Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 13 (1935)
Heft: 4

Artikel: Frühlingskünder auf der Speisenkarte : von Morcheln und Lorcheln
Autor: Hennig, Br.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934885

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: 21.08.2025

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

Frühlingskünder auf der Speisenkarte. — Von Morcheln und Lorcheln.

Von Br. Hennig, Berlin-Südende.

Mit vier Aufnahmen vom Verfasser (Tafeln III und IV).

Jung und Alt freut sich, wenn die ersten Frühlingsboten die Auferstehung der Natur ankünden.

Die gelben Haselnusskätzchen haben schon wieder den Vorfrühling eingeläutet, und die rötlichen Blüten des Seidelbastes strömen ihren Fliederduft mit dem Märzwind über unser Land. Huflattich und Anemonen entfalten ihre Blüten. Pflanzen und Tiere erwachen aus langem Winterschlaf. Überall spriesst verschwenderisch neues Leben, und neuer Schaffensdrang und neue Lebenslust regt sich in jedem Menschen. Aufwärts geht wieder der Lebensrhythmus beim Menschen wie in der Natur. Sie, unsere beste Lehrmeisterin, zeigt es uns am deutlichsten an. In ihr sehen wir ja täglich ein ewiges Auf und Ab wie Tag und Nacht, wie Ebbe und Flut, wie Ein- und Ausatmung. Möchten wir doch von ihr immer von neuem lernen.

Dass der Mensch zum Menschen werde,
stift' er einen ew'gen Bund
Gläubig mit der frommen Erde
seinem mütterlichen Grund. (Schiller.)

Und wer ist wohl mehr mit der Natur verbunden und verwurzelt als wir Pilzleute! Wen packt es mehr, wer wartet sehnsüchtiger auf das Erwachen der Natur!

Wohl liefert jede Jahreszeit dem Kenner eine Pilzausbeute. So machte ich zufällig meine allererste Pilzaufnahme im Januar in Flandern, wo ich aus dem Schnee den Winterrübling in grossen Mengen ausgrub und die Kriegskost damit verbesserte.

Und die Zeit der Trüffelernte liegt hauptsächlich in den Monaten Dezember bis Januar.

Wenn wir aber die Massenpilze in Betracht ziehen, so beginnt die eigentliche Pilzzeit mit dem Erscheinen der Morcheln und Lorcheln auf der Speisekarte.

Nur für kurze Wochen erscheinen sie auf dem Markte, und kurz ist leider auch die Zeit, in der wir auf unseren Ausflügen in Wald und Flur diese begehrten Frühlingskünder finden.

Wo Schlüsselblumen und Veilchen unter Hecken und Gebüschen blühen, auf lehmigem, fettem aber besonntem Boden, finden wir im April und Mai die eigenartigen, krausen, fast schrullenhaft anmutenden Formen verschiedener Morchelarten.

In den Parkanlagen der Grossstädte, in lichten, feuchten Laubwäldern der Ebene und des Gebirges, auf Waldlichtungen treffen wir die Speisemorchel (Morchella esculenta L.). Feuchte, bewaldete Ufer von Bächen und Flüssen bieten gute Fundorte. Ungemein reiche Schätze dieser schmackhaften Frühlingskinder bergen die Rheinauenwälder, in denen ich im April 1930 östlich Oppenheim das abgebildete seltsame Auftreten eines Morchelnestes aufnehmen konnte. In diesen eigenartigen feuchten Wäldern kann man Morcheln und viele Verwandte aus dem Morchelgeschlecht zu Tausenden sammeln.

Fingerhutmorcheln (Verpa digitaliformis Pers.), Glockenmorcheln (Morchella semilibera D. C.), Spitzmorcheln (Morchella conica Pers.), Morchelbecherlinge (Aderiger Becherling — Discina venosa Pers.) und viele andere Becherlingsarten erfreuen in zahlreichen Exemplaren hier den Pilzfreund.

Schon in alten Büchern werden sie hier am Rheinstrom erwähnt. Hieronymus Bock, der als erster deutscher Botaniker schon 1546 etwa ein Dutzend Pilzarten beschrieben hat, erzählt von den Morcheln:

« Viel und mancherlei Schwämme wachsen im deutschen Lande. Die besten aber von allen sind die, so im Aprillen bis zum Anfange des Maiens in etlichen Grasgärten bei den alten Obstbäumen nicht weit von den Wurzeln

gesehen werden. Doch findet man diese Schwämme auch in etlichen Wäldern auf sandichtem Erdreich am Rheinstrome.

Die Form und Gestalt dieser Schwämme ist rund als ein Hütlein, auswendig voller Löchlein, gleich wie der Honigrasen, oder der Bienen Häuslein anzusehen, von Farbe ganz grau. Sie werden zur Speise zuvor in heissem Wasser gequellet, danach mit Würze und Butter abbereit und fürgetragen. Gemeldete Schwämme verwelken und verdorren im Maien und werden ausser der Zeit im ganzen Jahr nicht mehr gesehen.»

Also zur damaligen Zeit (1546) und ebenso ein Jahrhundert später (1675) zu Zeiten Franz von Sterbeecks (Theatrum Fungorum) waren die Morcheln als Speisepilze recht geschätzt. Ob das auch schon zur Zeit der Heiligen Hildegard (1160) der Fall gewesen ist, kann nicht beurteilt werden, da in ihrem Pflanzenwerke wohl Pilze genannt werden, aber kaum zu identifizieren sind. Sie zählt einige Pilze auf und gibt als Werturteil an: « Pilze, welche auf der Erde wachsen, sind dem Menschen nicht zuträglich, wohl aber solche, die auf stehenden oder liegenden Bäumen wachsen, denn diese sind etwas zur Speise tauglich. »

Aus Mitteleuropa sind ältere Quellen über Pilze wohl nicht vorhanden.

Von südeuropäischen Pilzen berichten zwar die römischen Schriftsteller, doch habe ich über die etwaige Erwähnung von Morcheln und Lorcheln bei Tacitus, Plinius, Martial und anderen Autoren nichts erfahren. Es ist mir auch nicht bekannt, ob diese Arten im Mittelmeergebiet verbreitet sind.

In diesem Zusammenhange möchte ich aber erwähnen, dass in der amerikanischen Mycologia, 1929, S. 144 von einem Pilze berichtet wird, dessen in Stein gehauenes Relief auf einem Kolonnadenstein in Ostalgier gefunden wurde. Letzterer stammt aus dem 2. Jahrhundert n. Chr. und wurde anscheinend zur Zeit des Kaisers Trajanus gemeisselt. Es handelt sich, wie die beigegebene Abbildung in der Mycologia zeigt, um einen Blätterpilz mit Volva. Dieses Pilzrelief dürfte wohl die älteste Abbildung eines Pilzes sein. In der Bibel, altes Testament, werden nur Trüffeln oder trüffelähnliche Pilze erwähnt.

Ob Morcheln und Lorcheln bei den älteren Autoren auseinandergehalten werden, ist mir unbekannt. In vielen Gegenden Deutschlands werden noch heute die Lorcheln (Gyromitra esculenta Pers.) als Morcheln auf dem Markte verkauft, besonders in Norddeutschland. Hier kommen die echten Morcheln gar nicht zum Verkauf, da sie selten sind, dagegen werden die auch Stockmorcheln genannten Lorcheln in sehr grossen Mengen gesammelt und verkauft.

In Süddeutschland und der Schweiz dürften Lorcheln recht selten sein, entsprechend ihrem Vorkommen in Kiefernwäldern. In Ostdeutschland werden Lorcheln viel gegessen. In Berlin kommen in jedem Frühjahr über tausend Zentner auf den Markt. Man kann die Lorchelmenge, die in Nord- und Ostdeutschland verspeist wird, mindestens auf 5000 Zentner schätzen. In Polen und dem östlichen Europa, soweit Kiefernwaldungen vorhanden sind, werden Lorcheln ebenfalls in sehr grossen Mengen geerntet. In den sandigen Kiefernwäldern Brandenburgs, Mecklenburgs und Pommerns gedeihen die Lorcheln ausgezeichnet. Besonders Kahlschläge, die mehrere Jahre alt sind, geben ergiebige Ernten. Hier finden wir die Lorcheln unter und zwischen liegengebliebenem Reisig, so dass die gewerbsmässigen Pilzsucherinnen kleine Harken zu Hilfe nehmen. Unter Besenginsterbüschen (Sarothamnus) sind oft grosse Exemplare verborgen.

Bei jungen Anpflanzungen, Kieferschonungen, muss man Reihe für Reihe absuchen. Es gehört ein sehr geübtes Auge dazu, Lorcheln zu finden. Meines Erachtens gehören Lorcheln zu den Pilzen, die wohl mit am schwierigsten zu suchen und aufzufinden sind, abgesehen von Hypogäen. Oft ist eine Lorchelsuche, an

der nur Ungeübte beteiligt sind, von Misserfolgen gekrönt.

Wenn die Sonne schon grössere Kraft erreicht hat, Anfang Mai, findet man die Lorcheln zahlreicher im Stangenholze. Auf den leichten Waldböden in den märkischen und niederschlesischen Heiden werden im April und Mai grosse Mengen von Lorcheln gesammelt und nach Berlin zum Verkauf gebracht. Sehr grosse Zufuhren kommen jedes Jahr aus der Neumark nach Berlin. Besonders reich an Lorcheln sind die Kiefernwälder im Süden Berlins. Wendisch-Buchholz, Brand, Oderin liefern auf ihren Kiefern-Kahlschlägen gute Erträgnisse, ebenso Friedersdorf und Storkow. Die Flämingwälder am Hohen Golm bis nach Baruth sind lohnende Gebiete für Lorchelsammler. Die Wälder bei Lieberose, Schwiebus, Moseritz bringen den dortigen Arbeitslosen guten Verdienst durch ihre Lorchelerträge.

Anfang bis Mitte Mai erscheinen Lorcheln in eigenartigen Wachstumsformen. Es sind die Stein- oder Sandlorcheln. Sie sitzen tief im Sande, bis zur Hälfte, und sind recht umfangreich, bis zu einem halben Pfund schwer. Diese Lorcheln scheinen besonders giftig zu sein.

Die Giftigkeit der Lorcheln ist zu bekannt, als dass ich an dieser Stelle darauf eingehen möchte. Ich verweise auf frühere Ausführungen, möchte besonders auf den Sammelbericht von G. Kärber (aus dem Pharmakologischen Laboratorium des Reichsgesundheitsamtes zu Berlin): Lorchel (Helvella esculenta)-Vergiftung in « Sammlung von Vergiftungsfällen » 1932, Bd. 3, C 7, Verlag F. C. Vogel, Berlin, hinweisen.

Diese Arbeit bringt eine gute Übersicht, und ist besonders wertvoll durch die Zusammenstellung der vorhandenen Literatur. 58 Abhandlungen zur Lorchelfrage werden angeführt, im übrigen fast alles Arbeiten deutscher Forscher, ein Zeichen, dass auch in Deutschland immerhin ein wenig auf dem Gebiete der Pilzkunde gearbeitet worden ist, und dass man die deutschen Mykologen nicht nach irgendeinem schiefen Ausdruck oder einer Entgleisung eines mykologischen Schriftstellers beurteilen kann.

Nebenbei bemerkt ist auch in Deutschland über Amanita citrina experimentell gearbeitet worden. So hat Prof. Dr. H. Schmidt, Leiter des Institutes für experimentelle Therapie (Berlin-Institut) Marburg a. d. Lahn, vor zwei Jahren die Giftigkeit von Amanita citrina auf meine Veranlassung hin mit in den Kreis seiner Untersuchungen über Amanita phalloides gezogen, und das Ergebnis deckte sich durchaus mit meiner Annahme, doch liegt eine Veröffentlichung noch nicht vor.

Die erste mir bekannte Lorchelvergiftung ist in der Zeitschrift für Pilzfreunde, 2. Jahrgang (Dresden 1885) enthalten. Dort wird von einem Briefe Schulzers von Müggenburg an Bresadola berichtet, in dem Schulzer eine Lorchelvergiftung vom Jahre 1839 in Kzeszow in Galizien mitteilt. Eine ganze Bauersfamilie hatte sich an Lorcheln vergiftet. Drei Kinder im Alter von vier, sechs und acht Jahren waren gestorben. Eine andere Familie hatte zur selben Zeit ohne Schaden von derselben Lorchelernte gegessen. Es zeigte sich also schon damals die bekannte Tatsache, dass Kinder dem Lorchelgift gegenüber sehr empfindlich sind. Seit jener Vergiftung sind sicher schon mehrere hundert Menschen den Lorcheln zum Opfer gefallen. Hier kann nur dauernde Aufklärung helfen.

Sehr verschieden ist die Zahl der Vergiftungsfälle in den einzelnen Jahren. Die oben angeführten Zahlen über die Lorchelernte lassen ein Marktverbot, wie es in der Schweiz eingeführt ist und dort sehr berechtigt sein dürfte, für Nord- und Ostdeutschland nicht für richtig erscheinen, da ja in diesen Teilen die Lorchel ein Massenpilz ist. Ein Marktverbot würde die privaten Sammler nicht treffen. Unsere Forderung geht also auf eine polizeiliche Vorschrift, dass jeder Händler in einem Plakat an seinem Korb auf

die Giftigkeit und auf die notwendigen Vorsichtsnahmen beim Genuss der Lorcheln aufmerksam machen muss. Dadurch würde eine weitgehende Aufklärung möglich sein.

Schliesslich möchte ich noch auf die Hypothese von Lenz (Königsberg-Bern) eingehen. Lenz nimmt an, dass die Lorchelgifte in den Lorchelsporen enthalten seien. Ich kann seiner Begründung nicht beipflichten, möchte aber auf die Möglichkeit einer leichten Überprüfung dieser Hypothese aufmerksam machen. Der Tierversuch mit Lorchelfütterung führt beim Hunde zum Tode. Man füttere Hunde mit Lorchelstielen. Tritt keine Vergiftung ein, so will ich mich gern belehren lassen. Rätsel bietet uns die Lorchel trotzdem genug.

Alles schon dagewesen — das bewahrheitet sich besonders in der Pilzkunde, bei den Lorchelvergiftungen wie bei manchem anderen Kapitel!

In der Zeitschrift für Pilzfreunde II (1885), S. 179, werden auch Beobachtungen über verdächtige Formen des Champignons mitgeteilt. Und schon Léveillé berichtete 1845 von schlimmen Zuständen, die durch den Genuss des Feldchampignons herbeigeführt wurden. Auch Genevier hat die als Xanthoderma beschriebene Varietät des Champignons als häufige Ursache von bedenklichen Vergiftungsfällen bezeichnet. Und Willdenow bezeichnet schon in seiner Flora berolinensis (1807) die an feuchten Orten gewachsenen Champignons als verdächtig. Er hat also anscheinend den von Schäffer aufgestellten und am Havelufer gefundenen Psalliota meleagris J. Schäffer (Schweizerische Zeitschrift 1933, VIII, S. 113) damals schon beobachtet.

In der Revue mycologique 1883/84 berichtet Dr. Desmartis aus Bordeaux, dass der Fliegenpilz, die falsche Oronge, in der Gironde ein delikates, völlig unschädliches Gericht gäbe.

Endlich möchte ich noch auf die Zucht von Lorcheln etwas eingehen, da hierzu die Möglichkeit besteht. Die Pilzhüte werden in kleine Stücke geschnitten und auf einem Sieb mit Wasser von etwa 30 Grad mehrere Minuten lang überbraust. Dieses Überbrausen wird zwei- bis dreimal im Abstand von fünf Minuten wiederholt. Das abfliessende, durch die Sporen getrübte Wasser wird zur Aussaat benutzt, am besten bei trübem Wetter. Den Boden zwischen Kiefernbäumen oder im Garten bestreut man mit Holzasche, Kiefernborke und zur Unterdrückung des Unkrautes mit Kiefernnadeln. Bei trockener Witterung ist mit lauem Wasser zu giessen.

Morcheln in Scharen.

Von Josef Gutsmann, Hauptschullehrer, Wien.

Es war im Jahre 1918. Ich befand mich vorübergehend in Male (Tridentino). Mit meinem Diener traversierte ich die nördlichen Hänge des Val di Sole, um zu einem Bauernhaus zu gelangen. Die Aprilsonne hatte den Schnee in den unteren Lagen bereits weggeleckt; nur vereinzelte Schneezungen reichten noch tiefer herab. Da bemerkten wir vor den zurückweichenden Schneezungen Morcheln, ganze Gruppen und Reihen, vereinzelte und wieder Gruppen und Reihen von Morcheln, gleich kleinen Männchen mit grossen Hüten, welche zu Tal wandern wollten und durch das «Halt» des Kommandeurs zu Pilzen erstarrt waren. Wir füllten Brotsack, Taschen, Mützen und Ärmel, und immer wieder stiessen wir auf neue Scharen von Morcheln. Die meisten mussten ungepflückt bleiben, denn der nächste Tag führte uns in eine andere Gegend. Nach meinen damaligen Pilzkenntnissen bestimmte ich sie als Morchella esculenta und Morchella conica. Es wäre interessant zu wissen, ob die Gegend noch so morchelreich ist.