

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 16 (1938)

Heft: 11

Rubrik: Pilzlerlied

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: 21.08.2025

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

Ritterling (*Trich. sulphureum*) riecht leucht-gasartig. Dieser starkkriechende Ritterling, ein allbekannter Charakterpilz des Laubwaldes, duftet nach Lenz, Phöbus und Fries nach Jasmin, nach Planchon wie Syringien, nach Candolle wie faulender Hanf, nach Délile wie

Totenblume, nach Berkeley endlich wie Kohlenteer oder Taglilie. Britzelmayr ver-mochte diesen unangenehmen Geruch nicht näher zu charakterisieren. Nach meiner un-massgebenden Nase ist es Karbidgeruch, wo-durch sich dieses Waldkind zu erkennen gibt.

Comment se produisent les empoisonnements par les champignons

Il y a eu, cet automne, trois cas d'empoisonnement par les champignons dans notre contrée, tous trois présentant le syndrome entolomien, sans qu'il ait été de déterminer, quels furent le ou les coupables!

Je ne vous en parlerais même pas, puisque tous les intéressés s'en sont tirés sans autres dommages; mais l'un des cas au moins vaut la peine d'être mentionné! Un bonhomme qui déjà à plusieurs reprises, avait vendu des champignons dans une pension de la ville, est venu offrir, il y a trois ou quatre semaines, sa marchandise nettoyée et coupée, prête à être mise dans la casserole! Quatre personnes qui s'en étaient régalees ont été très gravement indisposées et ne se sont rétablies complètement que plusieurs jours plus tard.

Si le vendeur a été plus qu'imprudent, l'acheteur lui-même est à blâmer, puisque sa confiance presque coupable, aurait pu avoir des conséquences désastreuses.

Tout le monde sait que la vente des champignons est soumise à une réglementation assez sévère, (et pour cause), mais toutes les précautions seront vaines si le public fait preuve d'une pareille insouciance. Quand réussira-t-on à persuader nos populations qu'il ne faut *jamais* acheter des champignons non accompagnés d'une pièce quelconque, établie par un contrôleur officiel qui en garantit la parfaite innocuité.

Neuveville, le 26 octobre 1938.

A. Berlincourt.

Pilzlerlied.

Von Emil Niggli, Solothurn. (Nach der Melodie: „Wo Berge sich erheben...“)

1. Und wenn im schönen Frühling
die Sonne scheint so warm,
wir Pilzler ziehn in d'Ferne
mit einem Korb am Arm;
wir ziehen durch die Wälder
wohl über Stock und Stein
und suchen schöne Pilze,
die munden ja so fein,
die munden ja so fein.
Tra-la-la, tra-la-la

2. Das Pilzlen, das macht Freude,
doch schonet die Natur
und nehmt der Giftgen keine
und esst die Guten nur;
Steinpilz und Schantarelle,
die kennen wir ja schon,
Täubling und Kratarelle
und auch den Mousseron,
und auch den Mousseron.
Tra-la-la, tra-la-la

3. Und hat man viel gesammelt,
so geht man brav nach Haus
und nimmt die schönen Pilze
rasch rasch zum Korb heraus,
sie werden dann gekochet
mit Butter und mit Wein,
und hat man keinen Hunger,
so lässt man's einfach sein,
so lässt man's einfach sein.
Tra-la-la, tra-la-la