

# Über die Speisemorchel *Morchella esculenta* (L.)

Autor(en): **Knapp, A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **3 (1925)**

Heft 7

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933519>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Bemerkungen als überflüssig, indem es meines Erachtens ein Gebot der Reinlichkeit ist, jeden Pilz von der Oberhaut zu befreien ehe er zubereitet wird. Man isst die Kartoffel auch nicht mit der Schale und entfernt in gleicher Weise bei allen Gemüsearten diejenigen Teile, die uns nicht einladend erscheinen. Ein Bericht des Nahrungsmittelchemikers Brunnhübner in Heft 6, I. Jahrgang des «Pilz- und Kräuterfreund» (Nürnberg 1917) war auch nicht dazu angetan, das Ansehen der Perlpilze zu erhöhen. Er schrieb nämlich wie folgt:

Dass es nicht ungefährlich ist, dem Genuss von Perlpilzen und ähnlichen allgemein das Wort zu reden lehrt ein Fall, den ich in diesem Jahre in Pforzheim (Baden) erlebt habe. Von einem guten Pilzkenner und Händler wurden in ein Speisehaus mehrere Pfund Speisepilze — hauptsächlich Steinpilze, Semmelpilze und Ziegenbärte abgegeben. Darunter befanden sich auch einige wenige Perlpilze, denen die Oberhaut abgezogen worden war. Die Köchin, welche die Pilze zubereiten sollte, kannte die meisten Speisepilze gut. Da sie jedoch noch nie Perlpilze zubereitet hatte und sie diese nicht kannte, fielen sie ihr auf. Sie dachte erst, es könnten wohl Champignons sein, bekam aber Zweifel und kostete daher das Pilzfleisch, dem — wie schon erwähnt — die Oberhaut fehlte, etwa in Haselnussgrösse. Nach dem Genuss klagte sie sofort über Kratzen im Hals und bald über aufstossen. Sofort angestellte Erbrechenversuche blieben erfolglos. Nach etwa 2 Stunden bekam sie heftige Leibscherzen, die drei Stunden lang anhielten. Unter Verwendung eines Oelklysters besserte sich der Zustand langsam wieder. Nach den angestellten Ermittlungen kann es keinem Zweifel

unterliegen, dass der Genuss vom rohen Perlpilz die Erkrankung hervorgerufen hat.»

Soweit die Polemik, die sicher nicht dazu angetan ist, einen Pilz zum Genuss zu empfehlen. Trotz dem Nachsatz bin ich überzeugt, dass die Erkrankung nicht auf den Genuss eines so kleinen Stückchens Perlpilz (nur Haselnussgross) zurück zu führen war. Wäre dies der Fall, so müsste dieser Pilz roh ein so starkes Gift enthalten, dass sich die Wirkung nicht nur in einem einzelnen Fall erzeugt hätte. Ich selbst verspeise den Perlpilz nun schon mehrere Jahre und zwar ebenso wohl allein als Gemüse, wie auch unter andern gemischt. Wenden wir uns noch der französischen Literatur zu, so finden wir in «Rolland, Atlas des Champignons de France, Suisse et Belgique» über den Perlpilz folgende Empfehlung:

«Comestible excellent! C'est une des meilleurs espèces que l'on puisse récolter pour la table».

Deshalb weg mit den veralteten Vorurteilen. Der Perlpilz kommt aber oft so häufig vor, dass es sich wohl lohnt ihn zu sammeln, umsomehr als er ausgiebig und gar nicht schwer zu erkennen ist. Leider eignet er sich nicht gut zum Trocknen.

7. *Ringloser Wulstling* auch Scheidenpilz und Scheidenstreifling genannt. Dieser schmackhafte Pilz kommt oft ziemlich häufig vor und eignet sich ebenso wohl als Gemüse- wie als Mischpilz. Er sollte aber nur in jungen Exemplaren gesammelt werden, da er später sehr dünnfleischig und leicht zerbrechlich wird. Obwohl nicht schwer von den andern grauen Wulstlingen zu unterscheiden, muss beim Sammeln doch die nötige Aufmerksamkeit beobachtet werden.

(Fortsetzung folgt.)

## Ueber die Speisemorchel *Morchella esculenta* (L.)

Von A. Knapp, Basel.

Wohl keine Morchelart variiert in Farbe und Dimensionen wie die Speisemorchel. Ich bin fest überzeugt, dass einige Morchelarten, die auch noch in

der jüngern Literatur als solche gelten, blosser Formen dieser Speisemorchel, *Morchella esculenta* sind. Hierüber zu sprechen komme ich zu gegebener Zeit.

Es soll hier von grossen Exemplaren dieser Art die Rede sein. Solche sammelte ich alljährlich, leider nur in wenigen Exemplaren und habe ich folgende Beobachtung gemacht. Zu Riesenexemplaren bin ich wohl nur durch Zufall gekommen, und diese Grösse müssen sie nur dadurch erreicht haben, indem sie in hohen, dichten und dünnen Gräsern verborgen waren, sodass sie nicht leicht aufgefunden werden konnten. Würde man die Morcheln an ihrem Orte länger vegetieren lassen können (man mus sie ernten, sobald man sie erblickt), so würden viel grössere, noch nicht übergegangene Exemplare gesammelt werden können. Nun, solchen Riesen wird nicht die Gelegenheit geboten, ihre normale Form zu erreichen, indem sie durch die nicht weichenden, niederliegenden Grasbüschel daran verhindert werden. Die Fruchtkörper sind dann auch folgendermassen beschaffen. Der sehr dicke Stiel wird etwas über der Mitte geknickt, ja so, dass der Hut und der obere Stielteil im rechten Winkel zum untern, aufrechtstehenden Stielteil

zu liegen kommen, oder dass Hut und oberer Stielteil erdwärts neigen. Hut und Stiel sind dann auch öfters breit gedrückt, der Stiel hauptsächlich durch die Knickung. Letzterer kann eine Unterarmsdicke erreichen und ist dabei auf der ganzen Oberfläche stark faltig—gewunden faltig, mit doppelten Wänden, besonders der Basis zu. Der Hut im Verhältnis zu solchem Stiele ist nicht übermässig gross und bin ich der Ansicht, dass infolge der Hindernisse das Wachstum des Hutes zurücksteht, und mehr dem Stiele zukommt. Von den vier letzten gesammelten Riesen (1925) waren alle mit diesen Merkmalen versehen. Mit Gewalt in die natürliche Form gebrachte Exemplare erreichten eine Höhe von 22—30 cm, die Hutlänge 10—13 cm, die Breite 9—12 cm. Drei Stiele wogen ohne die Hüte: 580 gr. Die Speisemorchel in solchen Exemplaren hat viel Aehnlichkeit mit der «Dickfüssigen Morchel», *Morchella crassipes* Krombholz, welche letztere noch als spezielle Art figuriert. Ob mit Recht, wird sich später zeigen.

## Ueber den Aderbecherling *Discina venosa* (Pers.)

Von A. Knapp, Basel.

Die grössten Exemplare dieser Spezies erreichen nach unsern Notizen 15 cm, somit wohl das Höchstmass, das ein Becherling wohl erreichen wird. Je mehr und länger man ihn beobachtet, desto mehr reizt es uns zum eingehenden Studium. — Am 25. April 1925 sammelte ich um Basel neben mittelgrossen Exemplaren zwei Riesenexemplare, wovon das eine bei 17 cm Durchmesser 155 Gramm, das andere bei 21 cm Durchmesser 205 Gramm wog. Dabei waren beide nicht einmal ausgebreitet; die welligen, geäderten—scharf gerippten Lappen des Discus waren bei beiden Riesen stark eingerollt. Beim grössern Exemplar wäre bei völliger Ausbreitung ein Durchmesser von zirka 25 cm entstanden. Der Durchmesser des kurzen Stieles betrug beim kleinern Pilz 4, beim grössern 6 cm, während 1—2 cm dicke Stiele als normal gelten dürften.

Die Varietät dieses Aderbecherlings, *Discina venosa*, ist die Var. *reticulata* (Grev.), zu der vorige zwei Riesen gehören. Wie ich schon einmal in dieser Zeitschrift geschrieben, fällt *reticulata* durch ihre Grösse wie durch die auffällig aderige—gerippte Scheibe auf. Die Adern sind verzweigt und bilden so meist ein Adernetz. Zuweilen sind aber diese Adern mehr zu höhern Rippen ausgebildet, die ein tiefer liegendes Feld einschliessen. Dieses Bild erinnert viel an die Form der Ascusschicht, bzw. an die wabenartige Fruchtschicht der Morcheln, auch an das menschliche Ohr, oder an das Judas-Ohr (*Auricularia sambucina* Mart.), das an Holunderstämmen gefunden wird.

Durch die beiden volkstümlichen Namen: Ohrenmorchel und Morchelbecherling wird *Peziza venosa* ganz gut charakterisiert. Morchelbecherling nennt man den Aderbecherling wohl auch, weil er