

Deutsche Blätter

für

Pilzkunde

Mitteilungen der Deutschen Mykologischen Gesellschaft

Sitz: Wien 40, Rennweg 14

Jährlich 6 Hefte

Botanisches Institut

Bezugspreis der Zeitschrift RM 4.50, für Mitglieder RM 2.20. Eigentümer, Herausgeber und Verlag: Deutsche Mykologische Gesellschaft, Wien 40, Rennweg 14. Vertrieb für freie Bezieher: Dr. Werner Klinkhardt, Leipzig, Liebigstraße 6.

Morcheln und Lorcheln.

Von Heinrich Lohwag, Wien.

In kurzer Zeit werden die Morcheln erscheinen. Da sie sehr geschätzte Speisepilze darstellen, die zu einer Jahreszeit auftreten, die sonst ausgesprochen pilzarm ist, so sind sie uns doppelt willkommen. Unter den Morcheln gibt es keinen Giftpilz, wohl aber unter den Lorcheln.

Beide Pilzgruppen, Morcheln und Lorcheln, unterscheiden sich auffällig von der Mehrzahl der sonst bekannten, häufigen Großpilze dadurch, daß ihre Sporen erzeugende Schichte, die Fruchthaut, nicht auf der Unterseite eines mehr oder weniger hutähnlichen Teiles, sondern auf der Oberseite eines grubig vertieften Kopfes oder eines wulstigen, unregelmäßig verbogenen oder gelappten Hutes entwickelt ist.

Der Stiel der Morcheln ist hohl. Er stellt also eine Röhre dar. Diese erweitert sich oben zu einem eirundlichen oder kegelförmigen Kopf, der mithin auch hohl ist. Wegen der hohlen Beschaffenheit von Kopf und Stiel sind die Morcheln auffallend leicht. Nicht weniger bemerkenswert ist die wachsartige Zerbrechlichkeit der Fruchtkörperteile. Sie hängt mit dem anatomischen Bau zusammen.

Der Kopf trägt auf seiner Oberfläche ein Leistennetz. Die von den Leisten umgrenzten grubigen Vertiefungen sind mit der Fruchthaut ausgekleidet. Wenn hier bei einem Teil der Morcheln betont von einem Kopf statt von einem Hute gesprochen wird, so soll damit zum Ausdruck gebracht werden, daß in diesen Fällen kein mit einem Rande überstehender oberer Teil zu unterscheiden ist und gerade ein solches Verhalten hat bei unseren Pilzen für den oberen Teil den Ausdruck Hut als geeignet erscheinen lassen. Nun kommt aber bei den Morcheln auch die Entwicklung

eines überstehenden Randes und damit wenigstens eine Eigenschaft eines hutähnlichen Gebildes zustande und sind wir gerade bei Berücksichtigung dieses Verhaltens leichter imstande, die Morcheln in verschiedene Gruppen zusammenzufassen. Wenn auch die Unterscheidung der einzelnen Arten bei den Morcheln nicht von so großer Bedeutung ist wie bei anderen Gattungen, so ist sie doch für den Feinschmecker nicht nebensächlich. Der „Mann aus dem Volke“ unterscheidet sie seit langem und hat ihnen dementsprechend eigene deutsche Namen gegeben.

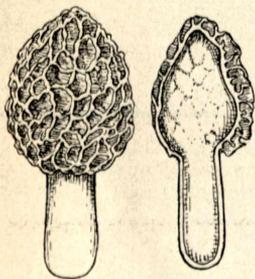


Fig. 1.

Zu der Gruppe der Morcheln, die einen Kopf besitzen, gehört die am meisten geschätzte Speisemorchel (*Morchella esculenta*, Fig. 1), deren häufigste Varietäten die Rundmorchel mit eirundlichem, ockerfarbenem Kopfe und die Gemeine Morchel mit graubraunem Kopfe sind. Der Kopf ist die unmittelbare Erweiterung der Stiellröhre (Fig. 1) und trägt an seiner ganzen Oberfläche, also auch auf dem stiel nächsten, nach unten-außen sehenden Teile Leisten. Es muß besonders darauf aufmerksam gemacht werden, daß die Leisten nicht Falten der Oberfläche sind, sondern massive Vorsprünge. Sie sind mit den Wänden der Zellen einer Bienenwabe zu vergleichen. Doch sind sie nicht gleichgroß und regelmäßig sechsseitig, sondern oft in die Länge gezogen und wellig verbogen.

Zur nächsten Gruppe gehören die Spitzmorchel (*M. conica*) und die Hohe Morchel (*M. elata*) (Fig. 2), die einander sehr nahe stehen (erstere mit zylindrischem, kaum gefurctem Stiele, letztere mit meist ungleichdickem, oben gefurctem Stiele und längerem Kopfe). Bei ihnen bildet der Stiel an seinem oberen Ende einen kleinen Tellersaum, von dessen Rande sich der kegelige Kopf erhebt. Damit erscheint der Kopf scharf abgesetzt und etwas breiter als der Stiel. Viel auffälliger ist der Tellersaum bei der nächsten Gruppe, zu welcher die Käppchenmorchel (*M. rimosipes*, Fig. 3) gehört. Sie ist in manchen Jahren in den Douau-Auen sehr häufig. Bei ihr kann man tatsächlich schon von einem Käppchen sprechen, da durch den breiten, herabgebogenen Tellersaum der Kopfteil den Stiel dachartig (hutkrempenartig) überragt. Auf der Oberseite des olivbraunen Hutes, der kurz und bespitzt ist, bilden die Leisten meist mehr oder weniger rautenförmige Gruben. Die Kanten der Leisten

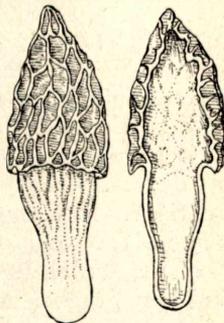


Fig. 2.

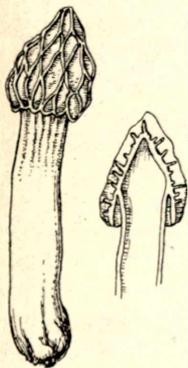


Fig. 3.

schwärzen (ähnlich der vorigen Gruppe) frühzeitig. Der Stiel ist im Ver-
 gleiche zu den anderen Morcheln verhältnismäßig lang und schlank. Der
 (sterile) Tellersaum kann hier nicht mehr übersehen werden und man spricht
 daher hier von einem „freien Rand“ (Ricken, Vademezum).

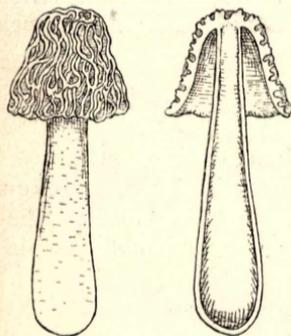


Fig. 4.

Einen dem Stiel fingerhutartig aufgesetzten,
 glockigen Hut weist die Vepel auf. Die Böh-
 mische Vepel (*Verpa bohemica*, Fig. 4), die
 häufig auf dem Wiener Markt als Morchel er-
 scheint, besitzt einen meist rötlichbraunen Hut,
 dessen Oberfläche durch dickliche Längswülste
 faltig erscheint. Daß es sich aber nicht um Fal-
 ten, sondern um massive Wülste handelt, ersieht
 man daraus, daß die Hutunterseite ziemlich glatt ist.

Gegenüber den Morcheln und Vepeln weist
 der Hut der Lorcheln niemals Wülste oder Leisten
 auf, sondern ist gleichdünn und \pm mächtig ver-
 bogen. Außerdem können die einzelnen Lappen
 eng gefaltet sein, so daß der Hut (Speiselorchel,
Gyromitra esculenta, Fig. 5) an seiner Oberfläche

hirn- oder darmähnlich gefurcht erscheint. Der Stiel der
 Speiselorchel ist weißlich (bis rötlich angelaufen) und
 meist gefurcht, der unregelmäßig lappige und faltige Hut
 violettlich-braun bis kaffeebraun. Die Lorchel wird in
 vielen Gegenden auf den Markt gebracht, hat aber an-
 dererseits schon schwere Vergiftungen verursacht. Die
 giftig wirkende Helvellasäure wird durch Abbrühen und
 Wegschütten des Brühwassers entfernt. Bei manchen
 Personen verhütet auch dies nicht schädliche Wirkungen,
 während andere sie immer ohne Abbrühen verwenden
 können.



Fig. 5.

Die Morcheln kommen auf lichten Waldstellen und
 Grasplätzen, in Auwäldern, Parkanlagen und auf alten
 Köhlerplätzen vor, sind aber auch hoch im Gebirge zu finden. Die Speise-
 lorchel liebt sandige Nadelwälder, Kahlschläge, Wegränder und Köhlerplätze
 und kann in Bergwäldern auch in beträchtlichen Höhen gefunden werden.

Die Morcheln sind nicht nur frisch, sondern auch getrocknet sehr emp-
 fehlenswert. Daher sollten in den kommenden Wochen alle Auwälder usw.
 gut nach ihnen abgesucht werden.

Braune Täublinge.

Von Julius Sch ä f f e r, Diessen am Ammersee.

Auch die braunen Täublinge sind in der Farbe sehr konstant, so daß man
 sie daran erkennen kann. Unter Braun verstehe ich alle nicht schönfarbigen
 gelben bis dunkelbraunen Farbtöne, von schmutzigocker-ledergelb bis
 umbra-sepiabraun. Ich schließe also aus: 1. alle Arten, die erst durch Alter

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Deutsche Blätter für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1940

Band/Volume: [2 2 1940](#)

Autor(en)/Author(s): Lohwag Heinrich

Artikel/Article: [Morcheln und Lorcheln 9-11](#)