

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

Rubrik: Forschungs- und Erfahrungsaustausch

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: 16.05.2025

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

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. Dauieranlagen, 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

Champignons ein Regiment Schirmpilze (*Lepiota*) schön in Reih und Glied da, als wären sie zum Abmarsche bereit. Fast alle gleich entwickelt, nur noch einige wenige mit geschlossenem Hut. Etwas lange staunte ich halb erstarrt die Kerle an und stürzte dann, wie sonst nur Anfänger der Pilzkunde tun, über die Pilze her. Alles stimmte. Der geschlossene, braune Buckel, die gegen den Hutrand schuppig aufgelöste Haut, der lange, hohle, holzige Stiel, der verschiebbare Ring. Der Geschmack war wie Nusskern; das Fleisch lief wie beim Schafchampignon gelblich* an; die Lamellen waren auch nicht reinweiss.

Mit grossem Bedauern verzichtete ich auf den Genuss dieses Pilzes, weil ich ihn in keinem Pilzbuche fand, auch niemand kannte, welcher mir sichern Bescheid darüber hätte geben können. Getrocknet wurde der Pilz allerdings und fand später den Feuertod, wobei er noch ein sehr feines Aroma entwickelte. — Von den Champignons mit Karbolgeruch sammelte ich sehr viele. Einmal an einem Nachmittag 5 Kilo nussgrosse oder noch kleinere Exemplare. Die Halde sah wunderbar schön aus, Köpflein an Köpflein schauten die gesunden Jüngferchen** oder waren es Jünglinge? — aus den Tannennadeln heraus. Am Fuss eines jeden Pilzchens war eine kleine Knolle und jede hatte ein feines Würzelchen. Sie fielen so leicht aus den Tannennadeln, dass man sie kaum recht zu berühren brauchte. + An jenem Abhang ist aber nie ein Kuhfuss hingekommen, von einer Düngung war keine Rede, so widerspricht meine Erfahrung der Einsendung in Nr. 2 der Zeitschrift für Pilzkunde.

Seit einigen Jahren finde ich den Karbolchampignon nicht mehr, Waldesgrün hat die Stellen überwachsen, auch die andern Champignonsarten zeigen sich nur noch ganz spärlich; der Segen der frühern Jahre hat aufgehört. — Zum Karbolchampignon möchte ich noch bemerken, dass wir jahrelang denselben

gekocht und gegessen haben, ohne irgend welche Beschwerden. Den scharfen Geruch verliert er etwas, wenn er einige Augenblicke in kochend heisses Salzwasser geworfen wird, und man zur Zubereitung Zwiebeln, etwas Knoblauch und Küchenkräuter verwendet. So fein wie andere Champignons, die nur süsse Butter vertragen, ist er allerdings nicht.

Frau Emma Fricker,
Schwertstr. 4, Baden.

Pilzfunde.

Pilzfreunde auf!

Durch Herrn L. Schreier auf den Frühlingsellerling (*Cam. marzuolus*) aufmerksam gemacht, fand ich deren schon am 18. Februar etwa 20 Stück, ein köstliches Pilzgericht. Seither habe ich ihn schon öfters gefunden und kann ihn als sehr wohlschmeckenden Speisepilz empfehlen. Bereits habe ich auch schon den Frühlingsrötling (*Entoloma clypeatum*) in jüngsten Stadien gesehen, sodass wir hier in einigen Tagen ausgiebige Ernte dieses guten Speisepilzes erwarten können. Nebst einigen jungen Morcheln (*esculenta*) fand ich auch den Aderbecherling (*Discina venosa*), den ich letztes Jahr massenhaft erntete und den Anemonenbecherling (*Sclerotinia tuberosa*) der zu Studienzwecken sehr interessant ist.

E. Flury, Kappel.

In der Umgebung von Murten.

Im September 1921: 1 Riesenporling (*Polyporus giganteus*). Standort: am Fuss einer alten Buche. Gewicht: 40 Kilogramm.

Im September 1922: 1 Laubporling (*Polyporus frondosus*). Standort: am Fuss einer Weymuthskiefer. Gewicht: 1½ Kilogramm.

Im Oktober 1922: 53 Erdsterne (*Geaster fimbriatus*). Der Durchmesser der grössten Exemplare betrug fast durchwegs 16 bis 18 cm. Standort: Am Murtenseestrand, im Sandboden unter Erlen und jungen Weymuthskiefern.

Th. Jacky, Murten.

* Red. Es dürfte sich hier um *Lepiota rhacodes* Vitt, dem essbaren rötenden Schirmling handeln, dessen Fleisch safranrötlich anläuft.

** Wir wollen diesmal den Jüngferchen Vorrat geben. Red.