des Tafelwerkes der D. G. f. P., „Die Pilze Mitteleuropas". Und nur wenn jeder Pilz- und Naturfreund sich zu diesem Zwecke auf das Tafelwerk subskribiert, ist es möglich, die mühevollen Untersuchungs- und Beobachtungsergebnisse unserer verschiedenen Spezialforscher in gebührender Weise an die Öffentlichkeit zu bringen. Weitgehendste Subskription in allen interessierten Kreisen ist die grundlegende Vorbedingung, um mit der Drucklegung der „Pilze Mitteleuropas" beginnen zu können.

Das Pilzmerkblatt des Reichsgesundheitsamts, Ausgabe 1924.

(Aus der Pilzbestimmungsstelle am Bakteriologischen Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen.)

Abänderungs- und Ergänzungsvorschläge von Professor Dr. *H. Raebiger*, Halle a. S.

In Heft 24 und Heft 1—5, 1917, der Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene habe ich unter dem Titel „Zur Verwertung der Pilze unter besonderer Berücksichtigung der als giftig und verdächtig bezeichneten Schwämme" auf Grund eingehender Literaturstudien und eigener Untersuchungen unter Bezugnahme auf das Pilzmerkblatt des Reichsgesundheitsamts vom Jahre 1913 für eine Neuauflage verschiedene Abänderungsvorschläge gemacht, die in der Ausgabe 1918 in gewisser Hinsicht berücksichtigt worden sind. Inzwischen ist im September 1924 vom Reichsgesundheitsamt ein neues Pilzmerkblatt herausgegeben worden und im Verlage *J. Springer* in Berlin erschienen.

Dasselbe bringt einerseits wesentliche Verbesserungen, andererseits dürften seinem Wert jedoch einige Abänderungs- und Ergänzungsvorschläge nicht abträglich sein. Zunächst muß die Beilage, betr. eine „Warnung vor den gefährlichsten aller Giftpilze, den Knollenblätterschwämmen", anerkannt werden. Auf diesem Blatt sind der grüne (Amanita phalloides), gelbliche (A. mappa) und weiße Knollenblätterschwamm (A. verna) ihren eßbaren Doppelgängern, dem Grünling (Tricholoma equestre), Schaf-Egerling (-Champignon, Psalliota arvensis) und Feld-Egerling (-Champignon, Ps. campestris) unter Anführung der Unterscheidungsmerkmale gegenübergestellt. Da der grüne Knollenblätterschwamm auch mit dem eßbaren grünen Täubling (Russula livida) und der weiße Knollenblätterschwamm mit dem Streifling (Amanitopsis vaginata) verwechselt werden kann, dürfte eine diesbezügliche Vervollständigung des Warnungsblattes bei einer Neuauflage am Platze sein. Weiterhin würde es zur Verhütung von Knollenblätterschwammvergiftungen fraglos beitragen, wenn zukünftig der warnenden Erläuterung diese drei Pilzarten und ihre eßbaren Doppelgänger in größerer und besserer Darstellung als auf der dem Merkblatt beigegebenen Pilztafel, d. h. in naturgetreuen farbigen

Aufnahmen angefügt würden, wie sie z. B. der Landesausschuß zur Verbreitung volkstümlicher Pilzkenntnisse beim Landesverein Sächsischer Heimatschutz in Dresden-A., Schießgasse 24, in einer kurzen Aufklärungsschrift im Jahre 1918 herausgegeben hat.

Der Geruch von Ps. campestris ist übrigens nicht als „mandelartig" sondern als „würzig" zu bezeichnen. Auch bei A. phalloides dürfte es richtiger sein, den typischen Kartoffelkeimgeruch hervorzuheben, den dieser Pilz häufiger als A. mappa aufweist. Junge Exemplare beider Arten riechen vielfach überhaupt nicht.

Bereits bei der Besprechung des Pilzmerkblattes 1918 wies ich darauf hin, daß der ziegelrote Rißpilz (Inocybe lateraria), nach dessen Genuß ein Todesfall und verschiedene schwere Erkrankungsfälle festgestellt worden sind („Pilz- und Kräuterfreund", Heft 2, 1920), Erwähnung finden müßte.

Das ist zwar in der Ausgabe 1924 geschehen, jedoch bei der Bedeutung, die dem Pilz fraglos zukommt, zu kurz; denn der ziegelrote Rißpilz hat in den verschiedensten Teilen Deutschlands Vergiftungsfälle hervorgerufen, und zwar in den preußischen Provinzen Sachsen, Hannover, Brandenburg, Ostpreußen, Schlesien sowie in Bayern, Baden, Hessen und Thüringen. Da der „Pilz- und Kräuterfreund" in Heft 4/5, 1920, vorzügliche Vervielfältigungen von Originalbildern des „neuen" Giftpilzes, gezeichnet von dem Münchener Pilzforscher *Ert Soehner*, bringt, wäre es ein Leichtes, durch diese Abbildungen die Pilztafel des Reichsgesundheitsamts zu ergänzen. Denn der in seinem Jugendzustand noch weiß gefärbte Rißpilz kann auch mit den Egerling-(Champignon-)Arten — im Gegensatz zu diesem ohne Ring am Stiel — und dem Maischwamm (Tricholoma gambosum) verwechselt werden.

Die Frage, ob der Pantherpilz (Amanita pantherina) giftig ist, hat auch in den letzten Jahren wieder die Pilzsachverständigen fortgesetzt beschäftigt. Die Ansicht, daß der Pantherpilz eßbar ist, ist lange Zeit hindurch von namhaften Pilzforschern vertreten worden, da in führenden Pilzwerken botanisch inkorrekte Abbildungen untergelaufen sind, die auf Verwechselungen mit dem eßbaren ganzgrauen Wulstling (Amanita spissa) beruhen. Jetzt besteht kein Zweifel mehr darüber, daß der echte Pantherpilz giftig ist. Als Giftpilz wird er im übrigen auch in der gesamten außerdeutschen Pilzliteratur bezeichnet.

Entgegen den Angaben im Pilzmerkblatt des Reichsgesundheitamts muß aber immer wieder hervorgehoben werden, daß der Perlpilz (Amanita rubescens) ein guter Speisepilz ist (Conf. *Ricken* (1), *Schnegg* (2), *Klein* (3), *Gramberg* (4), *Obermeyer* (5), *Michael* (6), *Herrmann* (7) und *Herrfurth* (8)). Er ist dadurch leicht vom Fliegenpilz zu unterscheiden, daß der Hut unter der Haut fleischrötlich bis braunrot ist, während der Hut des Fliegenpilzes unter der Haut ausgesprochen zitronengelb aussieht.

Der Giftreizker (Lactaria torminosa) „gilt" nach dem Merk-

blatt „als giftig". In Wirklichkeit wird dieser Pilz aber im Osten Deutschlands ebenso wie in Rußland und Schweden vielerorts gegessen und kommt zuweilen auch unbeanstandet auf den Markt *(Gramberg)*. Die Esten und noch besser die Russen verstehen den an sich scharf schmeckenden Pilz durch Auspressen genießbar zu machen *(Kobert* (9)*)*. M. E. darf er nach dem jetzigen Stande der Pilzwissenschaft nur als ungenießbar bezeichnet und müßte in dem Pilzmerkblatt aufgeführt werden als „zottiger Reizker, Birkenreizker, Pferdereizker (Lactaria torminosa). Ungenießbar".

Dasselbe gilt für den Speiteufel (Russula emetica). Der Pilzsammler kann derartige Arten leicht durch eine Geschmacks- (scharf brennend) und Geruchsprobe (unangenehm widerlich) herausfinden. Ihm muß als Regel eingeprägt werden, daß unter den Täublingen, deren hervorstechendstes Unterscheidungsmerkmal das zerbrechliche starre Fleisch und die splitternden leicht brüchigen Lamellen sind, sich keine eigentlichen Giftpilze befinden und daß alle Täublinge, die im rohen Zustande einen guten und milden Geschmack haben, ohne weiteres eßbar und nur alle unangenehm bitter oder scharf schmeckenden Arten als ungenießbar zu bezeichnen sind. Hierbei sei auf die „Bestimmungstabelle zu den Täublingen" des leider zu früh verstorbenen Pilzforschers *E. Herrmann* in Dresden verwiesen, die auf Grund sinnfälliger Merkmale aufgebaut ist und die gefundenen Täublinge sofort an der Fundstelle zu identifizieren ermöglicht (Hedwigia, Bd. 60, 1919, Verlag *C. Heinrich*-Dresden-N.).

Beim Nelkenschwindling (Marasmius caryophylleus) sind in der vorliegenden Auflage des Merkblattes die volkstümlichen Bezeichnungen „Kreisling, Suppenpilz" eingefügt. Da sein Geruch keineswegs „nelkenartig" ist, nennt man ihn Nelkenschwindling!

Daß der falsche Pfifferling (diesmal Clitocybe anstatt Cantharellus aurantiacus genannt) auch in der neuen Auflage wieder als verdächtig bezeichnet ist und auf der farbigen Pilztafel ein Giftzeichen trägt, muß stark befremden, nachdem einmütig seit vielen Jahren von sachverständiger Seite immer wieder unter Beweisführung betont worden ist, daß dieser Pilz ohne jegliches Bedenken als genießbar bezeichnet werden muß. Ich selbst habe ihn bei Pilzwanderungen in den Kriegsjahren zentnerweise einsammeln lassen, ohne auf meine Erkundigungen hin jemals irgendwelche Klagen gehört zu haben. Er ist allerdings kein wertvoller Speisepilz.

Eine zweckmäßige Erweiterung hat das Pilzmerkblatt durch Aufnahme des kahlen Kremplings (Paxillus involutus) nebst Abbildung erfahren, die um so erfreulicher ist, als dieser Schwamm wegen seiner Häufigkeit ein wichtiger Speisepilz ist und vom Juni bis zum Spätherbst in Nadel- und Laubwäldern vorkommt.

Wie in den früheren Auflagen enthält das Merkblatt beim büscheligen Schwefelkopf (Hypholoma fasciculare) wiederum die Angabe, daß derselbe giftig ist. Dieses Giftzeichen sollte endlich wegfallen, denn es sind Vergiftungsfälle durch den Pilz noch niemals einwandfrei

nachgewiesen worden. Er schmeckt so widerwärtig bitter, daß niemand auch nur wenige Pilze, geschweige denn größere Mengen davon essen wird.

Weshalb im Gegensatz zur vorletzten Ausgabe der Schmerling (Boletus granulatus) in der neuen fortgelassen ist, ist nicht verständlich, denn es handelt sich hier um einen vorzüglichen Speisepilz, der häufig und truppweise von Juni bis Oktober in Laub- und Nadelwäldern, auf Waldwegen, -wiesen und Heiden auf kalkhaltigem und sandigem Boden vorkommt.

Eine Bereicherung dagegen hat das Merkblatt 1924 durch Aufnahme der Rotkappe (Boletus rufus) erfahren, eines sehr guten, leicht verdaulichen Speisepilzes, der vom Juli bis November zu finden ist.

Ebenso muß die Einreihung des Gallenröhrlings (Boletus felleus) begrüßt werden, der dem Steinpilz als ungenießbarer Doppelgänger zur Seite gestellt ist. Hierdurch wird vermieden, daß Unerfahrene beim Einsammeln sich ihre Steinpilzgerichte durch diesen äußerst bitter schmeckenden Schwamm verderben, wozu schon ein einziges Exemplar genügt. Auch beim Einkauf von Marktpilzen wird man zukünftig mehr als bisher auf diesen Störenfried mit seinen in der Jugend weißen, später rosafarbenen Röhren achten.

Zur weiteren Vervollständigung dürfte die Gegenüberstellung des Satanspilzes und des Hexenpilzes, Schusterpilzes (Bol. erythropus *Fr.*) dienen, der als ausgezeichneter Speisepilz gilt und von seinem giftigen Doppelgänger besonders leicht beim Anschnitt zu unterscheiden ist. Das lebhaft gelb gefärbte Fleisch wird beim Durchschneiden sofort dunkelblau, während das Fleisch des Satanspilzes weißlich ist und beim Durchschneiden nur eine leichte Bläuung zeigt[1]).

Meinem bei der Besprechung des Pilzmerkblattes 1918 gemachten Vorschlag, beim Habichtschwamm oder Rehpilz (Hydnum imbricatum) auf die Möglichkeit der Verwechselung mit dem bitter schmeckenden Gallenstachling (Hydnum amarescens) hinzuweisen, ist in der neuesten Ausgabe Rechnung getragen worden. Der Gallenstachelpilz ist ungenießbar.

Der Kartoffelbovist (Scleroderma vulgare) ist, worauf ich schon wiederholt aufmerksam gemacht habe und dem auch *Klein* zustimmt, keineswegs absolut giftig. Er ist vielmehr im Jugendstadium, solange das Fleisch weißlich und festmarkig ist, ohne weiteres als eßbar zu bezeichnen. Erst wenn sich die Innenmasse bläulich-schwarz zu färben beginnt, kann er, in größeren Mengen genossen, gesundheitsschädlich wirken. In Scheiben getrocknet und in kleinen Gaben als Zusatz zu Suppen und Tunken benutzt, kann er als Würzpilz sogar empfohlen werden. Nach *Kobert* (10) ist die Giftigkeit des Kartoffelbovistes jedenfalls nur gering einzuschätzen. Das zeigt auch die praktische Erfahrung, denn ältere Exemplare des Kartoffelbovistes werden bekanntlich vielfach zum Verfälschen der käuflichen Trüffeln und zur

---

[1]) Vgl. *Kallenbach*, Z. f. P. 1923, H. 5, S. 935.

Bereitung von Trüffelwurst verwendet. Im Interesse der Verwertung des sehr häufig vorkommenden Pilzes wäre es daher zweckmäßig, folgendes zu sagen: Jung genießbar; sobald er sich im Innern zu färben beginnt, in größeren Mengen gesundheitsschädlich.

Mit den Beschreibungen und den Angaben über den Wert der sonst in dem Merkblatt enthaltenen Vertreter der hauptsächlichsten Pilzformen kann man sich vom derzeitigen Stand der Pilzforschung einverstanden erklären.

Die farbige Pilztafel zu dem Merkblatt des Reichsgesundheitsamts läßt sich vielleicht später einmal durch ähnlich prächtige Naturaufnahmen ersetzen, wie sie *Hanel* in *Schneggs* handlichen Pilzbüchern (Verlag Dr. *Frz. Jos. Völler*-München) oder in *Kleins* Werk über „Gift- und Speisepilze" gebracht hat. Schlecht sind die Abbildungen des Brätlings, Speiteufels und Habichtspilzes. Falsch ist die braungrüne Farbe der Lamellen der beiden erwachsenen undurchschnittenen Exemplare des grünen Knollenblätterschwamms. Mehr Sorgfalt und vor allem eine fachmännische Korrektur der Erstabzüge wäre für die Pilztafel angebracht!

Der Schluß des Merkblattes bringt je einen Abschnitt über die Pilze als Nahrungsmittel und Verhaltungsmaßregeln bei Pilzvergiftungen. Für ersteren Abschnitt schlage ich als Überschrift vor „Die Verwertung der Pilze" mit den Untertiteln

1. als Nahrungsmittel und
2. zu Futterzwecken.

Bereits im Jahre 1917 habe ich in meinem Artikel über „Die Pilze in der Tierhaltung" in Heft 5 der Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene darauf hingewiesen, daß es sich empfehlen dürfte, in dem Merkblatt des Reichsgesundheitsamtes auch der Pilzfütterung einen kurzen Abschnitt zu widmen.

In der Folgezeit sind von mir umfangreiche Fütterungsversuche im Laboratorium und in der Praxis an Haustieren angestellt worden, die zu dem Ergebnis führten, daß wahllos im Walde gesammelte Pilze unbedenklich als Tierfutter verwertet werden können. Ebenso haben die gemeinsam mit Professor *Paechtner* im Physiologischen Institut der Tierärztlichen Hochschule in Hannover angestellten Ausnutzungsversuche an Pferden erwiesen, daß die Pilzmehlbeifütterung besonders in futterarmen Zeiten sehr beachtlich ist. Zu demselben Ergebnis kamen die Professoren *Schmidt* und *Klostermann* sowie *Scholta* (11) bei ihren im Hygienischen Institut der hiesigen Universität durchgeführten Ausnutzungsversuchen an Schweinen.

Über die in der Literatur niedergelegten Beobachtungen über die Pilzliebhaber unter den Tieren und meine Versuche zur Verwertung der Pilze zu Fütterungszwecken unter besonderer Berücksichtigung der giftigen und giftverdächtigen Schwämme habe ich auf dem ersten mitteleuropäischen Mykologenkongreß in Nürnberg im Jahre 1921 berichtet[1]).

[1]) Vgl. Heft 7—9, 1922, des „Pilz- und Kräuterfreund". Verlag: Karl Rembold, Heilbronn a. N.

Von den Teilnehmern dieses Kongresses ist beschlossen worden, dem Reichsgesundheitsamt die Bitte zu unterbreiten, bei einer Neubearbeitung des Pilzmerkblattes die ausgiebige Verwendung der Pilze in der Tierhaltung und ihren Wert als Beifutter besonders hervorzuheben.

Da die neueste Ausgabe des Pilzmerkblattes trotzdem nicht den kleinsten Hinweis auf die Pilzfütterung enthält, bitte ich an dieser Stelle erneut, dem Antrage bei der nächsten Ausgabe Berücksichtigung zu schenken.

Will man eine restlose Verwertung der Pilze anstreben, so könnte man noch auf die Verwendung der Pilze in 3. der Industrie und 4. in den bakteriologischen Laboratorien hinweisen.

In der Industrie werden, wie ich in Heft 6/1917 der Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene ausgeführt habe, schon seit langer Zeit die an Bäumen parasitierenden ungenießbaren Schwämme verarbeitet. So beispielsweise der Buchenbaumschwamm (Polyporus fomentarius) zu Zunder, aber auch zur Herstellung von Mützen, Westen, Jacken, Hausschuhen und bis in die Gegenwart als Lederersatz zum Überziehen von Schmuckkästchen, Albums, Photographierahmen u. a. m.

Aus den Fruchtkörpern von Polyporus pinicola haben nach einem im Jahre 1917 veröffentlichten Verfahren *Sachoritz* und *Wohlfarth* Arzneiflaschenstöpsel hergestellt, die sich zum Verschluß von Pulver, Pillen und anderes Trockenmaterial enthaltenden Flaschen sehr gut verwenden lassen.

Über günstige Resultate mit Pilznährböden für bakteriologische Laboratorien ist im Laufe der letzten Jahre wiederholt berichtet worden. Ich erinnere nur an den Pilznährboden „Much-Pinner" und andere Herstellungsverfahren. Die in meinem Institut von *E. Wiegert* (12) mit einem Gemisch von frischen, minderwertigen Speisepilzen angestellten Versuche fielen ebenfalls zufriedenstellend aus. Das Pilzextrakt ergab Nährmedien, die solche aus Fleischextrakt zum Teil an Güte übertrafen. Das bezog sich besonders auf das Wachstum der verschiedenen Erreger der Septikämie, wie auf pathogene Vertreter aus der Paratyphusgruppe.

Schließlich sei erwähnt, daß die auf Lärchen sehr verbreitete Flechte Bryopogon jubatus einen vollwertigen Ersatz der Wattepfropfen für Kulturröhrchen bietet.

Der letzte Abschnitt des Merkblattes „Pilzvergiftungen und ihre Behandlung" bedarf m. E. dringend einer Ergänzung. Wenn man bedenkt, daß die meisten und tödlich verlaufenden Pilzvergiftungen fast nur auf den gefährlichsten aller Giftpilze, den Knollenblätterschwamm, zurückzuführen sind, sollte man die Beobachtungen am Krankenbette, d. h. die Erscheinungen, die sich nach dem Genuß von Knollenblätterschwämmen einstellen, durch Aufnahme in das Merkblatt endlich zur Kenntnis weitester Volksschichten bringen. Erfahrungen darüber liegen in der medizinischen Abteilung des Münchener Krankenhauses r. d. I. vor. Sie sind in Nr. 36/1920 der Münchener medizinischen

Wochenschrift von Dr. *Blank* und in Heft 10/1921 des „Pilz- und Kräuterfreund" von Geh. Hofrat Dr. *Meusburger* eingehend geschildert worden. Ferner hat der prakt. Arzt Dr. *Welsmann* (13) auf Grund eines großen Beobachtungsmaterials die Krankheitssymptome im vergangenen Jahre im Deutschen Archiv für klinische Medizin geschildert. Hieran anschließend sollte für den vom Patienten hinzugezogenen Arzt ein kurzer Hinweis auf das *Blank*'sche Behandlungsverfahren gegeben werden, das in der Einflößung (Infusion) von 125 g in 500 ccm *Ringer*scher Lösung gelöstem Traubenzucker in die Vene besteht, die allmählich schwächer verabreicht werden kann, nämlich 75 g Traubenzucker zu 400 ccm *Ringer* bzw. 50 g zu 300 ccm *Ringer* und schließlich *Ringer*'sche Lösung allein. Der Erfolg dieser Infusionen ist, zumal bei absoluter Abstinenz von eiweißhaltiger Nahrung, ein ganz hervorragender, denn es gelang *Blank*, die Sterblichkeitsziffer von 80 auf 18 % herabzudrücken. Ein solches Verfahren ist fraglos der Erwähnung wert, zumal es nicht jedem Arzt gegenwärtig ist. *Welsmann* konnte die *Blank*'schen Erfolge allerdings nicht bestätigen. Immerhin dürfte ein Hinweis auf dieselben angebracht sein, um zu weiteren Nachprüfungen anzuregen unter Berücksichtigung dessen, daß der Giftgehalt von Amanita phalloides in den verschiedenen Jahren wechselt.

Unter den vom Reichsgesundheitsamt angegebenen Hausmitteln dürfte zukünftig auch die *Merck*'sche Tierkohle (Carbo animalis) nicht fehlen, die sich als ein vorzügliches Mittel zur Behebung von Erkrankungen durch Adsorbierung der Toxine nach dem Genuß unserer anderen Giftpilze bewährt hat. Man nimmt 3 Eßlöffel voll Kohlenpulver in ¼ l Bitterwasser verrührt auf 2mal ein und wiederholt nötigenfalls die Gabe. Wird ärztlicherseits eine Magenspülung vorgenommen, so ist es ratsam, dem Spülwasser mehrere Eßlöffel Blutkohle zuzusetzen und hierauf erst die Kohle mit Bitterwasser einzugeben.

Da der Speiteufel und der Giftreizker keine eigentlichen Giftpilze sind, dürfte die drittletzte Zeile des Merkblattes wie folgt zu verbessern sein:

Reichliches Trinken von Wasser, welches bei Erkrankungen nach dem Genuß unbekömmlicher Pilze, wie Speiteufel oder Giftreizker, am besten eiskalt gegeben wird, ist ratsam.

Literatur:

1) *A. Ricken*, „Vademekum für Pilzfreunde" (Verlag: *Quelle & Meyer*-Leipzig 1918).
2) *H. Schnegg*, „Unsere Giftpilze und ihre eßbaren Doppelgänger" (Verlag: Natur und Kultur Dr. *Frz. Jos. Völler*-München 1918/19).
3) *L. Klein*, „Gift- und Speisepilze und ihre Verwechselungen" (Verlag: *Karl Winter*'s Universitätsbuchhandlung Heidelberg 1921).
4) *E. Gramberg*, „Pilze unserer Heimat" (Verlag: *Quelle & Meyer*-Leipzig 1913).
5) *W. Obermeyer*, I. „Eßbare Pilze" II. „Giftige Pilze" (Verlag: *K. G. Lutz*-Stuttgart).

6) *E. Michael*, „Führer für Pilzfreunde" (Verlag: *Förster & Borries*-Zwickau/Sa. 1912).
7) *E. Herrmann*, „Welche Pilze sind eßbar" (Verlag: Pilz- und Kräuterfreund-Heilbronn 1921).
8) *D. Herrfurth*-Stollberg, „Nochmals über eßbare und giftige Wulstlinge, insbesondere Amanita pantherina, umbrina, nitida, spissa und regalis", „Pilz- und Kräuterfreund" Heft 6/7, 1920/21.
9) *R. Kobert*, Private Mitteilung vom 5. April 1917, conf. *H. Raebiger*, „Zur Verwertung der Pilze unter besonderer Berücksichtigung der als giftig und verdächtig bezeichneten Schwämme", Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene 1917, XXVII. Jahrg. Heft 24, XXVIII. Jahrg. Heft 1—5 (Verlag: *Rich. Schoetz*-Berlin SW 48, Wilhelmstr. 10).
10) *R. Kobert*, „Über einige wichtige eßbare und giftige Pilze", Deutsches Archiv für Klinische Medizin, 127. Bd., 1.—2. Heft, 1918 (Verlag: *F. C. W. Vogel*-Leipzig).
11) *P. Schmidt, M. Klostermann* und *K. Scholta*, „Weitere Versuche über Ausnutzung von Pilzeiweiß", Deutsche Medizinische Wochenschrift Nr. 32/1918 (Verlag: *Georg Thieme*-Leipzig).
12) *E. Wiegert*, Über die Verwendung von Pilzextrakt an Stelle von Fleischextrakt bzw. Fleischwasser zur Herstellung von Bakteriennährböden, Zentralblatt für Bakteriologie, Parasitenkunde und Infektionskrankheiten, Originale, 89. Bd., Heft 4/5, 1922 (Verlag: *Gustav Fischer*-Jena).
13) *L. Welsmann*, „Vergiftung mit Amanita phalloides *Fr.*", Deutsches Archiv für Klinische Medizin, 145. Bd., Heft 3/4, 1924.

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Zur Anfrage des Herrn Prof. *Lakowitz*-Danzig betr. Elfenbeinröhrling.[1])

Am 7. Juli 1924 machte ich mit einer größeren Gesellschaft einen Pilzausflug in die Gräflich *Arco*'schen Forste „Lindet" (Bahnhaltestelle Allerding der Strecke Passau-Wels, in nächster Nähe des Dorfes Unter-Teufenbach, Bezirks-Hauptmannschaft Schärding, Ober-Österreich). Schon am Hinwege erzählten mir zwei junge Lehrer, eifrige Pilzjünger, daß in diesen Forsten einzelne Schläge mit Weymuthskiefern eingesäumt seien. Nach einer ausgiebigen Durchstreifung der herrlichen Wälder, die eine ganz enorme Ausbeute von Pilzen verschiedenster

[1]) Wie ich bereits in einer von Prof. Dr. *Spilger* begonnenen Publikation (anfangs 1925 in Druck gegeben) bemerkt habe, ist die Art als Boletus placidus Bonorden zu benennen. Über die Gründe, ausführliche Synonymik usw. erfolgt ein ausführlicher Artikel, sowie es meine Zeit erlaubt. *Kallenbach.*

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1925

Band/Volume: 5_1925

Autor(en)/Author(s): Raebiger Hans

Artikel/Article: Das Pilzmerkblatt des Reichsgesundheitsamts, Ausgabe 1924 31-38