Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 13 (1935)
Heft: 9

Artikel: Zottliger Milchling : Lactarius cilicioides Fr.
Autor: Schreier, Leo
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934912

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: 21.08.2025

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

36. *L. subdulcis* Fries ex Bulliard, *Süsslicher* oder *purpurstriegeliger M.*

37. *L. mitissimus* Fries, *Milder* oder *Papillen-M.*

38. *L. tabidus* Fries, *Welker M.*

39. *L. cyathula* Fries, *Erlen-M.*

40. *L. obnubilus* Lasch, *Süsser* oder *Baumstumpf-M.*

41. *L. theiogalus* Fries ex Bulliard, *Schwefel-M.*

10. Olentes Bataille.

Wie Gruppe 9 (Subdulces), aber starker aromatischer oder unangenehmer Geruch.

42. *L. quietus* Fries, *Gelblichmilchender* oder *Ziegelroter M.*

43. *L. camphoratus* Fries ex Bulliard, *Kampfer-M.*, *Kleiner Maggipilz.*

Var. *serifluus* (Fries ex De Candolle) Barbier, *Wässeriger M.*

44. *L. subumbonatus* Lindgren, *Wanzen-M.*

Zottiger Milchling. Lactarius cilicioides Fr.

Von Leo Schreier.

Der «Falsche oder Birkenreizker, Lactarius torminosus Schff.» ist bei uns ein relativ sehr seltener Pilz. Während meiner fünfundzwanzigjährigen Pilzlerpraxis habe ich denselben kein einziges Mal selber gefunden. Ich mag mich weiter nicht erinnern, denselben an einer von mir besuchten Pilzausstellung gesehen zu haben. Als mir dann vor drei Jahren beim Arrangement einer Pilzausstellung in Solothurn eine Anzahl fleischfarbige, zottig-bärtige Milchlinge, ganz in der Haltung, wie ich den «Falschen Reizker» aus der Literatur kannte, in die Hände kamen, bestimmte ich diese beim Lampenlicht als «Falsche Reizker». Wohl habe ich dann beim Tageslicht speziell an der blassen Hutfarbe Anstoss genommen, aber die Hutfarbe allein ist ja meist kein zuverlässiges Charakteristikum. Die starke Inanspruchnahme durch die Ausstellung verhinderte damals ein längeres Nachgrübeln. An der Ausstellung in Solothurn 1934 tauchten dann diese Milchlinge wieder auf. Dieser schienen mir blasser als vor zwei Jahren. Als ich etwas misstrauisch diese betrachtete, beteuerte mir Herr Simon Hugi, dass er diese «Falschen Reizker» am gleichen Orte gepflückt habe, wie vor zwei Jahren. Ich fand auch jetzt keine Zeit, mich länger mit diesen Pilzen zu befassen. Passieren konnte nichts, da diese als giftig angeschrieben waren. Eine Woche später, beim Arrangement einer Pilzausstellung in Grenchen fand ich dann einige richtige «Falsche Reizker» mit fleischrotem Hut mit dunkleren, breiten deutlichen Zonen. Ich war mir nun bewusst, dass ich in Solothurn wahrscheinlich eine Falschbestimmung vorgenommen hatte.

Einige Tage später fand ich zu Hause den gleichen blassen Milchling vor, wie wir ihn in Solothurn hatten. Unser Ferienkind hatte denselben zirka 150 m von meinem Hause entfernt am Bachbord unter Birken gefunden, wo sich noch mehr solche befänden. Beim Nachprüfen dieser Angaben fand ich dort richtig unter Betula alba (Weissbirken) solche Milchlinge in jedem Stadium. Also hier Standort unter Birken, also doch Birkenreizker? — Auffallend war das Fehlen der Zonen und die Milcharmut.

Ich hatte dann Gelegenheit, diese Pilze näher zu untersuchen und im Skizzenheft festzuhalten. Hier die Beschreibung: Hut jung vertieft gewölbt mit kräftig eingerolltem Rande, im Alter schliesslich fast trichterförmig, fleischig. Oberhaut körnig-filzig, jung am Hutrande stark zottig-bärtig behaart. Durchmesser 8—12 cm. Farbe fleischrötlich bis bräunlich (orange 3 ca—ea—4 ca). Gegen den Rand blasser, ungezont. Stiel fast zylindrisch, meist nach unten etwas verjüngt 3—5 cm lang und 1—1,5 cm dick, seidig glatt, fast bereift, voll, schliesslich ausgestopft, rosa-fleischfarbig. Lamellen orangegelblich, fast schmal, gedrängt.

Fleisch blassorangerötlich mit eindringender Hut- und Stielfarbe, schmeckt sehr scharf. Geruch nicht unangenehm, beim Trocknen fast obstartig, schwach weissmilchend, im Alter fast milchlos, eher wässerig. Milch nicht verfärbend. Sporen länglichrund, rauh 6—7,5× 4—5 μ. Fundzeit September bis November. Ich konnte nicht anders, als diesen Pilz, der dem «Falschen Reizker» nahe steht, als Lactarius cilicioides Fr. im Sinne Rickens bestimmen.

Wir Herrenpilze, wir Hallimasche, wir Schnecklinge ...

Hausfrauen, hört zu!

1. Als ich als mächtiger Herrenpilz im Walde stand, ahnte ich nicht, was aus mir noch werden sollte. Frühmorgens, fast war es noch finster, gingen bereits Männlein und Weiblein an mir vorüber. Ich duckte mich, so gut ich es vermochte. Eine bange Stunde mochte vergangen sein, da hörte ich einen Mann mit langem Barte sagen: « Is des a Prachtkerl!» Und schon packte er mich beim Genicke, drehte mich aus der Erde, dass mir Hören und Sehen verging, und zeigte mich seiner Begleiterin. « Da krieg'n ma gute Fleischlaberl », meinte diese. Böseste Vorahnungen stiegen in mir auf.

Stundenlang lag ich nun mit zahlreichen Schicksalsgenossen in einer Schachtel. Dass unsere Stimmung in dieser Lebenslage keine rosige war, könnt ihr euch denken. Es war bereits finster, als wir ans elektrische Licht gezerrt und über Nacht auf einen Teller gelegt wurden. Die lezte Nacht unseres kurzen Lebens.

Nach den furchtbarsten Träumen erwachten wir am nächsten Tage. Unweit von uns sass die Frau, die wir schon am Vortag im Walde kennengelernt hatten. Sie las in einem Buche. Ich äugte hinüber. Da stand: « Pilzlaibchen. Man nehme Pilze, zerkleinere sie...» Mir wurde gleich besser. Rascher als wir dachten, waren wir in ungezählte Teilchen zerlegt. In Wasser aufgedunsene Semmeln wurden fest gedrückt, Salz, Pfeffer, Petersilie, Semmelbrösel, ein Ei und etwas Mehl dazugegeben und mit uns vermengt. Zarte Frauenhände formten uns zu Laibchen. Ein Kleid aus Semmelbröseln vervollständigte unsere Aufmachung. Und die Hitze, als wir im Fette schmachten mussten — das muss man erlebt haben. So wurden aus uns richtige Pilzlaibchen.

« Lass mich, lass mich », sagte Herr Joseph Schwammerling zu seinem Freunde, als er mittags von der Arbeit nach Hause eilte, « heute krieg'n ma Pilzlaiberl; hoffentlich sind's meiner Göttergattin net misslungen. Servus.»

2. An einem Baumstrunke standen wir in grosser Zahl und freuten uns des Daseins. « Hallimasch », flötete eine Frauenstimme in nächster Nähe, und schon waren wir in einem Korbe.

Nach gut durchstandener Nacht harrten wir der kommenden Ereignisse. Optimisten, die wir waren — was konnte uns schon passieren?

Seelisch gebrochen, körperlich in hundert Stücke geschnitten, lagen wir zwei Stunden später auf einer Schüssel.

Frauenhände erzeugten kleinste Zwiebelteilchen, liessen sie in Butter anlaufen, gaben Paprika dazu und — o Schreck und Graus — schütteten uns in die brodelnde und zischende Masse. Wir wurden auch gesalzen und mussten einige Minuten dünsten. Reis kam dann noch dazu und etwas Wasser. Nach einer halben Stunde waren wir vollends mürbe gedünstet.

Sechs Kinder-, zwei Mutter- und zwei Vateraugen waren auf uns gerichtet, als der väterliche Mund sagte: « Kinder, so ein Hallimaschreisfleisch ist das gottvollste Essen