

# Wo findet man Morcheln?

Autor(en): **Neurohr, Jos.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **19 (1941)**

Heft 4

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934258>

## **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.

friedhof», und an einem der dort ihr trauriges Dasein fristenden Vehikel war am Fenster- rand der Rückseite ein schönes, grosses Exemplar des genannten Pilzes gewachsen. Die

Spalte zwischen Fensterscheibe und Rand der Karosserie war mit einem Lederstreifen abgeschlossen, und darauf sass der Fund. Unter dem Leder befand sich Holz. *F. Thellung.*

---

## Wo findet man Morcheln?

Der Frühling hat seinen Einzug gehalten. Jung und alt freuen sich an der wiederbelebten Natur. Des Pilzlers Auge späht nach den ersten Frühlingspilzen, und mit etwas Übung und Geschick findet er überall seine Lieblinge. Anschliessend an die Märzellerlinge erscheinen im Tiefland die ersten Morcheln.

Zu den frühesten gehören wohl die Zwergmorcheln, *Morchella pusilla* Fr. (Siehe Pilzbuch Habersaat, Tafel 37, gute Abbildung.) Die Zwergmorchel ist nicht sehr häufig, wo sie aber erscheint, wächst sie gesellig und in grosser Anzahl. Ihre Standorte sind versandete Flussufer, Gebüsche und Anlagen.

Fast zur gleichen Zeit erscheint auch die hohe Morchel, *elata*, Fr. und die Spitzmorchel, *conica*, Pers. Der Standort der hohen Morchel ist steiniger, sand- und kalkhaltiger Untergrund, Waldgebüsche, Waldränder, bei geeigneter Unterlage bis tief in das Waldesinnere. Sie ist ziemlich häufig zu finden, wird nicht selten bis zu 35 cm hoch, kann aber in kleinem Zustand schon alt sein, ihr Hut ist dann schwarz. Der Stiel ist nie ganz rein weiss, er wird im Alter gelb-braunfleckig, ist aufgeblasen, unregelmässig verdickt. Der Hut ist kegelig, walzenförmig, in der Jugend mäusegrau und ist dann ein vorzüglicher Speisepilz. Im Alter wird der Hut schwarz, ist dann geringwertiger und eignet sich nur noch zum Trocknen. Die Gruben sind sehr tief und langgezogen. Vom Stiel bis zu den Rippen bildet sich ein schmaler Rand, welcher als Hauptmerkmal betrachtet werden kann. Die Spitzmorchel ist

wohl sehr selten, ihr Standort ist ebenfalls versandetes Flussufergebüsch. Im Jura soll sie häufig vorkommen (?). Sie wird nur 8—10 cm hoch, der Stiel ist weiss, der zuckerhutförmige Kopf dunkelgrau, die Gruben sind nicht tief, die Rippen unregelmässig in die Länge gezogen und dicker als bei der hohen Morchel. Zwischen Hut und Stiel bildet sich kein freier Rand. Die Spitzmorchel wird nicht schwarz und ist ein guter Speisepilz.

Unmittelbar nach dem Erscheinen der ersten drei Sorten kommt auch die Speisemorchel, *esculenta*, L., die «Mai-Morre», mit all ihren Nebenarten. Die Speisemorchel bevorzugt lehmhaltige Erde. Man findet sie an Flussufern, Eschenbeständen, Obstgärten, Waldwiesen und auf frischgeschlagenen Holzplätzen, meistens aber nur an windgeschützten Stellen. Der Stiel ist weiss bis cremefarbig, der Hut je nach Standort, im frischen Grase dunkelbraun, im Gebüsch dunkelgrau bis ganz hellbraun. Die Gruben sind rundlich und erst im Alter tief, die Rippen ungleich und nur einzelne wenig in die Länge gezogen. Die Form ist stumpfkegelig bis rund.

Morcheln eignen sich auch zu Salaten. Ist der Frühling gewitterreich, dann eine gute Morchelernte, gewitterarme Frühjahre und Sommer, schlechte Pilzjahre. *J. N. Z.*

NB. Für Zusendung einiger Exemplare Spitzmorcheln wäre ich sehr dankbar, sowie um Quellenangabe guter Morchelliteratur.

*Jos. Neurohr, Dietzingerstr. 15, Zürich 3.*