

Nicht einbezogen in diese Untersuchung wurde der giftigste aller Pilze, der *Amanita phalloides* = grüner Knollenblätterpilz, da er zur Zeit der Großtierversuche nicht mehr wuchs. Er soll 1939 Verwendung finden. Es handelte sich bei diesen Fütterungen um Tastversuche. Eingehendere Fütterungsversuche über einen längeren Zeitraum sollen 1939 durchgeführt werden.

Es können somit nach den bisherigen Feststellungen zur Schweinemast nahezu alle Pilze Verwendung finden. Die Sammlung kann von ungeschulten Personen vorgenommen werden. Es wird hierdurch dem bei der Schweinemast bestehenden Mangel an eiweißreichem Futter abgeholfen. Bei starkem periodischem Pilzanfall können auch hier die Pilze getrocknet, zu Pulver gemahlen und dadurch haltbar gemacht werden.

Für 1939 ist geplant, möglichst von allen erreichbaren Pilzsorten sowohl feste und flüssige Pilzwürzen als auch Pilzpulver herzustellen und die Güte der Erzeugnisse an einem größeren Personenkreis zu erproben. Ferner sollen, wie schon erwähnt, an einer größeren Anzahl Schweine (Bucht) das ganze Jahr hindurch Fütterungsversuche unter Feststellung der relativen Gewichtszunahme durchgeführt werden. Die Versuche sollen in bezug auf Materialbeschaffung, Verarbeitung und erzielbaren Erlös wirtschaftlich durchkalkuliert werden. Außerdem soll zur Auswertung unserer Versuchsergebnisse die Pilznutzungsmöglichkeit in anderen größeren Waldgebieten festgestellt werden. (Fortsetzung folgt.)

### Der Blut-Reizker, *Lactarius sanguifluus*.

Von Huber, Saarbrücken.

Zu den bekanntesten und beliebtesten Speisepilzen gehört *Lactarius deliciosus*, der Echte Reizker. Wohl allen Lesern unserer Zeitschrift dürfte bekannt sein, daß er einen nahen Verwandten, *Lactarius sanguifluus*, den Blut-Reizker, hat. Seit langen Jahren kannte ich diesen Milchling nur aus der Literatur (Ricken, Bresadola, Boudier, Rolland, Konrad et Maublanc usw.). Nun will ich kurz über meinen ersten Fund und meine Erfahrungen berichten. Bei Saarlautern im Saarland besitzt der Spanier Altkoffer eine große Champignonzucht. Durch den Saarbrücker Pilzkontrolleur, Herrn Kriminalinspektor Görge, lernte ich Ende September 1938 den Bruder des Spaniers kennen. Er besitzt in Saarbrücken eine Südfrüchtegroßhandlung. Natürlich war die Pilzkunde das Thema des Abends. Herr Altkoffer erzählte von den großen Erfolgen der Champignonkultur seines Bruders an Saar und Mosel, von der Konservierung der Champignons in Blechbüchsen, dem bedeutenden Umsatz usw. Sehr erstaunt waren wir aber, als Herr Altkoffer erwähnte, daß seine Familie und die seines Bruders überhaupt keine Champignons essen würden. Auch Steinpilze seien in Spanien wenig geschätzt. Eine Pilzart aber, deren deutschen Namen er nicht kenne, sei in Spanien sehr gesucht. Sie käme häufig vor und sei von großem Wohlgeschmack. An der Lothringer Grenze bei Saargemünd kenne er aber auch einen Standort, wo er den Pilz schon in großer Menge gefunden habe. Nach seiner Beschreibung konnten es nur Reizker sein. Wir verabredeten für den kommenden Sonntag eine Autofahrt, um diesen Pilz zu finden. — Bald war der Tag gekommen, und die Fahrt begann. Unterwegs ließ ich bei einem Fichtenjungwalde halten, wo ich *Lactarius deliciosus* oft gesammelt hatte. Er war auch reichlich zu sehen. Als ich dem Spanier einige schöne Exemplare reichte, schüttelte

er nur den Kopf. „Diese roten sind nicht gut. Wir sammeln in Spanien nur die blauen.“ Der Pilz des Spaniers wurde mir immer rätselhafter. Mit dem Wagen ging es weiter. Nach einer halben Stunde hielten wir vor einem vereinzelt Gasthause. Nach kurzer Rast gingen wir etwa 300 m weiter, einem kleinen Kiefernwäldchen entgegen. Am Waldessaum auf Weidengelände erblickten wir nun große Trupps eines üppigen Milchlings, den der Spanier freudestrahlend vom Boden aufnahm. Auf den ersten Blick erkannte ich nun *Lactarius sanguifluus*, den ebenfalls eßbaren Doppelgänger des Echten Reizkers. Das Rätsel war gelöst. Nach kaum 15 Minuten hatten wir etwa 20 Pfund der prächtigen Milchlinge gesammelt, und zwei große Körbe, die der Spanier mitgenommen hatte, waren gefüllt. In der ganzen Gegend an der Blies, einem kleinen Flübchen, das dort die Grenze zwischen dem Saarland und Lothringen zieht, ist ausgesprochener Kalkboden.

Nun die kurze Diagnose des Milchlings: Hut ockergelblich, wässerig-gezont, nur einige ältere Exemplare zeigten in der Hutmitte einen spangrünlichen Fleck, 8—15 cm breit, gewölbt, schließlich in der Mitte trichterförmig vertieft, fleischig. Stiel blaßfleischrötlich, wasserfleckig, kurz, Basis verjüngt, ausgestopft, nur im Alter hohl. Lamellen schmutzigeinrötlich, bläulich bereift. Das Fleisch ist ziemlich hart und dick, bei Verletzung entströmt ihm reichlich eine dunkelblutrote bis schmutzigeinrote Milch, nicht madig. Auf Weidengelände in der Nähe von Kiefern auf Kalkboden, truppweise. In seiner Gesellschaft fanden wir in geringer Menge auch *Lactarius deliciosus*. So stand z. B. neben einem Trupp des *sanguifluus* auch ein kleinerer Trupp des *deliciosus*. Dazwischen standen einzelne deutliche Übergänge beider Reizkerarten, unzweifelhaft auf Myzelkombination zurückzuführen.

Zum Schluß einiges über den Speisewert der beiden Reizkerarten. *Lactarius deliciosus* ist ein beliebter und bekannter Speisepilz. Wohl-schmeckend ist er aber nur, wenn die Hüte möglichst unzerteilt gebraten werden oder wenn man ihn als Suppenpilz verwendet. Wird er kleingeschnitten und als Gemüse zubereitet, so schmeckt er zu streng oder sogar bitterlich. Weitaus besser ist *Lactarius sanguifluus*. Er ist fester und fleischiger, nach meinen Erfahrungen nie madig. Auch in Scheiben geschnitten und als Gemüse zubereitet, schmeckt er vorzüglich, nie bitterlich. Als Speisepilz ist er dem Feld- und Anis-Edelpilz, dem Steinpilz, Grünling, der Krausen Glucke usw. vorzuziehen. Wirklich ein Speisepilz ersten Ranges. Die lobenden Worte des Spaniers über diesen Milchling waren voll und ganz berechtigt. Ich empfehle allen Pilzfreunden, auf *Lactarius sanguifluus* ganz besonders zu achten. Wer ihn versucht hat, wird ihn dem Echten Reizker bei weitem vorziehen. Auch Konrad et Maublanc und Jaccottet schreiben in ihren Werken, daß *sanguifluus* besser als *deliciosus* sei. Es wäre zu begrüßen, wenn auch im 2. Band des „Führers für Pilzfreunde“ ein gutes Bild von *sanguifluus* erscheinen würde.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

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

Jahr/Year: 1941

Band/Volume: [20\\_1941](#)

Autor(en)/Author(s): Huber

Artikel/Article: [Der Blut-Reizker, Lactarius sanguifluus 7-8](#)