

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 4 (1926)

Heft: 12

Artikel: Die Totentrompete

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935234>

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: 24.01.2026

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

Ort	Zürich		Genf	
	Kg.	Wert Fr.	Kg.	Wert
» <i>irinum</i> Bull. Veilchen-Trichterling	1	1.50	888	1332.—
» <i>nudum</i> Bull. Violetter Trichterling	6,5	9.75	551	826.50
» <i>personatum</i> Lilastieliger Trichterling	1	1.50		
» <i>portentosum</i> Fr. Grauer Trichterling	1,5	2.25	1	1.50
» <i>rutilans</i> Sch. Rötlicher Trichterling	46	92.—		
» <i>cnista</i> Fr. Felderiger Trichterling			2,5	5.—
» <i>panaeolum</i> Fr. Marmorierter Tricht.			261	400.50
» <i>amethystinum</i> Scop. Amethyst-Tricht.			625	931.50
» <i>sordidum</i> Fr. Fleischbrauner Tricht.			10,5	15.75
» <i>truncatum</i> Schaeff. Gestutzter Tricht.			1	1.50
Tricholoma <i>sejunctum</i> Sow. Bitterer Tricht.			1	1.50
» <i>acerbum</i> Bull. Gerippter Tricht.			29,5	44.25
Verpa <i>conica</i> Miller. Fingerhutverpel	0,5	1.50		
Getrocknete Röhrenpilze			1009	
» Mörcheln			7,5	
» Totentrompeten			36.5	
Total	15075	38954.75	67302,7	175000.—

Die Totentrompete

sollte nach der Anregung in Heft 11, S. 124, einen weniger abschreckenden Namen erhalten, damit sie dem Publikum leichter als guter Speisepilz empfohlen werden könne. Die Ausführungen des Einsenders sind nicht unberechtigt, wenn es auch schwierig sein wird, die allgemein verbreitete und wegen des düstern Aussehens des Pilzes treffende Benennung auszumerzen. Wollen wir dies aber tun, so stehen uns in unserer Litteratur andere Bezeichnungen schon zur Verfügung. Irgendwo habe ich einmal den Namen «Trompetenpilz» gelesen; er wäre nicht übel, könnte aber zu Verwechslungen mit dem Trom-

peten-Pfifferling führen. Ferner aber bedeutet der wissenschaftliche Name *Craterellus cornucopioides*: Füllhorn-Kraterella; und wir finden in verschiedenen Pilzbüchern neben der gewöhnlichen Bezeichnung, oder sogar als einzigen Namen, den Ausdruck «*Füllhorn*» (oder dunkles, schwarzes F.). Die Form des Pilzes erinnert in der Tat auch an ein Horn. Somit haben wir eine gute, kurze Bezeichnung, die im Gegensatz zum offiziellen Namen sogar angenehm an die Göttin des Glücks und ihre Gaben erinnert und geeignet ist, auch ängstlichen Seelen den Pilz sympathisch zu machen!

F. Th.

Verschiedenes.

Küche.

Der Austernseitling ist ein guter Speisepilz, er kommt bis in den Winter hinein meist an alten Stöcken vor, und wiegt ein solcher Pilzrasen oft bis ein kg.

Die Pilze werden soweit nötig sauber

gewaschen und abgetrocknet, dann mit Butter, Salz, Pfeffer und Suppengrün weichgedünstet bis aller Saft eingekocht ist, hierauf lässt man erkalten, mischt sie mit einem Omelettenteig, worauf fertig gebackt wird.

W. S.