

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1919-1920**

Illustration: Oberflächenkultur

[urn:nbn:de:bsz:31-190101](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190101)

6. Die einzelnen Stubben sind zu nummerieren. Art und Datum der Impfung, ebenso die späteren Ernteerträge sind zu notieren.

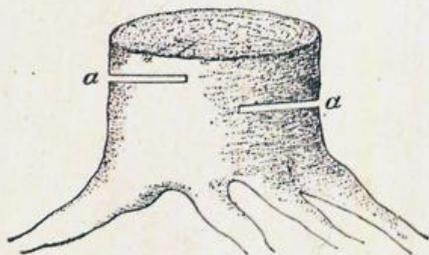


Fig. 3.

7. Die Pilze sind in jungem Zustande zu pflücken, bevor der Hut die volle Grösse erlangt und das intensive Sporenwerfen begonnen hat.
8. Die Reinkulturen auf Stroh vom Schüppling-Austernpilz und andern auf Holzstubben wachsenden Pilzen können bei vierwöchentlicher Vorherbestellung in beliebigen Mengen vom Mykologischen Institut der Forstakademie in Münden bezogen werden. Eine Kartusche ist zur Impfung von 2 bis 3 Baumstubben ausreichend.

\* \* \*

Seit 3 Jahren sind die Kulturen auf dieser Grundlage mit ministerieller Genehmigung in der Oberförsterei Reichensachsen vom Oberförster Dr. Busse mit den vom Institut gelieferten Kartuschen des Austernpilzes und des Schüpplings durchgeführt worden. Ueber das seitherige Ergebnis dieser Arbeiten wird von Herrn Busse und mir demnächst berichtet werden.

Über die Waldkultur von Speisepilzen im allgemeinen entnehmen wir einen amtlichen Bericht des Herrn Prof. Dr. Falck noch die folgenden Ausführungen:

Die Arbeiten über die Kultur essbarer Pilze im Waldboden sind bisher wenig gefördert worden. Es bedarf hierfür noch ganz spezieller wissenschaftlicher Vorarbeiten, die in kürzeren Zeitfristen nicht durchzuführen sind und zu ihrer Lösung in Bezug auf Laboratorien, Kelleranlagen und anschliessende Waldversuchsflächen ganz besonders

angepasster Verhältnisse bedürfen, die zur Zeit noch nicht vorhanden sind.

Ein Aussäen der Pilzsporen wie bei den Samen der Kulturpflanzen ist hier in der Regel nicht durchführbar. Schon die Sporengewinnung begegnet grossen Schwierigkeiten. Bei den meisten Pilzen können von den abgeschnittenen Hüten nur verhältnismässig geringe Sporenmengen gesammelt werden. Noch schwieriger ist es, von den an ihrem Standort natürlich reifenden Hüten die Sporen zu fangen. Ausserdem leiden die meisten Sporenarten durch jede Art des Auffangens und späteren Verteilens. Man müsste also schon genügend entwickelten Fruchtkörper an die gewünschten Orte übertragen und hier ihre Sporen austreten lassen.

Es ist bisher auch noch niemals gelungen, die Keimung der Sporen des Steinpilzes und aller übrigen Röhrlinge, der Reizker und Trüffelarten sowie der meisten Waldboden bewohnenden Hutpilze überhaupt zu beobachten, auch die speziellen Wachstumsbedingungen der Mycelien sind uns hier noch völlig unbekannt. Wo man die Sporen essbarer Pilze auf irgend einem Wege gleichwohl gesammelt und im Freien ausgesät hat, sind irgendwelche einwandfreien Kulturerfolge bisher nicht erzielt, wenigstens in der Literatur nicht bekanntgegeben worden. Der Erfolg aller dieser Massnahmen muss ja schon deshalb un-

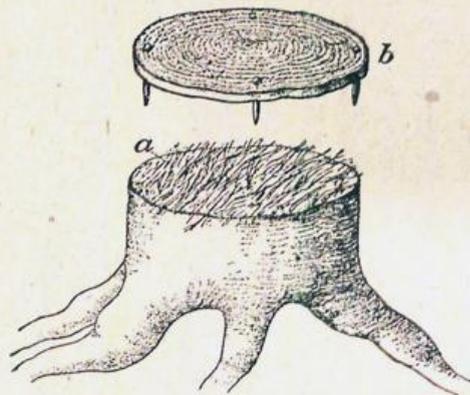


Fig. 4.

sicher sein, weil die Sporen vieler anderer Pilze gleichzeitig zugegen sind und man die Bedingungen nicht kennt, durch welche man die Entwicklung des einen ge-