

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 45 (1967)
Heft: 5

Artikel: Hydnum repandum L. var. album (Peck.) Bres.
Autor: Rahm, Ernst
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937064>

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: 03.04.2025

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

den. Ich möchte die Unverträglichkeit der Brätlinge auch nicht verallgemeinern, denn auch ich habe ja, wie eingangs erwähnt, zu anderen Zeiten und auch an anderen Orten sehr viele Brätlinge ohne jedwede Störung des Allgemeinbefindens gegessen. Ganz sicher aber sind die Brätlinge schwer verdaulich, besonders wohl jene Exemplare, die in Trockenzeiten gewachsen sind und denen man vielleicht nicht so auf den ersten Blick ihr Alter ansehen kann.

Trotzdem wäre nach meiner Ansicht übermäßiger Genuß von Brätlingen jenen Leuten nicht zu empfehlen, die leicht an Verdauungsstörungen leiden. Gewiß ist auch die Bratdauer von irgendeinem Einfluß auf die Verträglichkeit.

Hat jemand schon ähnliche Beobachtungen mit dem Brätling gemacht? Diesbezügliche Hinweise an den Verfasser seien von diesem schon jetzt verdankt.

Literatur

- [1] Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, 55, Nr. 5, S. 304 (1964).
[2] Michael, Führer für Pilzfreunde, Bd. I, 40.–42. Tausend. Quelle & Meyer, Leipzig.
[3] Jahn, «Pilze rundum», 1949, Park-Verlag, Hamburg.
[4] Neuhoff, «Die Milchlinge», 1956, Verlag Julius Klinkhardt, Bad Heilbronn.

Hydnum repandum L. var. album (Peck.) Bres.

Von Ernst Rahm, Arosa

Vom Typus unterscheidet sich diese Varietät hauptsächlich durch die weiße Farbe und den regelmäßigeren Habitus.

Der robuste Fruchtkörper ist in allen Teilen milchweiß-crème. Hutdurchmesser 10/7,5 cm, unregelmäßig fleischig, erst konvex, dann bald flach, niedergedrückt, genabelt, trichterförmig, wellig verbogen, etwas grubig-höckerig, kahl bis rauhsamig, gelappt, auch im Alter mit eingekrempelter, steriler Randzone.

Stacheln herablaufend, schlank, 5–7 mm lang, gebrechlich, leicht abfallend.

Der Stiel ist gedrungen, 3 cm lang und 2,5 cm dick, zylindrisch, allmählich in den Hut übergehend, nackt, nur an der Spitze etwas kleiig, voll und fest.

Das Fleisch ist elastisch, zäh, im Stiel kompakter, läuft im Schnitt gegen den Stiel blaßbräunlich an. Geruch wenig spürbar, jedoch angenehm.

Argentum nigratum färbt das Hutfleisch nach 15 Minuten mausgrau, Caput mortuum, nach $\frac{3}{4}$ Stunden van-Dyck-braun;

Fuchsin nach 15 Minuten dunkelpurpur, nach 60 Minuten purpurschwarz;

Eisensulfat nach 15 Minuten crème, nach 3–4 Stunden ocker-gebr. umbra;

Salpetersäure nach 3–4 Stunden umbra;

NH₄OH augenblicklich hellocker, nach 3–4 Stunden umbra;

Natronlauge nach 3–4 Stunden kastanienbraun, speziell gegen die Fruchtschicht.

Geschmack: beim Kauen pfefferartig brennend.

Sporen \pm rundlich, gegen die Sterigmen zugespitzt, glatt, 5–6 μ . Basidien zylindrisch-keulig 30×6 –7,5 μ , mit vier 5–6 μ langen Sterigmen.

Fundort: Arosa in einer Mulde auf dem Schwarzseerücken 1730 m, auf saurem, moorigem Grunde, zwischen *Vaccinium myrtillis*, 18. Oktober 1966.

Verbreitung: (nach Bresadola) in Nordamerika und Norditalien (Trient).

Diese auffallende Varietät ist wegen ihres seltenen Vorkommens in der Fachliteratur nur wenig bezeugt.

Literatur: Bresadola, S. 1045.