

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 17 (1939)
Heft: 10

Rubrik: Pilz-Kochausstellung des Vereins für Pilzkunde Bern : Erfolg und Misserfolg

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: 07.02.2026

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

Pilz-Kochausstellung des Vereins für Pilzkunde Bern.

(Erfolg und Misserfolg.)

Neue Verhältnisse bedingen neue Arbeitsmethoden, sagte sich der Vorstand des Vereins für Pilzkunde Bern, als er den Beschluss fasste, trotz der ungünstigen Zeitverhältnisse am 23./24. September im Restaurant Webern eine Pilzausstellung zu veranstalten, diese aber der Zeitlage entsprechend ganz in den Dienst der Gemeinnützigkeit zu stellen und diesmal nicht das theoretische Wissen um die Pilzkunde, sondern die praktische Verwendungsmöglichkeit der Pilze in den Vordergrund zu stellen.

Deshalb umfasste die eigentliche Pilzausstellung auch nur wenige Vertreter unserer wichtigsten Speisepilze und betonte eindringlich die Mahnung: «Beschränke dich beim Pilzkochen auf wenige gute Pilzarten, die leicht und sicher zu kennen sind und bei denen eine Verwechslung mit Giftpilzen bei einiger Vorsicht ausgeschlossen ist».

Vertreten waren an Edelpilzen: Steinpilz (*Boletus edulis* Bull.), Maronenröhrling (*Boletus badius* Fr.), Grosser Schirmling (*Lepiota procera* Scop.), Runzelschüppling (*Pholiota caperata* Pers.), Zuchtchampignon (*Psalliota campestris* L.), Feld- und Riesenchampignon (*Psalliota augusta* Fr.); selbstverständlich zum Vergleich und zu eindringlicher Warnung auch der Gallenröhrling (*Boletus felleus* Bull.) und die gefürchteten grünen und weissen Knollenblätterpilze (*Amanita phalloides* Fr. und *vena* Bull.). Bratpilze vertraten der Reizker (*Lactarius deliciosus* L.) und der Brätling (*Lactarius volemus* Fr.). An Salatpilzen zeigten wir Eispilz (*Tremellodon gelatinosus* Pers.), roten Gallertpilz (*Gyrocephalus rufus* Jacq.), rote und gelbe Korallen (*Ramaria aurea* Schff. und *flava* Schff.) sowie grünviolette Täublinge (*Russula cyanoxantha* Schff.). Die Grosszahl nahm die Gruppe der Mischpilze ein: Eierschwamm (*Cantharellus cibarius* Fr.), Pfifferling (*Canth. tubaeformis* Fr.), Kraterelle (*Canth. lutescens* Pers.), Schweinsohr (*Canth. clavatus* Pers.), Boviste, Semmel-

stoppler (*Hydnum repandum* L.), Semmelporlinge (*Polyporus confluens* Schw.), Schafteuter (*Polyp. ovinus* Schff.), verschiedene Röhrlinge und Täublinge, dazu als Gewürzpilze der Habichtpilz (*Hydnum imbricatum* L.) und die Totentrompete (*Craterellus cornucopioides* L.).

Aus dieser ziemlich grossen Auswahl von Pilzen hatte unser Küchenchef, Herr Schild von der Kochschule Buchhofer in Bern, mit 24 Schülerinnen des Haushalts-Lehrerinnenseminars Bern, die sich in verdankenswerter Weise als Köchinnen und Helferinnen zur Verfügung gestellt hatten, einen reich und hübsch garnierten Tisch von Pilzplatten zusammengestellt, bei dessen Anblick mancher Ausruf der Bewunderung und des Erstaunens laut wurde über die Schönheit und die überaus mannigfaltige Reichhaltigkeit der ausgestellten Pilzgerichte, die wir hier weiteren Interessenten bekanntgeben möchten. Herr Schild hat uns in zuvorkommender Weise sämtliche Rezepte zur Verfügung gestellt und wir werden sie in den nächsten Nummern unserer Zeitschrift veröffentlichen.

Liste der ausgestellten Pilzplatten: Pilz-Hors d'œuvre, Pilzsuppen, Pilzsalate aus Eispilzen, Gallertpilzen, Täublingen, Reizkern, Korallen, Champignon, teils roh, teils vorgekocht mit Essigsaucen oder Mayonnaise. Pilzsalat auf Tomaten, Pilzsalat auf harten Eiern, Pilzsalat à la Grecque, Rösti aus Bovisten, panierte Boviste gebacken, panierte Steinpilze gebacken, Eierschwämmli geröstet, Kartoffelstock mit Pilzen, Reisring mit Pilzen, Risotto mit Pilzen, Teigwaren mit Pilzen, Salzkartoffeln mit Pilzen, Pfannkuchen mit Pilzen gefüllt, Omeletten mit Pilzen gefüllt, Omeletten mit Pilzen vermischt, Rühreier mit gebratenen Pilzen, Spiegeleier mit Pilzen, Pilze im Backteig gebacken, Hackbraten aus Pilzen, Reizker mit Pilzen gefüllt, Brätlinge

mit Pilzen gefüllt, Zwiebeln mit Pilzen gefüllt, Kartoffeln mit Pilzen gefüllt, Reizker geröstet, Steinpilze Bordelaise, Pilzragout, Pilzgulasch, Rahmpilze mit Tomaten, Pilzschnitten mit gebackenen Pilzen, mit rohen Pilzen, Pilzschnitten gratiniert, Champignons sautés, Sauce chasseur, Sauce italienne.

Den Clou der Ausstellung bildete aber das Schaukochen. Nach kurzer Einführung der Besucher in das Wesen der Pilzküche mit Erläuterungen über Nährwert und weitere Eigenschaften der Pilze durch die Ausstellungsleiter, übernahm Herr Schild mit seinen Gehilfinnen das Regiment und liess nun vor den Augen der Besucher all die herrlichen Plättchen entstehen. Während er selbst ein verlockend duftendes Pilzragout zusammenbraute oder eine Omelette kunstgerecht mit Pilzen füllte, erklärte er, wie einfach im Grunde genommen die Pilzküche ist, indem man nämlich das schmackhafte Aroma dieses Gemüses auch durch die unpassendste Behandlung einfach nicht vertreiben kann.

Nachdem die Besucher erfahren, wie all die Suppen, Ragouts, Braten, Muesli, Schnitten und Salate zubereitet werden, ging es ans Kosten, und wohl die meisten Besucherinnen erklärten still oder laut, solche Gerichte werden sie in Zukunft ihren Lieben zu Hause auch vorsetzen.

Ein dritter Teil der Ausstellung war den Pilzkonserven gewidmet. In verdankenswerter Weise hatte uns Frau Schreier in Biberist eine Musterkollektion von Konserven zur Verfügung gestellt. Bei der Aussicht auf Knappheit in der Beschaffung der Lebensmittel fand auch dieser Teil der Ausstellung reges Interesse, sagte sich doch manche Frau beim Anblick der reichen Verwendungsmöglichkeit solcher Pilzkonserven, dass sich ihr hier ein reiches Betätigungsfeld eröffnet zur Ergänzung ihrer Lebensmittelvorräte auf einfachste Art. Zum Konservieren grösserer Quantitäten von Pilzen wie sie in kinderreichen Familien, in Pensionen etc. etwa notwendig werden können,

wurde den Besuchern eine Dosenverschlussmaschine vorgeführt, welche ganz besonders auch den Pilzvereinen zur Anschaffung empfohlen werden kann, um sie dann ihren Mitgliedern zur Verfügung zu stellen.

Dass bei einer Pilz-Kochausstellung Pilzgerichte und Pilzpastetli für die Besucher bereit sein müssen, versteht sich von selbst. Diese Gerichte fanden denn auch guten Zuspruch und allseits vollste Anerkennung. Dank der Zuwendung von grossen Quantitäten von Kochpilzen von Seiten unserer befreundeten Pilzvereine von Thun, Burgdorf, Huttwil und Lengnau waren wir in der Lage, für die feineren Gerichte nur Edelpilze, für das Pilzragout eine sehr würzige Mischung zu verwenden, wodurch die Gerichte natürlich an Wohlgeschmack bedeutend gewannen.

Das Urteil über unsere Ausstellung war dann auch durchwegs ein sehr gutes, sowohl von Seiten der Vertreterinnen verschiedener Frauenverbände wie namentlich auch von der Presse. Unsere Veranstaltung hat zudem Schule gemacht, indem die städtische Schulkollegium in Bern, wohl auf unsere Veranlassung hin, in nächster Zeit in allen Quartieren der Stadt Bern durch die Haushaltungslehrerinnen Schaukochkurse veranstaltet, wo die Hausfrauen Berns beraten werden, wie sie mit den heute zur Verfügung stehenden Nahrungsmitteln gesund und nahrhaft kochen können. Die illustrierte Zeitung «Sie und Er» wird nächstens in unserem Sinne eine Bildseite den Pilzgerichten widmen.

Wenn wir mit unserer Ausstellung daher vom technischen Standpunkte aus von einem vollen Erfolg sprechen dürfen, so müssen wir leider auf der finanziellen Seite von einem gründlichen Misserfolg sprechen. Die extreme Lage des Ausstellungslokales in der Unterstadt, das einladend schöne Sommerwetter sowie eine vielleicht ungeschickte Reklame in den politischen Zeitungen statt in Blättern der Frauenkreise zeitigten einen überaus schwachen Besuch, so dass unser Verein, statt wie

er gehofft, der Soldatenfürsorge einen schönen Reingewinn zuwenden zu können, zum Schluss mit einem Defizit rechnen muss.

Dieser kleine Misserfolg soll uns aber nicht

abhalten, unsere weitere Arbeit wie bisher und in dieser schweren Zeit noch um so intensiver in den Dienst der Allgemeinheit zu stellen.

E. Habersaat.

Einheitliche Benennung und Bewertung von Pilzen.

(Fortsetzung.)

Bewertungs-Legende:

E = Essbar, O = Ungeniessbar, ? = Verdächtig, † = Giftig, X = Wert unbekannt.

	Lateinischer Name	Autor	Deutscher Name	Wert	Erwähnende Werke		
					Mich.-Sch.	Habersaat	Vadem.
VII. Tramétes (Fr.)							
1	Tram. suavéolens	L.	Aenis-Tramete	O	—	—	1558
2	» odóra	Som'f.	Duftende Tramete	O	—	—	1559
3	» gibbósa	Pers.	Gebuckelte Tramete	O	—	—	1561
4	» seriális	Fr.	Reihige Tramete	O	—	—	1563
5	» cinnabárina ...	Jacq.	Zinnoberrote Tra nete	O	—	—	1565
6	» odoráta	Wulf.	Fenchel-Tramete	O	—	—	1566
VIII. Daedáleá (Pers.)							
1	Daed. quércina	L.	Eichen-Wirrling.....	O	299/III	—	1571
2	» cinnabárina ...	Secr.	Bunter Wirrling	O	—	—	1572
3	» confragósa	Bolt.	Ziegelbrauner Wirrling	O	—	—	1373
4	» cinérea	Fr.	Aschgrauer Wirrling	O	—	—	1574
5	» unicolor.....	Bull.	Striegeliger Wirrling	O	—	—	1575
IX. Lenzítes (Fries)							
1	Lanz. saepiária	Wulf.	Zaun-Blättling	O	300/III	—	1578
2	» abiétina.....	Bull.	Tannen-Blättling.....	O	—	—	1579
3	» pinástri	Kalchbr.	Kiefern-Blättling.....	O	—	—	1580
4	» betúlina	L.	Birken-Blättling	O	301/III	—	1584
5	» variegáta	Fr.	Bunter Blättling	O	—	—	1585
6	» trábea	Pers.	Balken-Blättling	O	—	—	1586
7	» tricolor	Bull.	Schillernder Blättling	O	—	—	1587
8	Fávolus Europaéus ..	Fr.	Bienenwabenporling	O	—	—	—
X. Fistulína (Bull.)							
1	Fistulína hepática ...	Schff.	Ochsenzunge	E	302/III	—	1588
XI. Merúlius (Hall.)							
1	Me. tremellósus	Schrad.	Gallertfleischiger Fältling ..	O	—	—	1589
2	» córium.....	Pers.	Lederiger Fältling	O	—	—	1590
3	» lácrimans	Wulf.	Hausschwamm	O	—	—	1593