

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 1 (1923)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Discina venosa, var. reticulata (Netzaderiger Becherling) ; Plicaria coronaria, var. macrocalix (Kronenbecherling)  
**Autor:** Süss, W.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935150>

### **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:** 09.03.2025

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

## **Discina venosa, var. reticulata (Netzaderiger Becherling). Plicaria coronaria, var. macrocalix (Kronenbecherling).**

Von W. Stüss, Basel.

Mit den ersten Morcheln und Lorcheln finden wir oft den netzaderigen Becherling, der im Volksmunde auch zutreffend Ohrenmorchel oder Morchelbecherling bezeichnet wird. Den Namen *Ohrenmorchel* hat ihm sein Aussehen, das der menschlichen Ohrmuschel nicht unähnlich ist, eingetragen. *Morchelbecherling* heisst er auch, weil er oft an gleicher Stelle, wo die Morchel vorkommt, gefunden wird. Sein Hauptmerkmal liegt im starken, spezifischen Chlorkalkgeruch, der *nur* diesem Becherling eigenen ist. In der Beobachtung dieses Hauptmerkmals wird der Pilzfreund den netzaderigen Becherling nicht verkennen können. Seines häufigen Erscheinens und seiner fast derbfleischiger Natur wegen wird er wohl so viele Pilzfreunde zur Mitnahme und Kostprobe veranlassen und es wird sich lohnen, denselben mit dem Kronenbecherling, der wenig später erscheint, noch etwas genauer zu umschreiben.

Vorausschickend möchte ich aber den Rat erteilen, alle Becherlinge, gleich wie die Lorcheln, wenige Minuten vorzubrühen und das Wasser wegzuschütten. Da meines Erachtens diese Pilzgruppe sowieso in geeignetster Weise als Salat zubereitet wird, ist diese Methode die Gegebene. Leider bestand bis anhin die allgemeine Regel: «alle Becherlinge sind essbar»! Leider findet sich diese Regel auch noch in neueren Pilzwerken wie: »Welche Pilze sind essbar«, von Herrmann, Oberlehrer, Dresden. Vor- und letztjährige Vergiftungen durch den Kronenbecherling, wovon ein Fall mit tödlichem Ausgang, zeigen uns aber deutlich die Gefährlichkeit solcher Regeln. Für den Pilzfreund sollte es daher nur eine Regel geben, die da lautet: Lerne jede Pilzart praktisch und wissenschaftlich erkennen!

### **Artbeschreibung.**

*Discina venosa, var. reticulata* (Disciotis reticulata Grev.) Netzaderiger Becherling.

*Fruchtkörper*: Einzeln bis rasig wachsend, anfangs geschlossen, bald schüsselförmig ausgebreitet, gefaltet, welligerippt oder netzaderig gebuchtet mit unregelmässig eingerissenem verbogenem Rand, Scheibe anfangs blassbraun, später dunkel bis schwarzbraun, bis 16 cm im Durchmesser, aussen weisslich namentlich eintrocknend.

*Stiel*: Teils fehlend, aber auch kurz, dick und mehr oder weniger gerippt.

*Sporen*: 21—24/12—13  $\mu$ , ohne Oeltropfen, Schlauchporus auf Jod schwach blauend.

*Fundort*: In und ausserhalb des Waldes auf nacktem Boden, öfters auch auf Wiesen, Morchelstellen Basel: Lange Erlen, Allschwilerwald. März—Mai.

*Wert*: Gilt allgemein als essbar und verliert abgebrüht seinen Chlorkalkgeruch.

Könnte mit dem kastanienbraunen Becherling, im Volksmund auch Ohrenmorchel genannt (*Plicaria badia*) verwechselt werden, der aber später erscheint, geruchlos ist und dessen Schläuche stark blauen.

### **Kronenbecherling.**

*Plicaria coronaria, var. macrocalix* Riess (*Sarcosphaera eximia* Lev.)

*Fruchtkörper*: Zerstreut, gesellig, rasig, zuerst im Boden eingesenkt, dann mit dem Scheitel hervorbrechend, anfangs fast kugelig geschlossen, 5—10 lappig ungleich sternförmig aufreissend, und so die erst blassviolettliche später bräunlichviolette Fruchtscheibe entblössend. Aussen fein filzig weisslich, 5—12 cm breit und ca. 5 cm hoch, Fleisch knorpelig gebrechlich bis 5 mm dick.

*Stiel*: Fruchtkörper oft stielartig ausgezogen.

*Sporen*: Glatt, zwei- auch eintropfig, 16—17/7—8  $\mu$ , Schläuche mit Jod stark blauend.

*Fundort*: In Nadel und Laubwäldern, hauptsächlich unter Nadeln rasig, sodass

in kleinem Umkreis oft mehrere 100 gesammelt werden können. Standort um Basel: auf Kahl, Blauen und Jurabergen. Mai.

*Wert*: Dieser Becherling ist abgebrüht und Wasser weggegossen essbar. Frisch zubereitet wirkt er aber giftig wie bereits mitgeteilt und ist daher besondere Vorsicht anzuraten. Variation die hier beschrieben unterscheidet sich nur durch die kleineren Sporen von der Hauptform und finden wir stets diese Nebenform. Beizufügen ist noch, dass es sich auch um den dickfleischigsten Vertreter sämtlicher Becherlinge handelt.

R. ed. *Var. reticulata* Grev. ist eine grosse, entwickelte, umgeschlagene, sehr aderige *Discina*

*venosa* Pers = Aderbecherling. *Discina venosa* Pers ist mehr schüsselförmig-flach, die Adern und Falten der Fruchtschicht weniger hervortretend, jünger auch fehlend.

Die Adern konvergieren gegen das Zentrum der Scheibe und sind auch am Gehäuse gegen den kurzen, dicken, gerippten Stiel zu beobachten. Durch die Rippen und Einbuchtungen des Stieles wird die Tragkraft dieses erhöht, genügt aber bei üppigen Exemplaren nicht, die nieder neigende Scheibe in Schüsselform zu halten. So schlägt sie sich um, wird faltig, die Adern werden auffallender = *Var. reticulata*. Bei Exemplaren ohne deutlichen Stiel, wo das Gehäuse der Erde aufliegt, werden die Adern und Falten weniger ausgebildet, auch bleibt der Becherling mehr in Schüsselform = *Discina venosa*. Charakterisch ist bei *venosa* und *reticulata* der vom Stiel aus faltige, aderige zusammengesetzte Fruchtkörper. Nicht mit *Acetabula* zu verwechseln.

## Ein vergessener Pilz.

Von A. Flury.

Ungefähr Mitte April 1921 überbrachte mir mein guter Freund Cadosch einige Pilze zur Bestimmung, die uns beiden zum ersten Mal zu Gesicht kamen. Ueber den Fund selbst erzählte mir Freund Cadosch folgendes:

»Ich sass auf einer Bank am Waldrand des Blauengebietes um einwenig ausruhen und das mitgebrachte »Znöni« zu verzehren. Kaum 200 Meter von mir entfernt erblickte ich einen alten Mann, kniend auf dem Boden »herumrutschend«. Ich vermutete zuerst einen Feldmauser, der die Mäusefallen an entsprechende Orte anbringen könnte. Meine Neugier liess mir keine Ruhe, ich begab mich zu diesem Mann und gewahrte mit Erstaunen, dass dieser nach verborgenen Pilzen tastete. Um über diese versteckten Schätze einigermaßen zweckdienliche Auskunft zu erhalten, blieb mir nichts anderes übrig, als diesem Manne eine vollständige Interessenlosigkeit vorzuspiegeln. Meine Rechnung war richtig, der Mann begann mir zu erzählen was folgt: »Mein Vater machte mich schon als Knabe auf diesen Platz aufmerksam und alljährlich am gleichen Tage hole ich mir diese Pilze. Dies gibt uns jeweilen eine Götterspeise, auf die wir uns immer freuen. Die Pilze müssen aber geerntet werden, bevor sie das Licht

der Welt erblicken, denn sobald sie herauschlüpfen, sind sie madig und nicht mehr verwendbar. Soweit nun die Urgeschichte.

Freund Cadosch war so freundlich und führte mich nachher einmal an die bekannte Stelle. Den ganzen Sommer hindurch ist der Standort dieser Pilze auf der Waldwiese in Form von Kreisen von 20 bis 30 Meter Durchmesser (Hexenringe genannt) durch üppigen Graswuchs von weitem sichtbar. — Und nun um welchen Pilz handelt es sich? Es lag die Vermutung nahe, dass wir es mit einer Varietät des Maischwammes *Trich. Georgii* Clus zu tun hatten. Die vier in Rickens Werk auf Seite 350 angegebenen Varietäten des Maischwammes stimmen nicht auf diesen Pilz. Richtig beschrieben und trefflich abgebildet, habe ich diesen Pilz nur im Werke von Roques (*Histoire des Champignons Paris 1841*) Seite 255, Tafel 16, Fig. 4 und 5 gefunden und zwar als *Ag. aromaticus* (Wohlriechender Ritterling). Die Beschreibung lautet:

»Dieser Pilz, in keinem Werke richtig abgebildet, unterscheidet sich vom vorhergehenden (bezieht sich auf die Varietät des Maischwammes: *Ag. Albellus*) durch seinen hellfalben oder zart rötlichbraunen Hut. In der Jugend kegelig, dann rund erhaben, Rand leicht wellig verbogen und