

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. Allerweltpilze 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 Schmidberg'sche 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.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1925

Band/Volume: [4_1925](#)

Autor(en)/Author(s): Knauth Bernhard

Artikel/Article: [Für die Pilzkenner Sachsens! 32](#)