Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 12 (1934)
Heft: 5

Artikel: Der Kronenbecherling (Plicaria coronaria Jacq.) in 1800 m Höhe
Autor: Blaser, A.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934518

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: 12.07.2025

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

malheureusement plus en état d'être mangés. Nous espérons en recevoir à nouveau — M. Benzoni a eu l'amabilité de nous le promettre — et nous n'hésiterons pas à en faire l'essai.

* * *

Pendant que nous parlons des *Luridi*, nous devons protester une fois de plus contre les changements inutiles de noms.

Pourquoi ne pas s'en tenir aux règles universellement adoptées par le congrès international de Bruxelles et confirmées par les congrès suivants, notamment par le dernier congrès international de Cambridge? Ces règles font remonter la nomenclature des champignons supérieurs à Fries, Syst. myc., 1821.

Il en résulte que les noms antérieurs à 1821 ne doivent pas être pris en considération. La priorité ne remonte qu'à Fries, pas au-delà.

En conséquence, *Boletus erythropus* doit légalement porter le nom *erythropus* que Fries lui a donné en le décrivant d'une façon très reconnaissable dans Syst. myc. 1821. C'est une faute de nomenclature que de reprendre le nom spécifique *erythropus* dans le sens primitif de Persoon pour l'espèce qui doit s'appeler *Boletus Queleti* Schulzer.

Il en est de même de *Boletus purpureus* Fries; le changement de ce nom en *rhodoxanthus* Kromb. (sensu Kallenbach) n'est pas justifié (voir Gilbert, Les Bolets, p. 166, 1931).

Der Maipilz und sein giftiger Doppelgänger.

Zu diesem in Heft 4 erschienenen Artikel wird uns von Herrn Prof. B. Wiki in Genf berichtigend mitgeteilt, dass Rettung bei Vergiftung nach Genuss von Inocybe Patouillardi Bres. (Ziegelroter Faserkopf) durch Magenentleerung nicht möglich sei. Herr Wiki schreibt dazu: « Magenentleerung kann nur verhindern, dass eine schon bestehende Vergiftung nicht noch stärker wird. Das schon absorbierte Gift wird dadurch nicht unschädlich gemacht, und nicht schneller ausgeschieden. Die richtige Behandlung besteht in Neutralisation des Muskarins durch Atropin. Also eine hypodermische Einspritzung von Atropinum sulfuricum $^1/_4$ bis $^1/_2$ Milligramm, sogar ein Milligramm ist bei weitem das Beste. Die Magenspülung kann beigefügt werden, ist aber nicht unumgänglich nötig. »

Der Kronenbecherling (Plicaria coronaria Jacq.) in 1800 m Höhe.

Von A. Blaser.

Dieser schöne und interessante Pilz ist den Lesern dieser Zeitschrift seiner bestrittenen Geniessbarkeit wegen wohl bekannt. Er ist bei uns ein seltener Pilz. Habe ich ihn doch in meiner engeren Heimat nur ein einziges Mal gefunden und dies im Emmenschachen zwischen Derendingen und Biberist.

In den Wäldern am Fusse längs des Jura wird er aber öfters angetroffen. So befindet sich ein guter Standort im Geissloch ob Bellach. Alle diese Fundstellen befinden sich in 400—600 m Höhe. Meine Überraschung war deshalb gross, als ich bei meinem letzten Ferienaufenthalt Ende Juli 1933 Kronenbecherlinge in zirka 1800 m Höhe fand. Ich ging mit meinen Angehörigen von Scharnachtal (Kiental) auf die Engelalp. Auf diesem Wege im Tannenwald bin ich auf eine ganze Kolonie dieser Becherlinge gestossen. Diese Pilze waren auf eine Strecke von zirka 10—12 Meter und einer Breite von 0,5—1,5 Meter dicht gesät.

Aus der Ferne waren sie wie grauliche Steine anzusehen, die auf dem Wege lagen. Zu meiner Verwunderung waren es schöne Becherlinge in allen Stadien.

Noch nie habe ich die Ausstreuung der Sporen so schön und deutlich beobachten können wie an diesem Becherling. Wie ich mit der Hand in die Nähe eines offenen Fruchtkörpers kam, fing in dessen Schale ein feines Staubwölkchen an sich spiralförmig zu drehen, um dann nach zirka 3 Minuten gewaltmässig hinausbefördert zu werden. Ein schönes Erlebnis für einen Pilzler-Anfänger.

Im Jugendzustande ist der Pilz eiförmig völlig geschlossen. Er öffnet sich später, indem er sternförmig oben aufreisst und bei seiner vollständigen Entwicklung die Form einer gezackten Krone hat. Der Becherling ist ziemlich dickfleischig (3—4 mm) und sehr gebrechlich, er wird 3—8 cm gross und ist oft stielartig verlängert. Aussen weiss-tonblass und zart-filzig. Die Innenseite der Schale ist violett-stahlblau.

Dieser Pilz gilt allgemein als essbar und wurde öfters auch auf dem Pilzmarkte zugelassen. Doch hat sich in den letzten Jahren herausgestellt, dass dieser Becherling nicht immer gut bekömmlich ist, d. h. öfters mehr oder weniger giftig gewirkt hat. Der Verband Schweiz. Vereine für Pilzkunde muss deshalb vor dem Genusse dieser Pilze warnen.

Die Speiselorchel, ein giftkundliches Rätsel.

Von R. Seidel, Görlitz.

Die bekanntesten Frühlingspilze, die nach warmen Regen aus dem Erdschlummer erwachen, sind die Morcheln und Lorcheln. Leider werden beide Waldkinder von vielen, besonders von den Händlern, falsch benannt und miteinander verwechselt.

Wer diese eigenartigen Gestalten gesucht, ihnen nachgespürt, wird sie leicht auseinanderhalten und beim Finden dankbare Freude erleben. Reich an Morcheln sind vor allem die Rheinauenwälder östlich Oppenheim. Im April 1930 konnte man sie bei einem Pilzausfluge, an der der Schreiber dieser Zeilen teilgenommen, zu Tausenden sammeln.

Die Lorchel (Helvella esculenta Pers.), die bereits seit dem 10. April auf dem Görlitzer Wochenmarkt feilgeboten wird, ist in unseren sandigen Lausitzer Nadelwäldern, vor allem in alten Holzschlägen, bedenständig und oft eine Massenerscheinung. Im Volksmunde wird sie allgemein nur « Morchel » genannt.

Wichtig ist nun, dass Morcheln ohne Einschränkung essbar sind und nicht abgebrüht zu werden brauchen. Lorcheln dagegen müssen zuvor abgekocht werden, da ihre giftige Helvellasäure bei manchen Personen sehr verhängnisvoll werden und schwere Erkrankungen ja Todesfälle verursachen kann. Dass viele Menschen gegen die Helvellasäure vollständig unempfindlich sind, ist tausendfach bekannt. Zu denen gehört auch der Schreiber dieser Zeilen. Seit über vierzig Jahren lasse ich mir die Helvellasäure im Rührei, in der Suppe, im Leipziger Allerlei, im Weissfleisch vom Huhn vortrefflich munden, ohne die Lorcheln abzubrühen. Mein gesunder Körper muss somit solche Abwehrstoffe besitzen, dass ich die Giftwirkung nicht merke. Diese Unempfindlichkeit darf man jedoch nicht bei allen Menschen voraussetzen.

Abgesehen von der Abneigung mancher Personen gegen Pilze glaubten viele Pilzforscher die Krankheitserscheinungen nach Lorchelgenuss auf den verdorbenen Zustand der Pilze zurückzuführen. Auch das hat sich als irrig erwiesen.

Seit Jahrzehnten verfolge ich aus rein wissenschaftlichen Gründen jeden einzelnen Fall von Lorchelvergiftung. Im März, wo die Sonne die Lorchel oftmals aus dem Erdboden lockt, ist noch keine Lorchelvergiftung bekannt geworden, meist im April nach Regenwetter und Ende Mai, wo die Lorchel überständig wird, sind mir Vergiftungen mitgeteilt worden. Das Verhalten des menschlichen Körpers diesem Gifte gegenüber ist sehr verschieden. Merk-