

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 19 (1941)
Heft: 4

Artikel: Wo findet man Morcheln?
Autor: Neurohr, Jos.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934258>

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: 17.01.2026

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

friedhof », und an einem der dort ihr trauriges Dasein fristenden Vehikel war am Fenster-
rand der Rückseite ein schönes, grosses Exemplar des genannten Pilzes gewachsen. Die

Spalte zwischen Fensterscheibe und Rand der Karosserie war mit einem Lederstreifen abgeschlossen, und darauf sass der Fund. Unter dem Leder befand sich Holz. *F. Thellung.*

Wo findet man Morcheln?

Der Frühling hat seinen Einzug gehalten. Jung und alt freuen sich an der wiederbelebten Natur. Des Pilzlers Auge späht nach den ersten Frühlingspilzen, und mit etwas Übung und Geschick findet er überall seine Lieblinge. Anschliessend an die Märzellerlinge erscheinen im Tiefland die ersten Morcheln.

Zu den frühesten gehören wohl die Zwergmorcheln, *Morchella pusilla* Fr. (Siehe Pilzbuch Habersaat, Tafel 37, gute Abbildung.) Die Zwergmorchel ist nicht sehr häufig, wo sie aber erscheint, wächst sie gesellig und in grosser Anzahl. Ihre Standorte sind versandete Flussufer, Gebüsche und Anlagen.

Fast zur gleichen Zeit erscheint auch die hohe Morchel, *elata*, Fr. und die Spitzmorchel, *conica*, Pers. Der Standort der hohen Morchel ist steiniger, sand- und kalkhaltiger Untergrund, Waldgebüsche, Waldränder, bei geeigneter Unterlage bis tief in das Waldesinnere. Sie ist ziemlich häufig zu finden, wird nicht selten bis zu 35 cm hoch, kann aber in kleinem Zustand schon alt sein, ihr Hut ist dann schwarz. Der Stiel ist nie ganz rein weiss, er wird im Alter gelb-braunfleckig, ist aufgeblasen, unregelmässig verdickt. Der Hut ist kegelig, walzenförmig, in der Jugend mäusegrau und ist dann ein vorzüglicher Speisepilz. Im Alter wird der Hut schwarz, ist dann geringwertiger und eignet sich nur noch zum Trocknen. Die Gruben sind sehr tief und langgezogen. Vom Stiel bis zu den Rippen bildet sich ein schmaler Rand, welcher als Hauptmerkmal betrachtet werden kann. Die Spitzmorchel ist

wohl sehr selten, ihr Standort ist ebenfalls versandetes Flussufergebüsch. Im Jura soll sie häufig vorkommen (?). Sie wird nur 8—10 cm hoch, der Stiel ist weiss, der zuckerhutförmige Kopf dunkelgrau, die Gruben sind nicht tief, die Rippen unregelmässig in die Länge gezogen und dicker als bei der hohen Morchel. Zwischen Hut und Stiel bildet sich kein freier Rand. Die Spitzmorchel wird nicht schwarz und ist ein guter Speisepilz.

Unmittelbar nach dem Erscheinen der ersten drei Sorten kommt auch die Speisemorchel, *esculenta*, L., die « Mai-Morre », mit all ihren Nebenarten. Die Speisemorchel bevorzugt lehmhaltige Erde. Man findet sie an Flussufern, Eschenbeständen, Obstgärten, Waldwiesen und auf frischgeschlagenen Holzplätzen, meistens aber nur an windgeschützten Stellen. Der Stiel ist weiss bis cremefarbig, der Hut je nach Standort, im frischen Grase dunkelbraun, im Gebüsch dunkelgrau bis ganz hellbraun. Die Gruben sind rundlich und erst im Alter tief, die Rippen ungleich und nur einzelne wenig in die Länge gezogen. Die Form ist stumpfkegelig bis rund.

Morcheln eignen sich auch zu Salaten. Ist der Frühling gewitterreich, dann eine gute Morchelernte, gewitterarme Frühjahre und Sommer, schlechte Pilzjahre. *J. N. Z.*

NB. Für Zusendung einiger Exemplare Spitzmorcheln wäre ich sehr dankbar, sowie um Quellenangabe guter Morchelliteratur.

Jos. Neurohr, Dietzingerstr. 15, Zürich 3.