

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 15 (1937)

Heft: 4

Artikel: Frühjahrspilze

Autor: Zaugg, H.W.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934766>

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: 23.02.2026

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

- (24) Archives of int. med. 1935, no 1, p. 773, and
Archives of neurology and psychiatry 1935,
no 1, p. 53.
(25) Deutsche Zeitschr. f. Pilzk. 1935, Nr. 4, S. 105.
(26) Ebenda 1936, Nr. 3, S. 87.
(27) Ebenda 1935, Nr. 4, S. 119.
(28) Ebenda 1935, Nr. 4, S. 120.
(29) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzk. 1931, Nr. 6, S. 85.
(30) Deutsche Zeitschr. f. Pilzk. 1936, Nr. 3, S. 88.
(31) Schweiz. Zeitschr. f. Pilzk. 1936, Nr. 12, S. 182.

Frühjahrspilze.

Von H. W. Z a u g g.

I.

Wenn diese Zeilen in die Hände unserer Leser gelangen, hat die Pilzflora bereits ihren Einzug gehalten in unser Land. Für die Frühjahrspilze scheint der vergangene Winter günstig gewesen zu sein, denn die Märzellerlinge (*Camarophyllum marzuolus*) erschienen schon Mitte März in viel grösserer Zahl als andere Jahre und sind noch zur Stunde zu finden. Leider unterbrach der frische Schneefall für einige Zeit in weiten Gebieten die Ernte, ohne den Märzellerlingen jedoch weitern Schaden zu verursachen. Nach dem gegenwärtigen Stand zu urteilen, dürften wir wieder einmal von einem Rekordjahr reden.

Es ist bedauerlich, dass dieser herrliche Pilz in den populären Pilzbüchern durchwegs fehlt. Erst Jaccottet fand es für angebracht, in seinem Werk «Pilze in der Natur»*) eine Abbildung aufzunehmen. Im «Schweizer Pilzbuch»*) von Habersaat ist ebenfalls ein sehr gutes Bild und eine einwandfreie Beschreibung mit Fundortangabe enthalten.

Verwenden lässt sich der Märzellerling auf verschiedene Arten recht vorteilhaft. Vor der Zubereitung werden die Pilze rasch gewaschen, ohne dieselben jedoch direkt in das Wasser einzulegen; je rascher diese Prozedur durchgeführt wird, desto vorteilhafter ist es für das Gericht. Um nicht zuviel zu verlieren, werden hierauf die Hüte der ältern Exemplare von der Oberhaut befreit, entweder durch

dünnes Abschneiden oder nur durch Abschaben. Junge Pilze, die oft noch fast weiss sind, verwende ich immer mit der Oberhaut.

Im «Schweizerischen Pilzkochbuch»*) von Frau Ernst-Menti in Thun findet sich folgendes einfaches Rezept: «Die Pilze werden in Stücke geschnitten, mit viel Grünem und Zwiebeln in Fett oder Butter zehn Minuten im eigenen Saft gedämpft und gut gewürzt. Die Sauce wird mit einem Eigelb abgezogen, nach Belieben kann man einen Löffel Mehl beigeben und dann mit Weisswein oder Rahm ablöschen.»

Ist die Ausbeute nicht gross genug, um ein spezielles Gericht zuzubereiten, kann man mit Kartoffeln und Speck vorteilhaft ergänzen. Dieses Verfahren ist auf zwei Arten möglich: 1. Auf papierdünne Speckscheiben legt man messerrückendünne, rohe Kartoffelscheiben, die jedoch etwas kleiner zu schneiden sind als die Speckscheibe, und darauf ebenfalls ganz dünn geschnittene, kleinere Scheiben des Märzellerlings. Man gibt hierauf Salz und Gewürz hinzu, bestreut das Ganze mit etwas Gries oder Mehl und lässt es in der Pfanne mit nicht zuviel Fett weich braten. 2. Man nimmt wie bei 1 ganz dünn geschnittene Speckscheiben, hierauf eine Kartoffelscheibe, die in diesem Fall aber fingerdick sein darf. In diese Kartoffelscheibe schneidet man ein rundes Loch in der Grösse eines Fünffrankensteinstückes und legt den Pilzhut eines nicht zu grossen Märzellerlings darauf, füllt ihn mit etwas feingewiegtem Fleisch und Zwiebel oder mit Ei und brät ihn in gleicher Weise wie unter 1.

*) Diese Bücher können von der Geschäftsleitung des Verbandes in Solothurn zum Vorzugspreise bezogen werden.

II.

Morcheln! Auch diese sind schon bei uns eingezogen. Spärlich zwar noch, aber sie sind da. In Schachen und Auen längs von Wasserläufen; auf Wiesen, in Baumgärten und Hecken; an Dämmen und Waldrändern; in Sandboden oder Anschwemmung unter Eschen, Erlen und Ahorn, überall in derartigen Gebieten, wo die Morgensonnen Zutritt hat. Da die Mörcheln ausnahmslos in allen populären Pilzbüchern abgebildet und beschrieben sind, erübrigts sich hier die Wiedergabe der Beschreibung. Sie zählen wohl zu den gesuchtesten Speisepilzen und sind im Volk überall bekannt.

Es ist jedoch nicht jedermann ein geborener Mörchelsucher. Gar mancher läuft stundenlang im Mörchelgebiet herum, ohne ein einziges Stück zu finden, während neben ihm der gewandte Mörcheljäger Stück um Stück zusammenklaubt. Das Schachengebiet längs der Emme gehört in unserer Gegend zu den am meisten abgesuchten Orten. Es ist erstaunlich, was sich an schönen Sonntagsvormittagen für eine Menge Leute auf die Socken machen, um diesen Leckerbissen einzuhimsen. Wer Aussicht auf Erfolg haben will, tut gut, früh aufzustehen und die Suche zu beginnen, bevor die Sonne das Gelände bescheint.

Über die Mörcheln besteht im Volk allgemein immer noch die irrite Meinung, sie schiessen über Nacht aus dem Boden. Wie mancher behauptet, er habe am Tage zuvor eine Stelle abgesucht und nichts gefunden und am nächsten Tage seien solche da gewesen. Nein, so rasch geht das Wachstum nicht vor sich. Ich habe beobachtet, dass ganz kleine Mörcheln je nach Witterung manchmal zwei bis drei Wochen brauchten, um auszuwachsen. Es ist auch nicht gesagt, dass es immer zuerst «donnern» müsse, bevor Mörcheln zu finden seien. Immerhin fördern Gewitter nicht nur das rasche Wachstum der Mörcheln, sondern aller andern Gewächse allgemein. Wenn nun einer behauptet, er habe

tags zuvor an einer bestimmten Stelle nichts gefunden, aber am nächsten Morgen wohl, so hat er sie eben nicht gesehen. Er ist jedenfalls nicht beide Male von der gleichen Seite her in den Platz geraten. Es brauchen ja nur einige Grashalme davor zu stehen, so ist so ein Zauber männlein verschwunden. Ein guter Mörchelplatz muss immer von verschiedenen Seiten her abgesucht werden. Also übt das Auge gut ein, und der Erfolg wird nicht ausbleiben.

Zubereiten lassen sich die Mörcheln auf viele Arten: Suppen, Braten, Gemüse, Beigabe zu Fleisch und andern Speisen, und bieten immer den gleichen Genuss. Bei diesen Pilzen ist jedoch ein gründliches Waschen unerlässlich. Der sandige oder erdig-sandige Nährboden und die wabenartigen Vertiefungen des Mörchelhutes bringen es mit sich, dass sich der Sand in die Unebenheiten festsetzt. Um ihn daraus zu entfernen, ist ein mehrmaliges Durchwaschen wenn möglich mit warmem Wasser notwendig. Überbrühen beim Reinigen ist sehr zu empfehlen.

Die Konsistenz des Mörchelfleisches kann nicht mit derjenigen der vollfleischigen Pilze verglichen werden, da die letztern viel Wasser aufzunehmen vermögen. Die Mörcheln gehen aber auch nicht so rasch in Fäulnis über. Sie dürfen wegen gesundheitsschädlicher Helvellsäure nicht roh genossen werden. Sollen sie zu Salat Verwendung finden, müssen sie in kochendem Wasser vorher gut abgebrüht werden, wodurch sich die Säure verflüchtigt. Werden sie aber als Kochspeise irgendwelcher Art hergerichtet oder dem Braten beigegeben, so kann das spezielle Abbrühen unterbleiben.

Mörcheln können wie die Märzellerlinge nach Art 2 zubereitet werden und schmecken sehr fein. — Eine delikate Suppe von Mörcheln erhält man, wenn zu den Pilzen ein gleiches Quantum Fleisch von Kalbskopf und zwei Zwiebeln durch die Fleischhackmaschine getrieben oder fein gehackt werden. Man überstreut dann die Masse mit Mehl und

dünstet sie in etwa 20 Gramm Butter oder Fett schön goldgelb, gibt Suppengrün und Salzwasser oder Fleischbrühe dazu und kocht gar. Mit dem nötigen Gewürz abgeschmeckt, über Ei und Rahm angerichtet, erhält man eine herrliche Suppe.

Gleichzeitig mit den Morcheln und auch an gemeinsamer Stelle finden wir den Aderbecherling (*Discina venosa*). Dieser ist ebenso empfehlenswert wie die Morchel, ist aber sehr brüchig. Wenn man nicht nur Bruchstücke nach Hause tragen will, muss der Heimtransport mit gewisser Sorgfalt erfolgen. Der gleiche Standort mit der Morchel macht eine gleiche gründliche Reinigung notwendig, weil sie sandig sind und dann zwischen den Zähnen knirschen. Abgebrüht muss der Aderbecherling jedoch nicht werden. Beim Sammeln ist er leicht zu erkennen und eine Verwechslung ebensowenig zu befürchten wie bei der Morchel. Aber sie wollen wie die Morchel gesucht werden. Wer aber Glück hat, kann an einer einzigen Stelle seinen ganzen Bedarf decken.

Die Zubereitung ist ebenfalls eine viel-

seitige. Halbgeöffnete Becherlinge lassen sich behandeln wie bei den Märzellerlingen und Morcheln unter Art 2 angeführt, werden jedoch noch delikater. Aber auch gebraten schmecken sie vorzüglich. Man schneidet sie hierzu in Streifen, welche mit kleinen Speckwürfeln in Butter oder Fett unter Zugabe von etwas Salz und Kümmel knusperig gebacken werden. Vor dem Anrichten werden sie nochmals mit etwas Salz bestreut und mit Zitronensaft beträufelt.

Ebenfalls zur Frühjahrszeit erscheint der Kronenbecherling (*Peziza coronaria*). Er ist an seiner Gestaltung im offenen Zustande leicht zu erkennen, denn, wie schon der Name besagt, ähnelt er einer zackigen Krone. Mit Rücksicht auf verschiedene Vergiftungsfälle, die dem Kronenbecherling nachgewiesen wurden, ist aber grosse Vorsicht geboten. Möglicherweise kann das Rätsel einmal einwandfrei gelöst werden, warum der Kronenbecherling einmal so stark giftig wirken und ein andermal ohne irgendwelchen Nachteil genossen werden kann.

Funde von Gallertpilzen zu abnormer Zeit.

Unser lieber Herr Willi Süss berichtet in Nr. 3 dieser Zeitschrift über Beobachtung von «Rotbraunen Gallertpilzen» (*Gyrocephalus rufus*) von Mitte Dezember 1936 bis Mitte Januar 1937. Das Vorkommen um diese Jahreszeit ist auf den ersten Augenblick überraschend. Ursache dieses unzeitigen Erscheinens ist in der Hauptsache der milde Winter, den wir hinter uns haben und der sich vom vorausgegangenen Sommer und Herbst nur dadurch unterschied, dass er um einige Grade kälter war. Die von Süss gemachte Beobachtung steht nicht einzeln da. Nach meinen Fundnotizen fand ich am 31. Dezember 1919, nach 14 Tagen mit sehr milder Witterung, oberhalb Kanalbord, zirka 30 m oberhalb der Emmenbrücke in Biberist, im Rasen eine

schöne Gruppe von ebendemselben «Rotbraunen Gallertpilz», die ich dann einen ganzen Monat dort beobachten konnte. Nächster Baumbestand ein Weidengebüsch (Art heute nicht mehr festzustellen) direkt am Kanalufer, in zirka 3 m Entfernung. Trotzdem mich mein Weg zur Arbeitsstätte täglich viermal an jener Stelle vorbeiführte, habe ich sonst, weder vorher noch nachher, auch in der Zeit der Pilzsaison, dort Gallertpilze feststellen können. Diese Fundstelle war wohl zu sonnig gelegen. Weiter ist mir der «Rotbraune Gallertpilz» einmal im Frühjahr beim Morchelsuchen in die Hände gekommen. Leider konnte ich diese Fundnotiz momentan nicht finden, so dass ich über die genaue Zeit heute keine Angaben machen kann. Ende