

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 45 (1967)

**Heft:** 5

**Artikel:** Hydnellum 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 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:** 10.01.2026

**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.

### **Hydnus 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 rauhsamtig, 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 nigritum* färbt das Hutfleisch nach 15 Minuten mausgrau, Caput mortuum, nach  $\frac{3}{4}$  Stunden van-Dyck-braun;

*Fuchsia* 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;

$NH_4OH$  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  $\mu$ . Basidien zylindrisch-keulig  $30 \times 6$ –7,5  $\mu$ , mit vier 5–6  $\mu$  langen Sterigmen.

Fundort: Arosa in einer Mulde auf dem Schwarzseerücken 1730 m, auf saurem, moorigem Grunde, zwischen *Vaccinium myrtillus*, 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.