

II. Die im Paprika wachsenden Schimmelpilzarten.

Im Paprika konnten drei Schimmelpilzarten durch *Berde* und *Győrffy* (Szeged) identifiziert werden. Bei diesen drei Arten, die den Spaltern als „schwarzer, weißer und grüner Schimmel“ bekannt sind, handelt es sich um *Rhizopus nigricans* seu *Mucor stolonifer*, um *Penicillium glaucum* und um eine *Aspergillus*-Art.



Abb. 3. Myzelfäden und Sporangien.

Dem weißen Schimmel kommt im Sinne unserer Frage sozusagen keine Bedeutung zu; die kleinen, dünnen Kolonien haften so zähe an den Früchten, daß sie beim Spalten nicht in die Luft gelangen. Umso wichtiger ist der sog. grüne und der schwarze Schimmel. Diese weisen eine besonders reichliche Sporenbildung auf; durch die in einer sehr dicken Schicht wachsenden Kolonien werden die Fruchtkerne und die Plazenta so stark bedeckt, daß das Innere der Früchte erst von diesen gereinigt werden muß, um mit dem Herausschneiden der Adern

zu beginnen. Bei dieser Arbeit wird die Luft sowohl mit den Sporen wie auch mit den Myzelfäden in der Form eines feinen, alles bedeckenden Staubes durchsetzt. Die Sporen erreichen im feuchten Zustand eine Größe von 10μ und lassen eine an die Frucht der wilden Kastanie erinnernde Form erkennen, bloß sind die Stacheln an den Enden etwas abgerundet. Die Sporangien liegen dicht nebeneinander. Getrocknet sind die Gebilde infolge der Schrumpfung bedeutend kleiner, die Größe der Sporen beträgt bloß 4μ , die stachelige Struktur kommt nun deutlicher zum Ausdruck. Die Sporen von *Mucor stolonifer* bilden Enzyme, durch die sowohl die Albumine wie auch die Kohlehydrate gespalten werden. Sowohl die feineren wie auch die gröberen Bestandteile der Schimmelpilze lassen sich zur Zeit der Spaltarbeit im Sputum der Arbeiterinnen nachweisen. (Abb. 3.)