Präparierschema für Stinkmorchel und Schleierdame.

Von Oskar Frömelt, Görlitz.

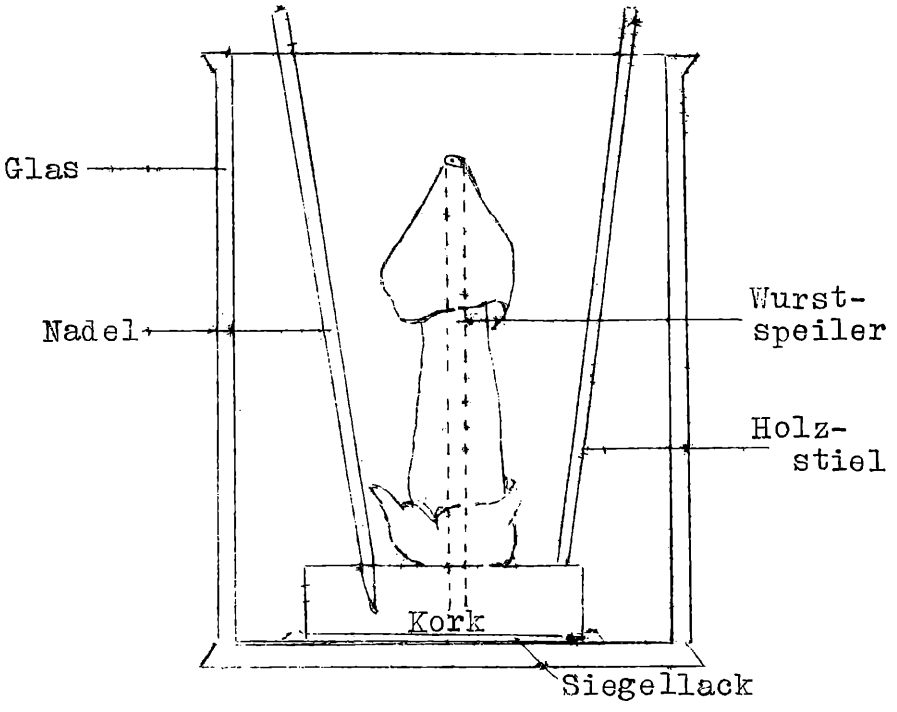
Die Fruchtkörper (mit schön ausgebildeten Eiern) werden in wiederholt erneuertem Wasser vom Sporenschleim gereinigt, nötigenfalls mit einem weichen Pinsel.

Zu einem dem Fruchtkörper entsprechenden Glase besorgt man sich einen Kork von ungefähr 5 cm Durchmesser und 2 - 2 1/2 cm Dicke, den man an einer Seite dünn mit warmem Siegellack bestreicht. Mit einem dünnen, gleichmäßig starken Holzstäbchen, am besten einem Wurstspeiler, sticht man ein Loch in denselben. Nun wird mit dem angespitzten Stäbchen von unten durch das Ei gestochen, dabei das Rezeptaculum von unten in der Mitte getroffen, bis dicht an den Scheitel gefahren und dann das Stäbchen wieder herausgezogen. Jetzt fährt man mit der ungespitzten Seite des Stäbchens in dieselbe Oeffnung wieder bis an den Scheitel. Die ganze Handlung geschieht unter Wasser, damit das Holz leicht rutscht. Man kann nun den Fruchtkörper herausnehmen, muß aber am unten herausragenden Stäbchen anfassen und mit Daumen und Zeigefinger stützen, um nun auch die schlaff nach unten hängende Figur durch Verschieben nach oben in die entsprechende Form zu bringen. Das untere Ende des Stäbchens stecke man durch den Kork und reguliere die Form noch einmal richtig, um dann das Stäbchen unten abzuschneiden.

Das Glas steht im warmen Wasser, muß aber innen ganz trocken sein. Nun wird wie die Abbildung zeigt, eine Nadel in den Kork gestochen, der Siegellack von unten erhitzt und das Ganze schnell in das Glas gebracht. Mit einem in der anderen Hand gehaltenen Holzstäbchen drückt man den Kork fest an den Boden und zieht unterdessen die Nadel heraus. Hierauf nimmt man das

Gefäß aus dem Wasser und reguliert nochmals die ausgezeichnete kerzengerade Stellung.

Nun setzt man die Präparierlösung zu, die



folgende Zusammenstellung aufweist:

In einer Reibschale aus Porzellan reibt man schnell 1 Gramm reines essigsaures Quecksilber und vermischt dieses mit 5 ccm Essigsäure, dem man dann 1 Liter destilliertes Wasser zufügt. Diese Lösung kostet nicht viel. Nach einigen Tagen entleert man sie, wenn sie im Glase gelb werden sollte, vorsichtig mittels eines Schlauches und ersetzt sie durch eine neue. Der Erfolg belohnt diese Mühe. Ein luftdichter Verschluß ist Selbstverständlichkeit.

Die Fruchtkörper stehen wie Lichter gegenüber jenen, die (wie es meist der Fall ist), in der Brühe wie Würste herumliegen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Mitteilungen der Österreichischen Mykologischen Gesellschaft

Jahr/Year: 1938

Band/Volume: 2_1938

Autor(en)/Author(s): Frömelt Oskar

Artikel/Article: Präparierchema für Stinkmorchel und Schleierdame 80-81