

Zur bevorstehenden Morchelzeit

Autor(en): **Knapp, A.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **2 (1924)**

Heft 4

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935257>

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.

Lamellen: weiss—fleischrötlich, im Alter *rosabraunfleckig*, angeheftet—strichförmig herablaufend, gedrängt.

Sporen: elliptisch 8—10 μ 6—7 μ Bas. 40—45 10—12.

Fleisch: weiss, im Alter *rötlich durchzogen*, auch beim Bruch rötet es sich allmählich. Geruch und Geschmack mild, Nachgeschmack etwas scharf. Essbar.

Standort: In Wäldern, sehr häufig, Juni—Oktober. Wenn man auf das Rötten des ganzen Pilzes achtet, wird man diesen Wulstling trotz seinen vielen Farbenänderungen nicht verkennen können. Er ist allgemein als Speisepilz bekannt, und der Anfänger achte stets auf das im Alter *fleischrötlich* durchzogene Fleisch.

16. Rauher Wulstling: *Am. aspera* Fr.

Hut: stroh—olivgelb, auch graubräunlich, 4—8 cm mit anfangs fast schwefelgelblichen dann blassgelblich—bräunenden am Scheitel fast spitzen Warzen

bedeckt, Rand im Alter gerieft, dünnfleischig, gewölbt—verflacht.

Stiel: weisslich, 5—8 1½—2 cm mit hängendem, gerieftem, weissem, *durch zitronengelbe Schüppchen gesäumten Ring*, und verdickter, fast knollig wurzelnder und gegürtelter Basis. Stiel unterhalb des Ringes ebenfalls durch weisslich—zitronengelbe, flockig warzige Schüppchen rauh, aufwärts verjüngt, ausgestopft, zuletzt hohl.

Sporen: 8—10/6—7 μ Basidien 40—50 8—10.

Fleisch: rein weiss, unter Huthaut gelbbräunlich oder gelbrötlich, Geruch im Alter wiederlich, Geschmack angenehm. Gilt als giftig.

Standort: Im Nadel- und Laubwald, Waldwiesen und Eichen August—Oktober. Seltener. Wohl der *zierlichste* Wulstling. Er kann an den zitronengelben flockigen Schüppchen des Stieles und Ringes leicht erkannt werden.

Zur bevorstehenden Morchelzeit.

Von A. Knapp.

Mit dem Erscheinen dieser Nummer möchten wir es nicht unterlassen, an unsere Vorboten, die Morcheln im April zu denken, die bereits im ersten Jahrgang besprochen worden sind.

Der Pilzfreund sucht diese Pilze stets mit viel Interesse, das bis zur Leidenschaft ausarten kann, und zwar in ganz besonderer Zeit, im Frühling, März—Mai. Im Frühling Pilze zu suchen hat seinen besonderen Reiz und welches sonderbare Gefühl allein der Name «Morchel» für den Pilzfreund! Mit scharfem Blick und ruhigen Schrittes bewegt er sich durch das frische Grün, nach diesen gelben, grauen, braunen, in ihren Farben dem Waldboden angepassten Gebilden suchend. Bevor das erste Kind gefunden, kämpft er mit Illusionen, er vergegenwärtigt sich das Bild einer Morchel im Grase, ja er kann indessen auf kurze Zeit hin mit offenen Augen über reichen Morchelfund geträumt haben und wehe Euch allen Dickköpfen im Grase, denkt er, wenn unter Euch nur ein Verräter! Aber wie lacht ihm das Herz, wenn die Wirklichkeit, der *erste* löcherige Kopf mit weissem Halse

sich seinem Blick entziehen will und wie kurzlebig nur sein Angstgefühl, dem Wald diese Wirklichkeit zu rauben. Aber wie unglücklich für Dich Pilzfreund der Moment, wenn Du einen, mit dem dickern Ende senkrecht im Nadelhumus steckenden Tannenzapfen für eine Spitzmorchel aufgehoben!

Es liegt in der Natur dieser Pilze selbst, gerade in jener Zeit zu erscheinen, wo andere Speisepilze kaum aufzutreiben sind. Sie ertragen somit keine Hitze und vegetieren nur in sehr bestimmten Zeiträumen, die im Wiederaufleben der ganzen Natur zusammentreffen. Dieser Moment fällt in den Frühling, wo sich die Erde erwärmt und milde Regen fallen, ein zuverlässiger Barometer für jeden Pilzfreund, und wer kann sich dann noch zu Hause aufhalten, wenn der Frühling und mit ihm auch die Morcheln erwacht sind? Dieses Zusammentreffen hat jenen besonderen Reiz, bewirkt jene angenehme Empfindung des Pilzfreundes, diesen Gewächsen mit Lust und Liebe nachzugehen. Sollten sie im Sommer gesammelt werden müssen, wahrlich, sie wären uns willkommen, aber dieses

Sammeln würde jenes im Frühling gewiss nie ersetzen können und gerne würden wir mit der alten Laufbahn wieder Schritt halten wollen.

Ueber diese Fröhpilze ist hinsichtlich ihres Wertes im Jahrgang 1923 genug geschrieben worden, sodass ich Umgang nehmen kann und ihre engere Erscheinungszeit berühren möchte, umso wichtiger dies mir für das Jahr 1924 scheint. Diese ist ganz nach dem Verlauf des Winters und Vorfrühlings abhängig. Nach dem Winter 1923/24 zu schätzen, würden die Fröhpilze 2—3 Wochen später erscheinen als in andern Jahren, wo wir sie meist zu sehr bestimmter Zeit gesammelt, keine solche grosse Differenzen in der Erscheinungszeit beobachtet haben. Nach der Morchelsaison 1924 wird man sich Rechnung ablegen können, welchen Einfluss das späte Erscheinen auf die einzelne Art hat. Was ich hierin bis dato selbst wahrgenommen, ist, dass die guten Ernten in jene Jahre fallen, in denen ein allmählicher Uebergang vom Winter zum Frühling, also ohne grosse Wechsel eintritt. In diesem Falle sehen wir dann die Morcheln zu gewohnter Zeit, sogar sehr regelmässig in verschiedenen Jahren in der gleichen Woche im April erscheinen. Weniger gute, auch geringe Ernten sind mir bekannt geworden, wenn die Morcheln im Moment ihrer Entwicklung durch zu kalte, zu grosse Temperaturunterschiede beeinflusst werden. Stellt sich nach ungünstigem Wetter günstiges ein, so ist es gewöhnlich zu spät, die eigentliche Erscheinungszeit der Morchel ist vorbei. Es dreht sich hier also darum, ob die günstige Witterung mit der Entwicklung der Morchel zusammenfällt. Aber auch in warmen, regenreichen Frühlingen kann die eine oder die andere Art ganz ausfallen, was in der Art selbst liegt. Um nun ein Beispiel geben zu können, erwähne ich die Glockenmorchel *M. hybrida* Sow. Diese Art erschien 1922 in einem Ahornwald in solcher Menge, dass zwei Personen nach dreitägigen Reinigungsarbeiten, die Hälfte der gesammelten Pilze als unbrauchbar behandeln mussten. 1923 wurde an selber Stelle kein einziges Exemplar beobachtet. 1918 konnte ich auf einem 2 Aren fassenden Terrain

wohl 205 Speisemorcheln *M. esculenta* sammeln, was jedoch nicht jenem Massenfund der Glockenmorchel ähnelt.

Ueber die Erscheinungszeit einiger Arten.

Die erste ist wohl ohne Ausnahme die Spitzmorchel *M. conica* Pers. Sie erscheint je nach Witterung Ende Februar—Ende April. Ihr folgt die Speiselorchel, *Helvella esculenta* Pers. in sandigen Nadelwäldern, vornehmlich unter Kiefern, März—April. Bis anfangs April 1924 wurde sie auch hier nicht beobachtet und an eine ausgiebige Ernte wird kaum zu hoffen sein. Ihre verspätete Entwicklung (April statt März) verstärkt meine Ansicht. Am 9. März 1919 kontrollierte ich das Wachstum eines jungen Fruchtkörpers, der noch am 9. April ganz frisch aussehend an selber Stelle stand. (Witterung ungünstig). In dieser Zeit kann sich im Pilz wohl Helvellasäure bilden, ohne dass man es ihm auf irgend eine Art ansehen kann. Heute ist man über die Wirkung dieses Giftes gut aufgeklärt, die Behandlung des Pilzes vor dem Genusse ist bekannt. Vor dieser Aufklärung habe ich diese Lorchel in kleinerer Menge stets unabgebrüht und ohne Nachteile genossen, was ich heute nicht mehr wagen möchte.

Dieser Lorchel folgt nun der von Herrn W. Süss beschriebene Aderbecherling, *Discina venosa* (Siehe Heft 3 1923). Wohl die grösste Art unter den Becherlingen, ein guter Speisepilz, den ich unabgebrüht genieesse. Er ist von andern grossen und braunen Becherlingen leicht zu erkennen, die einzige Art mit Chlorkalkgeruch, auf Erde, nie auf Holz (braune Becherlinge auf Holz gehören nicht hierher), nur im Frühling. Erscheint Ende März, meist im April, in höheren Lagen bis Mitte Mai, heisst auch Ohrenmorchel. Erscheint 1924 auch später als in andern Jahren. Kaum eine Woche später, anfangs April beginnt die Hauptsaison der Fröhpilze, vertreten durch die Speisemorchel, *Morchella esculenta* L., die Käppchenmorchel, *M. rimosipes* Cand., die Glockenmorchel, *M. hybrida* Sow., die böhmische Verpel, *Verpa bohemica* Kr., die Fingerhutverpel, *Verpa conica* Mill; zu gleicher Zeit trifft man

noch die Spitzmorchel, *M. conica* Pers., die Speiselmorchel, *Helvella esculenta* Pers. an. Somit ist der Monat April die günstigste Zeit: sie währt bis anfangs Mai, wo dann die seltenere hohe Morchel,

Morchella elata Fr. und die Riesenmorchel, *Helvella gigas* Kr. den Abschluss bilden.

Mögen diese Zeilen etwas Elan zu diesen Frühlingsboten bringen.

Verschiedenes.

Erfahrungsaustausch.

Herr und Frau «*Morchella conica*» mit Familie haben die Ehre den werten Lesern mitzuteilen, dass sie sich seit 22. März an den schon letztes Jahr bekannt gegebenen Orten vorübergehend niedergelassen haben. Bei günstiger Witterung ist auf entsprechenden Nachzug zu hoffen, und wenn überall mit der gleich schonenden Behandlung vorgegangen wird, so versprechen wir zum Voraus auch nächstes Jahr wieder daselbst zu erscheinen.

W. S.

Rapport sur le marché aux champignons de Fribourg en 1923.

Il a été délivré 1035 bulletins ou autorisations de vente de champignons au marché contre 2034 en 1922 avec un total de 6199 Kg. contre 10321 Kg. en 1922. Ces apports se répartissent en 21 genres représentant 50 espèces, ce qui est peu comparativement aux années favorables car 1923 a été une mauvaise année pour la sortie des cryptogames à cause de la sécheresse prolongée que nous avons eue pendant l'été.

Ces 50 espèces se répartissent comme suit: *Morchella esculenta*, *rimosipes*, *conica* 591 Kg.; *Hygrophorus marzuolus* 565 Kg.;

Psalliota arvensis, *campestris*, *pratensis* 1566 Kg.; *Tricholoma nudum*, *Georgii*, *russula*, *equestre*, *amethystinum* 73 Kg.; *Lépiota procera* 6 Kg., *Armillaria meliea*, *robusta*, *impérialis* 38 Kg.; *Cantharellus cibarius* 1140 Kg.; *Cantharellus infundibuliformis* 220 Kg.; *Russula integra*, *xerampelina*, *virescens*, *cyanexantha* 461 Kg.; *Polyporus ovinus*, *confluens* 4 Kg.; *Boletus aereus*, *edulis*, *scaber*, *badius*, *bovinus*, *subtomentosus*, *Boudieri* 958 Kg.; *Hydnum repandum*, *imbricatum* 187 Kg.; *Clavaria acroporphryrea*, *flava*, *formosa*, *aurea* 186 Kg.; *Lycoperdon gemmatum*, *caelatum* 79 Kg.; *Coprinus comatus*, 1 kg.; *Peziza* (*Otidea*) *leporina*, *onotica* 5 Kg.; *Paxillus atrotomentosus* 2 Kg.; *Helvella crispa* 6 Kg.; *Clitocybe geotropa*, *nebularis* 17 Kg.; *Lactarius volemus*, *déliciosus* 76 Kg.; *Gomphidius glutinosus* 5 Kg.; *Bovista gigantea* 5 Kg. Environ 248 Kg. vérifiés pour consommation personnelle et 126 Kg. retirés du marché comme impropre à la consommation (vénéneux, suspects, détériorés et trop avancés en maturité pour en autoriser la vente).

Les apports ont commencé le 21 février pour se terminer le 22 décembre 1923.

L'inspecteur officiel Paul Vannaz
horticulteur.

INSERATE

in der

Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde haben

guten Erfolg