

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 18 (1940)
Heft: 4

Artikel: Die Kugel- oder tiefzellige Morchel, Morchella spongiola Boudier
Autor: Burkhard, E.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934402>

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: 17.05.2025

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

Mutationen: Dieselben sind künftig bis am 3. des Monats dem Registerführer mitzuteilen. Für spätere Zusendungen kann keine Verantwortung für Berücksichtigung übernommen werden.

Soweit Sektionen mit der Zustellung von bereinigten Mitgliederverzeichnissen noch im Rückstand sind, sollten dieselben raschestens ihrer Pflicht nachkommen.

Diapositive sind in bisheriger Weise beim neuen Verwalter, Herrn E. Lüthy, anzufordern.

Wir bitten unsere alten Mitarbeiter um ihre Unterstützung; aber auch neue Kräfte hoffen wir für unsere ideale Sache tätig zu sehen.

Zürich, im März 1940.

Der Präsident:
sig. O. Schmid.

Der Sekretär:
sig. W. Bettschen.

Mitteilung des Verbandsvorstandes.

In seiner Sitzung vom 4. April 1940 hat der Verbandsvorstand **zu neuen Mitgliedern der Wissenschaftlichen Kommission ernannt**, die Herren:

Dr. H. Mollet, Biberist, bisheriger Verbandspräsident,

H. W. Zaugg, Burgdorf, bisheriger Redaktor der Zeitschrift.

Wir schätzen uns glücklich, die Mitarbeit

dieser bewährten Mitglieder dem Verbands auch weiterhin erhalten zu können.

Zum Sekretär der Wissenschaftlichen Kommission wurde in Ausführung des Auftrages der Delegiertenversammlung Herr H. W. Zaugg, Burgdorf, gewählt.

Zürich, im April 1940.

Der Präsident:
sig. O. Schmid.

Der Sekretär:
sig. W. Bettschen.

Die Kugel- oder tiefzellige Morchel, *Morchella spongiosa* Boudier.

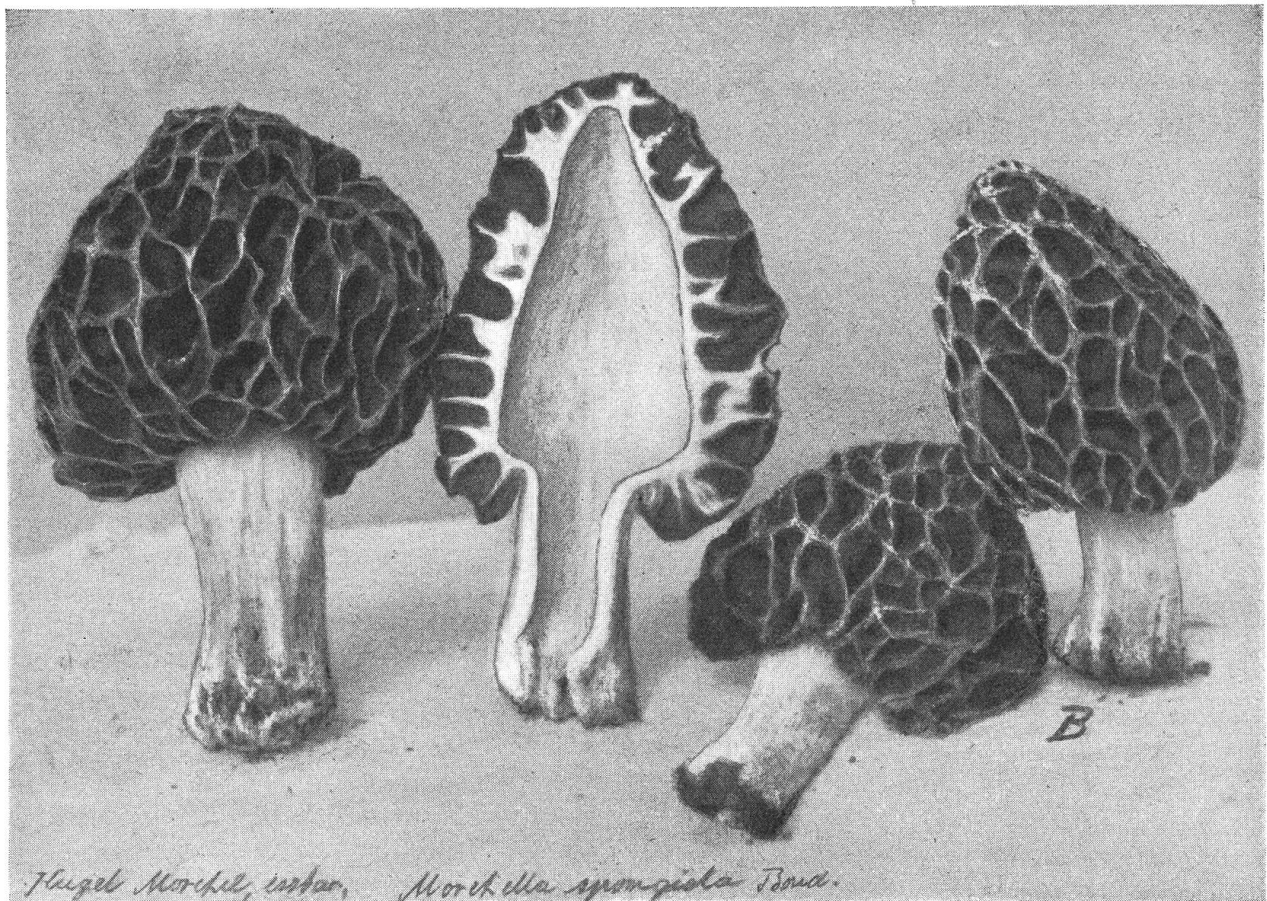
Von E. Burkhard, Altdorf.

Wer einmal Speise- oder Spitzmorcheln genossen hat, wünscht diese vorzüglich schmekkenden Frühjahrspilze wieder zu essen. Der spezifische, aromatische Geschmack derselben liegt nicht etwa in den verbessernden Zutaten, wie bei vielen geringeren Speisepilzen, sondern im Pilzfleisch selbst. Mit den primitivsten Kochmitteln, mässigem Feuer, Speisefett oder Öl und Salz, kann man dieses gute Gericht mit Leichtigkeit zubereiten. An luftigen Orten können gut gesammelte Morcheln in geputztem Zustande 1—2 Tage gelagert oder transportiert werden. Eine längere Frist von 1—2 Tagen vom Sammeln bis zum Verbrauch ist oft zu riskiert.

Durch Züchtungsversuche ist schon versucht worden, die Produktion der grossen Nachfrage

möglichst anzupassen, leider aber ist bisher ein befriedigender Erfolg ausgeblieben.

Wer sich mit wildwachsenden Morcheln versorgen will, muss sich auch mit den Wachstumsverhältnissen dieser Pilze vertraut machen. Besonders die kurze Erscheinungszeit und die speziellen Standorte dieser Pilzgattung sind zu beachten. Wo das ganze Jahr keine anderen Speisepilze (z. B. Hutpilze, Boviste, Basidiomyceten) gedeihen, so an alten, angeschwemmten Flussläufen, an Dämmen, Waldwegrändern usw., gedeiht im Frühling die Morchel. An solchen Standorten wächst in der Nähe oft die Esche. Je nachdem vom Monat März bis Mitte Mai sich warmer Regen und Sonnenschein einstellen, erscheinen auch die Morcheln mehr oder weniger zahlreich. Ist



der Frühling nasskalt, so erscheinen sie nur spärlich oder fehlen ganz.

Die abgebildete und beschriebene Kugel- oder tiefzellige Morchel (*Morchella spongiosa* Boud.) ist hier selten zu finden. Diese Art wird mitunter mit *Morchella vulgaris* Pers. = *Morch. esculenta* Lin., Var. *vulgaris* Krombh., also mit der grauen oder graulichen Form der Speisemorchel verwechselt. Aber beide Arten mit ihren Formen und Varietäten sind essbar.

Artbeschreibung.

Hut: Bis 10 cm Durchmesser. Kugelförmig oder mehr oder weniger eiförmig, grau, graubraun, zimtbraun, nachdunkelnd. Innen hohl, weiss.

Zellen oder Gruben: Zahlreich, ungleichförmig, ungleich tief. Tiefer als bei allen anderen Morchelarten, meist auch weiter, wabenförmig, bis 15 mm tief. Die Rippen sind im jungen Zustande dick, stumpf, später aussen bis 1 mm dünn, fast scharf. Die Verzweigungen

sind maschenartig, in der Hutmitte weitmaschig. Die Ränder erscheinen oft flaumig, weisslich, graubraun, fuchsig, zimtbraun. Sie sind nicht wellig, gekerbt, fast zackig wie bei der Speisemorchel (*M. esculenta* L.). Auch verlaufen die Rippen geradliniger als bei der Speisemorchel.

Stiel: Aussen weiss, gekörnt oder kleig. In den Hut übergehend, innen hohl, weiss. Basis oder Stielende verdickt, runzelig, faltig.

Fleisch: Essbar, nicht ganz so aromatisch wie dasjenige der Speisemorchel (*Morch. esculenta* Lin.). Weisslich, härtlich, brüchig. Jedoch transportfähig, ansehnlich. Wird oft von Maden angegangen.

Sporenpulver: Blassgelb-gelb (nach Ricken: elliptisch) 20—25/12—15 μ .

Standort und Erscheinungszeit: Unter Eschen und Rottannen an halbschattigen Orten, auf sandigem Waldboden, an grasigen Stellen. Im unteren Reusstal, ausserhalb Flüelen. Im April bis Mitte Mai. Selten.