



X. Die Gugemuße. (*Agaricus*, *Pratella*, *edulis*. Pers.)

S. Wachspräg. K. und Abbild. Tab. K.



Die Gugemuße, welche man auch weißen Egegattling, Egegürtel, Heiderling, Trauschling, Dreitschling, wie den Champignon, Rückenmücken, Angerling, Aegärtling, Aegerling, Brachbüß, Egerling, Leedling, Weidling, Wiesenpifferling, Wiesenschwamm, Haidschwamm, Drüschling, Erdgürtel, Feldschwamm, Brachmännchen, Holl. Gewoone Kampernoelje; Brabant. Weyer of Weykampernoelje; Dän. Jordsvamp, Paddehat, Skurvhat; Schwed. Champignon; Engl. the Toadstool; Franz. l'Agaric comestible, Campagnoule, Vinous; Ital. Il Pratajuolo, i pradelli, Erise; Span. Agarico campestre; seta,

xeta, jeta; Perrechicua, Onto; Portug. Agarico dos campos, cogumelo ou tortulho de comer; Ruß. Griby; Poln. Piezar; Wend. Kuckmack; Ungr. Tseperke Gomba; Lett. Breedenes zu nennen pflegt, verhält sich zum ächten Champignon, wovon das nächstfolgende Capitel handelt, gerade so wie die Walderdbeere zur Gartenerdbeere, oder wie im Thierreiche die wilde Rahe zur zahmen. Es gibt nähmlich allen Merkmahle der Bildung, wodurch sich die Gugemuke ziemlich standhaft von dem Champignon unterscheidet, wie der gewöhnlich hohle Strunk, die Blässe der Lamellen und vornähmlich das Verhältniß der Dicke zur Länge des Strunkes, indem die Gugemuke immer einen dünneren länglichen und unterhalb knolligen Strunk zu haben pflegt, da doch der Strunk des Champignon walzenförmig, ja zuweilen wohl gar verkehrt kegelförmig, und überhaupt sehr kurz, voll und fleischig ist. Demungeachtet giebt es doch in allen diesen Stücken zuweilen Ausnahmen, und wenn auch diese nicht wären; so könnte man fragen; ob wohl nicht vielmehr die Verschiedenheit des Standortes selbst die Ursache an den Veränderungen der angegebenen Gestalten seyn dürfte, anstatt, daß man von der letzteren auf die Nothwendigkeit eines verschiedenen Standortes zu schließen habe? Wirklich habe ich selbst

in Erfahrung gebracht, daß einige Gärtner Brut von der Gugumuke ausnehmen, sie nach Art der Champignonsbrut cultiviren, und wahre Champignons erhalten. Ich will dessen ungeachtet hier nicht entscheiden, ob beyde nur einerley oder zwey verschiedene Arten seyn sollen. Genug, daß man im gemeinen Leben, und bey dem Gebrauche selbst Gugumuke und Champignon von einander zu unterscheiden pfleget!

Da indessen die Verwandtschaft dieser beyden Schwammarten sehr groß ist, und die meisten Schriftsteller und Floristen solche nicht von einander unterschieden haben; so ist die Naturgeschichte der Gugumuke von jener des Champignons unzertrennbar. Wir können daher nicht mit Gewißheit bestimmen, ob dieser oder jener es sey, den man auch in andern Welttheilen und in dem neuen Continent so gut wie in dem alten angetroffen habe. Das Mehr des Düngers, die sanftere Beschaffenheit des Clima, und die Tiefe des Schattens scheint eine Hauptbedingniß zu seyn, welche die Gugumuke in den Champignon verwandelt. So viel ist ausgemacht, daß die Gugumuke in ihrer Gestalt weit veränderlicher sey, lange nicht die Güte erreiche, und viel öfter ungesund befunden werde, als der ächte cultivirte Champignon.

Man findet sie in gemäßigten Climates, im ebenen Lande, wohl auch auf Hügeln, selten auf Gebirgen, auf Grasängern, im Heide-land, auf Brachäckern und allenthalben da, wo Dünger von Pferden mit andern Dünger oder mit Erde vermischt vergraben liegt, oder wo solcher lange gelegen und wo die durchgesinterte Tauche den Boden durchdrungen. In Gärten, auf Exercierplätzen, in Lagern, oder selbst in Städten, wo Pferdedünger vormahls gelegen, ist daher ihre Erscheinung nichts seltenes. Ihre Zeit ist zwar ziemlich unregelmässig, doch kommen die meisten vom Julius bis in den September zum Vorschein.

Der Strunk dieses Schwammes ist bald mehr bald weniger aufrecht oder gerade. Am Grunde ist er immer etwas aufgetrieben, zuweilen sehr knollicht.

Er ist glatt, obgleich unter dem Vergrößerungsglase seine Oberfläche sehr feinsilzig erscheint. Seine Farbe ist weißlich, oder doch wenigstens immer um vieles blasser als die des Hutes. Nur dann wenn der Hut auf eine monströse Weise klein, der Strunk aber sehr lang ist, nur dann ist die Farbe des Hutes und des Strunkes einerley. Gewöhnlich mißt er in der Höhe den Durchmesser des Hutes zweymahl, und seine Dicke beträgt im Mittel den 5. oder 6. Theil

desselben. Allein es giebt hievon gewaltige Ausnahmen. Es gibt sehr mißwachsene Strünke, die verhältnißmäßig viel länger, oder dünner, oder sonst verkrüppelt, buckelig oder bauchig sind. Inwendig ist er gewöhnlich hohl, doch hab ich selbst welche gesehen, die es nicht waren.

Der Hut, welcher Anfangs fast ganz kugelförmig gestaltet, und durch eine ziemlich dicke Haut mit dem Strunke um und um verbunden ist, die sich nachher vom Rande des Hutes ablöst, und am Strunke in Form einer Manschette sitzen bleibt, die man Ring nennet, erweitert sich allmählig, bleibt jedoch immer gewölbt, und schlägt sich niemals in eine trichterförmige Gestalt zurück. Am Rande herum ist er immer selbst bei den ältesten und größten Individuen eingerollt. Er ist sehr fleischig, und löst sich leicht quer über vom Strunke ab. Sein Fleisch ist sehr weiß, dicht, saftig und manchemal sogar milchtriefend. Seine gewöhnliche Größe ist ein Durchmesser von 2 Zoll, doch hatte ich einst ein Exemplar in meinen Händen, dessen Hut 9 Zoll im Durchmesser hatte. Es giebt auch allerley Abarten und Mißgestalten mit buckeligen, concentrisch geringelten und Regelförmigen Hute. Die merkwürdigste aber von allen, die mir zu Gesichte gekommen, war die auch hier in der Abbildung vorgestellte Monstrosität mit einem

5 Zoll langen, $1\frac{1}{2}$ Zoll dicken Strunke, einem Hute, der nicht einmahl einen ganzen Zoll gab nebst dem gänzlichen absoluten Mangel der Ringhaut. Dieser Hut ist nun mit einer Haut überzogen, die sich leicht ablösen läßt, und sich auch wohl selbst zum Theile abschälet, wenn der Schwamm seine vollkommene Reife erlangt hat. Die Farbe dieser Haut, oder so zu sagen von der Oberseite des Hutes ist nach dem Standorte und der Witterung verschieden. Je mehr Sonne, Trockenheit und Winde desto mehr fällt ihr Schmutz ins Graubraune. Im Schatten hingegen und bey kühler feuchter Witterung ist sie nicht selten ganz Schneeweis.

Die sehr gedrängten Lamellen sind in dem frühen Alter, bevor nähmlich die Ringhaut zerplatset, sehr blaß Fleischfarben, doch nie so Rosenfarben wie bey dem ächten Champignon. Tritt nun aber einmahl die Periode der Reife ein, wo die Schwammkeime ausfallen sollen, so werden sie dunkelgraubraun und endlich fast Kohlschwarz. Daben werden sie auch feucht und gehen zulezt in Faulung über, wobey sich ein fast unerträgliches Gestank entwickelt.

Um Verwechslungen zu vermeiden, hüte man sich statt der Gagemuke einen Schwamm zu nehmen,

- a) dessen Hut nicht weiß, sondern gelb, röthlich, violett oder schefig ist;
- b) dessen Lamellen nicht anfangs blaßroth sind, und erst im Alter schwärzlich werden;
- c) dessen Strunk keinen Ring hat, und anders als weiß oder höchstens nur ein wenig beschmutzt ist;
- d) der auch nur die geringste Spur von einer Wulsthaut haben sollte, die in der Jugend den ganzen Schwamm mit sammt dem Strunk und Hut bis auf die Wurzel verhüllet.

Um aber auch bey dem Genuß der wahren Gagemuke keine Gefahr zu laufen; so wähle man nur solche Stücke, deren Hut noch stark gewölbt, deren Lamellen noch röthlich, deren Strunk von keinen Maden zerfressen, deren Fleisch überhaupt noch derb und frisch ist. Man schäle die Oberhaut des Hutes und den Ring ab, verwerfe die Blätter und koche mit diesen so zubereiteten Schwämmen eine entzwegespaltene Zwiebel oder einen Silberlöffel. Wird jene blau, oder dieser dunkel so ist es ein Zeichen giftiger und schädlicher Eigenschaften. Außerdem hat man nichts zu besorgen.

Man pflegt hie und da solche auf obige Art zubereitete Stücke von Gagemuken und Champig-

nous in Essig zu legen, und sie auf diese Art zur Speisewürze für den Winter aufzubewahren, eine Methode die weit Empfehlungswürdiger und sicherer ist, als das so gewöhnliche Austrocknen und Dörren der Schwämme.

Der Geschmack der Gugemuke ist dem des Champignon so ähnlich, daß ich davon so wie von ihrem Gebrauche hier gar nichts anzuführen habe, da ich um Wiederholungen zu vermeiden meine Leser auf dasjenige verweise, was ich über diese Sachen im nächstfolgenden Artikel von dem Champignon selbst zu sagen gedenke.