Name und Adresse des Pilzsammlers

	_		
ler	Gem	einc	1e

	kg		kg		kg
Champignons (Egerlinge)		Röhrlinge (Fortsetzung)		Sommer-Trüffel	
Dünnfleischiger Anis-Champignon		Rostroter Lärchen-Röhrling			
Feld-/Wiesen-Champignon		Rotfuss-Röhrling		Weichritterlinge alle Arten	
Riesen-Champignon		Rotkappe			
Schaf-Champignon		Sand-Röhrling		Wulstlinge, Streiflinge	
Wald-Champignon		Schwarzblauender Röhrling		Perlpilz (4)	
0 !! . !!		Steinpilz		Scheidenstreiflinge alle Arten	
Gallertpilze		Ziegenlippe		-	
Eispilz		B21-120-2		Zigeuner/Reifpilz	
Rötlicher Gallerttrichter		Rötelritterlinge			
O allatii a a a		Masken-/Lilastiel-Rötelritterling			
Gelbfüsse		Nackter/Violetter Rötelritterling			
Filziger Gelbfuss		Veilchen-/Veilchenwurz-Rötelritterling			
Kupferroter Gelbfuss		Düblingsouting			
Hallimasch (1) oder (2)		Rüblingsartige Butter-Rosasporrübling		Zu beachten! / Da osservare!	
Hallimasch (1) oder (2)		Winterrübling/Gemeiner Samtfussrübling			
Leistlingsartige		willterrubiling/ Gerneiner Samitussrubiling		Essen Sie keine Pilze roh ausser Gallertp	ilzen
Durchbohrter Leistling/Trompeten-Pfifferl.		Cobloiarlingo		und Trüffeln!	
				Pilze mindestens 10 Minuten kochen, kar sonst Beschwerden hervorrufen.	nn
Eierschwamm/Echter Pfifferling Schweinsohr		Schleiereule Ziagalbar Sahlaimkanf		Non mangiare funghi crudi salvo quelli ge	elati.
		Ziegelgelber Schleimkopf		nosi e i tartufi.	siati-
Starkriechender Pfifferling/Kraterelle		Calcusiantinana		Cuocere almeno 10 minuti, altrimenti pot	reb-
Totentrompete/Herbsttrompete		Schmierlinge		bero causare disagio.	
Mil a la lice es a		Kuhmaul			
Milchlinge		Colone addition of		(1) Nebelgrauer Trichterling, Hallimasch	
Brätling (3)		Schnecklinge		5 Minuten im Wasser kochen lassen,	
Mohrenkopf-Milchling		März-Ellerling/März-Schneckling		Kochwasser weggiessen, fertigkoche Lasciare cuocere per 5 minuti in acqua	
Reizker (3)		Wohlriechender Schneckling		togliere l'acqua di cottura, finire di cu	
MAX level to a co		California and a		, ,	
Möhrlinge		Schönköpfe		(2) Hallimasch: Kann ohne Vorkochen ge- trocknet und später normal verwende	
Wurzelmöhrling		Mairitterling/Maipilz		werden (mind. 20 Minuten kochen).	51
Manakala (4)		Calauratallarinta		Senza cuocere prima, si lascia seccare	э,
Morcheln (4)		Schwefelköpfe		più tardi cucinare normale (cuocere a	
Käppchen-Morchel		Graublättriger/Rauchblättriger Schwefelk.		20 minuti).	
Speise-Morchel		Calculus dilia ara		(3) Brätling und Reizker nur als Bratpilze	a
Spitz-Morchel		Schwindlinge		verwenden.	
Davidana Okraliaa		Nelken-Schwindling		Consumare solo se fritti.	
Porlinge, Glucken		0.38		(4) Mindestens 20 Minuten kochen.	
Gemeiner Eichhase		Seitlinge		Kann sonst Beschwerden hervorrufen.	
Krause Glucke		Austern-Seitling		Cuocere almeno 20 minuti, altrimenti	pot-
Schafsporling/Schafeuter-Porling		Observations Observation		rebbero causare disagio.	
Schwefelporling		Stachelinge, Stoppelpilze		(5) Würzpilz/Utilizzare come aromatizzant	10
Semmelporling		Habichtspilz (5)		(3) Wuizpiiz/ Otilizzare come aromatizzant	.с.
Dealines		Semmel-Stoppelpilz			
Raslinge		Ctër shiin an outing		Zurüekheheltene Dilzer	
Geselliger Rasling		Stäublingsartige Birnen-Stäubling		Zurückbehaltene Pilze:	
Dialina		3		ungeniessbar/verdorben	g
Räslinge		Flaschen-Stäubling			
Mehlräsling		Riesen-Bovist		giftige Pilzarten:	
Riesenschirmpilze, Safranschirmling		Stockschwämmchen			g
Gemeiner Safranschirmling	-	Stockschwammichen		<u> </u>	— я
Parasolpilz/Riesenschirmpilz		Täublings			g
Parasolpiiz/ Riesenschirmpiiz		Täublinge Brauner Leder-Täubling			~
Dittaulings				l ————————————————————————————————————	g
Ritterlinge		Fleischroter Speise-Täubling Frauen-Täubling			g
Gemeiner Erd-Ritterling				A allia la sifti na Dil-antana	
Gilbender Erd-Ritterling		Herings-Täubling		tödlich giftige Pilzarten:	
Schwarzfaseriger Ritterling		Rotstieliger Leder-Täubling (4)		Grüner Knollenblätterpilz	g
Döhrlinge		Wiesel-Täubling		_	
Röhrlinge		Tintlings		Kegelhütiger/Weisser Knollenblätterpilz	g
Birken-Raufuss		Tintlinge School Tintling		Frühlings-Knollenblätterpilz	~
Flockenstieliger Hexen-Röhrling (4)		Schopf-Tintling		- Turnings-Knohenblatterpiiz	g
Gold-Röhrling/Goldgelber Lärchen-Röhrl.		Talaharakan Februari C		Gifthäubling	g
Grauer Lärchen-Röhrling		Trichterlinge, Farbtrichterlinge		_	
Körnchen-Röhrling		Lack-/ Farbtrichterlinge, alle Arten		Gift-Schirmlinge	g
Kuh-Röhrling		Mönchskopf/Mönchskopf-Trichterling		Orangefuchsiger Raukopf	g
Maronen-Röhrling		Nebelkappe/Nebelgrauer Trichterling (1)		-	9
Bemerkungen:				Spitzgebuckelter Raukopf	g

- 1		ĸy
	Sommer-Trüffel	
	Weichritterlinge alle Arten	
	Wulstlinge, Streiflinge	
	Perlpilz (4)	
	Scheidenstreiflinge alle Arten	
1		
1	Zigeuner/Reifpilz	
1		
1		
7		

Zu beachten! / Da osservare!

- (1) Nebelgrauer Trichterling, Hallimasch: 5 Minuten im Wasser kochen lassen, Kochwasser weggiessen, fertigkochen. Lasciare cuocere per 5 minuti in acqua, togliere l'acqua di cottura, finire di cuocere.
- (2) Hallimasch: Kann ohne Vorkochen getrocknet und später normal verwendet werden (mind. 20 Minuten kochen). Senza cuocere prima, si lascia seccare, più tardi cucinare normale (cuocere almeno 20 minuti).
- (3) Brätling und Reizker nur als Bratpilze verwenden. Consumare solo se fritti.
- (4) Mindestens 20 Minuten kochen. Kann sonst Beschwerden hervorrufen. Cuocere almeno 20 minuti, altrimenti potrebbero causare disagio.
- (5) Würzpilz/Utilizzare come aromatizzante.

Zurückbehaltene Pilze:	
ungeniessbar/verdorben	g
giftige Pilzarten:	
	g
	g
	g
	9
tödlich giftige Pilzarten:	
Grüner Knollenblätterpilz	g
Kegelhütiger/Weisser Knollenblätterpilz	g
Frühlings-Knollenblätterpilz	g
Gifthäubling	g
Gift-Schirmlinge	g
Orangefuchsiger Raukopf	g
Spitzgebuckelter Raukopf	g

VAPKO

für die Pilzkontrolle: Ort: Datum:

Kopie für den Pilzkontrolleur



Die nachstehend genannten **giftigen** Pilzarten wurden mir zum näheren Studium überlassen. Ich verpflichte mich, mit diesen Pilzen sehr sorgfältig umzugehen, darauf zu achten, dass sie nicht in falsche Hände gelangen, und sie nach dem Studium zu vernichten.

 Stück:	
 Stück:	
 Stück:	
	Der Pilzsammler: