Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 1 (1923)
Heft: 7

Artikel: Vortrag über die Champignonzucht (Egerlinge) [Fortsetzung]
Autor: Schifferle, J.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-935172

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

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

Vortrag über die Champignonzucht (Egerlinge),

gehalten an der Delegiertenversammlung des schweiz. Vereins für Pilzkunde in Olten, am 18. Februar 1923.

Von J. Schifferle, Zürich. (Fortsetzung.)

Irgend welche Arbeiten gibt es wohl immer, man denke nur an das Sammeln, Abwägen, Packen und Vertragen der Pilze; nur könnten diese untergeordneten Arbeiten auch von billigeren Arbeitskräften besorgt werden, wie z. B. von Kindern etc.

Parallel zur Champignonkultur muss darum auch noch eine andere Beschäftigungsmöglichkeit der Arbeiter geschaffen werden, und wenn der ausgenützte Dünger damit noch besser verwendet werden kann, so muss die Hauptkultur unbedingt Gewinn bringen.

Während dem Kriege sollen auch in Deutschland grosse Champignonkulturen aufgekommen sein. Man verwendete dazu die dort internierten französischen Kriegsgefangenen. Wie weit dies gelungen ist, entgeht meinem Wissen und solange mir nicht das Gegenteil bewiesen wird, bezweifle ich einen guten Erfolg, denn zur Champignonkultur benötigt es unbedingt einen kräftigen, guten Pferdedünger, wobei die Haferfütterung wohl die Hauptsache bedeutet. Darin besteht wohl in Deutschland seit dem Kriege begreiflicherweise Mangel.

Auch in der Schweiz hat man schon hin und wieder von Champignonkulturen gehört und gelesen, aber wie sie alle aufgetaucht sind, so sind sie auch wieder verschwunden.

Die Pilzvergiftungen in der Schweiz im Jahre 1922.

Von Dr. med. F. Thellung Winterthur.

Nur 3 Fälle von ernstlicher Erkrankung nach Pilzgenuss im Jahre 1922 sind zu meiner Kenntnis gelangt und stehen den aussergewöhnlich zahlreichen Vergiftungsfällen des Jahres 1921 gegenüber. Der Grund für diese erfreuliche Tatsache mag zum Teil in dem seltenen Vorkommen verschiedener Pilzarten in dem nasskalten Jahre liegen; aber wir müssen doch wohl auch von einem glücklichen Zufall sprechen.

1. Auf einen Fall, der sich Ende Juli in Yverdon zutrug, hat mich Herr Wyss aufmerksam gemacht. Der behandelnde Arzt, Herr Dr. Vodoz, erteilte mir auf meine Anfrage folgende Auskunft: Zwei Männer, sogenannte Pilzkenner, die schon oft Schwämme gesucht hatten, sammelten ein Gericht von verschiedenen ihnen bekannten Arten (hauptsächlich Steinpilze, Eierschwämme und Mousserons); ausserdem waren ein paar schwarze Pilze drunter, die sie nicht kannten, aber dennoch für gut hielten (!). Die Pilze wurden am gleichen Tage zubereitet und von 2 Familien (4 Erwachsenen und einem Kind) zum Nachtessen verzehrt. Nach 2—3 Stunden erkrankten alle 5 Personen an Erbrechen, Durchfall und zum Teil bedrohlichen Schwächezuständen. Unter ärztlicher Behandlung rasche Wiederherstellung. Die genossenen Pilzarten konnten nachträglich nicht mehr festgestellt werden.

2. Von einem seltsamen Falle, der in Luzern vorgekommen ist, machte mir Herr Prof. Dr. Nägeli in Zürich Mitteilung. Von ihm und dem behandelnden Arzte, Herr Dr. Stirnimann in Luzern erfuhr ich Folgendes: Eine Dame sammelte im August Pilze, wie sie es schon oft getan. Arten, die sie nicht kannte, pflegte sie nach den Abbildungen im «Rothmayr» zu bestimmen, ohne den Text zu vergleichen. Den Begriff «Blätterpilz» z. B. kannte sie nicht. Ein Teil der Ausbeute wurde sterilisiert, ein anderer Teil frisch am gleichen Abend zubereitet, und von der Familie (darunter ein Kind) und einem Bekannten, einem 20jährigen Manne, genossen. Da sich im Gericht bittere Stücke befanden, wurde nicht viel davon gegessen.