

Die Ritterlinge unserer Grosspilze

Autor(en): **Berndl, Raimund**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 5

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934770>

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.

besten gehört. Es ist dies der Schwefelporling (*Polyporus sulphureus*). Der Hut ist ziegelrot-orange-schwefelgelb, fächerförmig-flach, 10 bis 30 cm breit, oft mehrere Exemplare dachziegelig übereinander. Die Porenschicht ist schwefelgelb. Ein leicht erkennbarer Pilz. Er wird in Scheiben geschnitten, durch kochendes Salzwasser gezogen und getrocknet. In einem geschlagenen Ei, dem man Salz, Pfeffer, etwas Maizena und Rahm beifügt, gewendet und im schwimmenden Fett, Öl oder Butter knusperig gebacken.

Dass auch die kleinen Eierschwämmli, die sogenannten Pfifferlinge, schon im Mai gefun-

den werden, ist allgemein bekannt. Leider bildet die grosse Ausbeute gerade dieser kleinen Pilzchen eine grosse Gefahr für das Vorkommen dieser Pilzart, wenn auch versucht wurde, nachzuweisen, dass es allem Anschein nach eine Zwergart von Pfifferlingen gibt, die nicht grösser werden. Dagegen bleibt die Tatsache bestehen, dass gerade diese Pilze, je nach Witterung, längere Zeit zum Wachstum benötigen, weshalb das frühe Einsammeln zur direkten Ausrottung führen kann. Wer beim Sammeln der Eierschwämmchen Verstand walten lässt, schützt sich vor eigenem Schaden.

Die Ritterlinge unserer Großpilze.

Von Prof. Raimund Berndl, Linz a. d. Donau.

Stolz und stattlich, einzeln, in Gruppen oder Reihen, stehen diese Blätterpilze in Wald und Feld. Ihr Hut zeigt mannigfache Größen und Farben und gleicht in der Regel einem schön gewölbten Schilde mit leichtem Buckel. Unten verlaufen die zarten, dünnen Blättchen in sternförmigen Strahlen vom Stiel gegen den Hutrand. Innen enden die Falten zumeist mit bogiger Einkerbung, so daß sie sich buchtartig vom Stiele abheben und einen schmalen Ring frei lassen.

Als erster Vorbote dieses ritterlichen Pilzgeschlechtes erscheint im Wonnemond, oft schon am Ende des Ostermonds, der *Mai-Ritterling*, im Volksmunde « Maischwammerl » genannt. Auf den Linzer Märkten ist dieser Erstlingspilz der Ritterlinge im Frühling täglich anzutreffen. Der beliebte Lenzesbote steigt mit *gelblichweißem*, halbkugeligem Hute aus dem Erdschoße. Allmählich breitet er dann seinen Schild bis zur Größe eines kleinen Tellers aus und verfärbt ihn *graugelb*. Der ausgeschweifte Rand bleibt eingerollt. Schlangelinien durchfurchen die trockene, kahle Oberhaut. Die schmalen, dicht gereihten Blätter sind anfangs weiß, später rußgrau und färben sich an Druckstellen bräunlich. Der

volle, weiße Stiel mit feinen Fasern und geschlängelten Streifen erreicht die Länge und Dicke des Kleinfingers. Der Pilz duftet und schmeckt nach frischem *Mehl*. Sein liebster Aufenthalt sind Obstgärten, namentlich die Nähe von Birnbäumen.

Der sehr ähnliche Vetter, der *Huf-Ritterling*, mit hufförmigem Hute, bevorzugt Grasplätze; er hat gleichfalls mehligem Duft und Geschmack, aber einen *filzigen Hutrand*. Zarte Flecken zieren den oberen Strunk. Nach Michaelis « Führer für Pilzfreunde » wächst dieser Frühlingspilz mit Vorliebe auf Wiesen und an Wegen.

Die Hauptvertreter der Ritterlinge erscheinen im Spätsommer und Herbst. Ein schmuckes Aussehen hat der *rötliche Ritterling* mit purpurfarbigem Hut und Stiel, wirkungsvoll von den gelben Blättern sich abhebend. Auch aus den roten Schüppchen und Körnchen der Oberhaut schimmert das zarte, gelbe Fleisch. Der Pilz liebt den Laub- und Nadelwald und siedelt in kleinen Gruppen am Grunde alter Baumstämme.

Ein eigenartiges Kleid trägt der *Masken-Ritterling*. Die Oberhaut geht vom Bräunlichen und Bläulichen stellenweise zum Grau

über. Ein zartes Lila zeigen die Blätter und der unten stark verdickte, etwas zottige Stiel. Wälder und Waldwiesen sowie Baumgärten sind sein Lieblingsaufenthalt.

Ebenso auffallend ist der *zweifarbige Ritterling* unserer Laub- und Nadelwälder, Wiesen und Gärten. Der in der Jugend hellblaue Hut verfärbt sich später fleischrötlich und braun. Das Hutfleisch ist zuerst hellblau, geht aber allmählich nach unten in Weiß über. Der keulig verdickte Stiel wird weißlich und bräunlich.

Der *Honig-Ritterling* trägt dunkelroten Hut mit weißen, ungleich langen, rotgefleckten Blättern, die am Stiel etwas herablaufen. Rosenrote Schüppchen zieren den fleischigen Strunk. Am sichersten trifft man ihn in Gebüsch und Wäldern von Eichen.

Zu den besten Herbstspeisepilzen zählt der *Echte Ritterling*, mit braungelbem, feinschuppigem Hut, schwefelgelben Blättern und

gelbem Fleisch. Der ebenso gefärbte Stiel sitzt tief im Erdboden. Wir treffen diesen Ritterling gesellig in Nadelwäldern, besonders häufig am Grunde von Rotföhren.

Gleiche Güte besitzt der *Graue Ritterling*, mit aschgrauem, schwarz gestricheltem Hute und weißen oder weißlichgelben Blättern. Im Spätherbste taucht er urwüchsig aus dem nadelbraunen Erdboden am Fuße der Rotföhren. Der weißlichgelbe Stiel sitzt tief im Waldboden und rollt sich beim Zerbrechen in faserige Stränge auf.

Nicht alle Ritterlinge sind genießbar. Auch unter sie hat sich ein giftiger Doppelgänger eingeschlichen, der gelbe *Schwefel-Ritterling*. Verdächtig machen ihn der widerliche Geruch nach Leuchtgas und der abstoßende Geschmack der kleinsten Kostprobe. Der Pilzsammler wähle daher nur jene Ritterlinge, die er ganz bestimmt kennt.

Einiges über die künstliche Zucht der Pilze.

Von H. W. Z a u g g.

Ein Problem, das schon viele Pilzfreunde beschäftigt hat, bildet die künstliche Zucht der Pilze in Freikultur. Verschiedentlich ist schon berichtet worden, wie durch Aussaat von Sporen beispielsweise Steinpilze gezogen worden seien. Demnach sollte es möglich sein, durch künstliche Verbreitung der Sporen aller Art Pilze im Walde zum Wachstum zu bringen und so die Ernte um ein Erkleckliches zu bereichern.

Solche Versuche sind von mir oft angestellt worden, aber zu meinem Leidwesen muss ich bekennen, dass mein Beginnen erfolglos war. Wie oft schon liess ich gut ausgewachsene Steinpilze zu Hause absamen, das heisst, ich legte den Hut auf eine geeignete Unterlage und am nächsten Tage sammelte ich die abgefallenen Sporen in eine spezielle Glasröhre. Sobald sich dann Gelegenheit bot, nahm ich die Aussaat im Walde vor und zwar an solchen

Stellen, die mir zur Keimung besonders geeignet schienen. Die Aussaat erfolgte auf verschiedene Weise: Einmal wurden die Sporen einfach direkt aus der Glasröhre ausgesät, wobei grosse Sorgfalt verwendet wurde. Ein anderes Mal hob ich etwas Humus oder Moos oberflächlich ab, brachte die Sporen in den Nährboden und deckte wieder zu. Ein drittes Mal vermischte ich die Sporen mit Wasser und begoss damit eine bestimmte Fläche, aber Steinpilze wollten an diesen Stellen meine Bemühungen nicht belohnen. Zuerst glaubte ich, die Aussaat sei zu ungünstiger Zeit oder bei ungünstiger Witterung erfolgt und wiederholte das Manöver unter andern Verhältnissen. Sodann kam mir der Gedanke, die Sporen benötigten zur Entwicklung des Myceliums mehr als ein Jahr und wartete immer zu. Als sich auch nach drei Jahren an den Versuchsstellen noch keine Pilze zeigen wollten und