

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 15 (1937)
Heft: 6

Artikel: Wie präpariert man Gallertpilze?
Autor: Schreier, Leo
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934780>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 Benzol 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 entgentreten, 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 speziell 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.).