

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 13 (1935)

**Heft:** 4

**Artikel:** Morcheln in Scharen

**Autor:** Gutsmann, Josef

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934886>

#### 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:** 08.01.2026

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

die Giftigkeit und auf die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen 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 Kiefernäumen oder im Garten bestreut man mit Holzasche, Kiefernborke und zur Unterdrückung des Unkrautes mit Kiefernadeln. 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, ver einzelte und wieder Gruppen und Reihen von Morcheln, gleich kleinen Männchen mit gros-

sen 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 ungepfückt 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.