

Leptoporus albidus f. *alutaceus* Fries. Herber Porling (det. Pilat, Prag). Oktober. An Fichtenstümpfen und an lebenden Fichten. Stark angenehm riechend, jedoch schon bei bloßer Berührung mit der Zunge sehr bitter schmeckend. Fruchtkörper bis 15 cm Breite! Gespitzteriegelgraben bei Sauerbrunn (Ro., Bld.). (Fortsetzung folgt.)

Beiträge zur Mißbildung der Hutpilze.

Von Erich Hullen, Champignonzüchterei, Erlangen.

Mit Tafel Nr. 10.

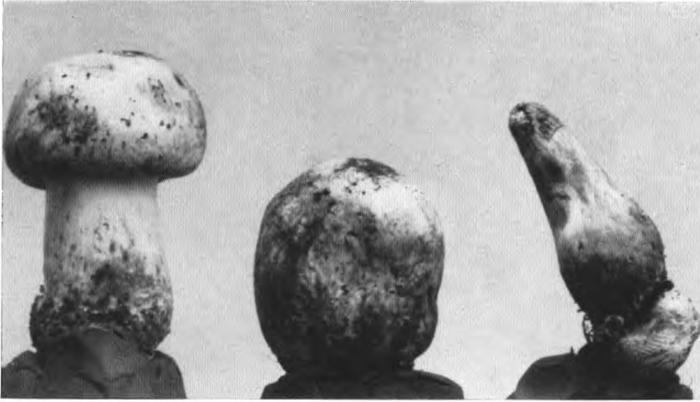
Es sei vorweg bemerkt, daß dieser Beitrag nicht von einem Wissenschaftler ist, sondern von einem Mann der Praxis und zwar aus der Praxis der Champignonzucht. Die Anregung zu vorstehenden Zeilen gab die Arbeit von Professor J. W. Szulczewski, Posen, in Heft 4 der Zeitschrift für Pilzkunde, Jahrgang 1932.

Wir züchten den sogenannten Kultur-Champignon (*Psalliota campestris*) jahraus jahrein in unseren Kulturen, meistens in Kellern. Die Brut ist aus Sporen gezüchtet, der Ursprung der Champignons geht also nicht auf vegetative Vermehrung zurück. Bei unseren Kulturen entstehen nun immer Mißbildungen — ich will nicht von Verdoppelungen sprechen, welche man auch hin und wieder antrifft — sondern von richtigen Mißbildungen bzw. Verwachsungen.

Wenn zum Beispiel ein Champignonbeet durchschnittlich etwa zwei Monate trägt, so kommen im Anfang dieser Zeit, etwa während der ersten sechs Wochen nur gesunde Pilze, dann aber bilden sich zwischen den gesunden Pilzen verwachsene Champignons, und zwar von verschiedenen Formen, wie die Abbildungen zeigen. Diese mißgebildeten Champignons, welche im Anfang fest und weiß sind, werden allmählich faul, eine braune Flüssigkeit tropft heraus, auch werden sie zum Schluß sehr oft ganz schimmelig.

Auf Grund unserer Erfahrungen und genauester Untersuchungen entsteht diese Mißbildung durch einen Schmarotzerpilz (*Mycogone perniciososa*). In einem Kulturraum, wo noch nie Champignons gezogen wurden, welcher außerdem weit von alten Kulturräumen entfernt ist, bildet sich bei der ersten Anlage nie diese Mißbildung, sondern erst beim zweiten Belegen und dann sofort. Je besser und je gründlicher die Räume desinfiziert werden, desto weniger tritt die Mißbildung auf, ebenso je steriler die Deckerde ist. Dagegen sind schon Fälle vorgekommen, wo überhaupt keine gesunden Pilze gewachsen sind, auch im Anfang nicht.

Wie aus obigem hervorgeht, müssen Kulturräume und Deckerde gründlich desinfiziert werden. Da aber in den seltensten Fällen die Anlagen ganz bis zum Schluß gesund bleiben, so läßt sich denken, welche Verluste dem Champignonzüchter im Laufe des Jahres durch diese Mißbildung erwachsen. Es wäre zu begrüßen, wenn man diesen Schmarotzerpilz ganz ausrotten könnte.



Die Weichfäule des Zuchtchampignons.
Oben und Mitte von Champignonzüchtereien Hullen, Erlangen.
Unten von Dr. Pieschel, Braunschweig.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1933

Band/Volume: [12_1933](#)

Autor(en)/Author(s): Hullen Erich

Artikel/Article: [Beiträge zur Mißbildung der Hutpilze 71](#)