Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 14 (1936)

Heft: 10

Artikel: Ein neuer Doppelgänger zum Grubigen Milchling (Lactarius scrobiculatus Scop.)

Autor: Rothmayr-Birchler, Jules

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934677

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: 16.12.2025

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

XIV. Jahrg. Bern-Bümpliz, den 15. Oktober 1936. Heft Nr. 10

SCHWEIZERISCHE
ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

REDAKTION der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde: Burgdorf.
VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Telephon 46.191; Postcheck III 321.
ABONNEMENTSPREIS: Fr. 6.–, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.
INSERTIONSPREISE: 1 Seite Fr. 70.–, 1/2 S. Fr. 38.–, 1/4 S. Fr. 20.–, 1/8 S. Fr. 11.–, 1/16 S. Fr. 6.–.

Interessante Steinpilze.

Von Jules Rothmayr-Birchler, Rain-Luzern.

Herr Leo Schreier berichtet im letzten Heft von interessanten Steinpilzfunden. Nach der Beschreibung dürfte es sich um den *weinrotbraunen* Typ des Steinpilzes handeln, der in der Schweiz nicht besonders häufig ist. Als Fundorte sind mir bekannt einige Stellen auf dem Ricken, eine Stelle bei Schmerikon, einige Stellen um Luzern, eine Stelle bei Wauwil und eine Fundstelle oberhalb Sarnen. Bemerkenswert ist, dass diese Steinpilzart nicht jedes Jahr erscheint. In Deutschland hingegen tritt sie sehr zahlreich auf, ja, in gewissen Gegenden ist überhaupt nur diese Art zu finden. In Dresden sah ich vor Jahren während wochenlangen Aufenthaltes nur rotbraune Steinpilze auf dem Gemüsemarkt. In der Pilzliteratur habe ich noch keine besondere Benennung gefunden. Nach meiner Ansicht handelt es sich um eine selbstständige Art, die noch des Taufwassers harrt. Der rotbraune Steinpilz liebt sandigen Boden. Er bevorzugt deshalb auch sandige Kiefernwälder. Es ist auffällig, dass ihn gerade der sächsische Pilzforscher Michael nicht besonders erwähnt. Einzig unter Standort führt er in der Beschreibung des Steinpilzes an: In Laub- und Nadelwäldern, *besonders* aber in *Kieferwaldungen.*

Ein neuer Doppelgänger zum Grubigen Milchling.

⟨Lactarius scrobiculatus Scop.⟩.

Von Jules Rothmayr-Birchler, Rain-Luzern.

Die Funde in seltenen Milchlingen waren dieses Jahr im Luzernerland zahlreich und interessant. Eine Milchlingsart ist mir vor allen aufgefallen und zwar, wie mir scheint. ein neuer Doppelgänger zum Grubigen Milchling oder Erdschieber (Lact. scrobiculatus Scop.). In der mir zugänglichen Literatur konnte ich ihn nicht finden, auch bei Nüesch nicht. Um den Zonenmilchling (Lact. zonarius Bull.) und den blassen Fransenmilchling (Lact. resimus Fr.), die ich gut kenne, kann es sich nicht handeln.

Ich fand also meine Rarität in mehreren Exemplaren an zwei voneinander sehr entfernten Stellen. Sie ist mir nur dadurch aufgefallen, dass sich der Milchsaft nicht

schwefelgelb verfärbte, als ich meinem Begleiter den Vorgang an strobiculatus zeigen wollte. Hierauf erst untersuchte ich meinen Pilz genauer. Nachstehend die Beschreibung: Gestalt, Haltung, Zeichnung und Farbe des Pilzes sind im allgemeinen wie beim Grubigen Milchling. Hingegen habe ich folgende Abweichungen festgestellt. Der Stiel ist weniger gedrungen, etwas länger, der eingerollte Hutrand ist *auffällig stark befranst* (striegelhaarig), der Milchsaft ist *reichlich, bleibt unverändert weiss*, ist weder scharf noch bitter, sondern *mild*, mit einem Geschmack nach «Maierisli».

Das Fleisch in der Stielbasis wird nach Bruch ganz schwach violettlich und zwar nur vorübergehend. Der Stiel ist voll, wenigstens bei den gefundenen jungen und halbgrossen Exemplaren. Die beschriebenen Unterschiede sind zu gross, als dass bloss eine Varietät von scrobiculatus vorläge.

Ist jemand in der Lage, über diese «neue» Milchlingsart Aufschluss geben zu können? Ich hoffe, dieses Jahr noch einige Stücke zu finden und würde event. photographische Aufnahmen machen und diese in unserem Verbandsorgan veröffentlichen lassen.

De la valeur alimentaire des champignons.

Par le Dr B. Wiki (Genève).

D'après la conférence faite, le 19 mars 1936, à l'occasion de la réunion des délégués du Cartel romand d'hygiène alimentaire, à l'Hôpital cantonal de Genève.

(Suite et fin.)

Le *glycose*, un hexose $CH_2OH.(CHOH)_4CHO$, n'existe qu'en très petite quantité dans les champignons. Il n'apparaît guère qu'à la fin de la végétation, et le dosage en indique rarement plus d'un gramme par kilo.

La *mannite*, alcool hexylique $CH_2OH.(CHOH)_4.CH_2OH$, appelée aussi sucre de manne, fraxinite, existe, par contre, dans presque tous les champignons où, comme nous venons de le voir, elle remplace peu à peu le tréhalose. Parfois, même quand le champignon est jeune, on l'y trouve seule. D'autres fois, elle y est associée au tréhalose. Comme les autres matières de réserve, elle se localise d'abord dans le pied. Voici en quelles proportions approximatives elle existe dans un kilogramme de quelques Agaricinées et une Bolétacée:

Lactaires	6 grammes
Champignons de couche	6 »
Russules	15 à 18 »
Boletus edulis	12 à 14 »

L'amidon n'a jamais été trouvé dans aucun champignon.

La présence, dans les cryptogames comestibles, de mannite en proportions parfois considérables, et l'existence de petites quantités de sucres divers, ne permet pourtant pas de comparer, en ce qui concerne leur valeur nutritive, les champignons aux végétaux riches en amidon. Car, si sous l'influence d'acides dilués et d'une solution glycérinée de diastase, le tréhalose et la mannite se transforment plus ou moins complètement en sucres, il n'est nullement prouvé que l'organisme humain puisse les utiliser. L'apport alimentaire des champignons, par leur teneur en corps ternaires, paraît donc être des plus modestes.

5) *Matières minérales, ou cendres.* La proportion en est assez variable, elle varie de 5 à 15 grammes par kilo de champignons frais. Voici quelques chiffres:

Lépiotes	4,5 à 7 grammes
Psalliotes	5,5 à 7,4 »
Bolets	5,5 à 8,5 »
Morilles	8 à 9 »
Marasmius oreades	10 »
Pleurotes	12 »
Clitopilus prunulus	15 »