

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 21 (1943)
Heft: 3

Artikel: Werden unsere häufigsten Morcheln richtig bestimmt?
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934061>

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>

«VAPKO»

Schweizerische Vereinigung amtlicher Pilzkontrolleure.

Association des Organes officiels de la Suisse pour le contrôle des champignons.

Anträge, Vorschläge, Themen für die nächste Jahresversammlung im Herbst 1943 beliebe man bis zum 30. April 1943 an den Präsidenten Dr. A. Farine, Biel einzureichen.

Biel, den 22. Februar 1943.

Für den Vorstand:
Der Präsident.

Les propositions, motions, etc. pour l'Assemblée annuelle en automne 1943 doivent être faites au président

Dr. A. Farine, Bienne
jusqu'au 30. avril 1943.

Bienne, le 22. février 1943.

Pour le Comité:
Le Président.

Werden unsere häufigsten Morcheln richtig bestimmt?

Den kulinarischen Pilzler oder «Magenbotaniker» wird diese Frage nicht allzu stark beschäftigen. Sein Geruchssinn stellt wohl da und dort bei diesen seinen geschätzten und gesuchten Lieblingen wahrnehmbare Differenzen fest. Sollte dieser unter Umständen versagen, dann klassiert ein ausgeprägter Geschmackssinn die Morcheln in gute, bessere und beste, ähnlich wie er genau so treffend eine gebackene *Lepiota procera* von einer gleich zubereiteten *Lep. rhacodes* unterscheidet. Seinem Jagd- und Bummelkameraden wird er, sofern er seinen Egoismus bereits schon bis zu diesem Grade überwunden hat und ihn in seine geheimsten Jagdgründe mitnimmt, vielleicht gelegentlich erzählen, dass seine grauen, fast sammetigen Spitzmorcheln, die er zwischen Tannen am Bach oder Fluss gefunden hat, um ein bedeutendes delikater waren als jene, die er im Waldriet oder in der Waldwiese hin und wieder sammeln konnte. Eine Systematik, wie sie die neueste Ausgabe von E. Gramberg, «Pilze der Heimat» 1939, «Runde Morchel = Rundmorchel, spitze Morchel = Spitzmorchel» doziert, dürfte daher seinen mykologischen Wissensdrang erschöpfend befriedigen.

Wie so ganz anders wird da der tiefer schürfende und forschende Pilzfreund auf den obigen Titel reagieren. Bestenfalls wird er den-

selben, gelinde ausgedrückt, als verwegen bezeichnen. Dennoch soll diese Überschrift nur schonend vorbereiten auf die sehr nüchterne Antwort: «Nein». Ein Nein, das für alle Gruppen, sei es die Eu-, die Mitrophora- oder die Conicagruppe, die gleiche Geltung hat.

Hast du dich schon eingehend mit unsern vorkommenden Morcheln auseinandergesetzt?

Kannst du eine *M. rotunda* (Pers.) = *M. esculenta* (L.) von einer *M. vulgaris* (Pers.) oder letztere wieder von einer *M. spongiola* (Boud.) praktisch artsicher abtrennen?

In was für einem Verhältnis stehen *M. rimosipes* (Cand.), *M. semilibra* (DC) und *M. hybrida* (Sow.) zueinander?

Waren die in all den vielen Jahren gesammelten Spitzmorcheln tatsächlich *M. conica* (Pers.) oder ?

Diese Fragen liessen sich beliebig auf ein Dutzend erweitern, ohne die Schwierigkeiten einer sichern Antwort auch nur ein wenig zu verringern.

Lass darum, lieber Pilzfreund, deine Hand, die eben im Begriffe steht nach den Unterlagewerken zu greifen. Du wirst sie ja, was die Morcheln betrifft, alle bereits auswendig kennen, oder waren sie auch bei dir bisher Stiefkinder? Es würde dir im Augenblick wenig helfen, wolltest du rasch die 25 Arten und 17 Unterarten, wie sie z. B. Bigeard et Guillemin

zitieren*) nach dem Buche durcharbeiten. Theoretischen Klassierungsversuchen begegnet man da und dort. Ihrer Bedeutung soll keineswegs Abbruch getan werden, hingegen sei auch nicht verschwiegen, dass ihnen meist die Grundlage eigener praktischer Forschung fehlt. Auf diesen Mangel trifft man leider vielfach in der Literatur. Der Anschein eines Vorwurfes mag gemildert werden oder gar ganz verschwinden, wenn man bedenkt, dass einerseits alle Morcheln eine verhältnismässig kurze Erscheinungszeit aufweisen und anderseits viele Arten in gewissen Gebieten überhaupt nicht vorkommen; dies wird ausschlaggebend sein. Die grosse Variabilität beinahe aller Spezies trägt nicht zu einer Verminderung der bestehenden Schwierigkeiten bei.

Vorab wollen wir versuchen, die in unserer Heimat vorkommenden Morcheln etwas ausgiebiger zu behandeln und zu erforschen. Es gehört im Moment nicht zur Aufgabe, darzulegen, dass *M. spongiola* (Boud.) vielleicht Kugelmorchel heisst, da sie sehr selten rund ist und dass sie kaum oder nie spitz vorkommt, was von ihren Gruppenkameradinnen keineswegs behauptet werden kann. Übergehen wir mit der Esculentengruppe auch die Gruppe der Halbfreien, unbekümmert darum, dass *M. rimosipes* (Cand.) sicher eine selbstständige Art ist, während *M. semilibra* (DC) nur der Rang eines Synonyms zu *M. hybrida* (Sow.) zukommt und wenden uns der Conicagruppe zu. Wir packen damit den Stier bei den Hörnern, denn diese Gruppe dürfte sich nicht nur als die schwierigste, sondern auch als die verworrenste präsentieren.

In der Literatur, sei sie nun ältern oder neuern Datums, begegnet man immer wieder einer wechselnden Auffassung in bezug auf Identität oder Selbständigkeit der drei folgenden Arten: *M. conica* (Pers.), Spitzmorchel, *M. deliciosa* (Fr.), Köstliche Morchel und *M. elata* (Fr.), Hohe Morchel, und es darf ohne zu übertreiben bemerkt werden, dass kaum bei einer andern

Pilzgattung die Neigung besteht, vom Extrem der Artenaufstellung in dasjenige der Artenzusammenlegung zu verfallen, wie gerade bei der Gattung *Morchella* (Dill.).

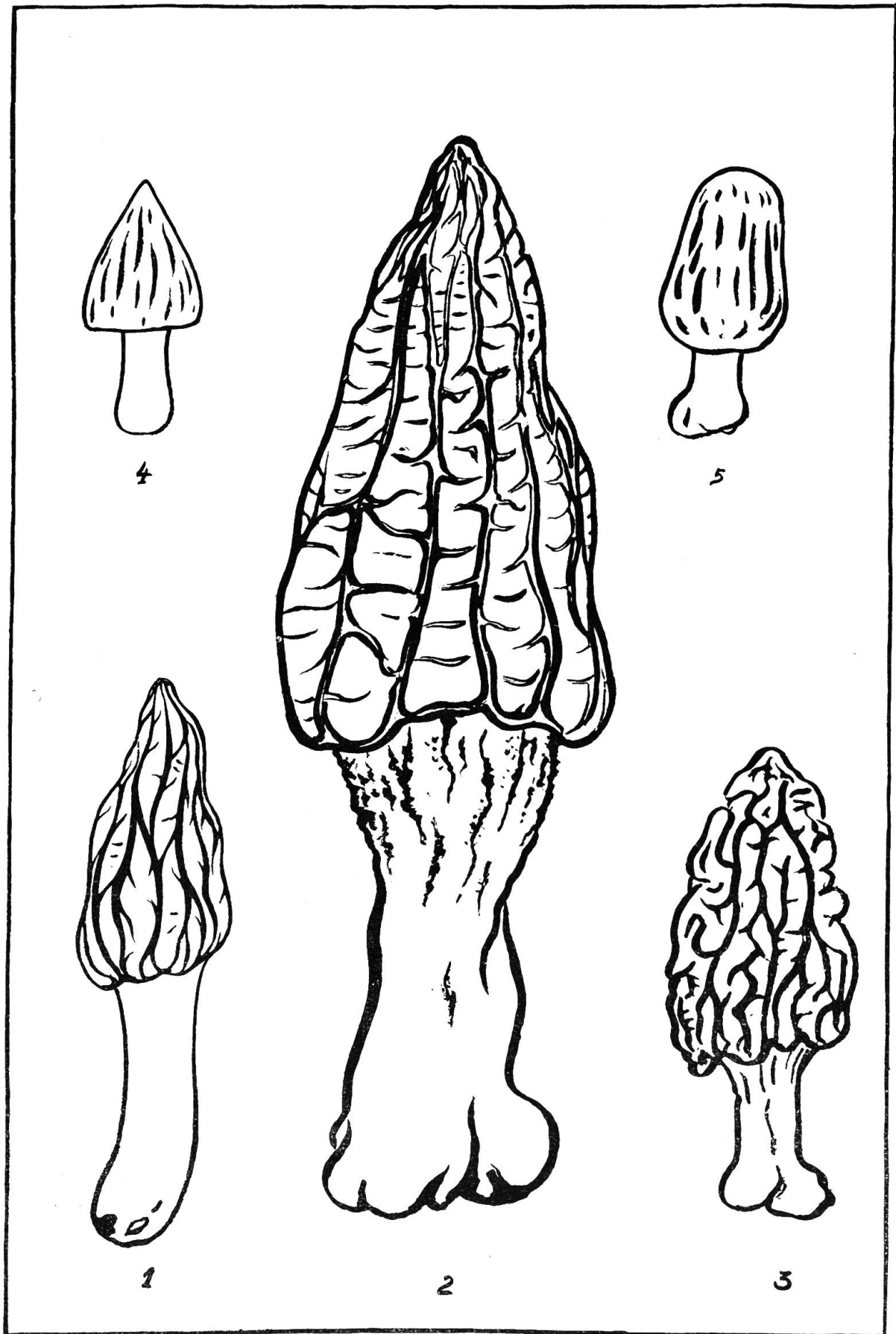
Während zumeist die volkstümliche Pilzliteratur dazu neigt, die drei genannten Arten zusammen als *Morchella conica* zu benennen, herrscht fast allgemein die Tendenz vor, *Morchella conica* (Pers.) als identisch mit *deliciosa* (Fries) aufzufassen. Schon C. von Linné, der grosse Forscher, beschrieb in seiner «Systema vegetabilium 1827» unter Nr. 3478, S. 490, *M. conica* als Varietät von *M. deliciosa*. In Rickens «Vademecum», auf welches sich bekanntlich unsere meisten Bestimmungen stützen, sind nur die Rollen vertauscht worden. Viel spärlicher begegnen wir einer Verquickung der Arten *conica* und *elata*.

Durch das Fehlen von *M. deliciosa* als selbstständige Art in der Literatur entstand dann eine «Drôle de Mycologie», indem diese sicher häufigste Morchel der Conicagruppe je nach Aussehen und Grösse entweder als *conica* oder *elata* bestimmt wurde. Eine damit zwangsbedingte Verschleierung jedes Artcharakteristikums musste aus dieser Situation heraus resultieren und zur Folge haben, dass man gelegentlich nicht darum herum kam, sogar eine *M. elata* für eine *M. conica* oder umgekehrt zu bewerten.

Die nachfolgenden Beschreibungen, als Ergebnis mehrjähriger Beobachtungen, vieler Versuche und unzähliger Untersuchungen stellen den bescheidenen Versuch dar, eine Antwort zu geben auf die Fragen: «Was ist eine *conica*, wie sieht eine *elata* aus und welches ist die *deliciosa*?»

Wenn die Sonne in Tal und Hügel die letzten Schneeflecken beseitigt hat, dann magst du, verehrter Pilzfreund, wieder hinausziehen und deine Wanderungen zu neuen Entdeckungen aufnehmen. Sollten dir dann die vorliegenden Zeilen Helfer sein in der Bestimmung dieser interessanten Ascomyceten, dann ist der Zweck erreicht.

*) Andere Autoren kommen noch auf höhere Zahlen.



Sporenplastic :

1 conica, 2 elata, 3 deliciosa, 4 Conica-Baby, 5 Deliciosa-Baby.

***Morchella conica* (Pers.), Spitzmorchel.**

Hut. Form: Eiförmig, schlankeiförmig-spitz, pyramidenförmig, einseitig-konisch, seltener kugelig¹⁾ als 6—10 mm-Baby immer spitz.

Farbe: Graugelblich, graubräunlich, gelbbraunlich, graurosa bis gelbrosa.

Sporenplastik: Elegante Längsrippen meist zart geschweift, zusammenfliessend, mit wenigen sich in der Alveolentiefe verlierenden Querrippen. Im Reifezustand werden die Hauptrippen dunkelbraun bis schwarz, während der übrige Teil des Hutes gelblich bleibt²⁾.

Stiel: Meist glatt, selten mit einer Andeutung von Falten, jung oft schön gelblich, später weiss und erst im Alter zartkleiig, aber nie rötend³⁾.

Spitze: Glatt, nicht faltig, mehr oder weniger erweitert, ohne direkten Absatz in den Hut übergehend, im Jugendzustande gerne durch überhängende Rippen abgesetzt scheinend, dünnfleischig, sehr gebrechlich.

¹⁾ Kugelige Formen kommen nur vor, wenn die Hutspitze einer jungen Morchel verletzt wird, sei es durch Insekten, Schnecken oder andere Einflüsse.

²⁾ Nur bei der *M. conica* ist diese Erscheinung wahrzunehmen. Über das diesbezügliche Phänomen soll später gelegentlich ausführlich berichtet werden.

³⁾ Das Röten von Stielen kann man vielfach bei nassen, auch verlagerten *M. deliciosa* und *M. elata* (bei letzterer hat man sogar eine Varietät *purpurescens* Krombh. aufgestellt) beobachten, nie aber bei einer *M. conica*.

Basis: Oft ganz leicht verdickt, selten schwachknollig, nie aufgeblasen.

Standort: In moosigen Waldwiesen (Riet) zerstreut, kaum oder seltener gesellig.⁴⁾

Vorkommen: Nicht häufig, gebietsweise selten oder gar fehlend.

Beobachtungen: Vertrocknet gerne am Standort ohne zu faulen.

Wert: Sie ist eine vorzügliche Speisemorchel, steht aber in der Qualität, da sie etwas zäher und weniger fleischig ist, doch etwas hinter *M. deliciosa*, sicher aber bedeutend vor *M. elata*.

Verwechslungsmöglichkeiten: Eine solche besteht wohl nur mit einer jungen *M. deliciosa* mit noch geschlossenen Alveolen. Erst im Alter kommt sie, wenn auch nie in der Grösse, so doch in der Haltung der *M. elata* etwas näher. Sie unterscheidet sich von beiden durch das Fehlen des freien Randes zwischen Hut und Stiel, ferner durch ihren fast immer glatten Stiel, ihre Dünnfleischigkeit und Gebrechlichkeit und bestimmt durch den Standort.

Mikroskopische Merkmale: Sporen ellipsoförmig durchsichtig und glatt, $20-25 \times 12-15 \mu$. Hauptrippen steril⁵⁾ (Schläuche ohne Sporen).

⁴⁾ Sie ist die freie, wilde unter den Morcheln und dürfte kaum in Kulturland, nie aber in Schuppen und Kellern etc. zu finden sein.

⁵⁾ Eine Eigenart nur der *M. conica*. (Sie wurde z. B. von Schlapfer an von mir vermittelten und bestimmten *M. conica* beobachtet, ohne, dass er von dieser Sonderheit vorher etwas gewusst hatte.)

***Morchella elata* (Fr.), Hohe Morchel.**

Hut. Form: Ei- bis pyramidenförmig, kegelig, aber kaum kugelig¹⁾.

Farbe: Jung dunkelgrau, später graubraun, olivbraun, schliesslich schwarzbraun, durchgefärbt (an der Hutinnenseite gut sichtbar).

Sporenlagerplastik: Stark ausgeprägt parallel laufende Längsrippen mit schwachen, aber vielen fast regelmässigen Querrippen.

¹⁾ Kugelformen entstehen auch hier durch Spitzenbeschädigungen im Jugendstadium (später verwächst die Spitze nicht mehr).

Stiel: Unregelmässig, immer runzeligfaltig, weiss bis graulichweiss, im Alter ganz überrunzelt, stark kleiig und rostbraun werdend.

Spitze: Auffallend erweitert und so zwischen Hut und Stiel einen breiten, freien, immer glatten, kaum gerippten Rand bildend. Nicht sehr gebrechlich.

Basis: Deutlich faltig verdickt bis knollig, oft auch aufgeblasen.

Standort: Fluss-Schächen, Strassenböschungen, Waldwege, Gärten und nicht selten in Kellern und Schuppen, auf Schutt-ablagerungen, gelegentlich sogar in Kanalisationen, auch im Walde.

Vorkommen: Nicht häufig, aber dann meist gesellig.

Wert: Sie ist essbar, doch nie von der Qualität einer *M. conica* oder gar einer *M. deliciosa*.

Beobachtungen: Sie kann oft sehr gross werden und dies auch im Freien, nicht selten bis 35 cm und sogar darüber. Das Mycel scheint nicht sehr empfindlich zu sein und

wird darum gerne mit der Erde verschleppt. Die Morchel beginnt nach der Reife am Standort zu faulen.

Verwechslungsmöglichkeiten: Mit der echten *M. conica* dürfte sie wohl kaum verwechselt werden, mit der *M. deliciosa* hat sie den freien Rand zwischen Hut und Stiel gemein, der aber meist glatt ist, ebenso den runzeligen, an der Basis stark verdickten Stiel und gelegentlich auch den Standort.

Mikroskopische Merkmale: Sporen ellipsoidisch, durchsichtig, glatt $24-30 \times 14-18 \mu$ nach Bresadola (andere Autoren kommen in den Massen z. T. höher. Ich mass öfters $32-36 \mu$).

Morchella deliciosa (Fr.), Köstliche Morchel.

Hut. Form: Eiförmig, niedergedrückt-eiförmig, langkegelig, pyramidenförmig, seltener fast kugelig, als 6—10 mm-Baby nie spitz.

Farbe: Jung grau bis dunkelgrau, später graubraun, schliesslich olivbraun, auch schön rosa¹⁾.

Sporenlagerplastik: Wulstig, unregelmässig bis wirr kraus, fast sammetig, mit weniger ausgeprägten Längsrippen.

Stiel: Stark runzelig-faltig meist schon bei jungen Exemplaren, selten und dann nur in jungem Zustande gelegentlich fast glatt, schmutzigweiss bis graugelblich, kleiig bis starkkleiig.

Spitze: Erweitert, immer deutlich vom Hute abgesetzt und wie bei *M. elata* einen freien Rand bildend, der jedoch fast immer durch rippenartige Falten durchzogen ist, die sich von den Rippenenden nach dem Stiel hinüberziehen, ziemlich fleischig, nicht sehr gebrechlich.

Basis: Knollig-faltig verdickt, oft aufgeblasen.

Standort: Fluss-Schächen, Bachufer, meist unter oder neben Tannen, in und ausser

dem Wald, seltener auch hin und wieder in Gärten.

Vorkommen: Häufig, sehr gesellig bis zu hundert Stück auf wenigen Quadratmetern. Sie hat von allen Morcheln wohl die längste Erscheinungszeit.

Beobachtungen: Fault nach der Reife am Standort, ist gepflückt nicht sehr lange erhaltbar, wird schliesslich schwarz.

Wert: Sie ist nicht nur von der Conica-gruppe, sondern von allen Morcheln die delikateste.

Verwechslungsmöglichkeiten: Wird im Jugendzustande gerne mit *M. conica* (Pers.) verwechselt und wohl meist auch für diese geerntet, später mit *M. elata*, mit der sie den freien Rand zwischen Hut und Stiel gemein hat, dann seltener mit *M. vulgaris* wegen ihrem oft sehr unregelmässigen Sporenlager. Mit *elata* und *vulgaris* teilt sie hin und wieder auch den Standort.

Mikroskopische Merkmale: Sporen breitelliptisch, durchsichtig, glatt $20-26 \times 13$ bis 16μ .

Anmerkung. Von einer detaillierten Stellungnahme, hauptsächlich zu den unzähligen kleinern und grössern Pilzwerken, musste Abstand genommen werden, einmal, weil eine solche zu weit geführt hätte, zum andern aus

¹⁾ Der auffällig rosafarbenen Form begegnet man hie und da, und Bresadola hat diese als forma carnea (Bres.) beschrieben.

Rücksicht auf die Übersichtlichkeit. Wo hingegen ein Hinweis angebracht erschien, ist, wie ersichtlich, darauf eingetreten worden. Gute Conicabilder zeigen Jaccottet und Bre-

sadola, gute Elatabilder Bresadola und Michael. *M. deliciosa* finden wir ebenfalls gut in Bresadola, ferner sehr gut in Habersaat (als *conica* bezeichnet) wiedergegeben.

Der Kaiserling, *Amanita caesarea* (Fries ex Scopoli) Quélet.

Der Artikel von Herrn Accola in Nr. 1, 1943, dieser Zeitschrift regt uns zur Mitteilung unserer Erfahrungen über diese Pilzart an. Es ist wirklich auffallend, dass diese interessante, ja sogar berühmte Seltenheit in unserm Organ so wenig erwähnt wurde. Doch wird dies daher rühren, dass die Art sehr leicht zu bestimmen ist und deshalb vom botanischen Standpunkt aus zu Diskussionen keinen Anlass bot. Einzig auf ihr Vorkommen in der Gegend von Basel lassen uns zwei Stellen in der Zeitschrift schliessen.

In der Sektion Winterthur nun hat *A. caesarea* eine gewisse Rolle gespielt. Waren doch an unserer ersten Pilzausstellung im heissen Jahre 1921 die Prunkstücke und unser nicht geringer Stolz zwei Kaiserlinge, davon einer ein Prachtsexemplar, so gross wie ein ganz grosser Fliegenpilz, *Amanita muscaria*. In dieser Grösse konnten wir nur noch einmal auf einer Ferienreise an der Riviera eine Gruppe von etwa 12 Kaiserpilzen erblicken, ausserhalb des Waldes auf freier Wiese, ein prachtvoller Anblick. In der nächsten und weiteren Umgebung von Winterthur aber wurde der Kaiser-

ling alle paar Jahre einmal bei heisser Witterung gefunden, jedoch immer nur in einem oder zwei höchstens mittelgrossen Exemplaren. Ein- oder zweimal wanderte er an eine Ausstellung in Zürich, und dort wurde die Art sogar einmal auf dem Pilzmarkt verkauft, zu 30 Fr. das kg (doch musste der Käufer nicht so erschreckend tief ins Portemonnaie greifen, denn das ganze vorhandene Quantum betrug nur einen kleinern Bruchteil von einem Kilo!). Der Fundort unserer Pilze war meist gemischter Wald, wohl hauptsächlich unter Buchen. Unser wissenschaftliches Interesse liess uns unsere beglückenden Funde immer für Ausstellungen oder Bestimmungsabende aufsparen, und wir brachten es nicht übers Herz, eine Kostprobe anzustellen, obschon es sich ja um einen der köstlichsten Speisepilze handelte, um den Leckerbissen der alten Römer.

Wir zweifeln nicht daran, dass dieser Edelpilz in der Schweiz noch an verschiedenen Orten gefunden wurde. Man muss allerdings an ihn denken, sonst kann man ihn bekanntlich bei oberflächlicher Betrachtung für einen Fliegenpilz halten. *F. Thellung* und *J. Weidmann*.

Zum Artikel *Amanita caesarea* in Nr. 2, 1943 der Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde.

Von HANS WALTY.

In seinem Artikel wünscht Herr D. Accola, Chur, Angaben über Standorte des Kaiserpilzes. Ich kenne persönlich wenigstens einen, wo ich ihn zu meiner freudigen Überraschung entdeckte. Ich habe übrigens das Ereignis seinerzeit in unserer Zeitschrift ausführlich beschrieben.

Anlässlich eines Kuraufenthaltes in Bex-

les-Bains, machte ich tägliche Pilzexkursionen in seine Umgebung. Bex ist bekannt als Fundstelle für seltene Pflanzen, namentlich sehr seltene Orchideen, und erwies sich auch ebenso ergiebig für seltene Pilzarten. Bei einer solchen Exkursion kam ich auch auf den Chêtré, den Höhenzug, der das breite und flache Rhonetal südöstlich von Bex bis zu