

Champignon-Nachrichten : Bericht über Rationierungsmassnahmen [Schluss]

Autor(en): **Habersaat, E.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **21 (1943)**

Heft 8

PDF erstellt am: **09.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934100>

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.

G. Ochre Ocker.

H. deep yellow ochre or saffran yellow
Goldocker, dunkelocker, Saffran.

Roman ochre Römischer Ocker,
= dunkler Goldocker.

Am dunkelsten ist die Ockerfarbe bei *puellaris* und *alutacea*, etwas heller bei *olivacea* und noch heller bei *integra*, deren Lamellen schon buttergelb sind mit ockerfarbenen Sporenhäufchen.

Vom Ocker kommen wir weiter zur **Umbra** eine aus Italien kommende Erde. Es ist einfach helles Braun mit grünlichem Ton. *Gebrannte Umbra* ist einfach Braun, etwa wie dunkel Nussbaum. Der Maler kennt dann *Vandykbraun*, ein dunkles Braun mit rötlichem Ton und *Kasseler Braun*, ganz dunkel. *Sepia* desgleichen. *Siena* ist ebenfalls eine italienische Erde zwischen Ocker und Umbra im Ton, *gebrannte Siena* ist ein fuchsiges Braun. In der Pilzliteratur wird oft Rehbraun, Maronen oder Kastanienbraun, selbst Schokoladenbraun genannt. Bei diesen Sach-Vergleichen ist der Farbbegriff leicht zu finden. Bei *Schwarz* gibt es auch Tonverschiedenheiten. Man spricht etwa von Tintenschwarz, wenn ein ganz tiefes Schwarz bezeichnet werden soll. *Paynesgrau* und *Neutraltinte* geben schwarze Töne mit bläulichem Schein, *Elfenbeinschwarz*, *Rebenschwarz* ein neu-

trales Schwarz, *Beinschwarz*, wenn das Schwarz des Objektes einen bräunlichen Ton hat.

Rot. Wir beginnen mit dem hellsten, Gelb am nächsten stehenden, dem Mennigrot. Wie das aussieht, weiss jedermann. Mennigrot finden wir hauptsächlich bei den *luridi*, den *Boletus*arten mit roten Poren, wo es neben dem Blutrot hauptsächlich am Hutrand vorkommt, so namentlich bei *Boletus luridus*, dem netzstielligen Hexenpilz. Auch beim Satanspilz ist es häufig. Etwas dunkler und farbiger ist dann *Zinnober*, der heute hauptsächlich durch synthetische Produkte ersetzt wird, als Signalrot bekannt, das Rot der Eisenbahnsignale. Ein besonders feuriges Zinnoberrot ist *Scharlachrot*. In Scharlach sind die Kardinäle gekleidet; ich habe es seinerzeit im Vatikan, wo ich im Gang vor den Gemächern des Papstes die Raphaelschen Ornamente kopierte, jeden Tag gesehen, wenn die Kardinäle mit ihrem Hofstaat zur Audienz beim Papst anrückten. Man spricht von Purpur der Kardinäle aber dieses Kardinalrot hat mit der Purpurfarbe nicht das Geringste zu tun.

Was *Blutrot* ist, brauche ich auch nicht näher zu erläutern, der Maler nimmt zu seiner Darstellung Karmin oder Krapp, das neuerdings durch synthetische Produkte ersetzt wird, die aus dem Alizarin gewonnen werden.

(Fortsetzung folgt.)

CHAMPIGNON-NACHRICHTEN

Bericht über Rationierungsmassnahmen.

v. E. HABERSAAT.

Nach den Weisungen des E. K. E. A. ist jeder Champignonzüchter verpflichtet, den aus seinen Kulturen sich ergebenden erschöpften Dünger den Gemüseproduzenten zur Wiederverarbeitung zur Verfügung zu stellen und die zur Verfügung stehende Menge jeweils am Ende des Monats an die Geschäftsstelle in Freiburg zu mel-

den. Trotzdem sicher in den Monaten April und Mai sehr viel Champignondünger ausgefahren wurde, sind bis heute fast keine Meldungen eingelangt. Wir müssen aber darauf dringen, dass den Weisungen des E. K. E. A. Folge geleistet wird, und machen darauf aufmerksam, dass Züchter, die sich über diese Weisungen hin

wegsetzen, Gefahr laufen, von der Lieferungsliste gestrichen zu werden.

Seit Anfang dieses Jahres sind nun auch die Kunstdünger rationiert, so dass dem Champignonzüchter auch in dieser Beziehung neue Schwierigkeiten erwachsen.

Mehreren Gesuchen an die Sektion für Abfallstoffe und Düngerverwertung um Zuteilung des nötigen Quantum von Superphosphat an unsern Verband konnte leider ebenfalls nicht voll entsprochen werden.

Es wurden zur Verfügung gestellt . 5000 kg
Bestellungen gingen ein Total 8750 kg

Dies ermöglichte für den einzelnen Züchter eine Zuteilung von zirka 50% seines Bedarfes, welche bis heute auch geliefert werden konnten. Gesuche um weitere Zuteilung von Superphosphat wurden abgelehnt, da die Einfuhr von Rohphosphaten gegenwärtig so gering ist, dass eine Erhöhung der Zuteilung unmöglich sei. Ammonsulfat ist nicht rationiert, ist aber gegenwärtig so schwer erhältlich, dass wir nur über geringe Mengen verfügen.

Der Champignonzüchter kann somit nicht darauf rechnen, in nächster Zeit von diesen Chemikalien Nachlieferungen zu erhalten, und wir müssen raten, mit diesen wertvollen Rohstoffen möglichst sparsam umzugehen.

In letzter Zeit sind der Geschäftsleitung Wünsche um weitere Erhöhung der Champignonpreise zugegangen, mit der Begründung, dass infolge eines teuren Betriebes die Gestehungskosten so hoch seien, dass sie durch die gegenwärtigen Verkaufspreise kaum gedeckt werden. Wir müssen aber unsere Züchter darauf aufmerksam machen, dass nach der Praxis der Eidg. Preiskontrolle, diese Begründung nicht anerkannt wird. Der Züchter ist somit genötigt, seine Betriebskosten durch möglichst rationelle Ausnützung der Anlagen möglichst niedrig zu halten. In der Preisabstufung hat er zudem ein Mittel durch Ausnutzung der Detailspreise seine Einnahmen zu erhöhen. Aber hier möchten wir warnen, den Bogen allzu straff zu spannen. Nach Bundesratsbeschluss ist der Produzent verpflichtet, bisher belieferte Abnehmer weiter zu bedienen. Er läuft zudem Gefahr, dass, wenn er solche Abnehmer jetzt zur Ausnutzung der höhern Detailspreise vernachlässigt, diese, sowie auch seine neuen Kunden sobald die Einfuhr aus dem Auslande wieder einsetzen sollte und die Preise sofort sinken werden, ebenfalls der günstigeren Auslandspreise ausnützen und die Züchter dann mit Absatzschwierigkeiten zu kämpfen hat.

(Schluss.)

AUS UNSERN VERBANDSVEREINEN

Wattwiler Pilzler unterwegs.

Es war eine kleine Schar, die am Sonntag, den 25. Juli der Einladung der Kommission folgte, desto grösser war aber die Befriedigung derer, die daran teilnahmen. Von Degersheim aus erreichten wir nach einem schönen Spaziergang durch prächtige Sommerlandschaft Flawil, das Ziel unserer Exkursion.

Mit Interesse folgten wir dort den Ausführungen von Herrn Gantenbein, der uns Freude und Leid eines Champignonzüchters schilderte und uns freundlich den Zutritt zu seinen gepflegten Zuchtbeeten gestattete. Diese hat er in eigens dafür konstruierten Schuppen, die mit Erdwällen umgeben sind, eingerichtet. Welch eine Fülle von Arbeit und Mühe hier geleistet werden muss, bis der Erfolg in Form von gesunden und schmackhaften Pilzen sozusagen aus dem Nichts entsteht, kann

nur der Eingeweihte fühlen, von den grossen Risiken, welche der Züchter dabei noch zu tragen hat, ganz zu schweigen. Nur ungerne verliessen wir die Anlage, die auf uns alle einen grossen Eindruck gemacht hatte. Gerne hätten wir noch länger das geheimnisvolle Leben unserer Lieblinge belauscht.

Den Rückweg gestalteten wir zu einer Pilzexkursion in die herrlichen Flawilerwälder. Der Erfolg war kein geringer, wenn wir bedenken, dass die Saison noch nicht begonnen hat und uns nur wenig Zeit zur Verfügung stand. Wir bestimmten nicht weniger als 26 Sorten.

Eines ist sicher, die Exkursion nach Flawil und seine Wälder wird allen ein unvergessliches Erlebnis bleiben und wir wünschen nur, dass es möglich wird, mit grösserer Beteiligung wieder dorthin zurückzukehren.

W.S.