

gänzlich, selbst bei Temperaturen, welche der Entwicklung des genannten Pilzes am günstigsten sind.

Zur Aussaat benützte ich stets frische, bei einer Temperatur von 10—12° C. zur Entwicklung gekommene Sporen, wenn eben nicht der Versuch eine Aussaat erforderte, welche bei anderen Temperaturen reifte. Die Sporen wurden mit der gereinigten und gut abgetrockneten Zeigefinger-Beere durch leichtes Hinüberstreifen über die fructificirenden grünen Rasen des Pilzes abgenommen und auf die vorbereiteten Citronenschnitte gebracht. Die mit den Sporen versehenen Scheiben wurden in ein kleines Pulverglas gebracht, auf dessen Boden ein Quarzstück lag, welches mit seinem unteren Ende in eine 3—5 Millim. hohe Schichte von destillirtem Wasser tauchte, und auf die trockene Fläche des Steines aufgelegt. Das Gefäß wurde hierauf mit einem dicht anpassenden Kork geschlossen, durch welchen ein Thermometer hinabging, dessen Kugel ich an die Citrone andrückte.

Um nicht durch Mycelien getäuscht zu werden, welche etwa schon im Substrate wucherten, begnügte ich mich nicht damit, nur solche Citronenscheiben zum Versuche zu verwenden, welche nach Stichproben zu urtheilen, anscheinend pilzfrei waren, sondern stellte stets Parallelversuche mit Citronenscheiben an, welche ohne Aussaat in ein zweites genau verschliessbares und mit Thermometer versehenes Glasgefäß gebracht wurden, und nahm die Beobachtung nur dann für verlässlich an, wenn die Citronenscheiben im zweiten Gefässe während der ganzen Versuchszeit frei von Mycelien blieben, was in der überwiegenden Mehrzahl der Versuche auch der Fall war.

Die Durchführung der Versuche bei 5°, 7°, 11° und 14° C. bot keinerlei Schwierigkeiten dar, da mehrere Räume meines Laboratoriums, die ungeheizt blieben, aber an temperirte Zimmer angrenzten, durch die Zeit von Jänner bis Mitte März ihre Temperaturen nur sehr wenig änderten. In einem Raum betrug das Min. 4·5, das Max. 5·6° C.; im zweiten das Min. 6·8, das Max. 7·4° C., zwei andere Räume wurden durch Heizung und Ventilation durch Tage hindurch auf constanter Temperatur (11° und 14° C.) erhalten.