Svampene. Smages til med Salt og serveres med ristet Brød.

24) *Svampe au Gratin paa Italiensk.*

Svampene gives et Opkog i Smør, overdrysses med Mel og koges, til det bliver jævnt; om nødvendigt tilsættes lidt Mælk eller Fløde. Smages til med Salt og holdes i et ildfast Fad. Reven Parmesan- eller Schweizerost drysses ovenpaa og derpaa et Lag stødt Tvebakker samt lidt smeltet Smør. Det bages smukt brunt i Ovn.

25) *Svampe-Salat.*

Strimler af Svampe marineres i Olie, Eddike, Peber og Salt, anrettes i en Skaal med Skiver af Tomater og overdrysses med hakket Persille.

26) *Svampe-Frikadeller.*

Svampene hakkes meget fint, blandes med noget revet Franskbrød, 1 à 2 Æg, revet Løg, Salt og Peber, dannes i runde flade Boller, som steges i Smør eller Fedt.

27) *Kogte Svampe.*

Svampene renses og gives et Opkog i Vand med Salt. De kan spises paa Smørrebrød med Peber, Salt og finthakket Løg eller varme med rørt Smør.

28) *Pandekager med Svampe.*

I en ikke for stiv Kartoffelpuré blandes en rigelig Mængde smaatskaarne Svampe; der røres et Par Æg i, lidt reven Løg, Muskat, Salt og Peber og saa meget Mælk, at Deigen bliver lind. Dette koges som Klatter i Fedt eller Smør.

29) *Svampe-Ekstrakt.*

Svampene skæres i tynde Skiver. Til hver Pot Svampe blandes 10 Kvint Salt, hvormed det staar nogle Timer. Det koges da 10—15 Minutter og afsies. Den afsiede Saft koges ind til det halve, heldes paa Flasker, som proppes og bindes til. Flaskerne sættes derpaa i en Gryde med koldt Vand og koges $\frac{1}{2}$ Time. De bør blive staaende i Vandet til Dagen efter. Denne Ekstrakt egner sig særdeles godt til at blande i Sauce og Ragouter.

30) *Henkogning af Svampe.*

Svampene skæres i ikke for store Stykker og gives et Opkog i Smør og Citron. Til hver Pot Svampe 15 Kvint Smør og Saften af en halv Citron. Svampene fyldes paa Henkogningsglas, hvert Glas omvikles med Hø og sættes i en Gryde med koldt Vand, uden at Vandet staar over dem. De koges i $\frac{3}{4}$ —1 Time efter Glassenes Størrelse. Glassene afkøles i Vandet til Dagen efter. Disse Svampe kan anvendes til de fleste af de før nævnte Retter.

31) *Svampepulver.*

Svampene tørres i en ikke for varm Ovn eller i Solen. De stødes fint og opbevares paa Flasker, som tilproppes. Svampepulver kan anvendes til at sætte Smag paa Sauce eller Ragout.

32) *Saltede Svampe.*

Svampene kan opbevares i længere Tid ved følgende Fremgangsmaade: Efter at Svampene er rensede, skæres de i ikke for store Stykker. Disse nedlægges i et rummeligt Glas eller Krukke lagvis med Salt. Der lægges et Pres paa for at Svampene ikke skal svømme ovenpaa. Naar man ønsker at benytte Svampene vandes de godt ud og kan da tillaves til forskellige Retter.

FORENINGEN TIL SVAMPEKUNDSKABENS FREMME

Interessen for Svampene og for deres Anvendelse i Husholdningen synes jo kun at være meget ringe her i Danmark. Og dog er der ingen Tvivl om, og haves ogsaa flere Erfaringer for, at mange Mennesker her i Landet i Stilhed gaar omkring med en ikke ringe Interesse for Svampene og Lyst til ikke blot at lære dem at kende som Fødemiddel men ogsaa til i det Hele taget at stifte nærmere Bekendtskab med denne meget interessante Side af Naturlivet. Der har saaledes i adskillige Aar af botanisk Forening efter dennes aarlige Efteraars-Ekskursion, som væsentlig har Svampeflo- raen for Øje, været arrangeret Udstillinger af Svampe i botanisk Have, som altid har kunnet glæde sig ved et meget talrigt og stærkt interesseret Publikum.

I Efteraaret 1905 fik Forfatteren af denne Bog den Tanké at arrangere en mere populær Udstilling i zoolo- gisk Have af Svampe med særlig Hensyn til de vigtig- ste spiselige og giftige Arter. Ideen optoges med stor Beredvillighed og støttedes med Energi af Havens Di- rektor Hr. Jul. Schjøtt. Ogsaa ved denne Lejlighed vi- ste der sig iblandt Publikum en saa uventet stor og le- vende Interesse for Sagen, at man besluttede at be- nytte den Stemning, som var opstaaet, til at danne en Forening med det Formaal at udbrede Svampekund- skab i videre Kredse her i Landet.

Man sammenkaldte da et konstituerende Møde af

svampeinteresserede Mænd og Kvinder. Paa dette Møde (1ste Oktober 1905) stiftedes en Forening, som man vedtog at give Navnet „Foreningen til Svampekundskabens Fremme“ og for hvilken man enedes om følgende *Vedtægter*:

1. Foreningen stiftes foreløbig for fem Aar, og hvert Medlem betaler et aarligt Bidrag af 2 Kroner eller en Gang for alle 10 Kroner.

Foreningen omfatter hele Landet; dens Hovedsæde er i København.

2. Foreningens Formaal er at udbrede Kendskab til Svampene samt at lære Befolkningen at benytte dem som Fødemiddel og nøje kende de spiselige Arter fra de giftige.

Dette opnaas ved:

- a) at udgive Vejledninger med gode farvetrykte Afbildninger og Opskrifter paa Svamperetter;
 - b) efterhaanden at tilvejebringe i hver By en eller flere sagkyndige Vejledere, som vil paatage sig at besvare Forespørgsler, lede Svampeture osv.;
 - c) at foranstalte Svampeture, Udstillinger, Foredrag og Bispisning med af sagkyndige kontrollerede Svampe;
 - d) at foranstalte saadanne Svampeture osv. for kursusøgende Lærere, Højskoleelever o. lign., som kan bringe Svampekundskaben videre ud i Befolkningen;
 - e) at foranledige, at spiselige Svampe bringes til Forhandling paa Grønttorve samt gøres til Genstand for Konserverfabrikernes Virksomhed.
3. Foreningens Virksomhed skal ledes af en *Bestyrelse* paa fem Medlemmer, med 2 Suppleanter.
 4. Bestyrelsen, som selv fordeler Forretningerne imel-

lem sig, har til Pligt i hvert Aars November Maaned at sammenkalde en *Generalforsamling* og for denne aflægge revideret Regnskab og Beretning om Virksomheden i det foregaaende Aar, regnet fra 1. Oktober til 30. September.

Bestyrelsen og Suppleanterne vælges af Generalforsamlingen for 1 Aar ad Gangen. Fraværende kan indsende Stemmeseddel.

Til Bestyrelse valgtes Dhrr. Professor Dr. phil. *Emil Chr. Hansen*, Direktør *J. Schiøtt*, kgl. Mundkok *J. Freitag* og Læge *C. Mundt*, alle i København, og Hr. Overretssagfører *Knudsen* i Vejle. Til Suppleanter valgtes Dhr. Apotheker *Born* i København og Tandlæge *Madelung* i Hillerød.

Det ligger i Sagens Natur, at Foreningen endnu ikke har kunnet gøre noget større udadgaaende Skridt. Vintertiden er jo for Svampene som for hele den øvrige Planteverden den døde Aarstid. Og dog har Foreningens Bestyrelse ikke ligget paa den lade Side, idet man har gjort forberedende Skridt til Udstillinger, Svampekursioner og Foredrag i den kommende Svampesaison over hele Landet, ligesom man ogsaa har sikret sig Bistand af Sagkyndige i flere af Provinserne, som har lovet at staa Foreningen bi ved at give Vejledning og Oplysninger til Foreningens Medlemmer.

Det første udadgaaende Skridt fra Foreningens Side er Udgivelsen af nærværende lille Bog, men da man haaber i Fremtiden, særlig i de kommende Svampesaisoner, at kunne udfolde en større Virksomhed i den i ovenstaaende Vedtægter antydede Retning, anbefales det alle, der har Interesse for Svampene at indtræde som Medlem af Foreningen, hvilket kan ske ved Henvendelse i zoologisk Haves Kontor i København.

Rød Fluesvamp.*Amanita muscaria L.*

Hatten først hvælvet, senere flad, klæbrig, sribet i Randen, højrød eller rødgul med hvide Skæl eller Vorter.

Bladene hvide, frie.

Stokken hvid, ved Grunden løgformig opsvulmet med en eller flere korte, butte, tiltrykte Skederande.

Ringen stor, hvid, nedhængende.

Sporerne hvide.

Almindelig i Skove, Juni—September.

Giftig.



Rød Fluesvamp (*Amanita muscaria* L.) Giftig.



Løgknoldet Fluesvamp (*Amanita phalloides* Fr.)
Den farligste af alle Giftsvampe.

Løgknoldet Fluesvamp.

Amanita phalloides Fr.

Som ung helt omgivet af det hvide Fællessvøb. *Hatten* 7—10 ctm. bred, klokkeformig hvælvet, senere udbredt, i fugtigt Vejr klæbrig, i tørt Vejr glinsende, nøgen eller med større hvidlige Rester af Fællessvøbet, smudsig grønlig, gullig eller hvid.

Bladene hvide, frie.

Stokken glat, hvid, med stor løgformet Knold med opstaaende poseformet Skede.

Ringene topstillet, hængende, hvid.

Sporerne hvide.

Almindelig i Skove og Lunde, August—Oktober.

Meget farlig Giftsvamp.

Panter Fluesvamp.

Amanita pantherina D. C.

Hatten olivenbrun eller graalig, besat over det Hele men især paa Midten med talrige smaa hvide Hudlapper.

Bladene hvide, frie.

Stokken hvid, har ved Grunden en lille kugleformet Knold.

Ringene hvid, midtstillet.

Sporerne hvide.

Almindelig i Skove. August—Oktober.

Giftig.



Panther-Fluesvamp (*Amanita pantherina* D. c.) Giftig.



Perle-Fluesvamp (*Amanita rubescens* Fr.) Ikke tilraadelig.

Perle-Fluesvamp.

Amanita rubescens Fr.

Hatten først kuglerund, senere flad, smudsig rødgraa eller gulgraa med talrige melede, perlelignende Vorter.

Bladene hvide, frie.

Stokken skællet, dunet, med en nedad tilspidset Knold uden Skederand, lys rødgraa.

Ringene fint sribet, lys rødgraa.

Sporerne hvide.

Kødet bliver svagt rødligt i Luften.

Meget almindelig i Skove. Juli—September.

Spises mange Steder men *kan ikke tilraades* paa Grund af Lighed med Panter-Fluesvampen.

Stor Parasolsvamp.

Lepiota procera Scop.

Hatten 10—25 ctm. bred, først ægformet, senere klokkeformig hvælvet med en Pukkel paa Midten, graabrun, bedækket med mørkere flossede Skæl.

Bladene hvidlige, tætte, fjernede fra Stokken.

Stokken indtil 30 ctm. høj, rank og stiv, med Alderen hul, besat med smaa brunlige Skæl, ved Grunden knoldformig udvidet.

Ringene stor, læderagtig, løs.

Sporerne hvide.

Almindelig paa lyse Steder i Skove. August—September.

Spiselig.



Stor Parasolsvamp (*Lepiota procera* Scop.) Spiselig.



Honningsvamp (*Armillaria mellea* Vahl.) Spises hist og her, men er ikke tilraadelig.

Honningsvamp.

Armillaria mellea Vahl.

Hatten smudsig honninggul eller brungul, besat med mørkere Haartotter, tynd, sribet Rand.

Bladene hvide, nedløbende.

Stokken smudsig brun, furet.

Ringen hvid, udstaaende, flosset.

Sporerne hvide.

Meget almindelig i Skove ved Grunden af gamle Træstammer og Stubber, hvor den vokser i store Tuer. Juli—Oktober.

Meget skadelig *Snyltesvamp*.

Værdiløs og ikke tilraadelig som Fødemiddel.

Almindelig Østershat.

Pleurotus ostreatus Jacq.

Hatten muslinge- eller nyreformet med indrullet Rand, først blaalig sort, senere graa eller brunlig. Kødet hvidt.

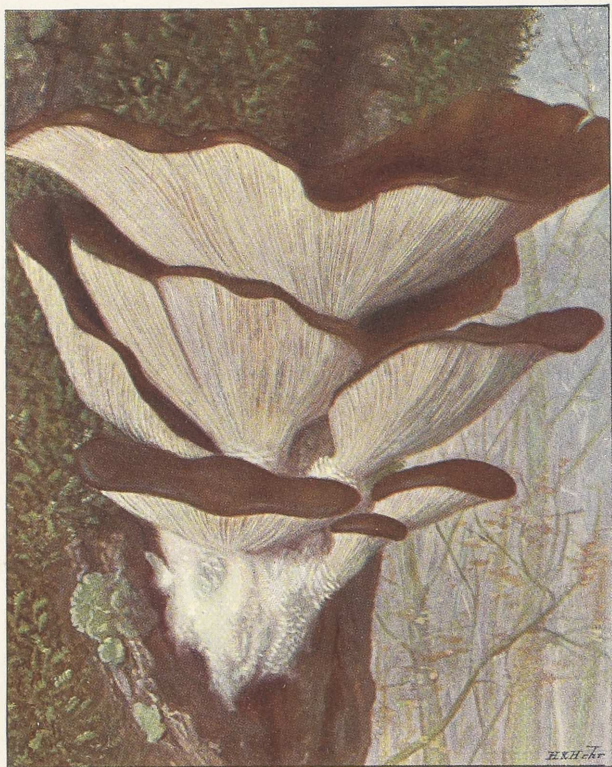
Bladene nedløbende, hvide, ved Grunden indbyrdes forenede.

Stokken meget kort, sidestillet, hvidfiltet.

Sporerne hvide.

Almindelig sent om Efteraaret. Vokser paa Træstammer.

Spiselig.



Almindelig Østershat (Pleurotus ostreatus Jacq.) Spiselig.



Spiselig Vingesvamp (*Cantharellus cibarius* Fr.) Soiselig.

Spiselig Vingesvamp.

Cantharellus cibarius Fr.

Hatten først hvælvet, senere flad, tilsidst fordybet i Midten med tynd, indrullet, bugtet og bølget Rand, æggeblommefarvet, ældre blegere.

Bladene tykke, aareagtige, grenede, langt nedløbende.

Stokken af samme Farve som *Hatten*, fast, tæt, nedadtil tyndere og ofte krummet.

Kødet hvidt og fast, sjældent angrebet af Insekter.
Sporerne hvide.

Meget almindelig i Skove. Vokser ofte i store Flokke.

Spiselig.

Velsmagende Mælkehat.

Lactarius deliciosus L.

Hatten rødgul, orangefarvet med mørkere ringformede Bælter, først hvælvet, senere flad og nedtrykt i Midten, med Alderen blegere og ofte grønpletet.

Bladene af samme Farve som Hatten, ofte grønpletede.

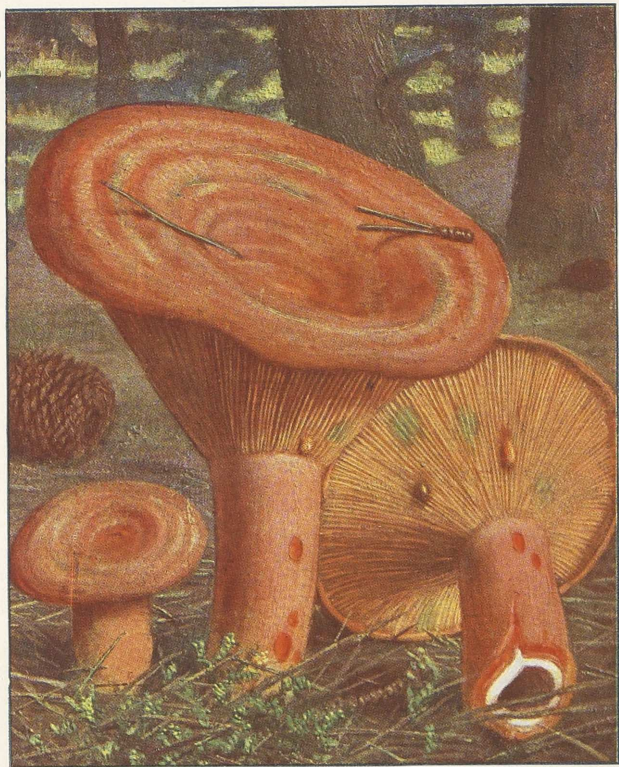
Stokken af samme Farve som Hatten, kort, glat, tyndere nedad, først fyldt men bliver snart hul, skør.

Mælkesaften orangegul, ikke brændende.

Sporerne hvide.

Almindelig mellem unge Graner. Juli—November.

Spiselig og udmærket god men bør udtrækkes med kogende Vand.



Velsmagende Mælkehat (*Lactarius deliciosus* L.) Spiselig.



Tragt-Mælkehøhat (*Lactarius piperatus* Scop.)
Ikke tilraadelig.

Skægget Mælkehat.*Lactarius torminosus* Schaeff.

Hatten først flad, senere fordybet i Midten, lys rødlig eller gullig, ofte med mørkere ringformede Bælter. Randen i Begyndelsen stærkt indrullet og besat med et hvidligt fryndset Skæg.

Bladene tætte, hvidlige (Bladene saavel som Hattens skæggede Rand paa Figuren lidt for mørke.)

Stokken først fyldt, senere hul, noget lysere end Hatten.

Mælkesaften hvid, skarp og brændende.

Sporerne hvide.

Almindelig i Skove. Juli—Oktober.

Giftig. (?)

Stor Mælkehat.

Lactarius volemus Fr.

Hatten guldgul, orangefarvet, mørkere i Midten, først hvælvet, senere flad, tilsidst nedtrykt i Midten, tør, glat.

Bladene nedløbende, tætte, hvide eller gullige.

Stokken af Hattens Farve, tæt og fast.

Mælkesaften rigelig, hvid, sødlig.

Sporerne hvide.

I Skov. August—September. Ikke meget almindelig.

Spiselig og udmærket god, men bør udtrækkes med kogende Vand.



Stor Mælkehat (*Lactarius volemus* Fr.) Spiselig.



Skægget Mælkehøhat (*Lactarius torminosus* Schaeff.) Giftig?

Tragt Mælkehat.

Lactarius piperatus Scop.

Hatten stor, tyk, kødfuld, fast, hvid eller hvidgul, tilsidst tragtformig fordybet.

Bladene meget tætsiddende, hvide eller hvidgule.

Stokken kort, tyk, kødfuld, hvidlig.

Mælkesaften rigelig, hvid, skarp og bitter.

Sporerne hvide.

Meget almindelig i Skove. August—Oktober.

Kan spises efter Udtrækning med kogende Vand men er ikke tilraadelig.

Giftig Skørhat.

Russula emetica Schaeff.

Hatten først klokkeformig hvælvet, senere flad og udbredt, glat, højrød, rosenrød eller kirsebærrød, glindsende. Overhuden let løsnet.

Bladene rent hvide, alle lige lange.

Stokken cylindrisk, hvid eller let rødlig.

Kødet hvidt, under Overhuden rødligt, af skarp Smag.

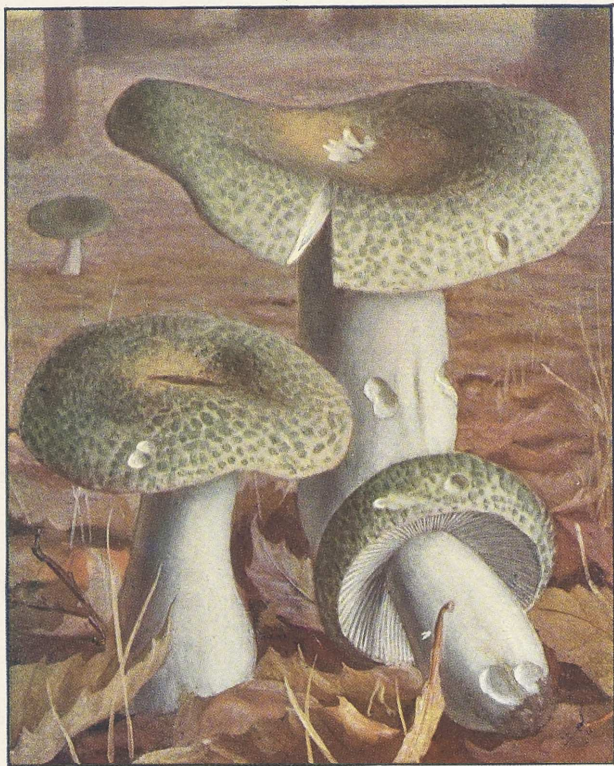
Sporerne hvide.

Almindelig i Skove. Juli—Oktober.

Giftig.



Gift-Skørhat (*Russula emetica* Schaeff.) Giftig.



Grøn Skørhat (*Russula virescens* Schaeff.) Spiselig

Grøn Skørhat.*Russula virescens* Schaeff.

Hatten kødfuld, fast, først hvælvet, senere flad og udbredt, grønlig, søndersprængt i Ruder og Felter.

Bladene hvide, tætte.

Stokken hvid, fast, senere indvendig blød og svampet.

Sporerne hvide.

I Skove, Sommer og Efteraar. Ikke meget almindelig.

Spiselig.

278-12 - Scl. Kn

Stinkende Skørhat.

Russula foetens Pers.

Hatten først hvælvet, kugleformet, senere udbredt, nedtrykt i Midten, smudsig gul, klæbrig, med knudret, furet Rand.

Bladene hvidlige, udsveder vandagtige Draaber, som efterlader mørke Pletter.

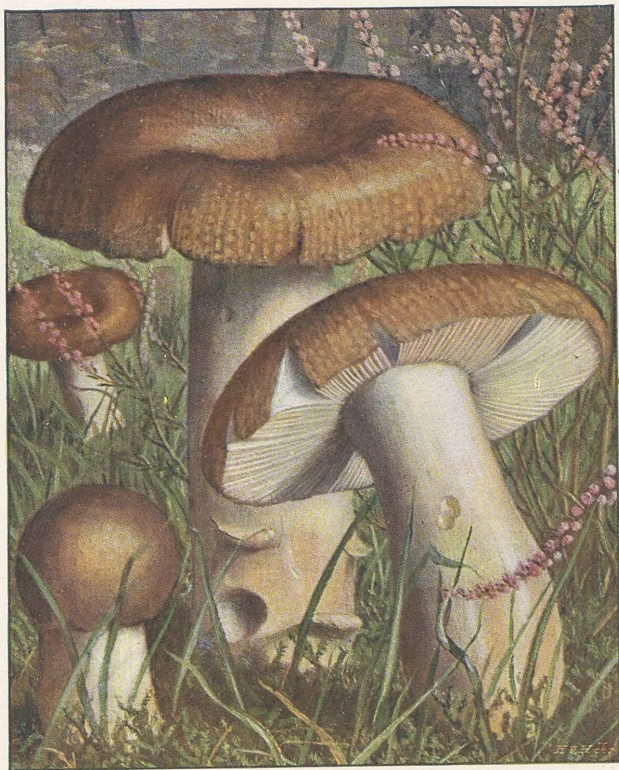
Stokken smudsig hvid, temmelig høj, først fyldt, senere hul.

Sporer hvide.

Ubehagelig *Lugt*.

Almindelig i Skove. Juli—September.

Giftig.



Stinkende Skørhat (*Russula foetens* Pers.) Giftig.



Elledans-Bruskhat (*Marasmius oreades* Bolt.) Spiselig.

Elledans-Bruskhat.*Marasmius oreades Bolt.*

Hatten først kegleformigt hvælvet, senere flad med en Pukkel i Midten, blegt rødbrun eller hvidlig.

Bladene langt fra hinanden, frie, blege, hvidagtige.

Stokken tynd, sejt, bruskagtig, fint dunet.

Sporerne hvide.

Lugter som Krydernelliker.

Meget almindelig mellem Græs paa Enge og langs Vejkanter, ofte i Hekseringe. Maj—November.

Spiselig. God som Kryderi.

Hvidgul Melsvamp.

Clitopilus orcella Bull.

Hatten først hvælvet, senere flad og tragtformet fordybet, hvidgul, blød, kødfuld, uregelmæssig og bølget i Randen, i fugtigt Vejr klæbrig, i tørt silkeagtig.

Bladene tætsiddende, nedløbende, først hvidlige, senere svagt lyserøde.

Stokken hvid, kort, tyndest nedad.

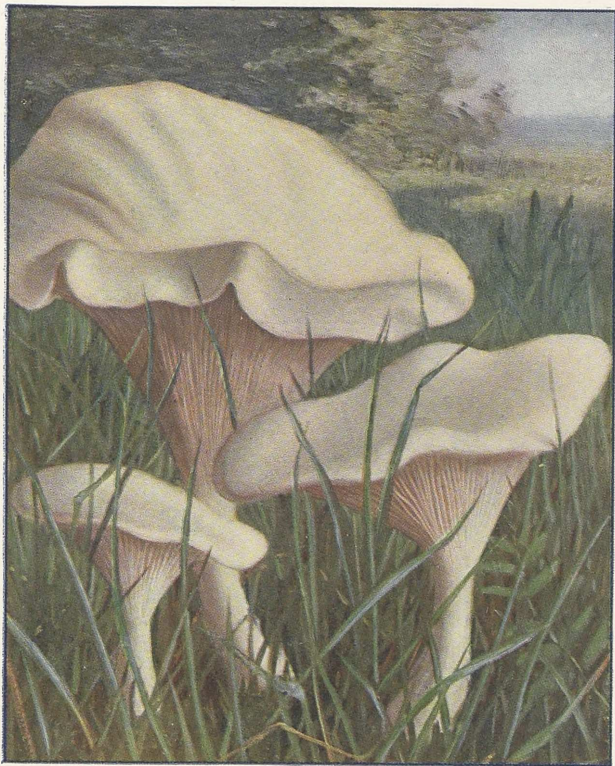
Kødet hvidt.

Sporerne lyserøde.

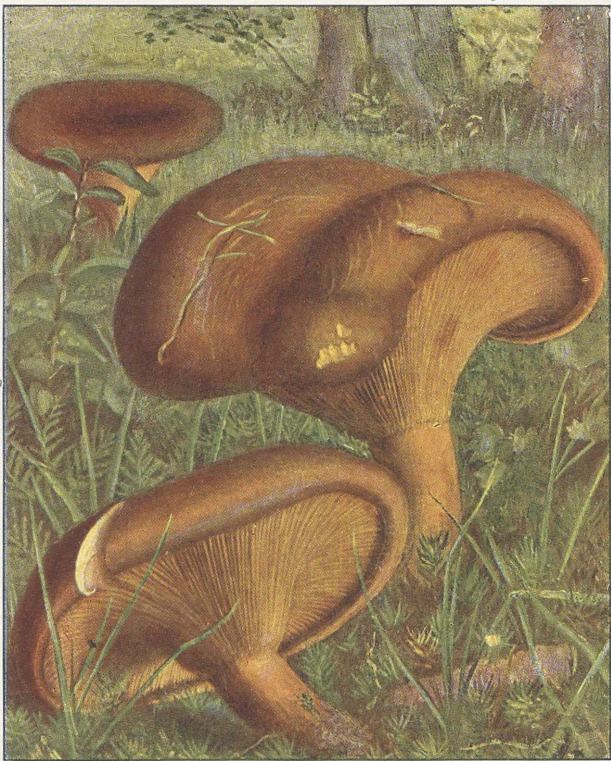
Lugter af Mel.

Enkeltvis i Skove. Sommer og Efteraar.

Spiselig.



Hvidgul Melsvamp (*Clitopilus orcella* Bull.) Spiselig.



Almindelig Netbladhat (*Paxillus involutus* Batsch.)
Spiselig.

Almindelig Netbladhat.

Paxillus involutus Batsch.

Hatten kødfuld, først hvælvet, senere nedtrykt, gulbrun, svagt glinsende, med stærkt indrullet Kant.

Bladene gule, nedløbende, henimod Stokken netformigt forenede med hinanden, løsnes let fra Hatten.

Stokken tyk, kort, gullig.

Sporerne rustbrune.

Almindelig i Skove og Haver. Juli—Oktober.

Spiselig (bør udtrækkes med kogende Vand.)

Paryk-Blækhat.

Coprinus comatus fl. D.

Hatten 8—10 ctm. høj, først cylindrisk, hvid, skælet, med *Randen* trykket ind imod *Stokken*; senere udbredt, skærmformet, sort og henflydende i *Randen*.

Bladene tæt sammenpakkede, først hvide, senere rødlige, tilsidst sorte, henflydende.

Stokken først kort, senere høj, cylindrisk, hul, opsvulmet ved *Grunden*. Ring foroven.

Sporerne sorte.

Almindelig paa fed gødet Jord, Lossepladser og Af-faldsdynger. August—Oktober.

Spiselig som ung.



Paryk-Blækhat (*Coprinus comatus* Fl. Dan.)
Spiselig som ung.



Knippe-Svovlhat (*Hypholoma fascicularis* Huds.) Giftig.

Knippe-Svovlhat.

Hypholoma fasciculare Huds.

Hatten svovlgul, tyndt kødet, først halvkugleformet, senere udbredt.

Bladene tætte, gule, senere grønlig.

Stokken svovlgul, tynd.

Kødet gult, af bitter Smag.

Sporerne mørkt violetbrune.

Meget almindelig i tætte Knipper ved og paa Træstød. Maj—November.

Giftig.

Mark Champignon.

Psalliota campestris L.

Hatten regelmæssig, i Begyndelsen hvælvet, tilsidst flad, hvidlig eller graabrun, fnugget, skællet. Overhuden løsnes let.

Bladene frie, tætte, afrundede mod Stokken, først hvidgraa, derpaa efterhaanden kødfarvede, chokoladefarvede og sortebrune.

Stokken hvid, cylinderformet, ikke knoldet ved Grunden, fyldt (ikke hul).

Ringen midtstillet, enkelt, snart tynd og flygtig, snart tyk og laadden.

Kødet hvidt men bliver lyst rødligt ved Brydning.

Sporerne purpurbrune eller sortebrune.

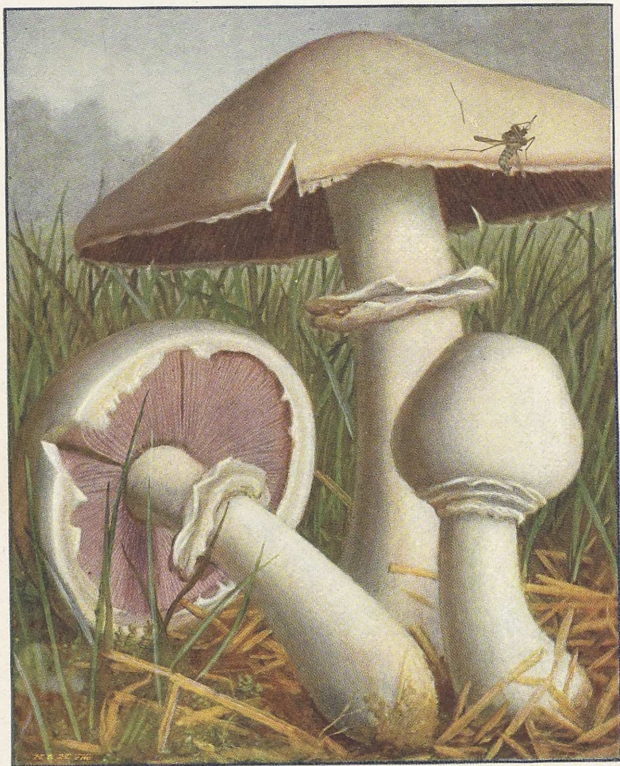
Almindelig saavel i Skove og Haver som paa Marker og Enge. Juli—Oktober.

Spiselig og fortrinlig.

Psall



Mark-Champignon (*Psalliota campestris* L.) Spiselig.



Ager-Champignon (*Psalliota arvensis* Schaeff.) Spiselig.

Ager-Champignon.

Psalliota arvensis Schaeff.

Hatten først klokkeformet med flad Top, senere flad og udbredt, hvid eller gulhvid, svagt silkeglindsende, bliver gulpletet ved Berøring. Overhuden løsnes let.

Bladene frie, tætte, afrundede mod Stokken, først hvidlige, senere rødlige, tilsidst sortebrune.

Stokken af samme Farve som Hatten, marvfyldt, senere hul, knoldet ved Grunden.

Ringene topstillet, dobbelt.

Kødet fast, uforanderlig hvidt.

Sporerne purpurbrune eller sortebrune.

Almindelig i Skove og paa Marker og Enge. Juli—
Oktober.

Spiselig og fortrinlig.

Spiselig Rørhat.*Boletus edulis Bull.*

Hatten først halvkugleformet, senere hvælvet og udbredt, brun eller graabrun, glat, noget fugtig.

Rørlaget indsænket omkring *Stokken*, først hvidt med meget fine Porer, senere gult og grøngult med grovere Porer.

Stokken først kort og tyk, næsten kugleformet, senere mere langstrakt, besat med et fint hvidt Aarenet, som er tydeligst foroven.

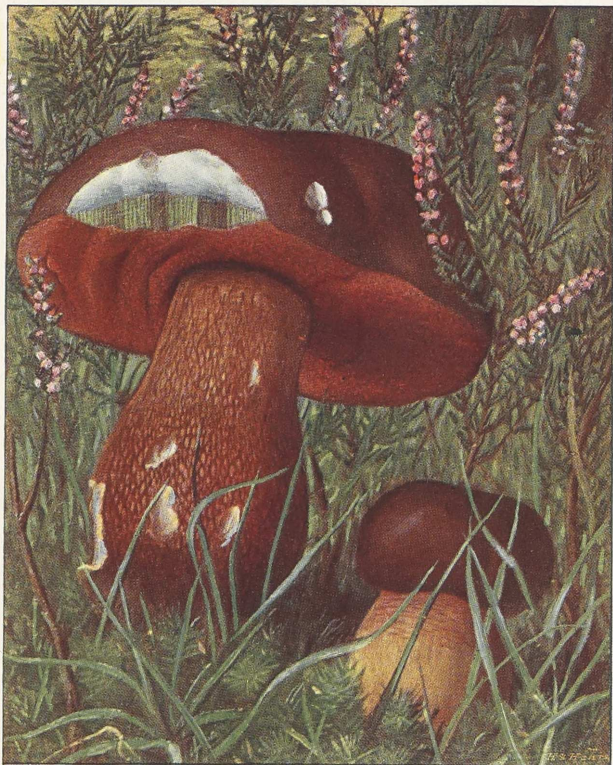
Kødet hos den unge Svamp fast og hårdt, uforanderlig hvidt.

Meget almindelig navnlig i Bøgeskov. Juli—Oktober. *En af de bedste spiselige Svampe.*

25/8-12 Geds Skov.



Spiselig Rørhat (*Boletus edulis* Bull.)
Udmærket Madsvamp.



Indigo-Rørhat (*Boletus luridus* Schaeff.) Giftig.

Indigo-Rørhat.

Boletus luridus Schaeff.

Hatten stærkt hvælvet, mørkt olivenbrun eller sodfarvet, filtet.

Rørlaget indsænket omkring *Stokken*. *Rørene* gule men med mønnierød *Munding*.

Stokken først kugleformet, senere mere langstrakt, rødgul med rødt *Aarenet*.

Kødet gult men bliver straks stærkt indigoblaat ved *Luften* (for svagt antydet paa *Figuren*).

Almindelig i Skove. Juli—September.

Giftig.

Rufodet Rørhat.*Boletus scaber Bull.*

Hatten hvælvet, mørkebrun, lysebrun, hvidgraa eller teglstensrød, i fugtigt Vejr klæbrig.

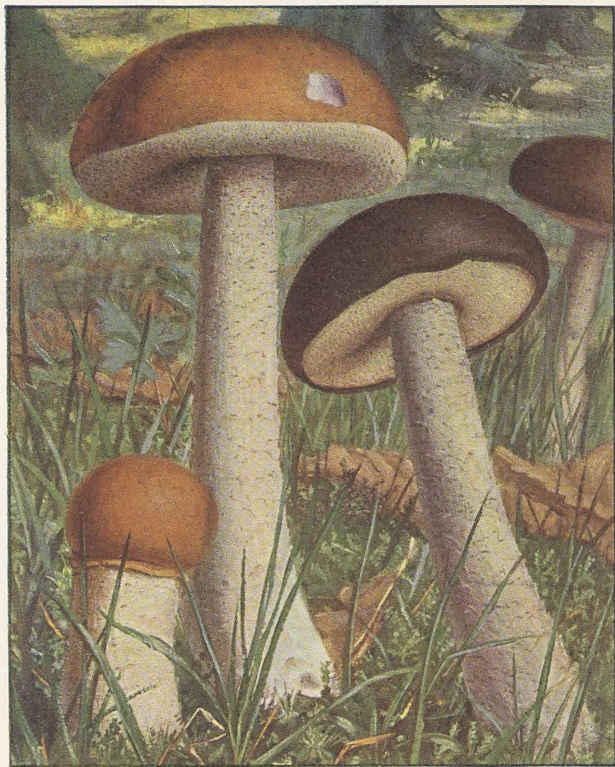
Rørlaget indsænket omkring *Stokken*, smudsig hvidt, senere mørkt graaligt.

Stokken høj, tykkest nedad, besat med sorte Skæl eller Haartotter.

Kødet blødt, hvidt.

Meget almindelig i Skove. Juni—Oktober.

Spiselig.



Rufodet Rørhat (*Boletus scaber* Bull.) Spiselig.



Gul Rørhat (*Boletus luteus* L.) Spiselig.

Mørkegul Rørhat.*Boletus luteus L.*

Hatten hvævet, i fugtigt Vejr dækket af en tyk, mørkebrun, senere forsvindende Slim; mørkt brungul.

Rørlaget gult, fastvokset til *Stokken*.

Stokken valseformet, hvidlig, over *Ringene* besat med grynede Prikker.

Ringene midtstillet, hindeagtig, hvid, bliver senere mørkere, brunagtig.

Kødet blødt, hvidt eller gulligt, saftigt.

Vokser flokkevis paa aabne Steder i Granskove.
August—November.

Spiselig.

Almindelig Oksetungesvamp.

Fistulina hepatica Schaeff.

Hatten kødfuld, rødbrun, tunge- eller nyreformet.

Rørene frie (ikke indbyrdes sammenvoksede) paa Hattens Underside.

Stokken meget kort eller manglende, sidestillet.

Kødet rødt, saftigt, af sribet Bygning, syrlig Smag.

Hist og her paa gamle Stammer og Stubbe især af Eg. August—Oktober.

Spiselig.



Oksetungesvamp (*Fistulina hepatica* Schaeff.) Spiselig.



Almindelig Pigsvamp (*Hydnum repandum* L.) Spiselig.

Almindelig Pigsvamp.*Hydnum repandum L.*

Hatten hvidgul eller blegrød, kødfuld, fast, med glat Overflade, uregelmæssig, med bølget og bugtet Rand.

Piggene skøre, ulige lange, nedløbende paa Stokken.

Stokken hvidlig, lidt fortykket ved Grunden.

Kødet hvidt, fast.

Ret almindelig i Skove. August—Oktober.

Spiselig.

Gul Køllesvamp.

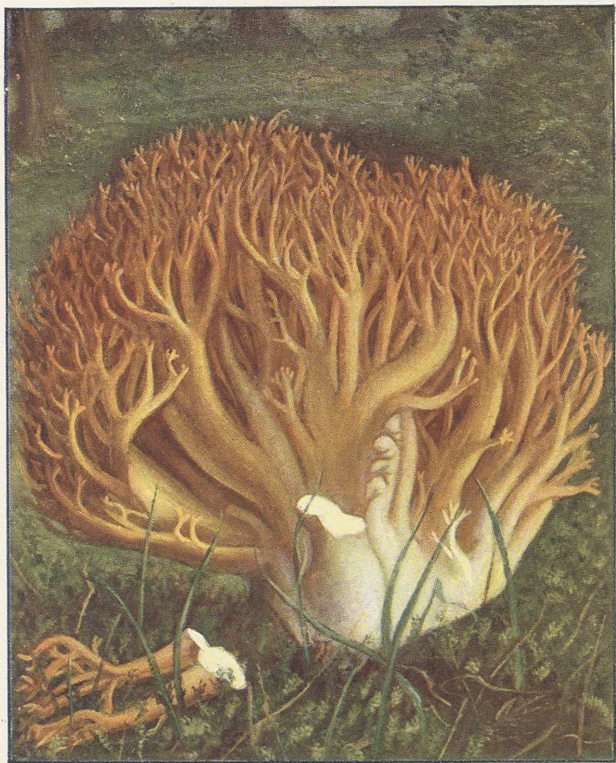
Clavaria flava Schaeff.

Stammen kraftig, hvid, skør.

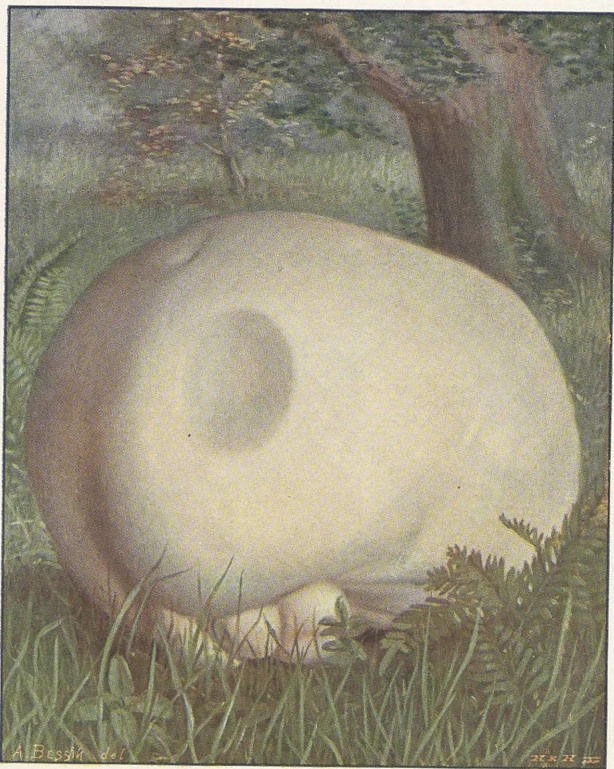
Grenene talrige, ensfarvet gule, glatte, trinde, opretstaaende med butte Ender.

Vokser paa Jorden i Skove. Efteraar.

Spiselig.



Gul Køllesvamp (*Clavaria flava* Schaeff.) Spiselig.



Kæmpe Støvbøld (*Lycoperdon giganteum* Batsch.)
Spiselig som ung.

Kæmpe-Støvbld.

Lycoperdon giganteum Batsch.

Frugtlegemet stort, kuglerundt eller ægformet, lidt nedtrykt foroven, først hvidligt eller gulligt, fint fnugget som Handskeskind, senere lys brunligt.

Kødet hos den unge Svamp hvidt, tæt, senere gulligt, tilsidst henfaldende til Støv.

Almindelig om Efteraaret paa Græsmarker og i Haver.

Spiselig som ung, medens *Kødet* er hvidt.

a. Skællet Støvbold.*Lycoperdon caelatum* Bull.

(Figuren nederst til højre).

Frugtlegemet ægformet eller pæreformet, først hvidligt, senere gulligt eller brunligt; dets øverste Del sædvanlig bedækket med mer eller mindre kantede Vorter, som let løsnes; den nederste Del grynet.

Kødet først hvidt og fast, senere gulligt og henfaldende til Støv.

Vokser hist og her paa Heder, Skovsletter og Overdrev.

Spiselig som ung, medens *Kødet* er hvidt.

b. Krystal Støvbold.*Lycoperdon gemmatum* Batsch.

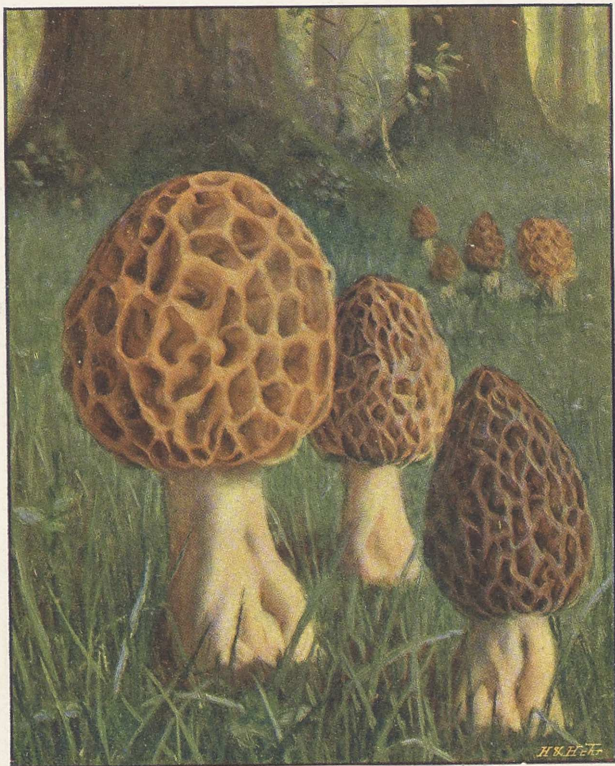
(De 4 Figurer til venstre).

Frugtlegemet figenformet, først snehvidt, senere brunligt, med talrige hvide, klidagtige, krystallignende Skæl.

Kødet hvidt, senere henfaldende.

Meget almindelig i Skove om Efteraaret.

Spiselig som ung.



Spiselig Morkel (*Morchella esculenta* L.) Spiselig.

Ægte Morkel.

Morchella esculenta Pers.

Hatten eller *Hovedet* ægformet eller kugleformet, gulgraat, netformigt ribbet med langagtige mørkere grubeformede Fordybninger.

Stokken høj, glat, hvid.

Hele Svampen hul indvendig.

Vokser paa sandet Grund i Haver og Skove om Foraaret. Sjælden.

Spiselig.

Morchella

