Lässt sich die Erzeugung von Speisepilzen fördernd beeinflussen?

Von Prof. Dr. **Edm. J. KLEIN**, Luxemburg.

Die *Deutsche Botanische Gesellschaft* hatte im Jahre 1916 auf Veranlassung von Prof. *Haberlandt*, welcher sich viel Mühe gab um die botanische Seite der Kriegsernährung, eine Kommission zum Studium dieser Frage eingesetzt. Hervorragende Gelehrte und Praktiker arbeiteten in diesem Ausschuß, und ihre Ergebnisse verdichteten sich zu einem Bericht, der bereits in der Januarsitzung 1917 verlesen, dann aber aus Rücksicht auf die Zensurvorschriften nicht veröffentlicht wurde. Jetzt erscheint er im Juniheft des laufenden Jahrganges der Vereinsschrift, und er wird auch unsere Mitglieder soweit interessieren, daß es sich anzeigt, an vorliegender Stelle kurz auf seinen Inhalt einzugehen.

Wie zu erwarten stand, ist das Gesamtresultat dieser Bemühungen kein allzu ermutigendes, denn auf dem Gebiete fehlt es fast ganz an ernster Vorarbeit, und vor dem Kriege wurde meist nur von Liebhabern und in rein empirischer Weise dort operiert. Alles was die Beratungen und Umfragen der Kommission ergaben, läßt sich in folgende drei Punkte zusammenfassen:

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

II. Einige Pilze können nach mehr oder weniger erprobten Methoden gezüchtet werden, und ihre Verbreitung ist in etwa einer gewissen Förderung zugänglich.

III. Für die meisten Pilze jedoch sind langjährige Versuche nötig, um sie im Walde, Felde oder Garten zu ziehen oder auch nur ihr Wachstum zu fördern.

Zu Punkt I werden dann Vorschläge gemacht, wie sie auch bei uns bereits vielfach Verwirklichung gefunden haben und besonders in unserer Gesellschaft zur Ausführung gelangten: Verbreitung von Kenntnissen in Schulen und zumal in Lehrerbildungsanstalten durch Belehrungsschriften und gute Pilztafeln, Wanderungen unter kundiger Führung, Ausstellungen und Lehrkurse, das sind die Hauptwege, auf welchen das nötige Wissen ins Volk geleitet werden kann. Die Anstellung eines Pilzbeschauers am Markte ist ja für die Stadt Luxemburg längst bestehende Tatsache. (S. Festschrift unseres Vereins — 1915 — Abhandlung von Polizeikommissar Rupprecht.) Dazu werden vom Ausschuß empfohlen: Schaukästen am Markte selbst, sowie Verkaufsscheine an die Lieferanten und die Schaffung einer zuverlässigen Beratungsstelle.

Was die künstliche Züchtung angeht, welche heute nur für den *Champignon* und, stellenweise in Frankreich, für den *Stein-*

pilz (Plateau de Langres) und die *Morchel* in Brauch steht, wird ein ähnliches Verfahren in Vorschlag gebracht für folgende Arten: *Tricholoma nudum, Russula virescens, Coprinus comatus, Paxillus involutus, Clitopilus prunulus.* Die beiden ersten dieser Arten sind auch bereits in Frankreich in Kunstzucht genommen.

Dazu denkt man an Züchtung in Beeten von Lauberde für einige Waldbewohner, besonders die *Mailinge.*

Die einfachste Kultur wird wohl jene auf Baumstümpfen sein, welche man mit Sporen beschickt oder mit sporenhaltigem Wasser übergießt. Für diese Methode kommen zumal in Betracht der *Hallimasch,* der *Stockschwamm* und der *Drehling* oder *Austernpilz.* Für den Hallimasch aber bleibt zu bedenken, daß er ein gefährlicher Baumwürger ist, und es mag gegebenenfalls der Schaden, den er dem Walde bringt, größer sein als der Wert der Pilzernte. Daher dürfte in dieser Zucht jedenfalls kein Hut bis zur Sporenreife auf dem Stocke gelassen werden.

In letzter Linie käme die Erzeugung von Pilzen in Frage, deren Geflecht mit den Wurzeln bestimmter Baumarten in Symbiose lebt, d. h. Mykorrhiza bildet. Für die Trüffel ist diese Methode in Frankreich wohl ausgebaut, praktisch könnte sie auch anderswo für einige *Boletus*-Arten auf Kiefer, Fichte, Lärche und Birke ausprobiert werden.

Zum dritten Punkte bleibt zu bemerken, daß wir im Augenblick sehr wenig über Wachstum und Fruchtkörperbildung der höheren Pilze wissen, und daher der Weg noch weit sein wird bis zur Ausarbeitung brauchbarer Kulturvorschriften. Auch kennt man noch nicht die Bedingungen und die Einzelheiten des Auskeimens der Sporen; diese sind im allgemeinen so schwer keimbar, daß an eine Züchtung aus Saat nicht gedacht werden kann. Der Einfluß äußerer Bedingungen auf den Verlauf der Entwicklung und Reife der Pilze ist noch durchaus dunkel, und das wirklich launenhafte Auftauchen und Verschwinden von Pilzen an bestimmten Stellen ist wohl geeignet, uns wenig Zuversicht einzuflößen. In der Frage der düngenden Zusätze zu Pilzkulturen haben wir noch absolut blanke Karte.

Es müßte demnach das tatsächlich Erreichbare in den Vorschlägen der Kommission auf ein verschwindendes Minimum sinken, und weiteste, verheißungsvolle Horizonte bleiben der Erforschung eröffnet.

Fügen wir aus anderer Quelle zum Schlusse noch hinzu, daß Pilze, die sich aus irgend einem Grunde für menschlichen Konsum nicht eignen, immer noch ein ausgezeichnetes Viehfutter liefern, und daß manche Arten in trockenem, gepulvertem Zustande als würzende Zutaten zu sonstigen Speisen große Dienste leisten; hat man doch sogar den giftigen Reizker ohne Schaden als Pfeffer-ersatz benutzt.