Wie präpariert man Gallertpilze?

Autor(en): **Schreier, Leo**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **15 (1937)**

Heft 6

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-934780

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Wie präpariert man Gallertpilze?

Von Leo Schreier.

In Heft Nr. 6 vom März 1937 des «Mikrokosmos», Zeitschrift für angewandte Mikroskopie, Mikrobiologie, Mikrochemie und mikroskopische Technik, wurde die von mir als Überschrift benutzte Frage gestellt, die wohl jeden mikroskopierenden Pilzfreund schon einmal beschäftigt hat. Das Schneiden und Präparieren von vielen Pilzen, insbesondere von Gallertpilzen (Tremellaceen) bietet oft grössere Schwierigkeiten d. h. diesbezügliche bewährte und einfache Methoden sind meist gar nicht bekannt. Auf obige Anfrage gibt Friedrich Anderson im Heft Nr. 7 des «Mikrokosmos» folgende Antwort: 1. Fixierung: 24—36 Stunden in Chrom-Essigsäure (Wasser 200 cm³, Eisessig 2 cm³, Chromsäure 1 g); 2. Auswaschen: in Wasser, das so oft gewechselt werden muss, bis es sich nicht mehr gelb färbt (mindestens 24 Stunden); 3. Entwässern: in aufsteigender Alkoholreihe von 50—96%igem Alkohol, dann Alkohol 96% plus 5% Acid. carb. crist. (wasserfrei), dann Alkohol 2 Teile plus Bezol 1 Teil plus Acid. carb. crist. (wie vor); dann Benzol plus 5% Acid. arbol. crist. (wie vor), dann Benzol purin; 4. Einbetten: Parafin 56 Grad Celsius.

Wir ersehen hieraus, dass diese Präparation reichlich kompliziert ist und für Bestimmungsarbeiten wie sie uns Pilzfreunden als Aufgaben entgegentreten, nicht oder doch selten in Betracht fallen dürfte. Gewiss sind unter unseren Lesern und mikroskopierenden Pilzfreunden solche, die noch andere und einfachere Methoden zum Präparieren und für das Schneiden, soweit es für Bestimmungsuntersuchungen von Gallertpilzen erforderlich ist, kennen. Im Interesse vermehrter solcher Arbeiten werden diese ersucht, diese hier bekannt zu geben. Überhaupt dürfte an dieser Stelle das Gebiet der praktischen Pilzmikroskopie (Präparation und Untersuchungsmethoden) von Zeit zu Zeit behandelt werden, wofür speziel diejenigen Pilzfreunde dankbar sein würden, die tiefer in die Pilzkunde eindringen wollen. Dieses Gebiet sollte ebenso wenig übergangen werden, als dasjenige über die Verwertung der Pilze in der Küche, wofür wieder ein anderer grosser Interessenkreis dankbar sein wird.

Die Anispilze in der Pilzflora.

Von M. Seidel, Görlitz.

Der Pilzforscher arbeitet bekanntlich nicht nur mit dem Mikroskop, auch nicht allein mit den Augen und der Zunge, sondern auch mit der Nase. Vielen Pilzen haftet nämlich ein eigenartiger Duft an, der sie sofort verrät. So erinnern einige Pilze an Mehl, Seife, Gurken, Rettich, Kartoffeln, Gas, menschlichen Sperma usw. Das hat für die Sammler und Forscher praktische Bedeutung. Am angenehmsten ist der Anisgeruch, der zumeist die Trichterlingsfamilie beherrscht. Durchwandert man das grosse Pilzgebiet, so wird man diesen Wohlgeruch an 12 Pilzarten wahrnehmen. Dies soll in den folgenden Zeilen an den betreffenden «*Anislingen*» gezeigt werden.

1. *Anis-Trichterling* (Clitocybe odora Bull.). Dieser angenehme Pilzduft tritt vor allem beim Anis-Trichterling recht kräftig hervor. Dieser graubraune Laubholzpilz besitzt einen so auffallenden, angenehmen Geruch, dass man ihn zur Herbstzeit auf eine Entfernung von 10 m gewahr wird.

2. *Anis-Zähling* (Lentinus cochleatus Pers.). Einen ebenso starken Anisgeruch verbreitet der Anis-Zähling, ein zähfleischiger Blätterpilz mit tütenförmig zusammengerollten Hüten. Er wächst an Laubholzstümpfen und ist infolge seines zähen Fleisches kein brauchbarer Speisepilz.

3. *Weide-Tramete* (Trametes suaveolens L.).