Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 22 (1944)
Heft: 9

Artikel: Zeitgemässe Pilzausstellung
Autor: Habersaat, E.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934225

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Sporen: meist 6–7/3–4, Cystiden keulen-spindel-kolbenförmig 30–50/6–15.

Standort: An Laubholzstrünken und Stämmen, meist Birken, aber auch Buchen, Eschen, Zitterpappeln. Frühling-Herbst. Um Basel selten.

Bemerkungen: Wie oben schon bemerkt, finden wir diese Art unter verschiedenen Namen, worauf wir hier die Leser einmal aufmerksam machen wollen. Ricken beschreibt diese Art unter conchatus und carneotomentosus, Konrad unter torulosus, Rea unter conchatus und torulosus.

Man ist leicht geneigt, diese Art unter den *Seitlingen* = *Pleurotus* zu suchen, man beachte aber die fleischig-*lederige* Beschaffenheit des ganzen Pilzes.

Man unterscheidet noch folgende *Knäulinge:*

Panus fulvidus Bresadola (Bresadola Iconog. myc. XI Tafel 518)
Panus stipticus Bull. Der häufigste Vertreter
Panus rudis Fries
Panus nidulans (Pers.) Pilat
Panus violaceo-fulvus (Batsch) Quélet
Panus patellaris Fries

Wer sich über diese Arten ausführlichere Angaben verschaffen will, den verweise ich auf die Bearbeitung der Knäulinge = Panus durch Dr. Karel M. Malkowsky in den *Annales Mycologici* 1932, Vol. XXX.

Zeitgemäße Pilzausstellung

Die Abschnürung unserer Lebensmittelzufuhr aus den überseeischen Ländern nötigte unsere Behörden zur Einschränkung des Verbrauches von Nahrungsmitteln durch Einführung der Rationierung und der Lebensmittelkarten. Von diesen Maßnahmen wurden neben den Fettstoffen weitaus am stärksten betroffen, die für das Wachstum und die Gesunderhaltung des menschlichen Körpers wichtigsten Eiweißstoffe – Eier, Fleisch, Milch und Milchprodukte. Die Reduktion dieser Eiweißrationen mußte so weit getrieben werden, daß bei weiterer Einschränkung Mangel an diesen Stoffen in unserem Körper eintreten könnten, damit sogenannte Mangelkrankheiten namentlich bei Kindern in Form von Unterernährung auftreten müßten, wie wir sie aus kriegführenden und kriegsbesetzten Ländern zur Genüge kennen.

Es ist daher verständlich, daß unsern Waldpilzen, die sich gerade durch ihren verhältnismäßig hohen Gehalt an Eiweißstoffen auszeichnen, heute als Nahrungsmittel immer größere Aufmerksamkeit geschenkt wird, daß sie nicht nur im Restaurationsbetrieb sondern auch in der Privatküche immer mehr verwendet werden. Besser als jedes Gemüse, sowohl in bezug auf Nährgehalt wie auf Geschmackswert, lassen sich aus Pilzen die schmackhaftesten Gerichte herstellen, welche berufen sind, an fleischlosen Tagen Fleischgerichte vollkommen zu ersetzen.

Leider ist aber in der Privatküche das Verständnis und das Können für abwechslungsreiche und schmackhafte Zubereitung der Pilze meistens noch sehr gering und einseitig.

Um den Hausfrauen Berns einmal Gelegenheit zu geben eine reiche Auswahl von Pilzgerichten, von der einfachsten Suppe bis zum feinsten hors d'œuvre studieren zu können, haben sich der Cercle des chefs de cuisine Bern, der bernische Kochverband, der Hotelier- und Wirteverein der Stadt Bern, der Verein für Pilzkunde Bern, Pilzklub untere Stadt und Pilzklub Nordquartier zusammengeschlossen und beabsichtigen am 23./24. September 1944 in zwei großen Sälen des Volkshauses Bern unter dem Namen PIKA eine Pilzkoch-Ausstellung verbunden mit einer Pilzschau zu veranstalten.

Während die bernischen Küchenchefs nach Rezepten des eben neu erschienenen Pilzkochbuches von Hr. Küchenchef Müller in Biel 100 einfache Gerichte sowie nach eigenen Rezepten eine weitere Auswahl mehr oder weniger reicher Pilzplatten ausstellen werden, zeigen die vereinigten Pilzvereine in einer zweiten Ausstellung, was für Pilze wir aus unsern Wäldern holen können und belehren den Besucher über deren Kennzeichen, ihren Wert oder Unwert und ihre Verwendung in konservierter Form als Nahrungsreserve für die Winterszeit.

Ein eigenes Pilzrestaurant ladet zudem die Besucher ein, Pilzgerichte, von Kochkünstlern zubereitet, sich zu Gemüte zu führen.

Programme der PIKA sind erhältlich beim Präsidenten des Organisationskomites, Herrn Walter Gfeller, Hotel Ruof, in Bern.

Hoffen wir nur, daß nicht etwa kriegsbedingte Umstände mit vermehrter Mobilisation unserer Mitarbeiter das Gelingen der Ausstellung in Frage stellen könnten.

E. Habersaat

AUS UNSERN VERBANDSVEREINEN

☛ Einladung zur zentralschweizerischen Pilzbestimmerexkursion

Sonntag, den 17. September (Eidgenössischer Bettag) in Baar. Besammlung der Teilnehmer beim Bahnhof nach Ankunft der Züge: Ankunft aus Richtung Zürich: 08.17 Uhr
Ankunft aus Richtung Luzern: 08.21 Uhr

Der Vorstand der Sektion Baar

VEREINSMITTEILUNGEN

Redaktionsschluß für Vereinsnachrichten: unnachsichtlich am 2. jedes Monats

Aarau und Umgebung

Pilzausstellung: Samstag, den 30. September von 15.00–19.00 Uhr und Sonntag, den 1. Oktober von 09.00–18.00 Uhr im Pestalozzi-Schulhaus.

Wenn die Durchführung einer Exkursion zweifelhaft erscheint, gibt Telephon Nr. 21009 Aarau oder der Anschlagkasten an der Storchenmauer (gegenüber des Warenhauses Oskar Weber) Auskunft.

Pilzbestimmungsabend am Montag nicht vergessen! Der Vorstand

Belp

Versammlung: Samstag, den 16. September, 20.30 Uhr, im Lokal zur «Traube».

Pilzausstellung: Sonntag, den 24. Septembe im Lokal zur «Traube».