Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 30 (1952)

Heft: 9

Artikel: Vergiftung durch Zuchtchampignons

Autor: Schneebeli, J.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-933884

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: 02.12.2025

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

Keine

Vergiftung durch Zuchtchampignons

Wie mir ein Arzt mitteilte, haben sich in Zürich im Monat Januar 1952 drei Personen durch Genuß von Zuchtchampignons eine mehr oder weniger schwere Pilzvergiftung zugezogen. Beteiligt waren vier Personen (Erwachsene). Zuerst wurde eine Vorspeise serviert. Hernach gab's belegte Brötchen mit Zuchtchampignons, welche nur von drei Personen genossen wurden, wodurch die vierte, welche keine Pilze aß, von der Vergiftung verschont blieb. Die Vergiftungserscheinung zeigte sich folgendermaßen: Die erste verspürte schon nach einer halben Stunde Brechreiz, der auch zum Ausbruch kam. Bei der zweiten trat dieses Unbehagen nach anderthalb Stunden ein und kam dann ebenfalls sofort zum Durchbruch, bei der dritten erst nach acht Stunden, was sich dann um so heftiger auswirkte und diesen Patienten etwa drei Tage arbeitsunfähig machte, währenddem die andern zwei Beteiligten durch Brechen und Durchfall mit einem «blauen Auge» davonkamen, so daß sie am andern Tage wieder arbeitsfähig waren.

Es sollte auch dem Verkauf von Zuchtchampignons durch die amtliche Pilzkontrolle mehr Beachtung geschenkt werden. Vor zwei Jahren habe ich in einem
Laden am See Zuchtchampignons kontrolliert und dieselben abgesprochen, da
diese nicht mehr frisch, sondern total schwammig waren. Ich bin der Auffassung,
daß Zuchtchampignons, wenn dieselben porös sind, so daß man solche mit den
Fingern zerreiben kann, nicht mehr als einwandfrei gelten lassen kann, denn auch
Zuchtchampignons sind vor Verderbnis nicht gefeit. Oder ist jemand in der Lage,
hier genauere Auskunft zu geben?

J. Schneebeli

Denkaufgabe

Aus sechs Gattungen hast mit guten Arten Du bei unserem Rätselspiele aufzuwarten. Die recht wohl bekannten deutschen Namen Schreibe schön in den gedruckten Rahmen. Vergiß, das tut da Not, den Anfang nicht, Der für aller gemeinsam Merkmal spricht!

						*
				*	*	*
				*	*	*
20						
Ì	İ	Ì				

Die Lösung folgt, schaff Dir nicht Kummer, In der nächsten oder übernächsten Nummer! E.J. I.