Sarcocypha coccinea Jacq. : Scharlachroter Becherling

Autor(en): **Schreier, Leo**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **11 (1933)**

Heft 2

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-934573

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

telles, dangereuses ou simplement indigestes sont au nombre de 50 environ.

Or, tout à l'heure, nous avons évalué à 1900 le nombre des espèces qui croissent dans nos bois.

Cela donne une différence de 1850 espèces.

Ces 1850 champignons ne sont, cela va sans dire, pas tous comestibles et surtout bons comestibles.

Mais ils sont *inoffensifs*, et c'est là l'important.

Les uns sont ligneux, subéreux, coriaces. Les autres sont âcres, amers, ont mauvais goût. D'autres encore ont une odeur nauséabonde, vireuse et ne sont pas appétissants.

Il n'en est pas moins vrai que le nombre des espèces comestibles est considérable et dépasse tout ce que l'on imagine généralement. Celui qui vous parle en a mangé plus de 500 espèces, dont une quantité, de comestibilité précédemment inconnue, à titre d'essai.

Vous voyez que nous sommes loin de la vingtaine d'espèces comestibles vulgarisées dans les années 1861—69 par le Neuchâtelois Louis Favre. Parmi ces espèces, réhabilitées dès la première heure, se trouvent le Bolet, la Chanterelle, le Mousseron de la St-Georges, l'Agaric champêtre, le Lactaire délicieux, le Pied-de-mouton, la Craterelle, etc., champignons aujourd'hui connus de tous les amateurs et qui étaient précédemment considérés comme vénéneux.

Vingt ans plus tard, en 1890, c'est encore un Neuchâtelois, le pharmacien Leuba, qui vulgarise une vingtaine d'espèces supplémentaires.

Enfin, depuis le début de ce siècle, d'excellents petits ouvrages de vulgarisation, français, allemands et autres, font connaître en tout 100 ou 150 espèces comestibles.

Ce n'est déjà pas mal, mais on pourrait faire plus et je termine en m'écriant avec Louis Favre:

Il faut que nous soyons bien riches pour laisser perdre par négligence et par ignorance une quantité énorme d'excellente substance alimentaire.

La mycologie pratique n'a pas dit son dernier mot.

Espérons, Mesdames et Messieurs, que de sérieux progrès seront encore prochainement réalisés pour le plus grand profit de nos populations.

Sarcocypha coccinea Jacq. Scharlachroter Becherling.

Von Leo Schreier.

Welches ist die eigentliche normale Erscheinungszeit dieses schönen, wenig bekannten Becherlings, der im Jura speziell in der Teufelsschlucht, einer schmalen Erosionsrinne bei Hägendorf, auf in der Erde eingesenkten Holzstückchen gefunden wird und im Volksmunde als «Hühnerchämbeli» bekannt ist? Ich habe diesen Pilz zu wiederholten Malen von unserem guten Pilzkenner Flury in Kappel zu Studienzwecken erhalten, und dies immer in der Zeit Ende Januar bis und mit März. Die Autoren Lindau, Migula und Ricken schweigen sich hierüber vollständig aus. Huber, Wienerneustadt, gibt für seine Funde in seiner Heimat die Zeit Mitte Februar bis Anfang Mai an (siehe Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde 1928, Seite 83). Ich habe jeweils die Holzstückchen, auf denen ich das Studienmaterial erhielt, bewusst in meinem Ziergarten, ein an einem Ostabhang gelegener Steingarten, auf dem Erdboden unter Gebüsch placiert, wo sich allerlei Holzstücke vorfanden. Mitte letzten November entdeckte ich dann dort unerwartet bereits 5—15 Millimeter haltende Becherlinge. Wenn diese Beobachtung nicht nur eine Ausnahme ist, so dürften als Erscheinungszeit dieses Pilzes die Monate November bis April betrachtet werden.