

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 13 (1935)
Heft: 10

Rubrik: Statistique du marché aux champignons à Lausanne en 1934

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>

Pilzart	April	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Total
	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
Schaf-Champignons	—	—	20	12	4	—	36
Wald-Champignons	—	—	5	8	2	—	15
Ziegenbart	—	3	16	6	—	—	25
Schweinsohr	—	7	65	18	—	—	90
Riesenbovist	—	3	44	15	—	—	62
Rehpilz	—	1	40	34	—	—	78
Brätling	—	1	22	27	3	—	53
Steinpilz	—	39	780	103	21	—	943
Semmelstoppelpilz	—	—	46	153	61	4	264
Birkenröhrling	—	—	6	10	2	—	18
Reizker	—	—	21	9	4	9	43
Nelkenschwindling	—	5	2	—	—	—	7
Lauchschwindling	—	—	2	—	—	—	2
Gelbliche Kraterelle	—	—	34	74	48	6	162
Totentrompeten	—	—	41	44	17	9	111
Roter Gallertpilz	—	—	4	3	—	—	7
Eispilz	—	—	1	2	—	—	3
Trompetenpifferling	—	—	2	14	5	2	23
Schopftintling	—	—	1	—	3	—	4
Rothautröhrling	—	—	9	23	—	—	32
Hallimasch	—	—	13	—	—	—	13
Maronenröhrling	—	—	2	—	—	—	2
Perlpilz	—	—	8	—	—	—	8
Schafporling	—	—	3	2	1	7	13
Hartpilz	—	—	5	10	1	—	16
Goldröhrling	—	—	4	—	—	—	4
Rotfussröhrling	—	—	5	—	—	—	5
Grosser Schmierling	—	—	1	—	—	—	1
Sandröhrling	—	—	1	—	—	—	1
Schwefelporling	—	—	2	—	—	—	2
Boviste	—	—	3	4	2	—	9
Krause Glucke	—	—	3	13	1	—	17
Grosser Schirmling	—	—	3	2	—	—	5
Mönchskopf	—	—	5	8	7	—	20
Herbstlorchel	—	—	—	4	—	—	4
Nebelgrauer Trichterling ..	—	—	—	—	5	—	5
Seidiger Scheidling	—	—	—	—	1	—	1
Maskenritterling	—	—	—	—	7	—	7
Elfenbeinschneckling	—	—	—	—	3	—	3
Keuscher Blätterpilz	—	—	—	—	4	—	4
Lila-Ritterling	—	—	—	—	21	8	29
Grauer Ritterling	—	—	—	—	8	—	8
Zucht-Champignons im ganzen Jahr							308
Total das ganze Jahr =							2731

Ausgegebene Kontrollscheine: für den Eigenverbrauch = 321,
für den Verkauf = 587.

Statistique du marché aux champignons à Lausanne en 1934.

Le marché aux champignons a été ouvert du 4 avril au 31 décembre 1934. apportées au marché et représentent un poids d'environ 38571 kilogrammes. — Les diverses variétés présentées à l'inspecteur sont:

Genre ou famille	Nombre d'espèces	Poids en kgs.	Prix moyen par kg
Amanita	8	17	vente interd.
Armillaria	3	244	1.50
Bolets secs	1	25	9. —
Bolets frais	14	9 507	2.45
Bovista	1	21	2. —
Cantharellus	6	19 183	2.30
Cladomeris	5	26	1. —
Clavaria	6	348	1.25
Clitocybe	11	1 111	1.65
Clitopilus	1	44	2. —
Collybia	4	22	1.50
Coprinus	2	30	1.75
Cortinarius	14	841	1.75
Craterellus	1	659	1.50
Entoloma	1	2	vénéneux
Geaster	1	1	non comest.
Gomphidius	2	175	1.75
Guepinia	1	6	1. —
Gyromitra	2	17	3. —
Hebeloma	1	4	non comest.
Helvella	3	11	2.50
Hydnum	2	1 576	2. —
Hygrophorus	15	900	1.90
Hypholoma	1	2	non comest.
Lactarius	5	145	1.90
Lentinus	1	1	non comest.
Lepiota	4	74	2. —
Lycoperdon	1	91	2. —
Marasmius	1	66	3.50
Morchella	5	272	15. —
Mycena	1	1	vénéneux
Paxillus	2	20	1.50
Peziza	7	12	3. —
Pholiota	3	433	1.75
Polyporus	4	421	2. —
Psalliota	6	370	2.30
Sparassis	1	6	1. —
Tremellodon	1	2	1. —
Tricholoma	19	1 720	2.40
Détruit ...	—	165	—
Totaux ...	167	38 571	

Des 38 571 kg apportés au marché, 17 kg ont été séquestrés du fait que la vente en est interdite par l'Arrêté cantonal; 281 kg ont encore été séquestrés et détruits comme appartenant à des variétés vénéneuses, voire même mortelles, suspectes, de maturité trop avancée ou complètement véreux et par conséquent dangereux et impropres à la consommation publique.

Contrôle des champignons chez les négociants: Pendant cette même année, 18 531 kg de champignons frais et secs ont été vérifiés chez les négociants de la place, autorisés à en faire le commerce. La vente de quelques kilogrammes a été interdite du fait qu'ils étaient moisissés ou trop véreux.

Contrôles et renseignements donnés à des particuliers. En 1934 il a été procédé à 365 examens de champignons pour des personnes qui les avaient récoltés eux-mêmes; à part cela 25 déterminations de variétés diverses ont été faites par correspondance pour des personnes habitant le canton et hors du canton.

Répression: Durant cette même période nous n'avons pas eu connaissance que des cas d'empoisonnements se soient produits avec des champignons achetés sur le marché, mais, 5 avertissements ont été donnés et 16 conventions relevées pour vente de champignons sans autorisation ou vendus sans être soumis à l'inspection officielle.

L'Inspecteur des marchés:
Louis Theintz.

Aus unseren Verbandsvereinen

Verein für Pilzkunde Winterthur. Jahresbericht für das Jahr 1934.

Allgemeines.

Pilzflora und Vereinstätigkeit stehen in einem Pilzverein in engem Zusammenhang. Bevor wir uns deshalb mit der Tätigkeit im verflossenen Jahr in unserem Verein befassen, ist es angezeigt, auch einige Worte über das Erscheinen der Pilze in unserer Gegend zu verlieren.

Die Witterung war im allgemeinen für die Pilzflora nicht sehr günstig, und kann das Jahr 1934 nicht zu den guten Pilzjahren gezählt werden. Von den Frühjahrspilzen fehlten Märzellerlinge ganz,

und Morcheln und Mairitterlinge waren auch nur spärlich vertreten. Der anhaltenden Trockenheit zufolge war der Monat Juni besonders arm an Pilzen. Reichlich verspätet sind auch Röhrlinge und andere Pilzarten aufgetaucht. Steinpilze traten erst in der zweiten Woche im Juli nach ausgiebigem Regen auf, und zwar an einigen Orten in ziemlich grossen Mengen, doch liess die Qualität sehr zu wünschen übrig, war doch dieser beliebte Pilz auffallend stark von Maden befallen. In der nachfolgenden Zeit stellten sich dann auch weitere Pilzarten in kleineren und grösseren Mengen