

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Forschungs-und Erfahrungs-Austausch

[urn:nbn:de:bsz:31-221434](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-221434)

An die Pilzkenner Sachsens!

Der naturwissenschaftliche Verein Isis in Dresden plant die Herausgabe einer Kryptogamenflora von Sachsen. Dazu ist zunächst ein Standortskatalog erforderlich, der nur mit vereinten Kräften geschaffen werden kann. Deshalb werden alle Pilzkenner Sachsens zur freundlichen Mitarbeit eingeladen, zumal dadurch einem deutschen Standortskatalog vorgearbeitet wird. Zur Vereinfachung soll das Vademecum für Pilzfreunde von A. Ricken (2. Auflage) in der Weise zugrunde gelegt werden, daß die Inhaber der 2. Auflage nur die betreffende Nummer aus diesem Buche zu schreiben haben und dahinter genaue Standortangaben, einschließlich geologischer Unterlage. Wer nur die 1. Auflage hat, schreibt etwa so: 129. Trich. leucocephalum 9. 10. 24 unter Kiefern der Dresdner Heide, Sand, einzeln, selten. Bei Dorfnamen darf natürlich die

nächste Stadt nicht fehlen, weil auch an eine Pilzkarte hierbei zu denken ist. Allerweltspilze wie *Hypholoma fasciculare* oder *Amanita rubescens* und dergl. brauchen nicht notiert zu werden, wodurch die Arbeit verringert wird. Es wäre sehr erfreulich, wenn diese interessante Aufgabe recht bald gelöst werden könnte. Ich bin überzeugt, daß jeder Mitarbeiter diese ideale Arbeit, die ihm später selbst zustatten kommen wird, gründlich erledigt. Es kann natürlich auch angegeben werden, welche Pilze man in seinem Bezirke vermißt. Adressen von Pilz Kennern sind nebenbei sehr erwünscht, da nicht alle diese Zeitschrift halten. Die Zusammenstellungen mit genauer Anschrift des Einsenders erbittet höflich

B. Knauth, Oberlehrer a. D.,
Dresden 20, Dorotheenstraße 18 I.

Forschungs- und Erfahrungs-Austausch

Der Knollenblätterpilz (*Am. mappa*) essbar?

„Die Botschaft hör' ich wohl, doch mir fehlt der Glaube“, wird man sagen müssen, wenn man über diesen gefährlichsten aller Pilze orientiert und selbst auf Überraschungen in der Zeit des großen Fortschrittes in der Pilzkunde gefaßt ist. Hat doch die Nachricht, wie Dr. Klein (Gift- und Speisepilze, 1921, S. 25) die Mitteilung des Chemikers Dr. Heß, daß nach dessen langwierigen Untersuchungen das Schmiedbergsche Muscarin im deutschen Fliegenpilz nicht existiert, wiedergibt, allgemein überrascht. In der Z. f. P. hat Prof. Dr. Schiffner (Wien) u. a. bekräftigt, daß der Fliegenpilz, ohne Nachteile an der Gesundheit, gegessen wird.

Man braucht sich daher nicht besonders zu verwundern, wenn in der Zeitschrift „Naturleben“ (Život v přírodě), Jahrg. 27, No. 24, Prag, vom 15. Dez. 1923 Lehrer Kudrna die Behauptung veröffentlicht, er hätte gelegentlich einer Pilzausstellung in Chrudin, woselbst die meisten eßbaren Pilze auf den Markt kommen, auch eine Einbrenne aus dem giftigen Knollenblätterpilz demonstriert, die bereits große Erfolge bei Rheumatismus und Sklerose aufweist.

Die Erscheinungen nach dem Genusse der Einbrenne sollen sein: sehr angenehme Halluzinationen, ganz geringe unschädliche Reizung der Nerven, hauptsächlich des Unterleibes und des Gehirns, muntere Träume u. dergl. Im allgemeinen ein mäßiges Rauschen, ohne Nachwehen. Nerven- und rheumatische Schmerzen verschwin-

den entweder ganz, oder werden bedeutend gemildert, wie aus den Berichten der Patienten hervorgeht.

Dieses Arcanum soll in folgender Weise zubereitet werden: Zunächst wird eine gewöhnliche, gesalzene Einbrenne aus dem Fliegen- und Pantherpilz (*Am. panth.*), und dem schwefelgelben Wulstling (*Am. citrina mappa*) mit Beigabe anderer gemischter Schwämme und einiger Reizker (ohne Abkochung) bereitet. Die Schwämme werden geschält, mit Wasser abgespült, gesalzen, mit Grünzeug etwas Muskatblüte, Badian, Ingwer, Zimt und anderes Gewürz durch die Fleischmaschine getrieben, sodann etwa 5 Eßlöffel Ziegenmilch auf 1 kg Mischung hinzugegossen, dies sodann gründlich ausgedünstet, zum Schlusse erst etwas Fett (Vitello, Butter u. dergl.) daran gegeben.

Von der fertigen Mischung wird vor dem Dünsten etwa $\frac{1}{4}$ abgenommen, ein großer, ausgewachsener Knollenblätterpilz, der früher mit etwas Gewürz und Semmel durch die Fleischmaschine gezogen, dazugetan und ebenfalls gedünstet, bis sowohl von der ersten, als von der zweiten Mischung 2 teigige Massen entstehen, die je nach Bedarf mit etwas Mehl plastischer gerührt werden.

Aus diesen beiden Teigen werden, und zwar vom ersteren 60, vom zweiten etwa 20 viereckige (und runde) Plättchen geformt, die, auf Papier gelegt, langsam (etwa durch 3 Tage) auf einem Blech in mäßiger Wärme getrocknet werden.

Die ersteren Gebäckformen verursachen beim Genusse keine auffälligen Erscheinungen, dagegen müssen die zweiten mit Vorsicht eingenommen werden, und zwar zuerst etwa $\frac{1}{12}$ nach 48 Stunden, wenn keine Unannehmlichkeiten auftreten $\frac{1}{6}$ nach ebensoviel Zeit der Rest.

Hierbei muß erwähnt werden, daß für einen empfindlichen Magen mehr Vorsicht geboten ist.

Der Erfinder betont, daß die berauschenden Eigenschaften, wenn deren Wirkung und Folgen genügend erforscht sein werden, ein gutes Ersatzmittel des Alkohols für Gewöhnheitssäufer werden könnten.

Wir bringen diese Nachricht als Kuriosum und wollen niemanden zur Erprobung anregen.

W. Stejskal.

Anm. d. Schriftl. Auch wir möchten nachdrücklichst vor derartigen Versuchen mit ausgesprochenen Giftpilzen warnen.

Unser Pilzschaukasten.

Im August 1920 ereignete sich hier in Offenbach a. M. ein furchtbarer Fall von Pilzvergiftung.

Eine ganze Familie von vier Erwachsenen wurde durch den Genuß von jungen Knollenblätterpilzen (*Am. mappa*), die der Vater für Champignons gehalten hatte, zugrunde gerichtet.

Der traurige Fall gab dem hiesigen Verein für Naturkunde, Abteilung Pilzkunde, Veranlassung, außer den bereits angewendeten Mitteln zur möglichen Verhütung solch schrecklicher Ereignisse noch ein weiteres zu versuchen. Es wurde beschlossen, an öffentlicher, verkehrsreicher Stelle während der Pilzzeit

eine ständige, kleine Pilzausstellung

der häufigsten eßbaren und giftigen Schwämme zu veranstalten.

Die Stadtverordneten-Versammlung bewilligte in anerkennenswerter Weise auf unser diesbezügliches Gesuch die Mittel zur Beschaffung eines großen Pilzschaukastens. Er wurde nach der Beschreibung und Zeichnung, die wir dem Gesuch beigefügt hatten, aus Eisenblech in einer Höhe von 1,30 m, 0,75 m Breite und 0,20 m Tiefe ähnlich wie ein eintüriger Schrank hergestellt. Die Türe ist verglast und verschließbar, die Seitenwände sind zur Durchlüftung nachträglich mit zahlreichen Löchern versehen. Noch besser wäre es gewesen, die Seiten aus gelochtem Blech zu machen. Der Innenraum ist durch wagrechte Bretter, die nach vorn etwas geneigt sind, in drei Abteilungen geschieden. In jedes Brett sind von unten her mehrere Nägel durchgeschlagen, auf die man die Pilze aufstecken kann. Unter dem schrägen „Dach“ des Schaukastens ist noch eine Schublade eingebaut, worin Namensschilder für die auszustellenden Pilze aufbewahrt werden. Diese Schublade ist durch das Oberteil des Türrahmens gegen unbefugtes Aufziehen gesichert. Der Kasten ist an der Vorderseite (nach Norden) des „Markthauses“ auf dem großen Marktplatz aufgehängt, wo auch eine verkehrsreiche Straße zahlreiche Personen vorüberführt. Dreimal wöchentlich wird hier großer Markt abgehalten, und die Pilzverkäufer, die in unmittelbarer Nähe des Schaukastens ihre Ware feilhalten, holen sich hier

manchmal Rat. Während der Pilzzeit werden in diesem Schaukasten stets verschiedene Pilze ausgestellt, zuweilen solche, die uns von den Verkäufern zu diesem Zwecke überlassen wurden, oder andere, die durch die Pilzkontrolle vom Verkauf ausgeschlossen wurden, weil sie madig oder zu alt waren. Die schlimmen Gesellen *Amanita mappa* und *phalloides* sind fast immer da zu sehen. Da die Bretter mit Moos bedeckt sind, heben sich die ausgestellten Pilze mit den Namensschildchen dahinter recht wirkungsvoll ab. Das Material muß natürlich oft erneuert werden.

Wir können wohl nicht mit Unrecht behaupten, daß es dieser Einrichtung wohl mit zu verdanken ist, wenn seit dem Jahre 1920 hier keine Pilzvergiftung vorgekommen ist, und können allen Pilzvereinen in den Städten empfehlen, eine solche kleine Pilzausstellung während der „Saison“ zu veranstalten.

W. Villinger.

Boletus Boudieri Quéf. unter oder in der Nähe von Weymutskiefern findet sich in der Umgegend von Danzig im Walde von Pelonken, Oliva, Kielau. In der mir zur Verfügung stehenden 6. Auflage von Michaels „Führer für Pilzfreunde“ 1917 lese ich die Notiz, daß dieser unter Nr. 249 abgebildete Pilz bisher in keiner deutschen Pilzflora vorhanden sei. Ulbrich nennt B. B. in seinem Aufsatz in Heft 3 dieser Zeitschrift für 1924 nicht. Der Zusammenhang zwischen der Weymutskiefer und B. B. ist unverkennbar, obgleich der Nachweis der Mykorrhizatur dieses Pilzes in bezug auf die Weymutskiefer nicht direkt vorliegt. In Grambergs „Pilze der Heimat“ finde ich die in Rede stehende Art gleichfalls nicht. Nähere sonstige Angaben über das Vorkommen von B. Boudieri und seine Beziehungen zu *Pinus Strobus* wären erwünscht.

Prof. Lakowitz-Danzig.

Anm. d. Schriftl. Über diese *Boletus*-Art werden wir demnächst einen ausführlichen Artikel bringen.

Lactarius rufus Scop. Der rotbraune Milchling.

Der rotbraune Milchling gehört zu den verkannten Größen der Pilzflora. Ricken schreibt „gekocht genießbar“, Michael: „Nicht giftig, aber wegen seines eigenartigen bitteren Geschmacks nicht genießbar“, „Die verschiedenartigsten Zubereitungsversuche des Verfassers gaben nie ein wohlschmeckendes Gericht“ und weiter „In verschiedenen Gegenden und Ländern wird er gegessen, nachdem er abgekocht, d. h. das Wasser, in dem er gesotten, weggegossen wurde“. Gramberg schreibt: „Eßbar oder giftig? Eine viel umstrittene Frage bei diesem allgemein verbreiteten Pilz“. Dann weiter empfiehlt Gr. den Pilz zum Einmachen in gesüßtem Essig. Diese Art der Zubereitung ist durchaus zu empfehlen. In jedem Jahre sammle ich diesen bei uns in Danzigs Umgegend, besonders in den Nadelwäldern häufigen Pilz. Frisch wird er in 2–4 Stücke zerschnitten, in kaltem Wasser einige Stunden gewässert, vielleicht über Nacht, und seines scharf schmeckenden Milchsaftes so ziemlich beraubt. Eine gewisse Herbheit im Ge-

schmack verbleibt ihm allerdings, daher ist das Einmachen in gesüßtem Essig die beste Art seiner Zubereitung. Durch das Auslaugen in kaltem Wasser wird sein Nährwert ganz unbedeutend herabgemindert. Diese Art der Zubereitung lernte ich in Ostpreußen, besonders auf der kurischen Nehrung kennen, Gramberg weiß auch davon zu erzählen. Dem rotbraunen Milchling zu verachten, liegt kein Grund vor. Unzweifelhaft gibt es schmackhaftere Pilze. Bei spärlicher Auswahl tut L. r. gute Dienste. Verfasser hat die Aufmerksamkeit auf diesen heimischen Pilz im letzten Bericht des Westpreußischen Botanisch-Zoologischen Vereins hingelenkt und glaubt nun zur Errettung des arg verkannten rotbraunen Milchlings auf ihn nun auch in unserer „Zeitschrift für Pilzkunde“ hinweisen zu dürfen.

Prof. Dr. Lakowitz-Danzig.

Lycoperdon pyriforme Schaeff. (Eirn-förmiger Stäubling) trat Ende März 1924 an etwa 50 zusammenstehenden Rebstöcken (Moselriesling) in der Lage Thielsay der Staatsdomäne Avelsbach bei Trier auf. Die Pilze saßen in Gruppen von etwa 10 Stück an Füße der Rebstöcke zusammen und stäubten bereits. Das Mycel wuchs saprophytisch in der Borke, so daß die Nester leicht abgenommen werden konnten. Als Schädling dürfte dieser auf Reben bisher nicht beobachtete Pilz demnach nicht in Betracht kommen.

Dr. Zillig,

Biologische Reichsanstalt, Zweigstelle Trier.

Korallenpilze.

Wohl in jedem Jahre hört man von Erkrankungen nach dem Genusse von Korallenpilzen. Besonders häufig war dies in den Monaten August und September 1924 der Fall. Wurden die Pilze trotz ihrer Bitterkeit verspeist, so traten heftige Lebeschmerzen und langanhaltender Durchfall ein. In der gesamten Literatur werden diese Erkrankungen auf sehr einfache Weise erklärt. Im Jugendzustande sollen alle größeren und fleischigen Korallenpilze essbar und unschädlich sein, während sie im Alter bitter werden und alsdann heftige Verdauungsstörungen und Durchfall erzeugen. Hauptsächlich soll der die Bitterkeit enthaltende Stoff in den Spitzen der Ästchen enthalten sein, welche deshalb vor der Zubereitung entfernt werden sollen. Jedes Buch sagt fast dasselbe. Diese Angaben sind aber völlig unrichtig, denn unter den Korallenpilzen gibt es nach meinen langjährigen Erfahrungen trotz allen gegenteiligen Meinungen wirkliche Giftpilze, welche die Erkrankungen verursachen. Von den größeren Korallenpilzarten sind vier Arten als essbar bekannt, nämlich die Elegante Koralle (*Ramaria formosa*), die Zitronengelbe Koralle (*R. fava*), die Orangegelbe Koralle (*Ramaria aurea*) und der Hahnenkamm (*R. botrytis*). Selbst die ältesten Exemplare dieser Arten, solange sie natürlich noch gesund sind, schmecken nicht eigentlich bitter und verursachen nie Erkrankungen. Ich zähle sie zu unseren wertvollsten und besten Speisepilzen und sammle sie alljährlich in Menge. In meiner Jugend, als ich alle Korallenpilzarten für die Küche einsammelte,

hatte man zu Hause oftmals über „bittere Erfahrungen“ zu klagen. In den letzten fünfzehn Jahren jedoch, in welchen ich die einzelnen Arten richtig voneinander unterschied und nur die vier vorerwähnten sammelte, traten keine Erkrankungen mehr ein.

Außer den vier wenigstens den Namen nach bekannten Korallenpilzen treten in den Wäldern unserer Heimat noch drei weitere größere Arten häufig auf, die nach Ricken, Lindau und Migula nicht zu bestimmen sind. Ich bezeichne dieselben als Dottergelbe Koralle, Bitter-Koralle und Purgier-Koralle.

Die Dottergelbe Koralle ist der Orangegelben Koralle sehr ähnlich, wird ohne Zweifel als dieselbe Art aufgefaßt und hat nur einen schwach entwickelten, meist wurzelnden Stamm. Die Zweige und Spitzchen sind einfarbig hell dottergelb, nie rötlich. Diese Art ist ein geringerer Speisepilz und schmeckt schwach bitter, verursacht jedoch nie schädliche Wirkungen.

Die Bitter-Koralle gleicht am meisten der Eleganten Koralle. Der nicht üppige Stamm ist weißlich, die Zweige sind blaß orangefarbig (nie lebhaft gefärbt) und die Spitzen der Ästchen blaß zitronengelb. Das Fleisch ist innen weiß, nach außen rötlich, nie wässrig durchgezogen. Diese Art schmeckt schon im Jugendzustande sehr bitter, und schon kleine Stückchen erzeugen heftige Darmerkrankungen. Eine brauchbare Abbildung befindet sich im „Pilzsummer“ von Hahn (fälschlich als *R. formosa* bezeichnet).

Die Purgier-Koralle ist der Abb. 233 in Michae's „Führer für Pilzfreunde“ recht ähnlich, doch die Zweigenden sind nicht braunrötlich gefärbt. Der ganze Fruchtkörper ist einfarbig fahl-blei bis hell lederbräunlich. Der Pilz riecht frisch schwach seifenartig, schmeckt (aber erst nach dem Kochen) kaum weniger bitter wie voriger, hat einen laugenartigen Beigeschmack und wirkt noch heftiger purgierend. Vielleicht handelt es sich um *R. pallida* (Vademekum No. 1690).

Alle Korallenpilzarten werden von den Sammlern, welche ich kennen lernte, überhaupt nicht unterschieden, sondern wahllos als Ziegenbärte oder Hahnenkämmchen eingesammelt, da nach den Pilzbüchern ja alle größeren Arten essbar sein sollen. Wenn man in denselben immer nur schreibt, was bisher in der Literatur gesagt war, werden die zahlreichen, alljährlich auftretenden Erkrankungen nach dem Genuß von Korallenpilzen natürlich nicht abnehmen. Da die beiden letztgenannten schädlichen Arten die häufigsten sind, wäre es angebracht, wenn die Pilzforscher auch auf die Korallenpilze mehr ihr Augenmerk richten würden, damit die guten Arten den Ruf erlangen, den sie als vorzügliche Speisepilze verdienen und daß endlich der alten Überlieferung, sämtliche Korallenpilzarten seien unschädlich, ein Ende bereitet wird.

Zum Schluß noch einige Worte über die Fußnote in Grambergs Buch „Pilze der Heimat“, S. 31 des 2. Bandes. Nach meiner Meinung sah Ricken das schöne Bild keineswegs für eine andere Art an wie der Verfasser. Die Meinungsverschiedenheit dürfte meines Erachtens nach nur in der Benennung dieser Art gelegen haben. Ricken

bezeichnete dieselbe Art, welche Gramberg gut abbildet, nicht als *R. flava*, sondern als *R. aurea*, was aus den Beschreibungen der No. 1634 und 1685 des Vademekums auch ersichtlich ist. Die richtige Zitronengelbe Koralle (nach Ricken *R. flava*) ist in dem Buche von Gramberg überhaupt nicht beschrieben. Dieser Pilz wird nicht so groß wie die Orangegelbe Koralle, der Stamm ist weißlich, die Äste und Spitzchen durchweg hell zitronengelb, nie rötlich. Der Pilz wird nach Verletzung (aber nicht sofort) dunkel weinrot. In Buchenwäldern, häufig auf Kalkboden.

Huber, Saarbrücken.

Anmerkung: Durch die vorliegenden Zeiten wird mir eine spaßhafte Erinnerung aus meiner Pilzberatungstätigkeit ins Gedächtnis zurückgerufen. Wie mir damals verschiedentlich berichtet wurde, machte sich bei Kindern nach dem Genuß von Ziegenbartgerichten ein lebhafter Abgang von Eingeweidenwürmern bemerkbar. Es wäre deshalb zu versuchen, ob man Ziegenbarte nicht als ein einfaches und billiges Wurmmittel verwerten könnte.

Kallenbach.

Wer kennt den Röhrling?

Aus dem Kiefernwalde hinter dem Plattnersberge bei Nürnberg wurde mir ein Röhrling gebracht, den ich nicht kenne und weder im Vademecum von Ricken noch in den Röhrlingen von Nüesch finde. Leider nur 1 Exemplar und, da bei starkem Regen gewachsen, nicht versandfähig. Vielleicht kann mir einer der werten Leser Auskunft geben. Beschreibung des Pilzes wie folgt:

Grundform *Bol. badius* (Maronenpilz) ähnlich.

Hut dunkelbraun, mit ungleichen schwarzbraunen Flecken, schwach glänzend, nicht schmierig gewölbt, 5 cm breit. Rand ziemlich scharf. Röhren grünlichgelb, fast eng, eckig, 1/2 cm lang, bei Druck dunkler werdend, deutlich ausgebuchtet.

Stiel schwarzbraun, mit ungleich abgesetzter, gelber Spitze und verhärteter Basis, nach unten verjüngt, etwas verbogen, 6 cm hoch, 1 1/4 cm dick.

Fleisch gelb, läuft sofort grünlich an und wird bald dunkelviolet. Es ist ziemlich fest.

Der Pilz wurde im Kiefernwalde auf Sandstein gefunden und riecht schwach obstartig, Geschmack unbedeutend. Vielleicht kennt jemand den Pilz. Für gefällige Mitteilungen wäre ich dankbar.

Rud. Chan, Nürnberg.

Anm.: Die knappe Beschreibung eines einzigen Exemplars läßt keine sichere Bestimmung zu; doch deutet alles, wie auch der Verfasser angibt, auf *Boletus badius*, wenn auch hierzu der „schwarzbraune“ Stiel und das „violett werdende“ Fleisch nicht stimmen. Es kann nicht genug empfohlen werden, von solchen unbestimmten Funden einfache Farbskizzen anzufertigen. Eine sorgfältige Weiterbeobachtung des Standortes führt sicher zur Klarheit.

Kallenbach.

Doppelstielige Lepiota.

Am linksseitigen Bahngelände entlang von Vaterstetten nach Kirchseern machte ich im Sept.

1923 einen zufriedenstellenden Pilzgang. Von Steinpilzen keine Spur, dafür aber Egerlinge in großen Mengen und die sog. Herbststiel Clitocybe nebularis und verschiedene andere Boleten. Am Rande eines lichten Kiefernwaldes entdeckte ich plötzlich, anscheinend von einem Pilzsammler geworfene Schirmlinge (16 Stück), teiler waren fast alle schon derart alt, daß ich nurmehr einige davon mitnehmen konnte. Das Sonderbare daran war, daß sämtliche Pilze von der Stielbasis aus entweder schon gespalten waren, oder Neigung dazu zeigten. Die Spaltung setzte sich auch über den Ring fort, unter dem Ring blieben die Stiele geschlossen. Selbstredend suchte ich die nächste Umgebung ab, um noch lebende Exemplare zu finden, leider ohne Erfolg, der fragliche Pilzsucher scheint also die Pilze von weiter her getragen und dann weggeworfen zu haben. Ich überschritt das Bahngelände, wieder lichter Kiefernwald, daran anschließend grasiger Boden mit Fichten, Birken, hier fand ich nun nach längerem Suchen *Lep. gracilentata*, aber sämtliche normalstielig, zeigten auch beim Trocknen und Pressen des Stieles keine Neigung zur Spaltung. Ich übergab Herrn Dr. Zeuner, sowie Herrn Soehner München je 1 Exemplar, um diese sonderbare Erscheinung aufzuklären. Der Fund von nur 1 Stück wäre mir nicht aufgefallen, da hätte ich vielleicht eine Spaltung des Stieles aus irgend welcher Ursache angenommen.

A. Seidel, München.



Vereinsberichte



Pilzberatungsstelle und Ausstellung München 1924.

Die Beratungsstelle wurde von Anfang Juli im Vereinslokal, von Mitte August ab bis Ende September verbunden mit einer Ausstellung im kl. Polizeihof durchgeführt. In der Beratungsstelle wurden 9 mal Knollenblätterpilze, 4 mal Pantherpilze, 3 mal junge Fliegenpilze (verwechselt mit Perlpilzen), 2 mal tränender Ritterling, 2 mal Reißpilzarten, 2 mal der Quélettäubling zurückgehalten. 1 Fall mit abgenommenen grünen Knollenblätterpilzen ist deshalb bemerkenswert, weil eine Familie mit 8 Personen in Frage gekommen wäre. Die Pantherpilze wurden stets als „Silberchampignon“ genommen und sind die Ursache der in München heuer vorgekommenen Vergiftungen. (Verwechselt mit *Am. spissa*.) Sehr häufig und in großen Mengen wurde der Gallenröhrling abgenommen. Um auch solchen Pilz-