

raschesten bei feuchter, ruhiger Luft. Ihre Lebensdauer ist aber in dem gleichen Maße eine sehr kurze. Die holzigen und korkigen Schwämme werden älter und leben Monate und selbst Jahre lang. Viele von den fleischigen Schwämmen sind essbar und geben, einfach mit Butter und unter Zusatz von Salz und Gewürzen geschmort, eine kräftige, immerhin aber etwas schwerverdauliche Speise. Zu den essbaren gehören die Morchel, der Champignon, der auch häufig in Mistbeeten künstlich gezogen wird, der Ziegenbart, Steinpilz, Brätling, Semmelpilz und andere. Sehr geschätzt ist die schwarze Trüffel, ein stammloser, den Kartoffeln ähnlicher, unter der Erde wachsender Schwamm. Man läßt ihn gewöhnlich von Hundebenen aufspüren, die von Jugend auf durch Beimischung von Trüffelschaalen unter das Futter für den Geschmack und Geruch desselben empfänglich gemacht worden sind.

Der Genuß von Schwämmen erfordert unter allen Umständen große Vorsicht, da es auch viele giftige gibt. Man soll daher nur solche essen, von deren Güte man vollkommen überzeugt ist, und auch sie dürfen nur frisch und nach Beseitigung aller zähen oder wurmförmigen Theile genossen werden. Unter den giftigen Schwämmen sind die bekanntesten der rothe, mit weißen Flecken besetzte Fliegen schwamm, welcher seinen Namen daher hat, weil man ihn als Fliegengift anwendet, ferner der in den verschiedensten Farben vorkommende Täubling oder Speitäubling, der Schweinpilz oder Herenschwamm, der Krötenschwamm und der Knollenblätterpilz.

Vor Erfindung der Reibzündhölzchen war der auf seiner Oberfläche aschgraue, innen weichkorkige Zunderpilz sehr gesucht, da aus ihm Feuerschwamm bereitet werden kann, indem man die Oberhaut und die an der untern Fläche sitzenden rostfarbenen Röhrchen wegschneidet und die übrig bleibende Masse so lange klopft, bis sie locker wird. Um ihn zum Feuerschlagen tauglicher zu machen, wird er gewöhnlich noch in Wasser getaucht, worin etwas Salpeter aufgelöst ist, und dann getrocknet. Der Feuerschwamm dient, außer als Zunder, zur Stillung der Blutung, bei kleinen Hautwunden, bei Blutegelsstichen u. dgl., soll aber, wenn er zu diesem Zwecke verwendet wird, nicht mit Salpeter behandelt worden sein. Der sogenannte Schimmel, welcher sich auf im Verderben begriffenen Speisen, eingemachten Früchten, auf Lederwerk, feuchten Wänden, auf der Tinte u. s. w. ansetzt, besteht aus zahllosen, äußerst kleinen Pilzen. Diese sind jedoch so klein, daß man sie unmöglich mit bloßem Auge sehen kann. Unter dem Mikroskop betrachtet bietet der Schimmel ein überraschend schönes Bild.

Das Mineralreich.

Die Mineralien. Ebenso reich wie an Thieren und Pflanzen ist die Erde an Mineralien. Gegenstände, welche in ihrer Masse gleichartig sind, und an welchen sich keine besonders gebildeten Theile für besondere Zwecke unterscheiden lassen, nennen wir **Mineralien**.