

- Trametes protracta* Fr. Leistenförmige Tramete (det. Bresadola, Trient). November bis März, an Schwarzföhrenstümpfen (*Pinus nigra* Arn.). Großer Föhrenwald bei der Südbahnstation St. Egyden (St.).
- Lenzites flaccida* Fr. Flatteriger Blättling. Februar, März, an Pappelstock. Leithafluß-Au nächst Lichtenwörth bei Wienerneustadt.
- Fistulina hepatica* Schaeff. Leber-Reischling. 2. Hälfte September, an Eichenstöcken und Eichenstümpfen. Fischaberg bei Fischau (Ka.); Zillingdorferwald der Gemeinde Lichtenwörth (pliozäne Schotter).
- Hydnum rufescens* Pers. f. *minor* (det. Romell, Stockholm). Anfang August, in sandigem Hohlwege. Rotte Sauerbiehl am Kaltenberge (Bu.).
- Hydnum amarescens* Quel. Bitterer Stacheling (Beschreibung in „Adna“ Band 4/5, S. 83). August, in Weißföhrenwäldern. Rieglerbauernhof am Kaltenberg und am „Harth“ bei Wartmannstetten (Bu.).
- Pleurodon auriscalpius* L. Ohrlöffel. Anfang November bis Ende April, nach Regen, auf eingesenkten Weißföhrenzapfen. Taschentäl nächst Katzelsdorf bei Wienerneustadt (Ro.).

## Aufbewahrung von Trockenpilzen in Privatsammlungen.

Von Franz Kallenbach, Darmstadt.

In Bd. 10 a. F. Heft 7 u. 9 hat Prof. Dr. Ulbrich sehr ausführliche Erläuterungen für die Präparation und Konservation von Pilzen gegeben. In großen Sammlungen kommt man allerdings nicht um die Vergiftung herum. Privatsammler können sich aber oft aus den verschiedensten Gründen nicht mit der Quecksilbervergiftung befreunden. Ich darf deshalb wohl kurz andeuten, wie die Aufbewahrung größerer Pilzkörper im hiesigen Botanischen Institut und auch in meiner Privatsammlung erfolgt. Herbarmäßige Zubereitung größerer Fruchtkörper, z. B. *Polyporus*- und *Hydnum*-Arten, liebe ich nicht. Zerlegung großer Fruchtkörper in dünne Schnitte sagt mir nicht zu. Ganz abgesehen davon, daß ganze Fruchtkörper viel wertvollere Natururkunden sind als in Scheiben zerlegte. Die Aufbewahrung, insbesondere die insekten-sichere, ist allerdings, gerade bei unvergifteten Fruchtkörpern, eine Raumfrage.

Die gut getrockneten Pilze kommen in einen gut schließenden Behälter (Kiste, Glaskasten, Aquarium, großer Kochtopf oder dgl.); nach dem Einräumen gießt man Schwefelkohlenstoff (ca. 1—200 ccm auf einen Rauminhalt von ca. 50 l) in den Behälter. Sofortiger guter Abschluß des Desinfektionsraumes ist dringend nötig. Abgesehen von dem üblen Geruch ist Schwefelkohlenstoff außerordentlich feuer-

gefährlich, die Dämpfe mit Luft gemischt sind stark explosiv und gesundheitsschädlich. Größte Vorsicht ist also bei der Schwefelkohlenstoffdesinfektion am Platze. Am besten geschieht dieselbe nicht im geschlossenen Raume, sondern besser im Hof, Garten, Balkon oder dgl. In den Schwefelkohlenstoffdämpfen verbleiben die Pilze ungefähr eine Woche; bei sehr dicken Polyporeen z. B. geize man nicht am Schwefelkohlenstoff, auch die Zeit darf hier länger bemessen werden. Nach dieser Schwefelkohlenstoffdesinfektion sind unsere Pilze vollständig insektenfrei, bzw. sind die eingesteten Tiere alle tot. Es kommt jetzt nur darauf an, daß bei der weiteren Aufbewahrung keine neuen Schädlinge in die gereinigten Pilze hineinkommen. Bei nachfolgender Vergiftung wird das natürlich unmöglich gemacht. Es genügt aber auch, wenn man die desinfizierten Pilze unter gutem Verschuß hält und dadurch eine neue Infektion verhütet. In der Sammlung des hiesigen Botanischen Institutes werden hierzu große Einmachgläser mit Blechdeckeln verwandt. Diese Aufbewahrungsgelegenheit ist natürlich für den Privatmann zu teuer. Ich benutze daher seit Jahren mit bestem Erfolg genügend große Blechgefäße mit gutem Verschuß, Marmeladeneimer, Bonbondosen usw., wie man sie bei jedem Kaufmann für einige Pfennige erhalten kann.

Eine neue Insekteninfektion kann nur bei unvorsichtigem Offenstehenlassen der Dosen erfolgen. Aufbewahrung sonst ganz einwandfrei und ungefährlich. Sollte trotzdem eine neue Infektion eintreten, so braucht man nur etwas Schwefelkohlenstoff in den betr. Behälter zu geben, und gegen die weitere Insektenvermehrung ist gesorgt.

Diese einfache (wenn auch wegen der Explosionsgefahr nicht ungefährliche!) Desinfektionsmethode gebe ich hauptsächlich aus folgendem Grunde bekannt. Unsere freiwilligen Pilzbestimmer sind meist Privatleute mit gewöhnlich unvergifteten Sammlungen. Mit großer ständiger Mühe hält man seine Sammlung jahrelang insektenfrei. Nun kommen die Päckchen zur Bestimmung; abgesehen von den verlarvten fleischigen Pilzen erhält man kaum Fruchtkörper festerer Konsistenz ohne Insekten. Wie viele und wie schöne, wertvolle Funde sind da meist schon ganz dem Tierfraß verfallen, noch ehe sie zur Bestimmung kommen. Und außerdem bilden dann solche Einsendungen immer wieder eine neue Gefahr zur Infektion selbst für die bestgepflegteste Sammlung.

Die kleine Mühe der Desinfektion und insektensichere Aufbewahrung in Blechgefäßen kann ich nur angelegentlich empfehlen. Für den geringen Zeitaufwand wird man reichlich entschädigt durch die Freuden des selbstgesammelten und einwandfreien Vergleichsmaterials.

Kurz sei noch erwähnt, daß ich im Anfang meiner Pilzsammel-tätigkeit gut getrocknete Fruchtkörper im heißen Backofen mit gutem Erfolg von Insekten säuberte. Allerdings ging mir dabei auch einmal eine größere Menge von Material in Flammen auf, bzw. es gab „Pilzkohle“. Seit jener Zeit desinfiziere ich nur noch mit Schwefelkohlenstoff.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1927

Band/Volume: [6\\_1927](#)

Autor(en)/Author(s): Kallenbach Franz

Artikel/Article: [Aufbewahrung von Trockenpilzen in Privatsammlungen 42-43](#)