

STRÖMBOM, N. G

Våra vanligaste svenska svampar : ätliga och giftiga

Stockholm : Beijer
1881

EOD – Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 10 europeiska länder!



Tack för att du väljer EOD!

Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400-till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
- Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
- Skriv ut enstaka sidor eller hela boken.
- *Sök:* Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
- *Klipp & klistra:* Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).

Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken.

- Villkoren på svenska: <http://books2ebooks.eu/odm/html/nls/sv/agb.html>

Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 30 bibliotek från 12 europeiska länder denna service.

Mer information finns tillgängliga via <http://books2ebooks.eu> alla boken.

- <http://search.books2ebooks.eu/>

Bot
(Bn.)
a

Våra vanligaste
Svenska Svampar,

ättliga och giftiga.

Försök till handledning i svampkännedom

för nybegynnare

af

N. G. STRÖMBOM.

Pris 50 öre.

**ALINGSÅS,
WILLIAM MICHELSENS FÖRLAG.**

Vår vänligaste

Svenska Akademien

håller och vill

förbehålla sig i samtliga

förbehåll

STOCKHOLM



0 0000 000092731

Kungl. biblioteket

Våra vanligaste

Svenska Svampar,

ättliga och giftiga.

Försök till handledning i svampkänedom

för nybegynnare

af

N. G. STRÖMBOM.

Pris 50 öre.

ALINGSÅS.
TRYCKT HOS WILLIAM MICHELSEN.
1881.

Vår vanligaste

Svenska Svampar

af Johan och Willem

Försök till handledning i svampkännetecken

för nybörjare

K. G. STRÖMBERG

Tryckt hos

WILHELM
LITZGREN
Förläggare
1851

HERR AUDITÖREN A. O. NORÉN

OCH

HERR KAPTENEN SIGGE FLACH

tillegnas detta försök

med vördnad, högaktning och tacksamhet

af

Författaren.

HERR AFDIGEREN A. O. NORÉN

OCH

HERR KÄTTENIN SIGGE FLACH

librens alla lösk

med ordnad beaktning och iakttagelse

af

Förstaren.

Förord.

Då härmed följande lilla arbete lemnas i allmänhetens händer anser sig förf. böra förutskicka några ord till förklaring af sin måhända nog stora djerfhet att utan att sjelf vara egentlig fackman eller djupare bevandrad i ämnet utgifva sina svampanteckningar från trycket. Vi hafva förut på vårt språk åtskilliga utmärkta böcker i samma väg af erkänt framstående och högt ansedde vetenskapsmän, och sådana namn som Fries, Arrhenius, Andersson, Lindblad, Hartman, Lagergren m. fl. tyckas böra afskräcka nybegynnaren från att uppträda såsom undervisare på detta fält. När undertecknad ändock efter någon tvekan beslutat sig för att låta trycka sitt anspråkslösa arbete har det skett i hoppet om att kunna gagna, om ock i mindre mån, svampsakens framgång åtminstone inom det län, Skaraborgs, der jag af Hushållningssällskapet antagits såsom undervisare i svampkänedom, och i afsigt att vid meddelandet af muntlig undervisning så väl hemma som ute i mark och skog hafva denna lilla bok till hjälp såsom stöd för minnet och medel till vinnandet af klarare öfverblick öfver det rika materialet. Jag har derföre sökt åstadkomma en någorlunda

sammanhängande systematisk uppställning af våra allmännast förekommande svampar, hvilken visst ej gör anspråk på någon strängare vetenskaplighet men dock i praktiskt hänseende torde kunna tillfredsställa ej alltför högt ställda fordringar, och jag har velat till den intresserade allmänhetens tjänst på ett ställe sammanföra det allra viktigaste af hvad jag sjelf under studier på egen hand lyckats tillägna mig ur ofvan anförde m. fl. vetenskapsmäns arbeten öfver svamparne. Här af följer, att min bok egentligen ej är annat än en kompilation, och allra största delen af dess innehåll är hoplånadt gods från andra. Särskildt har jag i vidsträckt mån begagnat mig af de värderika anteckningar som jag fick tillfälle att göra förra sommaren. då jag hade den lyckan att på K. Patriotiska sällskapet och Skaraborgs läns K. Hushållningssällskaps bekostnad under någon tids vistande i hufvudstaden få åtnjuta Doktor M. A. Lindblads utmärkta undervisning.

En och annan torde anmärka, att arbetet borde åtföljas af färglagda planscher för att kunna blifva rätt användbar!. Denna anmärkning är lätt att på förhand bemöta. Dylika planscher skulle, om de varit tillräckligt väl utförda för att uppfylla sitt ändamål, så mycket hafva fördyrat boken, att den svårligen kunnat inköpas af den mindre bemedlade. Dessutom kunna äfven de yppersta planscher icke gerna utan tillhjälp af muntlig undervisning lemna nybegynnaren tillräcklig handledning i ämnet. Den bästa åskådningsmaterielen är den lefvande svampen sjelf, och efter ett par dagars sammanvaro med en någorlunda kunnig svampkännare ute i skog och mark under svamptiden torde en och hvar med bokens tillhjälp kunna reda sig bra nog med våra vanligaste svampar, såsom Fjällskiflingen, Mjölkskiflingen, Plattskiflingar, Musseroner,

Champignoner, Mjölkskiflingar, Vaxskiflingar, Kantareller, Rörsoappar, Tickor etc. All början är svår, här som an norstüdes, men äro blott de första svårigheterna väl öfver vunna går det sedan lätt nog, och man skall snart finna, att sysselsättningen med att inhemta svampkänmedom är en af de intressantaste man kan företaga sig.

Frågan om matsvamparnes tillgodogörande i vårt land har hittills af de fleste betraktats med fullkomlig likgiltighet eller hånande misstro, beroende detta dels på fördom och okunnighet, dels på det grunddrag af tröghet, som ligger i svenskens nationallynne. Men denna fråga är af mycket stor betydelse för vårt folk, — större, än de allra flesta göra sig begrepp om. Må vi besinna, att matdugliga svampar för många millioner kronor årligen utan gagn lemnas att ruttna ner i våra skogar; må vi besinna, att tusentals fattiga män, qvinnor och barn i djupaste armod släpa fram sitt lif under tunga försakelser af lifvets nödortfligaste behof, och att dessa nödens bleka barn skulle återvinna helsans rosor på kinderna och lefnadslusten i sinnet blott de fått lära sig att använda den utmärkta föda, som obeaktad växer i riklig mängd öfverallt i våra ängar och skogar; må vi besinna, att ingen människa i Sveriges rike någonsin behöfde svälta, om vårt folk kände och använde de viktigaste bland de matnyttige svamparne!

Hvarje steg i denna riktning är ett steg framåt och förtjenar i sanning att helsas med glädje af fosterlandsvännen. Den rätta vägen att närma sig målet går igenom skolan, och särskildt folkskolan. Våra folkskolelärare borde redan vid seminariet få genomgå en grundlig svampkurs, och inom hvarje län borde af hushållningssällskap eller landsting anställas svampundervisare, som under

sensommaren och hösten reste omkring i bygderna och gratis lemnade undervisning åt alla, som ville begagna sig deraf. Så skulle saken sakta men säkert gå framåt allt mer och mer, och de föraktade och förbisedda svamparne skulle värderas och anses såsom de förtjena, såsom en välsignelse för vårt land.

*Om min lilla bok i sin ringa mån kunde bidraga dertill, äro de arbetstimmar, jag offrat åt dess samman-
skrifvande, ej onyttigt förspilda. Tacksam för all välvillig kritik skall jag söka göra mig den tillgodo för en möjligen blifvande ny upplaga utan att låta mig nedslås deraf, tryggt litande på att den opartiske bedömare skall lägga vikt på ej allenast felen och bristerna i mitt lilla anspråkslösa arbete utan ock det varmt kända hoppet att gagna, den goda och redbara afsigten, som ligger till grund derför.*

Husaby, Källängen i Juli 1881.

N. G. Strömbom.

I.

Svamparnes indelning i olika hufvudafdelningar, släkten och arter samt dessas utseende och hufvudsakligaste igenkänningstecken.

Svamparne, de qväfverikaste bland alla växtrikets alster, äro icke, såsom många mena, sjelständiga växter, utan endast frukterna af en växt, hvilken hufvuddelar finnas under jorden. "Sjelfva svampväxten består af ett ulligt eller trådlikt lager (svamplager), ofta kvarlevande flera år, nästan alltid doldt i jorden, mossan, veden och dylikt samt sällan framträdande i dagen. Från detta framskjuta vid gynnande förhållanden svamparne. De äro från början omgifna af ett *hulle*, hvari deras alla delar äro samtidigt utbildade. Detta hulle omgifver någon gång nedersta delen af den fullväxta svampens fot såsom en *slida*, eller qvarsitter högre upp på foten såsom en *ring* -- några få svampar äro försedda med både slida och ring, t. ex. Flugsvamparne --, än försvinner detta hulle alldeles, än kvarlemnar det spår på svampens öfre yta i form af vårtor, nätådror, fläckar m. m." (Se vidare härom Lektor C. Hartmans förträffliga arbete "Skandinaviens förnämsta ätliga och giftiga svampar", ur hvilket citatet är hemtadt!)

Elias Fries indelar svamparne i sex olika ordningar eller klasser, nemligen:

1. *Hatt- och Grensvampar* (fam. Hymenomycetes),
2. *Disksvampar* (fam. Discomycetes),
3. *Kärnsvampar* (fam. Pyrenomycetes),

4. *Buksvampar* (fam. Gasteromycetes),
5. *Rost- och Møgelsvampar* (fam. Haplomycetes) och
6. *Lagersvampar* (fam. Gymnomycetes).

Ur ekonomisk synpunkt hafva emellertid endast den 1:sta, 2:dra och 4:de af dessa för oss något synnerligt intresse, och vi vilja här iudela dem på följande sätt:

- I. *Hattsvampar*,
- II. *Grensvampar*,
- III. *Murklar*, och
- IV. *Äggsvampar*.

Af dessa äro Hattsvamparne de ojemförligt talrikaste och viktigaste. Vi upptaga af dem ej mindre än 25 släkten, af Grensvamparne 2, af Murklorna 3 och af Äggsvamparne likaledes 3, — tillsammans 33 släkten, bland hvilka många hafva en hel del olika arter.

Innan vi nu öfvergå till släkt- och artbeskrifningar vilja vi här nedan för bättre öfversigts och redas skull lemna en schematisk framställning af de olika öfver- och underafdelningarne jemte släktena samt de derunder hörande i detta arbete upptagna arterna (dessa senare dock här endast med de latinska artnamnen). Till detta schema torde nybeggaren ofta behöfva återgå för att hafva klart för sig det helas sammanhang.

I. Hattsvampar.

1. Skifsvampar eller Skifflingar (Agaricini).

A. ÆGENTLIGA SKIFFLINGAR (familjen Agaricus).

Ser. 1. HVITSKIFFLINGAR.

- a. Med skifvorna fria; foten oftast lätt lösgjord från hatten.
- Sl. I. *Flugsvampar* (*Amanita virosus*, *Phalloides*,

porphyrius, muscarius, pantherinus, Map-
pa, rubescens, vaginatus.

- Sl. II. *Fjällskiflingar* (*Lepiota procerus*, *rachodes*,
excoriatus, *naucinus*).
- b. Med skifvorna vidväxta foten men urnupna invid
densamma.
- Sl. III. *Musseroner* (*Tricholoma gambosus*, *perso-
natus*).
- Sl. IV. *Nagelskiflingar* (*Collybia platyphyllus*).
- c. Med nedlöpande skifvor. central fot.
- Sl. V. *Plattskiflingar* (*Clitocybe nebularis*, *odorus*,
giganteus).
- Anmärkn. Man har sammanfört åtskilliga
med ring försedda arter af *Tricholoma*, *Collybia*
och *Clitocybe* till en så att säga artificiell grupp,
som man kallat (Sl. VI) Ringskiflingar (*Ar-
millaria*; - här upptagen art: *A. melleus*).
- d. Med än urnupna, än nedlöpande skifvor; excentrisk
fot.
- Sl. VII. *Stockskiflingar* (*Pleurotus ostreatus*, *ulma-
rius*).

Ser. 2. RÖDSKIFLINGAR.

- a. Med urnupna skifvor.
- Sl. VIII. *Egentliga rödskiflingar* (*Entoloma lividus*).
- b. Med nedlöpande skifvor.
- Sl. IX. *Mjölkskiflingar* (*Clitopilus Prunulus*, *Or-
cella*).

Ser. 3. BRUNSKIFLINGAR.

- a. Med ring på foten.
- Sl. X. *Egentliga brunskiflingar* eller *tofsskiflingar*
(*Pholiota caperatus*, *squarrosus*, *mutabilis*).
- b. Utan ring, med urnupna skifvor.
- Sl. XI. *Gräskiflingar* (*Hebeloma crustuliniformis*).

Ser. 4. SVARTSKIFLINGAR.

- Sl. XII. *Champignonor* (*Psalliota augustus*, *cam-
pestris*, *arvensis*, *cretaceus*, *silvaticus*, *æru-
ginosus*).
- Sl. XIII. *Bläcksvampar* (*Coprinus comatus*).

B. SFRÖDLINGAR.

Sl. XIV. *Mjölkskiplingar* (*Lactarius scrobiculatus*, *terminosus*, *turpis*, *flexuosus*, *piperatus*, *vellereus*, *deliciosus*, *pallidus*, *volemus*, *rufus*, *helvus*).

Sl. XV. *Kremlor* (*Russula delica*, *rosacea*, *heterophylla*, *virescens*, *emetica*, *ochroleuca*, *foetens*, *veternosa*, *integra*, *aurata*, *decolorans*, *cyanoxantha*).

C. Sl. XVI. SPINDELSKIPLINGAR
(*Cortinarius collinitus*).

D. Sl. XVII. SLEMSKIPLINGAR
(*Gomphidius glutinosus*, *viscidus*).

E. Sl. XVIII. VAXSKIPLINGAR
(*Hygrophorus eburneus*, *erubescens*, *pratensis*, *puniceus*, *conicus*).

F. Sl. XIX. KANTARELLER
(*Cantharellus cibarius*, *aurantiacus*).

G. Sl. XX. FLUGGSVAMPAR
(*Paxillus involutus*).

H. Sl. XXI. BROSFSKIPLINGAR
(*Marasmius urens*, *oreades*, *scorodonius*).

2. Pipsvampar (Polyporei).

Sl. XXII. *Rörsoppar* (*Boletus luteus*, *elegans*, *granulatus*, *bovinus*, *piperatus*, *variegatus*, *chrysenteron*, *subtomentosus*, *calopus*, *pachypus*, *Satanas*, *luridus*, *edulis*, *impolitus*).

æstivalis, versipellis, scaber, felleus, cyanescens).

Sl. XXIII. *Oxtungsvampar* (*Fistulina hepatica*).

Sl. XXIV. *Tickor* (*Polyporus ovinus, tomentosus, squamosus, melanopus, frondosus, confluens, sulfureus, borealis*).

3. **Taggsvampar** (*Hydnei*).

Sl. XXV. *Taggsvampar* (*Hydnum imbricatum, lævigatum, repandum, coralloides, corrugatum, gelatinosum, fragile*).

II. Grensvampar.

Sl. XXVI. *Blomkåtssvampar* (*Sparassis crispa*).

Sl. XXVII. *Fingersvampar* (*Clavaria flava, Botrytes, cinerea, purpurea*).

III. Murklor.

Sl. XXVIII. *Vanliga murklor* (*Morchella esculenta*).

Sl. XXIX. *Stenmurklor* (*Gyromitra esculenta*).

Sl. XXX. *Helveller* (*Helvella infula*).

IV. Äggsvampar.

Sl. XXXI. *Stinksvampar* (*Phallus impudicus*).

Sl. XXXII. *Röksvampar* (*Lycoperdon gemmatum*).

Sl. XXXIII. *Bovister* (*Bovista giganteum*).

Efter denna förberedande schematiska öfversigt börja vi nu med slägt- och artbeskrifningarne.

I. HATTSVAMPAR.

Hattsvamparnes afdelning omfattar det ojemförligt största antalet ätliga svampar, samt nästan alla

giftiga arter, som möjligen kunna med dem förväxlas. Dessa svampar bestå alla af en tydlig, fullt utvecklad *hatt*, som på sin undre sida bär ett särskildt *fröredningslager*, samt en under hatten fästad *foot*.

Frörednings- eller fruktlagret är utbredd till en hinna (hymenium), som bekläder hattens undre sida och består af förlängda celler (asci), på hvilkas spets groddkornen eller sporererna äro fästade, vanligen 4 och 4 tillsammans; dessa affalla så snart de mogna och kunna, ehuru mikroskopiskt små, observeras åtminstone till färgen, om de utskakas öfver ett papper. För att lättare kunna urskilja färgen på sporererna bör man hafva tillhands papper af olika slags färg, åtminstone alltid både svart och hvitt, enär hvita sporer endast mot mörk bakgrund kunna märkas och tvärtom. En dylik noggrann observation af sporerernas färgfär ofta nödvändig för att kunna bestämma en funnen svamps slägte och art, i synnerhet om den tillhör de s. k. egentlige skifflingarne (ett namn, som visserligen sjelft är tämligen oegentligt, men i hvars ställe vi ej lyckats utfundera något mera passande).

Efter de under hatten fästade *fröredningsdelarnes* olika *utseende och beskaffenhet* indelas *Hattsvamparne* i tre underafdelningar:

1. **Skifsvampar** eller **Skifflingar** (Agaricini), med fröredningslagret bestående af strålfornigt från fotens fäste utgående *skifvor*;
2. **Pipsvampar** (Polyporei), med fröredningslagret bestående af talrika smala *pipor* eller rör; och
3. **Taggsvampar** (Hydnei), med fröredningslagret bestående af syllika mjuka *taggar*.

Bland dessa tre vända vi oss först till den oerhördt stora familjen

1. **Skifsvampar** eller **Skifflingar** (Agaricini).

Skifsvamparnes allmänna kännetecken äro här ofvan angifna. De växa nästan alla på marken eller på multnande växtalster, älska ljus, värme och fukt och finnas talrikast vid slutet af högsommaren.

Vi indela dem i följande 8 underafdelningar:

- A. *Egentliga skiflingar* (fam. Agaricus).
- B. *Spröddlingar*,
- C. *Spindelskiflingar*,
- D. *Stemskiflingar*,
- E. *Vaxskiflingar*,
- F. *Kantareller*,
- G. *Pluggsvampar*,
- H. *Broskskiflingar*.

Den första af dessa 8 afdelningar, till hvilken vi nu öfvergå, är alldeles otroligt rik på släkten och arter -- omkring 800 stycken äro kända endast i Sverige -- och bereder nybegynnaren i svampkännedom de största svårigheterna. Med litet intresse för saken äro de dock ej så kinkiga att öfvervinna.

A. *Egentliga skiflingar* (familjen Agaricus).

Kännetecken: *fröskifvorna hinnaktiga* (således ej *saftiga utan torra*), bestående af en dubbelviken hinna, som utlöper från fotens fäste emot kanten och *icke grenar sig; hatten köttig*, af regelbunden form.

För att inom denna familjs mångfaldiga skiftande och ofta svåråtskiljeliga växtformer någorlunda hitta tillrätta är det *alldeles nödvändigt* att först göra sig reda för *färgen på fröstoftet* eller sporererna af det exemplar, som skall examineras, och detta låter sig ej göra, såsom ofvan är anmärkt, utan användandet af *olika färgadt papper*, mot hvilket bakgrund det mikroskopiskt fina fröstoftets färg kan urskiljas. Bäst är att derjemte begagna en klar *glasskifva*, som ömsom lägges öfver de olika färgade pappersbladen, hvarefter fröstoftet utskakas på glasytan. Sjelfva fröskifvorna, hvarpå fröstoftet sitter, hafva visserligen oftast samma färg som detta, men *icke alltid*. så att man för säkerhetens skull alltid bör undersöka *färgen på sjelfva fröstoftet*.

Efter dennas olikhet indelas de Egentliga skiflingarne i fyra afdelningar eller serier:

1. *Hvitskiflingar*,
2. *Rödskiflingar*,
3. *Brunskiflingar*, och
4. *Svartskiflingar*.

På dessa fyra serier fördelas de 12 släkten (med delvis talrika arter) af Familjen Agaricus, hvilka vi upptaga i detta lilla arbete, nämligen 6 på den första serien och 2 på hvardera af de andra.

Ser. 1. *Hvitskiflingar*.

- a. Med skifvorna fria (d. v. s. icke fastväxta vid foten); foten kan oftast mycket lätt lösgöras från hatten. Hit höra 2 släkten: Flugsvampar och Fjällskiflingar.

Sl. I. *Flugsvampar* (Amanita).

Kännetecken: Hafva *ring* omkring foten. Omgifvas såsom späda af ett *dubbelt hylle*, nämligen ett *inre* kring fröskifvorna (hvilket sedan bildar ringen) och ett *yttre* kring hela svampen, hvilket vid dennes tillväxt *antingen* sönderbrister till *vårtilika rutor*, som sitta kvar på *hattens yta*, eller ock öppnar sig i spetsen och bildar likasom *en holk eller stida nedomkring foten*.

De flesta flugsvampar innehålla ett häftigt narkotiskt gift. Emellertid finnas flera högst beaktansvärda undantag. Det förnämsta bland dessa utgöres af den i södra och mellersta Europa ända upp till Böhmen växande kaiserlingen (Amanita caesareus), den ypperste af alla matsvampar. Redan de gamle romarne, som oegentligen kallade honom Boletus, betraktade honom såsom "svamparnes furste" (fungorum princeps). Äfven den i Sverige vanliga här nedan beskrifna A. rubescens är utmärkt god och har mångfaldiga gånger ätits af förf.

De hos oss vanligaste arter Flugsvampar äro följande:

1. Stinkande flugsvampen (A. virosus); med hvitaktig eller helt vit, fast, nedtill lökformigt uppsväld och

med tjock slida omgifven fot, hvars yta är klädd med löst tilltryckta fjäll; ringen ofta sönderritven och styckevis fastnad på skifvorna; hatten slät, nästan rent vit, stundom gulaktig. Luktat ungefär som rutten potatis. Står mycket nära följande art. Giftig.

2. *Ofläckade flugsvampen* (A. Phalloides); *foten* såsom hos föregående, men med *glesare fjäll* samt *oftast ihålig upptill*; ringen vanligen hel; kött och *fröskifvor hvita*; hatten *slät. vit, ljusgul eller gulgrön*, någon gång *grönbrun*. Hattytan är *bugtigt svängd*. *Slidans kant står ut från foten*. Luktat som föregående. Giftig.

3. *Purpurflugsvampen* (A. porphyrius); *foten försedd med slida*, hvars kant står ut ifrån densamma; hela svampen liten, med *smal fot*; hatten *fuktig, mörkbrun, purpurfärgad o. s. v.* Lukten ungefär som föregående. Fuktiga barrskogar. Giftig.

4. *Allmänna flugsvampen* (A. muscarius); *saknar slida kring foten*, som *nedtill är lökformigt uppsväld* samt *försedd med i krans sittande fjäll*; den blir såsom äldre *ihålig*. Ringen är *slappt nedhängande*, kött och *skifvor hvita*. Hatten först *röd, sedan rödgul, grann, betäckt med regelbundet fördelade gråhvita vårtor*, som bildats af det sönderspruckna yttre eller allmänna hyllet. Lukt- och smaklös, men giftig.

Anmärkn. Det händer någon gång, ehuru sällan, att ytterhyllet, troligen genom inverkan af yttre hinder vid svampens uppväxt, kvarstannar i form af slida omkring foten och derigenom lemnar hatten utan vårtor. Då hatten upp- eller nedifrån klyfves, visar det eljest hvita köttet en guldrand närmast den färgade överhuden.

Endast såsom mycket späda skulle möjligen Flugsvamparne kunna förvexlas med späda Champignonor och Röksvampar, men detta förebygges lätt om man ihågkommer, att den späda Flugsvampen har knottig ofvandel samt är tjockare *nedåt*, medan Champignonen är tjockast *upptill* och Röksvampen *på midten*.

5. *Pantherfläckade flugsvampen* (A. pantherinus); *foten nedtill lökformigt uppsväld* och *försedd med en*

vinkelrätt mot densamma afskuren valk; hatten hos oss vanligen grå, försedd med täta, regelbundet stående fläckar. Allmän, synnerligast i bokskogar. Giftig.

6. *Fläckiga flugsvampen* (A. Mappa); med allmänna *hyll*et öppnande sig på midten, så att nedre delen med tydlig skarp kant uppåt lökformigt omger foten, medan den öfre bildar oregelbundna vårtor eller *fläckar på hatten*, som vanligen är hvit eller ljusgul, stundom grönaktig. Lukten frän och obehaglig. Ej sällsynt. Giftig.

7. *Rodnande vittfläckiga skiflingen* (A. rubescens); med *slida*; hatten i början konvex, sedan utbredd och mera slät, blekt köttfärgad eller ljusbrun med dragning i rött, öfversållad med hvita, mjöliga vårtor. *Hattens kant* är i början slät, men sedan *strimmig*. Köttet *rodnande efter brytningen*. *Fröskifvorna* hvita, nånde *intill foten* och bildande *mycket fina nedlöpande linier* på densamma. Allmän, synnerligast i löfskog, och förekommer ofta i stor mängd. Mycket god matsvamp.

Anm. Från de öfriga arterna af släktet Amanita skiljes denna lätteligen genom sitt efter brytningen rodnande kött, som icke förekommer hos någon af dem.

8. *Ringlösa flugsvampen* (Amanita vaginata); med *slida* men *utan ring* — härutinnan ett undantag —, hvarigenom den skiljer sig från öfrige Amanita-arter; *bräcklig byggnad*, luktlös. Vanlig i löfskog. Fin matsvamp.

Sl. II. *Fjällskiflingar* (Lepiota).

Kännetecken: Hafva *ring* omkring foten. Denna *aldrig* försedd med *slida*, utan yttre *hyll*et är *alltid fastväxt vid hattens öfverhud*, vanligen i *form af stora fjäll*, hvaraf det svenska namnet. *Skifvorna väl skilda från foten*. *Foten* mer *broskartad* än köttig, *ihålig* eller *inuti fylld* med ulliga eller spindelväfsartade tågor.

Fjällskiflingarne växa hellre på slättbygden än i skogiga bergstrakter samt älska gräsbeväxta platser. De framkomma mot hösten och äro alla ätbara. Följande 4 arter upptagas här:

1. *Stolta fjällskiflingen* (L. procerus); hög fot, brunfläckig af tilltryckta fjäll, vid jorden lökartadt uppsväld; ringen sitter lös på foten, så att den kan föras upp och ned. Skifvorna långt aflägsnade från foten. Då svampen är späd, är hatten med kanterna ännu fastväxt vid foten och bildar ett kort rör, som först är äggformigt samt alldeles gråbrunt, men sedan lös-liter den sig från ringen och blir först klockformig samt slutligen utbredd, med ända till en fots vidd, och täckt med lika fjäll som på foten. Svampen uppnår mer än fotshöjd. Hatten har öfverst en mörkare färgad upphöjning eller puckel. Angenäm lukt och smak. Köttet hvitt, men antager en något i blekrödt stötande färg då det brytes. Tämligen allmän uti skogslundar i Augusti och September. Utmärkt läcker.

2. *Rodnande fjällskiflingen* (L. rachodes); mycket lik föregående art, äfven till storleken, men har slät, icke fläckig fot och hatten nedtryckt i midten. Köttet, eljest hvitt, blir vid brytning gulrödt. Saknar arom. Mycket god matsvamp.

En framstående svampkännare, engelsmannen Hussey, yttrar sig om föregående båda arter sålunda: "om *Lepiota procerus* är de ätliga svamparnes konung, så är *Lepiota rachodes* en utmärkt vicekonung".

3. *Milda fjällskiflingen* (L. excoriatus); mycket mindre än föregående, endast omkring 3 tum hög och vid, med kortare och oftäckad, nedtill föga uppsväld fot; ljusare, vitgul, slät och silkesluden hatt, som äldre väl spricker sönder, men företer föga märken till fjäll. Ringen lossnande. Luktlös. Ymnig i början af hösten på öppna skogsängar. Utmärkt god.

4. *Fnasiga fjällskiflingen* (L. naucinus); snarlik föregående, men något mindre; ringen fast, nedhängande; fot och hatt hvita; skifvorna nå tätt intill foten och rodna, då svampen blir äldre. Fin öfverhud, som sedan öfvergår till grymig. Ej allmän, växer i backslutningar på hösten. Utmärkt god.

- b. Med skifvorna vidväxta foten, men likasom urnupna invid densamma eller försedda med ett hak, hvarigenom, om man ser hatten nerifrån, visar sig likasom en cirkelrund ränna mellan foten och skifvorna. Hit höra 2 släkten: Musseroner och Nagelskiflingar.

Sl. III. *Musseroner* (Tricholoma).

Kännetecken: *Sakna ring. Foten köttig, ej lätt skiljd från hatten, icke försedd med hårdare ytterskorpa utan af samma beskaffenhet allt igenom.*

Musseronerna utgöra en framstående svampgrupp, som omfattar en mängd arter, hvaraf flere äro särdeles läckra, de fleste användbara och *ingen svensk art giftig*. Vi upptaga här endast följande:

1. *Hofsvampen eller Läckra musseronen* (T. gambosus); *hatten tjock och köttig, i början konvex, ofta i kanten ojämn, med invikningar, som under torrväder hafva en mörkare färg midtemellan svagt tegelröd och svag rosa; hatten blir stulligen oregelbundet vågig. Kanten på hatten är i förstone flockullig. Hattens färg hvitaktig, elfbensgul eller svagt tegelröd, vid kanterna ljusare. Äldre är den ofta fläckig och sprucken. Skifvorna hvitgula, smala, fästade vid foten medelst en liten tand (dens decurrens), mycket talrika och oregelbundna med många små kortare inskjutna emellan de större. Foten fast, tät och af samma färg som hatten eller något ljusare; yngre tjockare nedåt, äldre tvärtom eller jemntjock. Växer oftast i s. k. elfdansar, i Maj och Juni. Utsökt läcker.*

Hofsvampen är inom hela den civiliserade världen känd och erkänd såsom ett non plus ultra af kulinarisk läckerhet. Uti Italien ätes den rå af landtfolket, eller torkas och säljes på torgen under namn af Spinaroli. Huru högt den värderas t. ex. i Frankrike framgår deraf, att man vid export dit af torkade musseroner med säkerhet skulle kunna betinga sig ett pris af minst 25 kronor pr skålpund. Det är således en handelsartikel som är väl värd att beaktas.

Denna svamp förekommer, som nämnt är, i s. k. elfdansar eller elfringar och röjer lätt sin närvaro derigenom, att de af honom bildade ringarne visa tecken till grönska förr om våren än den inom och utom ringen varande gräsmattan. Äfven sedan värväxtligheten rundtomkring fått fart, urskiljes lätt svampringen genom mörkare grönska samt frodigare och högre växt på de i ringen stående örter och gräs. Dessa kunna stundom stå så höga i ringens ytterkrets, att man ej kan skönja en enda svamp förr än man böjt isär de frodiga stånden, men sedan kan man ofta från en enda större ring skörda hundratal svampar.

Genom detta förekomstsätt utgöra naturligtvis musseronerna ett ytterst tacksamt föremål för insamling.

2. *Violetta höstmusseronen* (*T. personatus*); *hatten kant och den nedtill lökartadt uppsvällda foten småludna; hela svampen, äfven skifvorna, vanligen violett färgad; finnes kvar till sent in på hösten och är en mycket god matsvamp.*

Utom dessa båda finnas många andra svenska musseroner, och det är ingen fara i att försöka använda dem, då de träffas. Några lukta emellertid illa och undvikas därför, ehuru de ej äro giftiga. Bland dessa är den ofta förekommande *T. saponaceus*, hvars lukt och färg något påminner om grön såpa; deraf det latinska artnamnet.

Sl. IV. *Nagelskiflingar* (*Collybia*).

Kännetecken: *Sakna ring. Foten pipig, broskaktig eller mörkfyllad, försedd med hårdare ytterskorpa.*

Släktet är i ekonomiskt afseende ej synnerligen framstående eller beaktansvärdt. Endast en art anföres här:

1. *Bredskifvade nagelsvampen* (*C. platyphyllus*); *hatten fuktig, ej synnerligen köttig, strimmig, mörk, grådaskig eller whitaktig; skifvorna breda, glesa, hvita; köttet hvitt. Hela svampen späd och skör; tidig. På och invid multnande ved af björk, bok etc. Matnyttig.*

c. *Med skifvorna nedlöpande på foten, som är fästad midt under hatten. Hit hör ett släkte: Plattskiflingar.*

Sl. V. *Plattskiflingar* (*Clitocybe*).

Kännetecken: *Sakna ring. Hattens kant inviken. Skifvorna aldrig urnupna, utan gå intill foten och löpa ned ett stycke på densamma. Foten inuti svampig, stundom ihålig, på ytan fasiare och fintrådig.*

1. *Pudrade plattskiflingen* (*C. nebularis*); *hatten mycket köttig, såsom yngre kullrig, utväxt alldeles platt, utan någon upphöjning i midten; gråhvit, äldre blekt grågul, mörkare i midten och ljusare mot kanten; 3 å 5 tum bred, slät och glatt; yngre betäckt eller liksom pudrad med ett fint gråhvitt stoft, äldre bar. Skifvorna mycket tätt sittande, tunna, hvita, slutligen blekgula. Foten 3 tum hög och derutöver, nedtill uppsväld, upptill afsmalnande; mer eller mindre hvitluden vid jorden. Svag lukt, mild smak, liknande mjöl, sötaktig. Mycket allmän i trädgårdar och löfskog. En utmärkt matsvamp.*

2. *Välluktande plattskiflingen* (*C. odoros*); *hatten grågrön; skifvorna af samma färg eller hvitaktiga; lukten angenäm, påminnande om anis eller heliotrop. Allmän i skogarne, i synnerhet bland ljung i barrskog. God.*

3. *Jätteplattskiflingen* (*C. giganteus*); *hatten stor, sämskartad, nästan rent vitt, likasom färad rundt omkring kanten i skifvornas riktning men oberoende af dem; foten kort, fast, hård. Luktlös. Förekommer sällsynt på öppna platser med fet jord i skogar. God.*

Anm. Man har sammanfört åtskilliga med ring försedda svamparter, som eljest rätteligen höra till släktena *Tricholoma*, *Collybia* och *Clitocybe*, till en så att säga artificiell grupp, som man kallat (Sl. VI) *Ringskiflingar* (*Armillaria*). De äro sällsynta, utom en enda art, *Honungsskiflingen* (*A. melleus*), som om hösten bildar stora grupper på ängsmark, trädstubbar och rötter. Den är till färgen honungsgul; hatten seg och tunn, i kanten strimmig, med på öfverhuden ojemnt fördelade tofsar af omkring

linielånga hår, 4 å 7 tum vid. Skifvorna nedlöpa på foten. Den är ätbar, men seg och ej synnerligen god.

- d. Med skifvorna än urnupna, än nedlöpande på foten, som icke är fästad midt under hatten utan mer eller mindre åt sidan. Hit hörer 1 slägte: Stockskiflingen.

Sl. VII. *Stockskiflingar* (Pleurotus).

Kännetecken: *Sakna ring. Köttiga, växa uteslutande* (i det allra närmaste åtminstone) *på träd, äfven lefvande sådane.*

1. *Allmänna Stockskiflingen* (P. ostreatus); *hatten sned, glatt; yngre svartaktig, äldre blekare, vanligen ljusgrå; skifvorna glesa, nedlöpande på foten, som är fästad i eller mycket nära intill hattens kant; foten hvit, nedtill hvitluden, afsmalnande uppåt. Ymnigt växande, ofta i stora tufvor, der hattarne höja sig öfver hvarandra, på stubbar och vid foten af gamla löfträd, både vår och höst. Matduglig.*

2. *Runda stockskiflingen* (P. ulmarius); *hatten köttig, glatt, gulgrå; försedd med vattenaktiga fläckar; foten finluden, nedtill uppsväld, icke alldeles så excentrisk som på föregående art; skifvorna ej nedlöpande, utan urnupna; hvita, breda, tätt sittande. Hela svampen påminner om Musseronerna. Växer som föreg. art. Smak och lukt syrliga. Stor och god matsvamp.*

Ser. 2. *Rödskiflingar.*

- a. Med skifvorna urnupna. 1 slägte.

Sl. VIII. *Egentliga rödskiflingar* (Entoloma).

Kännetecken: Dessa äro redan angifna i sjelfva schemat, näml. *rött fröstoff och urnupna skifvor. Sakna ring.*

1. *Försåttliga rödskiflingen* (E. lividus); *hatten köttig, glatt, beströdd med svarta punkter, hvit eller gul-*

aktig; foten hvit, fast. Ofta en upphöjd puckel öfverst på hatten. En stor och vacker svamp, som ser läcker ut; liknar närmast en musseron (påminner i sitt första utvecklingsstadium lifligt om *Tricholoma saponaceus*), och kan lätt misstagas därför, om man ej observerar färgen på fröstoftet. *Ohyggligt giftig.*

Flera andra *Entoloma*-arter förekomma i vårt land, och oaktadt visst möjligen en eller annan af dem kan vara oskadlig, är det säkrast att tillsvidare undvika dem allesamman. Lyckligtvis äro de temligen sällsynta i Sverige med undantag af ett par arter, *E. griseo-cyaneus* och *E. sericellus*.

b. Med skifvorna nedlöpande på foten. 1 slägte.

Sl. IX. *Mjölkskiflingar* (*Clitopilus*).

Kännetecken: *Rödt fröstoft; nedlöpande skifvor; tjock, köttig eller tågig fot, som saknar ring.* Påminna om släktet *Clitocybe* inom *Hvitskiflingarnes* serie. Alla svenska arter ätliga. De båda vanligaste anföras här.

1. *Gråhvit mjölkskiflingen* (*C. Prunulus*); *hatten gråhvit, äldre smutsgul eller ljus gulbrun, med kanten alltid nedåtböjd, fast och köttig, på ytan hvitpudrad eller glatt, efter regn likasom fetaktig, i torka liknande fint vaxläder; köttet hvitt. Foten tät, naken, vanligtvis uppsväld nedåt, 1½ à 2 tum lång och ½ tum tjock. Skifvorna löpa långt ned på foten; äro först hvita, sedan rödaktiga af det nedfallande fröstoftet. Allmän, fastän icke i mängd, tidigt på hösten i löf- och barrskog. Fin sylrig smak; lukt af nymalet mjöl. Utsökt god matsvamp.*

2. *Gulhvit mjölkskiflingen* (*C. Orcella*); *hatten gulhvit, lösare och mindre köttig än hos föregående, efter regn något klibbig, i torrt väder nästan silkesluden, i midten nedtryckt, oregelbunden eller vågig i kanten, ofta försedd med mörkare fläckar eller hålten; foten finluden, tät och kort, vanligen afsmalnande nedåt. Skifvorna sitta mera tätt, än hos *C. Prunulus*.*

Växer på samma ställen som denna, ehuru mindre allmänt. Fin matsvamp.

Anm. C. *Prunulus* liknar mycket *Clitocybe nebularis*, men förekommer mera sällsynt och är mycket mindre, så att man kan insamla ett par hundra skålpund af den senare lika lätt som ett enda af den föra.

Ser. 3. *Brunskiflingar*.

a. Med ring på foten. I slägte.

Sl. X. *Egentliga brunskiflingar* (Pholiota).

Kännetecken: Angifna i själfva schemat, nämligen *brunt* (vanligen *rostbrunt* eller *gulbrunt*) *fröstoft* och *ring på foten*.

1. *Rynkade brunskiflingen* (Ph. *caperatus*); *hatten* stor, *ljusgul*, med *öfverhuden rynkad*, beklädd med *ulliga tofsar*; *tämligen tunn*. *Foten* *glatt*, *hvit*, *tät*. Här och der en *violet*t färgskiftning. Hela svampen stor och *vacker*; enl. Fries "en skogarnes prydnad, icke ovanlig". God matsvamp.

2. *Fjälliga tofsskiflingen* (Ph. *squarrosus*); *hatten* köttig men *torr*; *foten* *smalare nedåt*, *tätt beklädd* med *fjäll* af *mörkare färg*; *ringen* *fnasig* eller *likasom* *sönderdelad* i *tofsar*; *skifvorna* *tättsittande* och *nedlöpande*, först *blekt olivgröna*, sedan *rostfärgade*. Växer i *stora knippen* på *trädstammar* etc. Ätlig, men bör förvällas.

3. *Förändertiga tofsskiflingen* (Ph. *mutabilis*); *hatten* köttig, *öjmn* och *knölig*, *tunn* i *kanten*, *vanligen gluit*; *att börja* med *kanelfärgad*, sedan *ljusare*; *foten* först *fylld*, sedan *ihålig*, *hård* och *stuf*. *omgifven af en fjällskorpa*, som blir *allt mörkare nedåt*; *skifvorna* *tättsittande*, *nedlöpande*; först *hvitaktiga*, sedan *kanelbruna*. Små svampar, som växa i *knippen*, *vanligen* på *trädstammar*, *stubbar* etc., *sällan* på *marken*. Ätliga, men böra förvällas.

b. Utan ring, med urnupna skifvor. 1 slägte.

Sl. XI. *Gråskiflingar* (Hebeloma).

Kännetecken: Angifna här ofvan: *brunt fröstoff, skifvorna urnupna, utan ring*. Motsvara *Tricholoma* bland *Hvitskiflingarne* och *Entoloma* bland *Rödskiflingarne*. Ingen art ätlig, flera mycket giftiga. Hattens öfverhud är lätt frånskild. Åtskilliga svenska arter finnas; blott en anföres här.

1. *Allmänna gråskiflingen* (*H. crustuliniformis*); *hatten köttig med fuktigt, vattenfärgadt kött, ofvan kullrig, under platt, först klibbig, sedan glatt, till färgen hvitaktig eller ljust tegelröd. Foten naken, hvit, upptill hvitfjällig, nedtill något uppsväld, först fylld, sedan ihålig. Skifvorna tättsittande, tunna, först lerhvita, sedan brunglänsande, äro i fuktig luft ojemnt tårstänkta, likasom med klara vattendroppar, i torr väderlek fläckiga*. Har en obehaglig lukt, som påminner om råttika. Allmän. Ytterst giftig.

Ser. 4. *Svartskiflingar*. 2 slägten.Sl. XII. *Champignoner* (*Psalliota*).

Kännetecken: *Fröstoffet mörkbrunt, nästan svart. Hatten lätt skild från foten, som är försedd med ring. Skifvorna alldeles skilda från foten, först hvita, sedan vanligen blekt köttfärgade, derpå mörkbruna och slutligen nästan svarta*. Motsvara släktena *Amanita* och *Lepiota* bland *Hvitskiflingarne* och *Pholiota* bland *Brunskiflingarne*.

1. *Kejsarchampignonen* (*Ps. augustus*); *hatten försedd med fina fjäll, mörkbrun, köttet oföränderligen hvitt; foten tät, glatt, quartershög; de från början hvita fröskifvorna rodna ej utan öfvegå direkte från hvitt till brunt*. Stor och praktfull, den ypperste af alla champignoner. Växer i skogar, ytterst sällsynt i Sverige. Utsökt läcker.

2. *Mörka champignonen* (*Ps. campestris*); *hatten brunaktig, stundom småfjällig, med hvitt kött, som rod-*

nar, då svampen brytes; *ringen enkel*, ofta trasig; *footen tät* och fast; skifvorna köttfärgade, äldre mörkbruna. Läcker.

Denna plägar företrädesvis kallas den "äkta" champignonen till skillnad från följande något allmänare art, som dock är i det närmaste lika god. Förekommer mot slutet af sommaren på ängar och gräslindor, synnerligast der hästar betat eller uppehållit sig längre tid. Så t. ex. efter kavalleriets möten på Ladugårdsgärdet och Axevalla hed. De i bleckburkar inlagda champignoner, som finnas i handeln, äro just af denna sort, hvilken i stor skala odlas i Frankrike, i synnerhet uti de många och djupa stenbrotten nära Paris, särskildt vid Montrouge, straxt söder om den franska hufvudstaden, och skördas späd eller halfvuxen. En dylik odling skulle gå lika bra här i Sverige, blott vi vore lika omtänksamma som fransmännen, och sättet derför kan inhemtas af Professor J. Arrhenii utmärkta arbete "*Nordens matsvampar*", som finnes i hvarje bokhandel och kostar endast 2 kronor.

3. *Ljusa champignonen* (Ps. arvensis); *hatten hvit* eller gulhvitt, silkesluden, *slät, nästan fjällig*, med *oföränderligen hvitt kött*; *ringen dubbel*, den inre hinnaktig och likformig, till en del betäckt af den yttre, som är tjockare och strålförmigt klufven i omkretsen; *footen* inuti lös, *nästan ihälig*; *skifvorna* först hvita, sedan horngrå, slutligen svartbruna som hos förra arten. När svampen "tummas", blifva fläckarne citrongula. Kallas af fransmännen "Snöbollschampignonen" (boule de neige), hos oss äfven "*Trädgårdschampignonen*" eller "*Allmänna champignonen*". Det latinska artnamnet antyder, att den skulle förekomma på åkrar. Detta gör den emellertid nästan *aldrig*. Den växer mest i skogar, i synnerhet under granar mellan nedfallna barr. Allmänare än föregående. Läcker.

4. *Läckra champignonen* (Ps. cretaceus); *hatten rent hvit*, torr, *glatt*, någongång småfjällig, 3 tum vid

och deröfver, med oföränderligen hvitt kött; foten ihålig, fylld med spindelväfsartad märg, omkring 3 tum lång och $\frac{1}{2}$ tum tjock; ringen enkel; skifvorna i kanten bredare än mot foten, hålla sig hvita i det längsta (hvarföre svampen ofta tages för en *Lepiota*-art). Allmän i Skåne, mera sällsynt uppåt landet. Utsökt läcker.

5. *Skogschampignonen* (*Ps. silvaticus*); hatten tunnare än hos föregående arter, ulligt småfjällig, rost- eller kanelbrun; foten ihålig eller fylld af lös märg, först vit, sedan mörkare, lång och smal; blir ofta hård och träig. Ringen tunn, lätt försvinnande. Skifvorna smala, mörkbruna, äldre ofta alldeles blodröda. Ej sällsynt i skogar. God.

6. *Erggröna svartskiflingen* (*Ps. æruginosus*); hatten slemmig, erggrön, äldre ljusare, med lätt lossnande öfverhud; skifvorna mörkbruna med skiftning i purpur; foten ihålig, nedanför ringen fjällig och skiftande i blått. Tämligen vanlig. Anses giftig.

Sl. XIII. Bläcksvampar (*Coprinus*).

Kännetecken: Fröstoftet svart. Skifvorna tätt sammanpackade, likasom hoplimmade, snart sönderflytande till en svart vätska. De flesta arterna äro små och växa på fet jord, några få på trädstammar. Flera finnas i Sverige, men det torde vara nog att här upp- taga blott följande art.

1. *Fjälliga bläcksvampen* (*C. comatus*); hatten cylindrisk, trubbig, klocklik, köttig i midten men mycket tunn mot kanterna. Öfverhuden, med undantag af en mössa i toppen, snart upplöst i mjuka, fransade fjäll. Skifvorna fria från foten, först hvita, sedan rödlätta, derefter mörka och slutligen svarta, sönderflytande och upplösande sig i ett svart bläckartadt flytande ämne, som fläckar marken. Foten vit. 4 à 5 tum hög, smälare mot toppen, ihålig, fibrös, fylld af en fin bomullsartad märg, nedtill tät, uppsväld, försedd med rötter. På foten en vid densamma icke fastväxt ring. Som ung en ganska god matsvamp.

Denna svamp är allmän under sommaren och hösten, isynnerhet i trädgårdar och nära ladugårds-
hus, eller i allmänhet på fet mark. Han har, enligt
Elias Friës' ord, "en förunderlig likhet med Stolta
fjällskiflingen, ja, till någon del med Champignonen,
så att han stundom blifvit insamlad för båda dessa
matsvampar". Naturligt är den icke vidare användbar
så snart den börjat sin förvandling till svart vätska.

B. Sprödlingar.

Kännetecken: *Skifvorna ytterst styfva och spröda, likasom äfven hatt och fot, så att man med en knifsudd kan bryta bit efter bit ur svampen utan att en enda tåga medföljer.*

Till sprödlingarne höra tvänne stora och artrika släkten, båda synnerligen framstående i både vetenskapligt och ekonomiskt hänseende, nämligen *Mjölkskiflingar* och *Kremlor*.

Huru mycket sinsemellan olika dessa båda släkten än äro hafva de dock en obestriddig gemensam egenskap, som berättigar deras sammanförande till en grupp, uti den sprödhets, som hos andra svampar obefintlig, för dem utgör ett säreget "notum characteristicum". Åtskillnaden dem emellan är lätt gifven, då man ger akt på hvarderas kännetecken.

Sl. XIV. *Mjölkskiflingar* (Lactarius).

Kännetecken: *Hela svampen, synnerligast hatt och skifvor, fylld med mjölkartad hvit eller gul saft, som ymnigt utrinne då svampen brytes. Hatten köttig, nedplattad eller trattlik; dess kött sammanflytande med fotens. Skifvorna olika långa, varartade, skarpkantade, nedlöpande på foten, ofta greniga. Fröstoffet klotrundt, hvitt, sällan gulnande, synes under mikroskopet fintaggigt. Foten naken, jemntjock, trind och fast.*

Hufvudsakligen efter mjölksaftens beskaffenhet och färg indela vi *Mjölkskiflingarne* i tre serier:

Ser. 1. **Pepparingar:** med alltid skarp i början hvit mjölksaft; skifvorna hvita, oföränderliga till färgen.

Ser. 2. **Riskor:** med *brandgul mjölksaft, som i luften blir grön.*

Ser. 3. **Brötlingar:** med *hos de yngre mild, vit mjölksaft; skifvorna stoftpuvdrade, skiftande färg.*

Bland dessa hufvudgrupper är den första, till hvilken vi nu vända oss, mest rik på arter.

Ser. 1. **Pepparlingar.**

1. *Skroftiga pepparlingen (L. scrobiculatus); hatten gul. köttig, nedtryckt, med kanten inviken och något luddig. Foten skroftig af på densamme befintliga olivfärgade gropar. Skifvorna späda, tättsittande, hvitaktiga. Mjölksaften först vit, sedan svafveigul, någon gång varierande i violett. I fuktig skogsmark, särdeles granskog. Troligen ätlig, om den före tillagningen skarpt förvälles i salt vatten.*

2. *Skäggiga pepparlingen (L. torminosus); hatten nedtryckt, inrullad och hvitkäggig i kanten. Ljust köttfärgad eller blekgul, ofta försedd med koncentriska ringar eller bälten af mörkare färgschattering, stundom utan sådane och hvitluden äfven ofvanpå, 1 till 3 tum vid. Foten ursprungligen fylld men snart ihålig, 1—1½ tum hög, af samma färg som hatten eller blekare, någon gång fläckig. Skifvorna tunna, hvitaktiga. Mjölksaften oföränderligen vit och mycket skarp. Liknar Riskan, men är lätt skild från denna genom mjölksaftens färg. Kallas äfven "Fulska riskan". Allmän i ängar, skogar och ljunmarker. God matsvamp, men måste antingen stekas öfver sakta eld eller före tillagningen skarpt förvällas i saltvatten.*

3. *Bistra pepparlingen (L. turpis); hatten yngre inrullad och gulluden i kanten. äldre flat eller i midten något nedtryckt. mörkt olivfärgad eller grönbrun, ofta finluden, i våt väderlek klibbig. Foten kort, fylld. på ytan något klibbig, olivfärgad och mörkfläckig. Skifvorna tunna, tättsittande, blekgula, ej långt nedlöpande. Mjölksaften oföränderligen vit, mycket skarp. Allmän i fuktiga löfskogar; är stor och köttig och förekom-*

mer vanligen i mängd. Mycket god matsvamp, sedan den blifvit förvälld som föregående arter.

4. *Vågiga pepparlingen* (*L. flexuosus*); *hatten torr, glatt, violettgrå, vågböjd i kanten*. ofta sned eller oregelbunden. *Foten tjock, fast, oftast uppåt afsmalnande*, omkring tumshög, af ungefär samma färg som hatten. *Skifvorna tjocka, glesa, gulaktiga*. *Mjölksaften skarp, vit* Allmän och ymnig i skogar, gräsmarker, vid vägar etc. God matsvamp, men måste förvällas som föregående.

5. *Ökarppepparlingen* (*L. piperatus*); *hatten likasom hela svampen rent hvit*, först nedtryckt på midten, sedan *trattlik, slät och glatt*. 4 à 6 tum bred. *Foten fast, tjock, ytterligt kort, 1 till 2 tum*. *Skifvorna tättsittande, lånat nedlöpande*. *Mjölksaften vit, ytterst ymnig och skarp*. Allmän i skogar. God matsvamp, men måste förvällas.

Ann. Denna och följande art som stå hvarandra mycket nära, bruka i Frankrike, der de båda allmänt begagnas till föda, på grund af sin färg och sin ymniga mjölksaft kallas "Hvita kon" (la vache blanche), ett namn som förtjenar upptagas äfven hos oss. I sådant fall borde *L. piperatus* kallas "Lilla hvita kon" och nästa art "Stora hvita kon". Den senare har större hatt, ännu kortare fot, bredare och glesare skifvor samt sparsammare förekommande mjölksaft än den förra.

6. *Ludna pepparlingen* (*L. vellereus*); *hatten likasom hela svampen rent hvit, något kullrig, fjälluden*. *Foten fast, tjock, hårklädd*. *Skifvorna glesa*. *Mjölksaften hvit, mindre ymnig*, mycket skarp. Allmän i skogar. God matsvamp, men måste förvällas.

Ser. 2. **Riskor.**

7. *Läckra riskan* (*L. deliciosus*); *hatten köttig, nedtryckt på midten, glatt* i fuktigt väder något klibbig, *försedd med flera mer eller mindre tydliga koncentriskiska bälten eller ringar af mörkare färg, 3 till 10 tum bred*. *Foten först fylld, sedan ihålig, försedd med mörkare fläckar*. *Mjölksaften bittersmakande, brandgul*,

men blir i luften snart erggrön. Hela svampen är tegelfärgadt gul eller brunt orangevärgadt, men den bleknar med åldern och får på samma gång ofta en grönaktig anstrykning. Den bittra smaken försvinner alldeles då svampen, som *icke* bör förvällas förut, stekes, rostas eller stufvas. Bör skördas ung, ty den är mer än de fleste andra svampar begärlig för insakter och allehanda frat. Den enda i sin serie i Sverige. Utmärkt läcker.

Ser. 3. **Brötlingar.**

8. *Bleka brötlingen* (L. pallidus); *hatten köttig, kullrig, i midten nedtryckt, med inrullad glatt kant, alltid blekt värgadt, stundom ljust köttvärgadt, stundom grågul, ljus brungul eller lervärgadt. Foten först fylld, sedan ihålig. Skifvorna mycket tättsittande, först hvita, sedan af hattens värg, stoftpuvdrade såsom hos de öfriga brötlingarne. Mjölksaften vit, med mild smak. Ymnig i bokskog, stor och vacker. Förträfflig matsvamp.*

9. *Milda brötlingen* eller *Guldbrötlingen* (L. volemus); *hatten fast, slät, glänsande, något nedtryckt på midten, guldgul eller brunröd. Foten tät, fast, stoftpuvdrad. Skifvorna täta, hvitgula. Mjölksaften ymnig, vit, mild, smakar likt mandelmjök, qvarlemnar vid intorkning gråbruna fläckar. Luktas äldre nästan som sillake. Mest i löfskog i bergig mark, men ej allmän. Kan ätven ätas rå. Förträfflig matsvamp.*

10. *Giftiga brötlingen* (L. rufus); *hatten köttig, nedtryckt, slutligen trattformig med en liten upphöjd puckel i midten, glatt. 2 till 4 tum bred, kastanjebrun. yngre med inrullad finluden kant. Foten fylld, rödaktig, cirka 3 tum hög. Skifvorna tättsittande, först brun gula, sedan rödaktiga; hysa hos den utbildade svampen en ytterst skarp vit mjölksaft. Köttet vitt, nästan luktlöst. I barrskogar; ytterst allmän. Elias Fries säger om honom, att han är "mest giftig af alla (jag vet det genom egen fullviss erfarenhet), en verklig "Meurtier" (mördare) för Fransmännen". Trots*

detta omdöme har en af Fries' mest framstående lärjungar, som bland annat är specialist i fråga om utrönandet af de särskildta svamparternas matduglighet, för förf. uttalat sin förmodan, att *Lactarius rufus* troligen kan ätas efter skarp förvällning.

11. *Rödgula brötlingen* eller *Lakritssvampen* (*L. helvus*); *hatten* glatt, nedtryckt, upphöjd i midten, först finluden, sedan småfjällig med varlika fjäll; blekt tegelfärgad. *Foten* först fylld, sedan ihålig, småluden. *Skifvorna* tunna, tättsittande, hvitgula eller gulbruna. *Hysen* skarp vit saft, som är vattenaktig, ej mjölkartad, derutinnan den ende i hela släktet *Lactarius*. Liknar mycket föregående art, af hvilken den troligen är en lokalform. Växer alltid i kanten af kärr, oftast i stora massor. Luktar starkt lakrits. Är oduglig till mat, möjligen giftig.

Sl. XV. *Kremlor* (*Russula*).

Kännetecken: *Skifvorna* vanligen ytterst torra; hysa någongång vattenklar, men aldrig mjölkartad saft. Fröstoftet rundt, hvitt eller gult, synes under mikroskopet glatt. *Foten* vit eller hvitaktig, köttig, grof, glatt, inuti lösare.

Kremlorna hafva såsom matsvampar fått ett mycket dåligt rykte om sig, men detta är hvad många af dem beträffar alldeles icke förtjent. Visserligen äro de i synnerhet för nybörjare ofta nog rätt svåra att skilja, och detta bör mana till stor försigtighet och uppmärksamhet vid deras insamling för husbållet, enär eljest lätt nog giftiga arter kunna komma att medfölja, men detta utgör intet skäl för att "utkasta barnet med badvattnet" och utdöma alla *kremlor* utan åtskilnad, ty många af dem äro utmärkta matsvampar och kunna med litet vana lätt skiljas från de öfrige. De arter, som vi här upptaga, indela vi efter den olika färgen på *skifvorna* i två grupper.

a. Med hvita fröskifvor.

1. *Mjölklösa kremlan* (*R. delica*); *hatten regelbrunden*, glatt, hvitglänsande, djupt trattlik. *Foten* fast och tät. *Skifvorna* olika långa, tunna, glesa, nedlöpande på

foten. Svampen kallas mjölklös icke därför, att detta ej skulle vara en egenskap äfven hos de öfriga krem-lorna, utan af det skäl, att den så förvånande liknar *Lactarius vellereus*, att man lätt tager den för densamma och således väntar, att den vid brytningen skall visa sig innehålla mjölksaft. Allmän i barrskog. Osäker, troligen giftig.

2. *Rosenkremlan* (*R. rosacea*); *hatten fuktig i början, sedan torr, rosenröd, brokig eller mångfärgad, vanligen i hvitt, elfenbensgult och rosa, något strimmig i kanten (motsvarande skifvorna). Foten glatt, inuti svampig; hvit eller rödaktig, stundom med gula fläckar, ofta excentrisk. Skifvorna olika långa. Smaken skarp. I barrskog, ej sällsynt. Giftig.*

3. *Tättskifviga kremlan* (*R. heterophylla*); *hatten slät och glatt, nedsänkt i midten, med ytterst tunn öfverhud, som i kanten drar sig tillbaka öfver skifvorna; kanten tunn, glatt, tät småstrimmig; färgen vexlande mellan rött och grönt. Foten tät, fast. Skifvorna tunna, ytterst tättsittande, nående intill foten. Mild till smaken. Vanlig i mossiga skogsängar, synnerligen bland törnesnår. God matsvamp.*

4. *Gröna kremlan* (*R. virescens*); *hatten fast, köttig, aldrig slemmig, grön, någongång gulaktig, söndersprickande i små ruter. Foten inuti svampig. Skifvorna olika långa. Mild till smaken. Förekommer sällsynt i björkskog. Fin matsvamp.*

5. *Skarpa kremlan* (*R. emetica*); *hatten alltid med strimmad kant; färgen vexlande, vanligen först rosenröd, så blodröd, derpå brungul och slutligen (på fuktiga ställen) hvit. Hattens kött är eljest hvitt men omedelbart under den lätt afdragna öfverhuden rödaktig. Foten vanligen smalare uppåt, inuti svampig; hvit eller rödaktig. Skifvorna afgjort bredare i ytterkanten än mot foten. Smaken skarp och brännande; dock måste man ofta tugga en liten stund på svampen innan man observerar det. Den är ej så sällsynt, i synnerhet i fuktig skogsmark bland mossor. Högst giftig.*

6. *Citrongula kremlan* (R. ochroleuca); *hatten köttig, nedplattad, glatt, med citrongul färg, som väl bleknar med tiden men alldrig stöter i rött. Foten inuti svampig, fylld, utanpå fast, nätdrig, småskrynklig, först vit, sedan gråaktig, som äldre svartnande både utanpå och inuti. Skifvorna breda, afrundade, vitaktiga. Smaken skarp. På fuktiga ställen i bergiga skogar. 1873 funnen ymnigt växande i skuggan vid Hellekis på Kinnekulle af Doktor C. Nyström. God matsvamp.*

7. *Stinkande kremlan* (R. foetens); *hatten köttig, i kanten hinnaktig med fuktig hud som ej kan fränskiljas; i väta kläbbig, äldre liksom fårad af de uppskjutande fröskifvorna, brungul eller jordfärgad. Foten fast, först fylld, sedan ihålig och trappvis söndersprickande inuti. Skifvorna tunna, tättsittande, olika långa eller gaffelformiga, i väta utsipprande vattenaktiga droppar, som vid torra efterlemnade mörka fläckar. Smaken skarp, lukten obehaglig, likasom vidbränd, men ej så synnerligen stark. En stor svamp, vanlig i skogar. Giftig.*

b. Med gula fröskifvor.

8. *Härska kremlan* (R. veterrosa); *hatten svampigt köttig, glatt, hinnaktig i kanten med tunn öfverhud, som ej kan fränskiljas, vanligen först rosa- eller köttfärgad, sedan ofvanpå gul- eller vitaktig. Foten vit, bräcklig, inuti först svampig, sedan ihålig. Skifvorna tättsittande, olika långa, bredare i kanten. Hela svampen liknar R. emetica, men skiljes lätt ifrån denna genom skifvornas olika färg. Tuggad rå smakar den efter en stund härskan och äcklande. Ej sällsynt i skogsmarker. Giftig.*

9. *Allmänna kremlan* (R. integra); *hatten köttig med något kläbbig öfverhud, som vanligen är djupt chokoladbrun, men kan variera i alla färger, särskildt rosenrött. Foten hård, fast, vit, inuti fylld med svampig massa. Skifvorna glesa, lika långa, mycket breda,*

först hvitaktiga, sedan gula. Smaken mild, ehuru den någon gång bittrar till, hvilket angifves af hattens då inträdande skiftning i rosenfärg. Kan eljest ätas rå, och är såsom sådan mest välsmakande bland alla våra svampar. I skogar; ytterst allmän. Förträfflig matsvamp.

10. *Guldkremlan* (R. aurata); *hatten köttig, fast, glänsande, äldre strimmig i kanten, som har guldfärg, hvaraf för öfrigt spår visa sig litet hvarstades; köttet visar en guldrand strax under den fuktiga öfverhuden, då hatten klyfves, likasom fallet är med Amanita muscarius; hattens färg är för öfrigt varierande: citrongul, brandgul, röd o. s. v. Foten småstrimmig, hvit eller citronfärgad, utanpå fast, inuti lösare, men ej ihålig. Skifvorna lika långa, breda, afrundade, glänsande, gula i eggen, på sidorna mera hvitaktiga. Lukten angenäm. Ej sällsynt i skogar. God matsvamp.*

11. *Föränderliga kremlan* (R. decolorans); *hatten köttig, fast, glatt, tunn, tegel- eller vinfärgad, med tunn och slät kant. Foten inuti svampig, hög, jemntjock. strimmig och skrynklig. Skifvorna tunna, tättsittande. Hela svampen svartnar delvis, då den blir äldre. Svartnandet plägar börja nedtill inuti foten och stiga uppåt. En stor svamp, ej sällsynt i bergig och skogig mark. Osäker, möjligen matduglig såsom yngre, innan den börjat svartna.*

12. *Brokiga kremlan* (R. cyanoxantha); *hatten köttig, glatt, nedtryckt; öfverhuden, som i kanten plägar draga sig tillbaka, är brokig af flera färger, vanligen mattgrönt, rödt och hvitt. Foten utanpå fast, inuti lösare, hvit. Skifvorna tättsittande, bredare i kanten än vid foten, utåt afrundade. Ej sällsynt i skogsmark. Ätlig.*

C. Sl. XVI. *Spindelskiflingar* (Cortinarius).

Kännetecken: *Skifvorna hinnaktiga, med en ullig bindeväf fasthängande vid hatten; färga ifrån sig af fröstoftet, som är kanelbrunt så länge det quarsitter men såsom torrt och utbredt på papper visar sig gulaktigt.*

Spindelväfsartadt hylle. Växa uteslutande på marken. En mängd arter finnas — Fries upptager ej mindre än 216 —, men då de samtliga äro utan synnerlig betydelse i ekonomiskt afseende nämna vi här blott en enda.

1. *Vanliga spindelskiftingen* (*C. collinitus*); *hatten köttig*, gulbrun, i våtväder mycket klabbig, såsom torr glänsande; *foten fast*, cylindrisk, försedd med ring; *fotytan fjällig* eller likasom sönderbrusten här och der, enär den betäckes af de trasiga lemmingarne efter det spindelväfsartade slemmiga hyllet, stundom blåaktig, stundom hvit till färgen. *Skifvorna*, som nå tätt intill *foten*, äro först silfverhvita eller ljusgrå, sedan kanelbruna af det påsittande fröstoffet, hvilket sedermera vid sitt utfallande mörkfärgar äfven den ljusare *foten*. Vanlig i skog och ljunmarker.

Ätlig, men såsom seg och torr föga att beakta.

D. Sl. XVII. *Stemskiftingar* (*Gomphidius*).

Kännetecken: köttiga, fuktiga eller slemmiga svampar, som alla växa på marken, med *hatten* slutligen spetsig och kugelformig; *skifvorna* äro mjuka, glesa, greniga och nedlöpande på *foten*. Hyllet ulligt och klabbigt. Kallas äfven *Kägelsvampar*.

1. *Citronstemskiftingen* (*G. glutinosus*); *hatten* mörkbrun eller gråaktig, ytterst slemmig; *skifvorna* först hvitaktiga, sedan grå, med inblandade kortare, någonsång grönaktiga. *Foten* längst ned inuti citrongul. Allmän i barrskog. Matduglig.

2. *Rhabarberstemskiftingen* (*G. viscidus*); *hatten* rödbrun, mindre slemmig än hos föregående; *skifvorna* mörkbruna, greniga; *foten* längst ned inuti rhabarbergul. Växer som föregående men sällsyntare och är liksom den användbar till föda, ehuru ej någon framstående matsvamp.

E. Sl. XVIII. *Vaxskiftingar* (*Hygrophorus*).

Kännetecken: *hattens kött nedtränger* mellan de båda hinnor, hvaraf fröskifvorna bestå, och bildar dem

emellan en tydlig skiljevägg, hvarigenom de senare blifva tjockare uppåt och skarpa liksom en knifsegg nedåt samt ej låta klyfva sig i två hinnor. *Skifvorna hafva ett visst vaxartadt utseende och beskaffenhet och innehålla en vattenaktig icke färgad saft. Ingen art är känd såsom giftig.*

1. *Elfenbenshvita vaxskiflingen* (H. eburneus), vit till färgen. *Hatten köttig och glatt med hel kant; foten först fylld, sedan ihålig, med öfre delen sträf af småfjälliga punkter; hatt och fot slemmiga. Angenäm lukt och smak. Allmän i skogar. Fin matsvamp.*

2. *Rödlätta vaxskiflingen* (H. erubescens). *Köttet hvitt; likasom hela svampens yttre, hvars hvita färg dock oftast stöter i rött eller blir rödfläckig. Hatten köttig, något kläbbig, med naken kant. Skifvorna glesa, mjuka; foten tät. Allmän, synnerligast i barrskog. Icke gittig, men besk och derföre mindre användbar.*

3. *Ångsvaxskiflingen* (H. pratensis). *Hatten fuktig, glatt, äldre püronformig, köttig i midten men tunn i kanten; skifvorna mycket glesa, nedlöpande på foten, tjocka och bågformigt krökta, af lika färg med hatten eller ock hvita; försedd med fina vårtor. Färgen på hatten vanligen brandgul, men stundom äfven vit eller grå. Smak och lukt svaga men angenäma. Allmän i ängar. God matsvamp.*

4. *Scharlakansröda vaxskiflingen* (H. puniceus). *Hela svampen späd och bräcklig, men mycket grann. Hatten gulröd eller scharlakansröd, äldre blekare. Foten ihålig, tjock, uppsväld, strimmig, gulaktig eller lika färgad med hatten men längst ned vit, uppåt ofta småluden. Skifvorna tjocka, glesa, gula, nå intill foten men nedlöpa ej på densamma. Förekommer ymnigt i mossbeväxta ängar. God matsvamp.*

5. *Kägelformiga vaxskiflingen* (H. conicus). *Bräcklig. Hatten glatt, mycket kägelformig, äldre mera utbredd. Foten ihålig, jemntjock och strimmig. Skifvorna tunna, tättsittande, mycket breda på midten, nå intill*

foten men äro *ej sammanväxta* med densamma. Färgen mycket vexlande, vanligen ljusgul. Såsom *vät* är hatten *klibbig*, eljest torr och *glänsande*. Ytterst vanlig i gräsmarker. God matsvamp.

Anm. Utom oivan upptagne fem arter äro en mängd andra vaxskiffingar också rätt allmänna; ingen risk torde vara förenad med att använda äfven dem såsom föda, då de anträffas.

F. Sl. XIX. *Kantareller* (*Cantharellus*).

Kännetecken: *Skifvorna vaxartadt köttiga, tjocka, oftast greniga* och *nästan åderlika, alltid nedlöpande* på foten. Fröstoffet är hvitt. Hulle saknas. Vid torka skrupna de ihop, men svälla åter och bli friska om de fuktas. Ingen giftig art känd.

1. *Vanliga kantarellen* (*C. cibarius*). *Hela svampen* vanligen *ägg-gul*, mera sällan hvitaktig. *Hatten* *glatt, skifvorna glesa*, lukten svagt men angenämt kryddlik. *Köttet har något ljusare färg än svampens yta*. Allmänt och rikligt förekommande i skogar, mest i barrskog och på sandmylla. Angripes sällan af insekter och är lätt att förvara, helst torkad. God matsvamp, men bör gerna förvällas före tillagningen.

2. *Brandgula kantarellen* (*C. aurantiacus*), liknar mycket föregående. *Hatten brandgul* eller gulbrun, *finluden, fröskifvorna af samma färg*, stundom något mörkare. *Foten rödgulbrun, äldre svartnande, och i midten ljusare än mot ytan. Hattens kött af samma färg som öfverhuden*. Lukten svag men angenäm. Förekommer mindre talrikt än föregående art i skogsmark och ängar, stundom äfven på åkrar. Har förr uppgifvits såsom giftig, hvilket dock är ett fullkomligt misstag, — förf. har sjelf ätit den flera gånger och funnit sig väl deraf. God matsvamp, då den behandlas som föregående.

G. Sl. XX. *Pluggsvampar* (*Paxillus*).

Kännetecken: *Skifvorna hinnaktiga, greniga, skarpa i kanten, tätt sittande, nedlöpande* på foten, *färgande*

ifrån sig af det runda mer eller mindre mörkt rostfärgade fröstoffet, löst fästade vid hattens undersida och fotens öfre del, så att de lätt kunna bortstrykas. Hatten först med nedviken kant, sedan mera utbredd.

1. Stora eller allmänna pluggsvampen (P. involutus). Hatten mer eller mindre mörkt rostgul. småluddig kring den invikta kanten. Foten köttig, fast, smutsgul, ofrån till tjockare än på midten, nedantill stundom lökartadt uppsväld. Skifvorna breda, vid ovarsamt vidrörande företeende ljusare fläckar. Ytterst allmän på jordvallar, vid vägar etc. Rätt god matsvamp, bör dock före användningen lutas med soda.

H. Sl. XXI. Broskskifvingar (Marasmius).

Kännetecken: Sega och saftlösa, vanligen ganska små svampar, som icke förruttna utan förtorka och åter quickna vid i regnväder. Köttet merändels broskaktigt läderartadt. Hatten glatt; foten vanligen ihållig, fin, upptill sammanhängande med hatten, nedtill ofta lökaktigt uppsväld och hårig; skifvorna tunna i kanten; fröstoffet hvitt. Dessa svampar förbises lätt för sin litenhets skull, men de flesta af dem äro för sin fina smak af stort värde såsom kryddor på andra rätter. De utmärkas oftast af en behaglig mer eller mindre stark löklukt, och alla arter med denna lukt äro ätliga. Några få arter äro skarpa och brännande till smaken och komma derföre ej i fråga att användas.

1. Skarpa broskskifvingen (M. urens). Skarp och brännande till smaken. Hatten läderartad och tämligen stor; foten nedtill vitullig; skifvorna först blekgula, sedan mörkbruna. Ej ovanlig i skogar. Bör undvikas.

2. Nejlikbroskskifvingen (M. oreades). Hatten $1\frac{1}{2}$ —2 tum bred, köttig, seg, i början kullrig, blekt köttfärgad, äldre platt, urblekt vitaktig. Skifvorna breda, fria från foten, på midten bukiga, icke tätsittande, vitaktiga. Foten, af hattens färg, 2—3 tum lång samt af en smal pennas tjocklek, jemntjock, tät, mycket

seg, nedtill naken, upptill beklädd med ett tätt afskräpadt ludd. Framkommer efter regnväder under tiden Maj—November, är mild och har redan såsom frisk en angenäm lukt och smak, hvilken vid torkning tilltager och blir lik kryddnejlikors. Växer allmän öfver hela riket på torra backar, ängar, betesmarker etc. Utsökt fin matsvamp.

2. *Lökbrosksvampen* (*M. scorodoni*). Har stark ehuru ej obehaglig löklukt. Hatten $\frac{1}{2}$ —1 tum bred, tunn, platt, krusig yngre ljusst rödaktig, äldre vit. Foten 1—1 $\frac{1}{2}$ tum hög, pipig, glänsande, nedtill svartbrun, upptill ljusare, icke rotlikt förlängd utan liksom inkilad i ris och qvistar. Allmän i skogs- och ljunmarker. Utmärkt matsvamp.

Vi hafva nu genomgått den ojemförligt största delen af våra vanligaste hattsvampar, nämligen *Skiflingarne*. De äro åtminstone de artrikaste och på samma gång de för nybörjaren svåraste att få reda på. Vida lättare att lära känna och äfven åtskilligt viktigare för en allmännare svampekonomi äro emellertid de jemförelsevis få svampväxter af Hattsvamparnes stora familj, som utgöra den andra afdelningen deraf, till hvilken vi nu komma.

2. Pipsvampar (Polyporei).

Pipsvamparnes allmänna kännetecken är, som förut blifvit nämndt, att deras fröredningslager består af talrika under foten fästade smala pipor eller rör. De indelas i tre släkten: *Rörsoppar*, *Oxtungsvampar* och *Tickor*.

Sl. XXII. *Rörsoppar* (*Boletus*).

Kännetecken: Hatten alltid regelbunden, mjuk, saftig och mycket köttig. Foten äfvenså köttig, rund, fästad midt under hatten och ofta nätådrig. Fröpiporna bestå af tätt sammanpackade ihåliga rör, som lätt kunna skiljas både från hatten och från hvarandra.

Rörsopparne utgöra genom sin storlek, sin talrikhet och sitt saftiga kött det som födoämne viktigaste släktet ibland svamparne. De fleste äro ätliga och åtskilliga mycket läckra, men äfven några giftiga arter finnas. För dessa arter kan man dock vara trygg, om man undviker alla, som hafva antingen

1. gula pipor med röd mynning,
2. i luften vid klyfning blånande eller rodnande kött, eller ock
3. skarp eller vidrig lukt eller smak.

Alla andra rörsoppar äro matnyttiga och goda, fastän ej alla i lika hög grad. Efter fröpipornas (ej deras mynningars) färg indela vi rörsoppsläktet i tvänne hufvudafdelningar, de med gulaktiga och de med hvitaktiga pipor.

a. Med gulaktiga fröpipor.

1. *Mörkgula rörsoppen (B. luteus). Kallas äfven Kingsoppen och Mörka smörsvampen. Hatten 2—4 tum bred, dynlik, brun- eller smutsgul, såsom ung betäckt af en i fuktigt väder stlemmig öfverhud, som försvinner vid tilltagande ålder, då hatten blir mera gul med smutsiga fläckar. Foten 1—3 tum hög samt $\frac{1}{3}$ — $\frac{2}{3}$ tum tjock, försedd med ring, som hos de yngre med sin ytterkant tillika är fästad vid kanten på hatten och sålunda gömmer piplagret, jemntjock, upptill beströdd med mörkbruna, grynlika korn, ej nätådrig, till färgen blekare än hatten och piporna. Ringen är hvit, med brunaktig anstrykning. Köttet gulhvitt, saftigt, med svag fruktluft och något syrlik angenäm smak. Hattens öfverhud lätt fränskild, hvarvid fingrarne färgas svarta. Allmän, i synnerhet på sandbotten och i barrskog. God.*

2. *Guldgula rörsoppen (B. elegans); hela svampen, inom och utom, guldgul; foten försedd med ring och ofvanom denna hvitgult grymig. Växer uteslutande under eller i grannskapet af lärkträd. God.*

3. *Gryniga rörsoppen* (*B. granulatus*); liknar mycket *B. luteus*, men saknar ring. Hatten 2–3 tum bred, betäckt med en rostfärgad lätt afdragen öfverhud; foten kort, gulaktig, skroflig — eller likasom grynig — af mörkare punkter; piporna fastväxta invid och stundom nedlöpande på foten, enkla, med gul, grynig, fin mynning. Köttet blekgult. Kallas äfven *Bleka smörsvampen*. Växer vanligen i grupper, mest i barrskog på tallmosand. God.

4. *Kosoppen* eller *Kosvampen* (*B. bovinus*); liknar mycket föregående art men skiljes lätt derifrån genom slät, rostfärgad, ej grynig fot samt större, kantiga eller oregelbundna, i mynningen icke gryniga fröpipor, hvilka inuti äro sammansatta af flere mindre. Växer också vanligen gruppvis och mest i barrskog, men på den botten af rullstensgrus. Allmän, likasom den föregående. God.

5. *Skarpa rörsoppen* (*B. piperatus*); hatten kanelfärgad, 1–3 tum bred, glatt, matt glänsande; foten rödaktigt brun, tunn, böjd, vid marken afsmalnande och gul; piporna rödbruna, på undre sidan mörkt honungsgula. Köttet är gulaktigt, i luften lindrigt vinrodnande. Luktlös men med brännande pepparsmak. I skogsbryn och på hedar, tämligen allmän. Oanvändbar till föda, möjligen giftig.

6. *Mångfärgade rörsoppen* (*B. variegatus*); hatten fuktig, mörkgul, på ytan beströdd med håriga fjäll; foten fast, utan ring, gul, stundom skiftande i rödt; piporna näende intill foten, små, kanelbruna, slutligen bleknande. Det gula köttet stöter stundom en smula i blått. Ymnig i barrskogar. Matduglig.

7. *Finkludna rörsoppen* (*B. subtomentosus*); mycket lik *B. granulatus*, men saknar totalt skinn på hattens öfversida, som både för ögat och känseln påminner om sammet. Piporna höggula, vackra. Fotens öfre del ofta groft, gropigt nätådrig och derjemte finluden eller något luddig. Köttet hvitt eller hvitaktigt. Förekommer i skogstrakter. God.

Ej så sällsynt förefinnes i mossiga skogsängar en varietet af denna art, som man kallat *B. chrysen-teron*. Den har alltid *hattens* nakna *ytta söndersprucken*, mer eller mindre, och sprickorna äro ofta rosenfärgade, stundom gulaktiga. Den är ock en god matsvamp.

8. *Skönfotade rörsoppen* (*B. calopus*); hatten dynlik, olivgrön eller grågul; foten fast, nedåt något uppsväld, grann, *blodröd med ett fint nätverk af hvitgula trådar*. Köttet hvitaktigt, blånande. Vanlig i skogsmark, synnerligast i bokskog. God.

9. *Granna rörsoppen* (*B. pachypus*); hatten dynlik, torr, småluden, först mörkare, sedan sämskartadt hvitaktig; foten att börja med kort, ägg- eller lökartadt uppsväld, sedermera förlängd — *grannt gul och röd, nätlådrig*; piporna gula med *lika färgad mynning*, förkortade kring foten. Vanlig i bergiga skogstrakter. God.

10. *Djefvulsrörsoppen* (*B. Satanas*); hatten dynlik, glatt, något klibbig, mörkt sämskartad men ljusnande då svampen blir äldre; foten nedtill uppsväld, *qfvantill blodfärgad och nätlådrig*; piporna fria från foten, små, gula med *blodröda eller scharlakansröda mynningar*. Köttet är nästan hvitt men blifver då det brytes eller klyfves först blått eller violett och slutligen *blodrödt*. Den är veterligen endast en enda gång observerad i Sverige, då en af Stockholms förnämste svampkännare, premieraktören Thegerström, för ett par år sedan fann den på Wermdön, enligt hvad han personligen meddelat förf. Den är, som namnet antyder, alldeles förskräckligt giftig.

11. *Lömska rörsoppen* (*B. luridus*); hatten mörkt olivfärgad, yngre finluden, äldre något klibbig, 2—12 tum i diameter; piporna *gula med röd mynning*; de liksom det gula köttet *blåna vid brytning eller klyfning*; foten fast och stark, mönjeröd, utmärkt genom mörkare nätlådror eller punkter. Allmän, helst i löfskog och bland ljung. Mycket giftig.

12. *Carl-Johanssvampen* (*B. edulis*); hatten dynlik, glatt, icke klibbig, 2—10 tum bred, först vitaktig, sedan blekt grågul eller gråbrun, fullväxt af nästan alla färger, äldre vanligen bleknande; foten tjock, blek, *upptill nätådrig*; piporna först hvita, sedan gula. Köttet *oföränderligen hvitt*, upptill brunaktigt, mycket fast, nästan luktlöst, med svag smak af hasselnötter. Kallas äfven *Läckra rörsoppen*, *Stensvampen*, *Herresvampen* (från de tyska benämningarne *Steinpilz* och *Herrenpilz*) o. s. v. Allmän i skogar, helst i närheten af ekar och bokar, under hösten. Lektor Hartman säger om den, att den "är en bland de läckraste inom släktet, utomlands känd och värderad under namn af "*pie de boeuf*", samt användes såväl rå som färsk tillagad, inlagd eller torkad, och sättes af svampätande folkslag framför *Champignonerna*. För Ungern och Böhmen utgör han en vigtig handelsvara. Ragout på denna svamp utgjorde en af konung Carl XIV Johans favoriträtter, och den blef under hans tid med framgång odlad vid Rosersbergs slott. Dylik odling verkställes enklast genom de bortrensade fröpipornas och sköljvattnets utslående på passande ställen, helst i ekdungar".

13. *Luddåga rörsoppen* (*B. impolitus*); hatten småluddig, dynlikt utbredd; foten kort, stark, fast och glatt; piporna *mycket långa*, fria från foten; hela svampen gulaktig, med ett litet rödfärgadt bälte *kring fotens öfversta del, som aldrig är nätådrig*. Köttet fast, gulaktigt tätt under öfverhuden, ej rodnande; foten blånar understundom. Tydlig doft af saffran. Träffas sällsynt i ekskogar uti mellersta Sverige. Synnerligen vacker och en af de läckraste matsvampar vi ega.

14. *Sommarrörsoppen* (*B. aestivalis*); hatten hvitgrå eller smutshvit, silkesluden eller sämskartad, *dynlik*; foten stark, fast, glatt, något afsmalnande uppåt, *hvitgul, nedåt skiftande i rött*; piporna ljusgula eller gulhvita. Vid klyfning blånar köttet helt litet *en rand strax ofvan pipornas fäste*. Stor, vacker, ange-

nämt doftande, mycket utsatt för sniglar och insekter. Ganska sällsynt, förekommer tidigare än de fleste beslägtade arter. Funnen vid Rackeby i Westergötland. Utsökt läcker.

b. Med vitaktiga fröpipor.

15. *Föränderliga rödbruna rörsoppen* (B. versipellis); *hatten hvälfd*, kullrig, hård och fast, vanligen rödbrun, täckt af ett fint torrt ludd, hvilket vid regnväder blir klibbigt; *foten tjock, afsmalnande uppåt*, men ej så mycket som hos nästa art, ofta öfverströdd af rödaktiga eller rödbruna fjäll; *piplagret nära jemnt, ej mycket utbugtadt nedåt*, hos yngre svampar mycket tätt och hårdt, *vitgrått, med fina rör*, hos äldre svampar lösare och mörkare. Kallas i Finland för *Ättiks-svampen*. Allmän öfverallt, synnerligast i löfskog. God.

16. *Sträfvä rörsoppen* (B. scaber); troligen *Sve-riges allmännaste svamp*; står föregående art så nära, att de stundom äro nästan omöjliga att skilja. *Hatten* kan vara tegelröd, smutsbrun, gulaktig, askgrå, olivgrå eller rent vit med grön anstrykning, *hvälfdd*, glatt eller finluden, köttig, i väta något klibbig; *foten starkt afsmalnande uppåt*, vit eller gråhvit, *sträfv* eller skroflig af upphöjda mörkare vårtor eller tilltryckta fjäll; *piporna* först hvita, sedan smutsiga af det rostfärgade fröstoffet; deras lager *djupt inbjudt rundtomkring foten och starkt utbugtadt nedåt*. Köttet hvitt, blånar stundom något i luften. Lukten angenäm, smaken något syrlig. Rätt god, ehuru ansedd att vara föregående art något underlägsen.

17. *Bittra rörsoppen* (B. felleus); ytterst lik B. edulis, från hvilken den dock lätt skiljes genom sina *hvita pipor* och sin *bittra smak* samt derigenom, att *pipornas* sidor vid brytning eller klyfning *stöta i rödt*. Vanlig i barrskogar på sandig mark. Ganska giftig.

18. *Blånande rörsoppen* (B. cyanescens); *hatten gulgrå* likasom äfven *foten, sämskartad*. smållig eller

fjällig; foten inuti här och der *trappvis söndersprucken* likasom hos *Russula foetens*; piporna hvita, men börja slutligen stöta i gult. Köttet hvitt, *men blir strax efter brytning mörkblått*. Allmän i Småland och Halland, eljest tämligen sällsynt. Vi känna ej dess egenskaper såsom matsvamp, men den torde tillsvidare böra anses såsom misstänkt eller osäker.

Sl. XXIII. *Oxtungsvampar* (Fistulina).

Kännetecken: Piplagret *sammanväxt med hatten*, först *vårtlikt* med till en början *slutna vårtor*, hvilka sedan utbildas till *öppna rör* och slutligen till *ihåliga, mjuka taggar*, hvilka äro *skilda från hvarandra* och hufvudsakligen härigenom olika Rørsoppornes fröipor. *Växa alltid på trädstammur*. Hatten köttig, oregelbunden, oftast *foflös* samt *med kanten förlängd* åt ena sidan. I hela världen äro endast två arter kända, af hvilka den ena växer i nordligaste delen af Amerika på gamla kastanier. Den andra arten är deremot i vissa trakter af Sverige, i synnerhet kring hufvudstaden, mycket allmän och beskrifves härnedan.

1. *Vanliga oxtungsvampen* (F. hepatica); "hatten, som vanligen bildar en $\frac{1}{2}$ - $1\frac{1}{2}$ tum tjock lapp af 8 tums längd och bredd samt deröfver, är ofvanpå *fuktig* eller *slemmig*, till färgen *rödbrun*, oftast hårlös och besatt med helt små vårtor. Inuti liknar han groft oxkött samt är sammansatt af *köttröda och hvitaktiga tågor*, hvori köttet lätt låter skilja sig, utan att dock vara segt. Hela *undre sidan* är *tätt besatt med sinsemellan fria, synålstjocka rör* af 4-5 liniers längd, som först äro *tillslutna*, men sedan hafva *öppen mynning*. Dessas färg är först blekhit eller blekgul; vid tryckning eller genom ålder antaga de *rödaktig* eller *rödbrunaktig* färg samt äro segare än hattens kött. *Lukten* är *uppriskande fruktlik*, smaken något syrlig.

Genom sin rödbruna färg liknar den en lefver och har häraf fått sitt namn på de flesta Europeiska språk; dock liknar den ännu mera *genom sin form* och

den knotttiga ytan en oxtunga, särdeles när man genomskär honom längsefter". (Hartman.)

Förekommer på växande gamla stammar samt stubbar af löfträd, särdeles ekar. "Man har funnit den af ända till 4 fots längd samt öfver 1 fots bredd, vägande öfver 15 skålpund och likväl ännu ätbar". Den är en ganska god matsvamp.

Sl. XXIV. Tickor (Polyporus).

Kännetecken: Fröpiporna äro *likasom nedifrån inborrade i hattens kött*, hvarifrån de med svårighet eller alls icke kunna skiljas, och bilda på hattens undersida små runda eller oregelbundna *hål*, som att börja med äro nästan omärkliga men under svampens tillväxt blifva större. Hattens form oregelbunden. Foten saknas ofta.

"Flertalet växer på trädstammar, några få på marken. Ingen art är känd såsom giftig, men de flesta äro för sega att kunna förtäras. *Åbara äro de köttiga arter af släktet, som icke genom sin seghet äro onjutbara*". Flera af de segare arterna begagnas till fabrikation af *fnöske*.

1. *Färtickan* (P. ovinus); hatten 1—6 tum bred, *vitaktig eller stötande i gult, spröd, äldre söndersprucken eller rutig*; foten *vit, kort, fästad nästan midt under hatten, vanligtvis stående snedt, ej lodrätt; fröhålen mycket små, runda; fruktlagret först vitt, sedan citrongult*. Växer, tämligen allmänt, på marken i norra och mellersta Sveriges bergiga barrskogar, mest på sandbotten, ofta i stor mängd. Ätes begärligt af fåren och har deraf fått sitt namn. Utmärkt god.

2. *Luddtickan* (P. tomentosus); stor, *träaktig*; hatten *brungul, mycket trattlik*; foten är af samma färg, och dess massa så att säga flyter uppåt och öfvertäcker en del af fröhålen; fruktlagret *ljusgrått, hvitare än kanten*. På marken i barrskogar, vanlig. För seg att användas till föda. Omnämnas här jemte följande art endast såsom exempel på de mer eller mindre träartade tickorna.

3. *Svartfotade tickan* (P. melanopus); hatten först *köttig, mjuk, platt, vit, sedan träaktig, hård, trattformig och*

gulbrun. Fröhålen gå ett stycke ned på foten, som längst ned är alldeles svart. Öduglig till mat.

4. *Fjälliga tickan* (*P. squamosus*); *hatten köttig, mjuk, solfjäderslök, gulaktig, täckt med breda fjäll; foten mycket excentrisk, ofvan nütådrig, nedtill svart. Allmän på trädstammar och stubbar och vanligen mycket stor. Utsökt god matsvamp.*

5. *Yppiga tickan* (*P. frondosus*); *ytterst grenig, tågigt köttig, med ett oerhördt stort antal små hattar, som äro gråaktiga eller sofvärgade, skrynkliga, flikiga och oregelbundet tillbakaböjda. Fötterna äro nedtill sammanväxta, fröhålen ytterst små och frölagret hvitt. Denna svamp undfaller lätt nog uppmärksamheten till följe af sitt växtsätt och färgen på hattarne; sökes bäst i klykorna mellan rötterna på ekar. Den har en egendomlig, i de flestas tycke synnerligen god smak.*

6. *Tufveiga tickan* (*P. confluens*); "består af en oformlig, 3—16 tum hög och tjock, *hvitaktig massa, hvarifrån vanligen framskjuta 2—8 öfver hvarandra liggande, glatta och släta, i torra stundom sönderspruckna hattar af rödbrun, köttfärgad, ljusbrun, brungul, mörkgul eller ljusgul färg, med små, sällan öfver 1 linie långa, hvitaktiga fröhål på undre sidan. Foten är $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ tum lång och 1—4 tum tjock, rent vit och glatt samt ända ned besatt med små fröhål. Den ruttnar förr än hatten och blir då gulbrun. Såväl fotens som hattens kött är hvitt, med kraftig och angenäm lukt samt något bitter smak, som dock vid lämplig tillagning försvinner". (Hartman.) På marken i mellersta Sveriges bergiga barrskogar, ej sällsynt. God, då den beska smaken borttagits genom förvällning.*

7. *Svafvelgula tickan* (*P. sulfureus*); stor, mångtufvig, saftfull och *ostartad*; blir snart blekare till färgen och *spricker sönder* här och der. Hattarne små, breda, tegellagda, vattrade, *gulröda*. Fröhålen små. Smaken syrlig. Denna svamp är verkligen praktfull

med sin vackra, *rent svafvelgula* färg, som på några ställen öfvergår i *rött*. Rätt allmän, på stammarne af växande ekar och körsbärsträd. Utsökt matsvamp, sedan syran borttagits genom c:a 18 timmars utlakning i kallt vatten. Förekommer någongång på stammen af Sälg (*Salix caprea*) och bör då undvikas såsom möjligen ej alldeles oskadlig för helsan. En framstående svampkännare, som för några år sedan ätit af ett dylikt exemplar, kände sig illamående deraf.

8. *Lilla grantickan* (*P. borealis*); hatten tydligt utvecklad med *skarpt begränsad kant*. hela svampen vit, men gulnar med tiden, liten och sur. Växer ymnigt på torra granstammar. Matduglig sedan syran aflägsnats på samma sätt som hos föregående art.

Vi hafva genomgått Hattsvamparnes båda första afdelningar: *Skifsvampar* och *Pipsvampar*, och komma nu till den tredje:

3. **Taggsvampar** (Hydnei).

Dessa hattsvampar hafva, som förut är nämndt, sitt fröredningslager bestående af på hattens undersida fästade syllika, mjuka, ej ihåliga *taggar*. De omfatta blott ett enda slägte, deraf ingen art är giftig.

Sl. XXV. *Taggsvampar* (Hydnum).

Kännetecken: äro redan här ofvan angifna.

1. *Fjälliga taggsvampen* (*H. imbricatum*); hatten $1\frac{1}{2}$ —8 tum vid, mycket köttig, ofta insänkt på midten, *gråbrun*. tjockt luddig, söndersprickande i rutor eller *grofva fjäll*. som glesna eller minskas mot kanten; taggarne gråaktiga, 1—4 linier långa, likna grofva nålspetsar, nå ända ned på foten och kunna lätt bortskrapas; foten något ljusare än hatten, nedtill hvitt filtluden; fröstoftet ljust gulbrunt; köttet hvitt, stötande i grått och gult. Kallas äfven *Igelkottssvampen*. Smaken något skarp, hvilket hjelpes genom lindrig förvällning. Allmän, mest i bergig barrskog, och god matsvamp.

2. *Slåta taggsvampen* (H. lævigatum); liknar mycket föregående art, men skiljes lätt från densamma derigenom, att den mörkbruna mycket köttiga hatten är fullkomligt *slät* och *glatt*, men sönderspricker vid torr väderlek ofta på ytan, så att denna synes likasom öfverströdd af fina *gryn* eller blir så att säga punkterad. Foten öfverst alltid *punkterad* af de *nedlöpande* taggarne. Köttet hvitt, mört. Smaken mild. Mindre allmän, i mellersta Sveriges barrskogar. Fin matsvamp.

3. *Bleka taggsvampen* (H. repandum); hatten *glatt*, *oregelbunden*, *flikig*, ljus gulhvit eller blekt tegelfärgad, 2—5 tum vid; foten vit, kort, tät, krökt, oftast *excentriskt* fästad vid hatten; *taggarne nedlöpande* på foten, olika stora, bräckliga, gulgrå; köttet fast och hvitt, blir svagt *brunt* då det brytes. Allmän i skogar. Den yppersta bland taggsvamparne och utsökt god.

4. *Korallsvampen* (H. coralloides); *snövit*, mycket grenig, här och der upplöst i på undre sidan taggiga, hoptrasslade grenar, hvarigenom den får mycken likhet med en *korall*; saknar fot. Blir stundom mycket stor. Ej så sällsynt; växer på trädstammar, i synnerhet bok. Fin matsvamp.

5. *Gyttrade taggsvampen* (H. corrugatum); "bildar vanligen en stor *klump* af *outbildade hattar*, hvilka sakna bestämd kant samt på öfre sidan äro hvitt finludna, skrofliga eller knottriga, på den undre täckta af *mycket långa* likformiga taggar. Färgen är vit, köttet mjukt, af mild smak samt angenäm lukt". (Hartman.) *Foten saknas*. Växer på murkna björkstammar, stundom i tufvor af ett barnhufvuds storlek, stundom enkel och stor som ett äpple. Ej så sällsynt. God.

6. *Alabastersvampen* (H. gelatinosum); *genomskinlig*, *geléartad*. Vanlig på tall- och granstubbar. Ganska god; serveras rå med strösocker.

7. *Tallbarrssvampen* (*H. fragile*); *utan hatt*, med långa, bräckliga, *krokiga taggar*, som äro rödaktiga, gula eller hvita. Bland barret och på rötterna af fur och gran. Besk och oduglig.

Hattsvamparne äro nu genomgångna. De bilda hufvudmassan af våra ätliga svampar. De återstående tre hufvudafdelningarne, *Grensvampar*, *Murklor* och *Äggsvampar*, fordra ej lång tid att beskrifva och inlära; de omfatta blott 8 artfattiga släkten.

II. GRENSVAMPAR.

Hit höra endast två släkten: *Blomkålssvampar* och *Fingersvampar*. Deras fruktlager, *som knappast är skildt från den öfriga svampens massa, bekläder öfverallt de upprättstående grenarne*. Alla arter sakna *hatt* och oftast tydligt skild fot samt hulle. Svampmassan bildar en upprät, oregelbunden, klubbformig *bål* af mer eller mindre cylindrisk form, enkel eller grenig. Ingen art är känd som giftig.

Sl. XXVI. *Blomkålssvampar* (*Sparassis*).

Kännetecken: *Mycket greniga svampar, med å båda sidor fröbärande, platta, bladlika grenar*, bestående af *dubbla fröskifvor*. Förgrena sig från en fotlik massa till en mängd tunna, platta, hopgyttrade skifver, som på många ställen äro sinsemellan sammanvuxna.

1. *Krusiga blomkålssvampen* (*S. crispa*); skifvorna i spetsen *nedböjda*, oftast *krusiga* och *flikiga*, mycket hoptrasslade. *Foten tydlig*. Hela svampen *gulhvīt*, stor som ett *hvitkålshufvud*. Sporerna *hvita*. Angenäm lukt och smak. Sparsamt förekommande i barrskog, vanligen intill gamla trädrötter. Läcker.

Sl. XXVII. *Fingersvampar* (*Clavaria*).

Kännetecken: Dessa svampar bestå af *stora tufvor af trinda, korallformiga, fingerlika*, nästan jemnhöga

grenar. Några till föda odugliga och här ej upptagna arter hafva dock klubblik form och äro enkla, ej greniga.

1. *Höggula fingersvampen* (Cl. flava); "bildar tätta tufvor af uppräta trinda, tätt närstående, nästan jernhöga, citron- eller svafvelgula grenar, nedtill förenade i en tjock, hvitaktig bål. Grenarne spröda, fröstoffet hvitt". (Arrhenius.) Kallas äfven "Bockskäggssvampen". Allmän. God matsvamp, isynnerhet den köttiga bålen. Grenarne få som äldre en besk smak och böra då bortrensas.

2. *Druffingersvampen* (Cl. Botrytes); bålen tjock, blekt gulhvitt, med korta, ojemna, i spetsen rödaktiga grenar. Glatt på ytan. Grenarne mycket spröda, köttet fast och hvitt. Allmän och ymnig i bokskogar; mera sällsynt i mellersta Sverige. Smaken mild, påminnande om ostron. Synnerligen vacker och utmärkt god.

3. *Gråa fingersvampen* (Cl. cinerea); bräcklig, inuti svampig, gråaktig; foten tjock, kort, ytterst grenig. Allmän om hösten på barr under grenar. Besk och oanvändbar.

4. *Ockragula fingersvampen* (Cl. aurea); liknar den höggula, men skiljes ifrån densamma genom sin mörkare färg och sitt gula fröstoff. Grenarne sega, icke spröda; äldre mörkna de i spetsarne och blifva gulgröna. Allmän i barrskog. Ej giftig, men smakar illa och duger därför ej till föda.

5. *Purpurfingersvampen* (Cl. purpurea); tufvig, purpurfärgad, med långa, enkla, spetsiga grenar. Sällsynt, i bergiga barrskogar. Utmärkt matsvamp.

III. MURKLOR.

Murklorna (Helvellacei) äro den högsta gruppen af den Friesiska svampklassen *Disksvampar* (Discomycetes). De utmärkas hufvudsakligen genom en möss- eller bägarlik växtad disk, som öfverallt är betäckt

med qvarsittande, ej affallande *groddsäckar* eller groddhylsor, hvilka innesluta groddkornen, vanligen 8 i hvarje hylsa, och efter mognaden elastiskt utkasta dem. Mössan vanligen grå- eller brunaktig; foten hvitaktig, oftast ihålig. "De växa nästan uteslutande på jorden, hafva, med ett enda undantag, mild och behaglig lukt, sakna såsom råa smak samt äro, med nyss nämnda undantag, ätbara". De äro i allmänhet *vårsvampar*, men framkomma stundom äfven på lösten. Älska mest djup mylla eller lerbotten. Tre släkten upptagas här.

Sl. XXVIII. *Vanliga Murklor* (Morchella).

Kännetecken: *Mössan regelbunden*, klocklik, äggformig eller rundad, *aldrig flikig*; utanpå genom talrika veck delad i *nätformiga rutor*, som betäckas af det färgade frölagret. Mössa och fot *ihåliga*, stundom fyllda med ett spindelväfsartadt ämne. Fröstofvet hvitt eller hvitgult.

1. *Allmänna murklan* (M. esculenta); mössan äggformig, *fastväxt med underkanten*. blek, med oregelbundna, i olika vinklar sammanlöpande, upphöjda *åsar*, och deremellan djupt urhålkade, i botten *skrynkliga fält*. Foten valsformig, kort, slät och hvit. Mössans färg gulbrun, vaxgul, hvitaktig eller smutsbrun. Hela svampen 2—4 tum hög. Köttet mört och saftigt, smak och lukt angenäma. Allmän i Maj och början af Juni i skog och buskmark, helst på sandblandad lerbotten. Utmärkt läcker.

Sl. XXIX. *Stenmurklor* (Gyromitra).

Kännetecken: Mössan *rundadt uppblåst*, försedd med upphöjda, oregelbundna, kullriga *åsar*, som sammanflyta med hvarandra öfverallt *utan all ordning*.

1. *Allmänna stenmurklan* (G. esculenta); mössan 1—3 tum hög, 2—4 tum bred, uppblåst, *oregelbunden*, nedtill *inböjd*, här och der *sammanväxt med foten*; vaxartad och spröd, brun eller svartbrun, med hoptrasslade oregelbundna *åsar*. Fälten mellan dessa

äro föga insänkta och ofta beklädda med fint hvitt ludd. Foten omkr. $1\frac{1}{2}$ tum hög, vanligen *knölig* eller oregelbunden, i fördjupningarne ofta klädd med fint hvitt ludd; inuti ihålig samt försedd med flere oregelbundna *mindre ihåligheter*. Smak och lukt behagliga, köttet mört och läckert". Vårsvamp, ej sällsynt; på högtbelägna och nakna platser i barrskog på sandbotten, äfvensom vid vägkanter. Utmärkt läcker.

Sl. XXX. *Helweller* (Helvella).

Kännetecken: Disken *tillbakaböjd*, bildande en *flikig* och oregelbunden 2 — flerspetsad mössa.

1. *Biskopsmössan* (H. Infula); mössan uppblåst och *slät*, ej försedd med åsar.

2. *Jättehelvellen* (H. Gigas); blir ända till 1 fot hög och bred samt 1 skålpund tung.

"Alla arter af detta slägte" — åtskilliga flera än dessa båda finnas — "hafva en svagt behaglig eller ingen lukt samt äro ätbara, en del läckra, ehuru några hafva, råa, en fadd eller vidrig smak, som dock vid tillagning försvinner". (Hartman.)

IV. ÄGGSVAMPAR.

Dessa svampar hafva groddkornen eller sporerna inneslutna inom svampens *allmänna hulle*, som vanligen *liknar ett ägg* och vid mognaden *sönderbrister*. 3 slägten upptagas här.

Sl. XXXI. *Stinksvampar* (Phallus).

Kännetecken: Dessa svampar, som uteslutande växa på mycket fet jord, uppkomma först i jordbrynet såsom *hvita*, mjuka, *sämskartade bollar*, två och två bredvid hvarandra, sammanhängande med hvar sina enkla rottrådar, som förena sig till en enda, hvilken nedgår i jorden. Om en dylik boll klyfves med en skarp knif, befinnes närmast inom den starka och sega öfverhuden ett tämligen tjockt lager af klibbigt, geléartadt, genomskinligt och något i gult stötande

stern. och der innanför en *ny öfverhud*, likartad med den yttre och nedtill sammanhängande med denna. Denna inre hud omsluter en *marklelik* outvecklad att man så må säga *inre svamp*, med tydlig fot och ett slags hatt, som är täckt med en tät, fast, oregelbundet smårutig, mörkt grönaktig massa. Inom detta dubbla omhölje växer och utvecklar sig den inre svampen, till dess utrymmet slutligen blir honom för trångt, då han med ens och med en liten knall spränger de båda skalén, som med sitt mellanliggande slemlager förblifva *qvarhängande* vid det nedersta af hans fot, med ens reser sig i höjden och börjar afsöndra den stinkande utdunstningen, som förut ej kunnat märkas.

1. *Allmänna stinksvampen* (Ph. impudicus); inre svampen är efter det dubbla hyllets sönderbristande mycket lik den Allmänna murklan; dock är foten mycket längre — för öfrigt hvit, *ihälig, tätt genomborrad med fina hål* och oftast något krökt — än den mösslika spetsen, som är *grönaktig* och *smårutig*. Utvecklar efter hyllenas sönderbristning en mycket stark och *ytterligt vidrig stank*, som är förvillande lik ytterst stark liklukt och förpestar luften rundt omkring. Finnes på fet jord i trädgårdar och på gamla kyrkogårdar, t. ex. vid Husaby i Westergötland. Det torde svårligen falla någon med normalt luktsinne begäfvad person in att försöka begagna den till föda. Huruvida den är giftig veta vi ej.

Sl. XXXII. *Röksvampar* (Lycoperdon).

Kännetecken: Formen *tjockt klubblik*, utan tydligt skild fot. Hyllet *dubbelt*, men det yttre öfverallt *fast sammanväxt* med det inre, som omsluter en otalig mängd sporer. Ytterhyllet vanligen beklädt med taggar, fjäll eller vårtor, hvilka för det mesta affalla och då likna kli. Späda äro dessa svampar ganska köttiga, med saftigt, fint, fast, *hvitt*, lukt- och smaklöst kött. Så länge detta är hvitt, är svampen matduglig, men så snart det börjar skifta i grönt blir det odugligt. Vi upptaga här blott en enda art.

1. *Vårtiga röksvampen* (L. gemmatum); öfverhuden hvit, smutsigt grå eller gulaktig, likasom *vårtig* af kliartade lätt afskrapade fjäll eller taggar. Den *sönderspricker ej* vid mognaden utan öppnar sig blott med *ett mindre hål*, genom hvilket det blekt gröna eller gulbruna fröstoffet småningom förflyger. Såsom yngre medan köttet ännu är fast och hvitt är den ätlig, men icke sedan.

(2. *Allmänna röksvampen* (L. Bovista) torde rätteligen böra föras till nästa slägte, Bovisterna, enär dess öfverhud upptill är tjock och *lätt skild från underhuden*, men vi känna ej hvilket latinskt artnamn den i så fall borde få; möjligen kunde man med omkastning af namnen kalla den Bovista Lycoperdon (?). Den har utseende af en *boll*, som nedtill är något sammandragen och bildar ett slags tjock fot. Den blir ofta ända till 6 tum bred; är till det yttre gråhvit och *rutigt färad*; köttet *först hvitt, sedan blekgult*, äldre grått. Vid mognaden sönderbrister det dubbla hyllet med en *stor öppning* och fröstoffet flyger ut som en svartbrun *rök*. Allmän på gräsbeväxta öppna platser. Ätlig så länge köttet är hvitt. Liksom närmast föregående saknar den all smak, men är *qväfverikare än de flesta*.)

Sl. XXXIII. *Bovister* (Bovista).

Kännetecken: Öfverhuden upptill *lätt skild* från underhuden, *nedtill sammanväxt* med den. Det dubbla hyllet *sönderspricker* vid mognaden.

1. *Jättelika röksvampen* (B. giganteum); mycket stor, med öfverhuden hvit, sämskskinnsartad, *nästan glatt*. Har funnits af ända till 2 fots diameter och 18 skålpunds vikt. Tämligen sällsynt. Ätlig så länge köttet ännu ej förlorat sin hvita färg.

Härmed äro nu samtliga artbeskrifningarne genomgångna. Vi hade sedan ärnat lemna kortfattade anvisningar rörande lämpligaste sättet för hvardera af de beskrifna matdugliga arternas tillagning m. m., och vi fullfölja härnedan denna vår afsigt. Men då

arbetet redan nu hunnit blifva mycket längre, än vi från början afsett, måste vi för att kunna lemna det till det ursprungligen bestämda billiga priset så mycket som möjligt sammandraga och förkorta denna senare afdelning. Hvarje för frågan intresserad duglig husmoder skall emellertid med ledning af dessa allmänna anvisningar lätt kunna snart sagdt i oändlighet variera sina svamprätter, så snart hon börjat få någon vana, och dessutom finnas i utkomne skrifter af Smitt, Arrhenius (2 kronor), Hartman (3 kronor) och Johan Lagergren (60 öre) en massa utmärkta recepter — om det ordet får användas — för olika slags tillagning af matsvampar. Så äfven i senare tiders kokböcker. Vi torde således härutinnan kunna fatta oss kort.

II.

Våra vanligaste matsvampars insamling, rensning, konservering och tillagning till smaklig föda.

1. *Insamling.* Denna verkställes bäst i torr väder de närmaste dagarne efter hvarje regn under den egentliga svamptiden, som är 15 Juli—15 Oktober. Är väderleken i öfrigt gynnsam för svamparnes tillväxt, d. v. s. tillräckligt *varm och fuktig på samma gång*, kan man till och med hvarannan dag göra rika skördar på samma plats. De flesta svampar älska äfven skugga, hvadan de hellre finnas i löf- och barrskog än ute på fria fältet. Vid insamling skadar ej att vara flera personer i sällskap, då man så mycket lättare kan grundligt genomsöka växtplatserna; barn kunna dervidlag vara till rätt mycken nytta. Hvar och en bör vara försedd med en lätt och rymlig *korg* att lägga svampen uti samt med en skarp *knif*. Svamparne böra skördas på det sätt, att de *afskäras* så långt ned som möjligt, *aldrig genom uppryckning*

eller afbrytning, emedan detta skadar återväxten och ofta försvårar en ordentlig rensning af det insamlade förrådet. Endast sådana exemplar tagas, som icke eller åtminstone ej i högre grad äro skadade af insekter. Dessa senare äro dock ej farligare än t. ex. mask i ost, hallon etc., och är endast en del af svampen angripen af dem, kan man afskära denna och behålla det öfriga.

2. *Rensning.* Denna har hittilldags af mången svampvän verkställt så grundligt, att den ej blott kräfter en oskäligt lång tid utan ock reducerat det rensade förrådet till en obetydlig bråkdel af hvad det bort vara. *Man har rensat alldeles för mycket!* Hvarken skifvor, pipor eller taggar behöfva i allmänhet borttagas, såvida de ej äro i vidsträcktare mån angripna af insekter eller eljest af någon särskildt anledning mindre aptitliga. Just fröredningslagret innehåller svampens mest närande beståndsdelar i allra högsta mått, såsom proteinämnen, fosforsyrade salter etc. Äfven foten bör medtagas, såvida sådant ej af ofvan angifne orsaker förbjuder sig sjelft. Man undersöker bäst huruvida den är angripen af frät och hur högt i densamma det hunnit arbeta sig upp om man skär af den tvärs öfver nerifrån några gånger till dess att de flesta insektgångarne tagit slut. Äfven hatten bör man genomskära för att tillse, huruvida den är fri från insekter. Öfverhuden borttages endast i det fall, att den är klibbig samt lätt att afdraga, som t. ex. hos en del af Rørsopparne. Föröfrigt borttages *endast smutsen*, det värsta med knifven, resten genom tvättning i vatten. Det senare sker lämpligast hemma, men den egentliga rensningen försiggår bäst i och med detsamma svampen skördas, hvarigenom man slipper bära hem särdeles mycket mera än hvad som duger att använda. De rensade svampdelarne bära ej länge få ligga i sköljvattnet (som alltid skall vara *kallt*), enär eljest lätt en del af näringsämnet urlakas och aromen försvinner. "Vanligen skär man en medelstor svamphatt i fyra delar,

och så mycket af foten, som är brukbart, får vid klyfningen medfölja hvarje bit, för såvida foten ej är särdeles lång och tjock, i hvilket fall den fränskäres och genom snitt tvärsöfver delas i flere delar". (Johan Lagergren.) Sköljvattnet bör *utslås på gräsvallar* i närheten af hemmet, helst i ängs- eller skogslunder, om man vill få svamp att växa der, ty detta vatten blir ytterst starkt bemängdt med fröstoff.

3. *Konservering af matsvamp* kan ske på många olika sätt, t. ex. genom *torkning, insaltning* med eller utan användning af enkel aseptin (= ren borsyra), *inkokning* i smör, *inläggning i ättika* till pickles, *inläggning i hermetiskt slutna metallkärl*, hvarur luften genom kokning utdrifvits o. s. v. För vår del anse vi *torkningen* vara det viktigaste och mest beaktansvärda på samma gång som det ostridigt är det enklaste af alla dessa konserveringsätt. Här för lämpa sig bäst de fastaste svamparterna. Man skär svampen i smärre strimlor -- om den ej redan förut är så liten som t. ex. Kantarellerna -- för att luften må få desto friare tillträde, genomdrager dessa medelst en nål med en tillräckligt stark tråd och upphänger dem på ett varmt, luftigt och torrt ställe, såsom en vind eller ett öppet fönster åt solsidan. Efter några dagar äro de så torra, att de kännas spröda, och hålla sig sedan förträffligt, om de förvaras på lämpligt sätt. Man kan äfven ugnstorka dem, upplagda på en torkkälla, helst af väf på träram, men ugnsvärmen måste då vara ytterst måttlig, enär de eljest blifva för sega. Någorlunda väl lufttorkade svampar kunna, om man så vill, sluttorkas i ugn. Torkade kunna de genom sönderstötning förvandlas till svampmjöl.

Insaltning är ock ett mycket användt konserveringsätt. Den sker enligt Prof. *Arrhenius* enklast och ändamålsenligast på följande sätt: "De rensade svamparna nedläggas i tunnor, fjerdingar, byttor eller stenkärl" -- förf. vill här tillägga *stora glasburkar* såsom de för detta ändamål yppersta kärlen --; "på

hvarje lager svamp strös finstött salt, och sålunda förfäres till kärlet blifvit fyllt, då ett lock som går inuti kärlet lägges med en sten öfver de nedsaltade svamparne, så att dessa hållas sammantryckta. När svamparne skola användas, upptages gång för gång det som för tillfället är erforderligt, hvarefter locket med sin tyngd pålægges. Den upptagna svampen urvattnas under ett par timmar samt anrättas sedan till föda genom att stekas, kokas till soppa o. s. v., och kan man på detta sätt under hela vintern samt följande våren och sommaren, tills ny svampskörd inträffar, hafva svamp i förråd till en mängd helsamma och smakliga anrättningar”.

”Detta är”, enligt samme frejdade författare, ”det billigaste och enklaste förvaringsättet för matsvampar, samt det som allmännast användes i Ryssland och Finland, der årligen stora massor af hvarjehanda svampar sålunda tunntals insaltas och sedan under vintrarne förtäras af allmogen, likasom hos oss andra saltvaror”. Anmärkas måste blott, att vid den nödvändiga urvattningen mycket af svamparnes näringskraft går förloradt, men detta är något som ej kan hjälpas. Man behöfver använda omkring 20 ort koksalt för hvarje skålpund af svampen.

Ett ännu bättre sätt att konservera matsvamp torde måhända vara att nedlägga den med endast helt litet salt — blott så mycket som erfordras såsom krydda vid tillagningen — samt *enkel aseptin* för resten. Den senare är ett fullkomligt säkert medel mot varans förstöring genom förruttelse, insekter eller andra infusorier, men skyddar ej ensam mot *mögel*, utan behöfver kompletteras med konserverande kryddor. Derföre tillsättes något af dessa mellan hvarje svamphvarf, mest i de nedre och öfversta hvarfven. ”Till hvarje skålpund svamp tager man 4—6 ort enkel aseptin (eller mera efter behag). *Litet hela pepparkorn, en och annan kryddnejlika och lagerbärsblad*, lagda mellan hvarfven, bidra till skydd mot mög-

ling. Sedan kärlet fyllts eller deri nedpackats så mycket man har att nedlägga, lägges öfverst något mera salt och enkel aseptin samt *lagerbärsblad*, hvilka tyckas utgöra *ett af de bästa medel mot mögel*; det hela täcker man med en ren linnelapp, hvarpå lägges ett trälock, som går inom kärlets kanter och hålles nedtryckt genom en sten eller annan tyngd, så att laken står öfver svampmassan och skyddar denna, såsom vid de brukliga förvaringssätten för kött är vanligt. För att vara dess säkrare mot mögling kan man ofvan på öfversta hvarfvet drypa några droppar *isättika* (*Acidum aceticum glaciale*), som kan köpas på hvarje apotek". (Joh. Lagergren.) Med denna konserveringsmetod behöfves liten eller ingen urvattning, ty den enkla aseptinen ger ingen osmak och är sjelf smaklös. Svampen kommer sålunda att få behålla största delen af sitt näringsämne.

Inkokning i smör är ett annat sätt, som dock naturligtvis endast lämpar sig för de finaste sorterna och den finare matlagningen, enär det eljest blir för dyrbart. Det beskrifves tillräckligt i de flesta kokböcker, hvadan vi anse öfverflödigt att här dermed upptaga det hårdt anlidade utrymmet.

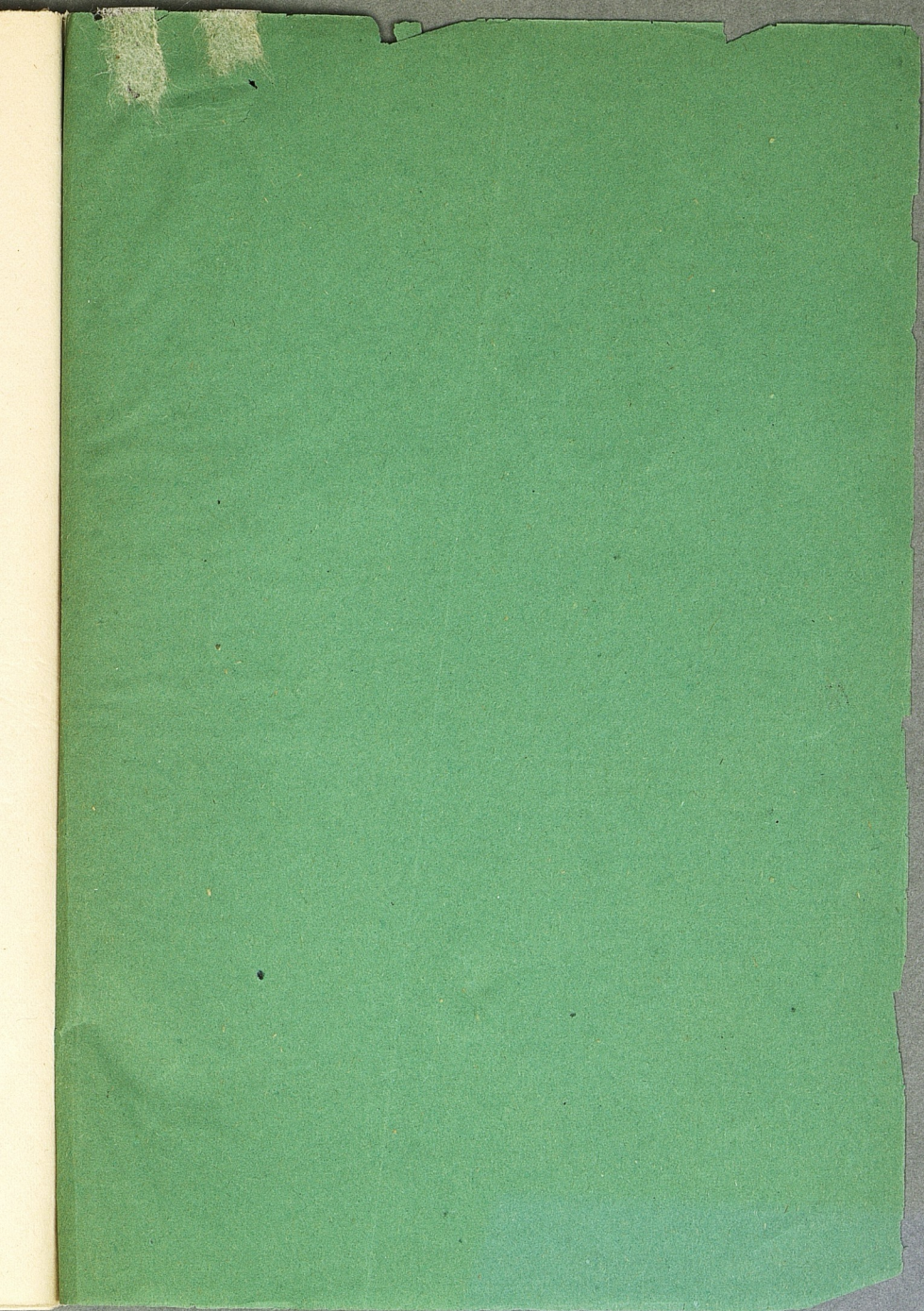
"*Svampar, inlända* på samma sätt som *pickles* eller ättiksgurkor, utgöra äfven en värdefull, välsmakande och närande delikatess. Vid inläggningen kunna begagnas flere metoder, hvilkas beskrifning nu skulle taga allt för mycket utrymme i anspråk. Hvarje husmoder, som sjelf kan inlägga pickles eller ättiksgurkor, kan väl sjelf efter samma metoder inlägga mat-svamp". (Joh. Lagergren.)

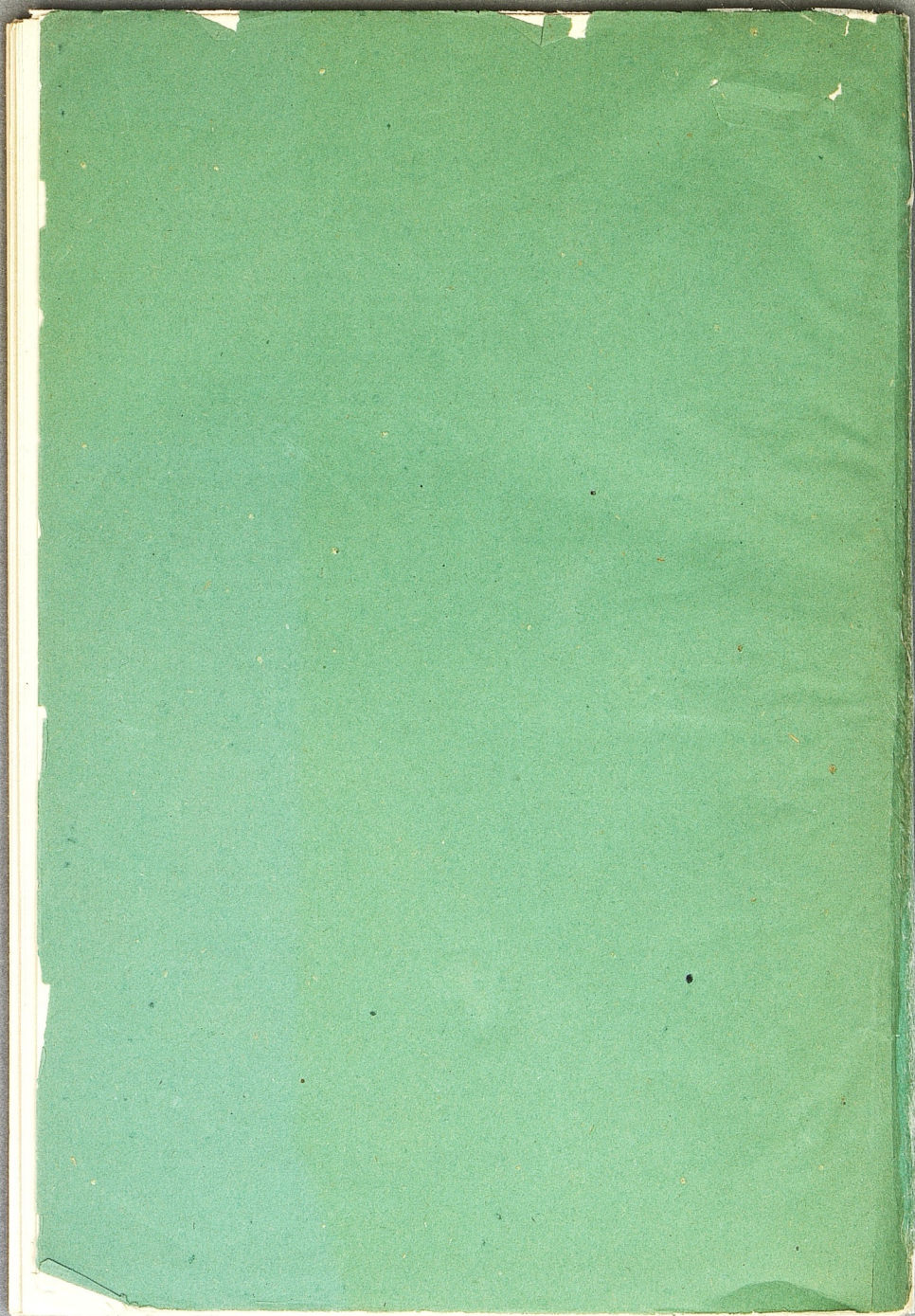
I fråga om svamparnes konservering genom *inläggning i hermetiskt slutna metallkärl* hänvisa vi till den författare, vi nyss citerat, eller Joh. Lagergren. Hans lilla ypperliga bok "Svenska matväxters insamling och förvaring" är en verklig perla för hvarje god husmor, och den borde ej saknas i något enda svenskt hem, synnerligast som den kostar endast 60 öre.

4. Tillagning. Nu några ord om sättet för matsvamparnes tillredning till smaklig och närande föda! Dervid bör till en början anmärkas, att bland de båda hufvudämnen, som ingå i all för människan lämplig mat, nämligen qväfve och fett, innehålla svamparne mycket af det förra men ytterst obetydligt af det senare, hvadan sådant nödvändigt måste tillsättas vid deras anrättande. Härtill kan man använda smör, matolja, späck, får- eller oxfett, fläskflott, amerikansk smult eller hvilket annat i vanlig matlagning brukligt fettämne som helst. Det är en ytterst allmän men helt och hållet felaktig föreställning att man för att få svamprätter smakliga nödvändigt behöfver en stor mängd smör. Sannt är, att fett måste man hafva med, men detta behöfver alls icke vara smör. Svampar kunna som annan föda lagas på mångfaldiga sätt, både dyrbart och billigt, både för gästabudsbordet och till "husmanskost". Bland de vanligaste af dessa sätt vilja vi här påpeka följande: stekning i flottyr af något bland ofvan uppräknade slag, dervid man efter behag kan tillsätta kryddor och grönsaker m. m., såsom salt, peppar, muskott, lök, persilja, rifvebröd, mjölk, grädde, köttspad, potatis, rötter, kål etc.; kokning till soppa i vatten med salt, peppar, lök, persilja eller andra kryddor, antingen ensamt, eller ock med potatis, kål, ärter o. d., hvarvid de ersätta kött; har man tillgång på kött eller fläsk, skäres litet häraf i tärningar och lägges för att göra soppan så mycket smakligare; för den fattige är en sådan svampsoppa synnerligen att rekommendera i anseende till både dess billighet och dess närande egenskaper; finhackning och användning i omeletter; stufning på samma sätt som kött och fisk; rostning eller halstring, samt slutligen tillagning som sallad med olja, salt, peppar och ättika. Om de arter, som företrädesvis lämpa sig för det ena eller andra tillredningssättet, yttra vi oss härnedan. Klart är, att saltad svamp måste urvattnas och torkad "läggas i blöt" före användningen. Det senare sker på det sätt, att den torra svampen nedlägges i jemnt upp så mycket vatten (eller mjölk, som alltid bör begagnas för pepparlingar, kantareller, blomkåls- och fingersvampar), att den deraf öfvertäckes då en nedtryckande tyngd pålagts, hvarefter de få stå så från 2 ända till 24 timmar. Vattnet eller mjölken, som utdragit en mängd af svamparnes mest närande beståndsdelar, medtagas sedan alltid vid tillagningen. Vissa svampar, bland dem alla pepparlingar, måste förvällas i salt vatten eller ättika före tillredningen för borttagande af den skarpa smaken.

Amanita rubescens kan rostas, stekas, stufvas eller kokas. *A. vaginatus* och *Lepiota*-arterna likaså. Det samma gäller äfven om *Musseroner*na; dessa lämpa sig synnerligen väl för torkning. *Tricholoma personatus* kräfer ibland en dubbel stekning för att blifva rätt välsmakande. *Clitocybe*

nebularis behöfver stekas länge. Clitopilus Orcella kan med fördel torkas. Pholiota-arterna böra förvällas före tillagningen. Champignonerna kunna tillredas på en mängd olika sätt, hvarom hvarje kokbok upplyser. Coprinus comatus såsom ung lemnar en delikat soppa. Om nödvändigheten att förvälla samtliga pepparlingarne hafva vi här ofvan yttrat oss; deremot bör den närbeslägtade Riskan aldrig förvällas. De ätliga kremorna, bland hvilka Russula virescens är mycket allmän — ej sällsynt, som vi förut (sid. 34) af miss-tag kommit att påstå — och synnerligen lätt att skilja från de andra, blifva särdeles välsmakande då de helt enkelt stekas och ätas tillsammans med fläsk. Detsamma är äfven händelsen med kantarellerna. Bästa användningen för brokssvamparne är att torka och sönderstöta dem till svampmjöl, som blir utmärkt till krydda för allehanda maträtter och i synnerhet egadt att sätta en fin smak på såser. Rørsopparne kunna med fördel både saltas och torkas; för det senare lämpa sig bäst de läckraste arterna; de öfriga äro mest användbara till soppa. Oxtungsvampen stufvas, stekes eller anrättas rå till sallad. De ätliga tickorna äro lätta att torka och hålla sig synnerligen väl. Yppiga tickan kan stufvas med mjölk och kanel. Den har en särdeles egendomlig smak. Svafvelgula tickan bör före tillagning eller nedsaltning läggas i rent vatten omkring 18 timmar för att utdraga syran; den kan med mycken fördel anrättas såsom tjäder eller orre, hvarvid den stekes och serveras med sås af mjölk, smör och mesost. Så tillagad är den nästan omöjlig att med smaken skiljas från fogel. Tuffviga tickan är rätt besk, hvadan den alltid bör förvällas innan den anrättas. Alabastersvampen serveras rå med socker. Fjälliga taggsvampen förvälles samt utpressas derpå lindrigt före tillagningen; om han stekes bör dertill användas annat fett än smör, enär han af detta senare blir något seg. Blomkåls- svampen kan äfven anrättas rå såsom sallad. Fingersvampar passa rätt väl för omeletter; man bör vid deras insamling noga akta sig för att medtaga beska arter, som lätt skämma hela anrättningen. De böra förvällas. En Morchella-art (M. elata = Högväxta murklan) finnes som är giltig; den har foten ungefär lika uppsväld som hatten och bestrodd med hvita punkter, samt luktar som äldre ganska illa, ungefär som rutten fisk. Alla slags murklor konserveras bäst genom torkning; sättet för deras tillagning angifves af hvarje kokbok. De ätliga äggsvamparne äro såsom synnerligen qväfverika mycket födande men sakna alldeles lukt och smak, hvadan det är bäst att anrätta dem tillsammans med andra svampar, hvilkas smak och arom de kunna tillägna sig.





www.books2ebooks.eu