

Zeitschrift:	Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber:	Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band:	4 (1926)
Heft:	7
Rubrik:	Der falsche Eierschwamm ; Der Champignon und seine Zucht [Fortsetzung]

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: 23.02.2026

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

dore, acre (non douce) Spores hyalines, blanc pur en tas, sphériques-ellipsoïdes, peu verrueuses-grenelées, ocellées $7-9 \times 7-7 \frac{1}{2} \mu$. Forêts de sapins. Eté-automne. Peu commun, plus rare que *R. nigricans*: *Comestible*.

Bonne espèce du groupe des *Compactae* de Fries, différente de *R. nigricans* (plus petite et lamelles serrées, adnées, peu épaisse) et de *R. densifolia* (chair ne rougissant pas, devient directement noire).

Russula densifolia Sec. Chapeau charnu, compact, convexe puis déprimé et presque en entonnoir, jusqu'à 10 cm diam., d'abord un peu visqueux, ferme, glabre, doux au toucher, blanchâtre puis taché de cendré-fuligineux et de brunâtre-noirâtre, surtout au centre; marge non striée, d'abord enroulée, villeuse, élastique et blanche. Lamelles serrées, assez étroites, peu épais-

ses, adnées-décurrentes, inégales, blanches, se tachant de gris-bistre, puis blanc sale, noircissant. Pied plein, dur, épais, plutôt court, un peu pruineux, blanc, puis colore mais plus pâle. Chair ferme, grenue, blanche, rougissant à l'air, noircissant à la fin, un peu odorante, d'abord douce. Spores hyalines, blanc pur en tas, sphériques-ellipsoïdes, peu verrueuses-grenelées, ocellées, $8-9 \frac{1}{2} \times 7-8 \mu$. Bois gramineux, sous les chênes. Eté-automne. Pas commun partout; rare dans le Jura. *Comestible*.

Bonne espèce du groupe des *Compactae* de Fries. Diffère de *R. nigricans* par les lamelles serrées, peu épaisse et par sa taille plus petite, et de *R. adusta* par la chair devenant d'abord rouge et non directement noire.

Der falsche Eierschwamm.

Die Pilzsaison beginnt jetzt wieder;
Hinaus zieht's mich ins Waldesgrün,
Mit frohem Mut und heitre Lieder,
Vergisst man dort der Alltagsmüh'n.

Jetzt finden wir Schwämme allerhand,
Sogar zum sterilisieren,
Der Pilzler weiss genau ihren Stand,
Doch kann man sich manchmal irren.

So ging es auch mir! Sah unverhofft,
Von Weitem, im Moose zerstreut, [oft,
Eierschwämmchen steh'n, wie dies schon
Das hat mich entzückt und gefreut.

Hah! Eine schöne Portion gibt das,
Für in Essig einzulegen.
Es gibt ganz sicher ein volles Glas,
Für den Winter aufzuheben.

Voll Freud fing gleich ich an zu prahlen.
«Lasst umarmen euch und küssen!»
Doch was ich fand, waren nur Schalen,
Von spanischen «Haselnüssen».

Du Pilzler folg meinem Rat alsdann,
Wenn du spazierst in Wald hinaus;
«So schau die Schwammerl von Nah dir an,
Von Weitem schaun's oft anders aus!»

Theo. Rinner, Winterthur.

Der Champignon und seine Zucht.

Die Art und Weise, wie die Keimfähigkeit erreicht wird, ist ganz eigenartig. Die Sporen, die durch irgend einen Zufall ins Viehfutter gelangen, mit diesem gefressen und wieder aus dem Tier ausgeschieden werden, erhalten durch diesen Vorgang die Keimfähigkeit und entwickeln sich weiter, wenn sie einen geeigneten Boden finden. Der geeignetste ist frischer Pferdedünger. Gelangen die keimfähigen Sporen in diesen Dünger, so entwickeln sich weisse

Fäden, die nach Art der Spinngewebe grosse Mengen des Düngers durchwachsen. Einen derartig durchzogenen Pferdedünger nennt man Champignonbrut. Solche Champignonbrusteine sind im Handel zu beziehen. Sie werden in Beete von strohfreiem Pferdemist und trockenen Blättern in einen dunklen Schuppen gelegt und festgedrückt. Hat sich der Dünger erwärmt, wird er in Beete umgepackt und mit Backsteinen beschwert, um so einen bestimmten Verwesungs-

vorgang durchzumachen. Er wird dann durch Aufschütteln mit Forken entsprechend bearbeitet und an einem geschützten Platz in Haufen von einem Meter Höhe und 2—3 Meter Breite schichtweise gepackt und mit Düngergips bestreut. Es muss dabei auf einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt geachtet werden. Nach zwei bis fünf Tagen sind die Düngerhaufen genügend erwärmt, was sich durch eingesteckte Thermometer feststellen lässt.

Es hat ein mehrmaliges Umsetzen stattzufinden, dass die obren Lagen nach unten, die innern nach aussen und umgekehrt zu liegen kommen. Die Beete werden dann fertig gepackt, fest gedrückt und zunächst mit Decken und Stroh bedeckt. Nach einigen Tagen, wenn sie sich erwärmt haben, werden die Decken entfernt. Ist die Temperatur im Innern auf etwa 15 Grad festgestellt, können die Beete mit Brut besetzt werden. In Entferungen von 20 Centimeter werden Löcher von etwa 5 Centimeter Tiefe gemacht und hierein die Brut in Grösse eines Hühner-eies eingelegt. Die Höhlungen werden sofort wieder bedeckt, das ganze Beet festgedrückt und wieder zugedeckt. Grösste Sauberkeit der Wege und entsprechende Lufterneuerung sind notwendig. Nach richtiger Behandlung der Beete kann nach

vier bis sechs Wochen die Ernte beginnen, die bei sachgemässer Behandlung sechs bis zehn Wochen anhält. Vor der Ernte, sobald die oberen Schichten mit weissen Fäden durchzogen sind, werden die Beete 3 bis 4 Centimeter hoch gleichmässig mit einer lehmigen, nicht zu harten Gartenerde bedeckt, die nach 2 bis 3 Tagen mit lauwarmem Wasser zu überbrausen ist. Die Lufttemperatur ist jetzt etwa auf 12 Grad zu halten. Einmal gebrauchte Erde und Dünger dürfen bei einer Neuanlage nicht wieder benutzt werden, finden aber sonst passende und lohnende Verwertung. Am vielversprechendsten sind natürlich Anlagen in Räumen, in denen man die Temperatur stets den Anforderungen entsprechend regeln kann. Aber auch im Freien werden Beete angelegt, besonders auf Spargelbeeten, abgetragenen Frühbeeten und unter alten Bäumen, unter Hecken und Zäunen, Veranden, Balkonen und so weiter. Hierbei spricht die Witterung natürlich mit, auch werden derartige Beete mit Schutzdächern versehen.

Schon hieraus lässt sich erkennen, dass die Anlagen von Champignonkulturen eine grosse Schulung und fachmännische Kenntnisse erfordern, die sich aber unschwer erreichen lassen, wenn man nur festen Willen hat.

Erfahrungsaustausch.

Um das Jahr 1920 hat man in der Gegend um Zürich, eine in der deutschen Literatur wenig bekannte Pilzart beobachtet, die ein solches Augenmerk auf sich richten liess, dass fast in jeder Pilzbestimmung oder Exkursion davon die Rede war. Es war der Tigerritterling (*Trich. tigrinum*).

Der dem Pilze gegebene Name sorgte dafür, dass unter den Mitgliedern eine Art Nervosität geweckt wurde und von unkundigen Pilzkennern wurde man bei jedem zweiten Pilze gefragt, ob das jetzt wohl der Tigerritterling sei.

Woher diese Nervosität rührte wird wohl bald erraten sein, dieselbe war aber auch berechtigt, denn in verschiedenen

Gegenden hat diese Pilzart unangenehme Wirkungen ausgelöst, da er sich als gefährlicher Giftpilz ausgewiesen hat.

Bekanntlich haben diese Vergiftungen zur Folge gehabt, dass sich die damalige provisorische Pilzzeitschrift damit befassen musste um die Mitglieder mit diesem Gesellen recht vertraut zu machen.

Die Arbeit war nicht umsonst, denn alle intensiveren Pilzfreunde kennen ihn jetzt zur Genüge und es würde vielleicht gar nichts schaden, wenn man sich wieder einmal mit ihm beschäftigen würde, hauptsächlich der jüngern Mitglieder wegen.

Heute will ich mich mit einer anderen Pilzart befassen, die noch viel weniger bekannt, zudem aber noch viel giftiger