

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: Schneebeili, J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933884>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 03.04.2025

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» davorkamen, 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!

																			*
																	*	*	*
																	*	*	*

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