

**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:** 16.01.2026

**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 1 kg geputzte Pilze 2 dl Wasser, 1 dl Öl, 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. Einzelne 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 siegenden Essig zugießen. Wenn erkaltet, mit Papier zubinden. Diese Pilze eignen sich nicht zum Aufbewahren für längere Zeit.

12. Pilze in Essig als Konserve. 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 hartem 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. Pilzschnitte mit 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-Hors d'oeuvres: Aus obigen Pilzsalaten, -Gerichten und Essigpilzen kann man nach Belieben ein gemischtes Hors-d'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 = Ungeiessbar, ? = Verdächtig, † = Giftig, X = Wert unbekannt.

	Lateinischer Name	Autor	Deutscher Name	Wert	Erwähnende Werke		
					Mich.-Seh.	Habersaat	Vadem.
<b>VI. Exidia (Fr.)</b>							
1	Exidia albida .....	Huds.	Weisslicher Drüsling .....	O	—	—	1742
2	» glandulosa ...	Bull.	Kegelwarziger Drüsling ....	O	—	—	1743
3	» saccharina ...	Fr.	Kandisfarbiger Drüsling ....	O	—	—	1746
4	» cerasi .....	Schum.	Kirschen-Drüsling .....	O	—	—	1747

	Lateinischer Name	Autor	Deutscher Name	Wert	Erwähnende Werke		
					Mich.-Sch.	Habersaat	Vadem.
	<b>VII. Tremélla (Dill.)</b>						
1	Trem. mesentérica ....	Retz.	Goldgelber Zitterling .....	O	—	—	1748
2	» frondosa .....	Fr.	Blattförmiger Zitterling .....	O	331/III	—	1750
	<b>I. Cláthrus (Mich.)</b>						
1	Clath. cancellátus ....		Scharlachroter Gitterling ...	O	335/III	—	1752
	<b>II. Phállus (L.)</b>						
1	Phállus impúdicus ....	L.	Hexenei .....	E	337/III	—	1753
1	» .....	L.	Gicht- oder Stinkmorche1 ...	O	337/III	—	1753
2	» canínus .....	Huds.	Hundsrute .....	O	336/III	—	1754
	<b>III. Sphaeróbolus (Tode)</b>						
1	Sphaer. stellátus ....	Tode	Sternförmiger Kugelschneller	O	—	—	1755
	<b>IV. Tulóstoma (Pers.)</b>						
1	Tul. mammósum ....	Mich.	Zitzenstielbovist .....	X	—	—	1756
	<b>V. Cyathus (Hall.)</b>						
1	Cyathus ólla .....	Batsch.	Bleigrauer Teuerling .....	O	—	—	1760
2	» striátus .....	Huds.	Gestreifter Teuerling .....	O	341/III	—	1761
3	» crucíbulum ..	Hoffm.	Tiegel-Teuerling .....	O	340/III	—	1763
	<b>VIII. Geáster (Mich.)</b>						
1	Geáster coronátus ....	Schff.	Vierteiliger Erdstern .....	O	343/III	—	1772
2	» striátus .....	Cand.	Gefalteter Erdstern .....	O	—	—	1775
3	» limbátus ....	Fr.	Grosser Erdstern .....	O	—	—	1778
4	» fimbriátus....	Fr.	Gefranster Erdstern .....	O	344/III	—	1780
*5	» tríplex .....	Jungh.	Halskrausen-Erdstern .....	O	—	—	—
	<b>IX. Astraéus (Morgan)</b>						
1	Astr. hygrométricus ..	Pers.	Wetter-Erdstern .....	O	342/III	—	1782
	<b>X. Sclerodérma (Pers.)</b>						
1	Sclerod. vulgáre ....	Horn.	Dickschaliger Kartoffelbovist	†	106/I	161/T40	1784
2	» verrucósum ..	Bull.	Dünnschaliger Kartoffelbov.	†	107/I	—	1785
3	» bovísta .....	Fr.	Gelbflockiger Hartbovist ...	X	—	—	1786
	<b>XI. Lycopérdon (Tournef)</b>						
1	Lycop. caelátum ....	Bull.	Hasen-Bovist .....	E	347/III	160/T33	1786
2	» cyathifórmis ..	Morg.	Schaf-Bovist .....	E	346/III	—	—
3	» uterifórme ...	Bull.	Schlauch-Bovist .....	E	—	—	1789
4	» pistillifórme ..	Bon.	Stempel-Bovist .....	E	—	—	1791
5	» saccátum ....	Vahl-Bon.	Sack-Bovist .....	E	—	160/T33	1792
6	» gemmátum ..	Batsch.	Flaschen-Bovist.....	E	108/I	159/T33	1793

\* Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde 1933/3 und 1934/12.

	Lateinischer Name	Autor	Deutscher Name	Wert	Erwähnende Werke		
					Mich.-Sch.	Habersaat	Vadem.
7	<i>Lycop. echinatum</i> ....	Pers.	Igel-Bovist .....	E	—	160/T33	1801
8	» <i>pirifórmē</i> .....	Schff.	Birnen-Bovist .....	E	349/III	160	1806
<b>XII. Globária (Qu.)</b>							
1	<i>Globária bovísta</i> ....	L.	Riesen-Bovist .....	E	—	159	1812
<b>XIII. Bovísta (Pers.)</b>							
1	<i>Bovísta nigréscens</i> ...	Pers.	Eier-Bovist .....	E	109/I	159/T33	1814
<b>XV. Melanogáster (Corda)</b>							
1	<i>Melan. variegátus</i> ....	Vitt.	Bunte Schleimtrüffel .....	O	—	—	1819
<b>XVII. Hysterángium (Vitt.)</b>							
1	<i>Hyster. clathróides</i> ...	Vitt.	Gelbe Schwanztrüffel .....	E	353/III	—	1825
<b>XIX. Hydnángium (Wallr.)</b>							
1	<i>Hydn. carotaécolor</i> ..	Bk.	Orangegelebte Heidetrüffel ...	O	—	—	1831
<b>I. Morchélla (Dill.)</b>							
1	<i>Morch. esculénta</i> ....	L.	Speise-Morchel .....	E	354/III	164/T36	1845
2	» <i>spongíola</i> ....	Bond.	Kugel-Morchel .....	E	—	165/T37	1846
3	» <i>cónica</i> .....	Pers.	Spitz-Morchel .....	E	110/T	163/T35	1848
4	» <i>eláta</i> .....	Fr.	Hohe Morchel .....	E	335/III	163/T35	1850
5	» <i>crássipes</i> ....	Vent.	Dickflüssige Morchel .....	E	—	164/T36	1852
6	» <i>rimósipes</i> ....	Cand.	Käppchen-Morchel .....	E	357/III	166/T34	1853
7	» <i>hybrida</i> .....	Sow.	Halbfreie Morchel .....	E	356/III	166/T34	1854
8	» <i>gígas</i> .....	Batsch.	Riesen-Morchel .....	E	—	—	1855
9	» <i>pusilla</i> .....	Fr.	Zwerg-Morchel .....	E	—	165/T37	—
<b>II. Vérpa (Svartz)</b>							
1	<i>Vérpa bohémica</i> ....	Krombh.	Böhmisches Verpel .....	E	358/III	169/T39	1856
2	» <i>cónica</i> .....	Miller	Fingerhut-Verpel .....	E	—	169/T39	1857
<b>III. Helvélla (L.)</b>							
1	<i>Helv. esculénta</i> ....	Pers.	Speise-Lorchel .....	?**	111/I	171/T38	1860
2	» <i>gígas</i> .....	Krombh.	Riesen-Lorchel .....	E*	359/III	—	1861
3	» <i>infúla</i> .....	Schff.	Bischofsmütze .....	E*	360/III	171/T38	1862
4	» <i>fúsca</i> .....	Gillet	Braune Lorchel .....	E*	—	—	1863
5	» <i>lacunosa</i> .....	Afz.	Gruben-Lorchel .....	E*	361/III	—	1864
6	» <i>críspa</i> .....	Scop.	Herbst-Lorchel .....	E*	362/III	170/T38	1865
7	» <i>sulcata</i> .....	Afz.	Gefurchte Morchel .....	E*	—	—	1867
8	» <i>elástica</i> .....	Bull.	Elastische Lorchel .....	E*	363/III	—	1869
9	» <i>átra</i> .....	König	Schwarze Lorchel .....	E*	—	—	1870
10	» <i>álbipes</i> .....	Fuckel	Weissstielige Lorchel .....	E*	—	—	1871
<b>IV. Cudónia (Fr.)</b>							
1	<i>Cudónia círcinans</i> ...	Pers.	Blasser Kreisling .....	E	364/III	—	1873

\*\* gedörrt essbar. \* Vor dem Kochen abbrühen!

	Lateinischer Name	Autor	Deutscher Name	Wert	Erwähnende Werke		
					Mich.-Sch.	Habersaat	Vadem.
	<b>VI. Leótia (Hill )</b>						
1	Leótia gelatinósa .....	Hill.	Schlüpfrige Kappe .....	E	365/III	—	1879
2	» atrovírens .....	Pers.	Schwarzgrüne Kappe .....	E	—	—	1880
	<b>VII. Spathulária (Pers.)</b>						
1	Spath. claváta .....	Pers.	Dottergelber Spateling .....	E	367/III	—	1881
	<b>VIII. Geoglóssum (Pers.)</b>						
1	Geogl. hirsútum .....	Pers.	Rauhaarige Erdzunge .....	O	368/III	—	1884
2	» óphioglossoídes .....	L.	Trockene Erdzunge .....	O	—	—	1888
3	» víride .....	Pers.	Grüne Erdzunge .....	O	—	—	1891
	<b>X. Rhízina (Fr.)</b>						
1	Rhízina infláta .....	Schff.	Wurzellorchel .....	X	369/III	—	1898
	<b>I. Macropódia (Fuckel)</b>						
1	Macrop. mácropus ...	Pers.	Grauer Langfüßler .....	X	—	—	1899
	<b>II. Geopyxis (Pers.)</b>						
1	Gropyxis cupuláris ..	L.	Gekerbtter Kelchpilz .....	X	—	—	1906
	<b>III. Acetábula (Fuckel)</b>						
1	Acet. vulgáris .....	Fuckel	Hochgerippter Becherling ..	X	—	—	1907
2	» sulcáta .....	Pers.	Kurzgerippter Becherling ..	X	—	—	1908
3	» leucomélas .....	Pers.	Glatter Becherling .....	X	—	—	1909
	<b>IV. Discína (Fr.)</b>						
1	Discína venósa .....	Pers.	Aderiger Becherling .....	E	370/III	173/T39	1911
2	» melaleútica ....	Bres.	Schwarzweisser Becherling ..	E	—	—	1913
	<b>V. Otídea (Fuckel)</b>						
1	Otídea cochleáta .....	L.	Schneckenförmiger Becherlg.	E	371/III	—	1918
2	» leporína .....	Batsch.	Hasenohr .....	E	372/III	—	1922
3	» onótica .....	Pers.	Eselsohr .....	E	—	—	1924
	<b>VI. Aleúria (Fuckel)</b>						
1	Aleúria aurántia .....	Müll.	Orange-Becherling .....	E	373/III	—	1926
2	» rhenána .....	Fuckel	Gestielter Schüttelpilz .....	E	—	—	1927
3	» rútilans .....	Fr.	Eingesenkter Schüttelpilz ..	E	374/III	—	1928
	<b>VII. Galactínia(Cooke)</b>						
1	Galact. succósa .....	Berk.	Milchender Bläuling .....	E	—	—	1937