

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 17 (1939)  
**Heft:** 10

**Artikel:** Der Riesenbläuling, *Plicaria varia* (Hedw.) : ein seltener Pilz  
**Autor:** Zaugg, H.W.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934494>

### **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:** 15.03.2025

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

# SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

---

REDAKTION der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde: Burgdorf.  
VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Telephon 4.61.91; Postcheck III 321.  
ABONNEMENTSPREIS: Fr. 6.—, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.  
INSERTIONSPREISE: 1 Seite Fr. 70.—,  $\frac{1}{2}$  S. Fr. 38.—,  $\frac{1}{4}$  S. Fr. 20.—,  $\frac{1}{8}$  S. Fr. 11.—,  $\frac{1}{16}$  S. Fr. 6.—.

---

## Der Riesenbläuling, *Plicaria varia* (Hedw.).

### Ein seltener Pilz.

Am 7. September überbrachte unser Burgdorfer Vereinspräsident einige wachsartige, fast gallertige Pilze zum Studium, die wohl als Raritäten angesprochen werden dürfen. Der gestielte, schüsselförmige Pilz war in den Grössen von 3—6 cm vorhanden, der Rand umgeschlagen, die isabellgelbliche Scheibe etwas runzelig, aussen kleiig. Der weissliche Stiel war breitgedrückt, etwas gefurcht und 2—3 cm hoch. Alle fünf Pilze wiesen eine Merkwürdigkeit auf, die Schüssel war mehr oder weniger ausgesprochen dreieckig. Das Interessanteste dürfte aber im Standort liegen. Nach der allgemeinen Meinung der Pilzler kann ein Pilz doch sicher nur auf dem Erdboden, auf morschem Holz oder bestenfalls an lebenden Bäumen als Schmarotzer gefunden werden. Unser Fund machte aber eine bemerkenswerte Ausnahme, denn er entsprang zum Teil dem geschlossenen Betonboden, zum Teil einem glatten Sandstein in der Wand eines Kellers. Man darf sich füglich wundern, dass ein pflanzliches Lebewesen aus solchem Substrat die zu seiner Entwicklung notwendigen Aufbaustoffe finden und sich derart vollkommen entwickeln kann.

Die Untersuchung ergab, dass es sich um den Riesenbläuling (*Plicaria varia* Hedw.) handelt, der sowohl auf dem Erdboden, wie an Stümpfen in Wäldern, als auch auf alten Mauern und an altem Holzwerk in Häusern vorkommen kann. Herr Iseli in Zollikofen unternahm die mikroskopische Untersuchung und hielt die wichtigsten Details in einer Zeichnung fest. Daraus ist ersichtlich: Die Sporen sind glatt, elliptisch  $14-17/9-10 \mu$ ; die Schläuche werden durch Jod blau gefärbt; die Paraphysen sind bauchig gegliedert. Herr Iseli teilt ferner mit, dass er diese Pilze bisher immer neben Baumstümpfen gefunden habe, wo sie meistens grosse Dimensionen hatten und deshalb den Namen Riesenbläuling rechtfertigten.

Essbar ist der Riesenbläuling nicht, wenn er auch im Keller gefunden wurde. Ricken gibt an, der Geruch sei fast eckelhaft. Das konnten wir nun aber bei den uns vorliegenden Exemplaren nicht konstatieren. Möglicherweise war der Geruch frisch am Standort so vorhanden und ist dann durch den Transport und das Lagern verloren gegangen.

H. W. Zaugg.