

Internet: https://peter-hug.ch/champignon/03_0934

MainSeite 3.934

Champignon 1'062 Wörter, 7'440 Zeichen

Champignon (spr. schangpinjong, Feldblätterschwamm, Angerling, Weidling, Herrenpilz, Trüschling, Brachpilz, Gugemuke, *Agaricus campestris* L., s. Tafel »Pilze«),

einer der vorzüglichsten eßbaren Schwämme, kommt überall vor auf Feldern, in Grasgärten, besonders auf Wiesen, und wo Mist untergegraben ist, auch in Wäldern, vom Mai bis Oktober, in ganz Europa, Nordafrika, Asien, Nordamerika. Er besitzt einen in seiner Mitte gestielten Hut, dessen Unterseite von dem aus strahlig gestellten Plättchen bestehenden Sporenlager gebildet wird (vgl. *Agaricus*). Eine eigentliche Hülle, welche Hut und Stiel anfangs umgibt, findet sich nicht, wohl aber ein Ring, welcher, vom Stiel gegen den Hutrand ausgespannt, anfangs das Sporenlager verdeckt. In dieser Form kommt der Pilz wie eine geschlossene Kugel von der Größe einer welschen Nuß aus der Erde.

Der weiße Stiel wird 1,3-5 cm lang, 0,6-2,6 cm dick und ist inwendig nicht hohl. Der Hut ist 2,6-10 cm breit, 4-12 mm dick, gewölbt, fleischig, derb, auf der Oberfläche trocken, etwas seidenartig oder kleinschuppig, reinweiß, gelblich, oft bräunlich, mit reinweißem, derbem, aber zartem Fleisch. Die Plättchen der Unterseite sind dicht gestellt, blaß rosenrot, später rotbraun, zuletzt fast schwarz wegen der im Reifezustand purpurbraunen Sporen. Sehr nahe verwandte und ebenfalls eßbare Arten sind der Wiesenschwamm (*Agaricus pratensis* Schöff.), der Schafchampignon (*A. arvensis* Schöff.) und der Waldchampignon (*A. silvaticus* Schöff.). Ein Hauptkennzeichen des Champignons ist der angenehme Geruch. Am besten sind die Champignons im August und September.

Sie stehen gewöhnlich einzeln; wo man sie einmal gefunden hat, findet man sie täglich wieder, besonders wenn man den Stiel nicht aus der Erde reißt. Man muß sie sammeln, wenn sie eine noch geschlossene Kugel bilden, weil sie dann besonders schmackhaft und aromatisch sind; wenn sie einen Tag alt sind, fangen die Plättchen schon an, schwarz zu werden, und oft sind sie dann bereits mit Maden angefüllt. Sind die Platten nicht mehr rosenrot, so muß man sie entfernen. Die Champignons sind, mäßig genossen, ein gesundes, wohlschmeckendes Nahrungsmittel und in der feinern Küche als Würze und Beilage (aux Champignons) unentbehrlich.

Allein und als Gemüse wird der Champignon selten verspeist, er ist dazu auch zu kostbar. Ein feines, aber sehr schwierig zu bereitendes Gericht ist Champignonpüree. Bei feinen Dinern werden nußgroße Champignonköpfe, mit einer feinen Fleischfarce gefüllt, neuerdings als besonders beliebtes Gericht gereicht. Auch getrocknet, ja selbst in der Form von Pulver findet der Champignon Verwendung. Doch ist in letzterer Beziehung wegen der häufig vorkommenden Fälschungen große Vorsicht anzuraten.

Ein ganz vorzügliches Würzmittel für Saucen und Suppen ist der aus frischen Champignons bereitete Extrakt (Soja), welcher jetzt vielfach in den Handel kommt. Die Champignons werden häufig kultiviert, besonders die feinere aromatische Varietät *A. chortensis*, mit weißem, etwas bräunlichem Hut und lebhaft fleischfarbenen Plättchen. Er bedarf nicht des Lichts zu seiner Entwicklung, wohl aber verlangt er sehr gleichmäßige Feuchtigkeit und eine konstante Temperatur von 10-12°. Der Champignon wird besonders in Frankreich kultiviert und namentlich in den großen Städten in enormer Menge konsumiert.

Die meisten herrschaftlichen Häuser besitzen Champignonkeller, und außerdem produzieren die Züchter sehr viel, einige das ganze Jahr hindurch täglich 4-5 Ztr. für den Markt. Ein Teil der Katakomben und die unterirdischen Steinbrüche (Carrières) werden zur Kultur benutzt, indem man Pferdemist nach zweckmäßiger Behandlung durch Schächte in die Steinbrüche stürzt und in diesen zu Beeten von 30-35 cm Breite und Höhe ausbreitet. In die Beete bringt man die Champignonbrut (mit Myceliumfäden durchzogener Pferdemist), und nach ca. vier Wochen bedeckt man sie 1 cm hoch mit reiner sandiger Erde, worauf man diese festdrückt und gießt. Nach weitem vier Wochen beginnt die Ernte, die noch sechs Wochen lang stets ergiebiger wird und dann

mehr allmählich abnimmt. Nach 3-5 Monaten werden neue Beete angelegt. Die Pilze kommen vor Entfaltung des Huts auf den Markt.

Vgl. Lebl, Champignonzucht (2. Aufl., Berl. 1884).

Ende **Champignon**

Quelle: **Meyers Konversations-Lexikon, 1888**; Autorenkollektiv, Verlag des Bibliographischen Instituts, Leipzig und Wien, Vierte Auflage, 1885-1892;3. Band, Seite 934 im Internet seit 2005; Text geprüft am 22.5.2007; publiziert von Peter Hug; Abruf am 23.2.2019 mit URL:

Weiter: https://peter-hug.ch/03_0935?Typ=PDF