

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 5 (1927)
Heft: 7

Artikel: Über das Wachstum der Speiselorchel und Spitzmorchel
Autor: Süss, W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935084>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.02.2026

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

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 Änderung 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 unsren Vorschlägen entgegen. Diese Vorschläge werden bei der nächsten Revision soweit als 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. Süss.

Das überaus schnelle Wachstum der Pilze hat im Volksmunde zu dem gebräuchlichen 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 Pilzaquarell 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 Speiselorchel auch bei einigermassen 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—2 $\frac{1}{2}$ " " 1 $\frac{1}{2}$ —5 $\frac{1}{2}$ "
(sehr günstige Witterung. fast jeden Tag Regen)

Am 24. III. = Hutdm. bis 3 $\frac{1}{2}$ cm auf bis 9 cm G'höhe.

Sporen noch nicht ganz reif. Da ich bis 9. IV. verreisen musste, wurden die Exemplare eingesammelt und daher keine weitern 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 weitern 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 Böhmischa 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 acre, 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