

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Henning, August: Unsere Röhrlinge

[urn:nbn:de:bsz:31-190089](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190089)

Unsere Röhrlinge.

Von August Henning, Nürnberg.

Unter der großen Familie der Löhlerpilze (Polyporaceen) stellt die Gattung der Röhrlinge (Boletus) die meisten eßbaren Vertreter. Entstammen ihr doch unsere größten und köstlichsten Speisepilze überhaupt: Steinpilz, Bronzeröhrling, Rotkappe, Kapuziner, Maronenpilz und noch viele andere. Gerade ihre Ansehnlichkeit und ihr herrlicher Wohlgeschmack sind von besonderer Anziehungskraft für den Pilzfreund und mit berechtigter Freude entnimmt er auf seinem Beutezug dem Boden einen Trupp kerniger, junger Steinpilze oder einen prächtigen braunroten Rothautröhrling, um sie seiner Sammlung einzuverleiben. Und beim Zurichten der Mahlzeit weiß die Hausfrau die Ergiebigkeit, das feste, appetitliche Fleisch, den würzigen Geruch und Geschmack der Röhrlinge ganz besonders zu schätzen. In Bezug auf Vielseitigkeit der Verwendung in der Küche, ob zu Gemüse oder Salat, zum Einmachen oder Sterilisieren, zu Extrakt oder zum Trocknen, stehen die Röhrlinge an erster Stelle. Kurz, wir haben alle Ursache, ihnen unser besonderes Augenmerk zuzuwenden und uns ihre Gattungsmerkmale, ihre Einteilung, ihre einzelnen Vertreter etwas näher anzuschauen.

Wie schon der Name sagt, ist die Gattung der Röhrlinge in dem eigenartigen Bau der Fruchtschicht (Hymenium) gekennzeichnet. Wie diese Fruchtschicht bei den Blätterpilzen die Blätter oder Lamellen überzieht, dort die Sporen bildet und abwirft, so überkleidet die Fruchtschicht bei den Röhrlingen auf der Hutunterseite röhrenförmige Gebilde. Dicht aneinandergedrängte, lose miteinander verbundene, mehr oder weniger lange Röhrlinchen bilden eine zusammenhängende Schicht. Diese läßt sich leicht von dem Hutfleisch ablösen und unterscheidet sich schon auf den ersten Augenblick in Bezug auf Farbe und Weichheit unverkennbar von dem Hutfleisch. Darin besteht das charakteristische Kennzeichen der ganzen Gattung. Im Gegensatz dazu ist nämlich die Röhrenschicht bei den übrigen Gattungen der Löhlerpilze mit dem Hutfleisch verwachsen, oft in dasselbe eingesenkt und davon nicht zu trennen. Die Fortpflanzungsorgane, die Sporen, entwickeln sich also bei den Röhrlingen im Innern der Röhren. Man kann sich davon überzeugen, wenn man den abgeschnittenen Hut eines Röhrenpilzes auf ein weißes Blatt Papier legt. Nach einigen Stunden wird man auf dem Papier unzählige, winzig kleine, braun-gefärbte Sporenhäufchen finden, die ein genaues Spiegelbild der Anzahl, Größe und Anordnung der Röhren darstellen. Bei der eigentlichen Gattung Röhrling hat das Sporenpulver eine braune Farbe; bei dem bläulichen oder Kornblumen-Röhrling und dem Zimmtpilz sind die Sporen weiß, bei dem Gallenröhrling rosa und beim Schuppenröhrling schwarz. Dieser Umstand hat die Wissenschaft veranlaßt, die vorgenannten Pilze bei der Einteilung in besonderen Untergattungen unterzubringen (*Suillus*, *Tylopilus* und *Strobilomyces*). In nachstehender Bestimmungstabelle ist jedoch dieses Unterscheidungsmerkmal nicht berücksichtigt, da es sich für das sofortige Bestimmen nicht immer anwenden läßt. Das brauchbarste und verhältnismäßig einfachste Kennzeichen zum Bestimmen der Röhrlinge ist die Farbe der Röhrenmündungen, wie sie sich dem Beschauer beim Betrachten der Hutunterseite zeigt. Sie kann weiß, graulich, gelb, braun, grünlich, orange oder rot sein und ist nachfolgender Einteilung zu Grunde gelegt.

Die Röhrlinge sind zentral gestielte, meist recht ansehnliche, fleischige Pilze. Die Hutfarbe bietet wie bei den meisten anderen Pilzen kein sicheres Unterscheidungsmerkmal, denn sie ist nach Standort, Alter, Witterung und Belichtung recht wandelbar. Ein im feuchten Waldesdunkel gewachsener Steinpilz zeigt oft ein helllederfarbene Hutoberfläche, die bei einem Exemplar, das sich im Sonnenbrand einer Lichtung oder eines Waldweges entwickelt hat, tief dunkelbraun gefärbt sein kann. Auf die Stellung der Röhrlinchen zum Stiel ist dagegen genau acht zu geben, weil sie für manche Arten charakteristisch ist. Bisweilen ziehen sich die Röhrlinchen noch ein kleines Stück am oberen Teil des Stiels herab (herablaufende Röhrlinchen), oder sind diesem Stielteile angewachsen (angewachsene Röhrlinchen), oder sie sind durch einen Zwischenraum, der wie eine Furche zwischen Röhrlinchen und Stiel herum verläuft, von diesem getrennt. (Buchtig angewachsene Röhren, oder frei.)

In der ersten Entwicklung des Pilzes ist zuweilen die Röhrlinchen schicht fest an den Stiel angedrückt und hinterläßt Spuren, die dann bei dem erwachsenen Pilz in vergrößerter Form als netzartige Zeichnung am Stiel sichtbar sind. Diese Beobachtung ist namentlich für den Satansröhrling und den ihm sehr ähnlichen Hexenpilz bezeichnend.

Bei einigen wenigen Röhrlingen ist im Jugendzustande der Hutrand mit dem oberen Stielteile durch einen weißen, häutigen Schleier verbunden, der die Röhrlinchen überzieht und später, wenn der Pilz voll entwickelt ist, als häutiger, oft sehr vergänglicher, hängender Ring am Stiele zurückbleibt. In der Bestimmungstabelle sind die beschleierte und beringte Arten vorangestellt.

Schließlich sei noch eine Eigentümlichkeit einiger Röhrlinge erwähnt, nämlich ein mehr, oder weniger rasch verlaufender Farbwechsel des Fleisches oder der Röhren bei Bruch oder Schnitt, bzw. bei Druck. Da gerade der giftige Vertreter dieser Gattung, der Satansröhrling diese Eigenschaft besitzt, so sei man in solchen Fällen recht vorsichtig und scheide im Zweifelsfalle lieber einen solch unsicheren Vertreter aus, als daß man sich in die Gefahr einer möglichen Vergiftung begibt.

Bestimmungstabelle für die Röhrlinge (Boleti).

1. In der Jugend mit Schleier, der später als Ring am Stiel, oder als Hautsegen am Hutrand zurückbleibt.

1. **Butterröhrling** (*Boletus, luteus*). Hut goldgelb bis braunrot, bei feuchtem Wetter und in der Jugend schleimig, Oberhaut leicht abziehbar, Schleier bleibt als bläulich schwarzer Ring am Stiel zurück. Röhren hellgelb, fein, Stiel zylindrisch, weißlich, Fleisch weißgelblich. Eßbar.

2. **Schöner Röhrling** (*Boletus elegans*). Hut gold- bis braungelb, mit Schleim bedeckt, der später vertrocknet, Schleier gelblichweiß, bleibt als sehr vergänglicher Ring am Stiel zurück. Röhren am Stiel angewachsen, gelblich, Stiel goldgelb, manchmal bräunlich, Fleisch weich und rein gelb. Eßbar.

3. **Klebriger Röhrling** (*Boletus viscidus*). Hut weißlich, schmutziggelb, schleimig, Rand mit Schleiersegen, Stiel wie der Hut mit weißlichem, vergänglichem Ring, Röhren schmutzig graubraun mit großen eckigen Mündungen, Fleisch weiß, bläulich bis grünlichbraun werdend. Eßbar.

4. **Hohlstieliger Röhrling** (*Boletus cavipes*). Hut gelbbraun, manchmal mit Schleierresten am Rande, Röhren grünlichgelb, angewachsen und herablaufend, Stiel gelblichockerfarben, hohl, über dem weißen Ring mit netzartiger Zeichnung, Fleisch gelb. Essbar.

5. **Schwarzer Schuppenröhrling** (*Strobilomyces strobilaceus*). Hut mit schmutziggrauem Filz bedeckt, der in schwarze, dicke, dachziegelartige Schuppen zerreißt, Schleier bleibt als Hautsegen am Hutrand hängen, Röhren grau, etwas herablaufend, bei Druck rötlichschwarz, Stiel walzenförmig, grau bis schwarz, ohne Ring, Fleisch weiß, bei Bruch rötlich, zuletzt schwarz. Genießbar.

(Schluß folgt.)

Die Pilzernte 1917.

Von Johannes Jähling, Dresden-Nischwitz

Nach dem schneereichen Winter 1916/17 sahen wir Pilzfreunde mit großen Hoffnungen in die Zukunft. Je mehr Schnee, desto größer die Bodenfeuchtigkeit, desto reicher die Pilzernte.

Und die Hoffnungen schienen sich zu erfüllen! Allerdings, die Morcheln blieben aus, aber das hatten sie auch in anderen Jahren getan. Dafür konnten wir viele prächtige Schwefelporlinge ernten. Im April und im Mai holte ich mir aus den Kirschenalleen der Gegend die herrlichen Pilze, den ersten im Gewicht von reichlich acht Pfund! Und da hatten wir das beste Maki, das wir uns nur wünschen konnten, ja, wir haben so gar noch von dem Pilze abgeben können. Zubereitet wurde er genau nach Art der sauren Lunge oder der Kaldaunen, und wer den Pilz bei mir sah, der hielt ihn wohl für wirkliches Fleisch, glaubte ohne weiteres, daß er sehr gut schmecken müsse. Ich habe mich dann noch oft auf mein Rad gesetzt und bin hinausgefahren und nicht ein einzigesmal ohne Schwefelporling heimgekommen, hätte noch mehr holen können, wenn die Hitze nicht einsetzte und das Wert des Trocknens schon am Baume begann. Jedenfalls war der Anfang vielversprechend, und auch der Fortgang, denn nun erschienen die Maipilze, allerdings spärlicher als sonst, aber ausreichend.

Doch die Hitze hielt an. Der Wald begann auszutrocknen, die Wiesen verbrannten und stets kam ich mit leeren Händen von meinen Fahrten zurück. Höchstens einige Stockschwämmchen bildeten den Ertrag.

Endlich regnete es — einen Tag — zwei Tage! Aber nun wieder hinaus! Nichts! Nicht einmal die anderen Porlinge wollten sich zeigen! Und so ist es geblieben bis heute. Noch gestern (am 20. Juli) habe ich einen Bergwald besucht, aus dem ich sonst nie ohne 10—20 und auch 30 Pfund Pilze zurückkam, und ich fand: einen Schirmpilz, einen Steinpilz, und einige Rotstielröhrlinge, die noch brauchbar waren, neben vielen vermoderten! Das war alles! Es ist im Walde zu trocken geworden, und nur ein Dauerregen kann da Hilfe und Wandlung bringen. Der eine Trost allerdings bleibt uns für die nächste Zeit! Wir können Egerlinge (*Champignons*) ernten, von denen das Pfund hier mit sehr hohem Preise bezahlt wird. Das ist ja immer so: wenn andere Pilze fehlen, stellt der Wiesenegerling sich ein! Nur schade, daß er dem Pilzsammler nicht das bietet, was er sucht: das wunderbare Streifen durch die sommerlichen Wälder und die Freude des Findens! Hoffentlich schafft nun bald ein Dauerregen mit

folgender Wärme die Vorbedingungen für eine reiche Pilzernte, deren wir mehr als je bedürfen.

Lebt einer der Pilzfreunde, der diese Zeilen liest, aber in einer pilzreichen Gegend, so wäre ich ihm dankbar, wenn er mich zu sich einläde! Ich will ihm gern mit meiner reichen Erfahrung nützen und ihn die Pilze kennen lehren, die er vielleicht bisher verachtete, will ihm auch zeigen, wie er seine Schätze sofort verwerten kann. Er wird mir dankbar sein. Also, bitte!

Pilz = Markt.

München. Nach dem Marktbericht vom 13. Juli waren Pilze in ausreichender Menge vorhanden. Es kosteten Rehlunge 1,20—1,50, Steinpilze 1,50, Rotkappen 0,80—1,20, Täublinge 0,50—0,60 Mk., je 1 Pfund.

Nürnberg. „Gut Ding will Weile haben“ Spät sind sie gekommen in diesem Jahre, die Pilze. Voriges Jahr um diese Zeit waren bereits das erste tausend Zentner erreicht, denn mit seinem gelinden Winter und seinen beständigen warmen Niederschlägen hatten wir ein Ausnahmejahr. Mitte Juni waren Schwämme in kleinen, aber schönen Beständen, besonders Pfifferling und Rotkappe am Markt. Der städtische Verkauf brachte beträchtliche Posten Eierschwämme, das Pfund zu 85 Pfg. zum Absatz, die gern gekauft wurden. Anfang Juli kamen 40—50 Zentner Schwämme durch Vermittlung der Volksernährungsgesellschaft aus dem bayerischen Wald und der Oberpfalz, um sie durch den städtischen Verkauf direkt an das Publikum abgeben zu lassen. Bald aber verminderte sich infolge der trocknen Witterung die Zufuhr und die Preise stiegen rasch auf 1,20 Mk. bis 1,50 Mk. pro Pfund bei den Händlern. Waren es anfangs der Eierschwamm, so herrschte in den letzten 14 Tagen der Steinpilz und die Rotkappe (Pfd. 1 Mk.) und besonders die Grün-Blau- und Schwarztäublinge (Pfd. 75 Pfg.) vor. Auch der Wald- und Wiesenegerling (Pfd. 1 Mk.) war bei einzelnen Verkäufern vertreten. Das Pfund Zuchtegerlinge kostete 1,50 Mk. — Walderdbeeren waren Mitte des vorigen Monats in namhaften Mengen zugefahren und fanden bei der Zuckerknappheit großen Absatz. Sie hielten bis Mitte Juli an und wurden in Hunderten von Körben zu 1,50 Mk. das Pfund verkauft. Anfangs Juli wurden dann große Mengen Himbeeren auf den mittlerweile von Kirschen fast verwaisten Markt gebracht. Sie wurden vom Publikum reizend zu 70—80 Pfg. gekauft, obwohl sie in der Qualität oft bereits stark gelitten hatten.

Dinkelsbühl. Auf dem Schwammerlmarkte kostete zwischen Juni und Juli das Pfund Steinpilze 80 Pfg. — 1 Mk., Regele (Eierschwamm) 70—80 Pfg., Rotkappen 50—60 Pfg.; andere Arten waren bis jetzt wenig vertreten. Das Pfund Spinat betrug 20 Pfg., eine Portion Feldsalat 10—12 Pfg., eine Portion Brunnenkresse 10—15 Pfg., das Pfd. Erdbeeren erster Wahl 50 Pfennig, zweiter Wahl 30 Pfg., Walderdbeeren 90 Pfg., Himbeeren (Garten und Wald) 50 Pfg., Heidelbeeren 60 Pfg.

NB. Wir bitten unsere Leser höflichst um Einsendung der Marktpreise ihres Bezirkes.