

brachte. Später stellten sich Sporenfrüchte von *Aspergillus* ein, doch möchte ich nicht behaupten, dass selbe aus dem bei hoher Temperatur entstandenen Mycelium hervorgingen; denn ebenso gut könnte sich der genannte Pilz während des ziemlich lang dauernden Versuches eingeschlichen haben. — Mycelien, welche sich bei Temperaturen von 22, 26, 32 und 34° C. entwickelten, wurden im feuchten Raume durch Tage bei einer Temperatur von 38—40° C. cultivirt, um etwaige Fruchtbildung zu beobachten. Ich konnte in keinem einzigen Falle, weder mikroskopisch, noch makroskopisch, das Entstehen von Sporen wahrnehmen.

Nr. 19. Eine Citronenscheibe mit einem bei 2·5° C. erwachsenen Mycelium überdeckt, wurde halbirt. Eine Hälfte beließ ich bei 2·5° C. und auf derselben bildeten sich nach 14 Tagen — vom Beginne des Versuches an gerechnet — noch keine Sporenfrüchte. Die andere Hälfte wurde im feuchten Raume bei 5° C. cultivirt; es erschienen nach sechs Tagen Sporenfrüchte, während in diesem Raume vom Sichtbarwerden der Mycelien bis zum Erscheinen der Sporen bloß ein Zeitraum von 4 Tagen verstrich. (Vgl. Versuch Nr. 8.)

Nr. 20. Bei 3° C. erwachsene Mycelien wurden zur Fruchtbildung in einen Raum gebracht, in welchem die Temperatur der Citronenschnitte circa 14° C. betrug. Die Sporenbildung trat nach 1·5 Tagen ein, während bei dieser Temperatur bloß ein Tag notwendig ist, damit die Sporen makroskopisch sichtbar werden. (Vergl. Vers. Nr. 11.)

Nr. 21. Mycelien, die sich bei 5° C. entwickelten, bildeten bei 14° C. erst nach 2 Tagen Sporen.

Nr. 22. Bei 5° C. entwickelte Mycelien bildeten bei 22° C. erst nach 1·2 Tagen Sporen.

Nr. 23. Bei 7° C. entwickelte Mycelien bildeten bei 22° C. erst nach Ablauf eines Tages Sporen.

Nr. 24. Bei 11° C. gebildete Mycelien ergrüntten durch Sporenbildung bei 32° C. nach 1·6 Tagen.

Nr. 25. Eine Citronenscheibe, auf welcher sich bei 7° C. Mycelien entwickelten, wurde halbirt; eine Hälfte cultivirte ich