

Ist der Brätling (*Lactarius volemus* Fr.) giftig?

Autor(en): **Matheis, W.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **45 (1967)**

Heft 5

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937063>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Neue Alkaloide aus dem Fliegenpilz

Das bekannteste Gift des Fliegenpilzes (*Amanita muscaria*) ist das von dem Pharmakologen Schmiedelberg entdeckte Alkaloid Muscarin, das genau entgegengesetzt wirkt wie das Atropin, das heißt, es verlangsamt die Herzaktion und regt die Tätigkeit der Drüsen an, wie Dr. G. Venmer im «Kosmos» schreibt. Schon lange war indessen der pharmakologischen Forschung bekannt, daß der Fliegenpilz noch weitere Gifte enthalten muß, denn für die insektizide Wirkung, die der Pilz ausübt – Fliegen, die an ihm saugen, sterben –, ist das Muscarin nicht verantwortlich. Engländern und japanischen Forschern ist es jetzt gelungen, aus dem Fliegenpilz drei weitere Stoffe von Alkaloid-Struktur zu isolieren, die ausgesprochen insektizid wirken. Wenn Fliegen die Substanz aufnehmen, schlagen sie zunächst heftig mit den Flügeln, dann werden die Flügelmuskeln gelähmt. Sie verfallen in einen Scheintod, der bis zu 50 Stunden anhalten kann, aus dem sie aber vollständig erholt erwachen können. Über die Wirkung der neuen Fliegenpilzalkaloide auf Warmblütler sollen weitere Untersuchungen Aufschluß geben, berichtet «Nature» Bd. 206, S. 1359, 1965.

E. Scheurer, Montreux

Ist der Brätling (*Lactarius volemus* Fr.) giftig?

Von W. Matheis, Münchwilen

Gewiß wird mancher mitleidig lächeln, wenn er die Überschrift liest, und mir sagen, er habe in soundso vielen Fällen während vieler Jahre den Brätling mit größtem Genuß verzehrt. Das stimmt ganz sicher, und auch ich schätze den Brätling wegen seines hervorragenden Geschmacks sehr und habe ihn schon sehr oft gegessen. Also, was soll's mit der Giftigkeit?

In einem der letzten Hefte der «Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene» [1], welches in der Hauptsache Berichte der kantonalen Laboratorien über die Durchführung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz im Jahre 1963 enthält, kann man unter der Rubrik «Pilze» eine Mitteilung der Untersuchungsanstalt des Kantons Zürich finden, die lautet: «In Dübendorf leichte Pilzvergiftung (Brechen und Atemnot) durch übermäßigen Genuß von Brätlingen.»

Als ich das las, war ich zunächst erstaunt, aber ich erinnerte mich plötzlich eines Vorfalles, der sich im Sommer 1962 ereignete und der mit dem Genuß von Brätlingen zusammenhing:

Während einer mehrwöchigen Trockenperiode im Juli/August wuchsen in einem nördlich des Bodensees gelegenen Kiefern-Fichten-Buchen-Mischwald, den ich zu begehren seinerzeit öfter Gelegenheit hatte, als einzige Vertreter der höheren Pilze nur Brätlinge, und zwar in großen Mengen. Eines Tages sammelte ich mehrere Exemplare (es werden so etwa zehn Stück gewesen sein), die meine Frau am Abend in der Pfanne briet und die von uns beiden mit großem Appetit verzehrt wurden.

In der Nacht mußten wir beide uns übergeben. Während bei mir die Sache damit «abgetan» war, hatte meine Frau noch den ganzen folgenden Tag mit Übelkeit zu tun.

In der mir zugänglichen Literatur von Michael [2], Jahn [3] und Neuhoff [4] sind keinerlei Angaben über eine schlechte Bekömmlichkeit der Brätlinge zu fin-

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.