

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 03.04.2025

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 Amanita phalloides und citrina vor Augen geführt werden, sodann Entoloma lividum und verschiedene 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 |