

Bemerkungen zur Aufzucht von Pilzen = À propos de culture de champignons

Autor(en): **Houriet, R.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **66 (1988)**

Heft 8

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936284>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

6. Goos, R. D.: Another case of mushroom poisoning involving *Tricholomopsis platyphylla*. *Mycologia* 76, 350—351 (1984)
7. Grossmann, A.: Der Dunkelrandige Düngepilz (*Panaeolus subbalteatus*) — ein gefährlicher Giftpilz. *Südwestdtsh. Pilzrundschau* 21, 1—2 (1985)
8. H. C.: State lontani da *Amanita proxima*. *Micologia Veneta* 1, 3—4 (1985)
9. Krieglsteiner, G. J.: Die Gattung *Macrolepiota* Singer in der Bundesrepublik Deutschland (Mitteleuropa) 47, 81—89 (1981)
10. Nakamura, T., Kobayashi, A.: Toxikodermie durch den Speisepilz Shiitake (*Lentinus edodes*). *Hautarzt* 36, 591—593 (1985)
11. Spoerke, D. G., Rumack, B., Spoerke, S. E.: Rocky Mountain high (letter). *Ann. Emerg. Med.* 14, 828—828 (1985)
12. Stijve, T.: Een chemische verkenning van het geslacht *Panaeolus*. *Coolia* 28, 81—89 (1985)
13. Stijve, T., Kuyper, Th. W.: Occurrence of Psilocybin in various higher fungi from several European countries. *Planta Medica* 5, 385—387 (1985)
14. Stijve, T., Klán, J., Kuyper, Th. W.: Occurrence of Psilocybin and Baeocystin in the genus *Inocybe* (Fr.) Fr. *Persoonia* 12, 469—473 (1985)
15. Stijve, T., Bonnard, J.: Psilocybine et urée dans le genre *Pluteus*. *Mycologia Helvetica* 2, 123—130 (1986)
16. Wucke, K., Horn, K., Giebelmann, A.: Über Pilzvergiftungen. *Z. gesamte Hyg.* 31, 446—450 (1985)

Bemerkungen zur Aufzucht von Pilzen

Einem Wunsch der Redaktion der SZP entsprechend, möchte ich nachstehend über unsere mehr oder weniger geglückten Versuche bei der Aufzucht von Pilzen berichten.

Der erste Versuch geht auf das Jahr 1977 zurück. Er sollte dazu dienen, das Gefrierfach unseres Pilzvereins zu füllen, damit anlässlich der Pilzausstellung den Besuchern die begehrten Pilzschnitten serviert werden konnten. Zu diesem Zweck machte eines unserer Mitglieder, das über ein eigenes Bauernhaus verfügte, den Vorschlag, im Keller dieses Bauernhauses eine Kultur für Zuchtchampignons (*Agaricus bisporus*) anzulegen. Der vollständig unter der Erdoberfläche gelegene Keller war sehr feucht, und er entsprach mit Ausnahme seiner zu niedrigen Temperatur im übrigen den erforderlichen Bedingungen. Im Keller wurden deshalb Petrollampen aufgestellt, um die fehlenden Wärmegrade zu erzeugen. Um diesen Zuchtversuch erfolgreich durchzuführen, hatten wir auch eine Arbeit von R. Heim zu Rate gezogen, die dieses Gebiet behandelt. Auch vergassen wir die guten Ratschläge einer Champignons-Züchterin nicht, die uns einen Besuch abgestattet hatte. Wir errichteten deshalb Haufen aus durchnässtem Pferdemist. Nach einiger Wartezeit wurde das Brutmyzel eingebracht. Bevor die Haufen mit feuchtem Sand überdeckt werden konnten, um nach dem Trocknen eine harte Schale zu erhalten, musste der richtige Reifeegrad des Gemisches Mist-Myzel abgewartet werden. Gemäss den damals gültigen Theorien bewirkt das erforderliche Durchstossen der harten Deckschicht, dass der Wuchs der Pilzkörper kräftiger wird. Aber ausgerechnet diese harte Deckschicht war der Grund zum Scheitern unseres Versuches. Wir konnten nämlich feststellen, dass die Mehrzahl der Pilzkörper nur an den Rissstellen der harten Deckschicht zum Vorschein kam. Beharrlich haben wir noch mehrere Monate zugewartet; aber unsere Ausdauer wurde schlecht belohnt, denn es entwickelten sich nur ganz spärlich einzelne Fruchtkörper. Einige Jahre später haben wir dann einen neuerlichen Versuch gewagt. Wir beschafften uns Plastiksäcke von etwa 40 cm Durchmesser mit einer Mischung aus Komposterde, Pferdemist und Pilzbrut darin. Es genügte, die Anleitung einzuhalten, die einen sicheren Erfolg garantierte. Diesmal war das Ergebnis besser, den vorausgesagten ganz grossen Erfolg erzielten wir jedoch nicht, da der zur Aufzucht der Pilze gewählte Raum unter zu geringer Luftfeuchtigkeit litt. 1983 versuchte dann ein anderes Mitglied unseres Vereins die Aufzucht von *Stropharia rugosoannulata* in seinem Gemüsegarten. Die Pilzbrut wurde mit kräftig durchnässtem Stroh vermischt und das Ganze an einer schattigen Stelle gelagert. Aber auch in diesem Fall war der Erfolg enttäuschend. Wahrscheinlich war die grosse Sommerhitze während der kritischen Wachstums-

phase zur Ausbildung der Fruchtkörper daran schuld. Die interessanteste Erfahrung machte jedoch ein älteres Mitglied unseres Vereins im Herbst 1986. Es ist 4 Jahre her, dass unser Freund auf einem verrotten Heuhaufen ein Vorkommen von *Lepista nuda* entdeckte. In den beiden folgenden Jahren hat die Ergiebigkeit dieser Fundstelle gewaltig zugenommen, wobei sich das Ausmass der Ernten beinahe verzehnfachte. Im letzten Herbst konnte unser Freund an dieser Fundstelle noch Körbe voll ernten. Er war sehr erstaunt über den ausserordentlich üppigen Wuchs des Myzels an dieser Fundstelle. Etwa 300 m von der ersten Fundstelle entfernt entdeckte er ein weiteres Vorkommen der gleichen Pilzart, auch wieder auf einem verrotteten Heuhaufen mitten im Weideland. Am 28. September fasste er den Entschluss, ein gewisses Quantum des Substrates der ersten Fundstelle nach Hause mitzunehmen. Das verrottete Heu hatte sich inzwischen bereits in Komposterde umgewandelt. Er breitete dieses wertvolle Substrat in seinem Obstgarten auf einer Fläche von 2 m² aus. Auch achtete er darauf, dass dieses regelmässig feucht blieb, indem er es zusätzlich noch mit Fichtenästen vor zu grosser Hitze schützte. Drei Wochen später erschienen die ersten Fruchtkörper. Während den folgenden 4 Wochen konnte er 4 mal nacheinander prächtige, fleischige Fruchtkörper mit einem mittleren Hutdurchmesser von 7–8 cm ernten. Die 4 Ernten erreichten im gesamten ein Gewicht von 3 kg. Die letzte Ernte erfolgte am 24. November. Als ich mir Ende Oktober diese Mini-Pilzkultur ansehen konnte, fanden sich Gruppen mit 4–8 jüngeren Fruchtkörpern mit einem mittleren Hutdurchmesser von 2–4 cm. Die Gruppen waren unregelmässig über die ganze Fläche des Substrates zerstreut. Unser Freund machte mich auch auf den ausserordentlich üppigen Wuchs des Myzels aufmerksam, das unter der Erde zum Vorschein kam. Meiner Ansicht nach ist dieser üppige Myzelwuchs der Grund für das überaus erfreuliche Ergebnis dieses Versuches.

Abschliessend ist es doch belustigend, festzustellen, dass Pilzkulturversuche mit garantiertem Erfolg kläglich scheitern können, wenn nicht alle erforderlichen Randbedingungen eingehalten werden. Andererseits kann ein mehr auf praktischen Erfahrungen beruhender Versuch, der nur unternommen wird, um die berechtigte Neugierde zu stillen, ein überraschend günstiges Ergebnis liefern. Auf jeden Fall steht fest, dass ein gleicher Versuch unter denselben Bedingungen auch ein negatives Ergebnis zeitigen könnte. Man soll sich jedoch nicht täuschen lassen: der oben aufgeführte Fall ist eine Ausnahme. Geben wir uns doch Rechenschaft, dass wir hie und da von den Launen der Natur überrascht werden, und diese Feststellung macht mich schliesslich doch zufrieden.

R. Houriet, 2722 Les Reussilles

(Übersetzung R. Hotz)

A propos de culture de champignons

Pour répondre au vœu formulé par les rédacteurs du BSM, concernant la culture des champignons, je viens vous entretenir des expériences plus ou moins heureuses que nous avons faites dans ce domaine. La première remonte à 1977. Elle avait pour but d'approvisionner le congélateur de la société pour les traditionnelles croûtes aux champignons, que nous proposons aux visiteurs à l'occasion de l'exposition. C'est dans cet ordre d'idées que l'un de nos membres, qui possédait une vieille ferme n'étant plus exploitée, nous suggéra d'en aménager la cave pour faire une culture de *champignons de Paris*. Cette cave entièrement en sous-sol était très humide et semblait remplir les conditions requises, excepté la température. Pour y remédier, nous avons disposé des lampes à pétrole afin d'obtenir les quelques degrés manquants. Afin de mener à bien cette expérience nous avons consulté entre autres un ouvrage de R. Heim traitant ce sujet, sans oublier les conseils reçus lors de la visite d'une champignonnière. Nous avons donc procédé à la confection de meules composées de fumier de cheval imprégné d'eau. Après quelque temps, le blanc de champignon était introduit. Une nouvelle période de conditionnement était nécessaire avant le gobetage, qui consistait à recouvrir les meules de sable mouillé de manière à obtenir une carapace assez rigide une fois séchée. D'après les théories de l'époque, ce procédé obligeait le champignon à lutter pour percer cette croûte, ce qui le rendait plus vigoureux et par conséquent plus charnu. C'est justement cette croûte trop compacte qui est à l'origine de l'échec de cette expérience, puisque nous avons constaté que la plupart des

carpophores se formaient le long des fissures qui légardaient les meules. Nous avons persévéré pendant plusieurs mois, mais notre patience a été mal récompensée: Les poussées restaient très disséminées. Quelques années plus tard nous avons tenté une nouvelle expérience en faisant l'acquisition de sachets en plastique de 40 centimètres de diamètre environ contenant une préparation de compost, de fumier de cheval et de blanc de champignon. La préparation avait donc été faite intégralement par le fournisseur. Il suffisait donc de suivre les instructions pour que le succès soit assuré. Cette fois le rendement fut meilleur, sans cependant atteindre le résultat escompté, le local souffrant d'un manque d'humidité.

En 1983 un autre membre de la société a essayé la culture de *Stropharia rugosoannulata* dans son jardin potager. Le blanc de champignon devait être introduit dans de la paille mouillée abondamment et bien à l'abri du soleil. Là aussi le résultat fut négatif, certainement à cause d'une chaleur estivale excessive au moment crucial de la fructification.

L'expérience la plus intéressante a été réalisée l'automne dernier (1986) par l'un de nos anciens membres. Il y a quatre ans notre bonhomme avait découvert une station de *Rhodopaxillus nudus* sur un tas de foin en décomposition. Les deux années suivantes la station s'est considérablement agrandie à tel point que les cueillettes effectuées ont carrément décuplé. L'automne dernier notre ami en a encore récolté de pleins paniers. Il a été très frappé par l'abondance du mycélium dans le substrat. De plus, à 300 mètres de là, il découvrit une autre station de la même espèce également sur un vieux tas de foin en plein pâturage.

Le 28 septembre il décida d'emporter chez lui une certaine quantité du substrat de la première station, le foin décomposé s'étant peu à peu transformé en compost. Il déposa cette précieuse matière dans un coin de son verger sur une surface de deux mètres carrés. Il prit soin de l'arroser régulièrement en la recouvrant de branches d'épicéa afin de la protéger contre la chaleur. Trois semaines plus tard les premiers carpophores apparaissaient. Puis les quatre semaines suivantes, il fit quatre récoltes successives d'exemplaires de premier choix, très charnus, ayant en moyenne sept à huit cm de diamètre. Les quatre cueillettes représentent un poids total de trois kilos. La dernière en date a été effectuée le 24 novembre. Quand je suis allé visiter cette mini-culture vers la fin octobre, des groupes de quatre à huit jeunes carpophores de 2 à 4 cm de diamètre étaient disposés irrégulièrement sur la surface du substrat. Notre ami me fit remarquer la densité extraordinaire du mycélium qui apparaissait sous les mottes. Ceci explique à mon avis le beau succès de cette expérience.

En conclusion il est amusant de constater que des cultures garantissant un résultat rentable peuvent être vouées à l'échec si toutes les conditions exigées ne sont pas remplies, alors qu'un essai de culture empirique réalisée sans autre prétention que de satisfaire une curiosité bien légitime peut apporter un résultat pour le moins surprenant. Toutefois il est certain que la même expérience tentée dans les mêmes conditions peut aussi se solder par un résultat négatif. Il ne faut pas se leurrer: le cas cité ci-dessus est une exception. Avouons que nous sommes encore souvent dépassés par les caprices de Dame Nature et ... cette constatation me comble d'aise.

R. Houriet, 2722 Les Reussilles

Micologia popolare nel Cantone Ticino

Gruppo Micologisti Mendrisiensi:
una meteora delle Scienze Naturali Ticinesi

La cronistoria relativa alla divulgazione popolare delle giuste conoscenze sui funghi inizia, nel Cantone Ticino, da Chiasso dove, nel 1930, venne costituito e iscritto alla Federazione Svizzera di Micologia il Pilzklub Chiasso-Sektion Tessin. Poco si sa di questo gruppo che, dicono le cronache del BSM, venne rifondato poi nel 1938, aveva quaranta soci e poteva contare su Carlo Benzoni presidente e, nel Prof. Elvezio Papa quale vicepresidente. Il gruppo ebbe vita breve e si sciolse verso il 1940.

Nel 1955 a Locarno venne fondata la Società Micologica Locarnese, nel 1964 a Chiasso si costituì la Società Micologica «Carlo Benzoni» e, nel 1979 a Lugano, sorse l'omonima Società Micologica. Questi tre sodalizi, che nel prossimo autunno si incontreranno ufficialmente per costituire il Comitato Cantonale