

## Zur Chemie des Fliegenpilzes (*Amanita muscaria* L.)

(II. Mitteilung)

von

Dr. Julius Zellner.

(Mit 2 Textfiguren.)

(Vorgelegt in der Sitzung am 16. März 1905.)

**Fettpaltendes Ferment.** Wie in der ersten Mitteilung<sup>1</sup> berichtet wurde, besteht das Fett des Fliegenpilzes vorwiegend aus freier Öl- und Palmitinsäure. Diese Tatsache sowie insbesondere der Umstand, daß sich Buttersäureglyzerid vorfindet, also die Fettsäuren mit kleinem Molekulargewichte noch als Glyceride vorliegen, legten den Gedanken nahe, daß im Fliegenpilz ein fettpaltendes Ferment vorhanden sei. Natürlich mußte zuerst konstatiert werden, ob nicht das Fett des Pilzes von vornherein die Fettsäuren hauptsächlich im freien Zustand enthält. Zu diesem Zwecke wurden im vergangenen Herbst sowohl frische Pilze wie auch verschieden alte, getrocknete Pilzproben mit Petroläther extrahiert und in dem Extrakt die Menge der freien Fettsäuren durch Titration mit  $\frac{1}{2}$  n. Lauge und Phenolphthaleïn bestimmt. Die Ergebnisse waren folgende:

	Säurezahl
1. Ganz junge, frische Pilze (schlesisches Material) . . .	38·22
2. ebenso (andere Probe aus derselben Gegend) . . . . .	42·57
3. ältere, im Freien etwas trocken gewordene, aber frische Pilze (Schlesien) . . . . .	60·61

<sup>1</sup> Monatshefte für Chemie, 1904, p. 172.