Mein Milchlingswald.

Von Arno John, Elsterberg i. Vogtl.

Ich wohne etwas vor der Stadt, dort wo ein liebliches Wiesental mit einem munteren Bächlein in den waldumrauschten Talkessel meines Heimatstädtchens mündet. Mir gegenüber dehnt sich ein Höhenzug — vielleicht 800 m lang —, der ehedem ganz bewaldet war. Heute erstrecken sich dort braune Felder und grüne Matten. Nur ein einziges kleines Waldstück ist der Axt und dem Pflug des Menschen entgangen. Mischwald ist's: Birken mit eingestreuten Zitterpappeln und Fichten. Die Birken überwiegen bei weitem. Über diesen Jungwald steigt noch bis zur Höhe ein Stück alter Fichtenhochwald empor, der mit seinen langen Armen die zarten Bäume unter sich beschützt. Beide Wälder sind kaum 1 ha groß; der geologische Untergrund ist Diabas (Grünstein) mit Kalkeinsprengseln.

Das ist mein Lactariuswald, den ich seit vier Jahren beobachte. Hab ja nur zwei Minuten Weg, wenn der Bach seicht und trocken ist, sonst noch drei Minuten Umweg dazu. Von allen den vielen Pilzfamilien, die dort drüben Heimatrecht haben, ist am zahlreichsten die der Milchlinge (Lactarius) vertreten. Ihr Zellgewebe (Milchzellen!) enthält bekanntlich eine mehr oder weniger milchartige Flüssigkeit, die sofort abläuft beim Zerstören des Gewebes durch Bruch oder Schnitt.

Der bekannteste von ihnen ist der Echte Reizker (Lactarius deliciosus L.)[1]), hierzulande Herbstling genannt, weil er im Herbst am häufigsten ist und für den Pilzsammler dann stets eine reiche willkommene Beute bildet. Freilich besudelt man sich mit seiner rostroten Milch auch tüchtig die Hände.

Da ist der Nachbarpilz an seiner Seite ein viel sauberer Herr; denn seine Milch ist nicht rot, sondern weiß. Trotzdem ähnelt er in Farbe und Gestalt dem Echten Reizker oft bis aufs Haar. Aber sieh seinen Hut an! Um dessen Rand zieht sich ein dichter Filz von Fasern und Zotten. Zottiger Reizker, Birkenreizker oder Giftreizker (L. torminosus Schff.) heißt er deshalb. Den letzteren Namen dürfte er von unserem heimatlichen Forscher Michael zu Unrecht erhalten haben. Nach Gramberg ist er eßbar und wird im Osten Deutschlands, in Schweden und Rußland viel verzehrt. Auf den Rasenflächen am Fuße des Birkenwäldchens habe ich ihn übrigens mit ganz anderer Hutfarbe gefunden: Fast schneeig weiß, nur die Zonenringe von zartem feinem Rosa. Und dazu der Hutrand mit so regelmäßigen langen dichten Filzzotten behangen, daß man seine helle Freude haben mußte, zumal sofort der Gedanke an eine neue unbekannte Art kam. Doch es war

[1]) Die deutschen Namen sind Rickens „Vademekum" 2. Aufl. 1920 entnommen.

und blieb L. torminosus. Der Pilz stand ganz ohne Schutz im Grase. Hatte ihm die liebe Mutter Sonne das rosenzarte Kleid angezogen? Oder war er eine Albinobildung, die ja im Tierreiche bekannt ist (weiße Mäuse, Hasen usw.) und auch bei den Pilzen durchaus nicht selten vorkommt (Z. f. P. Jahrg. 2, H. 5; Jahrg. 3, H. 1)? — leider; denn dadurch wird die Bestimmung der Arten ungemein erschwert. Da die Milchlinge Weißsporer sind, läßt sich hier schwer entscheiden, ob die Ursache der Verfärbung die Einwirkung des Sonnenlichtes oder Albinismus war. Ich nehme das letztere an.

Doch verlassen wir den Zottenreizker. Sein Name nennt uns die Gruppe der Milchlinge, zu der er gehört: Die Bärtigen (Piperites). Einen Bart um den Hutrand besitzt auch der Grubige Milchling oder Erdschieber[1]) bei Ricken (L. scrobiculatus Scop.), den ich im Birkenwäldchen im August 1922 zum ersten Male fand, sonst niemals und nirgends wieder. Der weiße Stiel des strohgelben Gesellen ist voller prächtiger ockergelber Flecken. Die scharfe Milch verfärbt sich an der Luft sofort schön schwefelgelb.

Unter den Altfichten oben stehen noch zwei Bärtige: Der Wollschwamm[2]) (L. vellereus) und der Mordschwamm, besser Olivgrauer Milchling (L. turpis Weinm.). Trotz der brennend scharfen Milch sind sie durchaus keine Mörder, sondern genießbar. In den Balkanländern werden die Wollschwämme und Pfeffermilchlinge auf dem Rost gebraten und verzehrt.

Auf diese Art sollte man auch den berühmten Brätling oder Brotpilz (L. volemus Fr.) genießen, hinter dem die Pilzjäger her sind wie in Kalifornien die Goldsucher hinter dem Gold der Flüsse. Ihn fand ich auch einmal unter den Fichtenhochstämmen. Und bei seinem Anblick mußte ich mich zurückträumen in meine Dorfbubenzeit: Mit den Geschwistern stand ich am Küchenherd; den Brätlingen hatten wir die Stiele abgeschnitten, über die Lamellen Butter gestrichen und nun mit der Hutoberseite auf die heiße Ofenplatte gelegt. Hei, wie das brodelte und sprazelte! Und dann die Mahlzeit! Jeder Bissen eine kleine Seligkeit! Auch gerieben mit Semmel und Ei als Kotelett gebraten, ist der Pilz eine Delikatesse. Ebenso schmeckt er roh ausgezeichnet. Seine Milch fließt wie ein Bächlein und ist so süß und fein wie Kuhmilch. Bei alten Pilzen jedoch ist sie eklig wie Heringslake.

Von Unkundigen wird dieser Edelmilchling mit dem Rotbraunen Milchling (L. rufus Scop.) verwechselt, bei uns wohl der häufigste aller Pilze. Vom Juni bis November steht er in Massen in jedem Nadelwald, den man betritt. Trotz der scharfen Milch ist er nach Gramberg

[1]) Hierzulande wird der Angeräucherte Täubling (Russula adusta Pers.) als Erdschieber angesprochen und von vielen Pilzfreunden gern gesammelt.

[2]) Das Michaelsche Bild Nr. 47 stellt nicht piperatus, sondern vellereus dar. Nicht nur die gewaltige Größe dieser letzteren Art (bis 30 cm), sein zartfilziger Hut, sondern vor allem seine sehr entfernt stehenden Lamellen unterscheiden ihn deutlich von dem kleinen (bis 10 cm), kahlen piperatus mit den engen, gedrängten Blättern.

eßbar und wird im Osten, in Essig eingemacht, fässerweise auf den Markt gebracht.

Mein Milchlingswald beherbergt noch mehr Scharfe (Russularia). Da ist der Graufleckende Milchling (L. vietus Fr.), dessen Milch graue Flecken macht; dann L. pyrogalus Bull.[1]), der Perlblättrige Milchling. Sein Milchsaft verhärtet sofort an der Luft und sitzt in Form von kleinen harten Tröpfchen unten an den Lamellen. Endlich der Fleischrote Milchling (L. hysginus Fr.) mit seinem nicht gerade unschönen, aber ganz schleimigen und schmierigen Hut. Ich habe alle Milchlinge, soweit sie mir zwischen die Finger geraten sind, „abgeschmeckt". Aber niemals werde ich das Gefühl vergessen, wie ich — am 10. September 1925 — die Milch von hysginus gekostet habe. Es war nur eine Kleinigkeit, die ich mit der Zungenspitze nahm. Doch ich hätte deckenhoch springen mögen vor Schmerz. Die Zunge schien zu zerreißen, und im Halse saß ein fürchterliches Kratzen und Drücken. Ein paar Birnen in der Tasche erst halfen langsam das Gleichgewicht wiederherstellen.

Geschmack und Geruch spielen bei der Pilzbestimmung bekanntlich eine große Rolle. Unter den Hochfichten fehlt auch der Maggipilz (L. helvus Fr.) nicht, der hier überhaupt sehr verbreitet ist. Dagegen habe ich L. camphoratus, der nach Zichorie riecht, zwar andern Orts, aber noch nicht im Milchlingswald angetroffen.

Dagegen ist L. glyciosmus Fr., der Süßriechende Milchling, sehr häufig dort. Sein Geruch bringt mir wieder eine Erinnerung an die Kinderzeit. Wenn's von der Mutter des Sonntags ein oder zwei Pfennige gab, dann liefen wir und holten uns Kokosflocken, weiße und bunte aus geriebener Kokosnuß und Zucker bereitete Zuckerberge. Genau wie die süßen Leckerbissen riecht unser Pilz. Michael bildet ihn unter Nr. 276 gut ab, ebenso Ricken („Blätterpilze" Tfl. 13, 1). Das Grambergsche Bild Nr. 19 entspricht vielleicht der rotockerbraunen Art, wie sie Nüesch in seiner Monographie über die Milchlinge erwähnt. Ich habe nun den Pilz ganz hell ockerbraun bis ockergelb im Birkenwäldchen gefunden und — soweit ich mich entsinnen kann — ohne den nachträglich scharfen beißenden Geschmack seiner milden wässerigen Milch. Oberl. Knauth-Dresden, dem ich den Pilz persönlich bringen konnte, glaubte in ihm eine neue Art zu sehen, die er als L. plumosus in der Z. f. P. 1925 Heft 3 beschrieb und zur Aussprache stellte. Im vorigen Jahre fand ich den Pilz zu meiner großen Freude wieder am selben Standort, leider nur in zwei Exemplaren. Sie wurden an Kallenbach-Darmstadt gesandt, dem wohl diese Hutfarbe unbekannt ist, der aber sonst keine Unterschiede findet. Jedenfalls besitzt der Pilz eine außerordentlich große Variabilität. Ich werde auf ihn stets ein scharfes Auge haben.

---

[1]) Das Michaelsche Bild Nr. 276 ist ein guter L. glyciosmus. Pyrogalus hat ziemlich hell ledergelben Hut. Leider ist bei dem Rickenschen Bild („Blätterpilze" Taf. 11, 2) nichts für die Hutfarbe zu entnehmen.

Von den noch bleibenden Milchlingsbewohnern des Birkenwäldchens und des Hochwalds sei in letzterem eine seltenere Art erwähnt, die ich aber auch schon in anderen Nadelwäldern fand: L. lignyotus Fr., der Gefaltetrunzlige Milchling, besser Schwarzkopfmilchling, mit seinem wundervoll schwarzbraunen Samthut. Unser Altmeister Fries nennt ihn mit Recht eine „Zierde des Waldes". Dann L. uvidus, der Ungezonte Violettmilchling, dessen weiße Milch sich bald prächtig violett verfärbt.

Ferner müssen noch genannt werden: L. mitissimus Fr., der Papillenmilchling mit dem Höcker (Papille) in der Hutmitte, eine sehr häufige und ausdauernde Art; L. serifluus Cand., der Wässerige Milchling und L. subdulcis, der Purpurstrieglige Milchling, beide mit milder, fast wasserklarer Milch.

Vier Jahre habe ich drüben in meinem Wäldchen bei den Milchlingen geschaut, beobachtet und notiert. Wieviel Freude und Freunde wird es mir wohl noch schenken? Oder muß auch mein Lactariuswald noch sterben unter der Axt des kulturbahnenden Menschen?

Forschungs- und Erfahrungsaustausch.

Der Geruch von Amanita phalloides (grüner Knollenblätterpilz).

In Heft 2 dieser Zeitschrift (Bd. 10, Oktober 1925) bemerkt der Verfasser in seinen „Abänderungsvorschlägen zum Pilzmerkblatt des Reichsgesundheitsamtes" folgendes:

„Auch bei Amanita phalloides dürfte es richtiger sein, den typischen Kartoffelkeimgeruch hervorzuheben, den dieser Pilz häufiger als Amanita mappa aufweist."

Demgegenüber möchte ich wiederholt feststellen, daß phalloides nicht nach Kartoffelkeimen riecht, sondern süßlich, etwa nach Honig, und daß er auch nicht schlecht schmeckt. Gerade dieser angenehme Geruch und Geschmack sind ja das Verlockende für die Nichtkenner, den Pilz als eßbar zu betrachten und mitzunehmen. Vor mehreren Jahren starb hier eine Familie von fünf Erwachsenen infolge des Genusses dieses Pilzes, und ich glaube, daß auf sein Konto die meisten Pilzvergiftungen zu setzen sind. Deshalb müßte meines Erachtens im Pilzmerkblatte gerade auf die verführerischen Eigenschaften der Amanita phalloides warnend hingewiesen werden.

Ricken sagt in seinen „Blätterpilzen" sonderbarerweise sowohl von mappa als auch von phalloides: „Ohne auffallenden Geruch und Geschmack"; nur für verna gibt er rettichartigen Geruch an. Der abstoßende Geruch nach Kartoffelkeimen gilt besonders von mappa. Phalloides dagegen riecht, um es noch einmal hervorzuheben, angenehm süßlich.

Villinger, Offenbach a. Main.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Zeitschrift für Pilzkunde

Jahr/Year: 1926

Band/Volume: 5_1926

Autor(en)/Author(s): John Arno

Artikel/Article: Mein Milchlingswald 248-251