

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 76 (1998)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Die Morcheln : Köstlichkeiten des Frühlings = Morilles : délices printanières  
**Autor:** Neukom, Hans-Peter  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936318>

### **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:** 16.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

l'exsiccatum l'épithète *persoonii*. L'étude de cette pièce d'herbier m'a démontré qu'il s'agissait en fait de *S. americana*. Ainsi, notre récolte valaisanne n'était nouvelle que pour la Suisse, quoique non déterminée comme telle en Suède.

2. Dans la quinzaine qui a suivi la parution de notre article dans le BSM, d'autres récoltes ont été vérifiées en Suisse centrale par des collègues mycologues (comm. pers.) comme devant être attribuées à *S. americana*. Rien d'étonnant à cela, puisque l'Atlas Welten (vol. 1, carte 13) montre que la prêle d'hiver (*Equisetum hiemale*) est largement répandue sur tout le territoire de la Confédération, dans les forêts riveraines humides.

**Conclusion:** Dans la mesure où seront protégées les forêts riveraines abritant la prêle d'hiver, il est probable que *Stammaria americana*, même peu fréquent – ou plutôt, probablement, peu observé car venant en saison hivernale – ne sera pas menacé de disparition.

François Brunelli, Petit Chasseur 25, 1950 Sion

## Die Morcheln – Köstlichkeiten des Frühlings

**Hans-Peter Neukom**

Kantonales Labor Zürich, Postfach, 8030 Zürich

Wenn im Frühjahr die Sonnenstrahlen wärmer werden, die Kirschbäume, der Weiss- und Schwarzdorn uns mit ihrer vollen Blütenpracht erfreuen, dann beginnt auch die Morchelzeit. Manch leidenschaftlicher Pilzsammler wird in dieser Zeit vom «Morchelvirus» gepackt – vergleichbar vielleicht mit dem Bündner Jagdfieber im Herbst.

Morchelspezialisten hüten ihre Fundorte als strenges Geheimnis. Selbst am Pilzstammtisch unter Seinesgleichen, wo so manche Morchelgeschichte die Runde macht, wird nie über die geheim gehaltenen Plätze erzählt. So ist es für den «Anfänger» schwierig, sich ein Bild von möglichen Standorten zu machen, vielleicht auch deshalb, weil die Morcheln durch ihre Formen und Farben gut getarnt sind. Dazu passend folgender Vers aus dem Gedicht «Die Morchel» (SZP 5/6, 1990) von Rolf Studer:

Wie hingezaubert steht sie dort,  
wo eben nichts gestanden.  
Und wendest du die Augen fort,  
kommt sie dir gleich abhanden.

Es bleibt ein Geheimnis der Natur, warum die Morcheln ausgerechnet im Frühjahr wachsen und nicht im Herbst wie die meisten Pilze.

### Typische Merkmale

Alle «echten» Morcheln der Gattung *Morchella* sind Schlauchpilze (Ascomyceten). (Die Stinkmorchel ist – trotz ihres Namens – keine Morchel). Die der Vermehrung dienenden Sporen reifen geschützt in Schläuchen (Asci) heran. Alle Morchelarten haben einen hohlen Fruchtkörper. Da die Abgrenzung unter den einzelnen Arten schwierig ist und die Fachliteratur zum Teil viele Widersprüche aufweist, sollen stellvertretend die zwei bekanntesten und beliebtesten Arten näher beschrieben werden.

### Speisemorchel

Der Hut der Speisemorchel, *Morchella esculenta* (L.: Fr.) Pers., ist rundlich bis eiförmig, gelbbräunlich bis mattgrau und mit dem Stiel verwachsen. Die Hutoberfläche besteht aus zahlreichen wabenartigen, grubigen Vertiefungen (Alveolen) mit unregelmässigen Längsrippen. Die gesamte Hutoberfläche ist mit der Fruchtschicht bedeckt. Der Stiel ist weisslich bis hellgelb, kahl und an der Basis meist verdickt. Das Fleisch ist zart, wachsartig brüchig und von angenehm pilzartigem Geruch und Geschmack. Die Speisemorchel erreicht in der Regel eine Höhe von 10 bis 20 cm, in Ausnahmefällen kann sie aber bis 30 cm und mehr erreichen.

## Spitzmorchel

Die Spitzmorchel, *Morchella conica* Pers., hat eine eiförmige bis fast spitzige Hutform. Da der Hut ein relativ breites Farbspektrum aufweisen kann, erstaunt es wenig, dass verschiedene Varietäten oder Formen beschrieben wurden. So variiert die Hutfarbe von ockergelb, graubraun, olivbraun bis schwarzbraun oder samtig schwarz, manchmal mit fleischrosa Einschlag. Die Hutoberfläche weist wie die Speisemorchel grubige Vertiefungen auf; die Längsrippen verlaufen aber regelmässiger bis fast parallel. Der glatte oder längsgefurchte Stiel kann weiss bis fleischrötlich getönt sein und ist ebenfalls mit dem Hut verwachsen. Das Fleisch ist dünn, zerbrechlich, geruchlos und mild. Die Spitzmorchel erreicht in etwa die gleiche Grösse wie die Speisemorchel.

## Verwechslungsmöglichkeit

Bei Morcheln besteht eine mögliche Verwechslungsgefahr mit der in unseren Breiten nicht häufigen, aber zur gleichen Jahreszeit auftretenden und giftigen Frühjahrsorchel, *Gyromitra esculenta* (Pers.: Fr.) Fr. Sie kann vor allem von unerfahrenen Sammlern mit der Speisemorchel verwechselt werden. Die Frühjahrsorchel hat aber eine unregelmässig wulstige, hirntartig gewundene Hutform mit umbra- bis schwarzbraunen Farbtönen, während der Hut der Speisemorchel heller ockerbräunlich und aus wabenartig angeordneten Gruben und Leisten zusammengesetzt ist.

Vor nicht allzu langer Zeit wurden getrocknete Frühjahrsorcheln auch in der Schweiz noch in grösseren Mengen gehandelt und konsumiert. Es traten aber immer wieder schwere Leber- und Nierenvergiftungen (sogar Todesfälle) durch Frühjahrsorcheln auf, vor allem in Zentral- und Osteuropa. In Russland zum Beispiel wurden 45% aller registrierten Pilzvergiftungen der Frühjahrsorchel zugeschrieben. Als Erklärung der Vergiftungen wird meist eine unsachgemässe Zubereitung angegeben. Da die Frühjahrsorchel den hitzelabilen Giftstoff Gyromitrin enthält, müsste man den Pilz mindestens zweimal abkochen und das Kochwasser jeweils wegschütten! Wissenschaftliche Arbeiten zeigten allerdings, dass das Gyromitrin in den Pilzen beim Kochen oder Trocknen nicht vollständig zerstört wird. In der Schweiz und in Deutschland wurde daher der Handel mit Frühjahrsorcheln vernünftigerweise verboten.

## Vorkommen und Standorte

Exportländer von grösseren Mengen an Speise- und Spitzmorcheln sind insbesondere: Indien, Pakistan, Afghanistan, China, Türkei, Kanada und Nordamerika. Erste Fruchtkörper der Spitzmorchel können im Flachland kurz nach der Schneeschmelze und im Hochgebirge bis im Juni erscheinen. Die Speisemorchel fruktifiziert in der Regel etwas später, von April bis Juni, und fehlt in höheren Gebirgslagen. Bevorzugte Standorte sind Auenwälder, Sandböden in Flussnähe, Brandflächen und Parks, besonders gern bei Eschen (*Fraxinus*). Morcheln können aber auch in Mischwäldern, unter Obstbäumen, auf übermoosten Baumstrünken und sogar in Gärten gefunden werden.

Kürzlich erzählte mir ein Pilzlerkollege glaubhaft, dass er jedes Jahr im Frühling in Gärten oder öffentlichen Parkanlagen zwischen 1 000 und 2 000 Spitzmorcheln ernten könne. Das Geheimnis seiner neuen Jagdgründe: In den letzten Jahren wurden Gartenbeete oder Strauchrabatten vermehrt mit Rindenmulch (Rindenspäne) zum Schutz vor Unkraut bedeckt. Offensichtlich sind diese Rindenschnitzel ein vorzügliches Substrat für Spitzmorcheln. Weiter berichtete er mir, dass er bei der Morchelsuche auf einen ganz bestimmten Rindenmulch – meist von ein und demselben Gärtner – achte, da er vor allem auf diesem fündig werde. Warum also stundenlang erfolglos und frustriert durch die Wälder streifen, wenn die Köstlichkeit gleich um die Ecke in den frisch bepflanzten Rabatten wächst? – Der Spuk kann allerdings im nächsten Jahr schnell vorbei sein. Vermutlich sind die Nährstoffe für das saprophytische Wachstum der Pilze schon bald aufgebraucht. Deshalb macht es wenig Sinn, sich die Fundstellen einzuprägen.

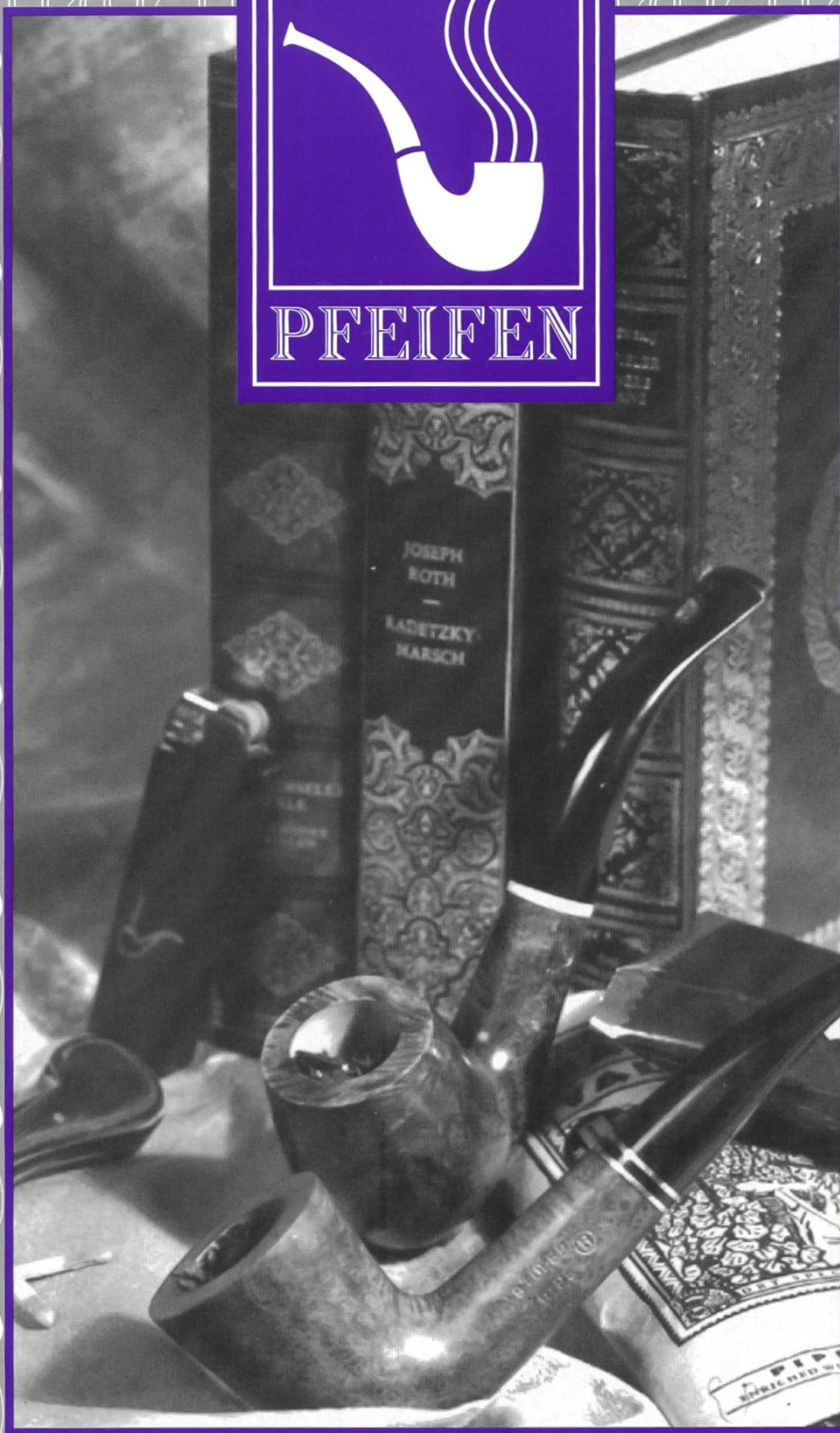
## Zuchtversuche

Gewisse Speisepilze lassen sich für kommerzielle Zwecke relativ einfach kultivieren, beispielsweise der Zuchtchampignon, der Shiitake-Pilz oder der Austernseitling. Wenn Morcheln schon im eigenen Garten in grösseren Mengen erscheinen können, so darf man annehmen, dass auch die industrielle Aufzucht dieser edlen Pilzart nicht allzu schwierig sein kann. Dieser Herausforderung

STUDER®



PFEIFEN



MURBACHERSTRASSE 19, CH-6003 LUZERN  
TELEFON 041-210 27 77, TELEFAX 041-210 50 57

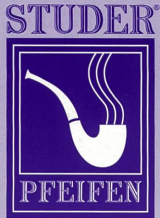
# Klassiker

für Pfeifenliebhaber – hergestellt nach kunstreicher Tradition in der "Pfeifenhauptstadt" Saint-Claude im französischen Jura.

Edles, schön gemustertes Bruyèreholz verleiht diesen Pfeifen hervorragende Eigenschaften (höchste Aromaentfaltung, gute Hitzeableitung, lange Glutzzeit, leichte und robuste Beschaffenheit, schönes Design...)

Die Modelle der neuen Kollektion Studer-Design mildern und kühlen den Rauch mit natürlichem Meerschamfilter.

Hochwertige Pfeifenqualität zu minimalem Preis bereitet Ihnen unvergleichlichen Rauchgenuss.



## STUDER-ORIGINAL

Die Modelle 0 - 12 sind in schwarzer und brauner Ausführung erhältlich.  
Les modèles 0 - 12 sont en vente dans les couleurs brune et noire.



**Meerschamfilter:**  
nur für die Modelle Studer-Design (No. 14 - 17)  
Seulement pour les modèles Studer-Design

**Kugelschreiber aus Bruyèreholz**  
Stylo à bille en buyère

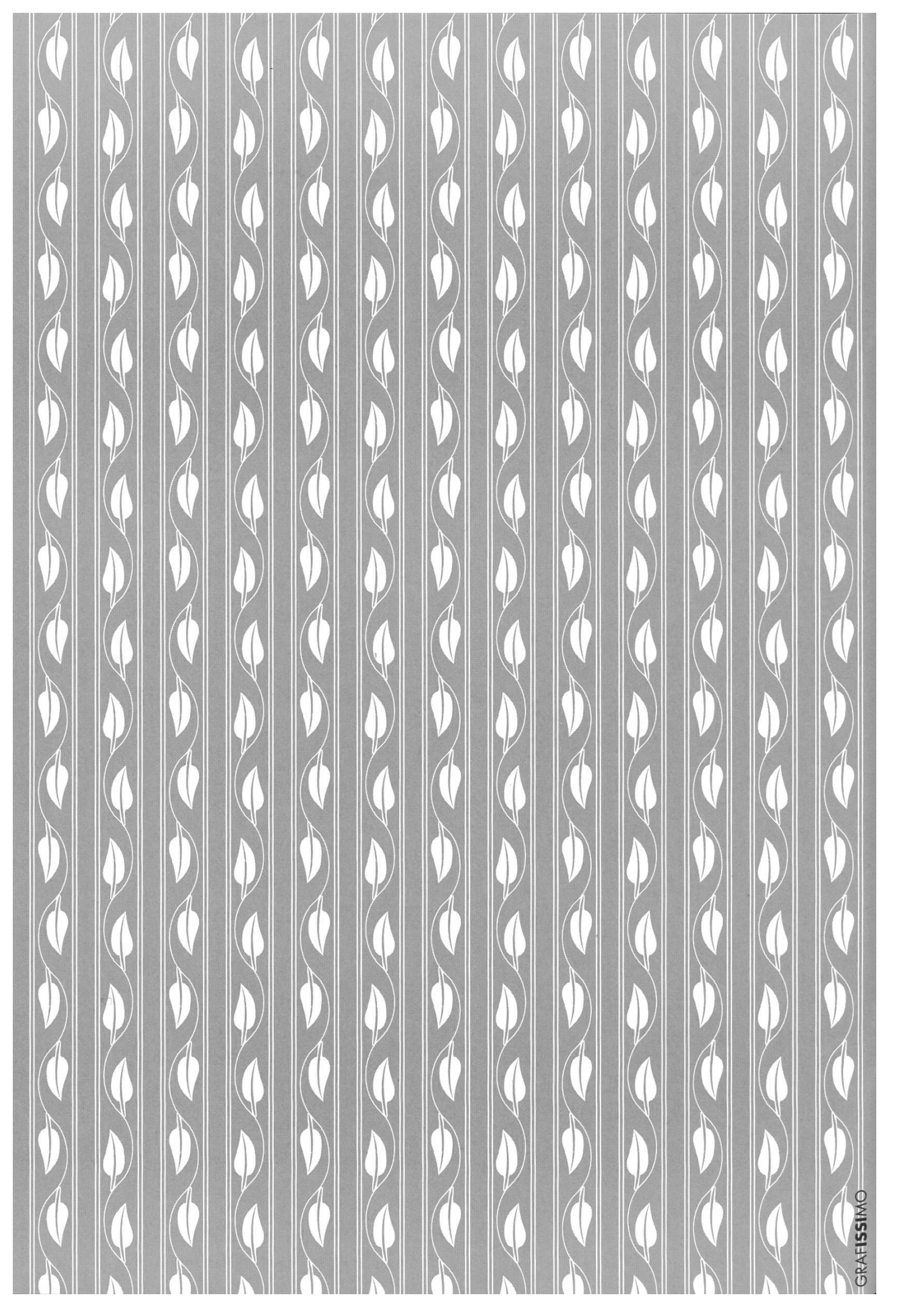


## STUDER-DESIGN-FILTER



No. 14 Mahagoni / acajou  
No. 15 Braun / brune  
No. 16 Sandgestrahlt schwarz / sable-noire  
No. 17 Orange-braun / deux tons orange-brune

Die neuen Modelle (No. 14 - 17) gibt es in vier verschiedenen Oberflächen-Ausführungen.  
Les nouveaux modèles (No. 14 - 17) sont en vente dans quatre couleurs différentes.



stellte sich anfangs der 90er Jahre die bekannte Schweizer Firma Kuhn-Champignons AG in Herisau. Zusammen mit Partnern aus den USA und Schweden setzte sie ein grösseres Forschungsprojekt in Gang. Die Experimente zeigten allerdings, dass sich wohl Fruchtkörper züchten lassen, aber weder Menge, Farbe, Grösse noch der Reifezeitpunkt können dabei genau bestimmt werden. Dies wäre aber eine Vorbedingung, um einen kommerziell lukrativen Morchel-Markt aufzubauen. Nach dem vorläufigen Stand der Zuchtversuche würde ein Kilogramm frischer Morcheln auf einen sagenhaften Preis von rund Fr. 20000.– (inklusive Forschungs- und Investitionskosten) zu stehen kommen, also mehr als der heutige Preis für ein Kilogramm Gold! Es ist natürlich fraglich, ob unter diesen Umständen das Forschungsprojekt noch weiter verfolgt wird.

Wer des Rätsels Lösung findet, dem winken Ruhm, Ehre und vor allem viel Geld. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass auch andere Forscher an diesem Problem arbeiten. Dazu folgendes interessantes Erlebnis: Kürzlich war ich mit Freunden in der Region Ardèche zu Besuch auf einer Trüffelplantage (Trüfflière) eingeladen. Während des anschliessenden fürstlichen Mahles berichtete der grosszügige Patron, dass er ein Forschungsprojekt für die Aufzucht von Morcheln des Musée National des Sciences Naturelles Paris seit einiger Zeit jährlich mit einer beträchtlichen Summe (6-stellige Zahl Schweizer Franken) unterstütze. Aus dem Gespräch und den vorgelegten Dokumentationen ging hervor, dass auch hier der Durchbruch einer kommerziellen Morchelaufzucht bisher noch nicht gelungen ist. Wahrscheinlich wird er noch einige Jahre auf sich warten lassen.

### **Teuer und in der Küche geschätzt**

Die Morchel ist eine Köstlichkeit, die bei keinem echten Gourmet in der Küche fehlen darf. Wer Morcheln im Laden kauft, erhält in der Regel Speise- und Spitzmorcheln. Getrocknet sind die Pilze das ganze Jahr und fast überall zu kaufen, frisch erst ab März in Delikatessengeschäften. Ob sie getrocknet oder frisch besser schmecken, darüber zu streiten lohnt sich nicht, ebenso wenig wie darüber, welche Art nun die schmackhaftere sei. Der Meister Auguste Escoffier schrieb vor Jahrzehnten in seinem Gourmeführer Folgendes: «Es gibt zwei Morchelarten: die helle (Speisemorchel) und die dunkle (Spitzmorchel), über deren gastronomischen Wert sich ein Streit erhoben hat, der kein Ende findet, aber leicht beigelegt werden könnte, da beide Arten ausgezeichnet sind.»

Morcheln stellen also in der Küche ihres wohlschmeckenden Aromas wegen etwas Exklusives dar und werden dementsprechend teuer gehandelt. So bezahlt man in Delikatessengeschäften für ein Kilogramm importierter getrockneter Morcheln bis zu 600 Franken! Das Kilogramm Frischpilze kann je nach Angebot und Nachfrage bis 120 Franken kosten. Viele Köche jedoch bevorzugen getrocknete Morcheln, da diese ein intensiveres Aroma entfalten.

Wer auch ausserhalb der Morchelsaison nicht auf sein beliebtes «Steak an Morchelsauce» verzichten will, der kann seine Morcheln problemlos trocknen. Vor Feuchtigkeit geschützt lassen sie sich über Jahre aufbewahren. Die getrockneten Morcheln werden vor dem Zubereiten etwa 30 Minuten in Wasser oder Milchwasser eingelegt. Anschliessend wird die Flüssigkeit durch einen Kaffeefilter filtriert, um mögliche Sandbestandteile zu entfernen. So kann das Einweichwasser, welches feine Aromastoffe enthält, bedenkenlos für die Zubereitung der Sauce verwendet werden. Übrigens: Der charakteristische und recht beliebte Rauchgeschmack vieler Morcheln – v.a. aus dem asiatischen Raum – wird durch das Trocknen der Pilze über einem Feuer erreicht, gehört also nicht zur Morchel selbst.

### **Betrug durch Gewichtsmanipulationen**

Um die grosse Nachfrage der Konsumenten an Morcheln zu decken, werden sie Jahr für Jahr tonnenweise aus den oben erwähnten Ländern importiert, vorwiegend in getrocknetem Zustand. Bei den stolzen Preisen erstaunt es nicht, dass bei Morcheln, ähnlich wie bei den Trüffeln, verschiedene verbotene Manipulationen praktiziert werden. So musste das Kantonale Labor Zürich in den letzten Jahren einige Morchelsendungen infolge unerlaubter «Beschwerungen» in Beschlag nehmen. Findige Sammler oder Lieferanten, vorab aus fernöstlichen Ländern, beschwerten den hohlen Fruchtkörper vor dem Trocknen mit verschiedenen Metallteilchen, um so Gewicht und Gewinn

zu erhöhen. Die Pilze schrumpfen beim Trocknen und schliessen so die Fremdstoffe perfekt ein. In der Schweiz laufen deshalb die Morcheln vor dem Abpacken fast ausnahmslos über ein Förderband an Metallsensoren vorbei. Kaum war dieser Schwindel aufgedeckt und bekämpfbar geworden, tauchten vermehrt mit Steinchen oder sogar mit Teer gefüllte Morcheln auf dem Markt auf. Neuere Betrügereien sind noch perfider. So wurden in letzter Zeit Morcheln entdeckt, die mit Schafs-, Ziegenkot oder ganz einfach mit Erde gestopft waren. Obwohl diese Materialien nicht soviel Gewicht erzeugen, haben sie den Vorteil, bei einer Kontrolle – oder beim Verspeisen! – nicht gleich entdeckt oder bemerkt zu werden. Der Phantasie sind offensichtlich auch beim Morchelhandel keine Grenzen gesetzt.

### Dank

Für verschiedene Literaturhinweise möchte ich Herrn O. Rohner, 8840 Einsiedeln, meinen besten Dank aussprechen. Herr P. Roth vom Migros-Zentrallaboratorium in Zürich stellte mir in verdankenswerter Weise eine Sammlung von Gegenständen zur Verfügung, die bei der Kontrolle von Morchelsendungen gefunden wurden.

*Morchella esculenta*, Speisemorchel; morille ronde



Foto:  
H.-P. Neukom

### Morcheljagd

Das Morchelfieber grassiert nicht nur in unseren Breitengraden. In Nordamerika, im Südwesten von Wisconsin, existiert sogar ein 1 300 Seelen zählendes «Morchelstädtchen» namens Muscoda («The Morel Mushroom Capital of Wisconsin»). Seit Beginn der 80er Jahre feiern die dortigen Morchelsammler jedes Jahr vom 18. bis 20. Mai ein Morchel-Festival besonderer Art. Es ist der Höhepunkt eines zweiwöchigen Morchel-Wettbewerbs. Es gibt fünf Kategorien, in denen sich die Teilnehmer mit ihren frisch gesammelten Morcheln eintragen können. Dabei wird ermittelt, wer die höchste, die umfangmässig dickste, die schwerste und die skurrilste Morchel und wer die meisten Morcheln an einem einzelnen Strunk gefunden hat. Seit Beginn des Festivals gab es folgende Rekorde zu vermelden:

- Höchste Morchel: 35,56 cm, 1981
- Umfangmässig dickste Morchel: 43,8 cm, 1983 und 1984
- Schwerste Morchel: 560 g, 1986
- Höchste Anzahl Morcheln an einem einzelnen Strunk: 27 Stück, 1985

Wer sich näher für das Morchel-Festival interessiert, wende sich an:  
Chamber of Commerce, P.O. Box 578, Muscoda, Wisconsin 53573, USA.





Was in Morcheln schon so gefunden wurde ... / Ce qu'on a déjà trouvé dans des morilles...  
 (Zentrallaboratorium der Migros)

Foto: H.-P. Neukom

## Morilles – Délices printanières

**Hans-Peter Neukom**

Laboratoire cantonal, Case postale, 8030 Zurich  
 (trad.: F. Brunelli)

Lorsqu'au printemps le soleil réchauffe la terre, que les cerisiers, les aubépines et les prunelliers deviennent de somptueux bouquets fleuris, c'est alors aussi le début du temps des morilles. Chez les passionnés de ces délices vernales se réveille alors un virus de la même souche que celui qui envahit le chasseur ou le pêcheur le jour de l'ouverture. Le morilleur garde ses niottes strictement secrètes. Même en compagnie de ses pairs, au stamm de sa société où se racontent maintes aventures morchelloïdes, il ne dévoilera pas ses stations. De sorte qu'il est bien difficile pour un «novice» de se faire une idée des habitats probables, peut-être aussi en raison du fait que, par leurs formes et leurs couleurs, les morilles pratiquent l'art du camouflage. «Par magie elle paraît où rien tu n'avais vu – Détourne ton regard, et elle a disparu» (BSM 5/6, 1990, p. 111, 1<sup>ère</sup> strophe). Pourquoi les morilles ne poussent qu'au printemps, et non en automne comme la plupart des autres champignons, cela reste encore un mystère de la nature.

### Caractères principaux

Toutes les «vraies» morilles, du genre *Morchella*, sont des ascomycètes. (Il n'existe pas, somme toute, de «fausses» morilles, comme il existe par exemple une «fausse chanterelle»; mais pour nos collègues de langue alémanique le satyre puant est une «morille puante»...). Les spores des

ascomycètes mûrissent dans des «sacs», des asques justement. La délimitation des espèces de *Morchella* est fort difficile et par ailleurs les données de la littérature sont en partie assez contradictoires; c'est pourquoi nous nous limitons ici à la description des deux espèces les plus connues, et aussi les plus recherchées.

### ***Morchella esculenta* (L.: Fr.) Pers. (= morille comestible)**

Le chapeau, subsphérique à ovoïde, est jaune brunâtre à gris mat et confluent avec le pied. La surface du chapeau se compose de nombreuses cavités (alvéoles), rappelant les rayons construits par les abeilles, et de côtes longitudinales irrégulières. Toute cette surface, les côtes exceptées, est occupée par l'hyménium. Le pied est blanchâtre à jaune pâle, lisse, et en général épaissi à la base. La chair est tendre, fragile, céracée, à odeur et saveur fongiques, agréables. La hauteur totale atteint en général 10 à 20 cm, mais aussi 30 cm et davantage chez des sujets luxuriants.

### ***Morchella conica* Pers. (= morille pointue)**

Le chapeau est ici ovoïde à conique, voire pointu; ses couleurs étant très variables, on ne s'étonnera pas qu'on en ait décrit diverses variétés ou formes. On a des chapeaux jaune ocracé, brun grisé, brun olivacé, parfois lavés de rosé, mais aussi brun noir ou noirs et veloutés. Comme la précédente, la morille pointue présente des alvéoles profonds, mais les côtes longitudinales sont plus régulières, voire presque parallèles. Le pied, lisse ou sillonné longitudinalement peut être blanc à rougeâtre carné; il conflue aussi avec le chapeau. La chair est mince, cassante, inodore (mais si, elles sont parfumées, prétend le traducteur) et à saveur douce. La taille des *Morchella conica* est analogue à celle des *M. esculenta*.

### **Confusions possibles**

Il est possible et dangereux de confondre les morilles avec des espèces de gyromitres, qu'il s'agisse de *Gyromitra esculenta* (Pers.: Fr.) Fr. ou de *G. gigas* (Krbh.) Cooke, la seconde plutôt montagnarde. Les deux espèces sont toxiques; relativement peu fréquentes dans nos régions, elles apparaissent à la même époque que les morilles et la confusion est surtout le fait de récolteurs inexpérimentés. En effet, les chapeaux des gyromitres sont irrégulièrement contournés, cérébriformes, sans alvéoles bordés par des côtes comme en présentent les morilles, de couleur brun terre de Sienna à brun noir.

Il n'y a pas si longtemps, des gyromitres séchées étaient consommées et commercialisées en assez grande quantité, et aussi dans notre pays. Mais leur consommation causait fréquemment de graves intoxications hépatiques et rénales (parfois avec issue fatale), surtout en Europe centrale et orientale. En Russie, par exemple, 45% de toutes les intoxications connues étaient attribuées aux gyromitres. La toxine, nommée gyromitrine, est thermolabile; on devait cuire les champignons au moins à deux reprises et jeter l'eau de cuisson à chaque fois! Des travaux scientifiques ont démontré par ailleurs que ni les cuissons ni la dessiccation ne détruisent complètement la gyromitrine. C'est pourquoi, en Suisse et en Allemagne, la commercialisation des gyromitres a été logiquement interdite.

### **Provenance et habitat**

Les pays d'où sont exportées des morilles en grande quantité sont en particulier l'Inde, le Pakistan, l'Afghanistan, la Chine, la Turquie, le Canada et l'Amérique du Nord. Sur le Plateau suisse, on peut trouver les premières morilles pointues peu après la fonte des neiges, et jusqu'en juin sur les hauteurs (et même en juillet à la hauteur des alpages alpins. N.d.t.). *Morchella esculenta* apparaît en général un peu plus tard, d'avril à juin, et elle n'aime pas l'altitude. Comme habitats préférentiels on peut citer les forêts riveraines, les terrains sablonneux proches des rivières, les places à feu et les parcs publics, en particulier sous les frênes (*Fraxinus*). Mais on peut en trouver aussi en forêts mêlées, sous des arbres fruitiers, sur des souches recouverte d'une épaisse mousse et même dans les jardins. (Le traducteur témoigne en avoir vu sous peupliers trembles, sous pins sylvestres, sous épicéas et même sous mélèzes, et aussi à découvert en plaine prairie ou pelouses alpines...).

Récemment, un collègue digne de foi m'a raconté qu'il trouvait chaque année de 1000 à 2000 morilles pointues dans des jardins ou parcs publics. Son secret: De plus en plus fréquemment, ces

dernières années, on recouvre les «tablards» des jardins et les plates-bandes buissonnantes avec des copeaux d'écorces, destinés à freiner la pousse des herbes et des plantes adventices. Il semble manifeste que les morilles pointues trouvent là un excellent substrat. Mon collègue ajouta que ses chances augmentaient sur un type précis de copeaux, utilisé en général par un seul et même jardinier. Pourquoi donc patrouiller en vain pendant des heures en forêt et subir une frustration éventuelle alors que l'objet de ses désirs est presque devant sa porte, dans les plates-bandes fraîchementensemencées? Il faut ajouter que les lutins peuvent sans autre être absents des lieux l'année suivante. Il semble que les éléments nutritifs nécessaires à ces saprophytes soient rapidement épuisés. Inutile, par conséquent, de meubler un coin de sa mémoire pour retrouver ces stations éphémères.

### **Tentatives de culture**

Certaines espèces de champignons sont assez faciles à cultiver à des fins commerciales, tels le champignon de Paris, le shiitake ou le pleurote coquille d'huître. Puisque des morilles peuvent surgir en troupes dans son propre jardin, on pourrait supposer que la culture industrielle de cette noble espèce ne devrait pas poser de gros problèmes. Une firme suisse connue, «Kuhn Champignons A. G.» à Hérissau AR, a cherché dans les années nonante à relever ce défi. En collaboration avec des partenaires aux U.S.A. et en Suède, elle mit en œuvre un important projet de recherches. L'expérimentation a bien montré qu'on pouvait produire des ascomes, mais sans pouvoir maîtriser ni leur quantité, ni leur couleur, ni leur taille, ni la date de maturation. Cette maîtrise est pourtant une condition nécessaire pour assurer le succès commercial sur le marché. Dans l'état actuel – provisoire? – des essais expérimentaux, un kilogramme de morilles fraîches cultivées atteindrait le prix fabuleux de CHF 20000.– en chiffres ronds (en incluant les frais de recherche et d'investissement), c'est à dire davantage que le prix actuel d'un kg d'or! On peut naturellement se demander si, dans cette conjoncture, les partenaires vont poursuivre leurs recherches.

À celui qui résoudra l'énigme sont assurés la gloire, les honneurs et, bien sûr et surtout la fortune. Il n'est donc pas étonnant que d'autres chercheurs encore y travaillent. Dans ce contexte, une anecdote vécue: J'ai récemment été invité avec des amis à visiter une truffière en Ardèche. Partageant un repas princier avec l'industriel propriétaire, il nous confia qu'il parrainait financièrement et chaque année depuis un certain temps un projet de recherches du Musée National des Sciences Naturelles de Paris pour la culture des morilles (montant appréciable, à 6 chiffres en francs suisses!). Le dialogue et la documentation présentée nous montra que là non plus aucune brèche n'a encore été ouverte vers une réussite commerciale. Lui aussi devra probablement attendre encore quelques années.

### **Le coût d'une cuisine raffinée**

La morille est une délicatesse qui ne doit pas manquer à la table d'un gourmet. Dans le commerce de détail, on trouve généralement à acheter aussi bien des morilles «rondes» que des morilles pointues. (L'épithète latine «*esculenta*» signifie exactement «comestible», adjectif qui convient... à toutes les morilles! N.d.t.). On peut les trouver séchées un peu partout et à toute période de l'année, mais seulement à partir de mars à l'état frais et chez certains marchands de primeurs. Sont-elles meilleures à l'état frais ou à l'état sec? Question oiseuse, comme aussi celle de savoir quelle espèce est la plus savoureuse. Le Maître Auguste Escoffier écrivait, il y a des décennies, dans son guide du gourmet: «Il y a deux sortes de morilles, la claire et la foncée; une discorde sans fin oppose les gourmets au sujet de leurs valeurs gastronomiques comparées, conflit auquel il est cependant facile de mettre un terme, car toutes les deux sont savoureuses.»

En raison de leur arôme puissant, les morilles représentent en cuisine une exclusivité et, en conséquence, leur valeur marchande est élevée. Chez les primeurs de luxe on paie jusqu'à CHF 600.– le kilo de morilles séchées importées. Quant aux morilles fraîches, elles coûtent jusqu'à CHF 120.– le kg selon les «lois» de l'offre et de la demande. Nombreux sont les cuisiniers qui les préfèrent séchées car elles développent ainsi un arôme plus intensif. Bien protégées contre toute humidité, on peut les conserver des années. Avant leur préparation, on les trempe une demi-heure (au moins) dans de l'eau, éventuellement additionnée de lait. On filtre le jus de trempage (papier-filtre à café), afin d'éliminer les éventuels grains de sable. (C'est surtout en bordure des forêts

alluviales que les morilles sont «garnies» de grains de sable et doivent être soigneusement et doucement brossées, du moins quand ces grains ne sont pas inclus dans la chair... N.d.t.). Le liquide de trempage, quoique un peu amer, est aromatique et peut s'utiliser, au moins en partie, pour confectionner la sauce. Il est à noter que le parfum de fumée, fort apprécié, de certaines morilles importées – surtout d'Asie – est dû au séchage au-dessus d'un feu et n'est donc pas propre aux morilles.

### **Fraudes et manipulations pondérales**

Pour satisfaire à la forte demande des consommateurs, les morilles sont importées chaque année par tonnes des pays énumérés plus haut, surtout sous la forme séchée. En raison de leur prix élevé, il n'est pas surprenant que, de façon analogue à ce qui se passe avec les truffes, on pratique diverses manipulations interdites. Ces dernières années, le laboratoire cantonal de Zurich a dû confisquer certains lots de morilles «alourdis» par des moyens prohibés. Des récolteurs ou des grossistes astucieux, surtout de pays d'Extrême-Orient, ont introduit, avant séchage, diverses particules métalliques (par exemple des plombs de pêcheurs à la ligne. N.d.t.) dans la partie creuse des morilles, majorant ainsi notablement leur poids. Au séchage, les ascomes se ratatinent, incluant parfaitement ces corps étrangers. C'est pourquoi, en Suisse, presque toutes les morilles passent avant conditionnement sur un tapis roulant équipé d'un détecteur de métaux. À peine la supercherie dévoilée et enrayée, des falsificateurs remplacèrent les particules métalliques par de petits cailloux et même par des éclats de goudron! Plus perfide encore: on a trouvé récemment des morilles séchées incluant des crottes de moutons ou de chèvres ou plus simplement de la terre. Ces derniers ajouts n'entraînent pas une forte augmentation pondérale, mais ils ont l'«avantage» de ne pas être découverts immédiatement lors d'un contrôle – ou lors de leur consommation! Ici comme pour les truffes, la fantaisie des «petits malins» n'a guère de limites.

### **Remerciements**

J'exprime ma gratitude à M. O. Rohner, 8840 Einsiedeln, pour m'avoir indiqué diverses sources de littérature. Je remercie aussi M. P. Roth, du laboratoire central Migros à Zurich, pour m'avoir remis divers objets trouvés lors du contrôle dans des lots de morilles importées.

### **Chasseurs de records**

La fièvre des morilleurs ne sévit pas seulement sous nos latitudes. En Amérique du Nord, au sud-ouest du Wisconsin, il existe même une «capitale de la morille» comptant 1300 âmes et nommée Muscoda («The Morel Mushroom Capital of Wisconsin»). Dès le début des années quatre-vingts, les morilleurs de cette région participent chaque année, du 18 au 20 mai, à un Festival tout à fait original qui est le point d'orgue d'un concours qui dure deux semaines. Les amateurs peuvent concourir dans cinq catégories en exhibant leur récolte de morilles fraîches. L'objectif est d'avoir trouvé la morille la plus haute, la plus lourde, celle de diamètre maximal, la plus insolite, et le plus grand nombre d'ascomes accolés. Depuis le début du festival, les records suivants ont été établis:

- La plus haute morille mesurait 35,56 cm (1981).
- La morille de diamètre maximum: 43,8 cm (1983, 1984).
- La plus lourde pesait 560 g (1986).
- Le plus important «bouquet» de morilles accolées en comportait 27 (1985).

Si vous êtes intéressés par ce festival, adressez-vous à:  
Chamber of Commerce, P. O. Box 578, Muscoda, Wisconsin 53573, U.S.A.