

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 1 (1923)
Heft: 6

Artikel: Vortrag über die Champignonzucht (Egerlinge) [Fortsetzung]
Autor: Schifferle, J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935170>

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: 07.02.2026

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

sicher erwiesen, dass *B. aereus* Bull., eine südliche (in Frankreich bis ins Zentrum und vereinzelt bis Lothringen vordringende) Abart oder Unterart des Steinpilzes, auch bei uns wächst; immerhin hätte ihr Vorkommen bei Basel nichts allzu Befremdliches an sich. — Dagegen kann der «rotbraune Steinpilz», so wie wir ihn in Zürich verstehen, unmöglich mit *B. aereus* oder dem Schokoladesteinpilz identifiziert werden; von dem erstern unterscheidet ihn der rotbraune (nicht schwarzbraune) Hut, von dem letztern die glatte, feuchte, glänzende Hutoberfläche, die dieser Pilz mit dem

gewöhnlichen Steinpilz (*Bol. bulbosus* Schaeff. im engern Sinne nach der Abbildung) gemeinsam hat. Sichere ältere Namen für den neuerdings von Schimek («Puk» IV. 170 [1921]) als *Bol. edulis* var. *aebietis* unterschiedenen rotbraunen- oder Tannensteinpilz, der ebenfalls zu den Unter- oder Abarten des Steinpilzes zu zählen ist, sind nach Prof. Maire-Alger (vergl. «Puk» V. 139 [1921]): *B. pinicola* Ventur. = *B. fuscoruber* Forq. et Quél. = *B. rubiginosus* Fr. (1818), wozu als weiterer Name *B. edulis* var. *pseudopurpureus* Murr (1918; vergl. «Puk» V. 209 [1922]) kommt.

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.)

Wer ernsthaft beabsichtigt, sich eine Champignonkultur herzurichten, muss mindestens die Lebensbedingungen der «Pilze» kennen lernen, muss dabei erfahren, dass dieselben aus nahezu 90 % Wassergehalt bestehen und deshalb in einem luftigen Trockenraum keine Champignons gedeihen, wohl aber in einem feuchten Keller.

Ab und zu hört man von Geheimnissen aus diesem Gebiete. Diese liegen aber hauptsächlich in der gewissenhaften Bedienung der Anlage. Jedoch muss ich noch auf eine Anzahl Faktoren hinweisen, die einer zu gründenden Champignonkultur unbedingt voraus gehen müssen, wenn das Unternehmen nicht schon von Anfang dem Untergange geweiht sein soll.

Man unterscheidet Haupt- und Nebenfaktoren. Als Hauptfaktoren gelten solche, die beim Ausbleiben die Kultur gar nicht zur Entwicklung bringen; Nebenfaktoren sind solche, welche die Anlagen gut oder schlecht zu beeinflussen vermögen.

Als Hauptfaktoren nenne ich:

1. Sichere Finanzierung des Unternehmens.
2. Ein allen Begehrten entsprechendes Lokal mit guter Zufahrt und ungezwungener Umgebung.
3. Allen Wünschen entsprechender Pferdedünger.

4. Gesunde, keimfähige Brut.
5. Eine vertrauensvolle, ehrliche und gewissenhafte Person, die Freude an der Arbeit wie an den Pilzen hat, auch das Interesse der Unternehmung zu wahren weiß.

Die nebensächlichen Faktoren zeigen sich erst im Laufe der Kultur. Sie benötigen die gleiche Aufmerksamkeit wie die ersten, weil damit das gute oder schlechte Resultat direkt verbunden ist.

Zu erwähnen wäre zum Beispiel:

1. Eine naheliegende Wasserversorgung.
2. Ventilation und Heizungsmöglichkeit.
3. Beschaffung geeigneter Erde zum Eindecken der Anlagen.
4. Eventuell Düng- oder Treibmittel für den Fall, dass der zu verwendende Dünger zu mager wäre.
5. Gesicherter Absatz für die geernteten Champignons.
6. Eine genaue Kontrolle über alle gemachten Arbeiten, sowie gewissenhafte Buchführung.

Mit der Zeit zeigen sich wohl noch viele andere wichtige Punkte, die man nicht nach dem Kochbuch erledigen kann, wo es heißt: «man nimmt».

Wo man hingreift, fehlt oft das Gewünschte, denn das geeignete Werkzeug ist unumgänglich notwendig; hat seinen beträchtlichen Wert.

Ein Sprichwort sagt: «Willst du einen Kuchen backen, musst du haben sieben Sachen». Die Champignonkultur aber benötigt sieben mal sieben Sachen, und vorteilhaft ist es, wenn man das zum voraus weiss.

Nun will ich aber meine Stosshörner einziehen, da sonst der Anschein erweckt würde, als wollte ich jedem Pilzfreund die Champignonkultur abraten, doch möchte ich gerade das Gegenteil bewirken!

Bevor man aber einer Person zu einer Champignonkultur raten oder abraten kann, muss man ihre Pläne kennen. Es ist für jedermann ratsam, darin nichts Ueberstürztes und Selbständiges erzwingen zu wollen, sonst wird er den gleichen Weg wie die meisten seiner Vorgänger gehen müssen, die in der Regel mit einem Fiasko abgeschlossen haben.

Alle die oben angeführten Punkte lassen sich sehr gut zusammenfinden, wenn man bedacht an die Arbeit geht und nicht zum voraus denkt, man wolle es schlauer angreifen als die Vorgänger. Es folgt dann doch der Moment, wo man seine Leidensgefährten aufsucht, um bei ihnen Rat einzuholen, was gewöhnlich nicht so gut geht wie zuvor und in den meisten Fällen auch nicht mehr viel nützt.

Mir sind tatsächlich viele Versuchsfälle gemeldet worden, die fast alle ohne jeglichen Erfolg geblieben sind und dabei ordentlich viel Geld verloren ging.

Diese Anfänger sind immer von einer merkwürdigen Konkurrenzfurcht behaftet, darum lassen sie von ihren Plänen nichts verlauten, was aber zu grossen Nachteilen führt. Aus diesem Grunde sollte gerade das Gegenteil der Fall sein. Auch der Preis der einmal zu verkaufenden Champignons spielt eine grosse Rolle, weil die Preise grundverschieden sein können. Diejenigen, die einmal das Glück haben, solche Pilze zu ernten, geben dieselben manchmal um jeden Preis ab, sogar unter demjenigen von wildwachsenden Steinpilzen, Morcheln oder Egerlingen.

Was nun die Interessenten am liebsten vernehmen, ist, wie man solche Kulturen anlegt. Zu diesem Zwecke sind Vorträge viel geeigneter als Bücherberatungen, weil verschiedene wichtige Handlungen vordemonstriert werden können. Doch versuche ich es, eine kurze Wegleitung folgen zu lassen, obwohl diese in den diesbezüglichen Büchern richtig behandelt wurde; doch kann ich mich nicht an alle Details halten.

Von erster Wichtigkeit ist die Finanzierung, hinter welcher eine Reserve gute Dienste leistet, indem von Tag zu Tag neue Anschaffungen folgen und im allergünstigsten Falle erst nach etwa 15 Wochen mit Einnahmen gerechnet werden kann.

Das Lokal muss von der Aussentemperatur unabhängig sein, wenn notwendig, mit Heiz- und Ventilationsvorrichtungen ausgerüstet werden, soviel als möglich von menschlichen Behausungen etwas abseits liegen, da sonst fortwährend Reklamationen zu erwarten sind.

Der Pferdedünger soll höchstens 14 Tage alt sein und nur aus Weizen- oder Roggenstroh bestehen, nie aber aus Sägespänen oder Torfmull. Die Pferde sollten ordentlich mit Hafer gefüttert werden, dafür aber auch strenge arbeiten, damit dann das Futter gut verdaut wird. Grünfutter, Rüben oder Melasse dürfen nicht verwendet werden, worüber man sich vergewissern muss. Die Mistgrube muss sich in geschützter Lage befinden, weder Regen noch Sonnenschein dürfen zugänglich sein, also eingedeckte Gruben, die nie mit Wasser abgeschwemmt werden. Es benötigt mindestens einen Kubikmeter Mist, auch für die kleinste Anlage. Je mehr, desto besser. Zum ersten Mal sollte man im Freien stocknen, weil eine scharfe Ausdünstung (Ammoniak) die Atmung erschwert. Je nach Quantum wählt man am besten eine 1—2 m lange rechteckige Form. Der Mist muss mit der Gabel vollständig zerzaust und locker aufeinander gelegt werden. Es dürfen sich keine anderen Gegenstände darunter befinden, weder Papier, Orangenschalen oder leere Konservenbüchsen etc., überhaupt kein Kehricht.

Ist der Mist zu trocken, so muss mit Wasseraufgiessen nachgeholfen werden, ist er dagegen zu nass, so werden kleine Strohmengen dazwischen eingefügt.

Nach ein bis zwei Tagen sieht man wie ein Dampf aufsteigt, ein Beweis, dass der Zersetzungsprozess schon begonnen hat. Letzterer wird begünstigt, indem man den Haufen einwenig zusammenstampft, der sich dann bedeutend eindrücken lässt, aber dadurch auch gerne zu heiss wird und innerlich verbrennen könnte. Zur Wärmekontrolle erfordert es ein Thermometer, das in die Mitte des Stockes gestossen wird. Falls das Thermometer über 70° zeigen sollte, müsste sofortige «Umstocknung» vorgenommen werden, denn verbrannter Mist darf nicht angelegt werden. Andernfalls lässt man den Haufen am besten für das erste Mal in Ruhe (genau 8 Tage), um dann erst das zweite «Stocknen» vorzunehmen.

Eine Seite wird dann niedergerissen und aus dem Innern des Haufens beginnt man wiederum ein Rechteck von gleicher Grösse zu machen. Man achte darauf, dass der Dünger, welcher ausserhalb des Stockes gelegen hat, diesmal in die Mitte zu liegen kommt und was innen gelegen, auf die Aussenseite angelegt wird, damit alle Teile gleichmässig erhitzt werden.

Jetzt ist auf den Feuchtigkeitsgrad des Düngers besonders zu achten, eventuell muss wie beim ersten Mal nochmals nachgeholfen werden. Nach weitern 8 Tagen wird zum tritten Mal gestocknet, sofern eine zu grosse Hitze es nicht schon früher verlangt. Es ist also notwendig, dass man das Steckthermometer täglich ein- bis zweimal kontrolliert.

Sobald sich der Dünger wieder genügend erhitzt hat, kann man jetzt mit dem Anlegen der Beete beginnen; dies muss bis zum 8. Tage auch geschehen sein. Die Beete sind nach deutscher Art etwa 1 m breit und zirka 30—40 cm hoch, die französischen aber zirka 60 cm breit und 40—50 cm hoch. Die Wahl muss man vorher schon getroffen haben, damit ungestört weiter gearbeitet werden kann.

Die Anlagen selbst erwärmen sich notwendiger Weise auch wieder und zwar bis auf eine Höhe von zirka 40 Grad. Man kontrolliert auch hier fortwährend,

um den richtigen Moment für die Einstellung der Brut zu erfassen, d. h. sobald das Thermometer auf 25 Grad gesunken ist.

Ganz frische (noch feuchte) Brut kann etwas später, stark ausgetrocknete dagegen etwas früher eingesetzt werden. Ueber diese Arbeiten findet man wieder in den Pilzbüchern genügend treffliche Aufklärung; ich will daher den Raum nicht zu stark in Anspruch nehmen.

Nach 8 bis 10 Tagen kann man beobachten, wie sich die Brut belebt und nach allen Seiten Fäden sendet. Ist dies nicht der Fall, so muss es wenigstens innert 4 bis 5 Tagen noch geschehen, ansonst die nicht belebten Stücke heraus genommen werden müssen, um sie durch neue wieder zu ersetzen. Da dies schon zu den Unregelmässigkeiten zählt, sollte man schon zu Anfang darauf Bedacht nehmen, dass man die Brutstücke möglichst nahe neben einander einsetzt.

Wenn sich dann das eine oder andere Stück nicht beleben sollte, so entsteht doch nie eine zu grosse Lücke und das Nachsetzen wäre nur noch notwendig, wenn zufälliger Weise einige benachbarte Brutstücke missraten sollten.

Nach weitern 4 Wochen beobachtet man die Pilzfäden schon ausserhalb der Anlage, in hand- bis hutgrossen Flächen entwickelt.

Dieses bedeutet nun das Zeichen zum Eindecken der Anlage. Weil es von grosser Bedeutung ist zu wissen, wie schnell oder langsam diese oder jene Entwicklung vor sich geht, ist es unbedingt notwendig, jede noch so unscheinbare Arbeit mit Datum und allen auffälligen Erscheinungen gewissenhaft zu notieren. Die Erfahrung wird jedem zeigen, dass keine Anlage je einer anderen gleich ausfallen wird.

Das Eindecken geschieht am besten mit einer fein gesiebten mastigen Erde, die mit etwas Flussand vermengt worden ist. Die Schicht kann bis 2 cm hoch aufgetragen werden und muss nachträglich angeklopft und abgeglättet werden.

Während der ganzen Zeit der angelegten Kultur sollte eine gewisse Feuchtigkeit in der Luft liegen, welcher man mit Begiessen nachhelfen muss. Zu diesem

Zwecke besprengt man aber nur den Boden oder die Wände der nächsten Umgebung, seltener die Anlagen direkt, sei es denn, dass dieselben arg trocken wären.

Nach weiteren 2 bis 3 Wochen werden sich dann an den Seitenwänden kleine, weisse, stecknadelkopfgrosse Fruchtkörperchen (sogenannte Marken) zeigen. Dies sind schon die jungen stossenden Champignons, welche einige Tage in dieser Grösse verbleiben, um dann aber auf einmal kolossal schnell zu wachsen.

Vom ersten Stocknen des Düngers bis zu diesem Momente werden ungefähr 12 bis 15 Wochen verstrichen sein. Es gehört zu den richtigen Verhältnissen, wenn auf diesen Zeitpunkt die ersten Champignons geerntet werden können.

Eine sehr sorgfältige Pflege benötigen diese sehr empfindlichen Pilze schon von Anfang an, denn nur das Berühren derselben bringt sie schon zum Absterben. Sind die Pilze erst zur Ernte reif, was jeder selbst zu beurteilen hat, so dürfen solche nie (wie es in diversen Pilzbüchern oft irrtümlich angeraten wird) mit einem Messer oder dergleichen abgeschnitten, sondern von blosser Hand angefasst und abgedreht werden.

Beim ersten Stoss kann sich ein Büschelwachstum zeigen. Da nie alle Exemplare einer Gruppe zu gleicher Zeit reifen und geerntet werden können, ist beim Pflücken Vorsicht geboten. Um einen reifen Pilz von seinen mit ihm verwachsenen zu trennen, muss das schöne Bouquet, bzw. der ganze Pilzklumpen mit einer Hand festgehalten werden, um mit der andern Hand das gewünschte Exemplar sorgfältig abzudrehen. Sobald der Klumpen vom Mycel losgerissen wird, stirbt der ganze Büschel ab.

Durch das Abernten entstehen am Standorte jeweilen merkliche Löcher, wie es auch beim Einsammeln in der freien Natur beobachtet werden kann. Diese Stellen müssen unbedingt sauber zugedeckt werden, damit das dadurch blossgelegte Mycel nicht unnötiger Weise einer eventuellen Ansteckungsgefahr durch Fäulnisreger ausgesetzt ist.

Trotz aller Vorsicht werden sich Schädlinge aller Art bemerkbar machen, so-

dass die Zukunft der Anlage mit dem Fernhalten dieser Schädlinge engstens verbunden ist.

Wie bei allen ähnlichen Züchterien stellen sich gewöhnlich nur zu früh schon Schädlinge ein, mit welchen man zuvor nicht rechnen konnte, weil einem davon nichts bekannt war. Es sind diesbezüglich vorerst die bekannten Champignonfliegen oder -Mücken zu nennen.

Diese Fliegen oder Mücken — es können deren beide sein — werden mit der Champignonbrut schon eingeschleppt und sind nur schwer zu bekämpfen, weil sie sich überaus schnell und massenhaft entwickeln. Aus diesem Grunde ist es äusserst notwendig, nach jeder Herausschaffung einer ausgedienten Kulturanlage das Lokal sofort zu desinfizieren und nachträglich gut zu lüften.

Dieses geschieht am besten mit Chlor- oder auch ungelöschem Kalk. Von andern Schädlingen sind ferner zu nennen: Würmer, Schnecken, Kellerasseln, Mäuse, Ratten und dergleichen, ähnlich wie man sie im Freien auch findet, gegen welche aber verhältnismässig viel besser vorgegangen werden kann, als gegen die Fliegen und Mücken.

Mit dieser kurzen Instruktion hätte ich alles Wichtigste mehr oder weniger berührt, was ich in unserer eigenen Kultur zu beobachten imstande war, immerhin sind noch viele Einzelheiten anzu führen, die ebenfalls von grosser Bedeutung sind. Ich will es nicht unterlassen, noch einiges davon in Kürze zu streifen; es betrifft in erster Linie die Champignonbrut.

Die Champignonbrut muss rechtzeitig, also vor der Mistbearbeitung bestellt werden, damit der Moment des «Einsetzens» nicht verfehlt wird. Die meisten Anfänger begehen den grossen Fehler, dass sie die zu spät eingetroffene Brut doch noch einsetzen, trotzdem die Anlage schon voll abgekühlt ist. Da hilft aber gar nichts mehr; der Mist, die Brut und die Arbeit sind zwecklos geworden. Die ganze Anlage ist baldmöglichst heraus zu schaffen, denn da hilft kein Erzwingen mehr, selbst wenn es mit allen Treibmitteln versucht werden sollte.

Der Schaden ist in jenem Falle ein doppelter, weil nebst dem nur schwer zu beschaffenden Mist auch noch die teure Brut verschwendet ist.

Eine Neuanlage müsste schon mehr als gut arbeiten, um nur diesen Verlust wieder ausgleichen zu können.

Weil fast alle Anfänger mit der ersehnten Kultur meistens schon beginnen, sobald es die finanziellen Mittel erlauben, so reicht es ihnen gewöhnlich nicht mehr für einen weiteren Versuch aus, um diesen Schaden auszugleichen. Die Champignonzüchterei ist damit wieder um einen Misserfolg, um einen Gegner reicher geworden, ohne dass dieselbe als solche dafür verantwortlich gemacht werden könnte, vielmehr aber der unkundige Unternehmer.

Wenn solche Kulturen unternommen werden wollen, ist es also unbedingt notwendig, dass man sich vorerst mit Fachleuten in Verbindung setzt und ihnen aber auch den gefassten Beschluss verrätet, damit diese die Möglichkeit haben, den Betreffenden vor undurchführbaren Plänen rechtzeitig zu warnen.

So kommt es z. B. meistens vor, dass damit gerechnet wird, man müsse die teure Brut nur einmal kaufen, weil für die weiteren Anlagen solche Stücke genügen, welche man der ersten Anlage entnimmt.

So verlockend und selbstverständlich dieses auch scheinen mag, um so gefährlicher ist aber das Experiment und es würde sicherlich nie zu einem guten Erfolge führen. Gedenke man nur der vorhin besprochenen Schädlinge, welche ohnehin schon durch die Brut zugeführt werden, (aus Anlagen, die nur diesem Zwecke dienen, geschweige erst der Schädlinge, welche von einer voll ausgearbeiteten Anlage übertragen würden.)

Alle Krankheiten, die einer vorgängigen Anlage angehören, würden doch auf diese Art bewusst in eine Neuanlage übertragen. So etwas könnte höchstens zu wissenschaftlichen Zwecken unternommen werden.

Eine solche Art Zucht müsste man «Inzucht» nennen, welche unstreitig zur Degeneration, statt zur gesunden Ent-

wicklung der guten Sache führen würde. Wohl gibt es einen Weg, sich billigere und doch keimfähige Brut zu verschaffen, indem man zur Zucht der Champignonbrut direkt übergeht.

Ist der Champignonzüchter zugleich auch «Pilzkundiger», so ist ihm bekannt, dass sich ein Pilzmyzel aus Pilzsporen entwickelt und er wird den Versuch wagen dürfen, auf irgend eine Art Champignonsporen zur Keimung zu bringen, und zwar in einem Komposte, der sich zwecks Weiterverflanzung gut zerteilen lässt. Hat sich die Sporenkeimung gezeigt, so werden kleine Teile dieses Kompostes, (in welchen aber Pilzfäden beobachtet werden können) wiederum in geeignete Erde eingesetzt, welche zum grössten Teil, oder auch ganz aus Pferdedünger besteht, ähnlich dem einer Champignonanlage. Aber solches hat erst im Spätsommer und nur im Freien zu geschehen.

Es würde wohl zu weit führen, sich mit diesen Einzelheiten speziell zu beschäftigen, wo doch die Kultur der Champignons selbst die Leser schon genügend beschäftigt. Doch will ich noch bemerken, dass mit der keimfähigen Brut (einer seriösen Züchterei entstammend) zur einmaligen Weiterverpflanzung geraten werden könnte, aber ja nie zum zweiten Male.

Die Brut wäre nicht mehr kräftig und widerstandsfähig genug; die Pilze würden sich nur noch auf eine gewisse Höhe entwickeln, sodass der Sparer gerade der Geschädigte wäre.

Bekanntlich benötigen die Pilzsporen eine ordentlich lange Zeit, um Myzel (Fäden) zu treiben, selbst auch in ihnen sehr gut zusagenden Komposterde. Deshalb bedienen sich die einschlägigen Züchterien sogenannter Sporentreibkästen. Solche Einrichtungen sind natürlich sehr kostspielig und können nur für Grossbetriebe in Frage kommen, machen sich aber dennoch in kurzer Zeit bezahlt.

Sollten sich etwa unter unseren Vereinsmitgliedern solche befinden, die sich speziell für Gewinnung von Myceliums durch Sporenaussaat interessieren, so wäre es nur notwendig, sich gegenseitig bekannt zu machen, um dann gemein-

schaftlich an die Arbeit zu gehen. Man würde dabei bald die Erfahrung machen, dass sich nicht nur die Champignonsporen für Mycelgewinnung eignen, sondern ebenso gut könnten solche aus beliebigen Pilzsporen gewonnen werden, wie z. B. vom Kaiserling, Steinpilz und anderen mehr. Sollte dies einmal erreicht werden, so wäre es auch leichter, dem Rückgang der Pilzflora wirkungsvoll entgegen zu arbeiten.

Bis dahin haben wir nur Instruktion über die «Anpflanzung» von Champignons, nicht aber über den ausschlaggebenden Ertrag der fraglichen Kulturen erhalten. Eigentlich ist ja die Möglichkeit der Champignonzucht schon lange bewiesen, nur hat sie bei uns noch nicht den richtigen Einzug gehalten. Die meisten Leser interessieren sich jedenfalls mehr um das Ertragsresultat; sie sollen darin auch befriedigenden Aufschluss erhalten.

Will man hierüber gewissenhafte Auskunft haben, so ist es notwendig, mit diesbezüglichen Fachleuten Fühlung zu suchen. Dies geschieht aber gar nicht so leicht, denn jene Züchter, welche mit Erfolg arbeiten, lassen nichts vernehmen und solche, die mit Schaden aufhören mussten, wollen lieber darüber gar nicht mehr diskutieren.

Trotz alledem ist es mir gelungen, mich mit erstklassigen Champignonzüchtern, wie auch mit speziellen Brutzüchtern in Verbindung zu setzen.

Durch unzweifelhafte Angaben ist mir von diesen Fachleuten aus Paris folgendes erklärt worden:

In den Jahren um 1880—1890 waren in der Umgebung von Paris über 500 Champignonkulturen von verschiedenen Grössen im Betriebe, darunter solche, die fortwährend (und heute noch) Gesamtanlagen bis zu 8000 laufenden Metern unterhalten. Die tägliche Produktion betrug zirka 20,000 kg, welche entweder auf den Markt gebracht, oder in alle Himmelsrichtungen versandt wurden. Ein grosser Teil wurde in Gläsern und Büchsen konserviert; dazu haben sie sich eine besondere «Art» heraus gezüchtet.

Wie gross die daraus gewonnenen Totalsummen waren, ist nicht einmal an-

nähernd erhältlich gewesen, dagegen ist festgestellt worden, dass der Versand allein jährlich die respektable Summe von über 20,000,000 Franken abgeworfen hatte.

Ganz bestimmt ist heute der allgemeine Champignonverbrauch ein noch viel grösserer, ebenso auch der Verkaufspreis, so dass jene Züchterien eine schöne Einnahmequelle bedeuten.

Rechnet man heute mit dem fünf-fachen Preise von früher (nach zuverlässigen Angaben), so hat man nicht weit davon gefehlt, wenn die ausserhalb Paris in den Handel kommenden Champignons im Werte auf 70 bis 100,000,000 Franken eingeschätzt werden.

Die Kulturunternehmer verstehen es sehr gut, die Arbeitskraft voll auszunützen, indem sie die Arbeiten spezialisieren. Jede wichtige Arbeit wird von einem andern Arbeiter vollführt, der nur mit dieser allein vertraut ist. In dieser Spezialisierung haben die Unternehmer auch die Möglichkeit, das Pflanzungssystem geheim zu behalten. Deswegen ist jedem Arbeiter strengste Verschwiegenheit zur Pflicht gemacht.

Die Unternehmer betreiben nebst diesen Züchterien auch noch Gartengemüsebau, wobei ihnen der aus der Champignonkultur verbleibende Dünger gute Unterstützung bietet. Für Gemüsebau ist dieser Dünger noch zu 80 bis 90 % (nachgewiesenermassen) vollwertig, trotzdem die Pilze den für sie notwendigen Nährstoff daraus entnommen haben.

Die gleichen Arbeiter werden auch dort beschäftigt und führen die Champignons wie auch das Gemüse selbst zu Markte, was doch gewiss eine rationelle Ausnützung der Arbeitskraft bedeutet.

Geschätzte Pilzfreunde, hier liegt eben der Kernpunkt der Sache. Reine Champignonkulturen können nie rationell betrieben werden, weil je nach dem die Arbeiten «wichtig oder eilig» sind, oft viel Kräfte notwendig machen, die darnach aber wieder frei werden. Weil keine andere Verwendungsmöglichkeit besteht, so sind diese Arbeiter genötigt, irgend etwas zu arbeiten, damit wenigstens die Zeit vorüber geht und sie ihren vollen Lohn erhalten. (Schluss folgt.)