Fund einer Riesenmorchel

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **50 (1972)**

Heft 4

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Fund einer Riesenmorchel

An Pfingsten 1970 wurde in Scharans bei Thusis (Graubünden) eine Morchel *(Morchella esculenta)* von 2,450 Kilo Gewicht, 38 cm Höhe, 45 cm Hutumfang und 35 cm Fussumfang gefunden. Dies dürfte ohne Zweifel eines der grössten jemals gefundenen Morchelexemplare sein. *H.S.*

Volkstümliche Kurzdefinition der Morcheln: Im allgemeinen schwer auffindbare, gut getarnte, von den einen als ungeniessbare, zähe Pilzfruchtkörper bezeichnet, von andern oft zu jung und entsprechend zu klein gepflückte, und als köstlich mundende Delikatesse gepriesen und empfohlen. – So verschieden sind die Meinungen über diese im Frühjahr wachsenden Vertreter aus der Klasse der Schlauchpilze.

Tip eines Morchelliebhabers: Frisch gepflückte, ausgewachsene Morcheln sauber waschen und von jeglichem Sand reinigen, der Länge nach halbieren, grössere Fruchtkörper vierteilen, abtropfen lassen, mit wenig Mehl bestäuben, in heissem Öl kurz braten und beliebig salzen. Mit kleingehackter Petersilie bestreuen und heiss zu frischem Weiss- oder auch Schwarzbrot servieren. Ein spritziger Weisswein erhöht den Genuss des Feinschmeckers. *dodo*