

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 21 (1943)
Heft: 7

Artikel: Ein Milchling mit orangeroter Milch
Autor: Knapp, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934091>

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: 08.01.2026

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

Nach der Zusammenstellung von Bisby und Ainsworth gäbe es gegenwärtig 3584 Gattungen mit 37 500 gute Arten. Diese Zahl kann vielleicht in Zukunft etwas reduziert werden, wenn es gelingt, weitere Fungi imperfecti in den Entwicklungskreis von Asomyceten einzugliedern. Ferner scheinen die beiden Autoren auch die Arten parasitischer Pilze, die einfach nach ihrem Wirt benannt sind, und die sich in ihrer Form nicht voneinander unterscheiden, nicht als echte Arten aufzufassen. Andererseits nehmen sie aber an, dass wir heute erst einen Drittel aller Pilzarten kennen, die somit die runde Zahl von 100 000 ausmachen würden! Sie verweisen darauf, dass viele tropische Gebiete noch sehr mangelhaft erforscht sind. Auch einzelne Pilzgruppen sind noch sehr ungenügend bekannt; so ist anzunehmen, dass auf den 5 Millionen bekannter Insekten noch zahlreiche Laboulbeniales entdeckt werden dürften. Gegenwärtig werden durchschnittlich jedes Jahr etwa 1000 neue Pilzarten beschrieben.

Man könnte angesichts dieser Zahlen den Mut verlieren, sich in dieser Welt von Formen zurechtzufinden. Es ist für den Einzelnen unmöglich, die Systematik auch nur einer Hauptgruppe des Pilzreiches bis in die Einzelheiten zu beherrschen. Dies muss den Spezialisten überlassen werden. Für den gewöhnlichen Pilzkenner genügt es vollständig, wenn er die wichtigsten Prinzipien der Systematik kennt. Allerdings sollte er sich dann auch soweit beherrschen können, dass er nicht jeder für ihn neuen oder unbekannten Form einen Namen beilegt. Dadurch wird das Chaos nur grösser. Es möge

hier erwähnt werden, dass nur die Arten Anrecht auf internationale Gültigkeit haben, die vom Autor mit einer lateinischen Diagnose versehen worden sind. Diese Bestimmung mag manchen abhalten, sich an der Fabrikation neuer Arten zu beteiligen.

Die Natur schafft keine Arten, sondern nur Formen. Der Artbegriff ist eine menschliche Abstraktion, bei der Formenschwärme zu einer Art zusammengefasst werden, um eine gewisse Übersicht zu ermöglichen. In dieser Hinsicht hat also der Systematiker eine rein praktische Aufgabe, er soll Ordnung in der Mannigfaltigkeit der Formen schaffen. Diese Ordnung kann aber nur dann geschaffen werden, wenn der Systematiker einen Überblick über einen ganzen Formenkreis, sei es Gattung oder Familie, hat, mit andern Worten, wenn er Spezialist in einer bestimmten Gruppe ist. Und auch dann noch wird nicht die in der Natur gegebene Formenmannigfaltigkeit, sondern vielmehr die persönliche Einstellung eines Forschers ausschlaggebend sein. Der eine will Ähnliches in eine Art zusammenziehen, der andere sucht nach trennenden Merkmalen. Beide Tendenzen sind berechtigt, solange sie konsequent und logisch angewendet werden. Jeder ist sich bewusst, dass unsere Systematik nur ein Notbehelf, ein notwendiges Übel ist, und dass letzten Endes der Artbegriff auf biologisch-physiologischen Grundlagen ruht, da die Variabilität einer Art nur durch ausgedehnte Kulturversuche ermittelt werden könnte. Doch sind wir bei den Pilzen noch lange nicht so weit und werden wohl kaum jemals so weit kommen. *Bl.*

Ein Milchling mit orangeroter Milch.

Von A. KNAPP.

Im Heft 11, Jahrgang 1925 vorliegender Zeitschrift, berichteten wir erstmals, dass der Blutmilchling, *Lactarius sanguifluus* bald mit blutroter, bald mit orangeroter Milch gefunden worden sei, was seither allerdings von keiner Seite her bestätigt worden ist.

Auf unseren Wanderungen im vergangenen, aussergewöhnlich pilzreichen Herbst sammelten wir im Basler Jura den Echten Reizker, *Lactarius deliciosus*, wobei mich mein jüngster Sohn auf zwei verschiedene Reizkerarten mit orangeroter Milch aufmerksam machte. Seine

Ansicht fand ich für völlig richtig, doch dieser zweiten Art einen Namen zu geben, blieb mir versagt, ging es doch weder um den Echten noch um den Blutreizker, vielmehr um eine Art, die genau zwischen diesen zwei Arten steht.

«Wie stehe ich hier am Berg», dachte ich mir auf der Suche nach weiteren Exemplaren dieses Fremdlings, der sich von unsern bereits eingesammelten Echten Reizkern himmelweit unterschied. Hast du schon von einem dritten Gesellen aus dieser Pilzgruppe gehört oder gelesen? Nein. Hier, in diesem Walde, lasse ich die Literatur geistig an mir vorbeiziehen, ebenfalls vergeblich, wie zu Hause jedes Nachschlagen in Pilzwerken resultatlos blieb. Im weitem muss es doch für unmöglich gehalten werden, an ein Übersehen dieses riesigen Doppelgängers oder an eine Verwechslung mit dem Echten Reizker zu denken. Da dieses Waldgebiet von uns zum ersten Male durchstreift wurde, kann z. Zeit nichts darüber gesagt werden, ob der fragliche Milchling nur in gewissen Jahren oder alljährlich in Gesellschaft mit dem Echten Reizker erscheint. Wie unterscheidet sich nun der Doppelgänger vom Echten Reizker, *Lactarius deliciosus*, und dem Blutmilchling, *Lactarius sanguifluus*?

Sein Hut misst 12–21 cm, ist von fleischrötlicher Farbe und durch fleischbraune Bänder deutlich gezont, ohne Spur von Orange oder Gelb, mit etwas rubeliger, fast trockener Oberfläche, eher genabelt-flach bleibend, als zur Trichterform übergehend.

Die Lamellenfarbe ist ohne Ausnahme orange, also nicht fleischrötlich, und weisslich bereift wie beim Blutmilchling.

Sein Fleisch ist starrbrüchig, fester und trockener und weit weniger biegsam als beim Echten Reizker; es ergiesst beim Bruch einen weniger reichlichen, aber stets orangefarbenen Milchsaft.

Das Grün hat er mit den zwei andern Spezies gemeinsam, so wie den grubigen Stiel. Die Dimensionen und das Gewicht des Pilzes übertreffen den Echten Reizker bei weitem.

Wir beobachteten ihn besonders im gemischten Walde, und da er durch seine fleischrötliche-bräunliche Hutoberfläche und Grösse sehr wenig an den orangefarbenen Echten Reizker erinnert, wird er, so wie wir den Eindruck bekamen, «für nichts Geläufiges» gehalten und stehen gelassen. Der sehr saubere, gewichtige und gutschmeckende, wenig schmierige Doppelgänger ohne botanischen Namen hat in unserer Küche guten Absatz gefunden und wird selbst dem Echten Reizker vorgezogen. Inskünftig wird er da, wo er gesammelt und als essbarer Pilz erkannt werden kann, auch auf Pilzmärkten eine bedeutende Rolle zu spielen haben. Sollte dies schon längst geschehen sein — es ist nicht ausgeschlossen, dass er als Var. des *Lactarius deliciosus-sanguifluus* bestimmt wurde, so wäre eine diesbezügliche Orientierung für alle botanischen Weiterungen zu unserem Falle aufklärend.

Nach diesen Darlegungen würde somit unser Doppelgänger ein Trio der Reizkergruppe vollenden. Doch die eingangs zitierte Arbeit vom Jahre 1925, wonach der Blutreizker, *Lactarius sanguifluus*, mit zweifarbigem Milchsaft (blutrot+orange) nachgewiesen wurde, stellt uns heute die Frage, ob dies nicht auch bei unserem Doppelgänger vorkommen könnte, wodurch der Blutreizker, *L. sanguifluus*, noch näher zu stehen käme, und ob in diesem Falle die orangefarbenen Lamellen unseres Pilzes nicht zur fleischrötlichen Lamellenfarbe des Blutreizkers übergehen müssten. Wir müssen aber dieser Annahme wenig Gehör schenken und die rötlichen Lamellen des Blutmilchlings für rein spezifisch halten. Dies beweist übrigens auch jene Stelle in unserem Aufsatz vom Jahre 1925, wonach jene Exemplare des Blutreizkers mit orangefarbener Milch durchwegs fleischrote Lamellen besaßen und der orangefarbene Saft nach einiger Zeit ins Blutrote überging, oxydierte. Soviel Ähnlichkeit der Doppelgänger mit dem fleischfarbenen Blutmilchling hat, dem man nur dann und wann auf Weiden und Waldwiesen unter Kie-

fern begegnet, ist nach unseren Befunden eine Identität nicht anzunehmen. Zur Bekräftigung hierzu sei nochmals darauf hingewiesen, dass sich während dem wochenlangen Einsammeln

kein Exemplar mit blutroter Milch oder fleischfarbigen Lamellen nachweisen liess.

Ist der fragliche Milchling nicht auch anderswo im Herbst 1942 aufgetreten?

Die Basler Pilzler auf «unterirdischer» Exkursion.

Der Basler Pilzverein hatte unlängst Gelegenheit zu einer hochinteressanten Exkursion. Diesmal ging es nicht durch Busch und Gehüst, nicht über weiches Moos durch morgentlichen Wald. Der Weg war diesmal auch nicht weit, er führte bloss vom Vereinslokal hinüber über einen in verträumter abendlicher Stille liegenden Hof in ein Gebäude — von wo die ganze Gesellschaft, etwa 40 Mitglieder, Herren und Damen, etappenweise per Lift in die Tiefe befördert wurden, 19 Meter unter Tag! Und was diese Schar von Pilzlern dort unten zu sehen bekam, das erregte gleichermassen ihr Erstaunen und ihre Bewunderung: Pilze, Champignons — eben erst aus der Erde spriessend hier, schon etwas grösser da, und prächtige, erntereife dort. Champignons in Reinkultur, Keller an Keller. Das war eine Riesenüberraschung für die Basler Pilzfreunde, dass sie direkt unter ihrem Stammlokal eine solche niegeschaute Pracht vorfanden, von deren Existenz sie nicht einmal eine Ahnung hatten!

Neunzehn Meter tief unter dem Boden befanden sich also die Basler Pilzfreunde nun in der von Herrn J. Nebel-Hasler sorgsam gehegten und gepflegten Basler Champignonkultur. Die Besucher konnten sich kaum satt sehen, welch interessanter Betrieb da in diesen prächtigen, hohen, sauber getünchten Kellerräumen unterhalten wird. Von Herrn Nebel selbst wurden sie über die diffizilen Desinfektionsarbeiten instruiert, die für eine erfolgreiche

Champignonzucht grundlegende Voraussetzung sind und über das mühevoll Schaffen, das notwendig ist, bisschliesslich und endlich die langen Pilzhügel mit dem erforderlichen Düngermaterial «gelegt» werden können. Der ganze komplizierte Vorgang der Zuchtanlage wurde ihnen in klarer Weise von ihrem lebenswürdigen Gastgeber erläutert. Und darüber, dass Lage und Bau der Kellerräume letztendlich in bedeutendem Masse mitentscheidend sind für den guten Erfolg, darüber konnten sich alle Pilzfreunde in augenfälliger Weise selbst ein Bild machen. Gross, weit und geräumig sind diese Keller gehalten; ihre ganze Bauart mit grossquadrigen Kalksteinen eignet sich in seltenem Masse für eine Champignonzucht. Leider mussten sich die Besucher davon überzeugen, dass eine ganze Anzahl dieser bestgeeigneten Keller leer und brach daliegen, weil der notwendige Dünger nicht beschafft werden kann. Bei den ausgezeichneten Zuchtergebnissen, die Herr Nebel aufzuweisen hat, ist dies sehr zu bedauern.

Herr Flury dankte spontan im Namen des Basler Pilzvereins für die lehrreiche und unterhaltsame Führung. Zugleich gab er der Hoffnung Ausdruck, es möge Herrn Nebel gelingen, für seine wertvolle Arbeit sich die Unterstützung der Behörden zu sichern, damit aus den gegenwärtig noch brach liegenden Räumen bald Nutzen gezogen werden könne, was in der gegenwärtigen Zeit sehr zu begrüssen wäre.

Petites nouvelles.

Alors que la cueillette des champignons de printemps: morilles et mousserons, paraît avoir été assez bonne dans certaines régions de notre

pays, elle n'a pas été brillante dans les environs de la Neuveville et sur le plateau de la Montagne de Diesse. Il y a eu, par ci par là, des