

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 9 (1931)

Heft: 2

Artikel: Pezize étoilée Kronenbecherling : Plicaria coronaria Jacq.

Autor: Nyffeler, G.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934933>

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: 19.02.2026

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

dal profano col nome di ragno marmignatto (*Latrodectus tredecimguttatus* Kobert), d'estate abbastanza frequente in quei luoghi. Allo stato vivo è facile a distinguersi per il suo colore tipico neropiceo, con macchiette rosse e brunopiceo all' addome, e con le coscie ed i calcagni delle gambe rossobrunastri. La ♀ misura circa $7\frac{1}{2}$ —10 mm.

Descrizione del fungo.

Il corpo fruttifero di questo curioso miceto varia assai di forma e di disposizione a seconda del substrato su cui vive. L'esemplare in parola si compone di un numero assai rilevante di sinnemi, disposti lateralmente attorno al

corpo e sull' addome del ragno; essi sono di colore lurido-biancastro, filiformi, clavulati verso la sommità, eretti con una certa simmetria. Le ife sterili, filiformi, settate, serpegianti, in parte rialzate in forma di angoli subacuti, più o meno flessuose, misurano circa $115 \times 8\text{--}9 \mu$ e costituiscono i sinnemi da cui si diparte la ramificazione capituligera laterale; conidiofori più o meno clavulati o rigonfi all' apice, su cui sono collocati dei basidi sub-clavati divergenti radiati, provvisti di numerosi sterigmi similmente divergenti e più o meno affusolati. I conidi sterigmati apicali acrogeni sono ialini, ovato-bislunghi e misurano $4\text{--}5 \times 1\text{--}2 \mu$.
C. Benzoni.

Pezize étoilée Kronenbecherling

Plicaria coronaria Jacq.

Schon wiederholt habe ich in unserer Schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde den Kronenbecherling als « sehr verdächtig » oder sogar « giftig » hingestellt zu lesen bekommen, so z. B. auch in einem Exkursionsbericht einer ostschweizerischen Sektion vom Juni. Ohne auch nur einen Gedanken von Wichtigtuerei aufkommen zu lassen oder belehrend und bestimmend einwirken zu wollen, was ich übrigens den Herren Wissenschaftlern gerne überlasse, möchte ich hier bloss die Tatsachen anführen, soweit ich sie an mir selbst und meinen Familienangehörigen erfahren habe. Ich meine damit den eigentlichen Wert dieses übrigens merkwürdigen Pilzes. Damit möchte ich ebensowenig als patentfähiger, bzw. alleiniger Erfinder mich aufspielen, denn ich kenne noch andere, sehr zuverlässige Praktiker, die meine vorliegenden Ausführungen bestätigen können; doch nun zur Sache:

Ich kenne den Kronenbecherling nun seit bald fünf Jahren. Und seither bin ich, entweder mit Kollegen oder auch als « Einzelzügli », auf die Suche nach Kronenbecherlingen gegangen; ja, und wir haben sogar aus 35 km

Entfernung diese Becherlinge geholt. Selbstverständlich haben wir auch andere, edlere Sorten mitgehen heissen, so welche zu haben waren; später habe ich den Kronenbecherling allerdings ziemlich näher und in Masse angetroffen. Ich und meine kleine Familie haben den Kronenbecherling immer gern gegessen, ohne in der Folge auch nur das leiseste Unbehagen zu fühlen. Aber auch hier, wie überhaupt bei sämtlichen essbaren Pilzen, gilt der positive Grundsatz: Hände hoch bei alten Schwämmen, wenigstens in bezug auf den Genuss; und ich gebe gerne zu, dass der Kronenbecherling im Juni nicht nur « sehr verdächtig », sondern auch imstande wäre, einem das Leben zu verleiden.

Ich habe ihn bei allerdings günstiger Temperatur schon Mitte März angetroffen, doch auch noch Mitte Mai und später, aber dann gefiel er mir nicht mehr. Streckt der Kronenbecherling seinen mäusegrauen Hohlkopf aus dem Tannenboden, oder hat er sich frisch geöffnet und ist die gesunde Innenwand noch violett, so schneide ich ihn aus.

Hat er jedoch seine Entwicklung über-

schritten, ist auch die Innenwand ekelig gelb, dann allerdings möchte ich mit einer Kostprobe mein Wohlbefinden nicht riskieren. Nun hat aber auch der junge, bzw. geniessbare Kronenbecherling seine buchstäblich schwache Seite, und diese tritt bei ihm in seiner ausgeprägten Porosität (Zerbrechlichkeit) zutage, und ein langweiligeres Unterfangen als das Reinigen von Kronenbecherlingen haben meine Hände noch nie ausgeübt. Es ist dies auch der Grund, dass er mehr oder weniger zum Lückenbüsser degradiert ist.

Wenn man abends müde und abgespannt aus den Pilzrevieren heimkehrt und glaubt, seine Sache brav gemacht zu haben, auch ohne ein egoistischer Hamster zu sein, sind Vorwürfe seitens der bessern Ehehälften betreffend Reinigen von Kronenbecherlingen nicht besonders herzerhebend; dies als Argument, insoweit nur ich und meine Familie in Betracht kommen.

Wenn nun der eine oder der andere der geschätzten Pilzfreunde trotz alledem einen Versuch mit genanntem Pilz wagen will, diene ihm das Zubereitungsrezept, das meine Frau, als gute Pilzköchin, anwendet, nicht etwa aus Büchern, sondern infolge verschiedener vorausgegangener Proben eigener Kalkulation.

Die wichtigste Manipulation ist natürlich die Reinigung. « Man nimmt » die Pilze einzeln in die hohle Hand und unter mässig geöffnetem Wasserhahn befreit man die Dinger mittelst eines kleinen Bürstchens von der ihnen anhaftenden grauen äussern Kruste, so dass sie daraufhin ein appetitliches Gepräge bekom-

men. (Bitte, bei dieser Arbeit geduldig ausharren.)

Ist diese Prozedur beendet, brüht man die Pilze mit siedendem Wasser ab, und wenn es sich um einen Pilzsalat handelt, genügt nach Abbrühung die nämliche Mischung wie für andere Salate. Besser und schmackhafter habe ich bis anhin den Kronenbecherling gefunden, wenn er (immer nach Abbrühung) mit Speck oder Eiern gebraten, serviert wurde. Indessen sind in keinem Falle Zwiebel oder Knoblauch, Salz und Pfeffer zu vergessen. Aber wie gesagt: Ich möchte punkto Gericht von Kronenbecherlingen weder aufmuntern noch abraten, und ich habe nur dargetan, wie ich, resp. meine Frau es gemacht haben.

Den Herren Ehemännern möchte ich jedoch im Interesse des « Burgfriedens » anraten, den Reinigungsprozess von Kronenbecherlingen höchst eigenhändig durchführen zu wollen.

Zum Schlusse mache ich den Pilzessern und -esserinnen und solchen, die es kommen den Sommer werden wollen, die Mitteilung, dass ein Pilzgericht, gleichviel welcher Sorte, weniger als Hauptmahlzeit denn als Zuspeise gedacht ist. Ich selbst habe letzten Sommer mit eigenen Augen beobachtet, dass eine durchaus nicht bedürftige Familienmutter als Nachtmahlzeit ein Pilzgericht auf den Tisch stellte, als erwarte sie einige hungrige Drescher. Wie ich später vernahm, hatte nicht nur jene Nacht keine der vier Personen geschlafen, sondern litten sie mehrere Tage an Diarrhöe, und doch bestand jene heuschöchliartig aufgetürmte Platte aus lauter harmlosen Eierpilzen.

G. Nyffeler.

Le marasme du lierre. (*Marasmius hederae* Kühner.)

Par Jules Favre.

Le 1^{er} décembre 1929, je trouvais sur le versant sud du Mont Salève (Haute-Savoie), entre l'Hôtel Bellevue et Grange Gaby, vers 850 m d'altitude, un petit marasme que je crus tout d'abord être *Marasmius epiphyllus*

Fr. Mais, ce qui me frappa, c'est que sur un amas de feuilles pourrissantes appartenant à plusieurs espèces d'arbres ou d'arbustes, seules celles de lierre portaient des champignons. En les examinant, je constatai que leurs spores