

Lärchen-Milchling (*Lactarius Porninsis* Rolland).

Von Franz Kallenbach, Darmstadt.

Dazu das untere Bild von Tafel 7.

Diese Milchlingsart ist in den meisten Jahren in der hiesigen Umgebung, im Odenwald und an sonst von mir beobachteten Plätzen recht selten. In manchen Jahren kann man den Lärchenmilchling an seinen Fundorten aber recht häufig beobachten, wie z. B. im Jahr 1938. Der Pilz kann von oben leicht mit dem echten Reizker verwechselt werden. Die Abbildung von Bresadola, Tafel 377, ist recht gut. Nur sind die Farben in Wirklichkeit leuchtender. Das Bild bei Boudier¹, Tafel 54, ist zu gelb.

Der Lärchenmilchling gilt in der Literatur (Ricken) als giftig². Die Ähnlichkeit mit dem echten Reizker ist daher zu betonen, wenn auch durch die Verschiedenfarbigkeit des Milchsafte bei aufmerksamer Beobachtung kein Zweifel über die Art und Zugehörigkeit sein kann.

Beschreibung:

Hut: anfangs halbkugelig, mit eingebogenem Rändchen, allmählich sich ausbreitend und meist in der Mitte trichterförmig vertieft, schleimig und schmierig, in der Trichtervertiefung noch im Alter und sogar bei trockenem Wetter; leuchtend orange-gelb, gegen die Mitte mehr orange-rötlich, gegen den Rand meist fein gezont. Oberfläche runzelig uneben und feuchtglänzend. Reife Pilze haben ungefähr 4—9 cm Durchmesser.

Lamellen: fahl kremgelblich bis orange-blei. Das vom Hut her durchscheinende Fleisch bewirkt einen orange-rötlichen Schimmer der Lamellen. Ziemlich dichtstehend, breit angewachsen bis etwas herablaufend, bei den ältesten Pilzen nur bis ungefähr 7 mm breit.

Fleisch: ebenfalls orange-blei, von Huthaut her etwas lebhafter gefärbt eindringend, sehr mürb und brüchig, im Stiel locker ausgestopft und hier bald hohl.

Stiel: gleichfalls orange-blei, meist etwas satter gefärbt als die Lamellen, doch meist blei, seltener mehr lebhaft orange. Fast gleichdick, gegen den Grund ausspitzend, ungefähr 8—17 mm dick, ungefähr 4—7 cm lang.

Milchsaft: weißlich, meist spärlich, oft nur beim Anschnitt der Blätter zu beobachten. Schmeckt zuerst ganz mild, kratzt erst allmählich. Das Kratzen ist nach dem Versuchen von ein wenig Milch oft noch $\frac{1}{4}$ Stunde nachher gehörig im Rachen und Schlund zu verspüren.

Geschmack: fast sellerieartig. Auch der

Geruch: ist an den verschiedenen Fundorten mehr oder weniger sellerieartig. Dieser strenge Geruch ist jedoch von verschiedener Stärke

¹ Auch das neue Bild von Konrad et Maublanc, T. 330, gibt nur eine schlechte Vorstellung von diesem schönen Pilz.

² Bresadola sagt „verdächtig“ (suspectus). Bei Konrad et Maublanc „non comestibile“.

und nicht immer so auffallend zu beobachten. Zuweilen habe ich bei manchen Exemplaren im Wald sogar frisch einen deutlichen süßlichen Geruch bemerkt, ähnlich wie bei *Lactarius glyciosmus*.

Sporenpulver: blaß kremgelblich.

Betonen möchte ich zum Schluß noch, daß diese Art eines französischen Autors von Bresadola³ mit *Lactarius aurantiacus* Fries zusammengezogen wird.

Unsere Mitglieder und Leser werden gebeten, auf diesen seltenen Lärchenbegleiter zu achten.

Mitteilung hierüber wird am besten mit frischen Belegen erbeten, um das Verbreitungsgebiet dieser seltenen Art genau festlegen zu können.

Leichtfertige Pilzvergiftungen.

Von Dr. Stier, Swinemünde.

Vor einiger Zeit erzählte mir einmal eine Dame, in dem Garten ihres Hauses wüchsen Pilze, die der Hausmeister als „Birkenpilze“ und als eßbar bezeichnet hätte. Auf diese Autorität hin habe sie sie mehrere Male gegessen, habe aber stets Verdauungsstörungen danach gehabt. Daß es sich dabei nicht um den bekannten Birkenröhrling (*Boletus scaber*) handeln konnte, war mir sofort klar. Ich riet ohne weiteres auf den Schopftintling (*Coprinus porcellanus*), und als ich der Dame eine Abbildung davon zeigte, sagte sie mit aller Bestimmtheit, dies sei der fragliche Pilz. Ihre Verdauungsbeschwerden dürften daher rühren, daß sie bereits in Fäulnis übergegangene Exemplare verzehrt hatte, was sie erst bestritt, dann aber als möglich zugab. War das nicht leichtfertig gehandelt?

Das brachte mich auf eine Reihe ähnlicher Fälle, die ich beobachtet habe. Die meisten Pilzvergiftungen werden ja durch Leichtsinn herbeigeführt. Was soll man zu dem Folgenden sagen? Die Witwe eines Försters brachte mir eines Tages die gelbbraune Wurzeltrüffel (*Rhizopogon luteolus*), die in unseren Kiefernwäldern häufig ist, und fragte mich, ob sie sie essen könnte. Ich riet ihr dringend ab; trotzdem verzehrte sie ein Gericht davon und zog sich eine leichte Vergiftung zu. Als ich ihr Vorwürfe machte, meinte sie seelenruhig, sie habe sich schon siebenmal an Pilzen vergiftet. Das ist sicher ein gutes Zeichen für ihre Widerstandsfähigkeit, aber auch sträflicher Leichtsinn.

Einen anderen Fall einer leichteren Pilzvergiftung konnte ich auf den Kartoffelbovist (*Scleroderma vulgare*) zurückführen. Eine Familie hatte ihn wiederholt ohne Schaden gegessen, vielleicht junge Exemplare und nur wenig davon, bis es ihr eines Tages schlecht bekam.

Der erste Fall von Pilzvergiftung, den ich auf Usedom erlebte, war im Jahre 1914. Eine Krankenschwester hatte im Walde von Heringsdorf

³ Konrad und Maublanc bleiben bei dem Namen „*Porninsis*“ und fügen bei „*aurantiacus* Quélet, Bresadola, non Fries“.



Oben: Eine schöne Gruppe des Schmetterlings-Porlings
(*Polyporus versicolor*).

Unten: Der seltene Lärchen-Milchling (*Lactarius Pomninsis*).
Naturwissenschaftliches Fotoarchiv F. Kallenbach, Darmstadt.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1939

Band/Volume: [18_1939](#)

Autor(en)/Author(s): Kallenbach Franz

Artikel/Article: [Lärchen-Milchling \(Lactarius Porninsis Rolland\) 51-52](#)