Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 19 (1941)
Heft: 6

Rubrik: Marchés aux champignons de Lausanne en 1940

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: 12.12.2025

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

tretene oder durch leichtes Auspressen in einem Tuch gewonnene Saft wird wie unter 1 behandelt.

3. An Stelle von Zitronensaft kann Essig genommen werden und im übrigen ist die Behandlung wie unter 1 und 2.

4. Die zerkleinerten Pilze werden mit Salz, Pfeffer, Nelken, eventuell auch mit anderem Gewürz in einer Kasserolle einige Stunden heissgestellt ohne die Pilze zu kochen. Nach dem Erkalten presst man den Saft durch ein Tuch ab und behandelt diesen wie unter 1.

Marchés aux champignons de Lausanne en 1940.

Le marché aux champignons a été ouvert du 30 mars au 28 décembre 1940, durant cette période, 184 espèces ont été apportées, représentant un poids total d'environ 12 596 kilos; 1283 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.
Amanita	3	2	vente interd.
Armillaria	1	927	1.75
Bolets secs	1	2	10.—
Bolets frais	18	1284	2.60
Champign. cultivés	1	227	3.75
Chanterelles	5	4960	3.65
Cladomeris	4	22	1.95
Clavaria	5	85	1.70
Clitocybe	18	1225	2.15
Clitopilus	1	19	2.75
Collybia	3	3	1.75
Coprinus	2	11	2.75
Cortinarius	20	740	1.95
Craterellus	1	60	3.—
Cudonia	1	¼	non comest.
Entoloma	3	6	» »
Gomphidius	1	39	1.75
Guepinia	1	½	2.—
Gyromitra	2	14	3.—
Hebeloma	1	2	non comest.
Helvella	3	3	2.35
Hydnum	2	372	2.35
Hygrophorus	16	246	2.05
Lactarius	6	176	2.60
Lentinus	1	2	1.—
Lepiota	3	47	2.—
Lycoperdon	2	40	1.75
Marasmius	1	6	3.50
Morilles	8	204	15.95
Paxillus	2	31	1.70
Pezizes	6	7	2.05
Pholiota	3	287	2.40
Pleurotus	2	4	1.50
Pluteus	1	¼	2.—
Polyporus	4	120	1.55
Psalliota	7	132	2.20
Scleroderma	1	1	non comest.
Tricholoma	24	1137	2.55
Verpa	2	6	6.—
Espèces diverses détruit	—	146	—
Totaux	184	12596	3.10 prix moyen

Des 12 596 kilos examinés, 1 ½ kg ont été séquestrés, la vente en étant interdite par Arrêté cantonal; 181 ½ kilos appartenant à des variétés vénéneuses, voire même mortelles, suspectes, de maturité trop avancée ou complétement véreux, par conséquent dangereux et impropres à la consommation ont été égalements séquestrés et détruits.

En 1940, 371 inspections de champignons ont été faites chez des négociants de la place qui en font le commerce; au cours de ces inspections, 12 199 kilos de champignons de cultures essentiellement suisses, des truffes, ainsi que des bolets, gyromitres et morilles séches ont été examinés.

Il a été procédé à 426 examens de champignons pour des personnes qui les avaient récoltés ellesmêmes; à part cela 17 déterminations d'espèces diverses ont été faites par correspondance pour des inspecteurs et particuliers d'autres communes du canton et hors du canton.

Durant cette même année, il est parvenu à notre connaissance 2 cas d'empoisonnement à Lausanne, l'un provenant de ce que des champignons ont été récoltés sans être connus des personnes qui les ont consommés et ne les ont pas fait vérifier préalablement; deux personnes ont été conduites à l'hôpital, il s'agissait de « Tricholoma saponaceum ». Le deuxième cas, le plus important consiste en des champignons achetés par un restaurateur à un colporteur qui lui non plus ne les avaient pas fait vérifier; une dizaine de personnes malades.

Il a été relevé pendant l'année 1940, 2 contravention pour vente de champignons non soumis au contrôle officiel, et 14 avertissements ont été donnés pour non observation des prescriptions relatives au commerce des champignons.

La faible quantité de champignons apportés sur le marché s'explique du fait qu'il n'en est pas venu de l'étranger, notamment de la Savoie par suite de la situation internationale; et, aussi par l'inclémence du temps qui a été franchement défavorable au point de vue mycologique.

L'Inspecteur: *Louis Theintz.*