

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 47 (1969)

Heft: 3

Rubrik: Achtung! ; Vapko-Mitteilungen

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: 07.02.2026

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

Achtung!

Die Mykologische Dreiländertagung 1969 in Fritzens/Tirol muß wegen dringender Umstände auf Sonntag, den 31. August bis Donnerstag, den 4. September, verschoben werden. Siehe auch die entsprechende Mitteilung in Nr. 2/1969, Seite 27, dieser Zeitschrift.

VAPKO-MITTEILUNGEN

Bemerkenswertes über die Milchlinge

An einer der letzten Vapko-Tagungen wurde von einem Mitglied die Frage gestellt, ob es in der großen Artenzahl der Milchlinge nicht noch mehr gute Speisepilze habe als die schlechthin bekannten: Brätlinge und Reizker.

Es gibt Gebiete – vor allem in Ost- und Nordosteuropa –, wo verhältnismäßig viele Milchlingsarten als ausgezeichnete Speisepilze gelten, während bei uns – mit Ausnahme von *Lactarius volemus* Fr., *Brätling*, und *Lactarius deliciosus* (L. ex Fr.) S.F.Gray, *Edel-Reizker* – nahezu alle andern Arten als giftig, ungenießbar oder minderwertig bezeichnet werden.

Es ist wohl bei den Milchlingsarten so, daß nicht mit jeder sonst üblichen Zubereitungsart schmackhafte Gerichte hergestellt werden können. In jenen Ländern, wo sie als ausgezeichnete Speisepilze geschätzt sind, beruht das Urteil wohl auf einer ganz speziellen, althergebrachten Kochkunst.

Wenn man auf die Literatur zurückgreift, so findet man dort oft interessante Angaben über die Verwendung selbst allerschärfster Milchlingsarten. Schon 1727 erwähnte Buxbaum den *Lactarius torminosus* (Schff. ex Fr.) S.F.Gray, *Birkenreizker*, als beliebte Fastenspeise in Rußland, wozu der Pilz eingesalzen (siliert) und dann mit Essig und Öl zubereitet wurde. *Lactarius controversus* Pers. ex Fr., *Rosafleckender Milchling*, wird von Chr. H. Persoon auf Grund seiner Erfahrungen in Frankreich 1818 als Speisepilz empfohlen. Er kam in Rochefort auf den Markt (Brunaud, 1879). Von *Lactarius flexuosus* Fr., *Verbogener Milchling*, berichtet Weinmann (1836) auf Grund einer Manuskriptausgabe von Bongard, daß er um Petersburg zu den Speisepilzen zählt. In «Systema Mycologicum» (1821) erwähnt Fries, daß die milden Milchlingsarten allgemein zur Nahrung genommen werden, und daß auch viele brennend scharfe Arten als eßbar und schmackhaft bekannt seien.

Wie bereits erwähnt, weicht die Zubereitung der Milchlinge zum Teil erheblich von der bei den meisten Pilzen üblichen ab. So hält unter anderem Walter Neuhoff in seinem Werk «Die Milchlinge» fest: «Die Hüte der Edel-Reizker (*Lactarius deliciosus*, *Edel-Reizker*, und *L.sanguifluus*, *Blutreizker*) ergeben das nach meinem Ermessen schmackhafteste Pilzgericht, wenn man in Scheiben geschnittene Hüte salzt, in Ei wälzt, mit Paniermehl bestreut und sie wie Schnitzel oder Kotelett im Fett kurze Zeit brät. Bei der gleichen Zubereitungsweise geben auch die Hüte von *Lactarius volemus*, *Brätling*, ein ausgezeichnetes Gericht.»

Zum *Lactarius volemus*, *Brätling*, schreibt Ernst Habersaat in seinem Werk

«Schweizer Pilzbuch» unter anderem folgendes: «Der Wert des Brätlings ist ebenfalls sehr umstritten. Gekocht schmeckt er nach Hering, dagegen verschwindet dieser Fischgout beim Braten und Rösten. Er ist ein Bratpilz. Roh gibt er einen guten Salat.»

Auch Julius Peter vermerkt in seinem Werk «Kleine Pilzkunde Mitteleuropas» über den *Lactarius volemus*, Brätling, folgendes: «Wert: eßbar, etwas zäh, auch roh mit Salz eßbar.»

Werner Küng, Horgen

Observations intéressantes sur les Lactaires

Lors de l'une des dernières sessions de la Vapko, l'un de nos membres avait demandé si parmi le grand nombre de Lactaires, il n'existe pas en dehors des espèces comme le Lactaire délicieux et le Lactaire orangé (Vachette), d'autres champignons également comestibles.

Il existe des régions – surtout dans l'Est et le Nord de l'Europe – où de nombreux Lactaires sont considérés comme des comestibles excellents, alors que chez nous, à l'exception de *Lactarius volemus* (Fr.) (Vachette) et de *Lactarius deliciosus* (L. ex Fr.) S.F.Gray (Lactaire délicieux), presque toutes les autres espèces sont considérées comme vénénées, improches à la consommation ou comestibles médiocres.

Il faut bien se rendre à l'évidence que les Lactaires ne peuvent être préparés comme les autres champignons. Dans les pays où on les considère comme des comestibles estimés, la renommée de ces espèces repose sur une manière de les préparer très spéciale, voire ancestrale.

Si l'on s'en réfère à la littérature, on y trouve souvent des indications intéressantes concernant la comestibilité, même des Lactaires les plus âcres.

Dès 1727, Buxbaum mentionne *Lactarius torminosus* (Schff. ex Fr.) S.F.Gray (Lactaire des bouleaux ou à toison) comme plat maigre, fort estimé en Russie: le champignon était salé et ensuite préparé avec de l'huile et du vinaigre.

Persoon rapporte suivant ses expériences faites en France en 1818, que *Lactarius controversus* Pers. ex Fr. est comestible et en conseille la consommation. On a vu ce champignon sur le marché à Rochefort (Brunaud, 1879). Weinmann (1836) rapporte que le *Lactarius flexuosus* Fr. (Lactaire sinué) suivant une édition manuscrite de Bongard compte parmi les espèces comestibles aux environs de Petersbourg. Dans le «Systema Mycologicum» (1821) Fries note que les Lactaires à lait doux sont couramment consommés et que de nombreuses espèces âcres et brûlantes sont connues comme comestibles et même estimées.

Ainsi que nous l'avons mentionné, la préparation des Lactaires diffère notablement de celle que l'on applique à la plupart des autres champignons.

W. Neuhoff entre autres, dans son ouvrage sur les Lactaires, spécifie: «Les chapeaux des Lactaires délicieux (*Lactarius deliciosus*) et des Lactaires sanguins (*Lactarius sanguifluus*) fournissent à mon avis le meilleur plat. On sale les chapeaux coupés au préalable en tranches, on les roule dans un œuf, on les saupoudre de chapelure et on les fait frire dans de l'huile à l'instar des escalopes ou des côtelettes, mais un court instant! Les chapeaux de *Lactarius volemus* (Vachette) ainsi préparés donnent également un plat très recherché.»

Ernst Habersaat, en parlant de *Lactarius volemus* écrit dans son ouvrage «Schweizer Pilzbuch» entre autres: «La valeur culinaire de *Lactarius volemus* est très discutée. Lorsqu'il est cuit, il sent le hareng, toutefois l'odeur de poisson disparaît quand le champignon est frit ou passé au gril. C'est donc un champignon à frire! Cru, il fournit une bonne salade.»

Julius Peter, dans son ouvrage «Petite Flore mycologique d'Europe centrale» fait la remarque suivante: «*Lactarius volemus* (Vachette): Valeur: comestible, un peu coriacé, se consomme également cru en salade, avec du sel.»

Werner Küng, Horgen

LITERATURBESPRECHUNG

E.K. Van Waveren (1968): The «Stercorarius Group» of the genus Coprinus. In: Persoonia 5(2): S.131–176.

Der in Amsterdam lebende Autor hat die Gruppe um *Coprinus stercorearius* einer sehr sorgfältig ausgeführten Revision unterzogen und einen neuen Bestimmungsschlüssel der Gruppe aufgestellt (entspricht genau der Sektion *D Vestiti* in Moser 1967, S.208/209, und der zweiten Hälfte der Gruppe *Vestiti* in Kühner-Romagnesi ab Ziffer A, unten auf Seite 384–386). Die bisher bei der Gruppe stark vernachlässigte Sporenform wurde als Hauptkriterium im Bestimmungsschlüssel verwendet. Für Interessenten haben wir den neuen Schlüssel nachfolgend übersetzt:

- | | | |
|----|---|---|
| 1 | Sp. mit verschmälert-verlängerter Basis, allmählich in einen breiten und großen Apiculus übergehend. Perisporalhülle gut entwickelt | 2 |
| 1* | Sp. mit gerundeter Basis, Apiculus unvermittelt und sehr klein, Perisporalhülle wenig oder kaum entwickelt | 5 |
| 2 | Mit Gasgeruch | 3 |
| 2* | Ohne Gasgeruch | 4 |
| 3 | Sp. 10, 8–13, 5×5, 4–6,8 µ, St. meist nicht wurzelnd: <i>C. narcoticus</i> | |
| 3* | Sp. 12–15×6–8 µ, St. wurzelnd: <i>C. radicans</i> | |
| 4 | Apiculus exzentrisch; am Boden oder im Gras, Basid. 2sporig: <i>C. cinereofloccosus</i> | |
| 4* | Apiculus in der Längsachse der Sp. liegend, Basid. 4sporig. Auf dicht über dem Erdboden liegenden moosigen Schnittflächen von Strünken in Holland: <i>C. lanii</i> K.v.Wav., nov. spec. | |
| 5 | Sp. 6,8–7,7 (8,1)×4,1–4,5 µ; sehr kleine und in den Frühstadien weißgefärzte Art: <i>C. velox</i> Godey, non sens Locquin 1947, non sens Horak 1962 = <i>C. stercorearius</i> sens Kühner-Romagnesi. | |
| 5* | Sp. 9–13,5×5,4–7,2 µ oder größer; mittelgroße und grau gefärbte Arten | 6 |
| 6 | Auf Stengeln von <i>Carex</i> , <i>Juncus</i> , <i>Scirpus</i> . Sp. 13,5–14,9×7,7–8,6 µ: <i>C. martinii</i> | |
| 6* | Auf Dung, im Gras oder am Boden. Sp. 9–13,5×5,4–7,2 µ (aber 2sporige Formen 13,5–16,2 [17,1]×7,7–9 µ): <i>C. stercorearius</i> mit den beiden Formen:
a) Cheilocystid. glatt, ohne stachelartige Auswüchse: <i>f. stercorearius</i>
b) Cheilocystid. mit stachelartigen Auswüchsen: <i>f. diverticulatus</i> K.v.Wav., forma nov. | |

Coprinus cineratus Quél. und *C. tuberosus* Quél. werden vom Autor als Synonyme zu *C. stercorearius* gestellt und *C. saccharomyces* als 2sporige Form der gleichen Art betrachtet. Neu eingeführt hat der Autor die Begriffe Sporogramm, Cystidiogramm und Basidiogramm, zeichnerische Darstellung von Sporen, Cystiden und Basidien, die die vollständige Variationsbreite der verschiedenen Arten umfassen.

Hans Oefelein, Neunkirch

Die Porträtbilder im Jubiläumsbericht mußten leider nach ungenügenden Vorlagen reproduziert werden und konnten daher im Druck keine zufriedenstellende Qualität erreichen. Die Druckerei