

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

Bertuch, Friedrich Justin

Rumburg, 1809

Der Champignon

[urn:nbn:de:bsz:31-263269](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263269)

Der Champignon.

(*Agaricus campestris.*)

Dieser allgemein bekannte Schwamm führt mehrere Namen. Er heißt Erdgürtel, Heiderling, Drüschling, Feldschwamm, Herrenpilz, Herrenschwamm u. s. w. Wenn er aus der Erde hervorkommt, sieht er einer kleinen Nuss ähnlich. Nach und nach erhebt er sich über der Erde, der Hut wird gewölbt, und bleibt entweder weiß und glatt, oder wird blasgrau, schuppig und mit auswärts zugespizten und zerstreuten Flecken besetzt. Im Alter verliert sich das Fleisch, der flache Hut zerreißt am Rande, und die Blätter oder Lamellen stehen hervor. Diese sind von ungleicher Länge, bey ganz jungen Schwämmen weißlich, werden hernach rothbräunlich, dann schwärzlich, und schrumpfen zusammen. Gegen den Stiel zu sind sie abgerundet, von ihm entfernt, und lassen sich wie der Hut und seine Haut leicht ablösen. Der Stiel ist meistens ganz gerade, oder doch nur sehr wenig gekrümmt und kurz. Er hat in der Jugend eben die Substanz wie der Hut, ist inwendig und auswendig weißlich, und oben mit einem zerrissenen Ringe umgeben. Wurzelfasern sind kaum merkbar. Der Geruch ist zwar erdig, aber nicht unangenehm.

Man findet diesen Schwamm fast an allen Orten, auf Feldern, in Gärten, in Wäldern, vom Sommer bis in den Herbst. Er wächst nach warmen Regen stark hervor, und steht truppweise. Man findet da gewöhnlich Schwämme dieser Gattung von verschiedenem Alter. Einige könnte man für Boviste (*lycoperdon bovista*) halten. Die sind aber die jungen, welche, wie gesagt, einer Nuss gleichen. Man kann sie auch leicht an der glatten Oberflache — die bey dem Bovist rauh ist — und an den Lamellen erkennen, an deren Stelle die Boviste eine weiße mehlähnliche Substanz in sich schließen.

Schwärer ist der Champignon von einigen andern, ihm sehr ähnlichen, aber schädlichen Schwämmen zu unterscheiden. So findet man nicht selten einen giftigen Champignon (*Agaricus pratensis*); besonders aber den weißen, großen und glatten Champignon (*Agaricus arvensis*) unter denen, die zum Verkauf herumgetragen werden. Diesen muß man, da sein Genuß verdächtig ist, genau kennen zu lernen suchen. Er wächst fast an eben dem Orte, wo man den isbaren Champignon findet. Beym Entstehen macht er dieselbe Figur, wie dieser, gelangt aber, besonders in fettem Boden, zu einer solchen Größe,

daß der Durchmesser des Huts und die Höhe des Stiels 6 bis 8 Zoll betragen. Die Farbe des Huts ist so weiß wie Kreide, und die Oberfläche desselben schlüpfrig. Sein Fleisch ist derb und voll Saft, aber wästring und von sadem Geschmacke. Es ist nicht anzurathen, diesen Schwamm zu essen, obgleich einige versichern, daß er, mäßig genossen, nichts schade.

Am größten habe ich ihn immer angetroffen auf der fetten Mitterde, und auf den aus dieser Erde bestehenden Beeten der Gärtner.

Die Zubereitung der Champignons ist verschieden. Man nimmt am liebsten die noch jungen Schwämme welche die Größe einer Nuß haben. Sie werden gereinigt, und theils frisch, theils in Essig eingemacht zu Saucen gebraucht. Um sie eine Zeitlang aufbewahren zu können, trocknet man sie, und zerstoßt sie, wenn sie gedörrt sind, zu Pulver. Auch kocht man sie einige Minuten lang in Wasser, thut sie in ein Zuckerglas, und gießt dann Essig, der etwas warm gemacht ist, darüber. Den Essig übergießt man hierauf wieder mit Del oder Hammelfett, damit er hierdurch eine Decke erhält, und nicht verdunstet, auch der Luft der Zugang verwehrt wird. — Nimmt man ältere Schwämme zum Gebrauch, so muß ihnen erst die nun schon zu dick gewordene Haut abgezogen und der Stiel nebst den Blättern abgenommen werden. Sonst bereitet man den Champignon noch auf andere Weise, nämlich als Zugemüse mit Petersilie, röstet ihn mit Butter u. s. w.

Da dieser Schwamm von vielen außerordentlich gern gegessen wird, so hat man sich Mühe gegeben, ihn künstlich zu erziehen, um ihn theils in der Nähe, theils in Menge zu haben. Die eine Art, den Champignon gleichsam zu kultiviren, ist, daß man die Mistbeete, worauf er häufig erzeugt wird, öfters und stark begießt, denn Feuchtigkeit begünstigt seine Erzeugung. Die zweyte Methode besteht darin: Man läßt sich Erde von solchen Plätzen holen, wo die Champignons in Menge wild wachsen. Diese Erde breitet man an einem schattichten Orte oder im Keller aus, und begießt sie zum öftern. Auf diese Weise erhält man Champignons. In Italien bedient man sich eines gewissen stalaktitischen Kalktuffes zu diesem Zwecke. Auch in China erzeugt man Schwämme durch die Kunst. Da die armen Chineser zum Theil höchst dürftig leben, und alle mögliche Mittel benutzen müssen, ihren Hunger zu stillen: so haben sie auch zu den Schwämmen ihre Zuflucht genommen. Einigen Reisenden zufolge sollen sie die Kunst, Schwämme zu erzeugen, am weitesten gebracht haben. Sie verscharren zu diesem Zweck faules Holz von Maulbeerbäumen, Pappel u. c. in eine nach Mittag zu liegende schattige Grube, bedecken es mit Erde von vermoderten Blättern jener Bäume, und begießen die Masse in heißen Tagen häufig mit Wasser, in welchem Salpeter aufgelöst ist. Auf diese Art bekommen sie noch in demselben Jahre eine Menge Schwämme. Solche Arten, die an Bäumen wachsen, werden von den Chinesern dadurch vermehrt, daß sie einen alten Stock mit seiner Rinde in eine schattige und gegen Mittag liegende Gegend so einscharren, daß ein Theil davon unbedeckt bleibt. Wird nun

dieser Stock und die um denselben befindliche Erde feucht erhalten, so entstehen Schwämme von der Art, die gewöhnlich auf diesen Bäumen wachsen. Die Chineser nehmen dieselben ab, weil sie leicht holzig werden, trocknen sie, oder salzen sie ein. Bey der Zubereitung kochen sie einige Binsenstückchen mit, welche von den giftigen Schwämmen gelb anlaufen sollen.

Der gelbe Pfifferling.

(*Merulius cantharellus.*)

Sonst rechnete man diesen Schwamm auch zu den Blätterschwämmen; allein er ist merklich von denselben verschieden. Der Hut ist, wie auch der Augenschein in der Abbildung lehrt, mit dem Stiel auf eine ganz andere Weise verbunden, als bey den Blätterschwämmen, nämlich beyde Theile sind so verwachsen, daß sie sich nicht trennen lassen. Den Namen erhielt dieser Schwamm von seinem wie Pfeffer beißenden Milchsaft. Das Geschlecht, wozu er gehört, heißt *Ader schwamm*, weil die untere Seite Adern hat. Der gelbe Pfifferling, der sonst auch *Eyerschwamm* genannt wird, ist ausnehmend schön dottergelb und von angenehmen Geruche. Im Alter vertieft sich der Hut, und der Rand bekommt Wellen und Lappen. Die Adern sind beynaher kraus und herablaufend. Der Strunk ist walzenförmig, und verdickt sich ansehnlich nach dem Hute zu. Das Fleisch ist bey dem Durchschneiden weiß, und hat einigen Milchsaft von eben der Farbe.

Man trifft diesen Schwamm häufig in Wäldern, vornämlich im Juli und August an. Er wird wie andere Schwämme gekocht, als Gemüse mit Fleischbrühen und als Brey zu andern Speisen genossen. Auch zerhackt man ihn in kleine Stückchen, und schmort diese in ihrer eigenen Brühe mit Salz, Butter, Essig, Zwiebeln ic. Für die Bewohner der Waldgegenden ist dieser Schwamm eine gemeine Speise.