

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 8 (1930)  
**Heft:** 11

**Rubrik:** Pilzausstellung am "Comptoir Suisse"

### **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:** 02.04.2026

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

« Mais la question qui intéresse, c'est que  
« le champignon de couche, loin d'être un vul-  
« gaire condiment, doit entrer, au premier chef,  
« dans l'alimentation courante, à titre d'ali-  
« ment, aussi bien que le pain, la viande, le  
« poisson, les légumes et les fruits.

« C'est en somme un aliment dont la  
« consommation devrait être presque journa-  
« lière.

« Sélectionné et cultivé en carrières, le  
« champignon de couche, dit aussi champignon  
« de Paris, offre d'abord, avec toutes les ga-  
« ranties de sécurité, un aliment de premier  
« choix.

« Blanc, crème ou jaunâtre, ferme dans sa  
« consistance, non encore ouvert, cueilli le soir  
« pour être vendu le lendemain matin même  
« aux Halles, ou mis en conserve aussitôt, il se  
« présente appétissant, fleurant bon, il est d'une  
« saveur délicate. C'est là son côté agréable.

« Voyons maintenant ses qualités substan-  
« tielles; les chimistes vont nous les faire  
« connaître.

« Riche en matières minérales: sels de po-  
« tasse, de soude, de chaux, de magnésie et de  
« silice, il présente, en outre, par sa haute  
« teneur en acide phosphorique (15—40 % du  
« poids des cendres), un aliment reconstituant  
« de premier ordre pour tous les organismes  
« débilités.

« Son glycogène en forte proportion en fait  
« le concurrent des meilleures légumineuses.

« Ses diverses matières sucrées (tréhaloses)  
« le placeront au rang des fruits les plus nu-  
« tritifs.

« Il contient, en outre, des lécithines ou  
« corps gras, tout comme les graines oléagi-  
« neuses.

« Enfin, sa haute teneur en matières albu-  
« minoïdes lui a valu le nom de viande végé-  
« tale, devenant ainsi l'égal des meilleures  
« viandes de boucherie.

« Tout ce qui est donc nécessaire à la vie  
« de l'être humain se trouve ainsi réuni dans  
« le champignon de couche. C'est l'aliment  
« complet et qui pourrait à lui seul subvenir  
« aux besoins de l'existence, étant exclusive-  
« ment consommé, et cela pendant des se-  
« maines entières.

« Il ne saurait donc, en l'espèce, être ques-  
« tion de considérer le champignon de couche  
« comme un simple condiment agréable; pas  
« même comme un aliment de première utilité;  
« car souvent il devient un aliment de nécessité  
« absolue, un aliment de régime, faisant face  
« à toutes les carences de l'organisme.

« L'expérience est là, elle est concluante.

« Tout débilité peut être remonté en lui  
« donnant 25, 50, 75, 100, 125, 150 grammes  
« de champignons de couche par jour de façon  
« progressive.

« Essayer, c'est conclure à l'efficacité du  
« régime.

« Le champignon de couche est à lui seul  
« un aliment complet, aliment azoté, facile-  
« ment digestible et essentiellement reconsti-  
« tuant, agréable au goût et convient mer-  
« veilleusement aux arthritiques, aux artério-  
« scléreux, à tous les estomacs fatigués.»

---

## Pilzausstellung am «Comptoir Suisse».

Seit längerer Zeit (wohl seit 1924) zum  
ersten Male wieder veranstaltete die Société  
mycologique vaudoise anlässlich des «Comptoir  
Suisse» in Lausanne (14.—28. September) eine  
Pilzausstellung. Hatte dieselbe anfangs etwas  
unter der Ungunst der Witterung, die zu

trocken war, zu leiden, so ging es im Verlaufe  
besser.

Von bekannteren Giftpilzen konnten Ama-  
nita phalloides und citrina vor Augen geführt  
werden, sodann Entoloma lividum und ver-  
schiedene Boletus-Arten. Prächtig nahm sich

eine grössere Gruppe *Lepiota procera* aus. Recht interessant war sodann eine Gruppe *Phallus impudicus*, bei der die Entwicklung aus dem « Ei » zum vollausgewachsenen Pilz und sodann dessen Verwesen zu sehen war. Ver-

hältnismässig zahlreich fand sich der « Strubbelkopf », *Strobilomyces strobilaceus* Scop.

Der Vereinsvorstand hat sich um die sorgfältige Durchführung der Ausstellung sehr verdient gemacht. Th. W.

## Le marché aux champignons à Lausanne

les 4 et 8 octobre 1930.

### 4 octobre 1930:

	Prix moyens
Agaric champêtre . . . . .	10 kg à 2.50
Amanita rubescens . . . . .	1 kg séquestré
Amanita vaginata . . . . .	1 kg séquestré
Armillaria mellea . . . . .	1 kg à 2.—
Bolets aereus . . . . .	2 kg à 5.—
Bolets badius . . . . .	1 kg à 2.50
Bolets beurrés . . . . .	1 kg à 3.—
Bolets chrysenteron . . . . .	15 kg à 3.—
Bolets edulis . . . . .	49 kg à 5.—
Bolets rudes . . . . .	4 kg à 3.—
Bolets subtomentosus . . . . .	4 kg à 2.50
Chanterelles . . . . .	213 kg à 4.—
Chanterelles améthystes . . . . .	4 kg à 4.—
Chanterelles d'automne . . . . .	39 kg à 3.—
Chanterelles violettes . . . . .	1 kg à 3.50
Clavaria botrytis . . . . .	1 kg à 2.50
Clavaria flava . . . . .	2 kg à 2.—
Clitocybe cerussata . . . . .	1 kg à 2.—
Clitocybe geotrope . . . . .	3 kg à 3.—
Clitocybe gigantea . . . . .	2 kg à 2.50
Clitocybe infundibuliformis . . . . .	1 kg à 2.50
Clitocybe inversa . . . . .	2 kg à 2.—
Clitocybe laccata . . . . .	1 kg à 2.—
Clitocybe nebularis . . . . .	29 kg à 2.50
Clitocybe vermicularis . . . . .	1 kg à 2.—
Clitopilus orcella . . . . .	1 kg à 3.—
Collybia dryophila . . . . .	1 kg à 2.—
Coprins chevelus . . . . .	3 kg à 3.—
Cornes d'abondance . . . . .	20 kg à 3.—
Cortinaires . . . . .	7 kg à 2.—
Gomphidius glutinosus . . . . .	1 kg à 2.—
Hebeloma crustuliniformis . . . . .	1 kg séquestré
Hypholoma fasciculare . . . . .	1 kg séquestré
Hydnes imbriqués . . . . .	1 kg à 2.50
Hydnes repandum . . . . .	136 kg à 2.50
Hygrophorus eburneus . . . . .	1 kg à 2.—
Hygrophorus pratensis . . . . .	1 kg à 2.50
Lactaires délicieux . . . . .	10 kg à 2.50
Lepiota procera . . . . .	7 kg à 2.50

### Prix moyens

<i>Lepiota rhacodes</i> . . . . .	2 kg à 2.50
<i>Marasmius oreades</i> . . . . .	1 kg à 3.—
<i>Paxille involutus</i> . . . . .	2 kg à 2.—
Pieds de moutons . . . . .	1 kg à 2.—
<i>Tricholoma columbetta</i> . . . . .	22 kg à 3.—
<i>Tricholoma conglobatum</i> . . . . .	1 kg à 3.—
<i>Tricholoma nudum</i> . . . . .	5 kg à 3.—
<i>Tricholoma panaeolum</i> . . . . .	2 kg à 2.50
<i>Tricholoma russula</i> . . . . .	1 kg à 3.—
<i>Tricholoma terreum</i> . . . . .	3 kg à 2.50
Vesse de loup . . . . .	4 kg à 2.—

### 8 octobre 1930:

	Prix moyens
Agaric champêtre . . . . .	13 kg à 2.50
Amanita rubescens . . . . .	1 kg séquestré
Amanita vaginata . . . . .	1 kg séquestré
Bolets aereus . . . . .	2 kg à 5.—
Bolets badius . . . . .	2 kg à 2.50
Bolets beurrés . . . . .	1 kg à 3.—
Bolets chrysenteron . . . . .	10 kg à 3.—
Bolets edulis . . . . .	49 kg à 5.—
Bolets rudes . . . . .	3 kg à 3.—
Bolets subtomentosus . . . . .	3 kg à 2.50
Chanterelles . . . . .	115 kg à 4.—
Chanterelles améthystes . . . . .	1 kg à 4.—
Chanterelles d'automne . . . . .	20 kg à 3.—
Clavaria flava . . . . .	1 kg à 2.—
Clitocybe geotrope . . . . .	6 kg à 3.—
Clitocybe gigantea . . . . .	1 kg à 2.50
Clitocybe infundibuliformis . . . . .	1 kg à 2.50
Clitocybe inversa . . . . .	3 kg à 2.—
Clitocybe laccata . . . . .	1 kg à 2.—
Clitocybe nebularis . . . . .	103 kg à 2.50
Clitopilus orcella . . . . .	1 kg à 3.—
Coprins chevelus . . . . .	7 kg à 3.—
Cornes d'abondance . . . . .	9 kg à 3.—
Cortinaires . . . . .	6 kg à 2.—
Hebeloma crustuliniformis . . . . .	1 kg séquestré
Hydnes imbriqués . . . . .	1 kg à 2.50