Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 17 (1939)

Heft: 11

Rubrik: Einheitliche Benennung und Bewertung von Pilzen [Fortsetzung]

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: 14.12.2025

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

mit Zwiebeln, Grünem und Knoblauch übergiessen.

10. Pilze à la Greque: Champignons, Steinpilze, Eierschwämme, Täublinge. Kleine Exemplare ganz, grosse grob geschnitten. Auf lkg geputzte Pilze 2 dl Wasser, 1 dlÖl, 1 Prise Salz, Saft von 2—3 Zitronen, feingeschnittene Zwiebeln, wenig Thymian, 1—2 Lorbeerblätter, 1 Prise Corianderkörner. Das Ganze aufkochen, die Pilze hineingeben und auf starkem Feuer zugedeckt kochen lassen bis das Wasser fast ganz verdampft ist, mit dem Sud abräumen und aufbewahren.

11. Pilze in Essig. Steinpilze, Champignons, Eierschwämme, Pfifferlinge, Ziegenbart, Reizker, Täublinge, Schafeuter, Semmelpilze. Einzeln oder gemischt.

Die Pilze in viel Wasser einmal aufkochen lassen, abschütten, in kaltem Wasser auskühlen und nachher gut trocknen lassen.

Pilze dann in ein Glas oder Steinguttopf schichten, untermischt mit abgeschnittenen Perlzwiebeln oder andern fein geschnittenen Zwiebeln, etwas zerdrücktem Knoblauch, Thymian, Lorbeerblatt, wenig Nelken, Pfefferkörner, Korianderkörner. Mit dem nötigen sie den den Essig zugiessen. Wenn erkaltet, mit Papier zubinden. Diese Pilze eignen sich nicht zum Aufbewahren für längere Zeit.

12. Pilze in Essig als Konserven. Die Pilze werden in leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten gekocht, dann zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Unterdessen wird der nötige Essig mit den gleichen Zutaten wie oben und etwas Zucker (auf 1 Liter ein gehäufter Kaffeelöffel) aufgekocht, die abgebrühten Pilze beigegeben und 10 Minuten kochen gelassen, dann in einen Topf oder in ein Glas abräumen. Tags darauf die Pilze auf ein Sieb abschütten, die Pilze in Gläser oder Steinguttöpfe abräumen, den Essig wieder aufkochen, erkalten lassen, über die Pilze geben und gut verschliessen.

13. Pilzmus auf Tomaten. Mittelgrosse, nicht zu reife Tomaten halbieren, die Samenkerne auspressen, leicht salzen und mit Pilzmus füllen.

14. Pilzmus auf harten Eiern: Die Eier werden halbiert, der Dotter ganz herausgehoben. Das weisse Ei mit Pilzmus füllen und den Dotter als Deckel wieder daraufgeben. (Dotter kann auch zerdrückt und unter das Mus gemischt werden.)

15. Pilzschnittenmit Schinken: Rohes Pilzmus auf eine geröstete Brotscheibe aufstreichen und eine Tranche gekochten Schinken darauflegen. (Der Schinken kann auch gehackt und unter das Mus gemischt werden.)

16. Pilz-Horsd'oeuvres: Aus obigen Pilzsalaten, -Gerichten und Essigpilzen kann man nach Belieben ein gemischtes Horsd'oeuvres zusammenstellen. Mit Pilzmus lassen sich bei etwas Phantasie noch allerlei andere Kombinationen machen, z. B.: gefüllte Gurken, Krustaden, Bouchées (Pastetli) usw.

Einheitliche Benennung und Bewertung von Pilzen.

(Fortsetzung.)

Bewertungs-Legende:

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

	Lateinischer Name		Autor	Doutscher Name	. Wert	Erwähnende Werke		
			Autor	tor Deutscher Name		MichSch.	Habersaat	Vadem.
	VI. Ex	ídia (Fr.)				p P		
1	Exídia	álbida	Huds.	Weisslicher Drüsling	0			1742
2	»	glandulósa	Bull.	Kegelwarziger Drüsling	O			1743
3	»	sacchárina	Fr.	Kandisfarbiger Drüsling	O			1746
4	»	cérasi	Schum.	Kirschen-Drüsling	O		1 <u></u> 1	1747

	Latainiashan Name	Autor Dautschar Nama		Wort	Erwähnende Werke		
	Lateinischer Name	Autor	Deutscher Name	Wert	MichSch.	Habersaat	Vadem.
	VII. Tremélla (Díll.)				ø		
1 2	Trem. mesentérica » frondósa	Retz. Fr.	Goldgelber Zitterling Blattförmiger Zitterling	0	331/111	_	1748 1750
	I. Cláthrus (Mich.)		3	, =	- *		
1	Clath. cancellátus	£	Scharlachroter Gitterling	О	335/111	_	1752
	II. Phállus (L.)	4	= 0				
1 1 2	Phállus impúdicus » » » canínus	L. L. Huds.	Hexenei	E O O	337/III 337/III 336/III	_	1753 1753 1754
	III. Sphaeróbolus (Tode)	æ.	2 A				
1	Sphaer, stellátus	Tode	Sternförmiger Kugelschneller	О		_	1755
	IV. Tulóstoma (Pers.)	=					
- 1	Tul. mammósum	Mich.	Zitzenstielbovist	X		-	1756
	V. Cyathus (Hall.)						
1 2 3	Cyathus ólla » striátus » crucíbulum .	Batsch. Huds. Hoffm.	Bleigrauer Teuerling Gestreifter Teuerling Tiegel-Teuerling	0 0 0	341/III 340/III	_	1760 1761 1763
	VIII. Geáster (Mich.)		#	E.			-
1 2 3 4 *5	Geáster coronátus » striátus » limbátus » fimbriátus » tríplex	Schff. Cand. Fr. Fr. Jungh.	Vierteiliger Erdstern Gefalteter Erdstern Grosser Erdstern Gefranster Erdstern Halskrausen-Erdstern	0 0 0 0	343/III — — 344/III —	_ _ _ _	1772 1775 1778 1780
8	IX. Astraéus (Morgan)	*	3 A 10		. *		1
1	Astr. hygrométricus	Pers.	Wetter-Erdstern	0	342/111		1782
E	X. Sclerodérma (Pers.)					4	i.
1 2 3	Sclerod. vulgáre » verrucósum . » bovísta	Horn. Bull. Fr.	Dickschaliger Kartoffelbovist Dünnschaliger Kartoffelbov. Gelbflockiger Hartbovist	† † X	106/I 107/I —	161/T40 —	1784 1785 1786
and I	XI. Lycopérdon (Tournef)	*			10		
1 2 3 4 5 6	Lycop. caelátum » cyathifórmis . » uterifórme » pistillifórme » saccátum » gemmátum	Bull. Morg. Bull. Bon. Vahl-Bon. Batsch.	Hasen-Bovist Schaf-Bovist Schlauch-Bovist Stempel-Bovist Sack-Bovist Flaschen-Bovist	E E E E E	347/III 346/III — — — 108/I	160/T33 — — — 160/T33 159/T33	1786 — 1789 1791 1792 1793

^{*} Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde 1933/3 und 1934/12.

	Latainiashan Nama	Autor	Doutschor Name	Wert	Erwähnende Werke		
	Lateinischer Name	Autor	Deutscher Name	wert	MichSch.	Habersaat	Vadem.
7	Lycop. echinátum » pirifórme	Pers. Schff.	Igel-Bovist	E E	349/111	160/T33 160	1801 1806
	XII. Globária (Qu.)		1				
1	Globária bovísta	L.	Riesen-Bovist	Е	-	159	1812
e	XIII. Bovista (Pers.)						
1	Bovísta nigréscens	Pers.	Eier-Bovist	Е	109/I	159/T33	1814
	XV. Melanogáster (Corda)						
1	Melan. variegátus	Vitt.	Bunte Schleimtrüffel	0	_		1819
	XVII. Hysterángium (Vitt.)		,				
1	Hyster. clathroides	Vitt.	Gelbe Schwanztrüffel	Е	353/111		1825
	XIX. Hydnángium (Wallr.)						
1	Hydn. carotaécolor	Bk.	Orangegelbe Heidetrüffel	0			1831
	I. Morchélla (Dill.)						
1 2 3 4 5 6 7 8	Morch. esculénta » spongíola » cónica » eláta » crássipes » rimósipes » hybrida » gígas » pusílla	L. Bond. Pers. Fr. Vent. Cand. Sow. Batsch. Fr.	Speise-Morchel	EEEEEEE	354/III — 110/T 335/III — 357/III 356/III	164/T36 165/T37 163/T35 163/T35 164/T36 166/T34 166/T34 — 165/T37	1845 1846 1848 1850 1852 1853 1854 1855
	II. Vérpa (Svartz)					25.4	
1 2	Vérpa bohémica	Kromh. Miller	Böhmische Verpel	E E	358/111	169/T39 169/T39	1856 1857
	III. Helvélla (L.)				6		
1 2 3 4 5 6 7 8 9	Helv. esculénta » gígas » infúla » fúsca » lacunósa » críspa » sulcáta » elástica » átra » álbipes	Pers. Krombh. Schff. Gillet Afz. Scop. Afz. Bull. König Fuckel	Speise-Lorchel Riesen-Lorchel Bischofsmütze Braune Lorchel Gruben-Lorchel Herbst-Lorchel Gefurchte Morchel Elastische Lorchel Schwarze Lorchel Weissstielige Lorchel	?** E** EE** EE** E** E**	111/I 359/III 360/III — 361/III 362/III — 363/III	171/T38 — 171/T38 — 170/T38 — — — — — — —	1860 1861 1862 1863 1864 1865 1867 1869 1870 1871
	IV. Cudónia (Fr.)						
- 1	Cudónia círcinans	Pers.	Blasser Kreisling	E	364/111	_	1873

^{**} gedörrt essbar. * Vor dem Kochen abbrühen!

	Lateinischer Name	Autor	itor Deutscher Name		Erwähnende Werke		
	Laternischer Wante	Autor	Deutscher Ivallie	Wert	MichSch.	Habersaat	Vadem.
	VI. Leótia (Hill)						
1 2	Leótia gelatinósa » atrovírens	Hill. Pers.	Schlüpfrige Kappe Schwarzgrüne Kappe	E E	365/111		1879 1880
	VII. Spathulária (Pers.)						
1	Spath. claváta	Pers.	Dottergelber Spateling	Е	367/111		1881
	VIII. Geoglóssum (Pers.)						
1 2 3	Geogl. hirsútum » óphioglossoídes » víride	Pers. L. Pers.	Rauhhaarige Erdzunge Trockene Erdzunge Grüne Erdzunge	0 0 0	368/111		1884 1888 1891
	X. Rhízina (Fr.)						
1	Rhízina infláta	Schff.	Wurzellorchel	X	369/111	_	1898
	I. Macropódia (Fuckel)						
1	Macrop. mácropus	Pers.	Grauer Langfüssler	X			1899
	II. Geopyxis (Pers.)		»				
1	Gropyxis cupuláris	L.	Gekerbter Kelchpilz	X			1906
	III. Acetábula (Fuckel)		e			54S	
1 2 3	Acet. vulgáris » sulcáta » leucomélas	Fuckel Pers. Pers.	Hochgerippter Becherling Kurzgerippter Becherling Glatter Becherling	X X X			1907 1908 1909
	IV. Discína (Fr.)		γ				
1 2	Discína venósa » melaleúca	Pers. Bres.	Aderiger Becherling Schwarzweisser Becherling	E E	370/111	173/T39 —	1911 1913
	V. Otídea (Fuckel)						
1 2 3	Otídea cochleáta » leporína » onótica	L. Batsch. Pers.	Schneckenförmiger Becherlg. Hasenohr	E E E	371/III 372/III		1918 1922 1924
	VI. Aleúria (Fuckel)		*				
1 2 3	Aleúria aurántia » rhenána » rútilans	Müll. Fuckel Fr.	Orange-Becherling	E E E	373/III — 374/III		1926 1927 1928
	VII. Galactínia (Cooke)			le le			
1	Galact. succósa	Berk.	Milchender Bläuling	Е			1937
		÷					