

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

Artikel: Panus flabelliformis (Schäffer 1774 Tafel 43/44) Quélet : Birken- oder Fächerförmiger Knäuling
Autor: Süss, W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934224>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.10.2024

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

kegeligen elata-Formen. Es sind alle Übergänge vorhanden. Auch in der Farbe variieren die Morcheln von blaßgrauen über rötlich-graue zu braunen und olivbraunen, ja fast schwarzen Arten. Dieses Ineinandergreifen der Farben und Formen bringt mich zum Schluß, daß es nur eine Art gibt, die ich *conica* nennen möchte, daß alles andere nur Varietäten und Formen von *Morchella conica* sind.

***Onygena arientina* Ed. Fischer, nov. spec.**

Diese zierliche Spezies, deren wenige Vertreter auf Hörnern, Hufen, Federn und Gewölle vegetieren, wurde am Tschuggen, Arosa, ca. 1900 m auf 2 *Schnecken-Häuschen* gefunden. Zu 8–15 Stück an der Zahl wachsen die Fruchtkörper in radialer Anordnung aus den Oberflächen der Gehäuse heraus, die von einem schmutzig-weißen Mycel überzogen sind. Es handelt sich um kopfig-gestielte Ascomyceten von rotbrauner Farbe mit dünner Peridie und einzelligen Sporen. Das kleine Naturwunder erinnert an schmucke Stecknadelkissen. *E. Rahm.*

***Panus flabelliformis* (Schäffer 1774 Tafel 43/44) Quélet Birken- oder Fächerförmiger Knäuling**

Von W. Süß

Synonyme: Da es sich hier um eine sehr *veränderliche* Art handelt, ist sie in der Pilzliteratur unter folgenden Namen beschrieben worden:

Panus torulosus (Persoon 1805) Fries

Panus conchatus (Bull. 1786) Fries

Panus carneotomentosus (Batsch 1783) Ricken

Agaricus dimidiatus Bull. 1790

Agaricus inconstans Persoon 1801

Die Priorität fällt demnach auf den von Schaeffer 1774 bezeichneten Namen *flabelliformis*.

Eine Abbildung dieser Art findet sich in der neueren Literatur in *Icones selectae fungorum* von Konrad und Maublanc. (Leider ist bei der Reproduktion der violettliche Ton ungenügend herausgebracht worden.)

Hut: 10 cm, fleischig-lederig, meist halbiert-flachtrichterförmig, aber auch unregelmäßig becher-muschel-schüsselförmig, glatt und kahl. Anfangs meist *violettlich fleischrot*, schließlich ockergelb. Rand etwas flaumig, meist mehr oder weniger einrollend.

Stiel: 6 cm lang und 2 cm dick, meist kurz, exzentrisch oder seitenständig, voll, zäh, angedrückt flaumig filzig, meist blasser, ähnlich der Hutfarbe violett-fleischrot, auch blaßgrau.

Lamellen: blaßfleischrot, fast entfernt, schmal, herablaufend, oft anastomosierend, im Alter ockergelb.

Fleisch: weißlich lederzäh, eintrocknend, fast steinhart. Geruch angenehm, jung sogar eßbar.

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. Malakowsky 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 kriegsführenden 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.