

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Scheel: Edelpilzzucht der Stadt Cassel

[urn:nbn:de:bsz:31-190093](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190093)

Nr. 744 Tf. 65/3 und Nidens Badem. Nr. 1032), *Sypholoma epixanthum*. Er wächst wohl mehr im Kiefernwald, ist aber auch im Fichtenwalde dicht neben dem rauchblättrigen Schwefelkopf zu finden. Seine Farbe ist in allen Teilen, selbst im Fleische und auch in den Lamellen bei jungen Pilzen eine stärker rötlichgelbe, fast wie verfeuchtet. Das Michaelische Bild ist in der Farbe sehr gut. Es zeigt jedoch den Stiel im Schutte nur als voll, er ist aber im Alter auch hohl. Michael nennt ihn verdächtig, doch habe ich einen Schaden beim Genuße dieses Pilzes, den ich früher für identisch mit dem rauchblättrigen Schwefelkopf hielt, nie gefunden. Die sehr leicht mögliche Verwechslung dieser beiden Pilze halte ich somit für ungefährlich. Der starke rettigartige Geruch des gelben Schwefelkopfes und sein ganz schwach bitterer Geschmack sind aber vielleicht auch genügende Unterscheidungsmerkmale für manchen Pilzsücher.

Eine andere Schwefelkopfart, dem rauchbl. Schw. sehr ähnlich, ist der „Ziegelrote Schwefelkopf“ (*Sypholoma sublateritium*) (Nidens, Tf. 65/2). Michael bringt in Band II Nr. 154 eine Pilzgruppe unter dem Namen „Ziegelroter Schwefelkopf“, doch ist dieses Bild ohne Zweifel nicht dieser Pilz, sondern ganz deutlich das Bild des erstgenannten, rauchblättrigen Schwefelkopfes. Der ziegelrote Schwefelkopf ist in der Farbe ungefähr ein Mittelding zwischen dem büscheligen und rauchblättrigen, indem er, besonders im Stiel, auch einen schwachen Schein ins Gelbgrünliche zeigt. Sein Hut ist aber nach der Mitte zu viel lebhafter rot und zwar ziegelrot, daher sein Name, und in seinem Wachstum ist er meist viel kräftiger. Der Stiel wird bis 12 cm hoch und bis 12 mm dick, in der Mitte meist etwas bauchig. Er ist hohl wie bei allen anderen vorgeannten Schwefelköpfen. Die Höhlung ist aber vielfach sehr verengt, da die harten, holzigen Fleischfasern in der unteren Hälfte innen meist wie wellig zusammengestaucht sind. Jung ist der Stiel oft ausgestopft. Die Lamellen sind verhältnismäßig breit, bis 5 mm. Der Hut wird bis 8 cm breit. Er ist in der Jugend mit dem Stiele durch eine fast seidigfaserige Hülle (Velum) verbunden, die später am Stiele als schwacher, ringartiger Ansatz noch einige Zeit sichtbar ist. Ueber zwei junge, ganz sonderbar gewachsene Pilze dieser Art berichtet noch ein anderer Bericht in vorliegender Nummer. Es wächst der ziegelrote Schwefelkopf hauptsächlich auf Laubholzstämmen, doch kommt er zuweilen auch auf Nadelholzstöcken vor. Der Geschmack seines dicken Fleisches ist ganz schwach bitterlich, doch tut dies seiner Essbarkeit und seiner Schmackhaftigkeit keinen Abbruch, denn dieser bitterliche Geschmack verliert sich beim Zubereiten, ohne daß man das Kochwasser zu entfernen braucht.

Auch sehr ähnlich dem rauchblättrigen Schwefelkopf ist ferner der Mooschwefelkopf (*Sypholoma polytrichi*) (Nidens Tf. 65/7). Der bei Wünsche zu findende „feuergelbe Schwefelkopf“ *Syph. pyrotrichum* (Holmsk.) wird sicher identisch mit ihm sein. Wie schon der Name „Mooschwefelkopf“ sagt, hat dieser Pilz einen ganz anderen Standort als der rauchblättrige, hat viel schlankeren Stiel und feuergelbes Aussehen. Er ist zweifellos auch genießbar, denn sein Geschmack ist mild, sodaß eine etwaige Verwechslung mit ihm ohne Schaden sein wird.

Zum Schlusse sei noch erwähnt, daß die „Schüpplinge“ teilweise auch viel Ähnlichkeit mit dem rauchblättrigen Schwefelkopf aufweisen, ganz besonders aber das sogen. Stockschwämmchen oder Stockschüppling (*Pholiota mutabilis*), Michael I, 64, Nidens Tf. 56/6, Gramberg I, 54. Beide sind einander ganz ähnlich, sowohl dem

Wachstume als auch dem Genußwerte nach. Der letztere hat genau dieselben Vorzüge, nur daß er schon frisch einen kräftigeren Geruch hat und zwar muskatartig. Er wächst aber ausschließlich auf Laubholzstämmen, ist nach der Mitte des Hutes nicht so rötlich und hat am Rande des Hutes meist einen bis 3 mm breiten durchfeuchteten Rand. Sein Stiel ist dunkelbraunschuppig bis zu dem deutlich sichtbaren Hautringe. Auch dieser Pilz ist das ganze Jahr zu finden. Ende Mai d. J. sammelte mein Freund Schädlich, der benachbarte Pilzbestimmungsstellenleiter in Marbach (Flöhntal) 48 Pfd. dieser Pilze.

Die übrigen der bekanntesten Schüpplinge, die gleichfalls auf Baumstämmen bzw. Baumstümpfen wachsen, als „Sparriger Schüppling“ (*Pholiota squarrosa*), Michael II, 169, Gramberg I, 55 Nidens Tf. 54/3, „Flammender Schüppling“ (*Pholiota flammula*) Mich. II, 168, Nidens Tf. 55/5 und „Krummstieliger Schüppling“ (*Pholiota curvipes*), Michael II, 167, sind schon durch ihr starksparrig schuppiges Aussehen und ihre mehr gleichmäßig rostgelbe Farbe sehr leicht zu unterscheiden. In den Büchern sind sie vielfach als ungenießbar bezeichnet. Doch sind alle drei trotz ihres etwas zähen Fleisches viel und gern genossene Pilze. An Wohlgeschmack und Verwendbarkeit können sie aber den beiden Pilzen, dem rauchblättrigen Schwefelkopf und dem echten Stockschwämmchen, nicht gleich. Sollte ich durch meine Ausführungen allen diesen Pilzen zu ihrer vollen Ausnützung neue Freunde gewonnen haben, so hätte ich damit meine Absicht erreicht.



Die Edelpilzzucht der Stadt Cassel.

Die Edelpilzzüchtereien der Stadt Cassel bestehen jetzt seit einem Jahre. Die Besichtigung einer kleinen Musteranlage im Mykologischen Institut in Hannover Münden, die im Wesentlichen Forschungszwecken dient, hat die Stadt Cassel veranlaßt, im Interesse der Volksernährung, die künstliche Kultur des Egerlings (alter deutscher Name für Champignon), dieses stickstoffreichen Nahrungsmittel auf breiterer Grundlage zu versuchen.

Der Leiter des Institutes, Herr Prof. Dr. Rich. Falk hatte in bereitwilliger Weise seine Dienste für den Anfang zur Verfügung gestellt, bis die allmähliche Entwicklung der Anlagen in die Wege geleitet war.

Die künstliche Champignon-Kultur wird schon immer in Frankreich in großem Maßstabe betrieben und es sind Millionen-Werte, die jährlich von dort nach überallhin ausgeführt werden. Es war auch bisher notwendig, daß Reinkulturen von Paris bezogen werden mußten, während seit Beginn des Krieges das Mykologische Institut in Münden ebenfalls diese Reinkulturen herstellt und in begrenzter Weise zur Brutbereitung abgeben konnte, sodaß während der Kriegszeit, durch den Ausfall von Paris, der Bezug von Reinkulturen nicht ganz aufgehoben war. Zur guten Entwicklung der Casseler Anlagen hat der Umstand beigetragen, daß sich unter den Kriegsfangenen gelehrte Pilzzüchter befanden, die in Frankreich die Pilzzüchtereien als Sonder-Erwerbszweig betrieben hatten.

Im vergangenen Jahre sind uns etwa 14000 Mk. Unkosten entstanden, ausschließlich der Kosten für Herichten der Keller und des Inventars, die etwa 3500 Mk. betragen haben. Die Einnahmen für 8800 Pilze und die Brut haben bis jetzt 10500 Mk. betragen, aber die im Augenblicke in voller, sehr günstiger Ernte befindlichen Anlagen werden wohl noch mehrere tausend Mark Einnahme bringen, sodaß mit Gleichstellung von Einnahmen u. Ausgaben gerechnet werden kann. Die anfänglichen 300 Meter Beete sind angewachsen und werden weiter vermehrt.

Im Anfang sind die Pilze an die Bevölkerung nach der Maßgabe von 100 Gramm auf den Kopf, für 1.50 Mk. das Pfund, zur Verteilung gelangt; der Preis ist später auf 2 Mk. erhöht und da wo Ueberschußmengen vorlagen den Sonderbestellern nach dem begrenzten Satz von 2 Pfund für eine Familie zugeteilt und mit 3 Mk. berechnet worden.

Die Schwierigkeiten liegen in der gegenwärtigen Zeit in der Beschaffung des für die Egerlingkultur notwendigen Strohferdedüngers, weil infolge der Strohnappheit meist mit Torf und Sägemehl gestreut wird. Als für die Kulturen am erfolgreichsten hat sich unmittelbar aus dem Stall kommender, frischer Pferdestrohmist aus Roggenstroh erwiesen, der von gut mit Hafer gefütterten Pferden herrührt, 8 bis 10 Tage unter den Pferden gelegen hat, gut von Urin durchtränkt, aber nicht zu feucht ist. Der Dünger wird unter einem bedachtem Raum, (Schuppen, leere Ställe) der ihn vor Regen und Schnee schützt, präpariert um eine notwendige Gärung durchzumachen. Er wird in Haufen von ungefähr 1 Meter Höhe und 1 Meter Breite aufgesetzt, nach etwa neun Tagen kräftig durchgearbeitet, sodaß die äußeren Teile nach innen und die inneren nach außen kommen und in diesem Zustand weitere neun Tage der Gärung überlassen; er soll dann seinen scharfen Geruch verloren und kaffeebraune Farbe angenommen haben und etwas süßlich riechen. Die Strohteile sollen sich leicht zerreißen und in der Hand leicht ballen, aber keine unmittelbare Feuchtigkeit merken lassen dann ist der Dünger fertig für den Keller. Angesichts des Mangels an Strohferdedünger haben wir auch Versuche mit Kaninchenmist gemacht, die aber noch nicht abgeschlossen sind.

Nunmehr wird der Dünger in die Keller gebracht und in Beeten von etwa 35 bis 45 cm Grundfläche und 30 bis 35 cm Grundfläche Höhe gehaufelt und fest gepackt. Beete in diesen Größenverhältnissen erfordern geringere Düngermengen (in der Jetztzeit besonders wichtig) und gestatten vollständigere Ausnutzung für das Durchziehen der Myzelsäden und Bilden der Fruchtkörper, als die in manchen Anlagen angewandten Flachbeete von 1 Meter und mehr Breite. Alsdann impft man die Beete mit der, aus dafür eingerichteten Züchtereien be-

zogenen Brut, von der man auf einen laufenden Meter 1 Pfund, im Preis von 60 bis 70 Pfennige, rechnet.

Die Erfahrung hat gezeigt, daß es nicht gut ist, mehr als zwei bis dreimal von derselben in den eigenen Kellern gezogenen Brut zu nehmen; die Erträge werden mit der Zeit geringer; es empfiehlt sich, immer wieder neue Bezugsquellen heranzuziehen. Die verschiedenen Züchtereien werden gut tun, Brut gegenseitig auszutauschen, aber darauf bedacht sein müssen, nur sorgfältig beobachtete, gesunde Brut zu versenden, denn in nicht sachgemäß behandelten Anlagen einmal aufgetretene Pilzkrankheiten werden durch die Brut immer weiter übertragen. Wir haben augenblicklich vorzügliche Brut. Ofters



Das Ernten der reifen Edelpilze.

Reinkulturen anzuwenden, die die wissenschaftlichen Institute einstweilen nur in begrenzten Mengen herzustellen in der Lage sind, wird besonders förderlich sein, da diese vollständig rein und frei von allen Krankheitsstoffen sind.

Nach etwa 2—3 Wochen, wenn die Brut die Beete durchwachsen hat, werden die Beete mit Sand, gemischt mit etwas Gartenerde gedeckt. Nach weiteren 3—4 Wochen wird der erste Pilzansatz sichtbar, jedoch ist dies abhängig von der Temperatur des Kellers. Bei hoher Temperatur, 14—18 Grad C., wird das Wachstum schneller fortschreiten, bei 10—14 Grad C. langsamer vor sich gehen. Die günstigste Temperatur für die Kellerräume ist 14—16 Grad C. Die Keller sollen an sich nicht zu naß sein, der Feuchtigkeitsgehalt 85—90 Grad betragen; die Beete brauchen erst beim Erscheinen der ersten Pilze begossen zu werden und zwar stets vorsichtig mit einer sehr feinen Brause, derart, daß der Sand nicht krümelt und abfällt. Man kann auch Schuppen und leere Ställe zur Zucht verwenden, doch sind hierbei die Nachteile zu hoher Temperatur im Sommer, niedriger im Winter und immerfort erheblichen Schwankungen unterworfen, weshalb am geeignetsten Keller- oder Erdgeschoßräume sind, da sie die gleichmäßigste Temperatur haben und im Winter unschwer auf 14—16 Grad C. durch einfache Ofenheizung zu bringen sind. Lagerkeller, (manchmal unbenuzt daliegend) und Pferdebedünger gibt es in den Städten, namentlich, wo große Garnisonen sich befinden. Und da Edelpilzzüchtereien das ganze Jahr hindurch betrieben werden kann sind die Städte auch nach dem Krieg in der Lage, sich durch rationellen Betrieb ein schmackhaftes, tägliches frisches Nahrungsmittel zu schaffen.

Von einer Anlage kann man vom Tag des erstens Pflückens gerechnet, etwa 3 Monate lang ernten und schwankt der Jahresertrag pro laufendem, Meter zwischen 8 und 16 Pfund; er kann auch auf 20 Pfund steigen. Unter den heutigen Verhältnissen, wo die Pferde nicht mehr mit Hafer, sondern mit allen mög-

lichen Erfaßstoffen gefüttert werden, ist der Dünger auch nicht mehr so gut, sodaß er vielfach schon nach 2 Monaten seine Haupttreibkraft verloren hat und damit das Pflücken früher sein Ende findet.

Nach Beendigung einer Ernte ist der Dünger für die Pilze verbraucht, während er für Gemüsepflanzen noch ergiebigen Wert besitzt und deshalb von Gärtnern gegen Bezahlung gern genommen wird.

Der Dünger ist alsbald aus dem Keller zu entfernen, und Keller und Geräte nach jeder Richtung hin aufs sorgfältigste zu reinigen und durch Ausschweffeln und Frischschweißeln aller Raumflächen zu desinfizieren, damit die etwa eingedrungenen dem Pilz feindlichen Organismen abgetötet werden.

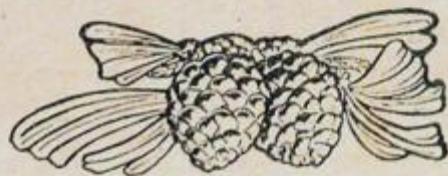
Nicht alle Anlagen ergeben eine erfolgreiche Ernte und es kommt vor, daß Keller für eine Zeit lang versagen; das kann seine Ursache in nicht geeignetem Düngmaterial, in nicht richtiger Präparation des Düngers, in nicht sachgemäßer Packung der Beete, zu großen Temperaturschwankungen oder in durch kranke Brut übertragenen Schädlingen haben; man steht dann vor einem Rätsel, das Wissenschaft und Praxis restlos noch nicht gelöst haben; aber in dem Mykologischen Institut der Kgl. Forstakademie in Hann. Münden wird eifrig gearbeitet, die Ursachen und Gegenmittel wissenschaftlich zu ergründen und in den Casseler Anlagen werden alle praktischen Mittel angewandt, um den vorkommenden Schwierigkeiten Herr zu werden. Hoffentlich gelingt es der wertvollen Edelpilzkultur in Deutschland für immer die Wege zu ebnen und uns von der Einfuhr aus Frankreich immer mehr unabhängig zu machen.



Die Bearbeitung des Düngers.

Gern stellen wir die bei uns gewonnenen Erfahrungen der Allgemeinheit zur Verfügung, gestatten jederzeit die Besichtigung unserer Betriebe, geeigneten Personen auch kurze Zeit in den Anlagen mitzuarbeiten, daß sie sich die notwendigen praktischen Handgriffe und Erfahrungen durch Sehen und eigene Tätigkeit selbst aneignen können.

gez. Scheel, Stadtrat.



Praktische Winke zur Pilzausstellung.

Gerade wie jede Lehrtätigkeit zur Erreichung ihres Zweckes sich nach bestimmten Grundsätzen zu richten hat, so muß auch die Ausstellung von Pilzen nach gewissen, praktischen Richtlinien erfolgen. Der erste Grundsatz ist: nicht zu viele Arten, sonst brummt dem Beschauer der Kopf von lauter Pilzen und Pilznamen, und er weiß am Schluß doch nicht mehr, was er gesehen hat. Eine vernünftige Auswahl der in der Gegend am meisten vorkommenden Speisepilzarten und daneben ihre giftigen Doppelgänger. Erst bei längerer Dauer der Ausstellung darf man schwerer unterscheidbare und seltenere Arten bringen. Zu meinen Ausstellungen in der Schule oder in einem Schaufenster des Ortes benütze ich ein Brett von ungefähr 1 1/2 m Länge und 30 cm Breite, an dessen Breitseiten im rechten Winkel je ein 15 cm hohes Brett aufgenagelt ist. In das obere Brett, das so einen erhöhten Stand erhält, sind in regelmäßigen Abstand von unten her drei Längsreihen von Nägeln eingeschlagen, sodaß mit ungefähr 10 cm Abstand Querreihen von je 3 Nägeln entstehen. Als Nagellänge genügt 3—4 cm, die der hinteren Reihe sind zweckmäßig etwas länger. Das ganze Brett wird jetzt zur Dekoration mit einer dünnen Schicht verschiedener Moos- und Flechtenarten belegt, die von den Nägeln sehr gut festgehalten wird, sodaß letztere im Moos ganz unsichtbar werden. Auf den Nägeln kann man so sehr gut die einzelnen Pilze feststecken, auf den vordersten einer 3-Nagelreihe ein ganz junges Exemplar, auf den zweiten ein mittleres und auf den hintersten, großen Nagel ein ganz ausgewachsenes Exemplar. Man hat so sämtliche Altersstufen einer Art beisammen, was bei der Unterscheidbarkeit vieler Arten von größter Wichtigkeit ist. Vor der betreffenden Nagelreihe an dem senkrechten Standbrett, wird nun mit Hilfe eines Reißnagels das Schildchen mit der Aufschrift angebracht. Für giftige Arten benütze ich rote Schrift, für eßbare schwarze. Außerdem bemerke ich auf jedem Zettelchen unter dem Namen, die Pilzfamilie, (Blätterpilz, Röhrenpilz usw.), das allerwichtigste Merkmal und ob eßbar. Nebeneinander gruppieren sich nun die Arten, die große Ähnlichkeit und leicht miteinander verwechselt werden können. B. V.:

Steinpilz
Röhrenpilz
Röhren im Alter **grünlich**
eßbar.

Gallenpilz
Röhrenpilz
Röhren im Alter **rosa**
sehr bitter!
ungenießbar.

mit **roter** Schrift!

Hexenröhrling
Röhrenpilz
Fleisch **gelb** verfärbt **blau**
eßbar.

Satanröhrling
Röhrenpilz
Fleisch **weiß** verfärbt **blau**
giftig!

mit **roter** Schrift!

Eierbovist
Bauchpilz
solange Fleisch **weiß** und
weich eßbar.

Kartoffelbovist
Bauchpilz
innen **schwarz**
giftig!

u. s. w.

Für zweckmäßig halte ich es gleichzeitig ein besonderes Brett mit nur Giftpilzen auszustellen, sodaß man durch die geringe Zahl dieser Giftarten überrascht. Außerdem habe ich es von großer Wichtigkeit gefunden, gleichzeitig mit der