

Ueber das Reinigen der Käfer durch Kochen.

Von J. Gerhardt — Liegnitz.

Nicht immer blos ist das Verölen oder der anhaftende Schmutz, oft, recht oft auch die Weise des Aufklebens der Käfer schuld, dass Bestimmungen gänzlich illusorisch werden. Man löst solche Thiere dann wohl ab, um sie zu reinigen oder sie genauer zu untersuchen, doch nicht selten ohne den erwünschten Erfolg. Gewöhnlich geschieht das Ablösen durch Ausbreiten der Objekte auf Fliesspapier, welches feuchten Sand zur Unterlage hat. Selten verliert sich aber dabei der der Unterseite des Thieres anhaftende Leim so ganz, dass völlig freies Feld für weitere Beobachtungen übrig bleibt. Und beim Ablösen mittelst einer Nadel spielt bei aller Vorsicht doch auch meist nur der mehr oder weniger glückliche Zufall. Man kann sicher sein, dass in sehr vielen Fällen Havarien entstehen, die schwer wieder gut zu machen sind.

Da theilte einer meiner hiesigen coleopterologischen Freunde vor längerer Zeit in unserem entom. Club mit, gelesen zu haben, wie man durch Abkochen ablösen könne. Seit jener Zeit koche ich thatsächlich die meisten meiner Käfer, für welche ein sonn-täglicheres Kleid erwünscht erscheint, ab, und es gelang mir dadurch, selbst die verschmutzttesten Wasser-, Schlamm- und Kothkäfer, mit wenigen Ausnahmen, sauber zu reinigen und wieder ein richtiges Bild von ihrer Oberflächenbeschaffenheit zu gewinnen.

Vielleicht erweise ich einigen für die Kochmethode sich Interessirenden einen kleinen Dienst, wenn ich dem Verfahren näher trete und über die Versuche und Erfahrungen Mittheilung mache, die ich durch eine längere Zeit hindurch unternommen resp. gesammelt habe. Doch will ich von vornherein bemerken, dass ich nicht der Ansicht bin, es müsse nun alles gerade so gehandhabt werden, wie ich es zu thun gewöhnt bin. Mancher wird es anders, viele werden es vielleicht besser machen.

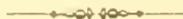
Also: Ich versorge mich mit mehreren 21 cm. langen und etwa 1 $\frac{1}{2}$ cm. im Durchmesser haltenden Reagensgläsern, schabe in eins derselben weisse Sodaseife, wie man sie zum gewöhnlichen Reinigen der Haut benutzt und fülle darauf reines Trinkwasser hinein bis zur Höhe von etwa 7—9 cm. Dann werfe ich die zur Reinigung bestimmten Objecte, auch Aufgespiesste, hinein und halte das Glas mittelst einer an der Spitze hakenförmig gebogenen Pincette über den Cylinder einer brennenden Lampe. Nun kommt aber der kritische Moment — das Kochen. Es kocht sehr bald. Wie lange soll aber das Kochen fortgesetzt werden? Darüber entscheidet hauptsächlich die Härte des Objectes und der Grad seiner Verschmutzung, sowie die Erfahrung, die wohl auch bei diesem Verfahren der beste Lehrmeister ist.

Im Allgemeinen kann man sehr harte Thiere 1 Minute und wohl auch länger noch nach dem ersten Aufstossen des Walles kochen lassen, weiche dagegen eigentlich gar nicht, sondern höchstens bis zu ihrer Ablösung von ihrem Sitze. Für die ungezählten Zwischenstufen giebt es keine andere Anweisung, als welche die Erfahrung lehrt. Indess sei bemerkt, dass es die Vorsicht gebietet, beim Staphylinen-Kochen z. B., nur den Moment der Ablösung von der Unterlage abzuwarten, indem durch wirkliches Kochen stets die häutigen Flügel hervorgetrieben und über das Dorsum des Hinterleibes gestreckt werden, wodurch Skulptur und Behaarung desselben verdeckt wird. — Käfer mit verbackenen Haaren erscheinen nach dem Kochen und Trocknen stets mit normaler Bedeckung. Für Käfer dagegen mit leicht abgehenden Schuppen, für viele Curculioniden z. B., empfiehlt sich das eigentliche Kochen wohl weniger, weil die Gefahr einer Entschuppung vorliegt, während ihr meist hartes Chitin-Skelett ein Kochen

sehr wohl vertragen würde. — Am plötzlichen Steigen der Seifenwassersäule beim Eintritt des eigentlichen Kochens wird man zugleich inne, wann die Gefahr des Ueberlaufens droht. Auf diesen Augenblick muss man achten, denn Ueberlaufen und „Objekte herausschleudern“ ist oft eins und nicht selten ist und bleibt dann gerade das Seltenste unwiderruflich verloren.

Ist die Ablösung resp. das Abkochen erfolgt, so wird der Inhalt des Glases in ein bereit gehaltenes anderes Reagensglas entleert; die Käfer selbst werden durch ein Seiltuch abgefangen. Das ausgegossene Seifenwasser kann noch einigemal weiter verwendet werden. Die Objecte werden nun in reinem Trinkwasser mittelst eines Pinsels tüchtig umgerührt und dadurch von etwa noch anhaftenden Seifenpartikelchen gereinigt, dann aber zum Trocknen zwischen nicht zu grobfaseriges Löschpapier, das ich gewöhnlich vierfach zusammenlege, ausgebreitet. Durch den einfachen Druck der Hände auf die Kompresse vollzieht sich sehr bald der Abtrocknungsprozess, und die, doch nicht immer, fügsam gewordenen Antennen und Beine lassen sich dann wohl, wenn erforderlich, in eine bessere Lage rücken. — Nur selten wird eine Nach-Reinigung einzelner Objecte nothwendig, die durch Abpinseln, Abwischen mittelst eines weichen Lederlappens, oder nochmaliges Kochen erfolgen kann. Beim Gebrauch des Leders ist bezüglich behaarter Thiere die Vorsicht anzuwenden, nicht gegen den Strich zu fahren und sich überhaupt mehr auf die Oberseite zu beschränken.

An eingetauschten Käfern verräth das Abkochen gleichzeitig, ob das Object ein Kunst- oder Naturprodukt ist, ob es also reparirt, gefälscht oder zu einer Phantasie-Kombination benutzt worden ist. Altersmüde gehen dabei nicht selten ihrer wohlverdienten Auflösung entgegen.



ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Entomologie Breslau](#)

Jahr/Year: 1893

Band/Volume: [NF_19](#)

Autor(en)/Author(s): Gerhardt Julius

Artikel/Article: [Ueber das Reinigen der Käfer durch Kochen 8-10](#)