

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 1 (1923)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Die Speiselorchel, *Gyromitra esculenta* Pers.  
**Autor:** Süss, W.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935141>

### **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>**

Von verschiedenen Personen sind schon Klagen laut geworden, bei denen der Genuss frischer Schafchampignons Beschwerden verursacht hat.

Eine weitere Champignonart wurde mir im August vorigen Jahres von Herr Wyss, Bern, zugesandt mit der Bemerkung, dass auch derselbe Ursache etlicher Erkrankungen gewesen sei. Es war mir leider nicht möglich, die Art richtig zu bestimmen, denn nirgends in der mir zugänglichen Literatur habe ich einwandfreie Uebereinstimmung gefunden. Der Hut ist jung geschlossen, braun, bei der Entwicklung aufreissend, dann anliegend haarig-braunschuppig (rehbraun), glockig mit niedergedrücktem Buckel, dünnfleischig, Stiel bis 15 cm lang, 1 cm dick, oft verbogen, faserig, blass mit länglich ausgezogenem Knollen, aber auch kurz und rundknollig. Ring unterwärts wollig, weiss, eingerissen, obwärts zartfädigwollig. Lamellen lange weiss bleibend, nachher rötlichblass, zuletzt schwarzbraun. Fleisch weisslich, läuft schwach rötlich an (was an frischen Exemplaren noch nachgeprüft werden muss), riecht nach Maggi. Sporen  $6 - 7 \times 3 - 4 \mu$ . Die Hutfarbe gleicht dem Waldchampignon, die ganze Haltung (Schirmlingshaltung) sowie Lamellen spre-

chen für eine andere Art. Nach meinem Dafürhalten gehört er in die Xanthoderma-Gruppe. Die Beschreibung von Xanthoderma var., *lepiothoides* Maire würde bis auf die Hutfarbe stimmen; dort heisst es aber weissgraulich und grau in der Mitte. Unser Pilz hat aber absolut nichts von Grau. In der Umgebung von Basel habe ich ihn noch nirgends beobachtet; will gerne hoffen, dass unsere Mitglieder in Bern, die den Pilz antreffen sollten oder schon kennen, weitere Beobachtungen über Standort eventuell Veränderlichkeit desselben in dieser Zeitschrift bekannt geben.

Wenn ich nun die im Rothmayr'schen Buche aufgestellten Regeln kritisiert habe, geschah dies keineswegs um den Wert des Buches herabzusetzen. Ich erachte es als unsere höchste Pflicht, sämtliche Pilzsammler auf die grosse Gefahr aufmerksam zu machen, welche ein solches schematisches Pilzbestimmen mit sich bringen kann. Sobald in einer eventuellen Neuauflage diese verhängnisvollen Pilzregeln auf Seite 50/51 weggelassen werden und der Pantherpilz, Band I, Nr. 40, als giftig bezeichnet wird, dürfte das Werk in unsern Kreisen wieder überall Aufnahme finden.

## Die Speiselorchel, *Gyromitra esculenta* Pers.

Von W. Süss.

Welchem Pilzfreund schlägt nicht das Herz höher, wenn der Frühling und mit ihm die Morchel-Lorchelzeit in greifbare Nähe rückt. Es ist dies aber auch nicht zu verwundern, ist doch diese Pilzgattung neben dem Eierschwamm, Steinpilz und Egerling wohl die bekannteste unter dem Volke, und enthält sie eine grössere Anzahl von vorzüglichen Speisepilzen.

Ohne viel Reklame entsendet die Pilz-Lora ihre Avantgarde aus lauter Elite-truppen. Unauffällig, geheimnisvoll entsteigen sie ihren verborgenen Unterständen. Wie Horchposten stehen sie an ihrer Stelle und nur wenige kundige Pilzfreunde wissen etwas von ihrer in grösster Stille und bester Deckung vorbereiteter Offensivbewegung.

Es hat seinen eigenen Reiz, diese Vortruppe der Pilzsaison mit ihren wunderlichen Formen nachzupirschen, und es benötigt neben dem guten Auge eines »Siouxindianers« auch die Kenntnis ihrer Lebensweise.

Keine Mühe darf man scheuen, muss Hecke und Verstecke, kleine lichte Gehölze, Parkanlagen die nicht gehackt werden, belichtete Waldkreuzwege, Auen, Raine, Flussgelände, Waldstellen und namentlich Waldränder, wo Licht und Schatten unparteiisch verteilt sind und der Boden weder zu nass, noch zu trocken ist, absuchen. Dann wirst Du, lieber Pilzfreund, eines schönen Frühlingstages, März bis Mai, besonders wenn vorher ergiebiger Regen gefallen, eine köstliche Ernte dieser

Elite unserer Speisepilze mit nach Hause führen, und sollte das Glück Dir nicht zum ersten Mal lächeln, so versuchs ein zweites und drittes Mal, es wird Dich nicht gereuen. Für den Pilzfreund als Nichtkennner dieser Pilzgattung wird es sich nun lohnen, diese Speisepilze noch etwas näher anzusehen, wobei wir uns diesmal nur auf die beiden Frühlingslorcheln: Speiselorchel und Riesenlorchel, beschränken wollen. Die übrigen Lorcheln erscheinen alle im Herbst, und werden wir später einmal näher beschreiben.

Die Speise- und Riesenlorchel lassen sich wohl am besten durch die gewunden-wulstige Hutoberfläche von den übrigen Pilzen unterscheiden. Man stelle sich die Oberfläche eines Gehirns vor, und hat dann den treffendsten Vergleich. Hut und weisslicher Stiel sind hohl und der ganze Fruchtkörper ist gebrechlich wachsartig-fleischig. Die Speiselorchel ist kleiner und hat Hut rotbraunes Aussehen, die Riesenlorchel ist bedeutend grösser, (wie der Name schon sagt) und hat Hut olivgelbe-zimtbraune Farbe. Fundort der Speiselorchel um Basel im Reinacherwald auf nacktem bis schwachmoosigem Lehmboden unter gut belichteten jungen Kiefern, Südseite. Riesenlorchel öfters in der Nähe von alten Stöcken oder im Moosboden gewöhnlich vereinzelt, in höhern Lagen überall, Kt. Aargau, Luzern. Speisewert: Was uns nun bei den Lorcheln besonders interessiert, und für den Pilzfreund, der dieselben aus kulinarischen Gründen sucht, von

grösster Wichtigkeit wird, ist die bedingte **Essbarkeit** dieser Pilzgruppe. Erfahrung und Wissenschaft haben herausgefunden, dass die Lorcheln ein Gift, die sogenannte Helvellasäure enthalten. Die Lorcheln haben daher auch schon Menschenleben gefordert! Dieses Gift hat nun das Eigentümliche an sich, dass es sich durch kurzes Vorkochen oder Dörren der Pilze verflüchtigt, und die Pilze dadurch essbar gemacht werden. Brühe immer abschütten und nicht verwenden. Wie dieses Gift entsteht, sind die Meinungen noch verschieden, und sind weitere Forschungen noch abzuwarten. Ganz ähnliche Verhältnisse haben wir beim Kronenbecherling. *Plicaria coronaria* Jacq., Brühe immer abschütten und nicht verwenden, der abgebrüht von mir schon mehrere Male als Salat gegessen worden ist und keine Folgen hatte, aber jüngst roh gegessen, tödliche Wirkung gehabt hat.

Einer Meinung ist auch entgegenzutreten, die da etwa glaubt, die Lorchel schiesse in einer Nacht zum Boden heraus. Nein, so rasch geht gewöhnlich die Sache nicht, habe ich doch schon bei ungünstigem Wetter beobachtet, dass die Speiselorchel und Spitzmorchel bis fünf Wochen brauchen, bis sie ausgewachsen sind; ob vielleicht auch so ein Grund zur Giftbildung vorliegt, lasse ich dahingestellt. Speiselorchel und Spitzmorchel erscheinen am frühesten, und habe ich als vorzeitigstes Datum hierüber aufgezeichnet: Den 16. Februar 1920.

## Allgemeines über Röhrlinge.

Von A. Knapp.

- Bindestrich zwischen zwei Worten bedeutet „bis“, aber nicht bei Worttrennung am Zeilenende.

Da schon der Name Röhrling uns sagt, was unter solchem Pilze zu verstehen ist, dürfte diese Familie für jedermann, der einiges Interesse für Pilze besitzt, unschwer zu erkennen sein. Statt wie bei den Blätterpilzen, wo unter dem Hute Blättchen (Lamellen) sind, gibt sich der Röhrling an Stelle der Blätter durch eine Schicht von satt aneinanderliegenden Röhren zu erkennen. Mit andern Worten: Auf einem zylindrischen-keuligen-bauchig-knolligen Stiel sitzt ein mehr oder weniger polsterförmiger, fleischiger Hut, unter dem die

Röhrenschicht (das Futter) liegt. Bedeutend schwieriger ist es aber die Art zu bestimmen, da sie sich in weitem Masse verändert, selbst bis in die einzelnen Individuen. Von den ca. 50 Arten sind auch heute noch nicht alle bestimmt festgelegt. In den letzten Jahren haben sich nun einige Forscher der grossen Mühe unterzogen, in diesen noch kritischen Arten Klarheit zu schaffen. Die alten, leider oft ganz ungenügenden Beschreibungen früherer Werke werden durch Vervollständigung ein viel besseres Bild schaffen,