

Nr. 70. *Hygrophorus conicus* (Scop.).

Nr. 71. *Hygrophorus puniceus* (Fr.).

Nr. 76. *Limacium Vitellum* (Alb. et Schw.) (*Hygrophorus hypothejus* [Fr.]).

II. Band.

Nr. 83. *Lactarius rufus* (Scop.).

Nr. 101. *Marasmius caryophylleus* (Schaeffer).

Nr. 103. *Coprinus disseminatus* (Pers.).

Nr. 104. *Cortinarius* (*Dermocybe*) *cinnamomeus* (L.).

Nr. 129. *Cortinarius* (*Inoloma*) *cinereo-violaceus* (P.).

III. Band.

Nr. 156. *Russuliopsis* (*Clitocybe*) *laccata* (Scop.).

Nr. 158. *Agaricus* (*Pleurotus*) *serotinus* (Schräd.).

Nr. 159. *Agaricus fragilis* (Schaeff.) (*Omphalia campanella* Batsch.).

Nr. 167. *Agaricus galericulatus* (Scop.), *Mycena galericulata* Scop.

Nr. 169. *Collybia dryophila* (Bull.).

Nr. 170. *Collybia longipes* (Bull.).

Nr. 172. *Pleurotus ostreatus* (Jacq.) subspec. *Pl. glandulosus* (Bull.).

Nr. 173. *Clitocybe inversa* (Scop.). Bleistiftzeichnung ohne Farbe mit dem Vermerk: Rötlich gelb.

Nr. 177. *Clitocybe phyllophila* (Pers.).

Nr. 184. *Tricholoma imbricatum* (Fr.).

Nr. 191. *Armillaria mellea* (*Clitocybe*).

Nr. 199. *Amanitopsis plumbea* (Schaeff.), *Amanita vaginata* (Bull.).

Nr. 205. *Amanita bulbosa* (Bull.), *Amanita phalloides* (Fr.).

Nr. 207. *Geaster fimbriatus* (Fr.).

Grünling und grauer Ritterling.

Von Rektor Seidel, Görlitz.

Ihre volkswirtschaftliche Bedeutung.

Wenn die milde Herbstsonne mit ihren warmen Strahlen belebend auf die Herbstpilzflora einwirkt, sind's vor allem der Grünling und der graue Ritterling, die unserer Heide das Gepräge verleihen. Beide Herbstlinge beherrschen dann auch unseren Pilzmarkt.

Am bekanntesten und daher auch am volkstümlichsten von diesen zwei Geschwistern ist der Grünling. In Mittelschlesien wird er von vielen Pilzfreunden fälschlicherweise auch Grünreizker genannt, das aber als pilzkundliche Verirrung nicht genug zurückgewiesen werden kann. Roh gekostet, ist sein Mehlgeschmack mild, übt also nie einen beißenden Reiz wie der Blutreizker oder der Pfeffer-Milchling auf die Geschmacksnerven aus. Übrigens ist Grünling, die landläufige Bezeichnung für diesen echten Ritterling (*Tricholoma equestre*), nur eine Farbentäuschung. In Wirklichkeit ist sein Hut olivgelb und sein Unterfutter immer schwefelgelb.

Der graue Ritterling (*Tricholoma portentosum*) wird von den Pilzfrauen „Silberling“ genannt, um sich durch einen klangvollen Namen einen besseren Absatz zu verschaffen. Eine Verwechslung mit irgendeinem Giftpilze ist ausgeschlossen. Wie schon der Name andeutet, ist derselbe leicht an dem aschgrauen Hute erkennbar. Stiel und Blätter sind glänzend weiß. Vom Wilde, besonders von den Eichhörnchen, wird er gern aufgesucht. Man sieht bisweilen nur noch die weißen, faserigen, oft auch eingerollten Stielreste aus dem Erdboden emporragen.

Beide, der Grünling und auch sein Bruder, der graue Ritterling, sind ausgesprochene Spätlinge, die oft bis in den Dezember hinein massenhaft in unserer sandigen Kiefernheide vorkommen. In volkswirtschaftlicher Hinsicht gehören sie zu den nützlichsten und wertvollsten Waldgemüsen, besonders wer sie genau kennt und selbst sammelt. Der Insektenfraß, worunter oft die Steinpilze leiden, 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 Großstädten. Der Marktpreis beträgt je $\frac{1}{2}$ Kilogramm ungefähr 0,35 RM. Sie lassen sich auch in der Küche des ärmeren Mannes rasch und billig zubereiten. Selbst als Streckungsmittel zum Brot- und Kuchenbacken lassen sie sich gut verwerten. Zum Trocknen jedoch eignen sie sich nicht.

Einige Belege von der vielfältigen Verwertung unserer beiden Ritterlinge:

Suppe. Die zubereiteten 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.

Salat. 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 vermengt. Zum Ausschmücken des Salats werden aus hartgekochten Eiern mit zierlich daraufgesetzten Tomatenköpfen allerliebste kleine Fliegenpilze hergestellt. Die roten Tomatenhüte erhalten als Flecken kleine, harte Eiweißstückchen.

Königsberger Fleck. Die Pilze werden nach der Säuberung süßsauerlich zubereitet nach Art der Kaldaunensuppe, also mit Lorbeerblatt, Zwiebeln, Gewürzkörnern, und mit einer Einbrenne oder Mehlschwitze sämig gemacht. Dieses Gericht läßt kein Pilzverächter stehen.

Sülze. Man kocht einen Kalbsfuß mit Gewürzkörnern und Lorbeerblatt. Diese Herbstlinge werden in schwach gesalzenem Wasser, dem man nach Belieben etwas Suppengrün beifügen kann, weichgekocht. Das Wasser wird abgossen und zu Suppe verwendet. Die Grünlinge und grauen Ritterlinge werden mit Zwiebel und saurer oder Pfeffergurke

vermengt und der durchgeseihten Kalbsbrühe beigemischt. Man gießt noch etwas Essig hinzu und kocht das Ganze auf. Dann läßt man es erkalten.

Einmachen in Essig. Dazu eignen sich am besten recht kleine Grünlinge und graue Ritterlinge. 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 Küchenzettel mehr Abwechslung bieten.

Der Pfifferling und seine volkswirtschaftliche Bedeutung.

Von Rektor Seidel, Görlitz.

Was der Spatz unter den Vögeln, das Gänseblümchen unter den Blumen, das ist der Pfifferling unter den Pilzen. Er ist „Hans in allen Gassen“. Wir finden ihn im Dickicht der Nadelwälder tief versteckt, so daß man auf allen vieren kriechen muß, um diesen „Waldliebbling“ zu ergattern. Aber ebenso liebt dieses Waldkind den hohen Laubwald und läßt sich gern als kleines einbeiniges Männlein vom Blätterdom der Buche und Eiche beschatten. Die Einsamkeit behagt ihm nicht, daher finden wir ihn immer gesellig mit seinesgleichen beisammen. Als Einzelner ist er beim Volke „keinen Pfifferling wert“. In der Menge, besonders in der Geschäftswelt, ist das anders. Infolge seines kräftigen und herzhaften Geschmacks ist er sehr begehrt und wird daher gern gekauft. Ja, er übertrifft da oftmals in der Wertschätzung seinen „adligen Pilzgenossen“, den Champignon. Er liebt feuchte Jahre. In trockenen Jahren ist sein Erscheinen eine Seltenheit, aber um so höher wird da sein Marktpreis. 1934 und 1935 waren nach pilzkundlicher Erfahrung Champignonjahre, daher die Riesenangebote auf allen Märkten, nur die Pfifferlinge fehlten. Als dann im Spätherbste nach eintretendem Regen diese „Wald-Liliputaner“ erschienen, war die Pilzlerfreude so manches Liebhabers übergroß, und er zahlte daher auch hohe Preise für diese Waldkinder, das Pfund zu 1 RM. war keine Seltenheit. Für die Edelpilze, Champignon und Steinpilz, die in Übermengen angeboten, erzielte man diese hohen Preise nicht. Der Champignon (deutsch Egerling) wurde oft das Pfund mit 0,20 RM. bezahlt.

Der ungefährliche Doppelgänger des Pfifferlings, der orangerote oder falsche Pfifferling (*Cantharellus aurantiacus*), ist seit Jahren von der Giftliste gestrichen worden.

Die alten Pilzväter zählten den Pfifferling zur Familie der Adereschwämme, weil man die Fruchtschicht, die aus Falten oder Adern besteht, nicht als Blätter ansah. Der eigentliche Pfifferling der alten

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1938

Band/Volume: [17_1938](#)

Autor(en)/Author(s): Seidel M.

Artikel/Article: [Grünling und grauer Ritterling 104-106](#)