



## XI. Der Champignon. (Agaricus, Pratella, campestris. Pers.)

S. Wachspräg. L. und Abbild. Tab. L.

---

Es hat dieser Schwamm die meisten Benennungen sowohl im Deutschen als in den fremden Sprachen mit dem vorigen gemein. Man nennt ihn jedoch Vorzugsweise Champignon, Herrenschwamm, Gartenschampignon, Tafelschwamm u. s. w.

Freywillig hervordwachsend findet man ihn in sehr gemäßigten Climates z. B. in Italien, im Südlichen Frankreich, in Spanien u. s. w. Er wird jedoch, obgleich seltner auch in ganz Deutschland ja wohl in noch niedrigeren Graden der nördlichen Breite gefunden. Er wächst in der Nähe Menschlicher Wohnstätten in Niederungen, auf bebauten Stellen, wo die Strenge der Nordwin-

de durch Berge und Gebäude gebrochen wird, und zwar besonders auf Plätzen wo Pferdedünger gelegen, wo die Gärtner und Ackerleute ihre Miststellen zu haben pflegen, in Weingärten, alten Spargelbeeten, und auf Plätzen wo öfters Pferde geweidet werden, jedoch immer nur in etwas schattichten Dertern.

Er ist der Gugemuke sehr ähnlich, und unterscheidet sich von selber nur in folgenden Stücken:

1) Er ist noch fleischiger, und sein Fleisch ist noch schmackhafter, saftreicher und feiner;

2) sein Strunk ist verhältnißmäßig kürzer und dicker, indem er den Durchmesser des Hutes in der Länge nicht übertrifft.

3) Dieser Strunk ist ferner kaum mehr als 3mal so lang gegen seine Dicke, auch ist er entweder ganz Walzenförmig, oder wohl gar nach unten abnehmend, niemahls aber krollig. Er steht immer gerade und hat weder Biegungen noch Auswüchse.

4) Der Hut ist immer sehr gewölbt, ohne Nabel und macht keine solchen Mißgestalten wie die Gugemuke. Von Farbe ist er anfangs rein weiß, wird nachher bräunlich und seine Haut zerpfückt

sich in schuppenförmige Schlißen. Es gibt Abar-  
ten mit sehr dunkeln Kastanienbraunen Hüten.

5) Die Lamellen sind in der Jugend sehr schön, Rosenfarben und nicht Fleischfarb wie bey der Eugemuke.

Der Verwechslung und Vergiftung halber ist ganz das nähmliche zu beobachten, was ich im vorigen Artikel von der Eugemuke angegeben habe.

Der Geruch des Champignon ist zwar nur schwach aber doch angenehm, und hat eine Aehnlichkeit mit dem Dufte von Weizenmehl und weißen Rosen, obgleich auch immer etwas von dem Grundgeruch mit untermengt ist. Der Geschmack ist süßlich, fast Milchartig mit einer sehr gelinden, dem Geschmacke des Fleisches ähnlichen Würze.

Man bereitet die ganz wie die oben beschriebene Eugemuke zugerichtete Stücke Champignon als eigenes Gerücht in Fleischbrühe, mit Mehl Butter und Milchrahm, und würzt sie entweder mit Sardellen oder mit Limonschalen, Pfeffer, Gewürznelken u. d. gl. Man speist sie auch als Sallat in Essig und Baumöhl, aber weit gewöhnlicher ist der Gebrauch sie nur als Zugabe zu ver-

schiedenen Fleisch, und Fischspeisen zu benützen. Man giebt sie in die Suppen zum Eingemachten, unter das Zugemüs in Pasteten, Ragous u. s. w. um den Geschmack zu verbessern.

Da diese Schwämme sehr geschätzt und theuer bezahlt werden; so ist man schon vor langer Zeit darauf verfallen, sie durch die Kunst zu erzeugen, und zu vermehren. Die vortheilhafteste Methode dieser Cultur besteht im folgenden: Man macht in einem eigends dazu gewidmeten Keller so viel da Raum ist, Mistbeeten zurecht, die mit Brettern eingefast werden. Diese Beeten oder Kisten können 4 bis 5 Fuß in die Breite, und 3 Fuß in die Höhe haben. Man füllt diese Kisten im Spätsommer oder im Herbst mit halbverfaultem, jedoch noch nicht ganz ausgekühltem Pferdemist mit untermengtem Stroh bis an den obern Rand, und giebt von Zeit zu Zeit, wie sich der Mist setzet, wieder so viel nach, daß die Kisten immer libervoll bleiben. Dieser Mist wird dann nur ganz wenig zusammengetreten, und nach 14 Tagen oder 3 Wochen, wann die größte Hitze vorbey ist, (während welcher Zeit man ihn ganz wenig mit Wasser besprizet) mit einer 3 oder 4 Zoll dicken Schichte fein gesiebter schwarzer Mistbeeterde zugedeckt. Nun nimmt man Stü-

cke von der wohlaufbewahrten Champignon Erde, steckt sie 1 bis 2 Fuß weit von einander in die obere Schichte ein, begießt sie ein wenig mit der Brause, und bedeckt bald darauf das ganze Beet mit Rohrmatten, oder mit Brettern, die aber nicht aufliegen dürfen. Sieht man nun nach einigen Tagen, daß die Champignons hervorkommen, so nimmt man die Decke weg, und begießt von Zeit zu Zeit das Beet, jedoch nur ganz sparsam mit einem abgestandenen Wasser, das mit Salpeter oder Mistjauche vermengt worden. Die Champignons welche groß genug sind um verbraucht zu werden, muß man vorsichtig mit dem Messer an der Erde abschneiden, um nicht die Brut mit herauszureißen. Hört nun einmal die Löse auf, so läßt man das Beet trocken werden, nimmt die vergrößerte neue Brut heraus und verwahret sie an einem trockenen Luftigen, gegen Sonnenschein und Frost geschützten Orte zum ferneren Gebrauche auf.

Anderer bedienen sich wohl auch irgend einer schattigen Stelle im Gewächshause und man kann auch im freyen Lande Champignonbeeten anlegen, doch müssen diese sowohl zur Nachtzeit als wie auch bey starken Winden, Regen und Sonnenschein mit Brettern zugedeckt werden, jedoch so, daß die Bretter nicht aufliegen, sondern immer

um 2 oder 3 Zoll höher unterstüzt werden, als die Fläche des Beetes sich erhebt. Die vortheilhaftesten Beeten dieser Art sind die Dachförmigen, weil sie mehr Fläche haben, und die überflüssige Feuchtigkeit besseren Ablauf gewinnen.