

Der Antwerpener Maler *J. P. Gillemans* (1618—75) hatte Freude an schönen Steinpilzen, wie ein Madonnenbild von 1655 lehrt, ebenso sein Landsmann *Pieter Snijers* (1681—1752, Bild in Antwerpen Nr. 337 früher). Die großen Belgier *Rubens, van Dyck, J. Brueghel*, der besonders an farbigen Pflanzen Freude hatte, bieten nichts in dieser Beziehung. Auch auf den damals beliebten Küchenbildern sieht man unter dem Gemüse und Fleischzeug niemals einen Pilz.¹⁾ In einem schönen Blumengenre (Turin) hat *J. D. de Heem* (1606—83), wie ich heuer gesehen, den goldgelben Stachelschwamm (*Hydn. aurantiacum*) und Schüppling (*Pholiota mutabilis*) u. a. verewigt.

Ein weiterer Holländer *Alen Adriaen* († 1698) setzt die Pilze gar in einen Geflügelhof (Bamberg Galerie Nr. 204); es sind der köstliche Reizker (*L. delic.*) und der orangegelbe Ritterling (*Armillaria aurantiaca*). *A. V. Borsson* (1629—72) faßt den blauen Ritterling (*Trich. personatum*) und den Schwefelkopf (*Hyph. fasciculare*) ins Auge (Amsterdam Nr. 585 und 1218), der bekannte Blumenmaler *Abr. Mignon* (1640—79) die Champignons (Brüssel Galerie Nr. 306 früher), ein andermal einen *Nectria*-kranken Baumast (Dresden Galerie Nr. 2025); selbst ein *Rembrandt* schaute sich einmal einen Pilz genauer an — *Marasmius caryophylleus* (Bild Diana etc. in Wien Lichtenst. Gal.) um 1650.

Für die Zeit nach 1700 ist besonders *C. W. Hamilton* (1670—1754) zu erwähnen, der auf seinen zahlreichen Bildern (Jagd-, Tier- und a. Szenen) mitunter auch Pilze vorstellt, so besonders schön den Milchbrätling (*Lact. volema*) in Würzburg Nr. 237, den Pfifferling (*C. cibarius*) in Schleißheim Nr. 1130 und Täublinge in Kremsmünster Nr. 166.

Damit nähern wir uns der Linnéschen Zeit, in der die moderne Botanik und auch Pilzkunde in Schwung kommen, die wissenschaftliche, strenge Ordnung und Einteilung der besonders in der Pilzwelt so mannigfaltigen Formen in Angriff genommen wird, aus welcher Zeit wir bereits einige namhafte Vertreter unserer Wissenschaft (*Schaeffer, Persoon, Batsch*) kennen gelernt haben.

Eine Pilzausstellung für Schulen in Dessau-Großkühnau (Anhalt).

28. und 29. September 1926.

Von *K. Kersten*.

Wovon hängt das Gelingen einer Pilzschau ab?

In allererster Linie hat man das richtige Wetter zu bestellen.

- a) In der Woche vorher muß das richtige „Wachsewetter“ für die Pilze sein.

¹⁾ Z. B. auf dem großen Gemälde von *Ludger to Ring* (Berlin Kaiser Friedr. Mus.) vgl. auch *W. Sternberg*, die Küche in der klassischen Malerei. Stuttgart. 1910.


- b) Am Tage vorher muß geeignete Witterung herrschen für das Einsammeln der Pilze.
- c) Am Ausstellungstage selbst muß gutes Wetter sein, damit auch Besucher kommen.

Nun darf man aber nicht zaghaft auf den günstigen Zeitpunkt warten. Man muß schon lange vorher die Aufmerksamkeit auf die Veranstaltung lenken. So lud ich einige Wochen vorher unter Angabe von Ort und Zeit die Schulen zur Besichtigung ein. Einige Tage vorher brachte ich Hinweise in den Tageszeitungen. Nun male man sich aus, wenn das Wetter unter a) oder b) oder c) nicht klappt. Der Erfolg ist stets der gleiche: Gänzlichliches Mißlingen der Veranstaltung. Aber: Das Wetter klappte! Allerdings: Das Wetter b) war recht mäßig; aber es fing erst vormittags $\frac{1}{2}$ 10 Uhr an zu regnen. Da hatten wir unsere Pilze längst in Schachteln, Kisten und verdeckten Körben verstaut und waren mit unseren Schätzen auf dem Heimwege. „Wir“: Da sind einbegriffen unsere Lehrerin, 34 Schüler und Schülerinnen der 1. Klasse.

Was hat man beim Einsammeln der Pilze zu beachten?

1. Der Veranstalter muß in einem möglichst nahe gelegenen Waldstück die wichtigsten Standorte kennen und muß diese dann am Sammeltage durch eine geschickte Linie verbinden.
2. Es muß beim Einsammeln peinlichst getrennt werden zwischen Pilzgruppen, die mit Moos und Erde ausgehoben werden, und sauberen Einzelpilzen. Wirft man alles in einen Korb, so wird das eine wie das andere unansehnlich. Selbstverständlich darf nicht bei Pilzgruppen Schicht auf Schicht gepackt werden.
3. Darum müssen Körbe, Schachteln, Kisten in reicher Zahl vorhanden sein. Ein Handwagen fährt an eine bestimmte Waldstelle, damit die gefüllten Behälter nochmals gegen leere umgetauscht werden können.
4. Hat man Kinder zum Einsammeln, so rechne man mit ihrer Ermüdung, vor allem der geistigen. Die ersten zwei Stunden entscheiden! Was man da nicht hat, bekommt man später auch nicht.

Die Hauptarbeit ist nicht im Walde zu leisten, sondern im Ausstellungsraum.

1. Ich hatte die Tische so aufstellen lassen: . Sie waren mit weißen Papierdecken belegt.
2. Es empfiehlt sich, die Ausstellung „blind“ vorzubereiten: Pappteller aussetzen; Zettel mit Namen, Standort, Wert der Pilzarten auflegen (Gibt es hierfür keine Vordrucke?); die Abteilungen durch Papptafeln auf Holzständern kennzeichnen: „Unsere wichtigsten Speisepilze“ — „Pilze des Nadelwaldes“ usw. Es müssen Blumentöpfe, Saatschalen, Zinkuntersetzer u. dgl. zur Aufnahme der Pilzgruppen bereitstehen.
3. Eine Pilzausstellung ist kein Raritätenkabinett, für das man sich die Schaustücke von sonst woher zusammenholt oder gar schicken

läßt. Sie sei das Abbild eines bestimmten Waldgebietes. So beugt man dem Zuviel vor, und umgekehrt hat die bunte Mannigfaltigkeit ihre innere Berechtigung.

Für die Vorführung der Ausstellung ist grundlegend, daß die Besucher nicht zusammenhanglose Einzeldinge sehen, sondern daß das „geistige Band“ geschlungen wird.

Wie ich versucht habe, in dieser Richtung zu arbeiten, sei an der Hand des einführenden Vortrags gezeigt, den ich den Schülergruppen bei Besichtigung der Ausstellung hielt. Hierbei lade ich gleichzeitig meine Leser zu einem Rundgang ein:

Der Mensch ist zu leicht geneigt, sich selbst als den Mittelpunkt des Naturgeschehens zu betrachten. Alle Geschöpfe müssen ihm, als dem Herrn, untertan sein. Der Mensch beurteilt die Dinge der Natur stets unter dem Gesichtspunkt: Was nützen sie mir? Welchen Schaden fügen sie mir zu? So können die Menschen gar nicht anders, wenn sie Pilze sehen, müssen sie fragen: „Ist der eßbar oder ist der giftig?“ — und wenn er auch augenscheinlich dürr und zäh wie Leder ist.

Dieser Standpunkt, daß der Mensch alles auf sich, als auf den Mittelpunkt bezieht, ist falsch. In der Natur gilt der Grundsatz: Dienet einander, ein jeglicher mit der Gabe, die er empfangen hat. Die Natur ist eine große Gemeinschaft, in der jedes Naturding eine ihm eigene Aufgabe zu erfüllen hat. Wenn wir den Wert der Pilze recht ermessen wollen, müssen wir also fragen: Welche Stellung nehmen die Pilze ein im Haushalt der Natur? Wenn wir uns in der Natur umschauen, so bemerken wir einen ewigen Wechsel zwischen Geborenwerden und Sterben, zwischen Entstehen und Vergehen. Und doch sehen wir mehr das bunte, mannigfaltige Leben und weniger die Spuren des Vergehens und der Verwesung. Hier greifen die Pilze ein. Sie sorgen dafür, daß die Fäulnis recht schnell geschehe, daß die Stoffe bald wieder frei werden zum Aufbau neuer Naturkörper. Das Pilzgeflecht durchwuchert die Fäulnisstoffe.

Um den Kindern eine Vorstellung von einem Pilzgeflecht und seinem Wachstum zu geben, zeigte ich

1. ein Schimmelräschen auf einem Geleeglas (kreisförmige Ausbreitung von einem Mittelpunkt aus). Hierbei kam ich auf die Hexenringe zu sprechen;
2. das spinnwebfeine Pilzgeflecht auf einer Einmachebüchse;
3. die dicken Mycelstränge des Kartoffelbovists. An diesem Beispiel habe ich das Verhältnis von Fruchtkörper und Pilzgeflecht erläutert. Es ist das Gleiche wie von einer Frucht zu ihrem Baume;
4. ein aufgeschnittenes Stammstück eines Pfirsichbaumes, das vom Mycel des *Polyporus fulvus* durchsponnen war. Ist der Baum gerettet, wenn man außen den „Pilz“ abschneidet? Das wäre dasselbe, als wenn jemand meint: „Wenn ich diesen Apfel vom Baume pflücke, dann geht der

Apfelbaum ein.“ Notwendigkeit der Wundbehandlung bei Obstbäumen. *Polyporus fulvus* kein Fäulnisbewohner, sondern ein Schmarotzer wie die Mistel;

5. ein morsches Stammstück, braun und weiß meliert. „Das Braune ist das morsche Holz, das Weißliche ist das Pilzgeflecht.“

An dieser Stelle lag eine Tafel aus mit der Aufschrift: „Pilzgeflecht“. Der eigentliche „Pilz“ ist das Pilzgeflecht. Ihm fehlt das Blattgrün. Darum kann es sich nur von organischen Stoffen ernähren. Das Pilzgeflecht wuchert entweder auf Verwesungsstoffen (Fäulnisbewohner) oder als Schmarotzer auf anderen Lebewesen (Parasit).

Warum bildet das Pilzgeflecht Fruchtkörper aus? Das Pilzgeflecht ist auf einen engen Raum begrenzt, es ist auf einen bestimmten Baum angewiesen oder es kann nur langsam im Boden sich ausbreiten. Um sich über die enggezogenen Schranken hinwegzusetzen, bildet das Geflecht Fruchtkörper aus, an denen sich Sporen entwickeln.

Die Sporen zeigte ich an dem Sporenausfall vom Champignon — auf weißer Unterlage — und vom Knollenblätterschwamm — auf blauer Unterlage.

Eine beiliegende Tafel zeigte die Aufschrift:

Sporenbildung.

Damit die Pilze weiterhin verbreitet werden können, bildet das Pilzgeflecht Fruchtkörper aus: „Pilze“. An der Fruchtschicht entwickeln sich die Sporen in großer Anzahl. Ein einziger Champignon entwickelt täglich mehr Sporen, als es Menschen auf der Erde gibt: 2,6 Milliarden, insgesamt in 6 Tagen 16 Milliarden!

Wenn nun die Fruchtkörper in so ungeheurer Zahl so viele leichtest verbreitbare Sporen ausbilden, warum ist dann nicht die ganze Erde mit Pilzen überwuchert? Die Sporen sind äußerst wählerisch; sie keimen bloß auf einer Unterlage von ganz bestimmter Beschaffenheit. Hierfür zwei Beispiele: In unserm Park gibt es die mannigfaltigsten Bäume, die da einzeln oder in Gruppen wachsen. Es kommen da Hunderte von Pilzarten vor, darunter auch der zierliche Röhrling. Dieser sendet seine Sporen überall hin aus. Der feine Staub fliegt auf die Rasenflächen, auf die Parkwege, unter die Eichen, in die Fliederbüsche und unter die Weißdornhecken — aber nirgends keimen die Sporen. Nur diejenigen, die unter die Lärchenbäume fliegen, treiben feine Fäden, die sich zu einem Pilzgeflecht auswachsen. Wenn ihr im Park den zierlichen Röhrling findet (selbstverständlich habe ich jedesmal den betreffenden Fruchtkörper in der Hand) und schaut über euch, so könnt ihr sicher sein, daß über euch eine Lärche steht. Oder umgekehrt: Wenn ihr eine Lärchengruppe seht und sucht am Boden, so findet ihr bestimmt den zierlichen Röhrling. Es besteht ein Freundschaftsverhältnis zwischen dem Baum und dem Pilz, aus dem beide Vorteil haben.

Ein anderes Beispiel: Im Mai 1925 war hier im Nadelwalde ein kleiner Brand, der das dürre Gras und die trockenen Nadeln in einem etwa vier Morgen großen Bezirk verzehrte und an den Kiefernhochstämmen emporleckte, ohne sie zu vernichten. Bis dahin hatte ich, obwohl ich das ganze Waldgebiet seit etwa 15 Jahren beobachtete, die Wurzellochel — *Rhizina inflata* — in der Gegend noch nicht bemerkt. Im September aber desselben Jahres war sie auf der Brandstelle eine häufige Erscheinung. Wir können uns das so vorstellen, daß hier und da im Walde Wurzellocheln ein verborgenes Dasein führten. Sie schickten Sporen aus, diese fanden aber zumeist keine ihnen zusagende Unterlage. Vielleicht siedelten sie sich hier und da auf den Feuerstellen der Forstarbeiter an. Die Sporen aber, die im Sommer 1925 auf die Brandstelle flogen, fanden hier einen Boden, wie er ihnen zusagte. Freudig trieben sie ihre Fäden und durchspannen die ganze Brandstätte mit ihrem Geflecht, und im September waren die Fruchtkörper zu sehen. In diesem Jahre ist die Wurzellochel nicht mehr so häufig — vielleicht ist sie im nächsten Jahre schon verschwunden.

Das führt uns zur Beantwortung der Frage, die ihr schon oft gestellt habt: Wie kommt es, daß wir eine Pilzart, deren Standort wir ganz genau kennen, in dem einen Jahre häufig finden, im andern garnicht? In diesem Jahre sind beispielsweise bei uns der falsche Gehling (Gelbling) und der Hallimasch selten, während sie im Vorjahr in Unmenge vorhanden waren. Entweder denken wir da an den Vergleich von Pilzgeflecht und Baum: In dem einen Jahre müssen beide an ihren eigenen Aufbau denken, in dem andern sind sie genügend erstarkt, um Früchte zu bilden. Oder aber wir finden eine andere Erklärung, wenn wir an das Auftreten und Verschwinden der Wurzellochel denken. Das Pilzlager verarbeitet an einem Standort alle ihm zusagenden Stoffe und verschwindet dann, nachdem es vorher alle im Geflecht aufgesammelten Kräfte aufgebraucht hat zur Bildung von Fruchtkörpern. Mit Hilfe der Sporen „sucht“ die Art nun einen neuen ihr zusagenden Standort.

Nun wollen wir in der Besichtigung unserer Ausstellung fortfahren. Die nächste Abteilung zeigt uns, wie die Fruchtkörper die Sporen bilden. An dem Fruchtkörper entwickelt sich die Fruchthaut. Diese ist nicht so glatt wie beispielsweise die Oberseite eines Hutpilzes. Die von der Fruchtschicht zu überkleidende Fläche wird durch Blätter, Röhren, Stacheln, Poren und Falten möglichst vergrößert, damit sich recht viele Sporen ausbilden können.

Ihr seht hier zusammengestellt: einen Blätterpilz, einen Röhrenpilz, einen Porling, einen Stachelpilz, einen Rindenpilz, einen Keulenpilz, einen Bauchpilz und einen Scheibenpilz. Bei jedem findet ihr Angaben über die Ausbildung der Sporen aufgezeichnet.

An der nächsten Gruppe (in Zinkkästen eingepflanzt) seht ihr Pilze zusammengestellt, die den Nadelwald lieben. Die Namen stehen nicht daran; da müßt ihr schon mal selbst sehen, welche Pilze ihr kennt (Sand-

röhrling, Butterpilz, Maronenröhrling, kahler und Samtfußkrempling, Grünling, Gehling, Eierstoppelpilz, gelber Knollenblätterschwamm, Krause Glucke, Heideschleimfuß). (Es waren Exemplare von *Myxarium mucosum* und *Boletus luteus* zusammengestellt, die sich in der Beschaffenheit und Farbe der Hutoberseite kaum unterschieden). — Überseht die Grünlinge nicht, sie gucken mit ihren grünlichen Köpfen so eben aus dem grünen Moos heraus.

Die nächste Gruppe führt uns auf die Wiese (Champignon, Schneeling, Kreisling). Eine beigefügte Tafel beklagt die geringe Champignonenernte dieses Jahres, auch eine Folge des Hochwassers.

Eine andere Gruppe zeigt uns Pilze des Laubwaldes (grüner Knollenblätterschwamm, und zumeist an Stammabschnitten: *Polyporus frondosus*, *Placodes betulinus*, *Daedalea quercina*, *Fistulina hepatica*).

Es folgt sodann eine Zusammenstellung der Pilze, die bei uns in diesem Jahre am häufigsten sind (Grünling, Gehling, braunroter Milchling, kahler Krempling, Heideschleimfuß, schwärzender Täubling, Butterpilz, Maronenröhrling, büscheliger Schwefelkopf, Kartoffelbovist).

Nun noch etwas Wichtiges. Wenn euch euer Leben lieb ist, so merkt gut auf! Dieses Schild macht euch darauf aufmerksam, daß an dieser Stelle unsere gefährlichsten Giftpilze zusammengestellt sind. Ihr seht den Knollenblätterschwamm in seinem weißen, grünlichen und gelblichen Gewande und in allen Entwicklungsstufen. Daneben stehen dann noch Fliegenpilz und Pantherpilz.

Hier seht ihr zusammengestellt: Speisepilze und ihre Doppelgänger.

1. Gruppe: Vergiftungen sind möglich durch Verwechslung des weißen Knollenblätterschwamms¹⁾ mit dem Champignon. Das wichtigste Unterscheidungsmerkmal haben wir schon an den Sporenausfalltafeln gesehen: Der Champignon läßt aus rötlichen, bräunlichen bis schwärzlichen Blättern bräunliche Sporen fallen, während der Knollenblätterschwamm an weißlichen Blättern weiße Sporen ausbildet.

Auf einem 2. Teller liegen drei grüne Pilze zusammen, die von oben kaum zu unterscheiden sind. Wenn wir uns aber die Unterseite betrachten, so ist der eine mit seinen leuchtend grünlichgelben Blättern sofort als Grünling zu erkennen. Den braucht wirklich niemand mit dem Knollenblätterschwamm zu verwechseln! Die beiden anderen Pilze aber ähneln einander aufs Haar, und doch ist der eine ein Grüner Täubling (*Russula livida*), der andere ein Grüner Knollenblätterschwamm. Das Exemplar kann uns zeigen, wie Pilzvergiftungen entstehen. Da ist ein Pilzsammler an einen Grünen Knollenblätterschwamm geraten. Der Hut ähnelt einem Grünen Täubling, den er erst vor kurzem als essbar kennen gelernt hat. Er schneidet ihn ziemlich weit oben ab; die Knolle, die ihn hätte warnen

¹⁾ Der weiße Knollenblätterpilz (*Amanita verna*) ist nicht häufig. Oft sind es ausgeblaßte — fast weiße — Formen des grünen Knollenblätterpilzes (*Amanita phalloides*). Es ist dies der gefährlichste Giftpilz.

können, bleibt im Boden zurück. Zu Hause beim Putzen im Lampenlicht fällt der knollenlose Giftpilz zwischen den Grünen Täublingen überhaupt nicht auf, um so mehr als der Ring nur in Gestalt von zerrissenen Fäserchen am Stiel erscheint, die ebensogut Schmutzfäserchen sein könnten. So wandert er dann mit in den Kochtopf — und die Zahl der Vergiftungsfälle durch den Grünen Knollenblätterschwamm wird wieder um einen vermehrt. Wir ziehen für uns aus der Geschichte die Lehre: Grüne Täublinge überlassen wir denjenigen, die sie genau kennen.

Auf dem 3. Teller liegen drei rote Täublinge (*Russula sardonia*, *Linnaei* — *emetica*). Einer ist eßbar, der Runzelstieltäubling. Die beiden andern sind „Täublinge“, ihr Genuß wirkt betäubend auf den Menschen. Wir können diese Pilze leicht unterscheiden, wenn wir sie durch den Geschmack prüfen. Das gilt aber nur für die Täublinge!

Auf dem 4. Teller seht ihr vier Röhrlinge (Birkenpilz, Maronenröhrling, Steinpilz und Gallenröhrling). Sie ähneln einander in manchen Stücken, und doch ist ein bitterböser Geselle darunter, dieser hier: der Gallenröhrling. Vielleicht hat es der eine oder der andere unter euch schon erlebt, daß ein Steinpilzgericht ungenießbar bitter war: da hat sich ein Gallenröhrling mit eingedrängt. Merkmale sind: die schaumig hervorquellende Röhrenscheibe, die rosa Verfärbung derselben und die auffallende Maschenzeichnung am gelblichbraunen Stiel. Das wichtigste aber ist die Geschmacksprobe. Wenn ihr beim Steinpilzsuchen nicht ganz sicher seid: Ist das nun ein richtiger Steinpilz oder ist es etwa solch unangenehmer Gallenröhrling, von dem ich mal gehört habe — so brecht euch ein Stückchen ab und kostet. Dann werdet ihr genau wissen, woran ihr seid und was ihr tun sollt. Ist's wirklich ein Gallenröhrling, so wird er sich unzweideutig als solcher vorstellen — und ihr werdet ihn wegwerfend behandeln!

Das Schönste kommt zum Schluß. Hier seht ihr die wirklich eßbaren Pilze beieinander, wie sie auch auf dem Markt zum Verkauf ausstehen: Steinpilz, Champignon, Gehling, Krause Glucke, Grünling, Maronenröhrling und Butterpilz.

Wenn ihr euch nun noch in die Betrachtung der Abteilung: „Die Mannigfaltigkeit der Pilzformen“ vertieft, so verliert euch nicht ins einzelne. Es ist unmöglich, daß ihr in einer Viertelstunde alle ausgestellten Pilze kennenlernt. Aber euch sind sicherlich schon hin und wieder im Walde Pilze besonders aufgefallen, von denen ihr gern Namen und Wert wissen möchtet. Vielleicht gibt euch in solchen Fällen die Ausstellung Antwort. (Unter den 110 ausgestellten Arten befanden sich, soweit sie im Vorstehenden nicht bereits erwähnt wurden, folgende: *Tricholoma virgatum*, *Collybia radicata*, *Inocybe geophylla*, *Lactarius theogalus*, *Hygrocybe laeta* und *miniata*. *Gomphidius roseus*, *Cantharellus umbonatus*, *Boletus cyanescens* und *castaneus*, *Polyporus tomentosus*, *Polyporus frondosus* und *hispidus*, *Trametes odorata*, *Clavaria inaequalis*, *Ramaria cristata*, *Hydnum repandum* und *versipelle*, *Thelephora palmata*, *Pisolithus arenarius*, *Geaster coronatus*, *Astraeus*

hygrometricus, Peziza macropus). An einem Nebentisch hatte die volkstümliche Pilzliteratur Platz gefunden. Einige Bücher waren verkäuflich und wurden gekauft.

Auch das Wetter unter c) klappte! So kam es, daß etwa 900 Besucher in die Ausstellung kamen. Am Nachmittag aber gab es unter Pilzfreunden manchen anregenden Gedankenaustausch.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Konservierung von Pilzen für Ausstellungs- und Lehrzwecke.

(Mittellung des öffentlichen chemischen Laboratoriums Dr. Bodinus-Bielefeld.)

Bekanntlich stößt die geeignete Konservierung der Pilze auf große Schwierigkeiten. Diese schönen Kinder unserer Flora mit ihrem Formen- und Farbenreichtum lassen sich am besten studieren an ihren Standorten — im Wald und auf der Heide. Wer gedenkt nicht dankbaren Herzens der belehrenden Pilzgänge? Und doch muß versucht werden, daß die Pilzkenntnis an natürlichem Material in die breitesten Massen dringt, damit nicht mehr wie bisher aus volkswirtschaftlichen Gründen ungezählte Werte draußen verfaulen.

Auf Grund langjähriger Versuche mit den verschiedensten Konservierungsmitteln (z. B. Sublimat, Ameisensäure, Salizylsäure, Formalin etc.) unterbreite ich heute dem Leserkreis ein Mittel, welches mir geeignet erscheint, die Konservierung leicht und sicher bei Erhaltung der Farben durchzuführen. Es ist eine Chemikalie, die die Nahrungsmittelfabrik J. Penner A.-G. (Abt. Chemie) Berlin-Schöneberg herausbringt unter dem Namen: „Nipagin M“.

Nipagin M ist der p — Oxybenzoesäuremethylester — also eine Chemikalie, die in neutralen wässrigen Lösungen ganz vorzüglich keimtötend wirkt. Nipagin M. ist ein organischer chemisch neutraler Stoff, der Reaktion, Geruch, Farbe und Konsistenz des zu konservierenden Materials kaum beeinflusst. Es ist ein weißes, kristallinisches Pulver von unbegrenzter Haltbarkeit. Schmelzpunkt 123—124° C. (unkorr.). Eine Lösung von 10 Milligramm in 10 ccm heißem Wasser gibt nach dem Abkühlen auf Zusatz eines Tropfens Eisenchloridlösung eine nicht intensive rötlich-violette Färbung; auf Zusatz von weiteren zwei Tropfen Eisenchloridlösung verschwindet diese Färbung wieder; jetzt besteht Braunfärbung durch das Ferriion. Die Löslichkeit bei 15° C. ist in Wasser ungefähr 0,1 prozentig; in Spiritus 1:4, in warmem Öl ca. 2½ prozentig.

Zur Konservierung der Pilze habe ich durchschnittlich 2 Gramm Nipagin in einem Liter heißen Wassers gelöst und alsdann in die auf ca. 20—25° C. abgekühlte Flüssigkeit die vorher gut gereinigten Pilze hineingegeben. — Es wäre wünschenswert, wenn diese Versuche in

ZOBODAT - 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): Kersten Karl

Artikel/Article: [Eine Pilzausstellung für Schulen in Dessau- Großkühnau \(Anhalt\). 28. und 29. September 1926 87-94](#)