**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
**Band:** 5 (1927)
**Heft:** 4

**Artikel:** Die Herstellung von fester Champignon- oder Steinbrut
**Autor:** Schifferli
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-935074

**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:** 15.07.2025

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

tausch deutlich sagt, sehr verschieden. In dieser Beziehung muss es auch *Fries* nicht anders gegangen sein. Diesen Eindruck hatte ich früher schon und heute kommt er noch mehr zum Ausdruck. *Fries* soll sich nach *Dr. F. Thellung* mehrmals über die Unsicherheit seines *Boletus pachypus* ausdrücken. Dazu kann *Fries* nach meiner Ansicht nur gekommen sein, wenn er *Boletus calopus-olivaceus-candicans-amarus-albidus-aestivalis* usf. mit *pachypus* verglichen haben wird. Was *Fries* mit seinem *Boletus pachypus* gemeint hat, ist uns heute ganz klar, denn nach seiner Tafel 68 in *Sveriges ätliga och giftiga Svampar,* nach den Beschreibungen im *Syst. Mycol.,* wie in seiner *Epicrisis,* selbst nach jener in *Boleti Fungorum Generis* ist die Art unzweideutig zu erkennen, wie auch in *Michael's* Werk. Mein *Boletus amarus Pers.* ist, obwohl auch seine Zuteilung in der Literatur verschiedenartig, meist aber bei *Boletus pachypus* Platz gefunden hat, von letzterem artverschieden.

# Ist Inocybe umbratica Quél. (= In. commixta Bres.*) wirklich Ag. infidus Peck, Rep. 27, 1875, page 95?

Von Abate Bresadola.

Von Ag. infidus Peck ist in Reports 27, pag. 95, folgende Diagnose zu finden:

Pileus firm, campanulate or expanded, subumbonate, *slightly squamulose on the disk,* often split on the margin, whitish with umbo or disk oft *reddishbrown;* lamellae close, narrow, *adnexed,* pallid, becoming subcinnamon, stem equal or little enlarged at the base, furfuraceous at the top, *hollow,* white; spores *subglobose, nodulose* 8-10/ 6-8; cystidia 40-60/12-20.

Pileus 1,5-2,5 cm broad, stem 3-5 cm long, 2-4 mm thick.

Also hat die Art von Peck den Hut schuppig mit rotbraunem Buckel, Lamellen angeheftet, Stiel hohl und Sporen rundknollig; dagegen *Inocybe umbratica* Quél., die ich vielmal gesammelt habe, hat den Hut seidenfaserig, bald ganz glatt, nie rotbraun, die Lamellen immer frei, den Stiel immer voll und die Sporen eckig.

Ich meine, dass diese verschiedene Merkmale mehr als genug sind, um zu urteilen, dass *Inocybe infida Peck* nicht = *Inocybe umbratica Quél.*

Wenn aber *Inocybe infida Peck* mit *Inocybe umbratica Quél.* nicht zu vereinigen ist, findet sich doch eine andere Inocybe, die besser mit ihr stimmt und zwar *Inocybe mutica Fr.,* dessen Diagnose nach Fries, Monogr. II 1859, p. 346, lautet:

*A. muticus:* pileo carnoso e convexo plano, demum centro depresso, *squamuloso,* albido, *fusco fibrilloso;* stipite *cavo,* deorsum attenuato, fibrilloso, albo stramineo; lamellis *adnatis,* confertis, tenuibus, ex albo fuscescentibus.

Wenn nicht ganz identisch, doch gewiss ähnlicher als *Inocybe umbratica.*

* Cfr. Bres. Fungi trid. I, pag. 103, No. 27.

# Die Herstellung von fester Champignon- oder Steinbrut

geschieht in folgender Weise: Gut verrottet-lehmige Rasenerde, frischer, strohfreier Kuhdünger und ebenfalls strohfreier Pferdedünger werden im Verhältnis 1:2:2 miteinander gemischt, derart, dass die ganze Masse ein gefügiges, zusammenhängendes Ganzes darstellt, nach keiner Seite hin abbröckelt und auch nicht von Feuchtigkeit trieft. Aus dieser Mischung formt man möglichst gleichmässige, viereckige Stücke, ungefähr nach Form und Grösse eines Backsteines, und macht mit einem breiten Stäbchen in jeden «Stein» etwa 4 bis 6 Zentimeter tiefe Löcher, in die nach genügendem Abtrocknen der Steine, am besten auf luftigen, halbdunklen Böden, die lockere Champignonbrut hineingepresst wird. Das Geheimnis des Geling-

ens der Brut, überhaupt des ganzen späteren Kulturerfolges, besteht nun darin, für die Einbringung der Brut den richtigen Zeitpunkt zu treffen. Die Steinmasse darf während dieser Zeit nur mässig feucht und noch nicht zu hart geworden sein (daher die Zutaten von Pferdedünger nicht zu gering bemessen, weil diese Stoffe die ganze Masse locker erhalten). Unter dem Einfluss zu grosser Feuchtigkeit bleibt die Brut nicht lebensfähig, und bei zu grosser Härte kann sie nicht in die Masse eindringen und bleibt demzufolge zeugungsunfähig. Diese so behandelten Steine werden dicht aneinander in flacher Lagerung mit den Oeffnungen nach oben auf einem mindestens 40 Zentimeter hohen Beet aus reinem Pferdedünger verteilt[1]. (Der Dünger muss natürlich gut abgedampft[2] sein, als Platz für die Beetanlage eignet sich ein halbdunkler Schuppen am besten.) Auf die erste Steinschicht folgt, nachdem alle Lücken gut und fest mit der lockeren Champignonbrut ausgefüllt sind, auch die Steine selbst einige Zentimeter hoch damit bedeckt sind, die zweite, darauf nach gleicher Behandlung die dritte usw. Eine starke, ungefähr 15 Zentimeter dicke Pferdemistschicht[3] deckt die Beete allseitig ab, damit möglichst alle in dem Beet erzeugte Wärme den Steinen zugute kommt. Höher als 1.20 Meter lege man die Beete nicht an, weil der Wärmeeinfluss mit zunehmender Höhe immer geringer wird. Nach 3 bis 5 Wochen werden die Steine von weissen Myzelfäden durchzogen sein. Ist das nicht der Fall, dann ist in der Regel eine ungeeignete Beschaffenheit der Steine an dem Misserfolg schuld.[4] Die mit Brut durchwirkten Steine halten sich an luftigen halbdunklen Plätzen jahrelang zeugungsfähig.

Jungfernbrut ist erhältlich bei vielen Samengeschäften und Gärtnereien, so z. B. bei Mauser & Cie. in Zürich.[5]

«Aus Landfreund»

Obiger Artikel mag an sich recht zutreffend sein, jedoch ist die Sache nicht so leicht, wie es den Anschein hat. Wer das Schreiben recht aufmerksam durchgeht, wird dabei einige Fachausdrücke finden, die er sich entweder zuerst erklären lassen oder dann dieselben selbst auszuprobieren genötigt ist, daher gestatte ich mir einige Erklärungen.

Zu 1. Das mindestens 40 cm hohe Beet muss aus mit reichlich Stroh untermengtem Pferdedünger angelegt werden. Dieser wirkt durch seine allmähliche Selbsterhitzung wie ein Ofen auf die darüber geschichteten Brutsteine.

Zu 2. Was kann unter «abgedampftem Dünger» verstanden werden? Es ist ein durch Stocken zum Dampfen gebrachter und 2 bis 3 mal gut durchgearbeiteter Dünger gemeint. Durch diese Bearbeitung wird dem Dünger die Schärfe (Ammoniak und Salmiak ect.) genommen, worauf eine allzustarke, aber doch nötige neue Wiedererhitzung nicht mehr zu befürchten ist.

Zu 3. Die das ganze Beet abdeckende Pferdemistschicht bildet also gleichsam einen Mantel, nicht nur um die Wärme abzudichten, sondern auch die äussere Kälte nicht auf die Anlage einwirken zu lassen.

Zu 4. Ebensogut kann die Schuld aber auch in einer nicht mehr keimfähigen Jungfernbrut (weil zulange gelagert) gesucht werden. Jungfernbrut heisst man solche, die aus Sporenkeimung direkt gewonnen wird.

Zu 5. Reine Jungfernbrut beziehen wir am besten aus zu diesem Zwecke speziell eingerichteten Brutanstalten. In Paris befinden sich solche, die durch Gelehrte (Ingenieure) geleitet werden. In zu Patronen geformten Tuben, Marke Pasteur, werden nicht weniger als gegen 30 (in Form und Farbe verschiedener Champignonsarten) Brutarten gehalten. Diese Brutarten eignen sich aber nur für Brutanlagen, niemals aber zur Champignonzucht, da das Mycel ein noch primäres ist.

Heute ist man zwar von der Steinbrut (Backsteinform) abgekommen, man bedient sich in rationell betriebenen Champignonkulturen nur noch der «Losen Brut», die sich mindestens solange aufbewahren lässt als die Steinbrut, aber dann verschiedene Vorteile aufweist. In ständigen Champignonkulturen ist man noch einen wesentlichen Schritt weiter gegangen. Man sichert oder pflanzt sich frische, noch feuchte lose Brut, die einmal in die Anlage eingesetzt, ihr Wachstum sofort weitersetzt, wodurch kein Wachstumsunter-

bruch stattfindet. Solche Anlagen sind triebfähiger, ertragreicher und viel wiederstandsfähiger.

Diese beiden genannten Brutarten kann man aus Paris beziehen, die frische (noch feuchte) aber nur während gewissen Monaten.

Leider können keine kleine Quantitäten abgegeben werden, da Porti und Spesen wie Packung bis zu 20 Kg. dieselben sind. Auch die Marke «Pasteur» erhält man nur in Quantitäten von 50 Patronen pro Art.

Es wäre daher sehr zu begrüssen, wenn für Interessenten eine Zentralstelle geschaffen werden könnte, die den Gross- und den Kleinverkauf übernehmen würde. Am besten würde sich, der geographischen Lage wegen, eine solche in Basel eignen.

Wer empfiehlt sich?

Schifferli.

# Histoire de Champignons

Pourquoi ai-je raté une dot? me dit Arsène Turlupin. Tu vas en juger par cette histoire:

J'allais déjeuner chez ma fiancée, la douce Angélique Poupard, lorsque, dans un train qui m'y conduisait, mon regard tomba sur un journal abandonné. Je le pris et ne tardai pas à lire, sous ce gros titre: «Les méfaits des champignons», une bonne colonne de nouvelles où l'on avait rassemblé les accidents plus ou moins mortels qu'on leur imputait et qui, ce jour-là, avaient sévi sur toutes les provinces. Tout en n'y attachant pas une importance excessive, je pensai qu'il vaudrait mieux, pour quelque temps, bannir de mes repas ces trop dangereux végétaux, et je songeai à autre chose.

Arrivée, sourires, clins d'yeux, flatteries aux futurs beaux-parents. Ce programme ordinaire étant accompli, on se met à table. Hors-d'œuvre délicieux, savoureuse truite meunière, je passe sur vos attraits, lorsque la vieille Amélie, experte cuisinière, pose devant moi un magnifique plas de . . . champignons. Tu me vois d'ici rougissant, pâlissant, verdissant et balbutiant je ne sais quelles excuses quand on veut me servir.

Allons, Arsène, fit la grosse voix du père Poupard, vous n'allez pas nous faire cette blague! Des champignons cueillis hier soir dans la forêt... S'il y a quelque chose de bon, c'est bien cette admirable espèce de cryptogames, qui, si j'en crois les travaux du célèbre professeur Machin.

Je n'écoutais plus mon futur beau-père; car, par une soudaine autant que déplorable association d'idées, je me souvenais maintenant de cette famille X..., en Corrèze; de ces époux Y..., dans le Pas-de-Calais; de ce jeune Z..., dans la Nièvre, tous empoisonnés par des champignons cueillis en forêt! Mais comment refuser? Déjà mon assiette était pleine, et chacun, autour de moi, commençait à déguster le plat de la vieille Amélie.

Nouveau martyr, j'abordai à mon tour les champignons. Chaque bouchée m'était un supplice et j'imaginais me détruire à petite dose, comme un ingénieux candidat au suicide. Je confesse d'ailleurs que le mets était délicieux, ce qui ne faisait qu'accroître ce désastre, désormais inévitable. Enfin, mon assiette vidée, je m'apprêtais à respirer un peu, lorsque l'odieux Poupard me la fit emplir une seconde fois, en m'assurant — le misérable! — que cela me donnerait du nerf! Ainsi dus-je boire la coupe jusqu'à la lie, audacieux euphémisme qui caractérisait fort bien ma situation.

Dès lors, tout était perdu. Malgré ma feinte gaieté, le repas s'acheva pour moi dans les pires sueurs froides. Le café lui-même me parut un toxique versé par le caprice d'une destinée contraire. Je n'avais plus qu'à attendre les douleurs annonciatrices de ma fin.

Alors sonna l'heure sentimentale. C'était le moment digestif qu'avait choisi la douce Angélique pour m'entraîner dans le jardin. Mais, avant d'y suivre ma fiancée, je jetai un rapide regard sur les parents Poupard. Ils riaient en clignant des yeux!

Les inconscients! murmurai-je.

Et je m'en fus vers l'amour . . . Hélas! Tu devines comment se déroula la scène . . . Débiter des tranches de tendresse quand on a le vertige, que vos