

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 3 (1925)  
**Heft:** 11

**Artikel:** Die Gelbfüssler : Gomphidius Fr.  
**Autor:** Süss, W.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-933539>

### **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:** 17.05.2025

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

Reizker (*deliciosus*). Es waren nach erfolgter Prüfung auch alle Exemplare *Lact. sanguifluus* = Blutmilchling. Ersäunend war es erst, als dieser Blutmilchling nach seiner Milch untersucht wurde. Bald wies das eine Individuum *orangerote*, bald blutweinrote Milch auf. Wir hätten wohlverstanden nur den Blutmilchling vor uns, die orangefarbene Milch einiger Exemplare konnte uns nicht dazu bewegen, an den echten Reizker, *Lact. deliciosus* zu denken. Dies veranlasste uns, die weitere Verfärbung der orangefarbenen Milch bei einzelnen Exemplaren dieses Blutmilchlings zu beobachten. Beim Bruch, also nach Luftzutritt übergang die orangefarbene Milch nach einigen Minuten ins Blutweinrote. In diesem Moment lag der typische Blutmilchling vor uns. Wir sind nun fest überzeugt, dass der Blutmilchling nicht immer blutweinrote Milch besitzt, dass seine Milch genau die Farbe der Milch vom echten Reizker (*deliciosus*) zeigen kann, schliesslich aber doch weinrot wird, was beide Arten verwandtschaftlich näher bringt. Was die mikroskopi-

schen Merkmale beider Arten angeht, kann dahin beantwortet werden, dass keine wesentlichen Unterschiede vorliegen. Die weinrote Milch des Blutmilchlings bedingt wohl auch sein fleischrötliches Aussehen, das heisst, sie macht sich im Fleisch an den Lamellen, an allen äussern Teilen bemerkbar. Die Art weist auch in ihrer Hutfarbe gelbe Uebergangsfarben zum echten Reizker auf, jedoch nicht so lebhaft. Sonderbar schien es uns, dass bei den vorgelegenen Exemplaren dieses Blutreizkers mit *orange-farbiger* Milch der ganze Pilz nicht ins Gelbe neigte, sondern ins Fleischrötliche. Darnach wäre obige Vermutung, dass die weinrote Milch beim Blutmilchling seine fleischrötliche Farbe bedingt etwas lückenhaft. Weitere Prüfungen hierüber werden mehr Klarheit mit sich bringen. Wir sahen auch bei jungen Blutreizkern dunkelrote Milch, wie es eigentlich sein soll, während mittelgrosse—grosse Exemplare orangefarbene Milch ergossen, die sich erst später weinrot verfärbte. Im letztern Falle wird es sich um eine Oxidation handeln.

## Die Gelbfüssler = Gomphidius Fr.

W. Süss.

Diese wenig zahlreiche Gattung unter den Dickblättlern enthält 4 bekanntere Arten, wovon namentlich *Gomphidius glutinosus* = Kuhmaul ein sehr guter Speisepilz abgibt. Schon dieser volkstümliche Ausdruck bezeugt, dass wir nicht einen unbekannten Pilz vor uns haben, wenn auch der Ausdruck auf den schleimigen Schleier zurückzuführen ist, der Hut und anfangs Lamellen vollständig umschliesst. Dieser Schleier lässt sich aber leicht im Walde abschälen, sodass die Pilze schön sauber gesammelt werden können. Ihr spezielles Kennzeichen liegt jedoch in der zitronengelben Stielbasis, das allen 4 Arten mehr oder weniger gemeinsam ist und ein sicheres Merkmal neben den dicklichen herablaufenden Lamellen abgibt. Alle vier Arten sind essbar und ist es daher für jeden Pilzfremd ratsam, sich die beiden grösseren Arten zu merken, um sie in seinen Speisezettel aufzunehmen. Ich kenne auch Pilzlieb-

haber, die das Kuhmaul allen andern Pilzarten vorziehen, daher dürfte man einen Versuch wagen.

Da die beiden Arten *Gomphidius roseus* = Rosaroter Gelbfuss und *Gomphidius maculatus* = Gefleckter Gelbfuss wenig zahlreich und selten sind, kommen sie als Speisepilze weniger in Betracht. Dagegen kann der Kupferrote Gelbfuss = *Gomphidius viscidus* als schmackhaft und als sehr häufig an seinen Standorten bekannt gemacht werden. Ich möchte auch noch bemerken, dass mir Gelbfüssler vermischt mit andern Pilzarten besser als allein für sich gekocht mundeten.

Nachfolgend noch die Beschreibung der beiden grössern Arten:

### 1. Kuhmaul, Schmierling = *Gomphidius glutinosus* Schöff.

*Hut*: violettlichbraun, graulila, schmutzigbraungrau, ausblassend, oft typisch schwarzfleckig und endlich schwarz, 5—

14 cm, mit dickem zusammenhängendem und abziehbarem Schleim bedeckt gewölbt—flach gebuckelt oder vertieft, fleischig.

**Lamellen:** weisslich—grau—schwarzfleckig, zuletzt schwärzlich, weichfleischig, zäh, dicklich, gegabelt, entfernt, am Stiel weit herablaufend und in der Jugend von einer schleimigen, durchsichtigen Haut geschützt.

**Stiel:** oben weisslich, zuletzt bräunlich, an der Basis typisch zitronengelb, 5—9/1—2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> cm, Stielspitze verdickt und mit dem flockig—schmierigen Schleier fast beringt.

**Fleisch:** weisslich—schmutziggelb, Stielbasis zitronengelb, schwach angenehm riechend, mild, zart, essbar.

**Standort:** Im Nadelwald, zahlreich auch in und an grasigen Waldwegen, Juli bis Anfang November. Nicht zu wechseln, wenn man auf den schleimigen

Schleier, die dicklichen weit herablaufenden bald grauschwärzlichen Lamellen, oft schwarzfleckigen Hut und vor allem auf das zitronengelbe Fleisch der Stielbasis achtet.

## 2. Kupferroter Gelbfuss = *Gomphidius viscidus* L.

**Hut:** braunrot, kupferrot—weinrot, ausblassend, 5—10 cm, klebrig, gewölbt—flachgebuckelt.

**Lamellen:** bald purpurbraun, zuletzt dunkelbraun, dicklich, weit herablaufend.

**Stiel:** anfangs blassgelblich, bald gelbrötlich—braungelblich 4—10 cm 2—1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> cm, fast schuppigfaserig beringt.

**Fleisch:** blassgelb—orangefleischrötlich, rhabarberfarbig, Stielbasis mehr safrangelb, mild, festfleischiger als beim Kuhmaul, jedoch essbar und schmackhaft.

**Standort:** Unter Nadelbäumen in und ausserhalb des Waldes, Waldwiesen, sehr häufig, August—November.

## Verschiedenes.

### Berichtigung.

In der Erklärung zur Abbildung von *Amanita virosa* in Heft 10, S. 110, sollte es heissen: --- eine weisse Art von Knollenblätterpilzen, die wir früher als Frühlingsknollenblätterpilze (*Amanita verna* Bull.) bestimmten.

### Erfahrungsaustausch.

Dem Wunsche von Herrn Flury Kappel entgegenkommend, kann ich Ihnen mitteilen, dass ich mit meiner Frau am 6. September auf einem Pilzgang ins Bucheggberg rings um einen Stock 12 schöne Eichhasen = *Polyporus ramosissimus* fand. Der grösste wurde mitgenommen für die Ausstellung, wo er grossen Beifall fand. Er wog 10 kg. Am 12. September wurden dann von den übrigen 11 noch 10 geholt und es gab einen richtigen Schmaus für 15 Personen.

Das letzte Exemplar wollten wir nach Winterthur an die Ausstellung senden, da aber diese nicht abgehalten wurde,

richtete zuletzt ein Frost denselben zu Grunde.  
A. Cattin.

### Zur Geniessbarkeit der Ziegenbärte.

Solche schon seit ca. 4 Jahren ohne irgend welche Störungen des Allgemeinbefindens geniessend, während Pilzfreunde mir klagten, dass sie ihnen weder als Cotelette gebacken, noch als Salat zubereitet kömmlich waren — (sie verursachten Bauchgrimmen und Diarrhoe, selbst wenn sie gut getrocknet, gesammelt, die äussersten Spitzen abgeschnitten worden waren,) entschloss ich mich kürzlich, speziell für die 3 Arten des grauen, zitronengelben und orangegelben Ziegenbartes Versuche mit *grössern Quantitäten* zu machen. Die Pilze waren weder sehr trocken, noch sehr nass und wurden nur die ganz kleinen Spitzen etwas wenig entfernt. Separat, jede Art für sich, wurde von mir sogar als *Hauptspeise* während 3 aufeinanderfolgenden Mahlzeiten, Abend, am folgenden Mittag und wieder Abend in *grosser Menge* genossen und habe ich einzig