Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 2 (1924)
Heft: 9

Artikel: Pilzkalender [Fortsetzung]
Autor: Zaugg, H.W.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-935278

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: 30.10.2025

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

ren und kleineren Pilzen dicht-, bei grossen, ausgebreiteten Exemplaren entferntstehend, ziemlich dick, ganzrandig, herablaufend. Stiel 4—8 cm hoch und 15 bis 25 mm dick, blassorangefarbig, jung bereift, kahl, ungefähr gleichmässig dick, walzig, bisweilen krumm, etwas wurzelnd, starr und brüchig, beim Brechen nicht faserig, hohl. Sporen weiss, rundlich, rauh, 7,5—13 μ lang und 7,5—12 μ breit. Basidien 42—60 μ lang, und 8—13 μ breit.

Pilzkalender.

Von H. W. Zangg.

Die eigentliche Flut der Pilze bringt uns der Monat August und erreicht der Pilzreichtum im Monat September seinen Höhepunkt. Obwohl ich mich bei der Aufzählung der Arten nur an die grösseren und häufiger auftretenden Arten halte, ergibt sich in diesen beiden Monaten eine ganz ansehnliche Reihe von Namen. Von den früher genannten bleiben allerdings einige zurück, doch bleibt die Flora vom Monat Juli so ziemlich unverändert. Wir sehen an Zuwachs im Monat

August

132. Eier-Wulstling, Amanita ovoidea* (Bull.), essbar.
133. Grüner Knollenblätterpilz, Amanita phalloides (Fr.), sehr giftig.
134. Pantherpilz, Amanita pantherina (Cand.), giftig.
135. Fliegenschwamm, Amanita muscaria (L.), giftig.
136. Perlpilz, Amanita rubescens (Fr.), essbar.
137. Ringloser Wulstling, Amanitopsis vaginata (Bull.), essbar.
138. Getropfter Schirmling, Lepiota lenticularis (Lasch.), essbar.
139. Grosser Schirmling, Lepiota procera (Scop.), essbar.
140. Rötender Schirmling, Lepiota rhacodes (Vitt.), essbar.
141. Stink-Schirmling, Lepiota cristata (Bolt.), ungeniessbar.
142. Wolliggestiefelter Schirmling, Lepiota clypeolaria (Bull.), essbar.
143. Orangegelber Ritterling, Tricholoma aurantium (Schaeff.), essbar.
144. Gelbblätteriger Ritterling, Tricholoma flavobrunneum (Fr.), essbar.
145. Echter Ritterling, Tricholoma equestre (L.), essbar.
146. Taubenweisser Ritterling, Tricholoma columbetta (Fr.), essbar.
147. Tiger-Ritterling, Tricholoma tigrinum (Schff.), giftig.
148. Erd-Ritterling, Tricholoma terreum (Schaeff.), essbar.
149. Bärtiger Ritterling, Tricholoma vaccinum (Pers.), ungeniessbar.
150. Rötlicher Ritterling, Tricholoma rutilans (Schaeff.), essbar.
151. Veilchenblauer Ritterling, Tricholoma ionides (Bull.), essbar.
152. Fleischbrauner Ritterling, Tricholoma sordidum (Fr.), essbar.
153. Geselliger Ritterling, Tricholoma conglobatum (Vitt.), essbar.
154. Wachsstieliger Trichterling, Clitocybe candicans (Pers.), essbar.
155. Grüner Anistrichterling, Clitocybe odora (Bull.), essbar.
156. Gebuckelter Trichterling, Clitocybe infundibuliformis (Schaeff.), essbar.
157. Honiggelber Trichterling, Clitocybe gilva (Pers.), essbar*.
158. Keulenfüssiger Trichterling, Clitocybe clavipes (Pers.), essbar.
159. Horngrauer Rübling, Collybia asema (Fr.), essbar.
160. Grubiger Rübling, Collybia radicata (Relh.), ungeniessbar.
161. Rettichhelmling, Mycena pura (Pers.), essbar.
162. Rillstieliger Helmling, Mycena polygramma (Bull.), essbar.
163. Muschelkrempling, Paxillus panuoides (Fr.), essbar.
164. Samtfusskrempling, Paxillus atrotomentosus (Batsch.), essbar.
165. Kahler Krempling, Paxillus involutus (Batsch.), essbar.
166. Moosling, Mehlschwamm, Paxillus prunulus (Scop.), essbar.
167. Weinroter Risspilz, Inocybe frumentacea (Bull.), giftig.

* Diese Art ist uns bis heute aus der Schweiz nicht gemeldet Red.

168. Wolliger Faserkopf, Inocybe sindonia (Fr.), giftig.
169. Spindelfüssiger Fälbling, Hebeloma radicosum (Bull.), essbar.
170. Gemeiner Fälbling, Hebeloma crustuliniforme (Bull.), essbar.
171. Kompakter Schleimfuss, Myxacium mucosum (Bull.), essbar.
172. Verfärbender Schleimkopf, Phlegmacium largum (Buxb.), ungeniessbar.
173. Dunkelvioletter Dickfuss, Inoloma violaceum (L.), ungeniessbar.
174. Safranfleischiger Dickfuss, Inoloma traganum (Fr.), ungeniessbar.
175. Olivbrauner Dickfuss, Inoloma sublanatum (Sow.), ungeniesbar.
176. Zimmtbrauner Hautkopf, Dermocybe cinnamomea (L.), wertlos.
177. Geschmückter Gürtelfuss, Telamonia armillata (Fr.), essbar.
178. Brauner Gürtelfuss, Telamonia brunnea (Pers.), wertlos.
179. Eichelfarbiger Gürtelfuss, Telamonia glandicolor (Fr.), wertlos.
180. Runzelschüppling, Pholiota (Rozites) caperata (Pers.), essbar.
181. Riesenrötling, Entoloma lividum (Bull.), giftig.
182. Kompostegerling Psalliota cretacea (Fr.), essbar.
183. Schopftintling, Coprinus comatus (Fl. Dan.), essbar.
184. Eiförmiger Tintling Coprinus ovatus (Schaeff.), essbar.
185. Falscher Reizker, Lactarius torminosus (Schaeff.), ungeniessbar.
186. Mordschwamm, Lactarius turpis (Weinm.), ungeniessbar.
187. Queraderiger Milchling, Lactarius insulsus (Fr.), verdächtig.
188. Wolliger Milchling, Lactarius vellereus (Fr.), verdächtig.
189. Graugrüner Milchling, Lactarius blennius (Fr.), ungeniessbar.
190. Schwarzkopfmilchling Lactarius lignyotus (Fr.), essbar.*
191. Wässeriger Milchling, Lactarius serifluus (Cand.), essbar.
192. Wachsgelber Saftling, Hygrocybe ceracea (Wulf.), essbar.
193. Elfenbeinschneckling, Limacium eburneum (Bull.), essbar.
194. Kupferroter Schmieriing, Gomphidius viscidus (L.), essbar.
195. Purpur-Leistling, Cantharellus clavatus (Pers.), essbar.
196. Falscher Eierschwamm, Cantharellus aurantiacus (Wulf.), essbar.
197. Hohlfuss-Röhrling, Boletus cavipes (Opat.), essbar.
198. Butter-Röhrling, Boletus luteus (L.), essbar.
199. Körnchenröhrling, Boletus granulatus (L.), essbar.
200. Elfenbein-Röhrling, Boletus Boudieri (Quel.), essbar.
201. Maronen-Röhrling, Boletus badius (Fr.), essbar.
202. Ziegenlippe, Boletus subtomentosus (L.), essbar.
203. Sand-Röhrling, Boletus variegatus (Sow.), essbar.
204. Gallen-Röhrling, Boletus felleus (Bull.), ungeniessbar.
205. Birken-Röhrling, Boletus scaber (Bull.), essbar.
206. Satans-Röhrling, Boletus satanas (Lenz.), giftig.
207. Riesenporling, Polyporus giganteus (Pers.), verwendbar.
208. Eichhase, Polyporus ramosissimus (Schaeff.), essbar.
209. Habichtstoppelpilz, Hydnum imbricatum (L.), essbar.
210. Echter Ziegenbart, Ramaria crispa (Wulf.), essbar.
211. Eleganter Ziegenbart, Ramaria formosa (Pers.), essbar.
212. Rotspitziger Ziegenbart, Ramaria pallida (Schaeff.). essbar. Diese Art bekommt nicht jedermann gut. Red.
213. Kammförmiger Ziegenbart, Ramaria cristata (Holmsk.), essbar.
214. Herkuleskeule, Clavaria pistillaris (L.), essbar.
215. Zungenkeule, Clav. ligula (Schaeff.), essbar.
216. Rotbrauner Gallertpilz Gyrocephalus rufus (Jacq.), essbar.
217. Kartoffelbovist, Scleroderma vulgare (Horn), giftig.
218. Flaschen-Stäubling, Lycoperdon gemmatum (Batsch), essbar.
219. Igel-Stäubling, Lycoperdon echinatum (Pers.), essbar.
220. Birnen-Stäubling, Lycoperdon piriforme (Schaeff.), essbar.

221. Bischofsmütze, Helvella infula (Schaeff), essbar.
222. Herbst-Lorchel, Helvella crispa (Scop.) essbar.
223. Orange-Becherling, Aleuria aurantia (Muell), essbar.

Diese Zahl wird noch vermehrt im

Monat September.

224. Geschundener Schirmling, Lepiota excoriata (Schaeff.), essbar.
225. Zitzen-Schirmling, Lepiota gracilenta (Krombh.), essbar.
226. Rosablätteriger Schirmling, Lepiota naucina (Fr.), essbar.
227. Kegelwarziger Schirmling, Lepiota Friesii (Lasch), verdächtig.
228. Hartpilz, Tricholoma (Armillaria) robustum (Schw.), essbar.
229. Fastberingter Ritterling, Tricholoma albobrunneum (Pers.), essbar.
230. Getropfter Ritterling, Tricholoma pessundatum (Fr.), essbar.
231. Silbergrauer Ritterling, Tricholoma argyraceum (Bull)., essbar.
232. Brennender Ritterling, Tricholoma virgatum (Fr.), verdächtig.
233. Seifen-Ritterling, Tricholoma saponaceum (Fr.), essbar. Hat betreff Genuss nicht den besten Namen. Red.
234. Runzeliger Ritterling, Tricholoma cuneifolium (Fr.), essbar.
235. Schwefelgelber Ritterling, Tricholoma sulphureum (Bull.), ungeniessb.
236. Zweifarbiger Rritterling, Tricholoma personatum (Fr.), essbar.
237. Schwarzweisser Ritterling, Tricholoma melaleucum (Fr.), esshar.
238. Hallimasch, Clitocybe (Armillaria) mellea (Wahl.), essbar.
239. Rinniger Trichterling, Clitocybe rivulosa (Pers.), essbar.
240. Rasiger Anistrichterling, Clitocybe obsoleta (Batsch.), essbar.
241. Butter-Rübling, Collybia butyracea (Bull.), essbar.
242. Austern-Seitling, Pleurotus ostreatus (Jacq.), essbar.
243. Blasser Fälbling, Hebeloma longicaudum (Pers.), verdächtig.
244. Blaublätteriger Schleimfuss, Myxacium delibutum (Fr.), essbar.
245. Natternstieliger Schleimfuss, Myxacium collinitum (Pers.), essbar.
246. Rosablätteriger Schleimkopf, Phlegmacium calochroum (Pers.), essbar.
247. Strohgelber Schleimkopf, Phlegmacium elegantius (Fr.), essbar.
248. Fuchsiger Schleimkopf, Phlegmacium fulmineum (Fr.), ungeniessbar.
249. Blaustieliger Schleimkopf, Phlegmacium variicolor (Pers.), ungeniessbar. Diese grosse Art ist geniessbar, jedoch nicht delikat. Red.
250. Ziegelgelber Schleimkopf, Phlegmacium varium (Schff.), ungeniessbar.
251. Weissvioletter Dickfuss, Inoloma alboviolaceum (Pers.), essbar.
252. Gegürtelter Hautkopf, Dermocybe canina (Fr.), essbar.
253. Zinnoberroter Hautkopf, Dermocybe cinnabarina (Fr.) ungeniessbar.
254. Blutroter Hautkopf, Dermocybe sanguinea (Wulf.), essbar.
255. Blutblätteriger Hautkopf, Dermocybe anthracina (Fr.), essbar.
256. Grüner Hautkopf, Dermocybe veneta (Fr.), wertlos.
257. Goldgelber Gürtelfuss, Telamonia gentilis (Fr.), ungeniessbar.
258. Leberbrauner Schüppling, Pholiota erebia (Fr.), essbar.
259. Hochtronender Schüppling, Pholiota aurivella (Batsch.), ungeniessbar.
260. Sparriger Schüppling, Pholiota squarrosa (Fl. Dan.), ungeniessbar.
261. Feuergelber Schüppling, Pholiota flammans (Fr.), ungeniessbar.
262. Blutegerling, Psalliota silvatica (Schaeff.), essbar.
263. Spangrüner Träuschling, Stropharia aeruginosa (Court.), essbar.
264. Tränender Saumpilz, Hypholoma lacrimabundum (Bull.), essbar.
265. Grubiger Milchling, Lactarius scrobiculatus (Scop.), giftig.
266. Orange-Ellerling, Camarophyllus pratensis (Pers.), essbar.
267. Schnee-Ellerling, Camarophyllus niveus (Scop.), essbar.
268. Ziegen-Ellerling, Camarophyllus caprinus (Scop.), essbar.
269. Isabellrötlicher Schneckling, Limacium pudorinum (Fr.), essbar.
270. Scheiben-Schneckling, Limacium discoideum (Pers.), essbar.
271. Lärchen-Schneckling, Limacium lucorum (Kalchbr.), ungeniessbar.

272. Gelbblätteriger Schneckling, Limacium hypothejum (Fr.), essbar.
273. Olivfarbiger Schneckling, Limacium olivaceoalbum (Fr.), essbar.
274. Gelbflockiger Schneckling, Limacium chrysodon (Batsch), essbar.
275. Trompeten-Pfifferling, Cantharellus infundibuliformis (Scop.), essbar.
276. Schuppiger Röhrling, Boletus strobilaceus (Scop.), ungeniessbar.
277. Semmelporling, Polyporus confluens (Schw.), essbar.
278. Grüner Porling, Polyporus cristatus (Pers.), essbar.
279. Ochsenzunge, Fistulina hepatica (Schaeff.), essbar.
280. Gallen-Stacheling, Hydnum amarescens (Quél.), ungeniessbar.
281. Totentrompete, Craterellus cornucopioides (L.), essbar.
282. Steifer Ziegenbart, Ramaria stricta (Pers.), essbar.
283. Trauben-Ziegeubart, Ramaria botrytis (Pers.), essbar.
284. Hasen-Bovist, Lycoperdon caelatum (Bull.), essbar.
285. Riesenbovist, Globaria bovista (L.), essbar.
286. Eier-Bovist, Bovista nigrescens (Pers.), essbar.
11. Gruben-Lorchel, Helvella lacunosa (Afz.), essbar.
287. Gelber Spatelpilz, Spathularia clavata (Pers.), essbar.
288. Kopfige Kernkeule, Gordyceps capitata (Holmsk.), ungeniessbar.

63. Kaiserling (Amanita caesarea, Scop.). Eine in der Schweiz selten vorkommende Art der Wulstlinge, welche mit den übrigen Wulstlingen von Herrn Süss-Basel in Heft 3, Zweiter Jahrgang beschrieben worden ist.

64. Gelber Knollenblätterpilz (Amanita mappa, Batsch). Die Beschreibung dieses Giftpilzes findet sich in Heft 4 dieses Jahrganges.

65. Pantherpilz (Amanita pantherina, Cand.) Auch dieser Giftpilz ist in Heft 4 von Herrn Süss beschrieben worden.

66. Perlpilz (Amanita rubescens, Fr.). Ein guter Speisepilz, der ebenfalls schon in Heft 4 Aufnahme gefunden hat.

67. Ringloser Wulstling (Amanitopsis vaginata, Bull.) Ein vertreter der nur 2 Arten umfassenden Gattung «Amanitopsis» hat er sehr vieles mit den Wulstlingen gemein. Er besitzt wie diese eine allgemeine, den ganzen Fruchtkörper umschliessende Hülle (Velum universale), die schlaff, häutig, weiss, locker, fast sackartig als Scheide am Grunde des Stieles haften bleibt. Ein teilweises Velum besitzt er aber *nicht* und deshalb auch nie einen Ring an der Stielspitze. Der Hut wird bis 12 und mehr cm breit, ist in der Jugend glockig bis fast eiförmig, später gewölbt, schliesslich verflacht, am Rande häutig und kammförmig gerieft. In der Farbe ist er oft sehr verschieden: grauweisslich bis bleigrau, silbergrau, aber auch fuchsig bis braun. Wie bei den eigentlichen Wulstlingen sind die Lamellen frei und weiss, verschieden lang. Der 1 bis 1½ cm dicke Stiel wird bis 15 cm hoch, ist röhrig, gebrechlich, weiss und trägt am Grunde die oben erwähnte, sackartige Scheide. Er wächst in Wäldern, Anlagen und Waldwiesen, oft schon ziemlich früh und dauert bis in den Herbst. Er ist ein schmackhafter Speisepilz, da er aber nicht gerade ausgiebig ist, dürfte er sich nur als guter Mischpilz verwenden lassen.

68. Getropfter Schirmling (Lepiota lenticularis, Lasch). Der Hut ist blassfarbig, isabellfalb oder fleischfalb, mit glattem Rande, bei feuchtem Wetter schmierig, öfter flachgrubig, sonst aber ganz nackt und kahl, in der Jugend kegelig oder glockig, später verflacht, 7 bis 10 cm breit, derbfleischig. Der 10 bis 12 cm hohe Stiel ist in der Jugend blass, später bräunlich-schuppig bis faserig, mit weitem, hängendem, weissen Ringe, der samt der Stielspitze bei feuchtem Wetter mit Wassertröpfchen besetzt ist, die schliesslich schmutziggrüne Punkte hinterlassen, fast zwiebeligknollig, schliestlich fast gleichdick, ausgestopft. Die Lamellen sind blass bis fast in oliv neigend, gedrängt und frei. Das weissliche Fleisch schwärzt gegen die Stielbasis, riecht und schmeckt mehlartig. Der getropfte Schirmling ist essbar und eignet sich gut als Mischpilz.

69. Grosser Schirmling; Parasolpilz (Lepiota procera, Scop.). Der Hut wird 7 bis 20, sogar bis 25 cm breit. Er ist ziemlich fleischig, weich, anfangs eirund bis fast kegelig, dann kegeligglockig, schliesslich

verflacht und gebuckelt. Die im filzig faserigen Untergrunde weisse oder bräunlichweisse Oberhaut ist anfangs mit einer oft zusammenhängenden, rotbraunen Rinde bedeckt, welche später in ziemlich breite, angedrückte Schuppen zerrissen wird, auf dem Scheitel aber ganz bleibt und eine dunklere, oft fast schwärzliche Farbe annimmt. Die vom Stiele ganz freien Lamellen sind breit, gedrängt, weich, weiss bis schmutzigweiss. Der Stiel wird bis 30 cm hoch, $1^1/_2$ bis $2^1/_2$ cm dick, ist am Grunde knollig oder doch verdickt, derb, sehr gebrechlich, hohl, mit einem feinfaserigen, häutigen, nur an beiden Enden angewachsenen Marke erfüllt, durch angedrückte, bräunliche oder braune Schuppen bunt, oberwärts kahl, feinfaserig, oder lederartig—häutig, mit abstehendem oder in die Höhe gerichtetem Ring, der sich wie bei einem Schirm hin und her bewegen lasst. Das weisse Fleisch ist sehr zart, von angenehmem Geschmack, trocken fast dem von Mandeln oder Nüssen ähnlich. Er wächst nicht gerade häufig in Wäldern, auf lichten Plätzen und ist essbar. Er eignet sich ebensowohl zur Suppe wie zu Pilzgemüse und lässt sich auch backen.

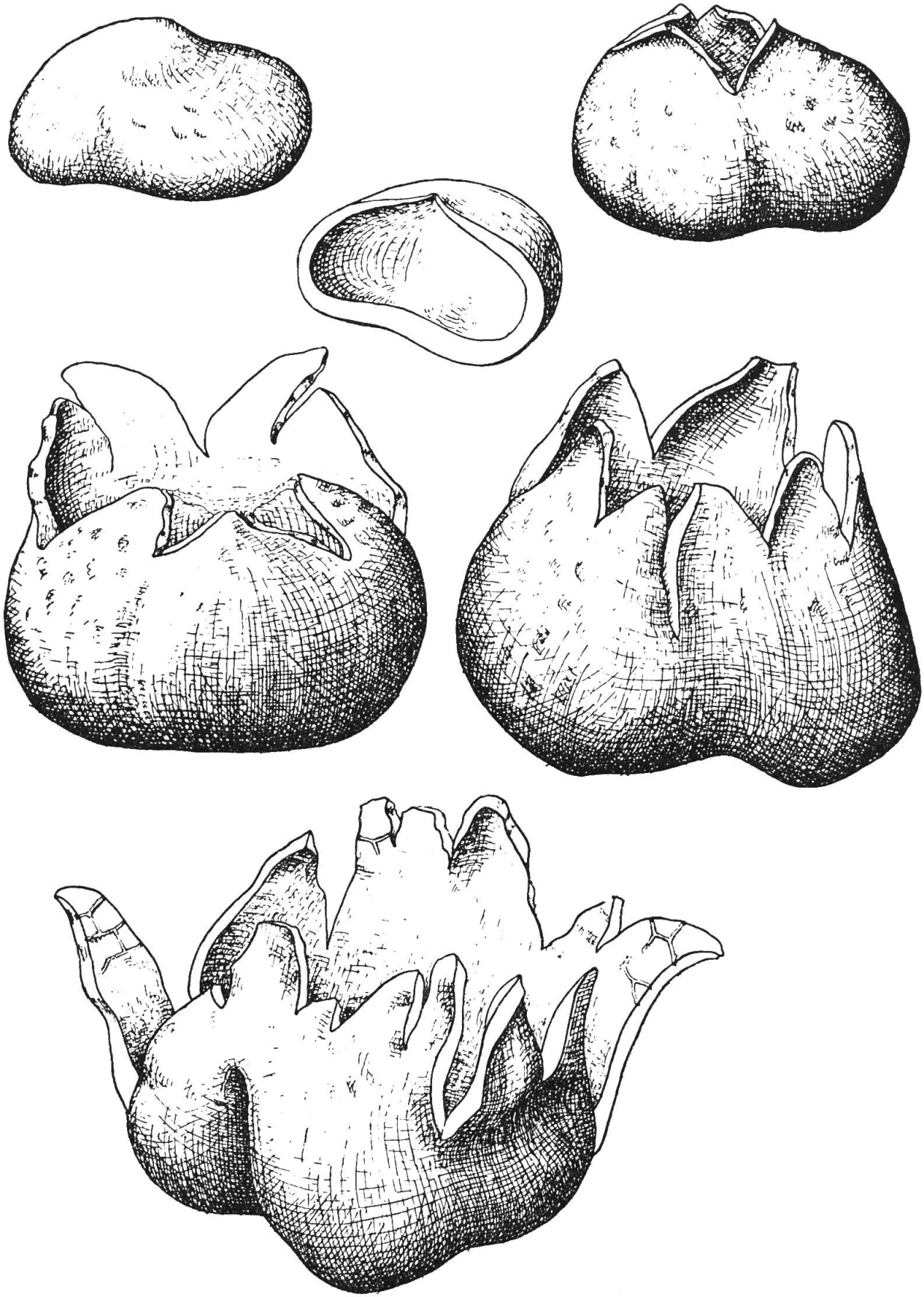
70. Rötender Schirmling (Lepiota rhacodes, Vitt.). Er ist dem grossen Schirmling ähnlich und wird auch sehr viel mit diesem verwechselt. Er wird aber nicht ganz so gross, wie der Vorgenannte. Der Hut ist bei jungen Pilzen geschlossen, kugelig bis eiförmig. Die graubraunen, breiten, faserigen Hutschuppen sind locker und abstehend und beginnen sich schon beim geschlossenen Hut loszulösen. Die Lamellen sind weiss, dichtstehend, bauchig, sehr breit und vom Stiele frei. Bei Berührungr röten sie, wie sie auch oft eine rötliche Schneide haben. Der Stiel ist am Grunde dickknollig, dicker als beim grossen Schirmling, röhrig hohl und zäh, 8 bis 15 cm hoch. Das Fleisch ist später schwammig—weich, weiss, verfärbt sich aber nach dem Zerbrechen oder Durchschneiden safran- oder rosenrot. Der Geschmack ist angenehm, doch nicht so nussartig wie beim grossen Schirmling. Die Stiele werden nicht verwendet. Der Hut ist dann dem Champignon gleichwertig und eignet sich zu Suppe, Gemüse uud Braten.

71. Gelbblätteriger Ritterling (Tricholoma flavobrunneum, Fr.). Der jung fast derbe Hut ist später weichschwammig, stark gewölbt, jung oft mit eingerolltem Rande, zuweilen gebukelt, später ausgebreitet 6 bis 12 cm breit. Die Oberhaut ist durch Zerreissen oft in winzige Felder geteilt und dann klein- oder streifig—schuppig, gelbrot, bräunlichrot, oft fast zinnoberrot., rötlich oder gelbbraun, auch verbleichend. Die ziemlich breiten, am Stiel ausgerandet herablaufenden Lamellen stehen gedrängt, sind erst gelblichweiss bis gelblich, später bräunlich oder braun gefleckt. Der faserige, zuweilen feinschuppige Stiel ist $1^1/_2$ bis $2^1/_2$ cm dick und 5 bis 7 cm hoch, gelblichrot bis fast zinnoberrot, rotbraun, zuweilen ebenfals etwas verbleichend, innen gelblich. Der Geschmack ist mild, fast ein wenig bitter. Der Geruch nach frischem Mehl. Er gehört zu den mittleren Speisepilzen. Fortsetzung folgt.

Der Kronenbecherling.

Plicaria coronaria, var. Macrocalix Riess (Sarcosphaera eximia Lev.).

Dieser nachstehend abgebildete Becherling wurde von Herrn Süss in Basel in Heft 3 des ersten Jahrganges der Zeitschrift einlässlich beschrieben. In der neueren Literatur wird der Kronenbecherling sehr viel als Speisepilz bekannt gegeben, ohne irgend welche Nebenbemerkungen. Wenn wir aber die Vergiftungsfälle der letzten Jahre durchgehen, stossen wir wiederholt auf solche, die diesen Becherling zum Urheber haben. Und zwar sind es nicht nur Erkrankungen, die von ihm verursacht wurden, er hat auch schon zu einem Todesfall geführt. Um vor Schaden bewahrt zu bleiben wird empfohlen, ihn vor dem Genuss in kochendem Wasser abzubrühen und das Wasser wegzugiessen. Der Kronenbecherling ist ein eigentlicher Frühjahrspilz. Wenn wir seine Abbildungen schon jetzt bringen hat dies seine Ursache darin, weil man über den Wert noch lange nicht einig ist und deshalb noch Grund zur Aussprache im Erfahrungsaustausch vorliegen wird.



Kronenbecherling (Plicaria coronaria, var. macrocalix Riess)
Zeichnung von L. Schreier, Biberist