

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 10 (1932)

Heft: 5

Artikel: Die Frühlorchel : Gyromitra esculenta Pers.

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934833>

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: 05.02.2026

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

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

REDAKTION der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde: Burgdorf.

VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Tel. Zähr. 61.91; Postcheck III 321.

ABONNEMENTSPREIS: Fr. 6.—, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.

INSERTIONSPREISE: 1 Seite Fr. 70.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 38.—, $\frac{1}{4}$ S. Fr. 20.—, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 11.—, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 6.—

Die Frühlorchel. *Gyromitra esculenta* Pers.

Die Frühlorchel, nach der botanischen Bezeichnung fälschlicherweise als Speiselorchel bekannt, ist wegen ihrer wechselnden Zuträglichkeit ein stark umstrittener Pilz geworden. Dieser hat seines stellenweise häufigen Vorkommens und eben wegen seiner Verwertung als Speisepilz schon mehr Todesopfer gefordert, als mancher altbekannte Giftpilz, z. B. der Fliegenpilz. Bei uns in der Schweiz scheint diese Lorchel allerdings nur sporadisch vorzukommen, so dass grössere Erfahrungen aus unserem Interessenkreis keine vorliegen. Charakteristisch für diese Lorchel ist die sehr veränderliche Wirkung bei deren Genuss. Sie ist von vielen Sammlern jahrelang geerntet und von anderen auf dem Markt gekauft und ohne Störung genossen worden. Anderseits sind hierdurch direkt Massenvergiftungen vorgekommen und nicht selten Todesfälle. Dass dieser Pilz nicht ganz harmlos ist, wusste man schon längst. Daher stets die Vorschrift in der Pilzliteratur, dass dieser Pilz vor der Zubereitung mit heissem Wasser abgebrüht werden soll. Das festgestellte Gift, die Helvellasäure, soll so flüchtig sein, dass dieses durch das Brühen entfernt werden sollte. Doch auch diese Vorbeugungsmassnahme scheint nicht immer zum Ziele geführt zu haben. Ob es am mangel-

haften Abbrühen lag, ist fraglich. Auch durch Trocknen und Lagern der Lorchel soll sich dieses Gift verflüchtigen. Tatsächlich kommt dieser Pilz getrocknet massenhaft in den Handel.

Das fragliche veränderliche Verhalten dieser Lorchel hat die Gemüter aller Interessierten nicht zur Ruhe kommen lassen. Man hat nach den Ursachen desselben gesucht und vermutet nun diese darin, dass der Giftgehalt nur in den Pilzsporen dieser Art liegen könnte. In unserer Schwester-Zeitschrift, der Deutschen Zeitschrift für Pilzkunde, Jahrgang 1931, Seiten 66 und 67, wird gerade von zwei weit auseinander liegenden Seiten auf diese Möglichkeit aufmerksam gemacht. Es sind dies die Herren Prof. F. v. Teodorowitz, Posen, und Justizrat Dr. Lents, Berlin, die beide unabhängig voneinander zum gleichen Schluss gekommen sind.

Gewiss hat diese Auffassung viel für sich. Man kann sich nicht gut einen Giftstoff vorstellen, der so leicht flüchtig ist, dass er durch Abbrühen mit heissem Wasser, oder sicherer durch Trocknen der Pilze, entfernt werden kann. Es ist ja bekannt, dass die Schlauchpilze mit warmem bis heissem Wasser zur Sporenabgabe gereizt werden können. Siehe Falk: Wege zur Kultur der Morchelarten im «Puk» 1919/1920, Seiten 214—223. Anderseits

gleicht die erste Phase des Trocknens einem Nachreifungsprozess und es können dabei sehr viele Sporen zur Reife kommen und abgestossen werden. Doch ganz abgeklärt scheint mir damit der wechselnde Giftgehalt nicht. Es scheint eher, dass der Giftgehalt auch mit der Sporenreife zusammenhängt und dass in diesem Falle nur sporenreife Lorcheln giftig wirken können. Denn entgiftet in vorstehendem Sinne, d. h. durch Abbrühen mit heissem Wasser oder durch Trocknen, können doch nur Lorcheln werden, die einen gewissen Reifegrad erreicht hatten.

Wie eingangs erwähnt ist die Frühlorchel bei uns relativ selten. Es ist uns deshalb nicht möglich, die noch hängenden Fragen lösen zu helfen. Doch ist es möglich, dass diese Lorchel

auch in unserem Vaterland da und dort doch häufiger auftritt, und dass dort Gelegenheit geboten ist, Versuche zur Klärung dieser Probleme vorzunehmen. Zweck dieser Zeilen ist, auf die zitierten Arbeiten aufmerksam zu machen und zu diesbezüglichen Versuchen anzuregen.

Das Verhalten der Frühlorchel hat, wie bereits vor Jahresfrist bemerkt, sehr viel Ähnlichkeit mit demjenigen des Kronenbecherlings (*Plicaria coronaria* Jacq.) und ich möchte hier der Vermutung Ausdruck verleihen, dass bei diesem Becherling die gleichen Ursachen, an den sehr ähnlich wechselvollen Wirkungen dieses Pilzes beim Genuss, vorliegen könnten. Auf diese Möglichkeit aufmerksam zu machen, war ein weiterer Zweck dieser Zeilen. L. S.

Statistique sur le marché aux champignons à Lausanne en 1931.

Le marché aux champignons a été ouvert du 28 mars au 19 décembre 1931.

L'année 1931 au point de vue mycologique n'a pas été très bonne, du fait des quantités de pluies tombées qui ont saturé les terres d'eau, empêchant ainsi les mycéliums de se développer et de fructifier.

Durant la période pendant laquelle eurent lieu les marchés, ceux-ci ont toujours été assez bien fréquentés, et il a été présenté à l'inspection 146 espèces de champignons, représentant un apport global de 32,609 kg, chiffre qui est en régression de 16,094 kg sur l'année précédente.

Les différentes espèces qui ont été présentées aux contrôles des marchés se répartissent comme suit:

Genre ou famille	Nombre d'espèces	Poids en kg	Prix par kg
Amanita	4	7	Vente interdite
Armillaria	2	1328	2. 25
Boletus	11	1724	3. 10
Bovista	1	5	2. 50
Cantharellus	5	23233	3. —
Cladomeris	2	14	2. —
Clavaria	7	174	2. —
Clitocybe	14	1183	2. 30
Clitopilus	2	11	2. 50
Collybia	2	11	2. 50

Genre ou famille	Nombre d'espèces	Poids en kg	Prix par kg
Coprinus	2	26	2. 50
Cortinarius	11	410	2. —
Craterellus	1	367	2. 50
Fistulina	1	1	4. —
Gomphidius	1	6	2. —
Guepinia	1	5	2. —
Gyromitra	2	15	4. —
Hebeloma	1	2	Non comestibles
Helvella	3	6	2. 50
Hydnus	2	1258	3. —
Hygrophorus	13	540	2. 50
Lactarius	4	115	2. 10
Lentinus	1	2	Non comestibles
Lepiota	3	118	2. 25
Lycoperdon	3	119	2. 10
Marasmius	1	98	3. 50
Morilles	5	133	20. —
Mycena	1	1	Véneneux
Paxillus	2	13	2. —
Peziza	7	19	3. 50
Pholiota	3	181	2. —
Pleurotus	1	1	2. —
Polyporus	3	70	2. 50
Psalliota	5	120	2. 50
Russula	1	2	Vente interdite
Spathularia	1	1	Non comestibles
Tremellodon	1	4	2. —
Tricholoma	16	1266	3. 75

Total 146 esp. 32609 kg.

De ces 146 variétés, 137 ont été reconnues comestibles et ont pu par conséquent être vendues sur le marché.