Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 50 (1972)
Heft: 1

Rubrik: Feinster Hummersalat

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: 03.01.2026

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

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 Receptaculums 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.
Chadefaud, M., 1960: Tome I, Les végétaux non vasculaires. In *M. Chadefaud* et *L. Emberger:* Traité de Botanique systématique. Masson, Paris.
Fischer, E., 1887: Bemerkungen über den Streckungsvorgang des Phalloideen-Receptaculums. 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.
Joguet, 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)