

27./I. 1915.

Bauen wir Gemüse an!

Champignonzucht im Kleinen.

Sehr wichtig ist gegenwärtig, daß in allen Haushaltungen, die über ein Stückchen Feld oder Garten verfügen können, rechtzeitig vorgesorgt wird für Anbau von Frühkürbissen, roten Rüben usw. Je besser jetzt jeder dafür sorgt, daß er aus eigenem den Bedarf für seinen eigenen Haushalt ausbringt, desto mehr nützt er damit der Gesamtheit. Ein nicht zu unterschätzendes Nahrungsmittel sind Pilze, vor allem wegen ihres großen Nährwertes. Die besten unter ihnen, die Champignons, haben den Vorteil, daß man sie unschwer in eigenen Hause züchten kann. — Im Stettiner Gartenbauverein hielt, wie wir in der „Pommerschen Tagespost“ lesen, der Vorsitzende, städtischer Gartendirektor D. Schulze, einen Vortrag über Champignonkultur im Kleinbetriebe für Haus- und Gartenbesitzer. Der Champignon kann, wie der Vortragende ausführte, künstlich zu jeder Jahreszeit und in beliebigen Mengen gezogen werden, und zwar überall da, wo Pferdedünger, geeignete Keller- oder Stallräume, Schuppen, ein schattiger Platz an einer Nordwand oder unter einem Baum im Garten zur Verfügung stehen. Man beschafft sich zuerst frischen, d. h. direkt aus dem Stalle kommenden Pferdedünger, möglichst aus einem Stalle, in dem Roggen- oder Weizenstroh — kein schwer zerklebares Hazerstroh — zur Einstreu benutzt wird und die Pferde mit Hazer — nicht mit Mais, Schlempe, Kartoffeln — gefüttert werden. Dieser frische Dünger muß eine Gärung durchmachen. Er wird unter einem Schuppen in 1 Meter hohe und breite Haufen gesetzt, lagenweise gut festgetreten und dabei, falls trocken, mit der Gießkanne mit reinem Wasser angefeuchtet. Der Dünger erwärmt sich

Sie werden einzeln gepflückt, bevor sich der Hut öffnet, und zwar durch kurzes Ausdrehen — nicht Abschneiden —, die Löcher werden mit Deckerde wieder angefüllt. Die Deckerde darf nicht trocken werden. Mit dem Begießen der Beete muß man aber vorsichtig sein, die Erde ist, wenn nötig, nur durch häufiges leichtes Besprengen mit einer leichten Brause anzufeuchten. Tritt die schädliche kleine Pilzfliege auf, so stellt man kleine, mit offenem Docht brennende Petroleumlampen in den dunklen Keller, die Fliegen werden von dem Licht angelockt und verbrennen. Die Kellerräume sind vor der Verätzung gründlich zu säubern, sämtliche Flächen sind mit Kalkmilch zu streichen. Für Freilandkultur hebe man unter einem schattigen Baum oder an einer Nordwand 80 Zentimeter breite und

40 Zentimeter tiefe Gräben aus, lege darin etwas flachere Beete, 60 Zentimeter breit und 35 Zentimeter hoch an, sonst wie beschrieben. Die Brut lege man ein, sobald die sich zuerst wieder entwickelnde Wärme auf 24 Grad Celsius gefallen ist. Hierbei ist eine etwas stärkere Erddecke von 2 bis 3 Zentimetern und eine dünne Strohecke gegen das Austrocknen, auch ein Bretterschutzbach gegen starken Regen empfehlenswert.

Champignonbrut ist in den Samenhandlungen erhältlich; man erhält auch schon präparierten Dünger in Tabletten in diesen Handlungen, wodurch sich das Verfahren noch etwas vereinfacht.

Jedenfalls kann man innerhalb weniger Wochen schon Champignon-ernten erzielen, die bei rechter Pflege überaus reichlich sind und immer wieder sich wie eine unerschöpfliche Quelle erneuern. Der hohe Nährwert dieses schmackhaften Pilzes läßt gerade jetzt solche Anlagen sehr empfehlen.

stark, die Temperatur darf aber 75° C nicht überschreiten (Das Thermometer wird mit einem Stabe in die Mitte des Haufens eingeführt), sonst verbrennt der Dünger.

Wenn diese Temperatur erreicht ist, spätestens aber nach 7 Tagen, wird der Haufen mit der Mistgabel umgekehrt und in der beschriebenen Weise ein neuer Haufen daraus gebildet. Man gießt aber etwas weniger und feuchtet hauptsächlich die am meisten gebrannten, weißlich erscheinenden Teile an. Beim Umsetzen ist der Dünger gut durchzuschütteln, die weniger gebrannten Teile, also besonders die Außenseiten, sind in die Mitte zu nehmen. Nach 7 Tagen wird der Haufen zum zweiten Male, wie beschrieben, umgekehrt und nach weiteren 7 Tagen ist der Dünger gebrauchsfertig. Das „Brennen“ des Düngers dauert also drei Wochen, im Winter länger. Der Dünger muß danach seinen scharfen stechenden Geruch verloren haben, eine kaffeebraune Farbe besitzen, sich beim Ballen in der Hand mild-feucht-warm anfühlen, darf nicht so naß sein, daß beim Pressen Feuchtigkeit abläuft, die Strohfasern müssen völlig vermürbt sein und beim Drehen einer Probe mit den Händen glatt zerreißen. Die Beete werden flach auf dem Boden angelegt und erhalten die Form der Spargelbeete, also gewölbte längliche Hügel von 60 bis 75 Zentimeter Breite und 35 bis 40 Zentimeter Höhe. Der Dünger wird in Lagen von 20 Zentimetern so fest wie möglich gepackt, festgetreten und mit einem Brettstück festgeklopft. Zunächst entwickelt sich in den Beeten wieder eine höhere Temperatur, sobald sie auf 24 Grad Celsius gesunken ist, wird die Champignonbrut gelegt. Sie wird reihenweise in Abständen von 20 Zentimetern im Verband in der Weise eingebracht, daß man mit einem spitzen Holz Lächer in die Beete steckt und die Brutstücke in der Größe einer halben Streichholzschachtel 5 Zentimeter tief einschleibt, sodann den Dünger sanft niederdrückt und das Beet glättet und festklopft. Sobald die Brut genügend angewachsen ist, was nach zwei bis drei Wochen der Fall ist, werden die Beete mit Erde bedeckt. Man berührt dazu vorher zubereitete, gesiebte Garten- oder Komposterde, die man einen Zentimeter stark aufbringt und mit einem Brett sanft anklopft. Die Temperatur im Kulturraum soll 15 bis 20 Grad betragen. Nach drei bis vier Wochen erscheinen die Pilze, ihre Ernte dauert acht bis zehn Wochen.