

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

Artikel: Die Morcheln
Autor: Knapp, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935133>

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>

An unsere werten Mitglieder!

Mit der Herausgabe der Zeitschrift für Pilzkunde steht der schweizerische Verein für Pilzkunde an einem Wendepunkte. Viel und oft wurden Klagen laut, der Verein biete nicht genügend Belehrung für den Jahresbeitrag. Wie gering der Zentralbeitrag war und wie viel davon beschafft werden konnte, wurde wohl gar nicht in Betracht gezogen. Und doch ist die wichtigste Aufgabe des schweiz. Vereins für Pilzkunde durch Abgabe und Verbreitung gediegener Fachliteratur die Verbreitung der richtigen Pilzkunde anzustreben.

Gestatten wir uns einen kleinen Rückblick auf das bisher Gebotene, so müssen wir uns gestehen, dass der richtige Weg zum Ziel noch nicht gefunden war. Entweder handelte es sich um mit grosser Mühe hergestellte Vervielfältigungen oder dann um deutsche Literatur, die infolge der Valuta vorteilhaft beschafft werden konnte. Zur Erstellung eigener, wirklicher Druckschriften reichten die eigenen Mittel nicht aus und vom Bundesrat verlangte Subventionen wurden stets abgewiesen. Die angewandte Art der Abgabe von Druckschriften war übrigens nicht nur sehr schwerfällig, sondern auch etwas einseitig. Wo der Anfänger etwas lernen konnte musste der fortgeschrittene Pilz-

kenner leer ausgehen. Immer war unser Bestreben darauf gerichtet, irgendwie Verbesserungen dieses Zustandes herbeiführen zu können. Aber je und je endigten unsere Bemühungen bei dem gleichen Punkt, dass nur in der Schaffung einer Zeitschrift allen Wünschen Rechnung getragen werden könne. Diese ermöglicht die gleichzeitige Behandlung verschiedener Themen, wodurch sicherlich alle Mitglieder in irgend einer Weise befriedigt werden können.

Mit der geringen Erhöhung des Zentralbeitrages von nur 2 Fr. im Jahr lässt sich eine allen Wünschen gerecht werdende Schrift erstellen, die festen Bestand haben wird. Wenn Sie den Preis anderer, gleichartiger Zeitschriften zum Vergleich heranziehen, so wird sich Ihnen dieser Betrag als ganz ausserordentlich gering erweisen. Wir hoffen deshalb gerne, Sie werden sich unserer Ueberzeugung anschliessen können und den vollen Wert der Zeitschrift zu würdigen wissen.

Damit von Anfang an eine klare Situation geschaffen wird, bitten wir Sie dringend, die zweite Umschlagseite genau zu beachten und uns im zutreffenden Fall die gewünschte Mitteilung zu machen.

Die Geschäftsleitung.

Die Morcheln.

Von A. Knapp.

Wer von den vielen Pilzfreunden wird nicht dahingerissen, im April bis Mai diesen besten, teuersten, sehr gesuchten Frühlingspilzen nachzustellen? Es dürfte lehrreich sein, einmal die eigentlichen Standorte näher zu betrachten, die es dem weniger in der Morchelsuche eingeweihten Pilzfreund ermöglichen, diese oft schwer auffindbare Pilze zu finden, da oft die Suche von Misserfolgen begleitet an Energie nachlässt und sich mehr auf die leicht zu suchenden Sommer- und Herbstpilze ausdehnt.

Den Morcheltypus charakterisiere ich folgendermassen.

Auf einem weisslich-gelblichen, klebrigen, hohlen, cylindrischen, oben verjüng-

tem, unten verdicktem Stiel sitzt ein kegelförmiger, rundlicher, ovaler bis eiförmiger unten breiterer, innen hohler und kleiiger Hut, dessen erhabene Rippen tiefe, wabenartige Felder oder Gruben umsäumen. Hut gelb, gelbbraun, grau, braun, braunschwarz, olivschwarz, je nach Alter und Art.

Erscheinen, Standort, Wachstum von Speise und Spitzmorchel.

Leider ist das Erscheinen auf kurze Zeit beschränkt. Die grosse häufigste Art, die Spitzmorchel, erscheint in der Ebene vom 10. April bis Ende Mai. In höheren Lagen von Ende April bis Ende Mai. Junimorcheln sind selten. Die kleinere, dunklere Spitzmorchel, die voriger vor-

gezogen wird, ist in der Ebene selten und muss als ausgesprochene Gebirgsmorchel angesehen werden, die sich bis in die subalpinen Wiesen und Nadelwälder erstreckt. In solchen Höhendifferenzen ist auch die Erscheinungszeit eine längere und frühere. Niedere Lagen Februar-März, höhere Lagen April-Mai. Sie wiederkehren im gleichen Zeitraum des folgenden Jahres.

Die Dimensionen der Morcheln variieren. Man lege bei der Artbestimmung hierauf nicht zu grossen Wert, dafür mehr auf die Farbe, Form, Standort, wie auf die Anordnung der Gruben und Rippen des Hutes. Bei Fehlbestimmung riskiert man nichts, da beide essbar sind. Wie viele haben nun Morcheln gesucht und keine gefunden, nur weil sie zur unrichtigen Zeit, an ungeeignetem Ort, oder durch nur oberflächliches Suchen nie dazu gekommen sind. Morcheln müssen gesucht werden, um diesen Leckerbissen habhaft zu werden. Kennt man endlich den Standort, so wird die Suche leichter ausfallen.

Standort der Speisemorchel.

Typ der Ebene.

Man begegnet ihr auch im Gebirge, aber nie so massenhaft wie in der Ebene, andererseits zieht sie ein milderes Klima vor. Der Standort ist genau der, an welchem über Sommer und Herbst keine nennenswerte Pilze vorkommen. Wie der Franzose sagt: *Lieux frais*, deutsch frische, taureiche Orte. Frische Gegenden sind bekanntlich wasserreiche, von Flüssen und Bächen bewässerte Gelände, Schluchten und Täler oder taureiche Wiesen, Waldlichtungen, Waldränder, Hänge, Parks, Alleen, Baumgärten, Hecken, Gebüsche und vorgelagerte Waldidylle, endlich noch die sandige, auch kalkführende, grasige Gebirgsstrassen mit ihren Gräben und Böschungen. Die Morgensonnenseite spielt bei genannten Orten eine grosse Rolle. So gibt es Flussufer, die nur auf der Sonnenseite Morcheln aufweisen. So ist die Morchel auf Feuchtigkeit und Wärme angewiesen. Ueber Nacht und morgens früh vom Tau erfrischt, tagsüber von Sonne erwärmt. Wenn der Tau abnimmt und die Hitze zunimmt, sind

ihre Lebensbedingungen nicht mehr da; sie verschwindet. Naturgemäss ist das Morgensonnengelände auch das bestentwickelte und ein üppiger Baum, Gebüsch und Graswuchs kennzeichnet es. Auf solchem Terrain, das uns einen für ihr Gedeihen ausgezeichneten Alluvial (Anschwemmung) oder Sandboden bietet, der aus Molasse, Kalk oder Lehmgebiet stammt, trifft man die Morchel an. Mit Vorliebe siedelt sich hier die Esche in erster, Spitzahorn und Erle in zweiter Linie an, sodass die Speisemorchel in den meisten Fällen unter der Esche zu finden ist, die ihr Laub sehr spät entwickelt und zwar im Zeitraum, wo die Morchel bereits im Verschwinden begriffen ist. Solche lichte Stellen stechen von solchen anderer Baumarten, die um diese Zeit schon grünes Laub tragen und beschatten merklich ab. Unter einer sich mitten im Wald befindlichen Eschengruppe, die immer die lichteste Stelle ist, findet sich die Morchel. Die kurzlebenden, sehr leicht zu einem sandigen Humus verfaulenden Eschenblätter begünstigen das Wachstum der Morchel. Je älter die Esche und Humusboden, je besser gedeiht die Morchel. Eschenbestände unter 10 Jahren taugen nichts. Esche, Erle und Ahornarten verfügen über ausserordentlich schnelles Wachstum. Feuchtigkeit (Tau und Regen), Sonnenwärme und Licht und Bodenbeschaffenheit (sandige Böden, Alluvial) sind der Morchel unerlässlich. Nach dem könnte man glauben, die Morchel wäre zur Esche gebunden. Nein! Die Esche als Baum, die Morchel als Pilz lieben gleiche Bodenbeschaffenheit und Gegend. In Sümpfen und Mooren fehlt die Morchel und kaum finden sich solche unter Eschen, die in allzu feuchten, nicht lichten Waldbachgräben, auf schwerer, undurchdringlicher Erde stehen. Obwohl sich keine Standortregel aufstellen lässt, kommt als Standort das Flussgelände als geeignetstes in Betracht und von sekundärer Bedeutung sind alle andern genannten kleinere Orte, die mit verschiedenem Gesträuch, Laubbäumen, selbst mit Nadelbäumen bewachsen sind. Zu den interessantesten Fällen dürfte hier als Standort erwähnt werden: Die Morchel in einem mit Erde gefüllten Schneckenhaus, auf einem Tannenzapfen,

auf Holz und Felsen. Wie sich hier die Morchel entwickeln kann ist unter Wachstum zu lesen. Das grösste Hindernis zum Auffinden von Morcheln bietet das um diese Zeit noch dicke niedergedrückte dürre Gras des Vorjahres, wie auch das heranwachsende grüne Gras und das herumliegende Laub.

Ueber das Wachstum.

Die Morchel wird meist in ausgewachsenem Stadium gefunden und wie mancher sagte sich schon: Erst noch vorgestern habe ich diese Stelle abgesucht und nichts gefunden und heute finde ich an gleichem Ort grosse Morcheln. Diese müssen in einem Tage gewachsen sein. Diese Meinung wird noch unterstützt, wenn man den altbekannten Vers, den man einem in kurzer Zeit überaus schnell gross gewordenen Jüngling sagt: »Er wächst wie eine Morchel im Mai«. Dem ist nun nicht so. Unter den höheren Pilzen trifft dies nur bei den Tintlingen zu, die in Zeit von einem Tag, ja einer Stunde entstehen und vergehen, dabei eine Zahl von Fäden, Zellen und Sporen (Samen) entwickeln, die unzählbar sind. In dieser kurzen Zeit entwickelt sich der Tintling, der in ungeheurer Schnelligkeit Hut, Stiel und Lamellen (Blättchen) aufbaut und in noch kürzerer Zeit fällt dieser Riesenbau zusammen. Diese Schilderung bezieht sich vom jüngsten, auf Mist oder gedüngtem Boden von Auge erkennbarem Stadium. Vom Tintling weg, reihen sich dann die übrigen Pilze an, die zur Entwicklung Tage, Wochen, Monate, ja Jahre beanspruchen. Zum Beispiel: Blätterpilze Tage, Morcheln Wochen, Trüffeln Monate und Holzpilze (Porlinge) Jahre. Die 1 cm grosse Morchel ist bei zuträglicher Witterung in 2, in ungünstiger in 3 — 4 Wochen entwickelt. Selbst dann kann sie noch längere Zeit existieren ohne in Fäulnis überzugehen. Ihre Konsistenz ist derart, dass sie gar nicht so schnell wie andere Pilze in Fäulnis übergeht.

Die Morchel im Schneckenhaus, auf Tannenzapfen, Holz und Felsen.

Die 3 letzten Fälle beobachtete ich selbst. Was mir hier aufgefallen ist, sind die stets unter der normalen Grösse gebliebenen Morcheln. Auf der Oberfläche, des zwischen Erde und Gras liegendem Tannenzapfen standen 2 Morcheln. Das Mycel (Pilzfäden) von dem die Morchel aufgebaut wird, zeigte sich in Form von weissen Fäden, die sich aus der Erde über die Schuppen des Tannenzapfens hinaus zur Oberfläche erstreckten, wo die 2 Exemplare standen. Resultat: Statt auf der Erde entwickelt sich die Morchel auf einem Tannenzapfen, von wo aus die Pilzfäden, in unserem Falle die Nahrungsleiter, sich zur Erde richteten. Die Morchel auf Holz entstand in gleicher Weise und die in einer Felsenmulde wies eine 1 cm dicke Humusschicht auf. Ob die Erde im Schneckenhaus genügt, dass eine Morchel darin entstehen kann, oder ob die Erde mit der im Schneckenhaus durch Nahrungsleiter verbunden war wie beim Tannenzapfen, entzieht sich meiner Kenntnis. Letzteres ist wohl anzunehmen. In jedem Falle ist die Morchel als erdbewohnender Pilz anzusehen.

Die kleinere, braune, olivbraune bis schwarze

Spitzmorchel,

deren Hut streng kegelige Form mit länglichen Rippen und Gruben, ist fast ausschliesslich ein Bewohner höherer Lagen, Waldwiesen, Tannenwälder und hinauf bis in die Voralpen. Innerhalb des Nadelwaldes kommt sie weniger vor, sei es denn, dass lichte Stellen, wie bei Kreuzwegen etc. vorhanden sind. Auch sie bevorzugt die Morgensonne, grasige Böschungen und Tannenwaldränder, sowie deren Wiesen, die mit vereinzelt Tannen bestanden sind. Der Feuchtigkeitsgrad, den sie beansprucht, scheint nicht so hoch wie bei der Speisemorchel zu sein. Ueber die Zubereitung dieser Leckerbissen gibt jedes Pilzkochbuch Auskunft.