

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 50 (1972)
Heft: 4

Rubrik: Fund einer Riesenmorchel

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>

Fund einer Riesenmorchel

An Pfingsten 1970 wurde in Scharans bei Thusis (Graubünden) eine Morchel (*Morchella esculenta*) von 2,450 Kilo Gewicht, 38 cm Höhe, 45 cm Hutumfang und 35 cm Fussumfang gefunden. Dies dürfte ohne Zweifel eines der grössten jemals gefundenen Morchelexemplare sein. H.S.



Volkstümliche Kurzdefinition der Morcheln: Im allgemeinen schwer auffindbare, gut getarnte, von den einen als ungeniessbare, zähe Pilzfruchtkörper bezeichnet, von andern oft zu jung und entsprechend zu klein gepflückte, und als köstlich mundende Delikatesse gepriesen und empfohlen. – So verschieden sind die Meinungen über diese im Frühjahr wachsenden Vertreter aus der Klasse der Schlauchpilze.

Tip eines Morchelliehabers: Frisch gepflückte, ausgewachsene Morcheln sauber waschen und von jeglichem Sand reinigen, der Länge nach halbieren, grössere Fruchtkörper vierteilen, abtropfen lassen, mit wenig Mehl bestäuben, in heissem Öl kurz braten und beliebig salzen. Mit kleingehackter Petersilie bestreuen und heiss zu frischem Weiss- oder auch Schwarzbrot servieren. Ein spritziger Weisswein erhöht den Genuss des Feinschmeckers. dodo