

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 18 (1940)
Heft: 12

Artikel: Die Konservierung von Pilzen [Fortsetzung]
Autor: Alder, A.E.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934457>

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

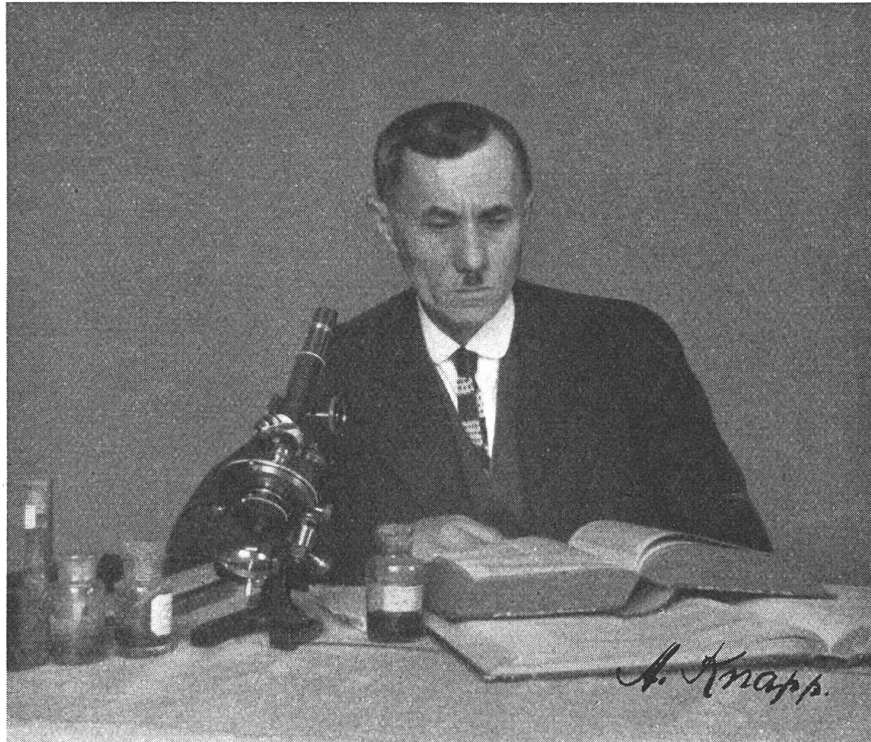
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 17.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



AUGUST KNAPP
Verbands-Ehrenmitglied
Mitglied der Wissenschaftlichen Kommission

weiter zu verbreiten. Das eine scheint mir gewiss, dass die Beschäftigung mit der Natur viel Gutes bringt und dass derjenige, welcher ihre Geheimnisse zu erkennen sich anschickt, auf immer in ihren wundersamen Bann gezogen wird.

Inzwischen ist bei mir wieder Ruhe eingetreten, denn familiäre und berufliche Um-

stände beanspruchen mich in vermehrtem Masse. Meist beschäftigen mich noch Vergleiche eigener Arbeiten mit der Literatur sowie Revisionen. Nach erfolgter Pensionierung gedenke ich meine letzte und schönste Periode zu erreichen, die mir gestattet, mich ganz der Mykologie zu widmen. Möge mir, so Gott will, auch dies noch gelingen.» (Schluss folgt.)

Die Konservierung von Pilzen.

Von Dr. med. A. E. Alder, St. Gallen.

(3. Fortsetzung.)

Bei der Alkoholkonservierung leiden die Farben auch in hohem Masse, oft noch mehr als in Formalin. Die Farben werden im Alkohol oft ausgezogen und färben die Konservierungsflüssigkeit, so dass der Alkohol manchmal gewechselt werden muss. Dabei tritt ein bräunlicher Farbton der Objekte ein. Die leuchtende Farbe des Fliegenpilzes verschwindet schnell. Zudem ist Alkohol recht teuer, was natürlich

seine ausgedehnte Anwendung sehr erschwert, besonders bei grösseren Pilzen, wobei entsprechend mehr gebraucht wird. Als Ersatz für den teuren Aethyl-Alkohol kann man den wesentlich billigeren Isopropyl-Alkohol verwenden, der sich mir ebenso gut bewährte. Er ist 100%ig und kann wie der 95%ige Aethylalkohol auf einfache Weise verdünnt werden. Die Verdünnungen macht man sich am besten

selber, indem man dem 95%igen Aethyl- oder dem 100%igen Isopropylalkohol je nach der gewünschten Konzentration entsprechend destilliertes Wasser zusetzt. Als einfache Verdünnungsregel merke man sich: der gewünschte Prozentgehalt multipliziert mit 100, dividiert durch den vorhandenen Prozentgehalt der Stammlösung, ergibt die Menge Stammlösung, die wir mit Wasser auf 100 auffüllen müssen, um die gewünschte Konzentration zu erhalten. Beispiel: 95% Alkohol soll in 70% verdünnt werden: $\frac{70 \cdot 100}{95} = 73,6$ d. h. zu 73,6 ccm 95% Alkohol müssen 26,4 ccm destilliertes Wasser zugefügt werden, damit wir 100 ccm 70% Alkohol bekommen.

3. Ein weiteres flüssiges Konservierungsmittel ist Glycerin. Da reines Glycerin stark wasserentziehend wirkt, kommt es in reinem Zustande nicht in Betracht, da die Pilze in kurzer Zeit schrumpfen würden. Wegen des hohen spezifischen Gewichtes würde es zudem die Pilze immer an die Oberfläche bringen. In 10%iger wässriger Lösung ist es aber für viele Pilze, besonders für zarte Formen, ein ganz geeignetes Konservierungsmittel. Die Veränderung der Farbe ist in Glycerin geringer als in Formalin und Alkohol.

4. Weiterhin habe ich auch Versuche mit konzentrierten Zuckerlösungen (*Sirupus simplex*) als Konservierungsmittel gemacht. Der Sirup wirkt durch seine hohe Konzentration auch fäulniswidrig³⁾. Bei Verdunsten von Wasser kristallisiert jedoch der Zucker aus. In Sirup konservierte Pilze müssen darum an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Ein weiterer Nachteil dieser Methode beruht auf dem hohen spezifischen Gewicht des Sirups, wodurch die Pilze immer nach oben gedrängt werden und durch Glasplatten oder Ähnliches tief gehalten werden müssen. Wegen dieser

³⁾ Bei dieser Methode empfiehlt es sich, die Pilze zur Abtötung von Maden und anderen Insekten ganz kurz abzubrühen, bevor sie in die Zuckerlösung gelegt werden.

Nachteile wende ich dieses Verfahren nur noch selten an, obwohl die Farben im allgemeinen gut konserviert werden.

5. Rothmayr in Luzern hat in seinem Buche: *Essbare und giftige Pilze des Waldes*, Luzern 1916, eine Konservierung in zwei Lösungen von Quecksilbersalzen empfohlen, besonders zur besseren Konservierung der Farben. Ich habe öfters nach dieser Methode gearbeitet, wenn auch in bezug auf die Farbenerhaltung nicht immer mit dem gewünschten Erfolge.

Für Pilze mit wasserunlöslichen Farben empfiehlt Rothmayr:

Lösung I. Man zerreibt rasch in einer Porzellanschale 1 Gr. essigsaures Quecksilber (*Hydr. arg. acetic. oxyd.*) und 5 ccm Eisessig und fügt 1 Liter destilliertes Wasser zu. In dieser Lösung bleiben die Pilze, oder sie können nach einigen Wochen in 4%igem Formalin oder 10%iges Glycerin übergeführt werden.

Lösung II. Für Pilze mit wasserlöslichen Farben, z. B. viele *Boleten*, *Inoloma violaceum* u. a. zerreibt man 1 g essigsaures Quecksilber, 10 g neutrales Bleiazetat und 10 ccm Eisessig in einer Porzellanschale. Hierzu fügt man 1 Liter 90%iger Alkohol, auch Isopropylalkohol ist nach meiner Erfahrung geeignet. Diese Lösung vermischt man zu gleichen Teilen mit Lösung I und konserviert darin die Pilze für dauernd oder man kann sie nach einigen Wochen in 90%igen Alkohol überführen. Oft entsteht in der Mischung der beiden Lösungen ein Niederschlag, der abfiltriert werden muss. Bei diesem Verfahren werden die Farben nicht ausgezogen, aber die leuchtenden Farben von *Amanita muscaria*, *Russula emetica* u. a. werden auch bei dieser Methode mit der Zeit zerstört.

Es ist mir keine Methode bekannt, nach der die ausgesprochenen Farben dauernd konserviert werden können. Dies ist auch nicht verwunderlich, da wir ja die Zusammensetzung der Pilzfarbstoffe überhaupt noch nicht recht kennen.

(Schluss folgt.)