

haus Greiz gebracht werden mußte. Vorher erfolgte eine mit Lähmungserscheinungen verbundene, aber sonst normale breiige Stuhlentleerung, jedoch kein Durchfall und kein Erbrechen! Die Schmerzen — Magenkrämpfe! — hielten zunächst auch im Krankenhaus mit unverminderter Stärke an, starker Schweißausbruch trat ein und Verminderung des Pulses. Die nunmehr vorgenommene Magenentleerung ergab nichts als eine gelbe Brühe, die ganz der Brühe der genossenen Pilze glich. Doch wahrscheinlich handelte es sich um eine Absonderung der Gallenflüssigkeit. Die Pilze selbst waren also vollständig verdaut. Nach wiederholten schmerzlindernden Einspritzungen verloren sich allmählich die Krankheitserscheinungen, und am folgenden Tage konnte der Patient, wiewohl noch stark geschwächt wieder aus dem Krankenhause entlassen werden.

Bei seiner Ehefrau und seinen drei Kindern (4 bis 12 Jahre alt) zeigten sich dieselben Krankheitserscheinungen, jedoch in geringerem Maße, so daß von einer Überführung ins Krankenhaus abgesehen werden konnte. Sie hatten nur wenig von der Mahlzeit gegessen.

Es erhebt sich nun die Frage: Handelt es sich hier um eine exakte Pilzvergiftung oder nicht? Daß irgend ein Giftpilz oder giftverdächtiger Pilz, etwa eine *Inocybe*-Art mitgesammelt worden war, wird von Dr. R. bestritten. Dann hätte die Giftwirkung ja auch ausgesprochen neurotrop sein müssen, was aber durchaus nicht der Fall war. Es ist ferner ausgeschlossen, daß etwa eine Indigestion (Magenüberladung) vorliegt; denn es waren auch die Personen erkrankt, die nur wenig von der Mahlzeit genossen hatten. Die *Hygrocybe*-Arten gelten überall in der Literatur als eßbar und werden besonders als Suppenpilze empfohlen. Nur Ricken sagt, daß sie als eigentliche Speisepilze nicht in Betracht kommen (Vademecum, 1920). Ebenso empfiehlt sie der alte, früher viel verbreitete „Pilzsammler“ von Hahn (1883) nicht als Speisepilze. Dagegen ist Jaccottet, „Pilze in der Natur“ (1930) des Lobes voll und schreibt, daß der Geschmack des Hochroten Saftlings (*H. punicea*) „ein wenig an ein Brathähnchen erinnert“ (!). Blumauer-Arolsen (Zeitschrift für Pilzkunde 1932, Seite 154) redet gerade dem Braten und Schmoren der Saftlinge das Wort, die dann „nicht nur in der Farbe sondern auch im Geschmack an Rührei erinnern“.

Woher dann diese Vergiftung in Greiz? Wahrscheinlich waren die Pilze durch den vorhergehenden Regen doch zu stark durchnäßt, war bei der Zubereitung das Wasser nicht genügend ausgedrückt worden, wodurch sie schnell in Zersetzung übergehen konnten.

Jedenfalls lehrt dieser Vergiftungsfall, bei der Zubereitung von Saftlingen alle Vorsicht walten zu lassen. Es wird wohl am besten sein, sie weiterhin nur als Suppenpilze zu verwenden.

## Vom Büchertisch.

**W. Böttcher, P. Pannwitz, E. Nier:** Die Pilzverwertung und ihre Zukunftsaufgaben. Ratgeber für Pilzfreunde, Großküchen, Industrie und Handel. J. J. Arnd, Abt. naturwiss. Verlag vorm. Otto Gmelin, Leipzig, 60 S., 7 farb. Taf., RM 2.70.

Diese willkommene Schrift erfüllt die im Titel angegebenen Zwecke. Die schönen und (mit Ausnahme der Graukappe) naturgetreuen farbigen Pilzbilder (22) von F. Engel beleben die Schrift außerordentlich und lassen wünschen, daß noch recht viele Bilder aus dieser Hand veröffentlicht werden. Die getroffene Einteilung der häufigeren Speisepilze in drei Gruppen stellt eine Unterlage dar, auf Grund deren durch Zusammenarbeit eine Einigung erzielt werden könnte, wenn auch im Geschmack immer erhebliche Meinungsverschiedenheiten bestehen werden. Ein Teil meiner Wünsche: *Pleurotus ostreatus* und *Polyporus pes caprae* wären aus der Gruppe der sehr guten Speisepilze, *Boletus luridus* und *Lactarius helvus* aus den Speisepilzen auszuschneiden, da mir Vergiftungsfälle durch sie bekannt sind. Man wird die Gruppierung noch insofern ändern müssen, daß die reinen Würzpilze (*L. helvus*, *Scleroderma vulgare* usw.) in eine eigene Gruppe kommen und daß unterschieden wird zwischen Pilzen, die sich ein Pilzfreund selbst sammelt und sofort zubereitet und solchen, die einen Weg zum Markte oder Betriebe zurücklegen müssen. Für letztere ist an eine Sammlung von Tintlingen und Stäublingen nicht zu denken. Der Austernpilzkultur sollte nicht das Wort geredet werden, da der Pilz auch lebende Bäume befällt und zerstört; die Hoffnung, durch ihn den Hallimasch zu verdrängen, ist irrig. Die Zahl der angegebenen Gützpilze ist zu gering, dagegen kann der Wolströhrling gestrichen werden, da er nicht existiert.

H. Lo.

**H. Zycha**, Ertragsbeeinflussung und Ertragsbeurteilung bei Champignonkulturen, „Gartenbauforschung im Dienste der Kriegsernährung“, Heft 1 der wissenschaftlichen Schriftenreihe „Leistungssteigerung im Gartenbau“, aus dem Forstbot. Inst. Hann.-Münden der Univ. Göttingen.

Es wird auf Grund von gründlichen Untersuchungen gezeigt, daß die Präparation des stroharmen Kriegsdüngers anders als die des Friedensdüngers vor sich gehen muß, der Deckerde, Beetform, Lüftung sowie den verschiedenen klimatischen Verhältnissen im Kulturraum Rechnung zu tragen ist. Wichtig für jeden Ch.-Züchter.

Lo.

**Henkel, A.** Pilzrunde aus Mittelthüringen; Mitteil. d. Thür. Bot. Vereins, 1943. Wertvoller Beitrag mit über 200 Pilzarten.

Lo.

**Witkop, B.** Das Gift des Knollenblätterpilzes, Forschungen und Fortschritte, 1942.

1937 wurde der erste kristallisierte Giftstoff, das Phalloidin (F. Lynen u. U. Wieland, Liebigs Ann.-Chem. 533, 93, 1938) aus dem Knollenblätterpilz isoliert.  $\frac{1}{20}$  mg dieses Nebengiftes tötet eine Maus in 12 Stunden. Vor kurzem wurde auch das Hauptgift, das Amanitin, das in seiner Giftwirkung zehnmal stärker ist, zur Kristallisation gebracht (H. Wieland u. R. Hallermayer, Liebigs Ann.-Chem. 548, 1, 1941).  $\frac{1}{200}$  mg davon tötet eine Maus in zwei bis drei Tagen.

H. Lohwag.

**Julius Schäfer**, Bestimmungstabelle für die Täublinge, Krakau 1942.

Druckfehlerberichtigung. Seite 11, Nr. 22 (unten!) muß heißen: „Wie 20, schwach mgr., aber ohne die SV-Reaktion, Hut samtig-flockig, Stiel oft purpurlich, Staub gelblich, Samtiger ....“.

## Erfahrungsaustausch.

### Ein übersehener Frühlingspilz im Wienerwald.

#### *Camarophyllus marzuolus*, der Märzellerling.

Von Thomas Cernohorsky, Wien.

Gegen Ende April sind wir Wiener Mykologen zu viel in den Donauauen mit den Morcheln und Verpeln und anfangs Mai meist auf Wiesen mit den Mairaslingen beschäftigt, so daß wir das Waldgebiet um diese Zeit vernachlässigen. Erst der Aufsatz

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

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1943

Band/Volume: [5\\_1943](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Vom Büchertisch 54-55](#)