

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 2 (1924)
Heft: 10

Artikel: Noch einmal der Kronenbecherling (*Plicaria coronaria*, Jacq.)
Autor: Schifferle, J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935279>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

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

Zeitschrift für Pilzkunde

Offizielles Organ des Schweizerischen Vereins für Pilzkunde

Noch einmal der Kronenbecherling (*Plicaria coronaria*, Jacq.)

Von J. Schifferle, Zürich.

Der in unserer Zeitschrift schon zu verschiedenen Malen besprochene Kronenbecherling (*Pl. coronaria*) verdient es aus gewissen Gründen, bis zu einem allseitig befriedigendem Resultate durchberaten zu werden.

Einmal sind es die ohne Zweifel nachgewiesenen Vergiftungsfälle, die durch den sonst bekannten Speisepilz verursacht wurden, welche es erfordern, dass in dieser Angelegenheit gründliche Arbeit geleistet wird. Andererseits gilt es für eine Pilzart Ehre und guten Namen zu retten, die vielleicht für die ihr zur Last gelegten Vergiftungsfälle gar nicht verantwortlich gemacht werden kann, indem sie doch in gewissen Gegenden nachweisbar ohne Bedenken, ohne vorherige Entgiftung und ohne Schaden zuzufügen seit Menschengedenken als sehr geschätzter Speisepilz Verwendung fand.

Der A. N. Korrespondent der Nr. 8 unserer Zeitschrift ist mir als sehr vorsichtiger Pilzfreund bekannt. Er versicherte mir, dass in seiner Heimat, in der Gegend um Neuenburg, dieser Pilz massenhaft gegessen werde, ohne dass es jemandem einfallen würde, irgend eine Vorsichtsmassregel anzuwenden. Mir ist auch bekannt, dass er seinerzeit aus den dort verbrachten Ferien ein grösseres Quantum Kronenbecherling mit nach Hause brachte, um sie anlässlich eines grossen Besuches aufzutischen, ohne sie vorher zu entgiften, also zubereitete, wie er es von zu Hause gelernt hatte.

Ich hatte also Gelegenheit, in meinen Bekanntenkreisen beiderlei Eigenschaften dieser Art erfahren zu können. Darum habe ich mich auch mit dieser Art etwas eingehender befasst.

Um keine Unannehmlichkeiten gewärtigen zu müssen, wollen wir aber unsere

herausgegebene Parole aufrecht erhalten, dass wir Pilzfreunde diese Spezies als verdächtig betrachten, bis die Erfahrung das Gegenteil gezeitigt hat.

Wir wollen, wie die Redaktion es richtig bemerkt, unsere Pilzfreunde nicht zu waghalsigen Ratschlägen anregen, sondern es vielmehr den mutigeren Mitarbeitern anheimstellen, wenn sie Lust haben, solche Experimente an sich auszuprobieren.

Es ist auch anzunehmen, dass die Letztgenannten Verständnis genug haben, um zu wissen, von welchem Umfange Kostproben roh oder gekocht zulässig sein werden.

Aus den gemachten Beobachtungen weise ich auf folgende Begebenheiten hin, und ersuche jedermann, solche gewissenhaft zu verfolgen:

1. Die Kronenbecherlinge können im jungen noch gesunden Zustande noch frei von jedem Gifte sein, im vorgeschrittenen Stadium aber sehr gefährlich werden.

2. Wenn diese Pilzart auch als besonders wertvoll nicht angesprochen werden kann, so ist sie für den Pilzfreund doch sehr willkommen, da sie zu einer Zeit erscheint, wo die Speisepilze noch sehr spärlich verhanden sind.

3. In den meisten Vergiftungsfällen sind die Pilze nicht abgebrüht, oder aber das Brühwasser nicht abgegossen, sondern im Pilzgerichte mitverwendet worden, in der irrthümlichen Meinung, die Hitze hätte das Gift vernichtet, was bei dieser Pilzart leider nicht der Fall ist.

4. Die Vermutung liegt sehr nahe, dass von den fraglichen Pilzgerichten zu grosse Mengen zubereitet und verspeist wurden, weil diese Art manchmal in grossen Mengen eingesammelt werden kann. Auch andere Speisen in dieser Menge genossen, hätten nachtheilig wirken können.

Nicht alle Menschen sind gleich empfindlich gegen Pilzgifte und es können manchmal ganze Familien unter einer gleichen Schwäche leiden, sodass sie Pilze überhaupt nur schwer ertragen.

6. Es genügt zuweilen schon die Idee, die genossenen Pilze könnten vielleicht doch giftig gewesen sein, um bei einer oder mehreren Personen durch Suggestion Unwohlsein oder Unterleibsschmerzen zu verursachen.

Weil es nicht leicht ersichtlich ist, wann diese Pilzart giftig sein könnte, so fällt es eben auch schwer, darüber Ratschläge zu erteilen und ich glaube auf etwas aufmerksam machen zu müssen, von dem noch nie die Rede war, nach meinem Dafürhalten aber doch zu einer Lösung wesentlich beitragen könnte.

Wenn der Kronenbecherling nämlich

einmal ordentlich geöffnet ist, so ist er auch schon ziemlich reif und kann schon giftverdächtig sein.

In diesem Alter eingesammelt beobachtet man beim peinlichen Reinigen auf der Unter-, also Aussenseite gemeint, eine ziemlich zähe Haut. Diese Haut lässt sich von der Anwachsstelle ab, auswärts ziehend, leicht abschälen. Gegen den Rand zu wird dieselbe wesentlich dünner und reisst ab.

In den meisten Fällen wird aber diese Pilzart nicht so peinlich gereinigt und darin liegt meiner Ansicht nach der Kardinalfehler. Diese Haut muss entfernt werden, sonst wird das Pilzgericht nicht vollwertig, nur fallen dann manchmal die schönen Kronen in Stücke zusammen, aber das tut ja nichts, denn aus dem Feuer gehen sie ohnehin in Brüche.

Psalliota augusta Fr.

Par P. Konrad, Neuchâtel.

Le genre *Psalliota* est l'un des plus importants au point de vue de la mycologie pratique et de la mycophagie. C'est en effet à ce genre qu'appartient *Psalliota campestris*, le «champignon de couche» bien connu ou «champignon de Paris», la seule espèce qu'il soit pratiquement possible de cultiver et qui a fait et fait encore l'objet d'un commerce très important.

Les principaux représentants du genre *Psalliota* sont bien connus des auteurs; ils sont décrits dans tous les ouvrages de vulgarisation et reproduits dans tous les ouvrages illustrés. Certains auteurs donnent à ce genre un autre nom. Gillet puis M. Dumée dans son «Nouvel Atlas de poche», l'appellent le genre *Pratella*. D'autres auteurs, parmi lesquels Saccardo ainsi que les modernes M. M. Patouillard et René Maire, lui donnent le nom générique d'*Agaricus* au sens restreint, tandis que l'ancien genre *Agaricus* de Fries au sens large est devenu pour tous les mycologues la grande famille des *Agaricinales* ou plus exactement, en tenant compte des règles de la nomenclature moderne, des *Agaricacées*.

Que les représentants de ce genre très homogène s'appellent *Psalliota*, *Pra-*

tella ou *Agaricus*, ils ont tous un air de parenté qui permet de les reconnaître très facilement et de les distinguer aisément des représentants des autres genres de champignons supérieurs.

En effet le genre *Psalliota* est surtout caractérisé par la présence d'un véritable anneau membraneux entourant le haut du pied, provenant du voile partiel qui recouvre et protège les lamelles des jeunes individus.

L'absence de volve ou de débris du voile général, de même que la couleur des spores, évitent toute confusion avec le genre *Amanita*. On ne peut guère confondre certaines espèces de *Psalliota* qu'avec les genres *Lepiota*, *Armillaria* et *Pholiota*, mais ici la couleur des lamelles des individus âgés renseigne sans hésitation possible. Il nous est arrivé, en présence d'individus jeunes, précisément de *Psalliota augusta* dont nous parlerons tout à l'heure, de nous demander si nous avions à faire à une *Lépiote* ou à une *Psalliotte*, les lamelles étant encore blanches; un jour plus tard, les lamelles pâles de nos jeunes individus récoltés prenaient leur teinte caractéristique gris-roussâtre puis brun-pourpre-noirâtre, due à la maturation des spores.