

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 5 (1927)
Heft: 7

Rubrik: Arrête du 28 mars 1927 concernant le commerce des champignons : le Conseil d'État du canton de Vaud

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: 19.02.2026

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

am 11. IV. eingesammelt, um sie zu einem Pilzaquarell zu verwenden.

Aus obigen Datums ist ersichtlich, wie langsam eigentlich im ersten Stadium die Pilze vorwärts kommen. Bei einem rascheren Wachstum in der ersten Periode vom 24. II. auf 12. III. bei günstigem Wetter, folgt fast ein Stillstand vom 12. III.—24. III., um dann wieder bei günstiger Witterung vom 24. III.—11. IV. schneller aufzuwachsen. Leider konnte das Endstadium nicht abgewartet werden, da dieselben versandt werden mussten. Aber auch so ist deutlich ersichtlich, dass die Speisemorchel auch bei einigermassen günstiger Witterung über 2 Monate bis zur vollen Entwicklung brauchen kann.

Bei der Spitzmorchel (*Morchella conica*) geht's schon rascher, denn ich notierte mir folgende Masse:

Morchella conica = Spitzmorchel (Waldm.).

Am 6. III. = Hutdm. 0,5—1 cm auf 1 cm Gesamthöhe

„ 12. III. = „ 1—2¹/₂ „ „ 1¹/₂—5¹/₂ „
(sehr günstige Witterung, fast jeden Tag Regen)

Am 24. III. = Hutdm. bis 3¹/₂ cm auf bis 9 cm G'höhe.

Sporen noch nicht ganz reif. Da ich bis 9. IV. verreisen musste, wurden die Exemplare eingesammelt und daher keine weiteren Messungen mehr vorgenommen. Aber auch so ist augenscheinlich, dass 2—3 Wochen bei sehr günstiger Witterung für diese Gattung anzurechnen ist. Weitere Beobachtungen im Kanton Aargau bestätigen diese Messungen ziemlich genau, wobei zudem ersichtlich wurde, dass die Spitzmorcheln dort 3 Wochen später erscheinen als um Basel. Im weiteren zeigte es sich, dass sich die Spitzmorchel früher als die Hohemorchel (*Morchella elata*) entwickelt. Ihr Wachstum konnte ich aber nicht mehr näher beobachten. Wer Zeit und Freude findet, möge auch die Speise-, Halbfreie-, Riesenstockmorchel, sowie die Fingerhut- und Böhmisches Verpel einmal genau unter die Lupe nehmen und über seine Befunde berichten.

Arrêté du 28 mars 1927 concernant le commerce des champignons.

Le Conseil d'Etat du canton de Vaud.

Vu la loi fédérale du 8 décembre 1905 sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels;

Vu l'art. 129 de l'ordonnance fédérale du 23 février 1926 concernant ce commerce;

Vu la loi du 16 novembre 1909 concernant l'exécution, dans le canton, de la loi fédérale du 8 décembre 1905 précitée;

Vu le préavis du Département de l'intérieur;

arrête:

Article premier. Est interdite la vente des champignons désignés ci-après:

- a) les amanites et les russules;
- b) les champignons réputés vénéneux ou suspects, ceux qui ont une odeur nauséuse, un goût âcre, amer ou savonneux;
- c) les champignons trop vieux qui, par leur maturité, prennent un aspect peu appétissant et perdent leur valeur alimentaire, tels par exemple les cortinaires, psaliotes, hydnes, clavaires, armillaires;
- d) les champignons détériorés, gâtés,

véreux, fermentés, trop humides, ainsi que ceux qui sont coupés en morceaux de telle manière que leur espèce ne peut plus être reconnue.

Art. 2. Les champignons frais doivent être mis en vente, chaque espèce à part.

La vente, ou l'exposition pour la vente, de tous les champignons comestibles frais est interdite sur tout autre emplacement que celui désigné par l'autorité sanitaire locale (municipalité), à l'exception des truffes et des champignons de Paris, ou d'autres espèces qui seraient autorisées ultérieurement par le Département de l'intérieur.

Art. 3. Le colportage des champignons frais ou secs est interdit.

Art. 4. Il est interdit de vendre des champignons qui n'auront pas été soumis au préalable à l'inspecteur désigné par l'autorité sanitaire locale.

Art. 5. Ne sont autorisées à vendre des champignons que les personnes munies d'un bulletin de contrôle délivré le

jour même, et avant l'ouverture du marché, par l'inspecteur désigné par l'autorité sanitaire locale.

Art. 6. Les personnes qui font le commerce de champignons doivent être munies d'une autorisation délivrée par la municipalité.

Ne peuvent être vendus comme champignons secs que le bolet noble, la cratelle ou corne d'abondance, l'helvelle, la morille et la gyromitre, à l'exclusion de toutes autres espèces.

Les dispositions prévues par les art. 2, premier alinéa, et 4 du présent arrêté, sont applicables à la vente des champignons secs.

Art. 7. La vente des champignons secs, gâtés, moisissus ou attaqués par des insectes, est interdite.

Art. 8. Les champignons mis dans le commerce et tombant sous le coup des dispositions prévues par l'article premier du présent arrêté, seront immédiatement séquestrés, les dispositions pénales de la loi fédérale du 8 décembre 1905 sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels demeurant réservées.

Art. 9. En cas de contestation, les champignons dont la vente aura été interdite seront envoyés au laboratoire cantonal, à Lausanne, accompagnés d'un rapport de l'inspecteur.

Le laboratoire cantonal prend alors les mesures appropriées dictées par le résultat de ses constatations.

Art. 10. Les autorités sanitaires locales désigneront, comme inspecteurs, des personnes ayant les connaissances mycologiques nécessaires.

La nomination des inspecteurs doit être soumise à l'approbation du Département de l'intérieur.

Art. 11. Les contraventions au présent arrêté seront punies conformément aux dispositions des art. 22 à 25 de la loi du 16 novembre 1909 concernant l'exécution, dans le Canton, de la loi fédérale du 8 décembre 1905 et de l'ordonnance fédérale sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels.

Art. 12. A la fin de chaque année, les municipalités adresseront au Département de l'intérieur un rapport sur le commerce des champignons.

Ce rapport mentionnera spécialement la quantité et les espèces séquestrées ou détruites.

Art. 13. Le présent arrêté abroge celui du 22 juillet 1913.

Art. 14. Le Département de l'intérieur est chargé de l'exécution du présent arrêté qui entre immédiatement en vigueur.

Donné, sous le sceau du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 28 mars 1927.

Le président: Le chancelier:
Ed. Fazan. *G. Addor.*

Cet arrêté a été approuvé par le Conseil fédéral dans sa séance du 8 avril 1927.

Verschiedenes.

„Un inoffensif excellent — ein ausgezeichnete Harmloser.“

Unter diesem Titel wird in Heft 3, Seite 30, der *Erdritterling*, *Tricholoma terreum*, als wohlschmeckender Speisepilz empfohlen, der nicht leicht mit giftigen oder verdächtigen Doppelgängern verwechselt werden könne. Einige ähnliche, zu meidende Arten werden angegeben, und ihre Unterschiede vom *Erdritterling* geschildert. Ausser 2 seltenen Ritterlingen wird der als giftig bezeichnete *Seifenritterling*, *Tr. saponaceum*, beschrieben,

den wir übrigens höchstens als verdächtig bewerten.

Wir möchten also dem anregenden Artikel gerne voll und ganz beistimmen, — wenn nicht ein Geselle unerwähnt geblieben wäre: Der *Tigerritterling*, *Tr. pardinum* oder *tigrinum*. Dieser den Lesern unserer Zeitschrift wohlkekannte Giftpilz, auf dessen Beschreibung verzichtet werden kann, ist ja im Jugendstadium vom *Erdritterling* manchmal schwer zu unterscheiden, und gerade diese Verwechslung hat schon sehr unliebsame Folgen gehabt.