Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 2 (1924)
Heft: 9

Artikel: Zur künstlichen Zucht der Champignons
Autor: Zaugg, H.W.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-935276

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: 16.07.2025

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

Lebensgemeinschaft (Symbiose) eingehen. Die Pilzfäden beziehen wohl aus den Würzelchen Nahrungsstoffe, liefern ihnen dagegen Wasser und Salze. Welche Pilzarten sich so verhalten, ist noch ganz ungenügend bekannt. Sichergestellt ist es für ein paar Röhrlingsarten, wie den Goldröhrling (Boletus elegans Fr.) und den Lärchenröhrling (Boletus viscidus Fr.), wahrscheinlich noch für eine ganze Reihe von Arten, deren Vorkommen an das Vorhandensein bestimmter Baumarten geknüpft ist (Röhrlinge, Milchlinge u. a.).* Bei diesen Pilzen könnte man sich vorstellen, dass die Sporen in der Erde keimen und sofort mit den Wurzeln in Verbindung treten könnten. Aber es fehlt hier noch völlig an genauen Kenntnissen; gerade bei diesen Arten ist die künstliche Züchtung noch nicht geglückt. Von dem wunderbaren Pilzstock ist es jedenfalls ganz still geworden, und da man über diese Sache noch so wenig weiss, ist die Nachahmung der natürlichen Fortpflanzung wohl besser, bei der die Sporen auch auf die Erdoberfläche gelangen.

Ferner aber ist bei der natürlichen Fortpflanzung eine möglichst weite Verbreitung der Sporen auf wunderbare Weise gewährleistet. Die Lamellen der Blätterpilze, die Röhren und Poren der Löcherpilze, sind nämlich genau senkrecht gegen die Erde gerichtet. So fallen die Sporen frei durch die Luft zur Erde nieder, ohne an benachbarte Teile des Fruchtkörpers anzustossen und dort kleben zu bleiben. Ausserdem sorgt bei den Hutpilzen der Stiel für eine gewisse Fallhöhe, und auf dem Wege, den die Sporen bis zum Boden zurücklegen, können sie durch die Luftbewegungen weit verbreitet werden. Dies kann niemals erreicht werden, wenn man etwa die Röhrenschicht eines Steinpilzes ablöst und auf den Boden legt, damit sie noch der Fortpflanzung dienen könne. Die Sporen können so nicht recht ausfallen und bleiben in Masse aneinander kleben. Diese Verhältnisse sind in ausführlicher Weise von Professor Falck im 5. Jahrg. des «Pilz- und Kräuterfreund» geschildert worden (Ueber die Pilzsaat im Walde S. 83).

Aus dem Vorhergehenden ergibt sich, dass der Pilzsammler, um die Fortpflanzung der Pilze zu begünstigen, am besten folgendermassen verfährt: Er lässt einzelne gut ausgereifte Exemplare von Pilzen, die sowieso nicht mehr so gut und auch nicht mehr so nahrhaft sind, die madig und auch schon in beginnender Zersetzung begriffen sein dürfen, einfach unberührt stehen, ohne sie irgendwie aus ihrer Lage zu bringen. Dann kann er unbedenklich die jüngeren Stücke sammeln. Die Natur kann dann die Verbreitung der Sporen in geeigneter Weise besorgen, und sie gelangen von selbst an die für die Keimung geeigneten Stellen.

Speziell zu vermeiden ist ferner das Zusammenrechen des Laubes im Walde, das nicht nur die Fruchtkörper, sondern auch das an der Oberfläche wachsende Myzel stark schädigt. Gegen das mutwillige Zertreten und Abschlagen der Pilze, auch ungeniessbarer, durch das Publikum können wir Pilzfreunde durch gelegentliche Ermahnungen an Ort und Stelle vielleicht mehr ausrichten, als polizeiliche Vorschriften. — Hochinteressant und nützlich ist es endlich, Baumstümpfe mit in Wasser aufgeschwemmten Sporen holzbewohnender Pilzarten zu begiessen, wie z. B. vom Stockschwämmchen (Pholiota mutabilis [Fr.] Quél.), bei dem ein solches einfaches Zuchtverfahren gute Aussichten auf Erfolg bietet. Man vermeide dieses Verfahren aber bei Arten, die wie der Hallimasch (Armillaria mellea Quél.) von dem Stumpfe aus auf benachbarte lebende Bäume übergreifen und diese zum Absterben bringen können!

* Vgl. den Artikel: Mykorrhiza von Dr. Zeuner, Deutsche Zeitschr. f. Pilzkunde, Jahrg. 1922, S. 33.

Zur künstlichen Zucht der Champignons.

Von H. W. Zaugg.

Ueber dieses Thema ist schon oft geschrieben worden und gibt es auch allerhand Bücher, die darüber Aufschluss geben. Bei uns hat sich seinerzeit Herr Schifferle in Zürich die Mühe gegeben, uns in die Mysterien dieser Kunst einzuführen, erstmals durch seinen vortrefflichen Vortrag anlässlich der Delegiertenversammlung in Olten und dann durch Veröffentlichung dieses Vortrages in der

Zeitschrift für Pilzkunde. Viele Mitglieder möchten aber näheres erfahren, wie die Champignons nicht nur in Kellern oder sonstigen geschlossenen Räumen, sondern auch im Freien gezogen werden können. Ein Bekannter von mir machte mich nun kürzlich auf ein altes Werk aufmerksam, worin diese Frage einlässlich erörtert ist und gestatte ich mir, den Artikel unverkürzt in unserem Fachorgan zum Abdruck zu bringen.

Das Allgemeine Deutsche Gartenmagazin Fünfter Jahrgang, 1808, Weimar schreibt wie folgt:

Nach einer neuen unbekannten Methode, ohne viel Mühe und Geldaufwand, besonders wohlschmeckende Champignons in grosser Menge zu erzeugen.

Hoffentlich wird es den Gartenliebhabern nicht unangenehm sein, eine Methode kennen zu lernen, wie man sich auf eine leichte Art die vortrefflichsten Champignons in seinem Garten selbst erzeugen kann.

Bekanntlich werden die Champignons in Pferdemist gezogen; aber so leicht diese Art der Erzeugung auch ist, und so viel man auch deren im Sommer bei warmer feuchter Witterung auf Triften, in Holzungen und Waldungen finden mag, so verdient doch folgendes Verfahren vorgezogen zu werden:

Man mache ein Beet von beliebiger Grösse zurecht, doch so, dass man die Erde einen Fuss tief herauswirft; alsdann nehme man eine Partie Kleestaub, welchen man beim Ausdreschen des roten spanischen Kopfkleesamens (Trifolium pratense, Linn.) erhält, fülle das ausgeworfene Beet damit, benetze denselben mit Wasser, menge ihn untereinander und trete ihn fest zusammen, so, dass nach dem Zusammentreten der Kleestaub gegen 8 Zoll hoch zu liegen kommt; dann bringt man auf denselben 4 Zoll lockere Erde und lässt nun das Beet ruhig liegen. — Dergleichen Beete können sowohl im Frühjahre als im Herbste zurecht gemacht werden.

Nach Verlauf von 4 Monaten, vom Frühjahr an gerechnet, kommen die Champignons zum Vorschein und wachsen sehr schnell, so dass man bei warmer Witterung alle Tage abnehmen kann; doch muss bei trockenem Wetter das Beet fleissig mit lauem Wasser begossen werden.

Die auf diese Art gewonnenen Champignons haben nicht allein ein treffliches Ansehen, sondern auch vor allen anderen einen vorzüglich guten Geschmack.

Der Zufall ist oft die Quelle der Erfindung; so auch hier. Schon seit 13 Jahren beschäftigte ich mich mit Erziehung verschiedener Holzarten durch Samen; hatte aber wegen des kalten schweren Bodens, worauf die Aussaat zu machen war, mit nicht geringen Hindernissen zu kämpfen. Eins der vorzüglichsten war, dass bei nasser Witterung der gekeimte Saame von Schnecken, Regenwürmern und anderen Insekten jedesmal zu Grunde gerichtet wurde. Diesem Uebel vorzubeugen, kam ich auf den Gedanken, meine Beete mit Kleestaub zu beschütten, von Insekten gereinigten lockern Boden darauf zu bringen und sie durch rings herum gelegte Bretter von dem übrigen Lande abzusondern. Denn ich wusste aus vieljähriger Erfahrung, dass jener Staub, unter freiem Himmel aufbewahrt, inwendig jahrelang völlig trocken blieb, und hielt ihn daher für ein sehr gutes Mittel, jene lästigen Gäste von meinen Anpflanzungen abzuhalten.

Mein Zweck wurde zwar dadurch erreicht; aber zu meinem grössten Verdrusse kamen nun eine Art mir unbekannter Schwämme zum Vorschein und trieben die jungen Holzpflänzchen auf dem ganzen Beete in die Höhe; und so oft ich auch diese, meiner Meinung nach unnützen Gewächse auszog und auf die Seite warf, so kamen doch unaufhörlich neue zum Vorschein. — Erst vor einigen Jahren erhielt ich Licht über diesen Gegenstand. Ein alter erfahrener Gärtner, der meine Baumschule besah, und dem ich gelegentlich den Verdruss klagte, den mir die schmarotzenden Schwämme auf den Beeten verursachten, belehrte mich eines Besseren. Nachdem er einen davon gekostet, erklärte er sie für Champignons der allerwohlschmeckensten Art und behauptete, dass ihr Verkauf mir leicht mehr Gewinn bringen dürfte, als sämtliche Holzpflanzen. Ich folgte seinem Rate und war mit dem Erlös daraus sehr wohl zufrieden.

Bis in den späten Herbst gelang es mir, Lieferungen davon machen zu können; nämlich dadurch, dass ich die Beete durch Bedeckung vor dem Froste schützte und sie öfters mit lauwarmem Wasser begoss.

Wie lange ein solches Beet dauere, kann ich nicht bestimmt angeben. Ich habe es meist nur 2 Jahre stehen gelassen; wahrscheinlich hält es sich auch länger. Bringt man gute lockere Misterde auf den Kleestaub, (doch ohne letzteren anzufeuchten) so kann man den Champignons unbeschadet, im Frühjahr und zu Anfang des Sommers zarte Gartengewächse darauf erziehen, wobei man noch obendrein den Vorteil hat, auf einem so zubereiteten Beete vor allen Insekten gesichert zu sein.

Dergleichen Kleestaub ist überall, wo Kleebau getrieben wird, um einen sehr billigen Preis zu haben. (Er ist ohnehin von geringem Nutzen in der Oekonomie, sowohl als Düngungsmittel auf Wiesen und Gärten, wie auch als Beimischungsfutter für alte Schweine). Ich selbst habe dergleichen immer im Ueberfluss. Gärtner und Gartenfreunde können den Sack voll bei mir 1 gr. 6 pf. erhalten.

Töttelstädt. J. Keil.

Vielleicht ist das eine oder andere unserer Mitglieder in der Lage und hat Lust, ebenfalls einen solchen Versuch zu wagen und an dieser Stelle dann über Erfolg zu berichten. Herr Keil wird zwar kaum mehr unter den Lebenden weilen, vielleicht ist aber der mehrerwähnte Kleestaub doch noch irgendwo aufzutreiben.

Red. Wir vermissen hier den Einsatz der Brut.

Der Lärchen-Milchling (Lactarius Porninsis, Roll.)

Von Emil Nüesch, St. Gallen.

Nachdem ich den Lärchen-Milchling, Lactarius Porninsis Roll. schon im Jahre 1921 vereinzelt im Val Sesvenna und Val Mingèr im Schweiz. Nationalpark beobachtet hatte, konnte ich ihn dieses Jahr im August in den Nadelwäldern bei Cinuskel, Brail, Zernez, ferner im Val Tantermozza und Val Cluoza des Schweiz. Nationalparkes im Engadin sehr häufig sehen. Ganz besonders in den vorwiegend aus Lärchen bestehenden Wäldern bei Cinuskel und Brail trat er massenhaft auf. Der hübsche, lebhaft orangefarbige, öfter zinnoberrot gezonte Milchling wächst gesellig bei Lärchen und nimmt sich im grünen Moos und Gras recht vornehm und einladend aus. Er soll aber giftig sein. Herr Kunstmaler W. Früh in St. Gallen hatte die Freundlichkeit, mich zu begleiten und während unseres 14-tägigen Aufenthaltes im Nationalpark eine grössere Anzahl seltenerer Pilze nach Natur zu malen. So verdanke ich ihm unter anderm eine prächtige, bildliche Wiedergabe einer Gruppe des Lärchen-Milchlings und freue mich der grossen Dienste des feinsinnigen Künstlers.

Ich habe die günstige Gelegenheit des diesjährigen massenhaften Auftretens von Lactarius Porninsis im erwähnten Gebiete gut ausgenützt und eine grössere Anzahl Exemplare verschiedener Standorte in allen Entwicklungsstadien makro- und mikroskopisch genau untersucht.

Artbeschreibung: Hut 5—12 cm breit, intensiv orangefarbig, besonders der Scheitel junger Exemplare schön rotorange, bisweilen zinnoberrot oder wässerig gezont, schleimig - schmierig, meistens glatt, mitunter mehr oder weniger gerunzelt, kahl, oft genabelt, zuerst gewölbt, dann verflacht ausgebreitet und niedergedrückt bis trichterförmig, mitunter unregelmässig, ziemlich fest, fleischig, Fleisch gelblichblass, Milch unveränderlich weiss, meistens spärlich, scharf schmeckend. Geruch etwas an den Echten Reizker, Lactarius deliciosus erinnernd, aber eigenartig bitter und durchdringend stark! Geschmack anfangs der Kostprobe mild, allmählich aber nachhaltig widerlich scharf werdend. Lamellen 4 bis 7 mm breit, erst gelblichweiss dann blassgelb bis blassorangegelb, bei jünge-