

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 68 (1990)
Heft: 5/6

Rubrik: La page du débutant = Die Seite für den Anfänger ; Die Morchel

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: 03.04.2026

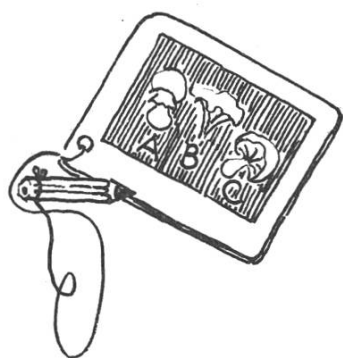
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Habitat: Les sujets photographiés et décrits ont été récoltés dans un bois de conifères, au fond d'une vallée (*Pinus silvestris*, *Picea excelsa*), avec des feuillus épars (*Populus tremula*, *Betula verrucosa*, *Alnus glutinosa*): la «Piantagione» bien connue dans les environs de Malvaglia (TI), alt.: 300 m. (exs.: LUG F4730). D'après la littérature, l'espèce croît de juillet à octobre (jusqu'en décembre dans la zone méditerranéenne) sous sapins rouges et sapins blancs, sous mélèzes, sous diverses espèces de pins, mais aussi en forêts riveraines (Frauenthal [LU], G. Schlapfer 1948: BSM 26 [12]: 138—140; Kappel [SO], E. Flury 1949: BSM 27 [1]: 8) et aussi sous *Quercus ilex* (G. Moreno et al., «La guida de incafo de los hongos de la Peninsula iberica, Tomo II», 1986, p. 989).

Remarques: Il s'agit d'une espèce plutôt rare, mais assez répandue dans toute l'Europe, en Afrique du Nord et en Amérique du Nord. Elle est bien caractérisée par la couleur blanche des exemplaires adultes et par la forte viscosité de tout le basidiome. En ce qui concerne l'odeur et la saveur, les avis des auteurs divergent: un tel écrit «inodore et insipide», un autre ne se prononce pas, un troisième décèle «une forte odeur et saveur de farine». Je pense que de telles divergences témoignent de la variabilité des caractères organoleptiques de l'espèce. La variété *rubescens*, mentionnée par quelques auteurs, est caractérisée par une coloration ocracée au centre du chapeau et surtout par un virage au rouge vineux du pied à la blessure; de plus, les spores sont subsphériques et mesurent 4,2—5—(5,5) μm (J. Favre, BSM 31 [9/10]: 175—177).

Photo, texte et dessins: Gianfelice Lucchini, Gentilino

Traduction: F. Brunelli



la page du débutant



Lettres à mon neveu Nicolas (15)

Morilles, Morilles!

Mon cher neveu,

Comme tu as pu le constater, le temps s'est radouci et les gelées nocturnes se font de plus en plus rares: la nature se réveille lentement. Le besoin de me promener dans notre environnement devient pressant: j'ai envie de me dégourdir les jambes. C'est le printemps pour les humains et aussi pour les fleurs et pour les champignons. Pour illustrer cette saison du renouveau, quoi de plus naturel que d'évoquer les **Morilles**? Commençons par le commencement: Où donc classer les carpophores des morilles dans le monde des champignons? Les Morilles (en latin **Morchella**) sont des **Ascomycètes** et leurs fructifications sont généralement nommées des **apothécies**. Cette dernière phrase, je l'ai écrite un peu trop hâtivement et tu m'en excuseras: j'ai été infidèle à un engagement que j'avais pris, soit d'utiliser des termes simples, le moins possible scientifiques; il me faut donc t'expliquer le sens de ces deux nouveaux mots: Ascomycètes, apothécies.

Ascomycètes se traduit littéralement par «champignons porteurs d'asques»: les **asques** sont les organes qui, entre autres chez les Morilles, produisent les spores. Pour cette classe de champignons (Ascomycètes), les spores prennent naissance à l'intérieur des asques, contrairement aux Basidiomycètes, chez qui les spores apparaissent au sommet de cellules nommées basides, terme dont tu connais la définition.

«Askos», c'était pour les Grecs une outre, et ce nom grec a tout naturellement été transcrit en français par «asque». La forme la plus courante d'un asque (remarque que ce terme est du genre masculin) est celle d'un tube allongé, le sommet (ou apex) étant fermé et la base ayant l'aspect d'un «pied» étroit. On trouve aussi des asques ayant l'apparence d'un sac plus ou moins globuleux, par exemple chez les Truffes (**Tuber**). Le plus souvent, un asque s'ouvre par une simple **déchirure apicale**; chez d'autres Ascomycètes, l'asque s'ouvre par le soulèvement d'un petit couvercle nommé **opercule**.

Ce dernier caractère te donne déjà une première possibilité de classification: Les Ascomycètes dont les asques s'ouvrent par un opercule sont qualifiés d'**operculés**, et ceux dont l'apex se déchire se nomment des **inoperculés**.

Habituellement, un asque contient 8 spores, mais dans quelques espèces d'Ascomycètes on en dénombre 2, ou 4, ou un nombre multiple de 8, soit par exemple 16, 32, 64, et même davantage, jusqu'à plus de mille chez certains genres. Les asques sont accompagnés d'organes stériles très allongés, les **paraphyses**. Pressés les uns contre les autres, asques et paraphyses tapissent l'intérieur des apothécies.

Apothécie doit te paraître un nom étrange. Pas si bizarre que cela: pense, par exemple, aux noms bien communs apothicaire, ou bibliothèque. Le mot «bibliothèque» signifie exactement «boîte à livres» et anciennement, un asque se nommait une thèque. Le terme «Apothicaire» est un vieux nom désignant un pharmacien. Dans cette profession, on utilise fréquemment un vase de grès dans lequel on pile les drogues au moyen d'un pilon, et ce vase a la forme d'une coupe; or la plupart des Ascomycètes qui nous intéressent ont bien la forme d'une coupe. Et les Morilles alors? Nous y voilà: Pour beaucoup de mycologues, particulièrement des Français, les Morilles ne sont qu'une agglomération de coupes appliquées bord à bord et portées par un pied commun. Leur carpophore est en somme une «pluriapothécie».

Par souci de clarté, je t'ai fait des dessins représentant ces choses, et d'autres encore, mais revenons aux Morilles. Elles sont toutes creusées d'une vaste cavité s'étendant de la base du pied au sommet du chapeau. Dans ces champignons, l'accolement des nombreuses «mini-apothécies» donne au carpophore (certains mycologues écrivent **ascome** pour les carpophores des Ascomycètes) un aspect général rappelant assez bien une éponge (les Italiens nomment une Morille «spugnolo», c'est à dire «éponge»). L'hyménium, comme tu le sais déjà, est la partie fertile, porteuse de spores, d'un champignon; chez les Morilles, l'hyménium est logé dans les creux (= les «mini-apothécies») que les mycologues nomment souvent des **alvéoles**. Avec un peu d'expérience, tu t'apercevras bien vite que les chapeaux des Morilles sont parfois relativement allongés et se terminent en pointe plus ou moins aiguë: Nous les nommerons, si tu le veux bien, les Morilles coniques. Chez d'autres Morilles, les chapeaux sont plus ou moins sphériques, nous parlerons de Morilles rondes.

Sans vouloir trop développer la question de la couleur des chapeaux, tu pourras toutefois remarquer que les Morilles coniques ont en général une teinte plus ou moins foncée, alors que la teinte des rondes est plus claire et plus gaie, du jaune au gris brun. A la base du chapeau des coniques, observe la présence d'un sillon qui le sépare du pied et que l'on nomme une **vallécule**; de cette vallécule partent des **côtes** stériles, c'est à dire sans asques, qui se prolongent jusqu'au sommet du chapeau avec, ci ou là, des connexions transversales. Ces côtes délimitent alors des alvéoles de forme assez bien rectangulaire. Par contre, chez les Morilles rondes, les côtes sont disposées sans ordre particulier, ce qui donne des alvéoles arrondis-anguleux. Cependant, distinguer la présence d'une vallécule est souvent difficile et il est imprudent de voir là un caractère aussi absolu que le prétendent certains spécialistes.

Il n'en va pas de même pour la Morille hybride ou «morillon». Ici, la vallécule est profonde et nette, séparant du pied la moitié du chapeau. A partir de ce seul caractère, quelques mycologues pensent devoir créer un genre différent, les **Mitrophores** (*Mitrophora*), genre reconnu par beaucoup mais pas par d'autres. La clé de détermination des Bolets, qui t'a tellement plu, m'encourage à t'en donner une aussi, très simplifiée, pour les Morilles: tu la trouveras à la fin de ma lettre. La classification rudimentaire que je te propose doit te suffire, car les Morilles sont fort difficiles à ordonner valablement de façon plus élaborée. Il est certain que les mycologues ont créé trop d'espèces avec des variantes problématiques et peu crédibles: que cette affirmation, un peu désabusée mais réfléchie, ne te décourage pas dans l'étude du genre *Morchella*. La récolte de Morilles n'est pas facile non plus: il y a d'abord la concurrence opiniâtre des chasseurs de

champignons casseroleurs, et puis leurs couleurs plutôt ternes se fondent souvent avec celles du substrat environnant et les rendent invisibles aux non initiés. Par contre, leur recherche est un vrai sport dans le charme du printemps; elles procurent un réel plaisir à leur découverte, plaisir que je souhaite bien volontiers partager avec toi.

Clé rudimentaire pour les Morilles

1. Chapeau oblong souvent conique, muni de côtes stériles plus ou moins longitudinales (les alvéoles sont allongés, plus ou moins rectangulaires, avec des travées transversales fertiles; entre le pied et le chapeau, présence d'un espace libre plus ou moins net, la vallécule) 2
- 1*. Chapeau sphérique à au plus ovoïde, muni de côtes disposées sans ordre (les alvéoles sont irréguliers, rarement allongés, non sériés): groupe des Morilles rondes ou Morilles adnées: *Morchella esculenta*.
2. La vallécule est peu profonde, quelquefois peu nette (le chapeau est plutôt allongé, souvent conique; le pied, sur un exemplaire mature, est soit plus court soit un peu plus long que la hauteur du chapeau): groupe des Morilles coniques/Morilles distantes: *Morchella conica*.
- 2*. La vallécule est profonde, libérant le chapeau sur la moitié de sa hauteur (chapeau court et conique sur un pied nettement plus long): groupe des Mitrophores/Morille hybride/Morillon: *Morchella semilibera* (= *Mitrophora semilibera*)

Il me reste à te souhaiter bonne chasse (évite impérativement la récolte d'exemplaires trop jeunes et de toute petite taille, disons inférieure à 6 cm) et fructueuses observations que tu noteras dans ton cahier personnel. Tu as le bonjour de

Tonton Marcel



die Seite für
den Anfänger

Xanders fünfzehnter Pilzbrief

Frühlingszeit — Morchelzeit

Lieber Jörg,

natürlich kennst Du das Tessinerlied:

L'inverno l'è passato l'aprile non c'è più,
e ritornato è maggio al canto del cucù!

(Der Winter ist vergangen, auch April ist's nicht mehr,
und mit dem Gesang des Kuckucks ist der Mai wiedergekommen.)

Skifahren hin oder her — jeweils im Frühjahr beginne ich wieder voll und richtig zu leben. Bei mir gehören dazu die Rossköpfe im Teich, das neue Buchenlaub und der Blument Teppich der Magerwiesen. Und ganz sicher die Morcheln. Genauer gesagt: die Suche nach ihnen. Denn ob ich welche finde, ist fast von zweitrangiger Bedeutung. Nicht missen möchte ich aber das sorglose Streifen durchs Holz und das Herumspähen im Laub des Vorjahres und unter den Blättern, die sich eben entfaltet haben. Bestimmt entdecke ich dabei immer etwas. Und wenn's Morcheln sind, mischt sich zur Freude die Genugtuung, sie entdeckt zu haben.

Das wusste schon Plinius vor 2000 Jahren. Er kannte die Morcheln und nannte sie «Schwämme». Südlich des Gotthards heissen sie heute noch so (spugnole), während in deutschen Landen vor einem halben Jahr-

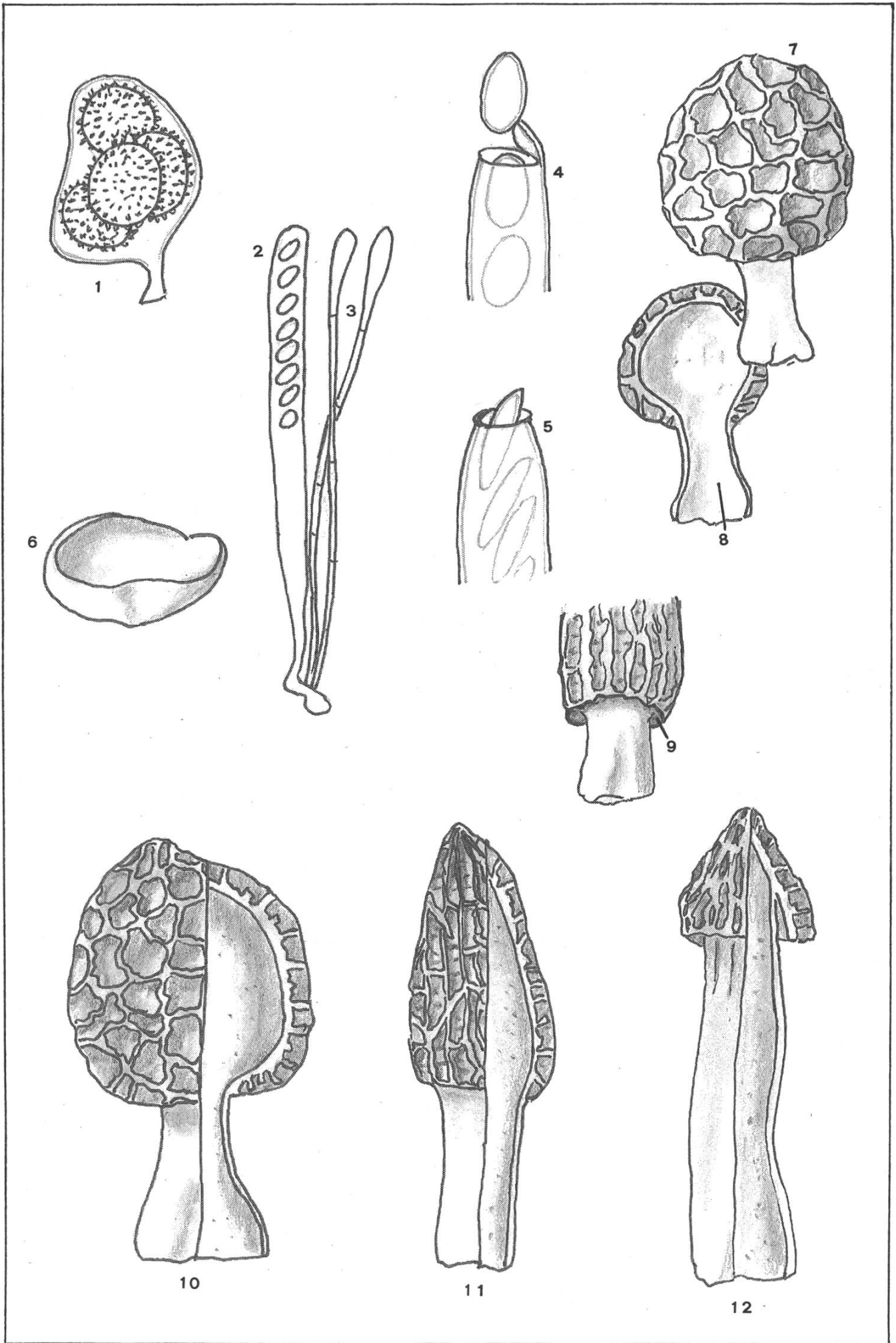
tausend neben dem Wort «Morillen» (französisch: morille) der Ausdruck «Morchel» aufkam. Das gleiche Wort wurde ursprünglich für Möhre, Mohrrübe («wildes Gemüse») verwendet.

Nach diesem sprachlichen Abschweifern musst Du jetzt einen nicht eben leichten Brocken Pilztheorie zu bewältigen und auch zu verdauen suchen: Die Morcheln sehen nicht nur ganz anders aus als die Blätter- und Röhrenpilze, als die Porlinge, Stäublinge und Ziegenbärte; sie sind auch in der Art und Weise, wie sie Sporen erzeugen und sich vermehren, völlig verschieden von all diesen Pilzen. So verschieden, dass sie im Reich der Pilze zu einer ganz anderen «Klasse» (mit vielen weiteren «Ordnungen» und Familien) gehören.

Morcheln sind **Ascomyceten**, zu deutsch **Schlauchpilze**. Ihre sporenerzeugenden Organe heissen **Asci** (Einzahl: Ascus) oder **Schläuche**, und diese übernehmen die gleiche Aufgabe, die die Basidien bei den andern Pilzen haben. Im Gegensatz zu den Basidienpilzen — Du erinnerst Dich wohl an meinen zehnten Pilzbrief — *entstehen und reifen die Sporen der Schlauchpilze aber nicht ausserhalb* (auf der Spitze der Basidien) *sondern innerhalb der Schläuche* (Abb. 1 und 2). Meistens sind die Schläuche lang und schmal und oben abgeschlossen; unten weisen sie einen kleinen «Fuss» auf. Allerdings kommen auch sackartige, fast runde Asci vor, wie zum Beispiel bei den Trüffeln.

-
1. Sackartiger, mehr oder weniger rundlicher Ascus (Schlauch), vier Sporen enthaltend (Trüffel, *Tuber rufum*). Nach Dennis.
 2. Länglicher Ascus mit 8 Sporen.
 3. Zwei Paraphysen. Sie stehen zwischen den Asci im Hymenium und sind sterile Hyphenenden.
 4. Spitze eines Ascus, bei dem sich eine Deckelklappe öffnet, damit die Sporen austreten können. (Gruppe der operkulaten Discomyceten)
 5. Spitze eines Ascus mit einer schlitzzartigen Öffnung, durch die Sporen entweichen. Keine Deckelklappe. (Gruppe der inoperkulaten Discomyceten)
 6. Stiellooses Apothecium eines Becherlings.
 7. Gestieltes Apothecium einer Morchel mit wabenförmigen Alveolen.
 8. Längsschnitt durch eine Morchel zeigt die Höhlung im Inneren.
 9. Rille zwischen Hutrand und Stiel.
 - 10.–12. Umriss der 3 Hauptarten (bzw. der 3 Hauptgruppen) von Morcheln. Die eine Hälfte des Fruchtkörpers ist jeweils aufgeschnitten, um den Hohlraum im Inneren zu zeigen.
 10. (Gruppe um) Speisemorchel, *Morchella esculenta*.
 11. (Gruppe um) Spitzmorchel, *Morchella conica*.
 12. (Gruppe um) Halbfreie Morchel, *Mitrophora semilibera*.

1. Asque en forme de sac plus ou moins globuleux, contenant 4 spores (Truffe, *Tuber rufum*) d'après Dennis.
2. Asque en forme de tube allongé, avec 8 spores.
3. Deux paraphyses (elles accompagnent les asques dans l'hyménium). Ce sont des extrémités d'hyphes stériles).
4. Apex d'asque s'ouvrant par un opercule pour laisser s'échapper les spores (section des Operculés).
5. Apex d'asque dont les spores s'échappent par une déchirure; pas d'opercule (section des Inoperculés).
6. Apothécie simple et sans pied d'une Pézize.
7. Apothécie alvéolée et stipitée de Morille.
8. Cavité centrale (coupe) d'une Morille.
9. La vallécule, petit sillon entre le pied et le chapeau.
- 10–12. Silhouettes des trois espèces (ou des trois groupes) principales de Morilles, la moitié de chaque ascome en coupe pour montrer l'intérieur creux.
10. Les Morilles rondes (*Morchella esculenta*), ou groupe des Morilles adnées.
11. Les Morilles coniques (*Morchella conica*), ou groupe des Morilles distantes.
12. Le Morillon (*Morchella* ou *Mitrophora semilibera*) ou groupe des Mitrophores.



Die Mehrzahl der Ascomyceten entwickelt Schläuche, die ihre reifen Sporen durch eine runde oder schlitzartige Öffnung an ihrem Scheitel entlassen bzw. hinausschleudern (Abb. 5). Andere Schlauchpilze haben aber Asci, deren Spitzen mit einer Art Deckelklappe mit Scharnier versehen sind (Abb. 4). Dieses Deckelchen heisst «Operculum». Die Ascomyceten, die Schläuche mit einem solchen Operculum haben, bezeichnet man deshalb als **operkulat**; die Schlauchpilze ohne Deckelchen als **inoperkulat**.

Normalerweise enthält ein Schlauch 8 Sporen und hat deshalb eine gewisse Ähnlichkeit mit der Schote einer Erbse. In selteneren Fällen enthalten die Asci nur 2 oder 4, oder aber ein Mehrfaches von 8, also 16, 32, 64 oder sogar noch sehr viel mehr Sporen. — Zwischen den Schläuchen finden sich meist sehr lange und dünne, aber sterile Organe, die **Paraphysen** genannt werden (Abb. 3). Dicht an dicht gedrängt stehen die Asci und Paraphysen auf der Oberseite der **Scheibenpilze (Discomyceten)**. So heisst eine Riesengruppe der Schlauchpilze, weil ihre Fruchtkörper typischerweise scheibenförmig, teller-, schüssel- oder becherförmig ausgebildet sind. Eine einzelne «Scheibe» wird dabei als **Apothecium** bezeichnet (Abb. 6). — Stell Dir nun ein paar Dutzend solcher Schüsseln oder Scheiben vor. Setze sie nahtlos gedrängt auf die Aussenseite eines knollenförmigen Gebildes, und halte dieses mit einem verhältnismässig dicken Stiel etwas in die Höhe: Du hast so in Gedanken eine Morchel «geschaffen», ist diese doch nichts anderes als eine Gruppe von vereinigten Apothecien mit gemeinsamem Stiel.

Die Abbildungen 7 bis 12 zeigen Dir einige Morcheln. Gut erkenntlich sind die vielen gruben- oder wabenförmigen Vertiefungen («Schüsselchen»), die man **Alveolen** nennt. Wie gesagt sind sie vollständig mit einer Fruchtschicht aus sporenbildenden Schläuchen ausgekleidet; die Leisten, die sie von den Nachbaralveolen trennen sind aber meist steril. Sowohl Hut als auch Stiel sind hohl (Abb. 8).

Schon bald wirst Du bemerken, dass nicht alle Morcheln gleich aussehen. Die Hüte der einen sind nämlich länglich und mehr oder weniger spitzkegelig; man nennt sie Spitzmorcheln. Eher rundliche Hüte weisen andere Morcheln auf, die zur Gruppe der Speisemorcheln (Rüdmorcheln) gehören. Dieser Ausdruck ist insofern irreführend, als die Spitzmorcheln genausogut schmecken wie die Speisemorcheln. — Auf die Hutfarben möchte ich nicht allzusehr eingehen. Du wirst jedoch feststellen, dass die Spitzmorcheln im allgemeinen etwas dunkel graubraun gefärbt sind, während bei den Speisemorcheln eher helle, gelbbraune Töne vorherrschen. Beachte auch die Rille zwischen Hutrand und Stiel der Spitzmorcheln (Abb. 9). Hier beginnen die Längsrippen, die geradewegs bis zur Spitze durchlaufen. Von Zeit zu Zeit sind sie durch Querrippen verbunden. Die so in Reihen ausgerichteten Alveolen haben demnach meist eine rechteckige Form. Im Gegensatz dazu vermagst Du bei den Rippen der Speisemorcheln keinen geometrisch geordneten Aufbau erkennen, weshalb ihre Alveolen unregelmässig rundlich bis eckig sind. — Die rillenförmige Ausbuchtung zwischen Hutrand und Stiel ist nicht immer gut auszumachen, und es ist auch fraglich, ob sie tatsächlich jene Bedeutung aufweist, die ihr gewisse Spezialisten zuschreiben. Diese Bemerkung trifft indessen nicht auf die Käppchen-Morchel zu, auch halbfreie Morchel oder Glockenmorchel genannt. Bei ihnen ist die Rille sehr klar ausgeprägt. Der Hut sieht fast wie eine Glocke aus, die so auf den Stiel aufgesetzt ist, dass die untere Hälfte gänzlich frei ist. Der Unterschied zu den «gewöhnlichen» Morcheln ist so markant, dass man für die halbfreie Morchel eine besondere Gattung aufgestellt hat, die Gattung *Mitrophora*.

Am Schlusse dieser Zeilen findest Du einen sehr stark vereinfachten Schlüssel zu den Morcheln. Für den Anfang möge er Dir genügen. Die Morcheln in weitere, hieb- und stichfeste Arten aufzuteilen, ist nämlich eine recht schwierige Angelegenheit. Vermutlich haben die Mykologen auch zu viele Morchelarten und -Varietäten aufgestellt, was Dich trotzdem nicht davon abschrecken darf, Dich ernsthaft mit der Gattung *Morchella* zu befassen.

Im übrigen sollst Du auch wissen, dass es gar nicht etwa leicht ist, Morcheln zu finden. Zum einen ist da die — gerade bei diesen Pilzen — sehr ausgeprägte Konkurrenz der reinen Magenbotaniker. Zum andern helfen den Morcheln ihre recht unauffälligen Farben, sich in ihrer Umgebung meisterhaft zu verstecken. Die Suche nach ihnen bietet aber auf jeden Fall Sport bester Art. Ihnen im Frühjahr nachzustellen, lange vergeblich und sie dann plötzlich doch zu entdecken, bedeutet sowohl reines Vergnügen als auch grosse Genugtuung, was ich auch Dir von Herzen gönnen mag.

Einfacher Schlüssel zu den Morcheln

1. Hut länglich und oft konisch, mit bis zur Spitze durchgehenden sterilen aber markanten Längsrippen; Alveolen mehr oder weniger rechteckig und aneinandergereiht; mit ziemlich ausgeprägter Rille zwischen Hutrand und Stiel 2
- 1*. Hut rundlich bis eiförmig, Rippen ein unregelmässiges Netz bildend; Alveolen unregelmässig, selten länglich, nicht in Reihen geordnet.

(Gruppe der) Speisemorchel *Morchella esculenta*

2. Rille zwischen Hutrand und Stiel wenig tief und oft auch wenig ausgeprägt; Stiel eines ausgewachsenen Fruchtkörpers kürzer oder nur wenig länger als der Hut.

(Gruppe der) Spitzmorchel *Morchella conica*

- 2*. Rille sehr tief; Hut halbfrei, kurz, konisch, einem viel längeren Stiel aufsitzend.

(Gruppe um) Halbfreie Morchel *Mitrophora semilibera*

Zum Schluss wünsche ich Dir eine gute Morcheljagd. Aber weidgerecht muss sie sein! Zu junge und zu kleine Exemplare — sagen wir: unter 6 cm — sollen stehengelassen werden. — Nimm Dir auch weiterhin die Mühe, Deine Beobachtungen aufzuzeichnen. Schon jetzt sind sie wertvoll für Dich; sie werden Dir aber auch später von grossem Nutzen sein. — Sei herzlich gegrüsst von Deinem

Xander

Die Morchel

Wie hingezaubert steht sie dort,
wo eben nichts gestanden.

Und wendest du die Augen fort,
kommt sie dir gleich abhanden.

Der Glücksfall will, dass man sie sieht,
man kann sie nicht erzwingen —
und wer nicht gleich sein Messer zieht,
wird nichts nach Hause bringen.

Das weisse Bein, der Wabenhut —
wer will nicht hundert mähen?
Der Schritt erstarrt, es kocht das Blut
beim Anblick der Trophäen.

Wie bebt das Herz und auch die Hand,
vergessen sind die Mühen!
Kaum sichtbar steht der Lohn im Sand
und bei den Eschen, die noch blühen.

Die Morchel ist's — der Rumpelstilz!
So scheu wie zehn Jungfrauen
ist sie der allerfeinste Pilz,
sie wächst in lichten Auen.

Sie will erobert sein mit List
und nicht mit plumpem Flehen.
Der Morchler, der ein Waldfreund ist,
lässt immer eine stehen.

Und bist du erst in ihrem Bann,
wirst nie und nimmer kaufen.
Es sollen frische in die Pfann',
sonst muss man Haare raufen.

Nun schliessen wir dies Lobgedicht
und hoffen für die Morcheln,
sie bleiben rar als Leibgericht,
und niemand nehme Lorcheln!

Rolf Studer, Schachenfeldstrasse 15, 9463 Oberriet SG (PV St. Gallen)

Connaissances nouvelles sur les toxines des champignons

(Information: poste de contrôle officiel de champignons, Jardin Botanique de Zurich)

Vous avez certainement déjà une fois été surpris d'apprendre que des espèces de champignons réputées comestibles autrefois, sont déclarées non comestibles et même toxiques, alors que depuis des années elles étaient «acceptées» aux contrôles officiels et consommées sans dommage et en quantité.

Il faut savoir que la recherche et la science ne sont pas choses figées. C'est par hasard qu'un composé toxique a été découvert, par exemple, chez *Lyophyllum connatum*. Autre exemple: des études orientées ont prouvé que *Agaricus hortensis* contient des substances nuisibles à notre santé. On a démontré que, dans les deux cas, les toxines n'agissent pas immédiatement mais que leur action est dangereuse à long terme (substances cancérigènes).

Nous nous estimons en devoir de communiquer ces nouveaux résultats à notre «clientèle». Le mycophage qui fait fi de nos informations est naturellement dans son droit (en somme, le fumeur sait bien que son comportement est potentiellement nuisible à sa santé, ... et il continue à fumer). En publiant les explications ci-dessous, nous ne faisons que notre devoir. Voici donc trois espèces actuellement sur la sellette.

Lyophyllum connatum, le Tricholome conné

Un team de chercheurs allemands chercha une explication au fait que le sulfate de fer (FeSO₄) induit sur les lames de ce Tricholome une coloration bleu-vert. En séparant les diverses substances contenues dans le champignon, ils y ont trouvé la *Connatine*, qui provoque des transformations de type mutagène. En termes simples, cette substance peut agir sur le patrimoine génétique, provoquer des mutations génétiques, lesquelles *peuvent* être cancérigènes. Nous précisons bien: «*peuvent*»; nous n'affirmons pas: «*sont*» à tout coup. Nous vous en prions, pas de panique si, jusqu'ici, vous avez consommé des *Lyophyllum connatum*. Mais, pour l'avenir: «Une certitude est une certitude». D'ailleurs, la substance en question est thermostable: elle ne disparaît pas à la cuisson.

Ainsi donc, le Tricholome conné doit être désigné comme *toxique*.

Boletus luridus, le Bolet blafard

Jusqu'ici, cette espèce passait pour «comestible sous condition». On admettait que les substances dangereuses étaient détruites par la cuisson. En dépit de plus ou moins longues durées de cuisson, ce champignon a toujours conduit parfois à des symptômes d'intoxication de gravité variable. Chez certaines personnes, on a observé de graves symptômes allergiques. Des recherches de laboratoire ont démontré que les substances dangereuses ne sont détruites qu'en petite proportion par chauffage et cuisson prolongés; le solde peut conduire à de graves dommages de santé.

En conséquence, le Bolet blafard doit être qualifié de *toxique*.