

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Band:** 5 (1927)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Le marché aux champignons en 1926 à Lausanne  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935067>

### **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:** 13.10.2024

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

über seine Wanderungen und Erlebnisse in Fels und Eis berichtet? Ein Botaniker von Fach wäre gewiss gelegentlich für einen Vortrag aus einem andern Gebiet des Pflanzenreichs zu haben. Ein Zoologe wüsste auch allerlei zu erzählen, was einen Pilzfreund interessieren könnte. Ich glaube kaum, dass eine derartige Bereicherung des Winterprogramms unserer speziellen Liebhaberei Abbruch tun würde. Im Gegenteil, nach solch abwechslungsreichen winterlichen Seitensprüngen würde man mit nur um so grösserer Freude und offeneren Augen in unsere eigentliche Domäne zurückkehren. Ein echter Pilzler hat die Naturfreundschaft im weitesten Sinne des Wortes auf seine Fahne geschrieben. Einseitiges Sichhineinbohren in eine engbegrenzte Materie lässt wohl ein gewisses Ziel scheinbar rasch erreichen; solches Wissen, und wäre es noch so gross, gleicht aber, mangels solideren Fundamentes, einem Koloss mit tönernen Füßen. Es führt gerne zu dunkelhafter Selbstüberhebung und lächerlicher Borniertheit, die dem Betreffenden aus allen Poren, Worten und Geberden herausguckt und mit ihrem Allesbesserwisser-Ton einen unsäglich abstossenden Eindruck ausübt.

Hier liegt meines Erachtens auch der Grund, warum Fachleute in unsern Reihen selten zu sehen sind. Der Gelehrte hat in jahrelanger, oft jahrzehntelanger mühsamer Arbeit sich in sein Fach hinein gearbeitet und am eigenen Leib erfahren, dass ein Menschenhirn und ein Menschenalter nicht ausreichen, um das ganze Gebiet vollständig beherrschen zu lernen. Solchen Leuten widerstrebt es, sich von «Pilzkennern» nach Blößen und Lücken ihres Wissens belauert zu sehen. Der Pilzler vergisst, oder weiss es nicht einmal, dass jene 2—300 Pilze, die in seinem Kopfe stecken, nur ein kleiner Teil all

der Lebewesen sind, mit denen die Mykologie zu rechnen hat, und diese selber wieder nur ein Spezialgebiet der gesamten Botanik darstellt, in der sich der Fachgelehrte auskennen muss.

Darum, meine ich, ist es durchaus keine unnütze Zersplitterung und Zeitverschwendung, wenn der Pilzfreund seine Nase gelegentlich unter seinem Hutpilze hervorstreckt und mit hellen Augen dessen Umgebung betrachtet. Wer Herz und Sinn hat für all die Schönheiten und Wunder der uns umgebenden Natur, der schneidet angesichts der ungeheuren Mannigfaltigkeit der Lebensäusserungen ein gutes Stück von seinem Hochmut herunter. Wer nur in den Wald geht, um in seinem Riesenkratten wieder für eine Woche Futter nach Hause zu schleppen und nicht auch einen fröhlichen Sinn, eine ausgelüftete Seele und ein paar neue, der Natur abgelauschte Geheimnisse mit heimbringt, der steht auf der Stufe der scharrenden Hühner und weidenden Kühe und ist nicht wert, dass ihm der Wald seine Tore öffnet. Es ist durchaus keine Unterlassungssünde, wenn der Pilzfreund gelegentlich einmal das Pilzesammeln vergisst und mit jenem Eichhörnchen, das dort so zornig und neugierig zugleich, den fremden Eindringling betrachtet, eine kleine Zwiesprache hält, oder zuhört, was ihm das kleine Käferchen zu erzählen weiss, das da so geschäftig durch seine kleine Welt hastet. Er stehe bewundernd still, vor der fast unbegreiflich raffinierten Zweckmässigkeit der Restäubungseinrichtung einer Orchidee, beobachte, wie auch im bescheidensten Winkel ein unbändiges Drängen nach Luft, Licht und Daseinsfreude sich geltend macht. Ein solcher Pilzler bekommt Achtung vor der Urgewalt der Schöpferkraft, möge er sie nun Natur, Leben oder Gott nennen. E. Z.

## Le marché aux champignons en 1926 à Lausanne.

Chaque mercredi et chaque samedi, l'animation est grande sous la Grenette où se tient le marché aux champignons. A côté des vendeuses et des acheteurs,

de nombreux fervents mycologues examinent avec attention telle ou telle variété intéressante qui prêtera peut-être à une discussion fort courtoise entre connaisseurs.

Au début de cette année 1927 et avant que la nouvelle récolte commence à apparaître sur les bancs, voyons un peu, d'après l'excellent rapport du brigadier Theintz, quelle fut l'activité, du 6 janvier au 24 décembre 1926, soit pendant l'ouverture du marché des champignons.

L'apport des cryptogames a été plus abondant qu'en 1925 tout en ayant été fréquenté par un nombre restreint de vendeurs et vendeuses. Le fait que l'apport a été plus accentué provient de ce que la période pendant laquelle eurent lieu les marchés fût plus longue que l'année précédente, de la température printanière et automnale qui a été très propice à la poussée des champignons, de sorte que le nombre des espèces s'est accru de 13 avec un poids de 5471 kilos de plus qu'en 1925.

Durant toute la période pendant laquelle eut lieu les marchés, ceux-ci ont été fréquentés au moment de leur plus gros apports par 87 vendeuses et vendeurs, lesquels ont présentés à l'inspection 196 espèces de champignons représentant un apport global de 36024 kilos alors qu'en 1925 il était de 30553 kilos.

Les différentes variétés de champignons présentées au contrôle du marché se répartissent comme l'indique l'exposé ci-après avec en regard le poids approximatif et le prix moyen afférent à chaque espèce, soit :

Genre	Nombre d'espèces par genre ou famille	Poids en kg.	Prix vendu par kg.
Acetabula	1	4	3.—
Amanita	11	32	vente interd.
Armillaria	3	150	2.20
Boletus	17	2.830	3.50
Bovista	1	7	2.25
Cantharellus	7	18.466	3.50
Cladomérus	4	17	2.—
Clavaria	7	646	2.30
Clitocybe	15	1.345	2.30
Clitopilus	1	36	2.50
Collybia	3	44	2.—
Coprinus	3	87	2.50
Cortinarius	15	1.983	2.75
Craterellus	1	221	3.—
Entoloma	2	5	.—
Fistulina	1	2	3.—
Gomphidius	2	59	2.50
Guepinia	1	16	2.50

Gyromitra	2	42	5.—
Hebeloma	2	21	.—
Helvella	3	12	3.—
Hydnum	2	1.529	3.—
Hygrophorus	17	3.463	2.75
Hypoholoma	1	8	.—
Lactarius	5	391	2.50
Lentinus	1	2	2.—
Lepiota	3	151	2.50
Lycoperdon	3	243	2.25
Marasmius	1	492	3.—
Melanogaster	1	2	.—
Morchella	6	615	17.20
Mycena	3	10	.—
Paxillus	2	8	2.25
Peziza	9	78	3.—
Phallus	2	3	.—
Pholiota	3	51	2.—
Polyporus	4	377	3.—
Psalliota	3	519	3.—
Rhizopogon	1	3	.—
Russula	3	16	vente interd.
Scléroderma	1	1	.—
Spathularia	1	2	.—
Tremellodon	1	2	2.—
Tricholoma	21	2.002	3.50
Truffes	1	1	15.—
<b>Total</b>	<b>196</b>	<b>36.024</b>	

De ces 196 espèces, 155 ont été reconnues comestibles et bonnes à être consommées.

14 espèces, représentant 52 kilos, ont été séquestrés du fait que la vente en est interdite par l'arrêté cantonal.

11 espèces, représentant 48 kilos, ont été séquestrés et détruits comme étant vénéneux, et parmi lesquelles s'en trouvaient 5 espèces réputées mortelles.

Enfin 16 espèces, représentant 87 kilos ont aussi été séquestrés et détruits comme non comestibles; en plus de cela 211 kilos de toutes variétés ont été détruits du fait qu'ils étaient avariés, soit fermentés ou véreux.

Aucune contravention n'a été relevée pendant toute la durée des marchés du fait que les vendeuses et vendeurs se sont assez bien conformés aux ordres et directions qui leur ont été donnés; d'autre part la plus grande partie des champignons qui ont été détruits ont été apportés par des personnes ne les connaissant pas et dans l'unique but d'apprendre à les connaître ou même du fait de leur très

grande ressemblance avec d'autres champignons comestibles, mais sans aucune idée de les soustraire à l'inspection, et aucun cas d'empoisonnement par les champignons achetés sur le marché n'est parvenu à notre connaissance.

A part les marchés, 217 visites de champignons ont été faites au poste de police de la Cité pour des personnes qui avaient été en faire une cueillette et

n'osaient les apprêter sans qu'ils aient été visités ou vérifiés.

Rappelons en terminant que le contrôle des champignons à Lausanne est très bien fait par le brigadier de police M. Theintz qui joint à une connaissance fort approfondie des cryptogames une très grande amabilité que chacun se plaît à reconnaître et dont on le remercie.

J. Hd.

## Jahresbericht pro 1926 über den Verkauf von Speisepilzen in Winterthur.

Das Jahr 1926 mit der anfänglich nasskalten Witterung und der später lange anhaltenden Trockenperiode war dem Wachstum der Pilzflora nicht sonderlich günstig, was bei der Marktbeschickung auch zum Ausdruck kommen musste.

Von den nach Vorschrift zur amtlichen Kontrolle vorgewiesenen 1291,141 kg Pilze mussten wegen Giftigkeit, Maden, Nässe oder beginnender Zersetzung 20 Posten Pilze im Gesamtgewicht von 6,931 kg konfisziert und vernichtet werden. Für den Verkauf konnten freigegeben werden:

Monat	Anzahl Pilzarten	Quantum
April . . . . .	2	19,25
Mai . . . . .	4	19,0
Juni . . . . .	2	6,5
Juli . . . . .	13	523,1
August . . . . .	19	650,11
September . . . . .	6	56,75
Oktober . . . . .	4	9,5
Total . . . . .	29 (27)	1,284,21 (1,103,5)

Ueber den Verkauf der einzelnen Pilzarten gibt die nachstehende Tabelle Aufschluss:

Pilzart	Verkaufsbewilligungen	Quantum kg	Verkaufspreis Fr.
Steinpilz . . . . .	56	118,97	6—2
Rothautröhrling (Rotkappe) . . . . .	4	0,58	3
Butterpilz . . . . .	1	0,2	3
Goldröhrling . . . . .	2	5,0	3
Maipilz, grosser . . . . .	2	15,0	4
Schaf-Champignon . . . . .	9	4,91	4
Wald-Champignon . . . . .	1	0,05	4
Reizker . . . . .	1	0,2	1.50
Brätling . . . . .	15	23,25	3—1
Pfeffer-Milchling . . . . .	1	0,1	1
Leder-Täubling . . . . .	2	0,325	2
Mönchskopf (Riesentrichterling) . . . . .	1	0,5	2.50
Hallimasch . . . . .	1	2,0	2
Eierschwamm . . . . .	207	1,012,95	4—1.80
Totentrompete . . . . .	3	1,1	1
Gelbe Kraterelle . . . . .	4	1,825	1.80
Schweinsohr . . . . .	7	13,0	4.50
Rehpilz (Habichtspilz) . . . . .	3	4,00	2.50
Stoppelpilz (Semmelstacheling) . . . . .	26	41,7	2.50—2