

Feinster Hummersalat

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **50 (1972)**

Heft 1

PDF erstellt am: **11.12.2023**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

gen, und erst dann, nach einigem Hinundherrennen, auf die zuckerhaltige Gleba stossen.

Und damit liegt auch eine Erklärung für das netzförmige Indusium der *Dictyophora* auf der Hand: Da dieses eine Bildung des Receptaculum ist, dient es der Oberflächenvergrößerung des stinkenden Gewebes zur besseren Abgabe der Geruchstoffe. Leider war es mir bisher nicht möglich, lebende Exemplare dieses Pilzes zu sehen, so dass diese Hypothese noch zu prüfen bleibt.

Literatur

- von Arx, J.A., 1967: Pilzkunde. Cramer, Lehre.
 Bessey, E.A., 1950: Morphology and Taxonomy of Fungi. Blakiston Comp. Toronto.
 Chadeffaud, M., 1960: Tome I, Les végétaux non vasculaires. In M. Chadeffaud et L. Emberger: Traité de Botanique systématique. Masson, Paris.
 Fischer, E., 1887: Bemerkungen über den Streckungsvorgang des Phalloideen-Receptaculum. Mitt. Naturforsch. Ges. Bern, 3–16.
 Fischer, E., 1900: Phallineae. In A. Engler: Die natürlichen Pflanzenfamilien, Bd. I/1**. Engelmann, Leipzig.
 Fischer, E., 1933: Ibidem, Bd. 7a, zweite Auflage, Engelmann, Leipzig.
 Gillet, C.-C., 1874: Les Hyménomycètes. Thomas, Alençon.
 Hennig, B., 1958: Handbuch für Pilzfreunde, Bd. I. Fischer, Jena.
 Ingold, C.T., 1971: Fungal Spores. Their Liberation and Dispersal. Clarendon Press, Oxford.
 Jognet, R., 1954: Sur l'odeur de l'*Ithyphallus impudicus*. Bull. Soc. Mycol. France 70, 430–431.
 List, P.H., 1967: Methylmercaptan und Schwefelwasserstoff, Geruchstoffe der Stinkmorchel. Naturwissenschaften 54, 648.
 List, P.H., und Freund, B., 1968: Geruchstoffe der Stinkmorchel, *Phallus impudicus*. Planta Medica Suppl. 1968, 123–132.
 Pilát, A., 1958: Gasteromycetes, in Flora CSR. Prag.
 Poelt, J., und Jahn, H., 1963: Mitteleuropäische Pilze. Kronen-Verlag, Hamburg.
 Ricken, A., 1918: Vademecum für Pilzfreunde. Quelle und Meyer, Leipzig.
 Romagnesi, H., 1958: Nouvel Atlas des Champignons. Tome II. Bordas.
 Smith, A.H., 1951: Puffballs and their Allies in Michigan. University of Michigan Press, Ann Arbor.
 Webster, J., 1970: Introduction to Fungi. Cambridge University Press.

Feinster Hummersalat

Das Schwanzfleisch von gekochten Hummern wird in grosse Würfel geschnitten und mit ebenfalls würfelig geschnittenen gekochten Trüffeln, Artischockenböden, geschwellten Kartoffeln, hartgekochten Eiern und Pfeffergurken vermischt. Man begiesst die Masse mit Essig und Öl, streut Salz und Pfeffer darunter und lässt sie eine Viertelstunde stehen. Dann bindet man sie mit dicker Mayonnaise, richtet den Salat sehr hoch und spitz zulaufend auf einer Salatschüssel an, verziert ihn mit dem Scherenfleisch der Hummer und obenauf mit einem Salatkopf.

(Autor unbekannt)