Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 62 (1984)
Heft: 1

Artikel: Lactarius piperatus Scopoli ex Fr. und Lactarius glaucescens Crossland
Autor: Mesplède, Henry
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-936091

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: 05.07.2025

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

Lactarius piperatus Scopoli ex Fr. und Lactarius glaucescens Crossland

Seit mehr als zwei Jahrhunderten ist *Lactarius piperatus* bekannt, ein weitverbreiteter und häufiger Pilz im Laub- und Nadelwald (Fichte, Weisstanne). Man findet ihn gewöhnlich im Sommer, seltener erst im Herbst. Deshalb erscheint er auch selten an Pilzausstellungen, die erst im Spätherbst stattfinden.
Dieser Milchling wurde schon von zahlreichen Autoren beschrieben und oft auch abgebildet. Erwähnen wir nur Linné (1753), Scopoli (1772), Flora Danica (1761–78), Tafel 1132, Bulliard (1780–98), Paulet (1793), Fries (1857) (Monographia) – (1874) (Hymenomycetes Europaei), Kickx (1867), S.200, Berkeley (1860), S.205.

Nachfolgend der Begleittext zur Tafel Nr.200 in Band V «Herbier de la France» von *Bulliard zwischen 1780 und 1798:*
«Agaricus lactifluus acris ... = Agaricus piperatus *Linné* – Species Plantarum 1753. *Diesen Pilz findet man häufig im Frühjahr und im Sommer in den Wäldern: ... Ein kurzer, voller, dicker und gleichmässig in den Hut übergehender Stiel trägt einen weissen, im Jugendzustand schön kugelig gewölbten Hut. Im Alter verliert dieser Pilz seine weisse Farbe, verformt sich trichterförmig, und der Hutrand wird unregelmässig verbogen. Das Fleisch dieses Pilzes ist hart, brüchig und körnig. Wird der Pilz an irgendeiner Stelle verletzt, tritt reichlich eine milchartige, weisse Flüssigkeit aus.*
Merke wohl!: Dieser Pilz ist von sehr veränderlicher Gestalt. Manchmal wiegt er bis gegen zwei Pfund und mehr ... Die austretende Flüssigkeit dieses Pilzes ist sehr scharf. Die Schärfe verliert sich jedoch beim Braten des Pilzes. Er wird oft gegrillt gegessen. Er ist in keiner Weise schädlich.»

Anschliessend nun das, was uns *J.C. Paulet* in seinem «Traité des champignons» *1793* darlegt:
«Agaric poivré. Agaricus piperatus *der Autoren.* Agaricus amarus, *Schaeff., Fung., T.83.* Agaricus acris *Bull., S.500, T.538, f,g,h: le laiteux poivré blanc, Paulet, S.164. Fungo peperone in Italien, Auburon und Vache blanche (weisse Kuh) in den Vogesen.*
Man findet diesen Pilz überall und zahlreich in den Wäldern im Sommer und im Herbst. Er ist vollständig weiss. Seine Lamellen verfärben sich jedoch im Alter strohfarbig. Der Hut ist in der Mitte trichterig vertieft, glatt oder am Rand etwas filzig behaart. Gewöhnlich ist der Stiel kurz und voll. Die Milch ist weiss und scharf. Die austretende Milch ist nicht wässerig, sondern von dicklicher Konsistenz und löst sich im Weingeist (Traubentresterbranntwein) vollständig. Die dabei entstehende Farbe der Flüssigkeit ist goldgelb. Beim Zufügen von Wasser wird die Lösung milchig.
Dieser Pilz wird in Deutschland, in Russland und auch in verschiedenen Gegenden Frankreichs gegessen, wobei man nie irgendwelche Schädigungen festgestellt hat. Mit normalem Kochsalz kann seine Schärfe gemildert werden, ebenso mit Pfeffer, Olivenöl oder Butter. Auf solche Weise essbar gemacht, habe ich diesen Pilz schon mehrmals gegessen. Ich muss dabei zugestehen, dass dies kein leckeres Pilzgericht ist. Es schmeckt etwas bitter und liegt im Magen doch eher schwer auf. Wenn das Pilzgericht jedoch gut durchgebraten ist und nur in mässigen Mengen gegessen wird, bereitet es keine weiteren Beschwerden.»

Aus der Monographie von *Fries* von *1857* heben wir hervor:
«Lactarius piperatus ... lacte copioso et acerrimo, albo, immutabile scatens», was sich wie folgt übersetzen lässt: Milch reichlich, bitter, auch beim Eintrocknen weiss bleibend. Anderseits bezeichnet Fries diesen Pilz als in den Wäldern häufig – in silvaticis vulgaris – in seiner Monographie und – in silvis frequens – in Hymenomycetes.
Demnach ist es abwegig, *Lactarius piperatus* als eine seltene Art zu bezeichnen, bei der das verletzte Fleisch beim Eintrocknen sich meergrün verfärbt (siehe *Lactarius glaucescens* Crossland, den wir nachfolgend noch beschreiben).
Daneben kommt in der Literatur von Fries noch ein anderer Milchling, bezeichnet als *«pergamenus»,* vor, der von O.Swartz im Jahre 1809 so bezeichnet wurde.
Gemäss seiner Beschreibung ist dies nichts anderes als ein junger *piperatus.* Demnach ist dieser Name ein Synonym ohne nomenklatorischen Vorrang, der aufgegeben werden muss, nachdem er mindestens 37 Jahre nach *L. piperatus* von einem andern Autor aufgestellt worden war. Fries hat in seinen Arbeiten diese beiden Arten älterer Autoren, die beide den gleichen Pilz beschreiben, aufgenommen.

Anschliessend noch die Auffassung anderer Autoren, die wir seit langem ebenfalls teilen.
In Flora Italica, Basidiomycetae, S.377, schreibt *Saccardo, 1915:*
«Lactarius pergamenus. *Bemerkung: dem* L. piperatus *sehr ähnlich, aber durch den längeren Stiel, den kleineren Hut und die nicht herablaufenden Lamellen unterschieden.»*

P. Dumée und A. Leclerc, August 1924, verfassten folgende «Anmerkung zu *Lactarius piperatus* Scopoli und *Lactarius pergamenus* Swartz» (Siehe: Bulletin de la Société Mycologique de France, Band 41, 1925, S.79 u. 80).

«Oft ist es von Vorteil, die ursprünglichen Arten wieder einmal durchzusehen, um gewisse Fehler zu bereinigen.
Jedermann, auch der blutigste Anfänger in der Pilzkunde, kennt diesen weissen Pilz mit der Form eines Trichters, 10–20 cm breit, mit kurzem Stiel und den sehr eng stehenden Lamellen, den man piperatus *genannt hat. Man kennt ihn um so besser, da er im Sommer überall sehr zahlreich vorkommt und reichlich eine weisse, sehr scharfe Flüssigkeit absondert. Was man aber weniger weiss, ist die Tatsache, dass dieser Pilz zu Beginn seines Wachstums eine ganz andere Form aufweist. Wie* L. piperatus *ist dieser Pilz auch weiss, aber mit einem Stiel, der bedeutend länger ist als der Hut breit. Der Hut ist in der Mitte kaum niedergedrückt, weist aber dort einen kleinen Buckel auf, und der Hutrand ist gegen die Lamellen hin doch merklich eingerollt.*
Auf Grund seines derart anderen Aussehens hat man ihm einen speziellen Namen gegeben, nämlich L. pergamenus *und nicht* pargamenus, *wie fälschlicherweise oft auch geschrieben wird.*
Im Monat Juli dieses Jahres haben wir in den Wäldern von Bellême hunderte Exemplare dieses Pilzes gesehen. Wir könnten auch sagen, dass wir der jeweiligen Geburt von L. pergamenus *beigewohnt haben. Zu Beginn unserer Exkursionen im Sonner finden wir dennoch nur Exemplare mit kleinen Hüten und mit Stielen, die doppelt so lang sind wie der Hut breit ist. Einige Tage später scheint dann diese* pergamenus-*Form verschwunden zu sein, da wir nur noch* piperatus-*Formen fanden, hie und da vermischt noch mit einigen verspäteten* pergamenus-*Formen. Unsere Aufmerksamkeit wurde besonders auf die Veränderung der Gestalt dieses Pilzes bei seiner Entwicklung hingelenkt, was wahrscheinlich nicht möglich gewesen wäre, wenn wir uns nur damit begnügt hätten, die Exemplare zu Beginn der Pilzsaison einzusammeln. Wir wollen nun die geschichtliche Entwicklung dieser beiden Pilze verfolgen.*

Lactarius piperatus *wurde seinerzeit 1772 von Scopoli aufgestellt,* Lactarius pergamenus *1809 von Swartz. E.M. Fries erwähnt in seinem Systema mycologicum (1821–32), S.76, dass* L. pergamenus *dem* L. piperatus *ähnlich ist, dass er aber einen längeren Stiel besitze.*
In seiner Epicrisis (1836–38, S.340) erwähnt Fries, dass L.pergamenus *dem* L.piperatus *vollkommen gleicht, dass er aber von Swartz zu Recht unterschieden wurde, und er verweist auf die Tafel 584 von Bulliard (Ag. digmocephalus). Er erwähnt dann noch, dass* L.piperatus *einen trichterförmigen Hut und einen sehr kurzen Stiel besitze. Abschliessend halten wir nochmals fest, dass* L.pergamenus *nichts anderes als die Jugendform von* L.piperatus *ist und wir glauben nicht, die Mykologen allzu sehr zu nötigen, wenn wir ihnen nahelegen, an ihren Arbeiten die erforderlichen Korrekturen anzubringen.»*

A. Maublanc, 1927, drückt folgende Meinung aus (Band II, S.104):
Lactarius piperatus *(Scopoli ex Fries).*
Bemerkung:
«Lactarius pergamenus *Fries ex Swartz oft, aber zu Unrecht, als eigene Art angesehen, unterscheidet sich von der Typusform nur durch seinen runzeligen Hut und den verlängerten Stiel, wobei er nur die Jugendform dieses Pilzes darstellt.»*

Bei *Konrad und Maublanc, 1952,* in «Les Agaricales, révision des espèces», S.22–23, lesen wir:
«Lactarius piperatus *(Scop. 1772 ex Fr. 1858).*
«Grosser, weisser und harter Pilz (10–20 cm Hutdurchmesser), im Sommer in den Wäldern sehr verbreitet, erkennbar besonders an seinen sehr eng stehenden Lamellen. Unter dem Namen L.pergamenus *(Swartz 1809 ex Fr. 1858) wurde eine schmächtigere Form mit länglichem Stiel unterschieden, die unserer*

Ansicht nach von der Typusform nicht abgetrennt werden kann. Die Schärfe, im rohen Zustand sehr ausgeprägt, verschwindet, wenn der Pilz längere Zeit gekocht wird. Der wirklich unangenehme Geschmack bleibt jedoch zurück. Trotzdem wurde dieser Pilz auf gewissen Märkten als Speisepilz verkauft, in Lausanne zum Beispiel, und es gibt Pilzliebhaber, die nichts Besseres kennen als den L.piperatus *grilliert. Im weitern wird dieser Pilz zur Heilung von Harnblasen-Entzündungen verwendet. Er soll gewisse harnflusshemmende Wirkungen besitzen.*

Lactarius glaucescens Crossland.
Eine Art, die wir nicht kennen. Sehr ähnlich der vorstehenden Art, viel kleiner, mit weissem Hut, cremefarben gefleckt, mit weissem Fleisch und mit weisser Milch, die später beide meergrün verfärben.»

Als Schlussfolgerung existieren wohl zwei Arten, die sich ziemlich deutlich voneinander unterscheiden. Die eine, *L.piperatus,* im Sommer überall verbreitet und gut bekannt, die andere, *L.glaucescens,* ziemlich selten, aber doch deutlich verschieden, der wir in der Pariser Region, besonders in den Wäldern von Villefermoy, und anderswo begegnen. Wir beschreiben diese beiden Arten in der Form von Anschriften, die so für Pilzausstellungen Verwendung finden können.

Lactarius piperatus (Scop. ex Fr.)

Pfeffer-Milchling

Sehr verbreitet, besonders im Sommer im Laub- und Nadelwald. Besonders der Hutrand neigt dazu, runzelig zu werden. Lamellen sehr eng stehend, weisslich, gelblich-tonfarben verfärbend.
Milch reichlich (ausser bei älteren Exemplaren, die bereits mehr oder weniger vertrocknet sind), sehr scharf, unveränderlich weiss (beim Eintrocknen gelblich), verfärbt sich durch starke Basen (NaOH oder KOH) nicht orangegelb. *Sehr scharf!*
Anmerkung: Der Name *L.pergamenus* ist ein nicht mit Vorrang berechtigtes Synonym. Dieser Pilz ist nur eine Jugendform von *L.piperatus,* aber mit langem Stiel (siehe B.S.M.F. 1925, S. 79–80). Daneben findet sich eine sehr nahe verwandte und ziemlich seltene Art: *Lactarius glaucescens* (Crossland) mit weissem Hut und weissen Lamellen, dessen Milch aber beim Eintrocknen sich innerhalb einiger Stunden meergrün verfärbt und im Kontakt mit starken Basen sofort orangegelb verfärbt. Ebenfalls sehr scharf.

Lactarius glaucescens Crossland

Grünender Pfeffer-Milchling

Ziemlich seltene Art, die jedoch nicht mit *L.piperatus* verwechselt werden darf. Hut- und Lamellenfarbe weisser als bei *L.piperatus,* Hutrand glätter, wird nicht runzelig wie bei *L.piperatus.* Milch weiss, nach einiger Zeit sich grün-blau (meergrün) verfärbend. Mit starken Basen (NaOH oder KOH) färbt sich die weisse Milch sofort orangegelb. Sehr bitter.

Henry Mesplède, S.M.F. et 50. My. LA., 40200 Mimizan (F)

Zeichnungen von *L. piperatus* siehe franz. Text
(Übersetzung: R. Hotz)