Comment se produisent les empoisonnements par les champpignons

Autor(en): **Berlincourt, A.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **16 (1938)**

Heft 11

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-934749

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Ritterling (Trich. sulphureum) riecht leuchtgasartig. Dieser starkriechende 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 vermochte diesen unangenehmen Geruch nicht näher zu charakterisieren. Nach meiner unmassgebenden Nase ist es Karbidgeruch, wodurch 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 éte 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 régalées 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 consequences 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