

Vergiftung durch Zuchtchampignons

Autor(en): **Schneebeli, J.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **30 (1952)**

Heft 9

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933884>

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.

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.