

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 1 (1923)

Heft: 3

Rubrik: Pilzlied

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: 21.02.2026

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

Fr., tränender Täubling. — Der heroische Selbstversuch der beiden Studenten wäre noch verdienstlicher gewesen, wenn sie ihn mit einem Pilz von noch umstrittenem Werte vorgenommen hätten. Von den scharfen Täublingen steht es längst fest, dass sie roh oder kurz gebraten eine heftige Magen- und Darmentzündung hervorrufen können. Schon aus dem Jahre 1760 stammt die anschauliche Schilderung von all den Leiden, die der Hof und Leibarzt Krapf bei wiederholten Selbstversuchen mit scharfen, roten Täublingen durchgemacht hat. Gut gekocht dagegen, besonders in Essig- oder Natronwasser, das weggeschüttet werden muss, verlieren sie meist die Schärfe sowohl als die Giftigkeit. Jedenfalls ist es unbedenklich, wenn z. B. in einen Täublingssalat, nach gutem Abkochen, einzelne scharfe Arten geraten.

Ein paar leichte nicht abgeklärte Fälle aus Zürich und Bern lasse ich unerwähnt.

Zwei letzte Fälle endlich haben die schweiz. Unfallversicherungsanstalt beschäftigt. Diese Anstalt anerkennt Vergiftungen infolge Verwechslung von Speise- und Giftpilzen als Unfall; dagegen werden Erkrankungen durch verdorbene Pilze nicht entschädigt.

15. Ein Italiener in Schaffhausen liess selbstgesammelte Pilze, die er nicht kannte, vom dortigen offiziellen Pilzkontrolleur bestimmen. Dieser konstatierte frische Mousserons, Paxillus prunulus Scop., und Schafchampignons, Psalliota arvensis Schaff., zusammen kaum ein Pfund. Diese Pilze wurden mit einem Zweifrankensteinstück gedämpft und von vier Personen verzehrt, die meisten vom Familienoberhaupt. Nach

einer Stunde bekamen alle Erbrechen und Durchfall, der Vater ausserdem Aufregung und Herzschwäche; er war mehrere Tage arbeitsunfähig. Der Fall wurde als Unfall angemeldet. Ich wurde um ein Gutachten ersucht, ob es sich überhaupt um Pilzvergiftung handle, und ob Verwechslung von Gift- mit Speisepilzen vorliegen könne.

Die genaue Beschreibung des Kontrolleurs liess eine Verwechslung beinahe sicher ausschliessen; er konnte auch versichern, dass die Champignons keinen Karbolgeruch gehabt hatten, in welch letzterem Falle nach neuern Erfahrungen leichte Gesundheitsstörungen durch sie möglich gewesen wären. Es bestand begründeter Verdacht, dass die Leute den wenigen untersuchten Pilzen nachträglich noch andere Pilze beigelegt haben, und dass unter diesen schädliche gewesen seien. Aber nachweisen liess sich dies nicht. Auch die übrigen zugleich genossenen Speisen waren einwandfrei. Ich musste mich dahin aussprechen, dass aus den Akten ein sicherer Entscheid, und überhaupt eine Erklärung des seltsamen Falles nicht möglich sei. Der Fall wurde dann, wie es im Zweifelsfall richtig war, als Unfall anerkannt.

16. Ein Mann mit empfindlichem Magen verzehrte Steinpilze und Champignons, die drei Tage zuvor gesammelt und zwei Tage zuvor gekocht worden waren, trank dazu Most und nachher Wasser, und bekam Erbrechen und Durchfall. Tags zuvor hatten andere Personen vom gleichen Gericht ohne Schaden genossen. Dieser Fall wurde ebenfalls der Unfallversicherungsanstalt angemeldet, und von dieser mit gutem Grunde abgelehnt.

Pilzlied.

Von Th. Jacky, Murten. 13. August 1916.

Leider nur den Piperaten
Heut' ich in dem Walde fand,
Nichts als diesen Potentaten,
* „Pfeffermilchling“ auch genannt.

Wenn er auch, dir sagt's der Name,
Auf der Zunge schrecklich beißt,
Wird er doch, mit Speck gebraten,
Ab und zu ganz gern verspeisst.

* „Lactarius piperatus“.

Grün und schlecht wird er bei'm Kochen,
Doch du kannst ihn unbeirrt
Dörren, und im Mörser stossen,
Wenn der Pfeffer teuer wird.

Piperatus, Piperatus,
Ach, wie machst du's Herz mir kalt!
Kommt im Herbst doch noch der Steinpilz,
Geh' ich wieder in den Wald.