

Echter Ritterling und grauer Ritterling : ihre Volkswirtschaftliche Bedeutung

Autor(en): **Seidel**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **15 (1937)**

Heft 9

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934794>

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.

blutrot, im Alter orangerot, namentlich gegen den Hutrand, bei Berührung blauend.

Das Fleisch ist voll, weicher im Hut, fester im Stiel, *blassweisslich*, *gelblich*, über den Röhren blauend, leicht grünlich im Stiel, *rosenrot unter der Huthaut*, blassgelblich unter den abgehobenen Röhren, mild, geruchlos.

Vorkommen: vereinzelt oder in kleinen Trupps in Laubwäldern, selten.

Fundstellen sind bekannt bei Basel (Flury), im Tessin (Benzoni).

Essbar, wird beim Kochen wie alle *Luridi* schwärzlich.

Wenn wir die ganze Gruppe der *Luridi* überblicken, so müssen wir konstatieren, dass für den Nichtkenner infolge der grossen Ähnlichkeit der äusseren Merkmale und der grossen Variabilität namentlich in der Farbgebung ein sicheres Bestimmen oft ziemlich schwer wird. Und doch haben wir in der Farbe des Fleisches und seinem Verhalten an der Luft ein sicheres Erkennungszeichen, ein sog. «Mono», wie Walty beim Steinpilz treffend sagt.

1. *Boletus purpeurus* Fries. Purpurröhrling. Fleisch: *lebhaftdunkel*, *zitronengelb* oder *blassgelb*, in der Stielbasis mit *weinroter Zone*, *Röhrenboden gelb*, *schwachblauend*.
2. *Boletus satanas* Lenz. Satansröhrling. Fleisch: *weiss bis weisslich*, im Schnitt *zuerst rötend*, dann langsam *blaugrün werdend*.
3. *Boletus luridus* Fries. Netzstieliger Hexenröhrling. Fleisch: *gelblich*, im *Hute meist rötlich*, *Röhrenboden rot oder gelbrot*. Stielbasis *weinrot bis purpurrot*, schnell *dunkelblau*.
4. *Boletus erythropus* Fries. Schusterpilz. Fleisch: Hut *tiefgelb*, Stiel *sattgelb*. Basis *tiefpurpurn*, *Röhrenboden gelb*, im Schnitt *sofort tiefblau*, bald wieder *verschwindend*.
5. *Boletus Quéleti* Schulzer. Glattstieliger Hexenröhrling. Fleisch: *schöngelb*, *unter Huthaut weinrot*, im Schnitt *intensiv blauend*.
6. *Boletus Dupaini* Boudier. Blutroter Röhrling. Fleisch: *weisslich-gelblich*, *unter Huthaut rosenrot*, über den Röhren *blauend*.

(Fortsetzung folgt.)

Echter Ritterling und grauer Ritterling.

Ihre volkswirtschaftliche Bedeutung.

Die milde Herbstsonne mit ihren warmen Strahlen wirkt belebend auf die Herbstpilzflora ein. Vor allem sind es der Echte Ritterling oder Grünling (*Tricholoma equestre*) und der Graue Ritterling (*Tricholoma portentosum*), die unsern Wäldern und Gebüsch in kurzer Zeit das Gepräge verleihen werden. Beide Herbstlinge können dann auf unsern Pilzmärkten beobachtet werden.

Am bekanntesten, und deshalb auch am volkstümlichsten, ist der Echte Ritterling oder Grünling*). In Mittelschlesien wird er von vielen Pilzfreunden fälschlicherweise auch Grünreizker genannt, was aber eine pilzkundliche Verirrung ist, die nicht genug zurückgewiesen werden kann. Roh gekostet

ist sein Mehlgeschmack mild, übt also nie einen beissenden Reiz auf die Geschmacksnerven aus wie etwa der Blutreizker oder gar der Pfeffermilchling. Übrigens ist „Grünling“, die in Deutschland vielenorts landläufige Bezeichnung für den Echten Ritterling eine reine Farbentäuschung und kann leicht zu Verwechslungen mit dem grünen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) führen, wie dies schon mehrfach vorgekommen ist. In Wirklichkeit ist der Hut des Echten Ritterling olivgelb und sein Unterfutter immer schwefelgelb.

Der Graue Ritterling (*Tricholoma portentosum*) wird von den Pilzfrauen « Silberling » genannt, um sich durch einen klangvollen Namen einen bessern Absatz zu verschaffen. Eine Verwechslung mit irgendeinem Giftpilz

*) Trifft in der Schweiz allerdings weniger zu.

ist ausgeschlossen. Wie schon der Name andeutet, ist derselbe leicht an seinem aschgrauen Hute erkennbar. Stiel und Blätter sind glänzend weiss. Vom Wilde, besonders von den Eichhörnchen, wird er gern angegangen. Man sieht bisweilen nur noch die weissen, faserigen, oft auch eingerollten Stielreste aus dem Erdboden emporragen.

Beide, der Graue und auch sein Bruder, der Echte Ritterling sind ausgesprochene Spätlinge, die oft bis in den Dezember hinein massenhaft in unsern sandigen Kiefernheiden vorkommen. In volkswirtschaftlicher Hinsicht gehören sie zu den wertvollsten und nützlichsten Waldgemüsen, besonders für den, der sie genau kennt und selbst sammelt. Der Insektenfrass, worunter oft der Steinpilz leidet, kommt infolge der vorgerückten Herbstzeit bei beiden gar nicht in Frage. Sie vertragen eine mehrtägige Reise und bilden für entlegene Waldgegenden eine einträgliche Handelsware nach entfernten Städten. Sie lassen sich auch in der Küche des ärmeren Mannes nach vielen Rezepten rasch und billig zubereiten. Zum Trocknen eignen sie sich jedoch nicht.

Einige Belege von der vielfältigen Verwertung unserer beiden Ritterlinge:

S u p p e: Die vorbereiteten Pilze werden, kleingehackt oder gewiegt, mit kochendem Wasser nebst Salz und etwas Butter angesetzt und eine halbe Stunde gekocht. Dann ein wenig Mehl gebräunt, hineingequirlt und die Suppe mit Petersilie sowie etwas Pfeffer nach Belieben abgeschmeckt. Ausserdem kann Ei hinzukommen. Wenn Fleischbrühe vorhanden, kann auch diese mit Verwendung finden.

S a l a t: Die gereinigten Pilze werden mit wenig Salzwasser weichgekocht; nach dem Erkalten fügt man kleingehackte Zwiebeln, etwas Lorbeerblatt, Kümmel und Pfeffer dazu. Zum Gebrauch werden sie mit

Öl und saurer Sahne vermennt. Zum Ausschmücken des Salates werden aus hartgekochten Eiern mit zierlich daraufgesetzten Tomatenköpfchen allerliebste kleine Fliegenpilze hergestellt. Die roten Tomatenhüte erhalten als Flecken kleine, harte Eiweissstückchen.

K ö n i g s b e r g e r f l e c k: Die Pilze werden nach der Säuberung süssäuerlich zubereitet nach Art der Kaldaunensuppe, also mit Lorbeerblatt, Zwiebeln, Gewürzkörnern und mit einer Einbrenne oder Mehlschwitze sämig gemacht. Dieses Gericht lässt auch kein Pilzverächter stehen.

S ü l z e: Man kocht einen Kalbsfuss mit Gewürzkörnern und Lorbeerblatt. Die genannten Ritterlinge werden in schwach gesalzenem Wasser, dem man nach Belieben etwas Suppengrün beifügen kann, weichgekocht. Das Wasser wird abgegossen und als Suppe verwendet. Die Pilze werden hierauf mit Zwiebel und saurer oder Pfeffergurke vermennt und der durchgeseihten Kalbsbrühe beigemischt. Man giesst noch etwas Essig hinzu und kocht das Ganze auf, dann lässt man es erkalten.

E i n m a c h e n i n E s s i g: Dazu eignen sich am besten ganz kleine Ritterlinge der genannten beiden Arten. Nachdem man sie gesäubert und gekocht, giesst man den Saft ab und gibt dazu Weinessig, Pfefferkörner, Piment, Lorbeerblatt, Schalotten, ein wenig Ingwer und kocht das Ganze eine Viertelstunde. Nach erfolgter Abkühlung werden die Pilze in weithalsige Glasbüchsen oder Steinkrausen gefüllt. Der Weinessig muss die so eingelegten Pilze gut bedecken.

Jede findige Hausfrau wird diese Ritterlinge sowieso bei passender Gelegenheit auf die verschiedenste Art zu verwerten wissen und somit ihrem Küchensettel mehr Abwechslung bieten.

Seidel, Görlitz.