

# Mitteilung über die Champignonkultur (*Agaricus campestris* Fr.) in Italien

Autor(en): **Borzini, G.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **25 (1947)**

Heft 11

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933967>

## **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.

meinem Herbar unter *Mel. Broomeianus* und auch anderen Arten. Die Sporenmaße (6–8 : 4–5  $\mu$ ) weisen auf den Variiegatuskreis hin.

Wirklich zweifelhafte Arten werden mangels entscheidender Charakteristika bleiben: *Mel. sacromelas* (Vitt.) Tul., *Mel. (Bullardia) inquinans* Junghuhn (die rundlichen Sporen lassen an *Mel. Parksii* Zeller-Dodge oder an eine Oktaviana-Art denken), *Mel. tuberosum* Fries und *Mel. aureus* (Vitt.) Tul. Letztere könnte auch eine Oktaviana-Art sein.

Welches ist das Ergebnis dieses Rückblickes ?

A. Gesicherte Arten scheinen zu sein:

1. *Mel. tuberiformis* Corda;
2. *Mel. odoratissimus* (Vitt.) Tul.;
3. *Mel. rubescens* Tul.

B. Noch zu klärende Arten sind:

1. der Ambiguuskreis:

- a) *Mel. ambiguus* (Vitt.) Tul.;
- b) *Mel. intermedius* (Berk.) Zeller-Dodge;
- c) *Mel. macrosporus* Velenovsky;

2. der Variiegatuskreis:

- a) *Mel. variegatus* (Vitt.) Tul.;
- b) *Mel. Broomeianus* Berk.

3. der Microsporuskreis:

- a) *Mel. mollis* Lloyd;
- b) *Mel. microsporus* Velenovsky.

*Soehner und Knapp*

## Mitteilungen über die Champignonkultur (*Agaricus campestris* Fr.) in Italien

Von G. Borzini

Laboratorio crittogamico, Università di Pavia

### 1. Pilzliche Krankheiten und ursächliche Organismen

In Untersuchungen, die während einigen Jahren an den Champignonkulturen von Roms Umgebung, den hauptsächlichsten der auf industrielle Weise betriebenen, durchgeführt wurden, sind des öfters die folgenden Arten beobachtet und einwandfrei festgestellt worden: *Verticilliopsis infestans* Cost. (= *Monilia fimicola*), *Verticillium Malthousei* Ware, *Papulaspora byssina* Hots und *Pseudomonas Tolaasi* Paine. Seltener wurden die Beete von *Penicillium*, *Trichoderma*, *Aspergillus* und *Chaetomium*-Arten befallen.

*V. infestans* kann schwere Schäden verursachen. Doch wird die Krankheit sehr gut unter Kontrolle gehalten durch Desinfektion der Kulturräume (gewöhnlich auf Basis von Kupfermitteln, denen etwas Kalziumhypochlorit beigelegt wurde), durch Desinfektion der Bodenflächen (Besprengen mit 1%iger Lösung von Kalziumhypochlorit) und durch zweckmäßige Präparation des Mistes.

Beachtliche Verluste ergibt der Befall durch *V. Malthousei*, wenn diese Art vorzeitig auf den Beeten auftritt. Im allgemeinen jedoch erscheint sie erst, wenn die Produktion schon am Erlöschen ist. In Übereinstimmung mit den Beobachtungen in England durch W.M. Ware sind sicherlich auch in Italien früher Infektionen durch *V. Malthousei* irrtümlich als solche von *Mycogone perniciosa* Magnus aufgefaßt worden, da die äußerlichen Kennzeichen in beiden Fällen sehr ähnlich sind. Andererseits sind, zumindest in den letzten Jahren, keine schwerwiegenden Fälle von *M. perniciosa* registriert worden.

*P. Tolaasi* wird mit Leichtigkeit gefunden bei einem Überschuß von Feuchtigkeit, welche sich selbst auf den Fruchtkörpern niederschlägt. Mit feingemahltem, gebranntem Kalk, welcher über die produzierenden Beete gestreut wird, ist die weitere Ausbreitung zu verhindern.

*P. byssina* ist sehr verbreitet, verursacht aber nur selten ernste Schäden. Mit den gleichen Mitteln wie bei *V. infestans* kann der Befall unter Kontrolle gehalten werden.

Von den verunreinigenden Arten erscheint *Pleurotus mutilus* nur selten, aber die dadurch verursachten Schäden sind ziemlich schwer. Häufiger treten verschiedene *Coprinus*-Arten auf, jedoch ohne auffällige Folgen.

Unbekannt bis jetzt ist das Auftreten von andern verderblichen Arten, wie *Pseudobalsamia microspora* Diehl. & Lam., *Xylaria vaporaria* Berk. und andern, welche anderswo so verheerend sind.

Andererseits verdient eine sonderbare Krankheit besonderes Interesse, die im Abstand von mehreren Jahren zweimal in den Kulturen der Umgebung Roms auftrat und dabei in jedem Fall auf die betroffene Abteilung beschränkt blieb. Beidemal war das Röten der Pilze auffällig, das schon deutlich war, wenn die Pilze ihre Entwicklung begannen, und sich auf alle Exemplare der in Mitleidenschaft gezogenen Beete ausdehnte. Das letzte Auftreten dieser Erscheinung ereignete sich im Dezember 1945.

Die Natur dieser Krankheit konnte nicht vollständig studiert werden, doch wurden einige interessante Faktoren ermittelt. Vorweg handelt es sich nicht um ein Röten zufolge der Anwesenheit von unzähligen Milbenlarven, die tiefrot gefärbt sind und zur Gattung *Tyroglyphus* gehören; in Frankreich wurde diese Erscheinung beobachtet. Zwar wurde eine größere Zahl von Milben auf den Pilzen mit dem eigenartigen Merkmal gesammelt. Aber die Änderung der normalen Farbe, sowohl bei weißen als bei cremefarbenen Rassen, erstreckte sich deutlich über die ganze Oberfläche der Fruchtkörper, während die befallene Partie nur eine ganz dünne Schicht war im äußerlichen Hyphengewebe. Als einzig möglicher äußerer Grund für das Auftreten der Krankheit, der in beiden mehrere Jahre auseinanderliegenden Fällen in Frage kam, erschien der zufällige Gebrauch von unreinem Wasser, das Schlamm, Algen, Protozoen und dergleichen enthielt und von einem offenen Reservoir stammte, das normalerweise für die Bewässerung von

Gemüsegärten diene. Das gleiche Wasser war benützt worden, um die Beete, welche bereits die erdige Deckschicht besaßen und mit der Produktion begonnen hatten, zu begießen.

Beim zweiten Auftreten der vorerwähnten Krankheit dehnte sich diese auf die weiteren Teile der Beete aus, welche in der gleichen Abteilung waren und mit gewöhnlichem Leitungswasser befeuchtet worden waren.

Das Fehlen von Mikroorganismen, welche für die Krankheit verantwortlich sein könnten, sowie die Kennzeichen derselben führen zur Annahme einer physiologischen Ursache; denn nur spezielle Zeichen eines Befalls durch bestimmte Milbenarten könnten die Vermutung eines parasitischen Ursprungs stützen.

Auf alle Fälle wird diese interessante Erscheinung gründlich studiert werden, da sie der Qualität der Pilze ernste Einbuße verursacht.

Es mag von einigem Interesse sein, die Gründe zu erforschen, aus denen die parasitische und schädigende Flora, wie sie bis heute in den römischen Kulturen existiert, weniger reichhaltig und verwickelt erscheint als sie an andern Orten beobachtet und beschrieben wurde, vor allem in Frankreich, England und den Vereinigten Staaten. Dies auch, weil die Kultur in alten Pozzuolan-Brüchen erfolgt, wo die mittlere Temperatur etwa 15–16 Grad erreicht, eine Höhe, welche das Auftreten und die Entwicklung niederer Pilze begünstigt. Zudem werden dort phytohygienische Maßnahmen prophylaktischen Charakters (Desinfektion, Lüftung) etwas vernachlässigt.

Die dargelegten Umstände sind augenscheinlich in Verbindung mit dem eigentümlich robusten Charakter der kultivierten Pilzarten einerseits und den Eigenschaften des verwendeten Substrates andererseits, das von dem Rennplatz Villaglori stammt.

Diese Art Mist ist tatsächlich zu reich an Stroh und baut ein Substrat auf, das mit günstigen physikalischen Eigenschaften ausgestattet, aber recht arm an Nährstoffen ist. Aus diesen Gründen ergibt er nur eine spärliche Produktion von Pilzen, sofern der Stickstoffgehalt nicht vergrößert wird durch Zusatz von wenigstens 600–700 g Ammoniumsulfat pro Kubikmeter während des Umsetzens.

Die Verwendung eines Mistes von den genannten Eigenschaften ermöglicht Kulturen, welche nur wenig zum Befall von ansteckenden niederen Pilzen neigen. Dies auch, weil das verwendete Substrat von der Luft leicht durchdrungen wird und während der Kompostierung hohe Temperaturen erreicht.

Die Richtigkeit dieser Überlegungen wird bewiesen durch eine viel auffälligere Entwicklung der ansteckenden niederen Pilze, wenn ein schlecht behandelter Mist «schwer» erscheint oder die den Tieren verabreichte Ration gelegentlich durch Zusatz von an Kohlehydraten reicher Nahrung geändert wird.

## 2. Verwendete Kultur-Rassen

Die Zahl der hauptsächlichsten in Italien kultivierten Rassen beträgt acht, worunter vier weiße und vier blonde oder cremefarbige. Von den weißen Stämmen wurden zwei weniger robuste vor etwa zwanzig Jahren aus Frankreich importiert; sie erzeugen mittelgroße Fruchtkörper. Ein anderer Stamm wurde 1940 aus Deutschland bezogen und der vierte schließlich kann als einheimische Rasse gel-

ten. Dieser letztere bringt unter gewöhnlichen Umständen Pilze von im Mittel bemerkenswerter Größe hervor.

Von den cremefarbenen Rassen, die robuster sind, wurde eine 1940 aus Deutschland importiert und gibt typisch großfrüchtige Pilze; eine andere kam zweifelsfrei aus Frankreich und zwei können als einheimische Varietäten gelten.

Zusammengefaßt weisen die gegenwärtig in Italien kultivierten Rassen – wie schon oben gesagt – eine beträchtliche Robustheit auf und eine fortschreitende Anpassung an die für das Wachstum weniger günstigen Bedingungen (ziemlich hohe Temperaturen in den Kulturräumen, öfters mangelhafte Ventilation, niedriger Prozentsatz an Nährstoffen im verwendeten Mist).

Untersuchungen, die neulich zum Zwecke des Vergleichs zwischen den in Italien gewohnten und zwei in den USA kultivierten Rassen durchgeführt wurden, ergaben deutlich ein besseres Fortkommen der lokalen Stämme. Das Resultat zeigt, wie nützlich eine sorgfältige Selektion aus dem gleichen Artbereich ist, statt andere Rassen zu importieren. Dies wenigstens so lange, als – vor allem in Norditalien – die Errichtung von Kulturen mit tieferen Durchschnittstemperaturen und die Verwendung von reicherem Mist nicht günstige Bedingungen bietet für produktivere, aber auch anspruchsvollere und anfällige Sorten.

### **3. Beobachtungen über die Verwendung von Brut auf künstlichen Nährböden**

Während zwei Jahren wurden in zwei großen Kulturen bei Rom in großem Maßstab Bruten verschiedener Rassen verwendet, die alle durch Keimung von Sporen auf künstlichen Nährböden (zusammengesetzt aus Getreidesämereien, Stroh, Heu und vollständiger Nährlösung) erhalten wurden. Wir konnten dabei interessante Beobachtungen machen. Die auf solchen Nährböden gewachsenen Bruten weisen einen viel intensiveren Geruch auf als die auf Mist gezogenen, wie sie gemeinhin für industriellen Gebrauch verwendet werden.

Der Unterschied ist so bedeutend, daß – bei Verwendung beider Bruttypen – schon beim Betreten einer Abteilung, welche mit Brut auf künstlichem Nährboden bespickt ist, ein auffallender Geruch wahrgenommen wird.

Überdies wurde, weil bei der künstlichen Grundlage die Feuchtigkeit etwas über dem normalen Optimum gehalten werden konnte (wobei trotzdem eine kräftige Entwicklung der Brut ohne Rhizomorpha erzielt wurde), die «heiße Bespickung» ermöglicht. Das heißt, die Temperatur in der Mitte der nach der klassischen französischen Methode zubereiteten Beete war noch kaum unter 40 Grad gesunken. Die relativ hohe Feuchtigkeit der Brut hatte zur Folge, daß die sonst durch gelegentliche Temperaturanstiege entstehenden ernstesten Schäden vermieden wurden.

Die «heiße Bespickung» in sehr großen Kulturen, wo die für das erste Stadium nötige ziemlich hohe Temperatur schwierig zu erreichen und zu erhalten ist, hat sehr befriedigende Resultate erbracht. Wenn die bei Verwendung von Brut auf künstlichen Nährböden mit den erwähnten Merkmalen oft erzielte größere Produktion vor allem in Verbindung steht mit der Möglichkeit der «heißen Bespickung», so darf angenommen werden, dies hänge zusammen mit der vom Myzel erworbenen wirksameren Energie. Es mag dies wahrscheinlich eine Folge der An-

wesenheit von Getreidekörnern im erwähnten künstlichen Substrat sein. Das Resultat bei Verwendung von Brut, die ausschließlich auf Getreidebasis gezogen wurde, ist niemals (soweit die engbegrenzten Versuche schließen lassen) schlechter als dasjenige beim Gebrauch von gewöhnlicher Brut. Aus all diesen Gründen muß man zur Annahme kommen, das für die Brut verwendete Substrat übe einen direkten oder indirekten Einfluß aus auf ihre Produktionskraft.

(Manuskript in englischer Sprache)

## Mitteilungen der Geschäftsleitung

### **Betr. Schweiz. Pilztafeln**

Diese von uns verlegten Bändchen mit ihren prächtigen Bildern werden in einem Sonderfall zu Fr. 15.— abgegeben. Wir möchten nun auch unsere Mitglieder von dieser einmaligen Sondervergünstigung profitieren lassen. Der Serienpreis für alle 3 Bände mit Fr. 15.— + Wust ist jedoch nur bis Ende Dezember 1947 gültig. Dieses stets aktuelle Werk ist für jeden Naturfreund ein wertvolles Weihnachtsgeschenk. In Anbetracht des Mangels von solchen Büchern im Ausland eignet es sich auch für den Versand.

### **Betr. Bildbogen zu Band III**

Da heute das Epidiaskop überall Eingang gefunden hat, ließ die G.-L. eine Anzahl Bildbogen des Bandes III einseitig drucken und im Format 16×11 cm schneiden. Diese Tafeln eignen sich vorzüglich zur Reproduktion und geben zufolge der Bildschärfe und der Farbenfreudigkeit auf der Leinwand einwandfreie, leuchtende Bilder. Weil unsere neue Diassammlung zufolge Mangel an Material noch längere Zeit nicht benutzt werden kann, bilden diese Bilder einen wertvollen Ersatz. Da die Hitze der Projektionslampen mit der Zeit den Bildern zusetzt, empfehlen wir die Anschaffung von ein paar Serien. Wir geben sie ab, solange Vorrat, zu Fr. 3.— (Wust inbegriffen).

### **Aux lecteurs de langue française**

Planches suisses des Champignons, Tome 1 au prix de Fr. 3.50 est paru. Il contient 40 planches en couleurs, texte, introduction et généralités. Nous le recommandons à nos membres et les prions de propager cet œuvre partout.