

Sitzung vom 25. April 1919.

Vorsitzender: Herr P. LINDNER.

Der Vorsitzende macht Mitteilung von dem Ableben unseres Mitgliedes Herrn Dr.

V. Engler

in **Breslau**, der am 14. 5. 1917 in Mazedonien auf dem Felde der Ehre gefallen ist.

Die Anwesenden ehren das Andenken an den Verstorbenen durch Erheben von ihren Plätzen.

Als ordentliche Mitglieder werden vorgeschlagen die Herren:
Bachmann, Dr. **Fritz**, 1. Assistent am Botan. Institut in **Bonn** (durch H. FITTING und E. KÜSTER), und
Stern, Dr. **Kurt** in **Charlottenburg**, Schlüterstr. 37 (durch C. CORRENS und H. KAPPERT).

Zum ordentlichen Mitgliede wird ernannt Herr
Gaulhofer, Dr. **Karl**, Professor, in **Bruck (Steiermark)**.

Bericht der Kommission der Deutschen Botanischen Gesellschaft über die Hebung der Produktion von Speisepilzen¹⁾.

Die Kommission ist, nachdem ihre Mitglieder LINDAU, LINDNER und REINHARDT vorläufige Erkundigungen eingezogen hatten, nach den Ferien am 6. November 1916 zusammengetreten und hat beschlossen, weitere Berichte und Ratschläge von erfahrenen Pilzkennern und Forschern einzuholen. Darauf sind Antworten von folgenden Herren eingegangen, denen die Kommission auch an dieser Stelle ihren Dank ausspricht.

BAKALLA, Kgl. Seminarlehrer, Habelschwerdt.

BORGMANN, Prof. Dr., Tharandt, Forsttechnischer Referent im Kriegsernährungsamt.

1) Die Kommission wurde auf Veranlassung des Herrn Geh. Rat HABERLANDT, an den sich der Herr Kultusminister gewandt hatte, vom Vorstande gewählt. (Siehe Bd. XXXIV S. 421.) Der Bericht wurde in der Januarsitzung 1917 verlesen, aber damals nicht veröffentlicht. (S. Bd. XXXV, S. 3)

DITTRICH, Prof. Dr., Gymnasialoberlehrer, Breslau.

GRAMBERG, Lehrer, Königsberg i. Pr.

LAKOWITZ, Prof. Dr., Oberlehrer, Danzig.

LUDWIG, Prof. Dr., Hofrat, Greiz.

MÖLLER, Prof. Dr., Oberforstmeister, Direktor der Forstakademie in Eberswalde.

RICKEN, Pfarrer, Lahrbach, (Rhön).

ROMAN SCHULZ, Lehrer, Berlin.

Die Ansichten dieser Herren und der Mitglieder der Kommission stimmen im großen Ganzen überein und lassen sich kurz dahin zusammenfassen, daß

I. für die Kriegszeit vor allem Aufklärung über die Pilze selbst zu erfolgen hat,

II. einige Pilze nach mehr oder weniger erprobten Methoden gezüchtet werden, oder ihre Verbreitung gefördert wird,

III. aber für die meisten Pilze langjährige Versuche nötig sein werden, um sie im Walde, Felde oder Garten zu ziehen oder auch nur ihr Wachstum zu fördern.

I.

Zu der Frage, wie die Kenntnis der eßbaren und auch der giftigen und schädlichen Pilze gefördert werden kann, wie weitere Volkskreise über den Wert der Pilze für die Ernährung aufzuklären sind, liegen in der Literatur wertvolle Hinweise vor. Herr BORGMANN macht in seiner Abhandlung: „Die Mitwirkung der deutschen Forstwirtschaft an den Aufgaben der Volksernährung im Kriege“¹⁾ auf Seite 379 ff. entsprechende Vorschläge, und ähnliche Vorschläge finden sich in fast allen der Kommission zugegangenen Schreiben.

Amtliche Stellen: Schulen, Lehrer-Seminare haben die Aufgabe, im Unterricht die Kenntnis der eßbaren und schädlichen Pilze zu verbreiten. Die Behörden können diese Kenntnisse verallgemeinern und erweitern durch Verbreitung von Belehrungsschriften, guten Pilztafeln, Pilzwanderungen unter kundigen Führern, durch Vorträge, Pilzausstellungen und Unterrichtskurse. In Markthallen sollten Schaukästen mit den eßbaren Pilzen der Zeit angebracht werden, und in größeren Orten müßten besondere Pilzbeschauer angestellt werden mit dem Rechte, Verkaufsscheine für die ausgelegten Pilze auszustellen, um Vergiftungen zu verhüten. In den Städten sind besondere Beratungsstellen für Pilzkunde einzurichten, wo gratis oder gegen Entgelt die Pilze bestimmt

1) Tharandter Forstliches Jahrbuch, Bd. 67, H. 5/6, 1916.

werden, und Auskunft über ihr Sammeln und ihre Zubereitung gegeben wird. Auch eine Unterweisung in der Zubereitung der Pilze könnte in Haushaltungsschulen und Frauenvereinen erfolgen.

Eine Marktaufsicht, bezw. Auskunftsstelle besteht in Königsberg (GRAMBERG) und Danzig (LAKOWITZ); einen Vortrag über Marktpilze hat Herr DITTRICH in diesem Jahre in Breslau gehalten; Pilzausstellungen waren in Berlin (ROMAN SCHULZ u. a.) und Habelschwerdt (BAKALLA). Wo große Mengen Pilze zur Verfügung stehen, geben sie ein gutes Schweine- und Hühnerfutter. Doch müssen sie auch hierzu passend zubereitet werden (DITTRICH).

II.

Die folgenden Versuche können sofort empfohlen werden:

1. Züchtung nach Art der Champignon-Kulturen,
2. Züchtung auf Beeten von Lauberde,
3. Züchtung auf Holz und auf Baumstubben,
4. Züchtung durch Anpflanzung von Bäumen mit Mykorrhizen.

1. Ähnlich wie der Champignon (*Psalliotu campestris*) lassen sich züchten:

- Tricholoma nudum* (DITTRICH, R. SCHULZ),
- Russula virescens* (DITTRICH, R. SCHULZ),
- Coprinus comalus* (RICKEN, R. SCHULZ),
- Paxillus involutus* (RICKEN),
- Clitopilus prunulus* (R. SCHULZ),
- Morcheln (DITTRICH, GRAMBERG).

Über die Champignon-Kultur besteht eine reichhaltige Literatur. Der Erfolg der Kulturen hängt vielfach von örtlichen Umständen ab, so daß sie erfahrenen Gärtnern zu überlassen ist. Wie weit Versuche mit den oben aufgeführten Pilzen Erfolge bringen, läßt sich schwer vorher sagen. In Frankreich sollen solche Kulturen mit *Tr. nudum* und mit Speisemorcheln guten Erfolg gebracht haben (FALCK, GRAMBERG).

2. Für die Züchtung auf schnell und leicht herzustellenden, gedüngten Beeten von Lauberde empfiehlt FALCK *Psalliotu silvatica*, *Lepiota excoriata*, *Tricholoma graveolens*, *gambosum* und *boreale*, die sogenannten Maipilze; GRAMBERG und ROMAN SCHULZ außerdem noch *Clitocybe laccata* und *Amanita rubescens*.

3. Am einfachsten ist die Züchtung auf Baumstubben, auf die Pilze mit reifen Sporen gelegt oder besser noch gestellt werden, sodaß die Sporen auf natürliche Weise ausgestreut werden können. Auch durch Begießen mit sporenhaltigem Wasser kann

man eine erfolgreiche Aussaat erhalten. Zu solchen Kulturen werden empfohlen: *Pholiota mutabilis*, *Pleurotus ostreatus* und *Armillaria mellea*. Der erste Pilz, der Stockschwamm, ist ein unschädlicher, totes Holz bewohnender Pilz. Auch der zweite, der Drehling oder Austernpilz, tritt nie so häufig auf, daß er Schaden verursacht, trotzdem er sich auch an lebenden Bäumen findet. Der dritte Pilz, der Halimasch, ist aber einer unserer schädlichsten Pilze als Waldverderber, dem jährlich viele Waldbäume zum Opfer fallen. Wie weit seine Züchtung und Vermehrung dem Forste größeren Schaden bringt, als der Wert der geernteten Pilze ist, ist eine zweite Frage. Jedenfalls müßten die jungen Hallimasche gesammelt werden, bevor sie ihre reifen Sporen austreuen können.

4. Einige Pilze finden sich nur unter bestimmten Bäumen; ihr Vorkommen und Wachstum ist an diese Bäume geknüpft, ihr Mycel lebt in Symbiose mit den Wurzeln der Bäume und bildet die sogenannten Mykorrhizen. Die Kultur dieser Pilze geschieht am besten so, daß junge Bäume mit den Mykorrhizen dieser Pilze so verpflanzt werden, daß man sie mit genügend großen Wurzelballen umsetzt. Das bekannteste Beispiel dieser Züchtung ist die Kultur der Perigord-Trüffel. LUDWIG nennt als Pilzbäume: Lärche und Weihmouthskiefer (*Boletus elegans* und *B. Boudieri* var. *pictilis*), Birke (*Boletus rufus* und *B. scaber*), Fichte und Kiefer (*Boletus edulis*).

III.

Über das Wachstum des Mycels der eßbaren Pilze ist wenig bekannt, weder über das Alter, das es unter günstigen Bedingungen überhaupt erreichen kann, noch darüber, wann und unter welchen Umständen es seine Fruchtkörper entwickelt. Daß die Mycelien einiger Pilze recht alt werden können, geht aus der Bildung großer, sogenannter Hexenringe hervor, die oft viele Meter Durchmesser erreichen. Einige Pilze erscheinen fast regelmäßig an einem bestimmten Standorte und wiederum andere treten nur in einem Jahre an demselben Standorte auf und verschwinden dann wieder für immer, oder für mehrere Jahre.

Um die Kultur, Verbreitung, Förderung des Wachstums und der Fruchtbildung der nützlichen Pilze zu heben, bedarf es jahrelanger Versuche und Vorbereitungen, die von Forstakademien und anderen wissenschaftlichen Instituten anzustellen wären, vielleicht unter Beirat pilzkundiger Physiologen und Sammler.

Die Sporen werden in geradezu unendlichen Mengen gebildet und durch die Luft und durch Tiere weithin verbreitet. Sie werden an Stellen, wo sie günstige Bedingungen finden, sicher

keimen und sich weiter entwickeln! Wir kennen erst von wenigen eßbaren Pilzen die Keimung der Sporen, und Versuche, sie in künstlichen Nährlösungen zum Keimen zu bringen, wären somit zu empfehlen. Sofort könnten auch Versuche angestellt werden, die Sporen auszusäen, wie es oben für die Aussaaten auf Baumstubben geschildert ist. Über Erfolge solcher Aussaaten ist aber sicheres nicht bekannt. Mit größeren Kosten und Umständen verknüpft, wohl aber schnelleren Erfolg versprechend, wäre das direkte Auspflanzen des Mycels durch Übertragen genügend großer Bodenstücke mit dem Mycel in Wälder, auf Felder und Wiesen, an Orte, die geeignete Bedingungen für das Gedeihen der betreffenden Pilze zu versprechen scheinen. Dabei ist Rücksicht auf Feuchtigkeit und Trockenheit des Standortes, ob Laub-, Nadel- oder Mischwald u. a. zu nehmen. Der Erfolg wird auch dann noch unsicher sein, solange wir die Bedingungen für die einzelnen Pilze nicht kennen, und wahrscheinlich hängt das Gedeihen der Pilze, noch mehr als anderer Nutzpflanzen, von äußeren, nicht oder schwer beeinflussbaren Umständen ab; Pilze, die in nassen Jahren auf trockenem Boden wachsen, kommen in trockenen Jahren auf Sumpfstellen vor. Wo es sich lohnt, könnte durch Zu-, beziehentlich Ableiten von Wasser, durch Begießen das Wachstum gefördert werden. Der geringe Mehrertrag würde kostspielige Anlagen und Arbeiten nicht lohnen. Und dasselbe gilt von der Düngung; obgleich schon geringe Düngung mit Mist das Wachstum einiger Pilze fördert. Künstliche Düngermittel, vor allem Nitrate und Ammoniak, werden nach FALCK von einigen Basidiomyceten, und zu dieser Gruppe gehören die meisten unserer Speisepilze, nicht aufgenommen, so gute Nährmittel diese Stoffe für die meisten niederen Pilze und einige Ascomyceten sind.

Um die Pilze zu verbreiten oder da, wo sie von Natur vorkommen, ihren Ertrag zu heben, ihr Wachstum zu begünstigen und zu fördern, lassen sich zur Zeit sichere Erfolge versprechende Vorschläge weder für bestimmte Arten noch Methoden machen.

Herrn Medizinalrat Dr. W. O. FOCKE in Bremen wurde zu seinem 85. Geburtstage am 5. 4. 1919 ein Glückwunschtelegramm übersandt, wovon der Vorsitzende Mitteilung macht. Ein Dankschreiben des Inhabers wurde verlesen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Berichte der Deutschen Botanischen Gesellschaft](#)

Jahr/Year: 1919

Band/Volume: [37](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Sitzung vom 25. April 1919. 177-181](#)