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

Artikel: Ist der Brätling (Lactarius volemus Fr.) giftig?
Autor: Matheis, W.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-937063

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: 11.07.2025

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

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. Englischen 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 Vorfalls, 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 begehen 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 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 $^3/_4$ 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;

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 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.