

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 18 (1940)  
**Heft:** 8

**Artikel:** Verwechslungsmöglichkeiten und deren Verhütung [Fortsetzung]  
**Autor:** Kern, Hs.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934433>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

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

frites. Man kann jetzt, je nach Geschmack, Salz oder Zucker darüber streuen.

II. Beefsteaks. Dieses schmackhafte Pilzgericht, welches vollständigen Ersatz für Fleisch gibt, bereitet man auf folgende Weise: Die Täublinge, diesmal dürfen es beliebig viele Sorten sein — natürlich essbare — werden wie üblich geputzt und auf ein grosses Hackbrett gelegt. Dazu gibt man viel Zwiebel, etwas Pfeffer, Salz, Petersilie und — je nach Geschmack — anderes Grünzeug.

Inzwischen werden einige Bouillonwürfel in ganz wenig Wasser aufgelöst, ein Stückchen

Brot darübergelegt, welches die Bouillon-sauce vollständig aufsaugen soll. Das Brot wird nun zu Pilzen, Gewürz und Grünem gegeben, das Ganze fein gewiegt (aber nicht durch die Fleischmaschine getrieben, sonst gibt es einen Brei). Zum Schluss fügt man noch ein Eigelb hinzu. Jetzt werden aus der Masse Kugeln geformt, fest zusammengedrückt, in Paniermehl gewälzt, durch's Eiweis gezogen — und in Butter gebraten — wie Beefsteaks von gehacktem Fleisch.

Guten Appetit und Pilzlergruss!

G. Graetz.

## Verwechslungsmöglichkeiten und deren Verhütung.

Von Hs. Kern, Thalwil.

(3. Fortsetzung.)

Wie findet sich der Laie bei den Milchlingen und Täublingen zurecht? Diese Frage möchte ich heute zu beantworten versuchen, indem ich einige Arten, die gerne verwechselt werden, herausgreife und einander gegenüberstelle.

Es ist Sommer. Aus dem Buchenwald leuchtet das Weiss des Pfeffermilchlings, *Lactarius piperatus*, *Scopoli*, wo er mit Vorliebe gedeiht. Er gehört zu den wenigen scharfen, die genossen werden, wenn auch nicht immer in grossen Mengen. Der wollige Milchling, *Lactarius vellereus*, *Fries*, steht ihm nahe und die Unterschiede müssen genau beachtet werden. *Piperatus* hat enge, schmale Lamellen, glatten Hut und verhältnismässig hohen Stiel. *Vellereus*, der zudem zeitlich später auftritt, hat sehr entfernte, dicke und starre Blätter, sowie wollig-filzige Oberhaut. Dieser derbfleischige Milchling hat kurzen Stiel, wird aber sehr gross und ist ungeniessbar. Mi. I., Taf. 62. Der kleinere Pfeffermilchling, Mi. I., Taf. 63, kommt in einer kurzgestielten Form vor, worauf zu achten ist, da dadurch die Ähnlichkeit mit dem wolligen Milchling noch erhöht wird.

Dieser letztere wird hin und wieder für den blauenden Täubling gehalten, *Russula delica*, *Fries*. Wenn er keine Milch mehr gibt und auch

nicht besonders scharf ist, fällt die Auseinanderhaltung nicht immer leicht. *Vellereus* teilt mit *delica* mitunter den Geschmack und zeigt desgleichen den blauen Schein der Lamellenschneiden.

Es sei hier noch auf einen Doppelgänger des wolligen Milchlings hingewiesen, den ich bei Locarno etwa finde: *Lactarius controversus*, *Persoon*. Blutfleckiger Milchling. Er unterscheidet sich besonders durch rosarote Lamellen vom sehr ähnlichen *Vellereus*. Jacc., S. 106.

*Lactarius scrobiculatus*, *Scopoli*, der Erdschieber, mit seinem strohgelben Hut, den bräunlichen Zonen darauf und seiner scharfen, rasch gelb werdenden Milch dürfte gut erkannt werden. Weniger bekannt, weil mehr im Gebirge auf Urgesteinboden vorkommend, mag der violett verfärbende Erdschieber, *Lactarius representaneus*, *Britzelmayr*, sein. Er sieht *scrobiculatus* täuschend ähnlich, hat aber violett verfärbende Milch. Am Hutrand, der ebenfalls eingerollt ist, erscheint auch ein wollig-bärtiger Haarkranz. Im Bruch nimmt das Fleisch violette und nicht gelbe Färbung an (Zeitschr. 1935, S. 93).

Nicht immer auseinandergehalten werden

zwei bärtige Milchlinge: *Lactarius torminosus*, Schäffer, der Birkenreizker, und *Lactarius cilicioides*, Fries, der zottige Milchling. Beide haben fast zottigen bis faserig-wolligen, fleischrosafarbigen Hut. In der Grösse einander ähnlich, enthalten beide scharfe, weisse Milch. Der zottige Milchling hat aber etwas wolligeren Hut und vor allem keine Zonen wie der braungezonte Torminosus.

Die beiden sollten mit den zwei folgenden kaum verwechselt werden. Ist schon der äussere Habitus stark abweichend (Torminosus kann in der Heide mitunter in Farbe und Hutbeschaffenheit stark ändern), so unterscheiden sich die obern beiden von den zwei folgenden noch besonders durch ihre scharfe und weisse Milch. Beide fanden wir unter Birken.

*Lactarius deliciosus*, Linné, der Echte Reizker, mit seinem orangeroten und oft grün gefleckten, meist gezonten Hut, der gleichfalls roten und milden Milch, dürfte allen bekannt sein. Ist er als guter Speisepilz stets begehrt, so gibt man dem nicht sehr von ihm abweichenden Blut-Milchling, *Lactarius sanguifluus*, Fries ex Paulet, den Vorzug (Konr. IV., Pl. 323). Unter Nadelbäumen auf Kalkboden, mehr in südlichen Gebieten vorherrschend, fällt er durch intensiveres Rot der Milch auf. Ist diese beim Echten Reizker mehr orangerot, so weist *L. sanguifluus* weinrote Milch auf. Siehe über beide Mi. I., Taf. 64.

Vier weitere Milchlinge möchte ich nebeneinander stellen: *Lactarius pallidus*, Persoon, der falbe Milchling, Konr. IV., Pl. 332, sehr schmierig, mit ungezontem, falbem Hut. Die Milch bleibt weiss und wird nach und nach scharf. Im Unterschied zu *L. pallidus* ist *Lactarius fuliginosus*, Fries, der Überrusste Milchling, Konr. IV., Pl. 324, braunrussig und seine Milch, wie auch Bruchstellen, verfärben sich safrangelb. In der Milch stimmen sie beide insofern überein, dass sie zuerst

mild sind, dann aber scharf werden. Darum sind sie als Speisepilze nicht zu empfehlen.

In Konr. IV., Pl. 325 finden wir noch eine dunklere Unterart von *L. fuliginosus*, die im Schnitt auch rötet, besonders an den Rändern, aber weisse, scharfe Milch hat. Es ist die Subspezies von *Lactarius fuliginosus*: *Picinus*, Fries, nach Konrad auch essbar und im Neuenburger Jura trotz ihrer Schärfe gesucht. Weniger verwechselt wird wohl mit den genannten drei Milchlingen *Lactarius lignyotus*, Fries, Konr. IV., Pl. 326. Der prächtige Schwarzkopf-Milchling, dessen Schwarzbraun auf runzeligem Hut und ebenfalls samtigem Stiel schön kontrastiert zu dem anfänglichen Weiss der Lamellen, rötet im Schnitt auch, hat weisse, milde Milch und ist essbar. Im Alter werden die Blätter ockergelb. Mi. 214, Taf. II.

Der Rotbraune Milchling, *Lactarius rufus Scopoli*, in Mi. I., Taf. 65, dürfte in der Farbe wohl etwas mehr ins Dunkelrot fallen und könnte nach Bild 218 Mi. kaum gut unterschieden werden. Er ist braunrot, trocken und hat einen matten Glanz. Da er grösser ist als die beiden folgenden — bis 12 cm — und sehr scharf, kann er weniger gut mit diesen milden verwechselt werden. *Lactarius mitissimus*, Fries, der Milde Milchling, ist orangerot bis semmelgelb, 3—5 cm, kommt wie *L. rufus* gesellig und nicht selten vor und ist essbar. Der Kampfer-Milchling, *Lactarius camphoratus*, Bulliard, Mi. II., Taf. 223, wird grösser. Der Hut, bis 7 cm breit, ist dunkelrot, feucht schön rotbraun, und kommt in der Farbe dem rotbraunen *L. rufus* näher. Sein Geruch nach Maggi darf uns nicht auf *Lactarius helvus*, Fr., den Maggipilz, führen, der feinschuppig-filzig ziegelrötlich bis ledergelb und 5—16 cm gross wird. Dieser grössere und seltenere filzige Milchling hat von Anfang an den bekannten Würze geruch, während *Camphoratus* ihn erst im Alter bekommt und somit nicht immer darnach festgestellt werden kann. (Fortsetzung folgt.)