

Über das Wachstum der Speiselorchel und Spitzmorchel

Autor(en): **Süss, W.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **5 (1927)**

Heft 7

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935084>

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.

Mitteilungen an die Mitglieder der Vapko.

A. Herr F. Liechti, Lebensmittelinspektor der Stadt Zürich, hat in seinem anlässlich der letzten Tagung der Vapko vom 28. Nov. 1926 in Olten gehaltenen Referate über «Kolportage von Pilzen und deren Kontrolle» eine wertvolle, allgemeine Orientierung über dieses Kapitel geboten. Der Referent und der Unterzeichnete sind seither in brieflicher Besprechung der Sache übereingekommen, der Vapko, für den Fall, dass sie es als notwendig erachten sollte, betreffend Regelung der «Pilzkolportage und deren Kontrolle» an die kantonalen Regierungen zu gelangen, folgende Thesen zur Annahme zu beantragen:

1. Es dürfen nur amtlich kontrollierte Pilze in den Handel gelangen.
2. In den Hotels, Gasthöfen, Wirtschaften und Pensionen dürfen nur amtlich kontrollierte Pilze als Speisen dargeboten werden.
3. Die von den Kontrollorganen ausgestellten Kontrollscheine und Verwertungsbewilligungen haben nur für den Kontrolltag Gültigkeit.
4. Die marktpolizeilichen Massnahmen betr. Hausieren, Kundenbedienung, Kontrollort, Verkaufsplatz usw. sind

den örtlichen Verhältnissen anzupassen und darum den lokalen Behörden zu überlassen.

B. Auf meine bezügliche Anfrage hin erhielt ich vom Eidgenössischen Gesundheitsamt in Bern den 30. März 1927 die Auskunft: Es sei in Absatz 4 des Artikels 129 der Eidg. Lebensmittel-Verordnung vom 23. Februar 1926 eine kleine Aenderung auf den 15. April 1927 beabsichtigt, indem es dort heissen soll: «Die frischen und die getrockneten Schwämme müssen nach Arten getrennt feilgeboten werden.» An eine weitergehende Revision des Art. 129 sei mit Rücksicht auf den Umstand, dass die Verordnung erst kurze Zeit bestehe, jetzt nicht zu denken. Trotzdem sehe das Eidgenössische Gesundheitsamt unsern Vorschlägen entgegen. Diese Vorschläge werden bei der nächsten Revision soweit als nur möglich Berücksichtigung finden.

C. Der Stadtrat von St. Gallen hat auf das Gesuch des Unterzeichneten hin beschlossen, den amtlichen Pilzkontrolleur der Stadt St. Gallen und dessen Stellvertreter durch eine Haftpflichtversicherung gegen allfällige Schadenersatzansprüche sicher zu stellen. Möge das Beispiel allerorts Nachahmung finden.

Emil Nüesch, Vorsitzender der Vapko.

Ueber das Wachstum der Speiselorchel und Spitzmorchel.

Von W. Stüss.

Das überaus schnelle Wachstum der Pilze hat im Volksmunde zu dem geflügelten Wort: «Sie schiessen wie Pilze aus dem Boden», geführt. Geht man aber diesem Ausspruche in der Pilzwelt auf die Spur, so zeigt sich da bald, dass dem nicht immer so ist, ja dass z. B. gerade die Morcheln und Lorcheln eine längere Zeitspanne gebrauchen, um zu ihrer vollen Entwicklung zu gelangen. Da diese Pilzarten im allgemeinen und im besondern im Wald dem Boden angepasst sind, so werden sie noch jung meist übersehen und erst im letzten Stadium wahrgenommen. Zu einer Kontrolle von Morcheln sind daher deren Plätze genau festzu-

legen und schon ziemlich früh in Augenschein zu nehmen. Bei günstiger Witterung finden sich bereits Anfänge Mitte Februar, an günstigen Lagen (Neuenburgersee) schon im Januar.

Diesen Frühling nun ergaben von mir vorgenommene Messungen folgende Resultate:

Gyromitra esculenta = Speiselorchel.

Am 24. II.	=	Hutdm.	2—3 mm	auf	2—3 mm	G'höhe
" 12. III.	=	"	0,5—1,3 cm	"	1 cm	"
" 24. III.	=	"	0,5—1,5 cm	"	1,2 cm	"
" 11. IV.	=	"	3—4 cm	"	4,5 cm	"

[wobei Stiel ca. 3 cm

Die fraglichen Exemplare wurden dann

am 11. IV. eingesammelt, um sie zu einem Pilzquarell zu verwenden.

Aus obigen Datums ist ersichtlich, wie langsam eigentlich im ersten Stadium die Pilze vorwärts kommen. Bei einem rascheren Wachstum in der ersten Periode vom 24. II. auf 12. III. bei günstigem Wetter, folgt fast ein Stillstand vom 12. III.—24. III., um dann wieder bei günstiger Witterung vom 24. III.—11. IV. schneller aufzuwachsen. Leider konnte das Endstadium nicht abgewartet werden, da dieselben versandt werden mussten. Aber auch so ist deutlich ersichtlich, dass die Speisemorchel auch bei einigem Massen günstiger Witterung über 2 Monate bis zur vollen Entwicklung brauchen kann.

Bei der Spitzmorchel (*Morchella conica*) geht's schon rascher, denn ich notierte mir folgende Masse:

Morchella conica = Spitzmorchel (Waldm.).

Am 6. III. = Hutdm. 0,5—1 cm auf 1 cm Gesamthöhe

„ 12. III. = „ 1—2¹/₂ „ „ 1¹/₂—5¹/₂ „
(sehr günstige Witterung. fast jeden Tag Regen)

Am 24. III. = Hutdm. bis 3¹/₂ cm auf bis 9 cm Höhe.

Sporen noch nicht ganz reif. Da ich bis 9. IV. verreisen musste, wurden die Exemplare eingesammelt und daher keine weiteren Messungen mehr vorgenommen. Aber auch so ist augenscheinlich, dass 2—3 Wochen bei sehr günstiger Witterung für diese Gattung anzurechnen ist. Weitere Beobachtungen im Kanton Aargau bestätigen diese Messungen ziemlich genau, wobei zudem ersichtlich wurde, dass die Spitzmorcheln dort 3 Wochen später erscheinen als um Basel. Im weiteren zeigte es sich, dass sich die Spitzmorchel früher als die Hohemorchel (*Morchella elata*) entwickelt. Ihr Wachstum konnte ich aber nicht mehr näher beobachten. Wer Zeit und Freude findet, möge auch die Speise-, Halbfreie-, Riesenstockmorchel, sowie die Fingerhut- und Böhmisches Verpel einmal genau unter die Lupe nehmen und über seine Befunde berichten.

Arrêté du 28 mars 1927 concernant le commerce des champignons.

Le Conseil d'Etat du canton de Vaud.

Vu la loi fédérale du 8 décembre 1905 sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels;

Vu l'art. 129 de l'ordonnance fédérale du 23 février 1926 concernant ce commerce;

Vu la loi du 16 novembre 1909 concernant l'exécution, dans le canton, de la loi fédérale du 8 décembre 1905 précitée;

Vu le préavis du Département de l'intérieur;

arrête:

Article premier. Est interdite la vente des champignons désignés ci-après:

- a) les amanites et les russules;
- b) les champignons réputés vénéneux ou suspects, ceux qui ont une odeur nauséuse, un goût âcre, amer ou savonneux;
- c) les champignons trop vieux qui, par leur maturité, prennent un aspect peu appétissant et perdent leur valeur alimentaire, tels par exemple les cortinaires, psaliotes, hydnes, clavaires, armillaires;
- d) les champignons détériorés, gâtés,

véreux, fermentés, trop humides, ainsi que ceux qui sont coupés en morceaux de telle manière que leur espèce ne peut plus être reconnue.

Art. 2. Les champignons frais doivent être mis en vente, chaque espèce à part.

La vente, ou l'exposition pour la vente, de tous les champignons comestibles frais est interdite sur tout autre emplacement que celui désigné par l'autorité sanitaire locale (municipalité), à l'exception des truffes et des champignons de Paris, ou d'autres espèces qui seraient autorisées ultérieurement par le Département de l'intérieur.

Art. 3. Le colportage des champignons frais ou secs est interdit.

Art. 4. Il est interdit de vendre des champignons qui n'auront pas été soumis au préalable à l'inspecteur désigné par l'autorité sanitaire locale.

Art. 5. Ne sont autorisées à vendre des champignons que les personnes munies d'un bulletin de contrôle délivré le