

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 17 (1939)

Heft: 9

Rubrik: Pilzmarktberichte

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: 07.02.2026

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

Extrakt in kleine Fläschchen. Diese flüssige Würze wirkt in allen faden Gerichten Wunder.

Bekannt sind auch die Essigpilze, die als Beilage sehr beliebt sind. Man gibt den kleinen, festen Pilzen hiezu den Vorzug. Roh oder vorgekocht legt man sie in einen Steintopf und übergiesst sie zwei- bis dreimal mit zweitägigem Unterbruch mit kochendem Gewürzessig, dem man Estragon oder Basilicum beigefügt hat. Ein anderes Verfahren wäre, die Pilze vorerst in Butter zu dünsten, warm einzufüllen, den heissen Essig darüber zu giessen bis die Pilze gedeckt sind. Im erkalteten Zustand bildet die Butter eine hermetische Kruste.

Als beste Konservierungsart gilt auch bei den Pilzen das Sterilisieren, wobei sie den

charakteristischen, natürlichen Geschmack und das Aroma behalten. Um die Gläser vorteilhaft füllen zu können, werden sie vorblanchiert oder im eigenen Saft eingedünstet, ausgezogen und eingelegt, leichtes Salzwasser oder die durchgesiebte Brühe über die Pilze gegossen bis sie überdeckt sind. Mit aller Vorsicht muss das Sterilisieren vor sich gehen. Vom Moment des Kochens an darf das Wasser nur noch schwach sieden, also pochieren. Sprudelndes Wasser bewirkt das Aufsteigen des Inhaltes. Die Sterilisierzeit richtet sich hier nach der Grösse und dem Umfang des Glases. Es bedarf zu einem $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ -Literglas zirka fünfviertel Stunden, bei 1-Literglas zirka eineinhalb Stunden. Einmal geöffnet, müssen die Pilze rasch verbraucht werden.

Pilzmarkberichte.

Der Pilzmarkt in Burgdorf im Jahre 1938.

Der Pilzmarkt in Burgdorf wurde am 12. Juli eröffnet und bis zum 27. Oktober an 47 Markttagen durchgeführt. Obwohl das verflossene Jahr nicht als gutes Pilzjahr angesprochen werden darf, brachte es auf dem hiesigen Platz doch den bisher grössten Umsatz an Gewicht, wie auch an Arten. Bei einem Gesamtgewicht von 1416,55 kg Pilzen, welche 31 Arten umfassten, wurden 400 Kontrollscheine ausgestellt. Als nicht marktfähig mussten jedoch 62,9 kg konfisziert werden, so dass noch 1353,65 kg zum Verkauf gelangten. Diese verteilten sich auf Arten und Mengen wie folgt:

	kg
Eierschwämml (Cantharellus cibarius) ..	769,05
Trompetenpifferling (Cantharellus tubaeformis)	109,90
Schweinsohr (Cantharellus clavatus) ...	0,30
Totentrompeten (Craterellus cornucopioides)	67,90
Gelber Ziegenbart (Ramaria aurea) ...	35,45
Echter Ziegenbart, Krause Glucke (Ramaria crispia)	1,25
Eichhase, Laubporling (Polyporus ramosissimus)	16,80
Schafporling, (Polyporus ovinus)	58,25
Semmelporling (Polyporus confluens) ..	7,60
Semmelstoppelpilz (Hydnnum repandum)	45,50
Herbstlorchel (Helvella crispa)	0,35
Eispilz (Tremellodon gelatinosus)	0,25

	kg
Hasenohrbecherling (Otidea leporina) ..	0,10
Runzelschüppling, Zigeuner (Pholiota caperata)	88,60
Hallimasch (Clitocybe mellea)	0,85
Kupferschmierling (Gomphidius viscidus)	0,30
Schafchampignon (Psalliota arvensis) ..	8,40
Täublinge, diverse (Russula)	5,35
Echter Reizker (Lactarius deliciosus) ..	9,15
Brätling (Lactarius volemus)	0,30
Perlpile (Amanita rubescens)	1,20
Geselliger Ritterling (Tricholoma conglobatum)	1,10
Steinpilz (Boletus edulis)	119,00
Elfenbeinröhrling (Boletus collinitus) ..	3,40
Maronenröhrling (Boletus badius)	2,70
Zierlicher Röhrling (Boletus elegans) ..	0,80
Rothautröhrling (Boletus rufus)	0,75
Sandröhrling (Boletus variegatus)	0,15
Hohlfussröhrling (Boletus cavipes)	0,10
Rotfussröhrling (Boletus chrysenteron)	0,10
Ziegenlippen (Boletus subtomentosus) ..	0,20

Der Verkaufspreis zeigte keine wesentliche Abweichung gegenüber früheren Jahren und kann mit Fr. 2.50 pro Kilogramm bewertet werden, so dass ein Gesamterlös von rund Fr. 3385.— resultiert.

H. Kummer.

Rapport sur l'inspection des champignons à Fribourg en 1938.

Les marchés ont régulièrement les mercredi et samedi du 29 janvier au 31 décembre et chaque jour pour les champignons cultivés aux emplacements designés par la direction de Police de la ville de Fribourg conformément à l'ordonnance fédérale réglementant la vente des champignons.

Pendant ce temps il a été délivré 1794 bulletins autorisant la vente de 25 593,75 kg de champignons provenant du pays, reconnus comestibles et de 739,5 chaînes de 12 pièces Morilles dans quatre sortes suivantes: *Morchella conica* (coniques), *elata* (élevées), *esculenta* (rondes ou jaunes), *rimosipes* (à pieds ridés).

Les autres espèces se repartissent comme suit:

Hygrophorus marzuolus (hygrophore de mars)	kg	212,2
Tricholoma Georgii (mousserons de St-Georges)	101	
Cantharellus cibarius (chanterelle commune)	11	727
Cantharellus infundibuliformis (en entonnoir)	183	
Cantharellus lutescens (jaunâtre)	113,5	
Cantharellus Friesii (de Fries)	18	
Boletus edulis (cèpe noble), aereus (bronzé), chrysenteron (à chair jaune), castaneus (marron), bovinus (des bouviers), badius (bais brun), granulatus (granulé), subtomentosus (subtomentueux), variegatus (panaché), cyanescens (bleuissant) et rufus (roux)	8 325	
Hydnus repandum (pied de mouton)	1 017	
Hydnus imbricatum (hydne imbriqué)	139	
Tricholoma aggregatum (agrégé), columbetta (colombe) irinum (à odeur d'iris), equestre (noble), rutilans (rouge ardent), conglobatum (aggloméré), personatum (pied bleu), nudum (pied violet), terreum (terreux), portentosum (prétentieux)	552	
Psalliota campestris (des champs) pratocola (de Paris), silvatica (des bois), silvicola (boule de neige des forêts)	301,5	
Russula xerampelina (à pied rouge), integra (entièvre), virescens (verdoyante), cyanoxantha (charbonnier), olivacea (olivacée), alutacea (couleur de cuir), lutea (jaune)	12,5	
Clavaria pistillaris (en forme de pilon)	2	
Ramaria flava (jaune), aurata (dorée), botrytis (chou-fleur), formosa (belle ou élégante)	231,5	
Amanita rubescens (golmotte)	115,5	
Lycoperdon cælatum (Vesse de loup), gemmatum (perlé), piriforme (en forme de poire), echinatum (hérissé)	42,5	
Lepiota procera (parasol), rhacodes (déguenillée), excoriata (écorchée)	9	

Polyporus confluens (aggloméré), frondosus (en touffes), ovinus (des brebis), intybaceus (chicorée), cristatus (à crêtes)	111
Coprinus comatus (chevelu), atramentarius (encrier)	17
Clitocybe geotropa (tête de moine), infundibuliformis (en entonnoir), cya-thiformis (en coupe), gilva (gris cendré), viridis (vert), nebularis (nâbleux), dealbata (blanc d'Yvoir)	210
Armillaria mellea	26
Craterellus cornucopioides (corne d'abondance)	303,5
Craterellus clavatus (chanterelle violette)	22
Cortinarius 6 sortes	34,5
Lactarius deliciosus (délicieux), sanguifluus (sangin), volemus (à lait abondant)	48
Peziza leporina (oreille de lièvre), onotica (oreille d'âne)	21
Laccaria laccata 3 sortes	11
Gyrocephalus rufus (oreille de veau)	12
Paxillus atratomentosus (à pied velouté)	8
Gomphidius glutinosus (glutineux)	5
Clitopilus prunulus (petite prune, meunier)	1
Pholiota caperata (ridé), mutabilis (chan-geante)	59
Amanitopsis vaginata (vaginée)	4
Cortinaire navet	5
Hygrophorus limacinus (gluant)	1
Sparassis crispa (crêpue)	2

Il a été en outre délivré 679 autorisations pour vente de champignons de Paris du poids de 1406 kg provenant de culture française et 464 kg. 150 du Gottéron culture nouvelle qui fera rester à Fribourg l'argent qui part pour la France.

En outre 254 kg de champignons de Paris provenant de France ont été vendus sur les marchés par les marchands primeurs de la place. Les autres se sont vendus directement dans les hôtels, pensions ou par les magasins primeurs total 2124 kg psaliotes cultivées.

Ont été séquestrés comme impropre à la consommation pour cause de trempage, gelée, véreux, en décomposition, rongés par les insectes, coupés de manière qu'on ne puisse les reconnaître, ou vénéneux:

28 kg Boletus felleus (amer, non comestible)
128 » Boletus edulis et autres
5 » Boletus pachypus à beau pied (vénéneux)
4 » Amanita pantherina (vénéneux)
17 » Chanterelles (lavées)
4 » Lactaire piperatus (poivré)
12 » Clavaire crisea (indigeste)
17 » mivers.

Il a été vérifié pour consommation personnelle et à domicile 163 kg. Les magasins au nombre de 78

ont été visités pour contrôle des conserves et champignons secs. Il n'a pas été fait de rapport. Cependant il a été séquestré 16 kg de champignons frais trop avancés pour être consommés et 5 kg bolets édulis secs remplis de petits vers, récolte de 1937.

Deux cas mortels de 3 et 2 personnes se sont produits à la Neuville. Ces cas sont dus à la récolte de soit-disant connasseurs dont il faut se méfier.

Pourquoi ne pas faire vérifier toute sa récolte à l'inspecteur soussigné?

P. Vannaz.

Marchés aux champignons de Lausanne en 1938.

Le marché aux champignons a été ouvert du 9 mars au 31 décembre 1938. Durant cette période, 199 espèces ont été apportées, représentant un poids total d'environ 41698 kilos; 2419 permis de vente ont été distribués sur l'emplacement du marché.

Les différentes variétés présentées à l'inspecteur sont:

Genre ou famille	Nombre d'espèces	Poids en kgs.	Prix moyen par kg fr.
Acetabula	1	1	2.—
Amanita	6	8	vente interd.
Armillaria.....	3	459	1.35
Bolets secs	1	3	7.50
Bolets frais	18	3054	2.15
Bovista	1	11	1.70
Calocera	1	1/2	—
Champignons de couche.....	1	60	4.—
Chanterelles	7	28716	2.05
Cladomeris	5	37	1.—
Clavaria	5	258	1.30
Clitocybe	17	1637	1.50
Clitopilus	1	45	1.80
Collybia	4	9	1.75
Coprinus	2	25	1.50
Cortinarius	17	757	1.25
Craterellus	1	982	1.70
Entoloma	2	14	—
Fistulina	1	2	1.50
Gomphidius	2	28	1.20
Guepinia.....	1	3	1.—
Gyromitra	2	28	3.50
Hebeloma	2	13	—
Helvella	3	15	2.—
Hydnnum	3	1647	2.—
Hygrophorus	15	878	1.65
Hypholoma	1	1	—
Lactarius	3	45	1.50
Lentinus	1	1	—
Leotia	1	1/2	—
Lepiota	4	69	1.40
Lycoperdon	2	40	1.10
Marasmius	2	41	2.50
Morilles	7	186	17.50
Mycena	1	1/2	—
Paxillus	2	52	1.20
Peziza	4	43	1.80
Phallus	1	1/2	—
Pholiota	4	223	1.50
Pleurotus	2	1	1.—
Polyporus	5	456	1.50

Genre ou famille	Nombre d'espèces	Poids en kgs.	Prix moyen par kg fr.
Psalliota	7	193	1.45
Russula.....	1	1	vente interd.
Spathularia	1	1/2	—
Tremelodon.....	1	3	—.80
Tricholoma.....	27	1542	1.95
Verpa	1	1	10.—
Quantité détruite :		118	—
Totaux	199	41708	

Des 41708 kilos examinés, 7 kilos ont été séquestrés la vente en étant interdite par l'Arrêté cantonal; 195 kilos appartenant à des variétés vénéneuses, voire même mortelles, suspectes, de maturité trop avancée ou complètement véreux, par conséquent dangereux et impropre à la consommation, ont été également séquestrés et détruits.

En 1938, 839 inspections de champignons ont été faites chez des négociants de la place qui en font le commerce; au cours de ces inspections, 35 412 kilos de champignons frais de Paris ou de cultures suisses, des truffes, ainsi que des bolets, gyromitres et morilles séches ont été examinés; environ 60 kilos de gyromitres et bolets secs ont dû subir un traitement spécial avant d'être mis en vente, du fait qu'ils contenaient quelques vers.

Il a été procédé à 463 examens de champignons pour des personnes qui les avaient récoltés elles-mêmes; à part cela 9 déterminations d'espèces diverses ont été faites par correspondance pour des inspecteurs et des particuliers d'autres communes vaudoises et hors du canton.

Durant cette même année, il est parvenu à notre connaissance 8 cas d'empoisonnements dans le canton dont 7 à Lausanne, affectant 23 personnes dans 7 familles.

Ces intoxications sont dues dans quatre cas au fait que des champignons ont été récoltés sans être connus des personnes qui les ont absorbés et qui ne les ont pas préalablement fait vérifier; dans tous ces cas les personnes en causes durent avoir recours au médecin, et dans l'un particulièrement grave, les personnes atteintes furent transportées à l'hôpital cantonal où elles sont décédées.

Dans les autres cas, ces intoxications proviennent de champignons achetés sur le marché; champignons reconnus comestibles (clitocybe nébularis) mais ne convenant pas à chaque personne d'une

même famille; du reste ces derniers cas ont été très bénins, il s'agit plutôt d'indigestion.

Durant l'année 1938 il n'a pas été relevé de contravention, soit sur les marchés, soit dans les

magasins; mais par contre 17 avertissements ont été donnés pour non observation des prescriptions relatives au commerce des champignons.

L'inspecteur: *Louis Theintz.*

Einheitliche Benennung und Bewertung von Pilzen.

LISTE

der an Pilzbestimmungsabenden und Pilzausstellungen vorkommenden Pilze.

2. Teil (Boletus-Xylaria).

Aufgestellter Vorschlag des Pilzbestimmerkollegiums vom Verein für Verein für Pilzkunde Zürich,
11. Mai 1938.

Abgeänderter und bereinigter Vorschlag des Viererausschusses der Wissenschaftlichen Kommission des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde vom 28. Januar 1939 in Luzern und auf dem Zirkularwege.

Bewertungs-Legende:

E = Essbar, O = Ungeniessbar, ? = Verdächtig, † = Giftig, X = Wert unbekannt.

	Lateinischer Name	Autor	Deutscher Name	Wert	Erwähnende Werke		
					Mich.-Sch.	Habersaat	Vadem.
I. Bolétus (Dill.)							
20	Bol. strobiláceus	Scop.	Strubbelkopf	E	284/III	137	1404
2	» cávipes	Opat.	Hohlfussröhrling	E	286/III	—	1405
3	» víscidus	L.	Lärchenröhrling	E	269/III	141/T26	1406
4	» Tridentínus	Bres.	Rostroter Röhrling	E	—	—	1408
5	» flávidus	Fr.	Schleimigberingter Röhrling ..	E	270/III	—	1409
*6	» flávus	With.	Goldröhrling	E	271/III	141/T25	1410
				E	84/I	—	1411
7	» lúteus	L.	Butterröhrling	E	85/I	139/T25	1412
8	» granulátus	L.	Schmerling	E	272/III	143/T26	1413
**9	» plácidus	Bon.	Elfenbeinröhrling	E	273/III	—	1414
10	» sanguíneus	With.	Kirschroter Röhrling	E	—	—	1415
11	» piperátus	Bull.	Pfefferröhrling	E	274/III	—	1416
†12	» amaréllus	Quél.	Zwergröhrling	E	—	—	—
13	» bovínus	L.	Kuhröhrling	E	86/I	—	1417
14	» bádium	Fr.	Maronenröhrling	E	87/I	151/T27	1418
15	» subtomentósus ..	L.	Ziegenlippe	E	88/I	150/T25	1420
16	» chrysenteron	Bull.	Rotfussröhrling	E	275/III 89/I	149/25	1421
17	» versícolor	Rostkov.	Blutroter Röhrling	E	—	—	1422
18	» variegátus	Svartz.	Sandröhrling	E	90/I	—	1425
19	» sulphúreus	Fr.	Schweifgelber Röhrling ..	X	—	—	1426
20	» parsíticus	Bull.	Parasitischer Röhrling	X	276/III	—	1427
21	» cyanéscens	Bull.	Kornblumenröhrling	E	266/III	—	1429
22	» castáneus	Bull.	Hasenpilz	E	267/III	—	1430
23	Bol. pulvéruléntus ..	Opat.	Schwarzblauender Röhrling ..	E	281/III	—	—

* Syn. elegans Fr. ** Syn. collinitus Fr. † Syn.: Pierrhuguesi Boud. (non Schum.)