

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 2 (1924)

Heft: 9

Artikel: Der Lärchen-Milchling (Lactarius Porninsis, Roll.)

Autor: Nüesch, Emil

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935277>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Bis in den späten Herbst gelang es mir, Lieferungen davon machen zu können; nämlich dadurch, dass ich die Beete durch Bedeckung vor dem Froste schützte und sie öfters mit lauwarmem Wasser begoss.

Wie lange ein solches Beet dauere, kann ich nicht bestimmt angeben. Ich habe es meist nur 2 Jahre stehen gelassen; wahrscheinlich hält es sich auch länger. Bringt man gute lockere Musterde auf den Kleestaub, (doch ohne letzteren anzufeuchten) so kann man den Champignons unbeschadet, im Frühjahr und zu Anfang des Sommers zarte Gartengewächse darauf erziehen, wobei man noch obendrein den Vorteil hat, auf einem so zubereiteten Beete vor allen Insekten gesichert zu sein.

Dergleichen Kleestaub ist überall, wo Kleebau getrieben wird, um einen sehr

billigen Preis zu haben. (Er ist ohnehin von geringem Nutzen in der Oekonomie, sowohl als Düngungsmittel auf Wiesen und Gärten, wie auch als Beimischungsfutter für alte Schweine). Ich selbst habe dergleichen immer im Ueberfluss. Gärtner und Gartenfreunde können den Sack voll bei mir 1 gr. 6 pf. erhalten.

Töttelstädt.

J. Keil.

Vielleicht ist das eine oder andere unserer Mitglieder in der Lage und hat Lust, ebenfalls einen solchen Versuch zu wagen und an dieser Stelle dann über Erfolg zu berichten. Herr Keil wird zwar kaum mehr unter den Lebenden weilen, vielleicht ist aber der mehrerwähnte Kleestaub doch noch irgendwo aufzutreiben.

Red. Wir vermissen hier den Einsatz der Brut.

Der Lärchen-Milchling (*Lactarius Porninsis*, Roll.)

Von Emil Nüesch, St. Gallen.

Nachdem ich den Lärchen-Milchling, *Lactarius Porninsis* Roll. schon im Jahre 1921 vereinzelt im Val Sesvenna und Val Mingèr im Schweiz. Nationalpark beobachtet hatte, konnte ich ihn dieses Jahr im August in den Nadelwäldern bei Cinuskel, Brail, Zernez, ferner im Val Tantermozza und Val Cluoza des Schweiz. Nationalparkes im Engadin sehr häufig sehen. Ganz besonders in den vorwiegend aus Lärchen bestehenden Wäldern bei Cinuskel und Brail trat er massenhaft auf. Der hübsche, lebhaft orange-farbige, öfter zinnoberrot gezonte Milchling wächst gesellig bei Lärchen und nimmt sich im grünen Moos und Gras recht vornehm und einladend aus. Er soll aber giftig sein. Herr Kunstmaler W. Früh in St. Gallen hatte die Freundlichkeit, mich zu begleiten und während unseres 14-tägigen Aufenthaltes im Nationalpark eine grössere Anzahl seltenerer Pilze nach Natur zu malen. So verdanke ich ihm unter anderm eine prächtige, bildliche Wiedergabe einer Gruppe des Lärchen-Milchlings und freue mich der grossen Dienste des feinsinnigen Künstlers.

Ich habe die günstige Gelegenheit des diesjährigen massenhaften Auftretens von *Lactarius Porninsis* im erwähnten Gebiete gut ausgenützt und eine grössere Anzahl Exemplare verschiedener Standorte in allen Entwicklungsstadien makro- und mikroskopisch genau untersucht.

Artbeschreibung: Hut 5—12 cm breit, intensiv orangefarbig, besonders der Scheitel junger Exemplare schön rot-orange, bisweilen zinnoberrot oder wässerig gezont, schleimig - schmierig, meistens glatt, mitunter mehr oder weniger gerunzelt, kahl, oft genabelt, zuerst gewölbt, dann verflacht ausgebretet und niedergedrückt bis trichterförmig, mitunter unregelmässig, ziemlich fest, fleischig, Fleisch gelblichblass, Milch unveränderlich weiss, meistens spärlich, scharf schmeckend. Geruch etwas an den Echten Reizker, *Lactarius deliciosus* erinnernd, aber eigenartig bitter und durchdringend stark! Geschmack anfangs der Kostprobe mild, allmählich aber nachhaltig widerlich scharf werdend. Lamellen 4 bis 7 mm breit, erst gelblichweiss dann blassgelb bis blassorangegelb, bei jünge-

ren und kleineren Pilzen dicht-, bei grossen, ausgebreiteten Exemplaren entfernt stehend, ziemlich dick, ganzrandig, herablaufend. Stiel 4—8 cm hoch und 15 bis 25 mm dick, blassorangefarbig, jung bereift, kahl, ungefähr gleichmässig dick,

walzig, bisweilen krumm, etwas wurzelnd, starr und brüchig, beim Brechen nicht faserig, hohl. Sporen weiss, rundlich, rauh, 7,5—13 μ lang und 7,5—12 μ breit, Basidien 42—60 μ lang, und 8—13 μ breit.

Pilzkalender.

Von H. Zaugg.

Die eigentliche Flut der Pilze bringt uns der Monat August und erreicht der Pilzreichtum im Monat September seinen Höhepunkt. Obwohl ich mich bei der Aufzählung der Arten nur an die grösseren und häufiger auftretenden Arten halte, ergibt sich in diesen beiden Monaten eine ganz ansehnliche Reihe von Namen. Von den früher genannten bleiben allerdings einige zurück, doch bleibt die Flora vom Monat Juli so ziemlich unverändert. Wir sehen an Zuwachs im Monat

August

132. Eier-Wulstling, *Amanita ovoidea** (Bull.), essbar.
133. Grüner Knollenblätterpilz, *Amanita phalloides* (Fr.), sehr giftig.
134. Pantherpilz, *Amanita pantherina* (Cand.), giftig.
135. Fliegenschwamm, *Amanita muscaria* (L.), giftig.
136. Perlpilz, *Amanita rubescens* (Fr.), essbar.
137. Ringloser Wulstling, *Amanitopsis vaginata* (Bull.), essbar.
138. Getropfter Schirmling, *Lepiota lenticularis* (Lasch.), essbar.
139. Grosser Schirmling, *Lepiota procera* (Scop.), essbar.
140. Rötender Schirmling, *Lepiota rhaecodes* (Vitt.), essbar.
141. Stink-Schirmling, *Lepiota cristata* (Bolt.), ungenießbar.
142. Wolliggestiefelter Schirmling, *Lepiota clypeolaria* (Bull.), essbar.
143. Orangegelber Ritterling, *Tricholoma aurantium* (Schaeff.), essbar.
144. Gelbblätteriger Ritterling, *Tricholoma flavobrunneum* (Fr.), essbar.
145. Echter Ritterling, *Tricholoma equestre* (L.), essbar.

* Diese Art ist uns bis heute aus der Schweiz nicht gemeldet Red.

146. Taubenweisser Ritterling, *Tricholoma columbetta* (Fr.), essbar.
147. Tiger-Ritterling, *Tricholoma tigrinum* (Schaff.), giftig.
148. Erd-Ritterling, *Tricholoma terreum* (Schaeff.), essbar.
149. Bärtiger Ritterling, *Tricholoma vaccinum* (Pers.), ungenießbar.
150. Rötlicher Ritterling, *Tricholoma rutilans* (Schaeff.), essbar.
151. Veilchenblauer Ritterling, *Tricholoma ionides* (Bull.), essbar.
152. Fleischbrauner Ritterling, *Tricholoma sordidum* (Fr.), essbar.
153. Geselliger Ritterling, *Tricholoma conglobatum* (Vitt.), essbar.
154. Wachsstieler Trichterling, *Clitocybe candicans* (Pers.), essbar.
155. Grüner Anistrichterling, *Clitocybe odora* (Bull.), essbar.
156. Gebuckelter Trichterling, *Clitocybe infundibuliformis* (Schaeff.), essbar.
157. Honiggelber Trichterling, *Clitocybe gilva* (Pers.), essbar*.
158. Keulenfüssiger Trichterling, *Clitocybe clavipes* (Pers.), essbar.
159. Horngrauer Rübling, *Collybia asema* (Fr.), essbar.
160. Grubiger Rübling, *Collybia radicata* (Reh.), ungenießbar.
161. Rettichhelmling, *Mycena pura* (Pers.), essbar.
162. Rillstieler Helmling, *Mycena polygramma* (Bull.), essbar.
163. Muschelkrempling, *Paxillus panuoides* (Fr.), essbar.
164. Samtfusskrempling, *Paxillus atrotomentosus* (Batsch.), essbar.
165. Kahler Krempling, *Paxillus involutus* (Batsch.), essbar.
166. Moosling, Mehlschwamm, *Paxillus prunulus* (Scop.), essbar.
167. Weinroter Risspilz, *Inocybe frumentacea* (Bull.), giftig.