

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

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 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. Einzeln oder gemischt.

Die Pilze in viel Wasser einmal aufkochen lassen, abschütten, in kaltem Wasser abkühlen 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 gehäufte 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 Steinguttopfe abräumen, den Essig wieder aufkochen, erkalten lassen, über die Pilze geben und gut verschliessen.

13. *Pilzmus auf Tomaten*. Mittlere, grosse, 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. *Pilzschneiden 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 = Ungeniessbar, ? = Verdächtig, † = Giftig, X = Wert unbekannt.

	Lateinischer Name	Autor	Deutscher Name	Wert	Erwähnende Werke		
					Mich.-Sch.	Habersaat	Vadem.
	VI. Exídia (Fr.)						
1	Exídia álvida	Huds.	Weisslicher Drüsling	O	—	—	1742
2	» glandulósa ...	Bull.	Kegelwarziger Drüsling	O	—	—	1743
3	» sacchárina ...	Fr.	Kandisfarbiger Drüsling	O	—	—	1746
4	» céراس	Schum.	Kirschen-Drüsling	O	—	—	1747

	Lateinischer Name	Autor	Deutscher Name	Wert	Erwähnende Werke		
					Mich.-Sch.	Habersaat	Vadem.
	VII. Tremélla (Dill.)						
1	Trem. mesentérica ...	Retz.	Goldgelber Zitterling	O	—	—	1748
2	» frondósa	Fr.	Blattförmiger Zitterling	O	331/III	—	1750
	I. Cláthrus (Mich.)						
1	Clath. cancellátus		Scharlachroter Gitterling ...	O	335/III	—	1752
	II. Phállus (L.)						
1	Phállus impúdicus ...	L.	Hexenei	E	337/III	—	1753
1	» » ...	L.	Gicht- oder Stinkmorchel ...	O	337/III	—	1753
2	» canínus	Huds.	Hundsrute	O	336/III	—	1754
	III. Sphaeróbolus (Tode)						
1	Sphaer. stellátus	Tode	Sternförmiger Kugelschneller	O	—	—	1755
	IV. Tulóstoma (Pers.)						
1	Tul. mammósum	Mich.	Zitzenstielbovist	X	—	—	1756
	V. Cyathus (Hall.)						
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
	VIII. Geáster (Mich.)						
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	—	—	—
	IX. Astraéus (Morgan)						
1	Astr. hygrométricus ..	Pers.	Wetter-Erdstern	O	342/III	—	1782
	X. Sclerodérma (Pers.)						
1	Sclerod. vulgáre	Horn.	Dickschaliger Kartoffelbovist	†	106/I	161/T40	1784
2	» verrucósum .	Bull.	Dünnschaliger Kartoffelbov.	†	107/I	—	1785
3	» bovístá	Fr.	Gelbflockiger Hartbovist ...	X	—	—	1786
	XI. Lycopérdon (Tournef)						
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

	Lateinischer Name	Autor	Deutscher Name	Wert	Erwähnende Werke		
					Mieh.-Sch.	Habersaat	Vadem.
7	Lycop. echinátum ...	Pers.	Igel-Bovist	E	—	160/T33	1801
8	» pirifórme.....	Schff.	Birnen-Bovist	E	349/III	160	1806
XII. Globária (Qu.)							
1	Globária bovístá	L.	Riesen-Bovist	E	—	159	1812
XIII. Bovístá (Pers.)							
1	Bovístá nigréscens ...	Pers.	Eier-Bovist.....	E	109/I	159/T33	1814
XV. Melanogáster (Corda)							
1	Melan. variegátus	Vitt.	Bunte Schleimtrüffel	O	—	—	1819
XVII. Hysterángium (Vitt.)							
1	Hyster. clathróides ...	Vitt.	Gelbe Schwanztrüffel	E	353/III	—	1825
XIX. Hydnángium (Wallr.)							
1	Hydn. carotaécólor ..	Bk.	Orangegelbe Heidetrüffel ...	O	—	—	1831
I. Morchélla (Dill.)							
1	Morch. esculénta.....	L.	Speise-Morchel.....	E	354/III	164/T36	1845
2	» spongióla	Bond.	Kugel-Morchel	E	—	165/T37	1846
3	» cónica	Pers.	Spitz-Morchel	E	110/T	163/T35	1848
4	» eláta	Fr.	Hohe Morchel	E	335/III	163/T35	1850
5	» crássipes	Vent.	Dickflüssige Morchel	E	—	164/T36	1852
6	» rimósipes	Cand.	Käppchen-Morchel	E	357/III	166/T34	1853
7	» hybrida	Sow.	Halbfreie Morchel.....	E	356/III	166/T34	1854
8	» gígas	Batsch.	Riesen-Morchel	E	—	—	1855
9	» pusílla	Fr.	Zwerg-Morchel	E	—	165/T37	—
II. Vérpa (Svartz)							
1	Vérpa bohémica	Kromh.	Böhmische Verpel	E	358/III	169/T39	1856
2	» cónica	Miller	Fingerhut-Verpel.....	E	—	169/T39	1857
III. Helvélla (L.)							
1	Helv. esculénta.....	Pers.	Speise-Lorchel	?**	111/I	171/T38	1860
2	» gígas	Krombh.	Riesen-Lorchel.....	E*	359/III	—	1861
3	» infúla.....	Schff.	Bischofsmütze	E*	360/III	171/T38	1862
4	» fúsca	Gillet	Braune Lorchel	E*	—	—	1863
5	» lacunósa	Afz.	Gruben-Lorchel	E*	361/III	—	1864
6	» críspa	Scop.	Herbst-Lorchel	E*	362/III	170/T38	1865
7	» sulcáta	Afz.	Gefurchte Morchel	E*	—	—	1867
8	» elástica	Bull.	Elastische Lorchel	E*	363/III	—	1869
9	» átra	König	Schwarze Lorchel	E*	—	—	1870
10	» álbipes.....	Fuckel	Weissstielige Lorchel	E*	—	—	1871
IV. Cudónia (Fr.)							
1	Cudónia círcinans ...	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.
	VI. Leótiá (Hill)						
1	Leótiá gelatinósa	Hill.	Schlüpfrige Kappe	E	365/III	—	1879
2	» atrovirens	Pers.	Schwarzgrüne Kappe	E	—	—	1880
	VII. Spathulária (Pers.)						
1	Spath. clavata	Pers.	Dottergelber Spateling	E	367/III	—	1881
	VIII. Geoglóssum (Pers.)						
1	Geogl. hirsútum	Pers.	Rauhhaarige Erdzunge	O	368/III	—	1884
2	» óphioglossóides	L.	Trockene Erdzunge	O	—	—	1888
3	» víride	Pers.	Grüne Erdzunge	O	—	—	1891
	X. Rhízina (Fr.)						
1	Rhízina infláta	Schff.	Wurzellorchel	X	369/III	—	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)						
1	Acet. vulgáris	Fuckel	Hochgerippter Becherling ..	X	—	—	1907
2	» sulcata	Pers.	Kurzgerippter Becherling ...	X	—	—	1908
3	» leucomélas	Pers.	Glatter Becherling	X	—	—	1909
	IV. Discína (Fr.)						
1	Discína venósa	Pers.	Aderiger Becherling	E	370/III	173/T39	1911
2	» melaleúica	Bres.	Schwarzweisser Becherling ..	E	—	—	1913
	V. Otídea (Fuckel)						
1	Otídea cochleáta	L.	Schneckenförmiger Becherlg.	E	371/III	—	1918
2	» leporína	Batsch.	Hasenohr	E	372/III	—	1922
3	» onótica	Pers.	Eselohr	E	—	—	1924
	VI. Aleúria (Fuckel)						
1	Aleúria aurántia	Müll.	Orange-Becherling	E	373/III	—	1926
2	» rhenána	Fuckel	Gestielter Schüsselpilz	E	—	—	1927
3	» rútilans	Fr.	Eingesenkter Schüsselpilz ..	E	374/III	—	1928
	VII. Galactínia (Cooke)						
1	Galact. succósa	Berk.	Milchender Bläuling	E	—	—	1937