

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 1 (1923)
Heft: 5

Artikel: Vortrag über die Champignonzucht (Egerlinge)
Autor: Schifferle, J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935163>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 09.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Risspilz das Hauptgift ist. Bei dieser Vergiftung wäre das Atropin wirksam. Beim Fliegen- und Pantherpilz dagegen ist das Hauptgift dem Atropin sehr ähnlich und die Anwendung des letztern würde deshalb eher schaden. Bei den übrigen Vergiftungen nützt es nicht viel, speziell auch beim Knollenblp. Dagegen hat die Behandlung dieser letztern, schwersten Fällen in neuerer Zeit erfreuliche Resultate durch Eingiessungen von konzentrierter Traubenzuckerlösung ins Blut er-

zieht, die vielfach lebensrettend gewirkt haben.

Aber besser als Heilen ist Verhüten solcher Vergiftungen. Dazu ist es nicht notwendig, dass man die lange Reihe giftiger und verdächtiger Pilze alle im Kopfe habe und immer mit Schrecken an diese denke. Die Hauptsache ist vielmehr, dass man nur solche Pilze geniesst, die man genau bestimmen kann und als sicher essbar kennt, und wenn es auch nur ganz wenige Arten sind.

Vortrag über die Champignonzucht (Egerlinge), gehalten an der Delegiertenversammlung des schweiz. Vereins für Pilzkunde in Olten, am 18. Februar 1923.

Von J. Schifferle, Zürich.

Wegen Zeitmangel musste der Vortrag gekürzt, mehr oder weniger nur gestreift werden, sodass der Wunsch geäussert wurde, denselben in einer bald folgenden Nummer unserer Zeitschrift veröffentlichen zu wollen.

Ich will diesem Wunsche gerne mit der Bedingung nachkommen, dass man meine Abfassung als solche von einem Nichtjournalisten geschriebene annimmt.

Es gehört zwar nicht gerade zu den Leichtigkeiten, über dieses Gebiet etwas Neues zu bringen, da ja bekanntlich fast jedes Pilzbuch etwas über die Champignonkulturen zu schreiben weiss und auch von Pilzfreunden gerne gelesen wird.

In jener Literatur finden wir nebst dem Text meistens auch noch einige schöne Bilder über Kulturen in Kisten, Körben, oder sonst irgendwo in einem Keller. Dadurch werden viele Liebhaber dazu verleitet einen Versuch zu machen, denn die ganze «Geschichte» wird als sehr einfach und kinderleicht dargestellt. Die Erfahrungen haben aber bewiesen, dass es dabei immer beim Versuche geblieben, und dass aus irgend einem bewussten oder unbekanntem Grunde meistens keine Champignons hervorgebracht werden konnten. Man fragte sich dann: hat es wohl am Lokal, an der Arbeit oder an der verwendeten Brut gefehlt? Hat man Gelegenheit gehabt, nochmals einen Versuch zu machen, nachdem man das Buch noch einigemal durchgelesen und den Lieferant der Chamgig-

nonsbrut befragt hatte, so ist in den meisten Fällen wieder etwas anderes die Schuld gewesen, dass es neuerdings keine Champignons gab. Auf diese Art geht alljährlich ein kleines Vermögen verloren, denn die meisten Leser haben keine Ahnung, wie viele Versuche überall erfolglos angestellt werden.

Liebe Pilzfreunde! der Fehler liegt immer am gleichen Orte. Im Büchlein wird darauf gar nicht aufmerksam gemacht; darum ist das Büchlein eben selbst schuld daran. Wenn Sie sehen könnten, wie diese schönen Bilder gemacht werden, woher in den meisten Fällen der Textteil stammt, so würden Sie mir sogleich beipflichten, wenn ich zu behaupten wage: «diese Art Kulturen gehören fast in das Reich der Phantasie.»

Nicht dass es nicht möglich wäre, solche Kulturen anzulegen, aber diese Klein- oder Miniaturanlagen unterliegen den ganz gleichen Vorbedingungen, wie Grossanlagen; im Gegenteil ist ihre Pflege noch eine viel grössere und kostspieligere. Sie werden im Laufe des Vortrages meine Behauptung bewiesen finden. Ich will mich diesbezüglich nur ganz kurz fassen. In jedem Dünger befinden sich allerhand Lebewesen, welche darin ihr Futter oder ihre Brutstätte suchen. Weil sich fast alle diese Schädlinge zum Nachteile der Champignonkultur entwickeln würden, müssen sie als «Allererstes» daraus entfernt werden. Dieses geschieht durch die nötige Bearbeitung des Mistes. Der Mist

an und für sich muss für die Champignonsanlage sowieso zersetzt werden, indem man durch Erhitzen desselben eine Gärung verursacht, wobei zirka 70° C. notwendig sind, um mit Sicherheit annehmen zu dürfen, dass alle Schädlinge vernichtet sind. Um diese Hitze herzustellen, benötigt es ein grosses Quantum Pferdedünger, mindestens aber 1 Kubikmeter, also ein schon ordentliches Fuder.

Wenn dieser Dünger nun durchgearbeitet ist, kann er ja tatsächlich in Kisten, Körben usw. angelegt werden; es kann der Fall eintreten, dass vielleicht einige Pilze geerntet werden können. Aber die Champignonskulturen müssen sich nach dem definitiven Anlegen an Ort und Stelle nochmals erwärmen, damit die eingesetzte Brut zu keimen vermag, was in einem Korbe oder Kiste sowenig der Fall sein wird, wie wenn wir in einer Pilgermuschel dieselbe anlegen würden.

Dagegen kann man von einem Kubikmeter schon eine ordentliche Flchanlage machen, wobei der Ertrag ein viel sicherer ist.

Nun fragt es sich vor allem, über welche Arten Champignonskulturen eine Instruktion erwünscht wäre, weil man auf manigfaltigen Wegen die Champig-

nons züchten kann.

1. Als Freilandkulturen an geschützten Stellen, was nur in wärmeren Jahreszeiten unternommen werden kann, also in einer Zeit, wo ein Pilzkundiger ohne zu sähen überhaupt Pilze in Hülle und Fülle ernten kann, darum also auch nicht so empfehlenswert, weil die Unkosten vielleicht dieselben, wie in eingeschlossenen Kulturen sein können.

2. Kulturen in unbewohnten Ställen, Scheunen oder Kellern, wo nur während der allerkältesten Zeit wegen eventueller Unmöglichkeit des Heizens unterbrochen werden müsste.

Hier wäre es schon eher zu empfehlen, da die Anlagen doch während 9 bis 10 Monaten betrieben werden könnten.

3. Daueranlagen, in speziell eingerichteten Kellern, Gruben oder Höhlen, welche im Notfalle zum Heizen eingerichtet werden. Diese Art Anlagen wären dann die erwerbs- oder berufsmässigen Betriebe.

Weil aber alle Anlagen mehr oder weniger die gleiche Behandlung beanspruchen, so will ich hauptsächlich über die letztere die nötigen Instruktionen freigeben, wenigstens das Allernotwendigste berühren. (Fortsetzung folgt.)

Forschungs- und Erfahrungsaustausch

Zum Artikel: **Der Märzellerling**, Cam. marzuolus.

Zu den interessanten Mitteilungen der Herren Schreier und H. W. Zaugg, kann ich ergänzend noch berichten, dass dieser Pilz auch im Kanton Freiburg sehr häufig im Frühjahr vorkommt. — Ich fand dieses Jahr die ersten Exemplare am 20. März, ein ziemlich grosser Pilz; der grösste des betreffenden Nestes enthielt in den Lamellen zwei «Maikäferflügel.»
Th. Jacky, Murten.

In Nr. 2 der Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde habe ich mit grossem Interesse über Champignons mit Karbolgeruch gelesen. Seit mehr als 30 Jahren suche und

esse ich Pilze. Champignons mit Karbol- oder Kreosotgeruch kenne ich sehr gut, und möchte hier gerne meine Erfahrungen darüber mitteilen. Viele Jahre fand ich den Kreosotchampignon immer an gleicher Stelle, am Abhang eines kleinen Tannenwäldchens mit vorgelagerter, etwa 10 m tiefer gelegener sumpfiger Wiese. Merkwürdig ist es mir immer vorgekommen, dass sich mitten in den Kreosotchampignons ganz zu gleicher Zeit eine andere feine Champignonart entwickelt hatte. Ganz in der Nähe kamen noch 3 Arten Champignons vor, die eine schon früh im Sommer, die beiden andern erst im Spätherbst, ohne den schlimmen Geruch. Und einmal im Herbst, doch nur ein einziges Mal, so oft ich auch später die Stelle wieder absuchte, stand anstatt den