

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 70 (1992)
Heft: 11

Rubrik: Einführung in die Pilzkunde = Pages d'initiation

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>

Un micologo amatore potrà sempre misurare 25 spore, e trovare un collega che possiede un ordinatore adeguato che gli farà i calcoli. D'altra parte può pure «ignorare» la mezza linea occupata da questi numeri «misteriosi».

François Brunelli

Traduzione: E. Zenone

Einführung in die Pilzkunde

Xanders zweiunddreissigster Pilzbrief

Die Milchlinge (2)

Lieber Jörg!

Recht viele Milchlinge sind Laubwaldbewohner, vorzüglich im Buchenwald (*Fagus silvatica*) auf Kalk. Ich stelle Dir darum zunächst einige charakteristische und häufig vorkommende Buchenbegleiter vor.

Der **Graugrüne Milchling** – *Lactarius blennius*, ist ein schmieriger Pilz mit graugrünem bis bräunlichem Hut, der durch Leberflecken gezont erscheint. Er hat scharfe, weisse Milch, welche an den Lamellen olivgraue Flecken hinterlässt. Obwohl er einige Doppelgänger hat, wirst Du diesen Pilz aber sofort an den fast reinweissen Lamellen von ähnlichen Arten unterscheiden können. – Der **Blassrandige Milchling** – *Lactarius fluens* hat einen deutlich gezonten Hut und besitzt im Gegensatz zu *L. blennius* einen weisslichen Hutrand; aber die Lamellen erscheinen crèmeockerlich. Die ebenfalls scharfe, weisse Milch färbt die Lamellen rotbräunlich. – Eine relativ häufige Art im Laubwald ist der vielfach verkannte **Süssliche Milchling** – *Lactarius subdulcis*, ein stumpf rotbrauner Pilz mit trockenem Hut und veränderlicher crèmegelber, milder Milch. Typisch sind der grob gerippte Hutrand, die markant weisslich oder braune striegelige Stielbasis und der unangenehme Geruch nach Blattwanzen. – Den gleichen Geruch findest Du bei einer ähnlichen Art, die häufig vorkommt und streng an Eichen gebunden ist, nämlich beim **Eichenreizker** – *Lactarius quietus*, einer matten, rotbraunen Art mit oft etwas gezontem Hut. Die scharfe Milch erscheint auf einem Papiertaschentuch crèmegelb. – Im Buchenwald der Kalkgebiete wirst Du sicher auch auf den auffallenden **Orangefuchsignen Milchling** – *Lactarius ichoratus* stossen, ein trichterig aufschirmender Pilz mit trockener, netzaderiger Hutoberfläche. Die weisse, im Rachen kratzende Milch ist unveränderlich. Diese Art erkennst Du an den im Alter rotbraunfleckig werdenden, deutlich herablaufenden Lamellen, eine ähnliche Rostfleckung, wie Du sie bei den braunhütigen Ritterlingen beobachten kannst. – Im jungen Stadium fast zum Verwechseln ähnlich ist der kleinere, mit regelmässig rundem, lebhaft orangebraunem Hut, der **Milde Milchling** – *Lactarius mitissimus* mit reichlich weisser, aber milder, unveränderlicher Milch. Die gerade angewachsenen Lamellen werden nicht fleckig. Sein Standort ist mehrheitlich der Gebirgsnadelwald.

Auch zwei violettmilchende Arten möchte ich Dir vorstellen: Der **Ungezonte Violettmilchling** – *Lactarius uvidus*. Dieser sehr schmierige, mittelgrosse Pilz ist blass beige bis lilaockerbraun. Sowohl Lamellen als auch der Stiel färben bei Druck violett. Auch im Schnitt läuft das scharfe Fleisch an und zeigt bald violettliche Töne. Bei Birken und Weiden an feuchten Waldstellen findest Du diesen nicht häufigen Pilz. – Viel kräftiger und grösser erscheint der **Violettmilchende Zottenreizker** – *Lactarius repraesentaneus*, ein Pilz, der in Habitus und Farbe stark an den Grubigen Milchling, *L. scrobiculatus* erinnert. Doch besitzt er einen kurzzottigen Rand. Im Schnitt färbt das etwas bittere Fleisch aber langsam violett. Diese Art liebt kalkarmen Boden sowie Fichten- und Birkenwälder in höheren Lagen.

Sicher hast Du in der Zwischenzeit den Blauenden Täubling, *Russula delica* kennengelernt. Bei den hartfleischigen weissen Milchlingen der Sektion *Albati* scheinen da nahe verwandtschaftliche Beziehungen zu bestehen, so dass man Mühe hat, die Pilzarten zu trennen und nur die ausfliessende Milch den *Lactarius* verrät. Ich denke hier an den grossen, derben, sehr kurzstieligen **Wolligen Milchling** – *Lactarius vellereus* mit dem wildlederartigen, matten Hutüberzug und den dicken, deutlich entfernt stehenden Lamellen und einer scharfen, weissen, unveränderlichen Milch. Dieser auch bei ungünstigem Pilzwetter wachsende Pilz ist vorwiegend ein Laubwaldbewohner. – Im Gegensatz dazu besitzt der weisse **Langstielige Pfeffermilchling** – *Lactarius piperatus* sehr gedrängte, herablaufende Lamellen und einen langen, gegen die Basis verjüngten Stiel. Das harte Fleisch gibt eine weisse, scharfe und unveränderliche Milch ab. Trotz der Schärfe ist diese Art scharf gebraten, essbar.

Am Ende meines Briefes stelle ich dir noch drei «populäre» Milchlinge vor: Der **Mohrenkopf** – *Lactarius lignyotus* gilt als guter Speisepilz. Er gehört in die Sektion **«Fuliginosi»**, meist russ- bis schwarzbraune Pilze mit trockenem, mattem, teilweise gegen die Mitte runzelig zusammengezogenem Hut und ockerfarbigen Sporenstaub. Alle Arten dieser Sektion besitzen eine weisse Milch, die an der Luft mehr oder weniger intensiv lachsrosa bis rötlichbraun verfärbt. Je nach Art schmeckt die Milch mild, kratzend im Hals oder brennend scharf. Die Milch unseres Mohrenkopfs ist mild, und das Fleisch rötet nur schwach und langsam. Diese Art ist gut gekennzeichnet durch den schwarzbraunen mit Papille versehenen Hut und den mit Zahn herablaufenden Lamellen, die an der Stielspitze eine auffallende Rillierung vortäuschen. Er ist die einzige Art dieser Sektion mit weissen Lamellen. Du wirst diesen Pilz in Bergnadelwäldern finden und auch auf saurem Boden, wo Heidelbeeren wachsen. – Ein weiter bekannter Pilz ist der **Bruchreizker** – *Lactarius helvus*, nach dem intensiven Geruch nach Cumarin auch Maggipilz benannt. Die Sektion **«Colorati»**, welcher er zugeteilt ist, weist Pilze mit trockenem, fast schorfigem Hutüberzug auf. Der Maggipilz gibt eine wässerige, nur spärlich fliessende Milch ab. Er steht mit Vorliebe in Moorgebieten bei Birken und Föhren. Es ist wenig bekannt, dass dieser schöne rotbraune Pilz mit ockerfarbigen Lamellen nach der Literatur giftig ist. – Schlussendlich erzähle ich Dir vom als Bratpilz begehrten **Brätling** – *Lactarius volemus*. Dieser derbe, fleischige und orangebraune Pilz riecht stark nach Hering. Die weisse Milch färbt die Lamellen braun, wie auch die Hände beim Rüsten. Die Hutdeckschicht besteht aus Huthautzystiden, die unter dem Mikroskop sehr auffallen, was dem Pilz ein samtiges Aussehen verleiht. Bei Verletzung tropft die Milch so reichlich, dass man ihn im Welschland treffend als «Waldkuh» bezeichnet.

Damit will ich das Kapitel «Täublinge und Milchlinge» abschliessen. Ich hoffe, meine sechs Briefe zu diesem Thema haben Dir bei der Bestimmung geholfen und Dein Interesse geweckt, und Du habest die Angst vor der Ordnung Russulales, die so anders ist als die übrigen Blätterpilze, verloren.

Bis auf bald

Dein Xander

Pages d'initiation

Lettres à mon neveu Nicolas (32)

Mon cher neveu!

Dans ma dernière lettre, je t'ai entretenu de **Lactaires** dont la plupart sont liés à des arbres à aiguilles. Un bon nombre de Lactaires accompagnent les feuillus, en particulier et de préfé-

rence sur terrain calcaire colonisé de hêtres (*Fagus silvatica*). Comme précisé dans mon message précédent, je me limite ici à la présentation de quelques espèces caractéristiques et fréquentes dans les hêtraies.

- Le **Lactaire muqueux** (*Lactarius blennius*) est un champignon visqueux dont le chapeau est gris-vert à brunâtre, zoné de taches livides violacées. Son lait est blanc, âcre, séchant sur les lames en gouttes gris verdâtre. Il existe quelques espèces voisines et ressemblantes, mais le Lactaire muqueux se reconnaît immédiatement à ses lames d'un blanc presque pur (les taches guttulées de lait séché mises à part).
- Le **Lactaire à marge pâle** (*L. fluens*) a un chapeau nettement zoné et, contrairement au Lactaire muqueux, a d'une part une marge blanchâtre et les lames sont crème ocracé. Le lait, également âcre et blanc, laisse des taches rouge brunâtre sur les lames.
- Un Lactaire relativement fréquent sous feuillus et souvent méconnu est le **Lactaire douceâtre** (*L. subdulcis*). Son chapeau est sec, brun rouge avec un mamelon central obtus. Le lait est doux, jaune crème immuable. Caractères typiques: marge grossièrement côtelée, base du pied strigieuse blanchâtre ou brune, odeur désagréable de punaise des bois.
- Très ressemblante de couleur et d'habitus et le **Lactaire très doux** (*L. mitissimus*). Cependant, bien qu'on le trouve sous feuillus, son habitat est fréquemment la forêt de résineux en montagne. Son chapeau rond, régulier est d'un brun orange chaud. Le lait est abondant, blanc immuable et d'abord doux, puis âcre dans la gorge. Ses lames horizontales adnées ne se tachent pas.
- On retrouve la même odeur chez d'autres Lactaires, en particulier chez une espèce strictement liée aux chênes, le **Lactaire tranquille** (*L. quietus*), au chapeau brun rouge mat souvent un peu zoné. Le lait est blanc et âcre, mais apparaît jaune crème sur un mouchoir en papier.
- Dans une hêtraie sul sol calcaire, tu rencontreras probablement le **Lactaire à lait aqueux** (*L. ichoratus*), une espèce avec un chapeau vite creusé en entonnoir dont la surface est sèche et veinée réticulée. Le lait est blanc immuable âcre et irritant le fond de la gorge. Un caractère intéressant est le fait que les lames décurrentes se tachent de brun rouge, taches analogues à celles qui rouillent les lames des Tricholomes à chapeau brun (p.ex. le **Tricholome couleur de vache** [*Tricholoma vaccinum*]).

Parmi les Lactaires à lait devenant violet à l'air, j'ai déjà cité dans ma lettre précédente le **Lactaire spectaculaire** (*L. repraesentaneus*). Je crois devoir citer encore le **Lactaire humide** (*L. uvidus*), champignon de taille moyenne, très visqueux, de couleur beige pâle à brun ocre lilacin. Lames et pied se tachent de violet à la pression. La chair âcre montre bientôt aussi des tonalités violettes à la coupe. Cette espèce n'est pas fréquente et tu la trouveras en stations humides de forêt au voisinage des bouleaux et des aunes.

Depuis que je t'ai écrit quelques messages concernant les Russules, tu as certainement appris à reconnaître la Russule sans lait (*Russula delica*). Dans la section **Albati** des Lactaires blancs à chair ferme, tu trouveras des espèces apparentées en apparence avec cette Russule, de sorte que la présence de lait à la cassure trahira leur appartenance aux Lactaires.

- Je pense ici, en particulier, au **Lactaire velouté** (*L. vellereus*), au chapeau blanchâtre recouvert d'une toison de fibrilles rude au toucher (sensible surtout quand il est mouillé), aux lames épaisses, nettement espacées, au lait blanc immuable et âcre. Ce champignon pousse aussi lorsque les conditions climatiques paraissent défavorables et il se trouve de préférence en forêts de feuillus.
- Le **Lactaire poivré** (*L. piperatus*), présente au contraire des lames très serrées et décurrentes, ainsi qu'un pied allongé et étréci en cône à la base. La chair est ferme et exsude un lait blanc, immuable, à la fois poivré et âcre. Malgré ce fait, le Lactaire poivré est comestible si on l'apprête roti à la poêle.

Pour terminer, en te précisant que j'ai fait un choix restrictif, je voudrais te présenter encore trois Lactaires que l'on peut qualifier de «populaires».

- Le **Lactaire couleur de suie** (*L. lignyotus*) appartient à la section **Fuliginosi**, dont toutes les espèces ont un lait blanc qui, à l'air, vire avec plus ou moins d'intensité au rose saumon à brun rougeâtre. Selon les espèces, le lait est doux, âcre au fond de la gorge ou poivré brûlant. Le Lactaire couleur de suie est un champignon de toute beauté: la surface du chapeau est brun roux à brun noir, sèche, mate, souvent ridée radialement au centre (lèvres de vieillard édenté). La sporée est ocre. Le lait est doux, ce qui fait que cette espèce est considérée comme un bon comestible. La chair rougit faiblement et lentement. Le pied est quasi concolore au chapeau. Les lames sont blanches – seul cas dans la section – et le contraste avec la couleur du pied et du chapeau est saisissant, d'autant plus qu'elles sont décurrentes et dessinent une élégante dentelure au sommet du pied. C'est une espèce montagnarde des terrains acides, parmi les myrtilliers des bois de résineux.
- Le **Lactaire bai** (*L. helvus*) est aussi fort connu, ne serait-ce que par son odeur intense de coumarine; en Suisse alémanique on le nomme «Maggipilz». Il appartient à la section **Colorati** dont les espèces ont un chapeau à cuticule sèche, presque croûteuse. Le lait du Lactaire bai est peu abondant et aqueux. Il préfère les régions marécageuses à pins et bouleaux. On ignore souvent que ce beau champignon brun rouge à lames ocres est vénéneux, selon la littérature.
- Enfin, le **Lactaire à lait abondant**, aussi nommé **Vachotte** (*L. volemus*), est un champignon ferme, charnu, brun orange, à odeur forte de hareng, et il est consommé rôti. Le lait blanc, très abondant (il coule en gouttes à la coupure, ce qui justifie son surnom de «vachotte»), tache de brun les lames... et aussi les doigts qui le nettoient et le découpent. La cuticule se compose de piléocystides spectaculaires sous le microscope, ce qui donne au chapeau son aspect velouté.

Je mets ici un terme au chapitre «Russules et Lactaires», rassemblés dans l'ordre des Russulales. J'espère que mes lettres à ce sujet t'auront aidé dans tes déterminations, qu'elles auront suscité ton intérêt pour ces deux genres et auront effacé dans ton esprit une certaine crainte par rapport aux autres Agaricales.

En tout cas, je te souhaite de belles découvertes et tu as le bonjour de

Tonton Marcel

Pilzjagd und Pilzhege – Gedanken beim Durchstöbern alter Hefte der SZP

Als Besitzer sämtlicher Hefte unserer SZP (von 1923 bis heute, alle 69 Jahrgänge einzeln gebunden) habe ich mir die Mühe genommen nachzuschlagen, was und wieviel in der SZP über das Thema Pilzschutz schon geschrieben wurde. Wenn ich richtig nachgezählt habe, sind es 51 Beiträge, d. h. 102 ganze Seiten – ohne Übersetzungen. Mit anderen Worten: zwei Jahrgänge könnten damit gefüllt werden. Daneben nimmt sich das Thema «Soll man Pilze abschneiden oder ausdrehen» mit 16 Beiträgen und 30 Seiten eher bescheiden aus.

Im Jahre 1920 wurde «eine wissenschaftliche Kommission des Schweiz. Vereins für Pilzkunde geschaffen». Als Aufgaben wurden vorgesehen: «Fragen der Systematik (Klärung unsicherer Arten, z. B. bei den Röhrlingen), deutsche Namengebung, Untersuchung und Verhütung von Vergiftungen, ferner Pilzzucht, Förderung der Pilzmärkte, **Pilzschutz**, Pilzverwertung usw.» (SZP 1923, Heft 6, Seite 90). Der erste Beitrag in Sachen Pilzschutz wurde verfasst von Ert. Soehner, München, und erschien auf Seiten 59–60 von Heft 4 der SZP 1923 unter dem Titel «Schöne die Pilze!» Darin schrieb der Autor u. a.: «Darum Achtung, Ehrfurcht vor jedem Leben, und wäre es auch nur das Leben eines Knollenblätterpilzes. Auch er trägt wie Du das tiefste Lebensgeheimnis mit sich herum, wird, leidet, vergeht und verwandelt sich unter demselben Lebensrhythmus, wie Du selbst.» – Die Amerkung der damaligen Redaktion hatte folgenden Wortlaut: «Aus obigem Aufsatz geht hervor, dass nicht Polizeimassnahmen diese Unsitte (gemeint war das Zerstören der Pilze – d. Rd.) bekämpfen können. Die Bekämpfer der