Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 9 (1931)

Heft: 7

Artikel: Unsere wichtigsten Speisepilze

Autor: Wagner, C.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934953

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: 25.10.2025

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

Unsere wichtigsten Speisepilze

Name

Fundorte

Märzellerling — Camarophyllus marzuolus Spitzmorchel — Morchella conica Rundmorchel — Morchella esculenta Mairitterling — Tricholoma Georgii Aderbecherling — Discina venosa Feldchampignon — Psalliota campestris etc. Steinpilz — Boletus edulis Eierschwamm — Cantharellus cibarius Rothautröhrling — Boletus rufus Birkenröhrling — Boletus scaber Butterröhrling — Boletus luteus Goldröhrling — Boletus elegans Schmerling — Boletus granulatus Totentrompete — Craterellus cornucopioides Schweinsohr — Cantharellus clavatus Rotbrauner Gallertpilz — Gyrocephalus rufus Hallimasch — Clitocybe mellea Semmel-Stoppelpilz — Hydnum repandum Rehpilz — Hydnum imbricatum Flaschenbovist — Lycoperdon gemmatum, u. ä. Riesenbovist — Globaria bovista	Waldränder, Hochwald Sandige Flussufer und Abhänge Fette, sonnige Wiesen und Hecken Waldränder, Flurwege Sonnige Waldstellen, Weggraben Felder, Wegränder, Weiden Jungwald, Waldränder Besonders junger Tannenwald Tannenwald und -Ränder Wald und Waldwege, besonders bei Birken Waldwege und Waldränder Hoch- und Niederwald Sonnige Wiesen und Waldränder Buchen- und Tannenwald Hoch- und Niederwald Feuchte Jungwälder und Waldwiesen Feuchte stockrote Waldstellen Hoch- und Niederwald Hoch- und Niederwald Feuchte wälder und Wiesen Fette Wiesen, Nordhänge
Starkriechender Pfifferling, "gelbe Kraterelle" – Cantharellus lutescens Trompetenpfifferling — Cantharellus tubaeformis Täublinge — Russula-Arten Perlpilz — Amanita rubescens Ziegenbärte — Ramaria-Arten Krauser Ziegenbart — Sparassis crispa Schwefelporling — Polyporus sulfureus Schopftintling — Coprinus comatus Mönchskopf — Clitocybe geotropa Mehlpilz — Mousseron, Paxillus prunulus. Parasolpilz — Lepiota procera Herbstlorchel — Helvella crispa u. ä. Arten Weisse Trüffel — Chaeromyces maeandriformis Grosser Schmierling — Gomphidius glutinosus Nebelgrauer Trichterling — Clitocybe nebularis Reizker — Lactarius deliciosus Brätling — Lactarius volemus Nelkenschwindling — Marasmius oreades Zigeuner — Pholiota caperata Saftlinge — Hygrocybe-Arten Semmelporling — Polyporus confluens	Jung- und Hochwald Feuchter Jungwald; an Stöcken Hochwald Schattiger Hochwald Wald Hochwald, Baumstümpfe Birn- und Apfelbäume etc. Feuchte Waldwiesen, Schutthaufen Lichte Hochwaldstellen, Ränder Hoch- und Niederwald, Ränder Hochwald, Waldwege Dunkle Jungwälder, Gebüsche Sandige und lehmige Waldlichtungen Niederwald, Waldwiesen Waldränder, feuchte Waldwiesen Jungwald und Ränder, Tannendickicht Lichte Nadel- und Laubwälder Grasplätze, Wiesen, Weiden etc. Hochwald Wald- und andere Wiesen, Wege. Hochwald

Von C. Wagner, Waltenstein

Verwertung	Erscheinungszeit											
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	ΧI	ΧI
Gebrüht sehr gut		XXXX	XXXX	XXXX	xxxx							
Besonders gut mit Kümmel		XXXX	XXXX	XXXX	xxxx							
Beliebig, sehr fein				XXXX	xxxx	XXXX						
Gebrüht fein				XXXX	XXXX	xxxx						
Gut waschen; auch für Suppe			XXXX	XXXX	xxxx	XXXX						
Rasch zubereiten; sehr fein				XXXX								
Auf alle Arten verwendbar					XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	X X	
Etwas trocken; nicht trocknen				X X	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX		
Wie Steinpilz; sehr gut						X X	xxxx	XXXX	XXXX			
Leicht schmierig; Mischpilz						XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	X	
Leicht schmierig; Mischpilz						X X	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	
Vorzüglicher Suppenpilz						XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	X	
Guter Mischpilz								XXXX	XXXX	XXXX	X	
Getrocknet für Suppe und Sauce)		XXXX			
Auch als Salat sehr gut					X X	XX	X X	XXXX	XXXX	XXXX		
Salatpilz; auch für Suppen					X X	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	X X	
Brühen; nur Hut, für Suppen											XXXX	
Abgebrüht guter Mischpilz											XXXX	
Guter Dörrpilz; Pilzpulver									XXXX			
Mischpilz					X X	XXXX						
Sehr gut als Omelettenpilz							X X	XX	XXXX	XXXX		
Suppe und Gemüse							XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	
Suppe und Gemüse, gebrüht						X X	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	
Gut für Salat und Gemüse					XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX			
Ohne Oberhaut sehr gut						XXXX	XXXX	XXXX	хх			
Abbrühen, Salat					XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX			
Vorzüglicher Speisepilz						хх	XXXX	XXXX	X			
Jung gut; Abbrühen, backen					XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX			
Suppe und Gemüse							X X	XXXX	XXXX	xxxx		
Auf alle Arten verwendbar							хх	XXXX	XXXX	X		
Vorzügl. f. Pasteten, Gemüse, Suppe					x x	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	xxxx		
Vorzüglicher Omelettenpilz						X X	XXXX	XXXX	XXXX	X		
Abbrühen; als Gemüse fein								X X	XXXX	XXXX	XXXX	
Als Gewürz und zum Gratinieren .							XXXX	XXXX	XXXX			
Geschält für Suppen und Gemüse .								XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	
Gebrüht sehr guter Gemüsepilz								XXXX	xxxx	xxxx	XXXX	Х
Backen, Salat, Suppe (mit Tomaten)					X X	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	X
Salat und gebacken							XXXX	XXXX	XXXX	xxxx	x x	
Suppenpilz				X X	xxxx	XXXX	XXXX	XXXX	xxxx	xxxx	X X	
Vorzüglicher Pastetenpilz						X X	XXXX	XXXX	xxxx	xxxx		
Suppen- und Mischpilz			1		X X	X X	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX	x x	
Gemüse- und Mischpilz						x x	X X	xxxx	xxxx	x x		
Nur Hut; bester Suppenpilz	1			x x	XXXX							