

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 2

Artikel: Sarcocypha coccinea Jacq. : Scharlachroter Becherling
Autor: Schreier, Leo
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934573>

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: 10.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 Teufelschlucht, 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 vorfinden. 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.