

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 5 (1927)
Heft: 7

Rubrik: Arrête du 28 mars 1927 concernant le commerce des champignons : le Conseil d'État du canton de Vaud

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: 17.11.2024

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

am 11. IV. eingesammelt, um sie zu einem Pilzquarell zu verwenden.

Aus obigen Datums ist ersichtlich, wie langsam eigentlich im ersten Stadium die Pilze vorwärts kommen. Bei einem rascheren Wachstum in der ersten Periode vom 24. II. auf 12. III. bei günstigem Wetter, folgt fast ein Stillstand vom 12. III.—24. III., um dann wieder bei günstiger Witterung vom 24. III.—11. IV. schneller aufzuwachsen. Leider konnte das Endstadium nicht abgewartet werden, da dieselben versandt werden mussten. Aber auch so ist deutlich ersichtlich, dass die Speisemorchel auch bei einigermaßen günstiger Witterung über 2 Monate bis zur vollen Entwicklung brauchen kann.

Bei der Spitzmorchel (*Morchella conica*) geht's schon rascher, denn ich notierte mir folgende Masse:

Morchella conica = Spitzmorchel (Waldm.).

Am 6. III. = Hutdm. 0,5—1 cm auf 1 cm Gesamthöhe

„ 12. III. = „ 1—2¹/₂ „ „ 1¹/₂—5¹/₂ „

(sehr günstige Witterung. fast jeden Tag Regen)

Am 24. III. = Hutdm. bis 3¹/₂ cm auf bis 9 cm G'höhe.

Sporen noch nicht ganz reif. Da ich bis 9. IV. verreisen musste, wurden die Exemplare eingesammelt und daher keine weiteren Messungen mehr vorgenommen. Aber auch so ist augenscheinlich, dass 2—3 Wochen bei sehr günstiger Witterung für diese Gattung anzurechnen ist. Weitere Beobachtungen im Kanton Aargau bestätigen diese Messungen ziemlich genau, wobei zudem ersichtlich wurde, dass die Spitzmorcheln dort 3 Wochen später erscheinen als um Basel. Im weiteren zeigte es sich, dass sich die Spitzmorchel früher als die Hohemorchel (*Morchella elata*) entwickelt. Ihr Wachstum konnte ich aber nicht mehr näher beobachten. Wer Zeit und Freude findet, möge auch die Speise-, Halbfreie-, Riesenstockmorchel, sowie die Fingerhut- und Böhmisches Verpel einmal genau unter die Lupe nehmen und über seine Befunde berichten.

Arrêté du 28 mars 1927 concernant le commerce des champignons.

Le Conseil d'Etat du canton de Vaud.

Vu la loi fédérale du 8 décembre 1905 sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels;

Vu l'art. 129 de l'ordonnance fédérale du 23 février 1926 concernant ce commerce;

Vu la loi du 16 novembre 1909 concernant l'exécution, dans le canton, de la loi fédérale du 8 décembre 1905 précitée;

Vu le préavis du Département de l'intérieur;

arrête:

Article premier. Est interdite la vente des champignons désignés ci-après:

- a) les amanites et les russules;
- b) les champignons réputés vénéneux ou suspects, ceux qui ont une odeur nauséuse, un goût âcre, amer ou savonneux;
- c) les champignons trop vieux qui, par leur maturité, prennent un aspect peu appétissant et perdent leur valeur alimentaire, tels par exemple les cortinaires, psaliotes, hydnes, clavaires, armillaires;
- d) les champignons détériorés, gâtés,

véreux, fermentés, trop humides, ainsi que ceux qui sont coupés en morceaux de telle manière que leur espèce ne peut plus être reconnue.

Art. 2. Les champignons frais doivent être mis en vente, chaque espèce à part.

La vente, ou l'exposition pour la vente, de tous les champignons comestibles frais est interdite sur tout autre emplacement que celui désigné par l'autorité sanitaire locale (municipalité), à l'exception des truffes et des champignons de Paris, ou d'autres espèces qui seraient autorisées ultérieurement par le Département de l'intérieur.

Art. 3. Le colportage des champignons frais ou secs est interdit.

Art. 4. Il est interdit de vendre des champignons qui n'auront pas été soumis au préalable à l'inspecteur désigné par l'autorité sanitaire locale.

Art. 5. Ne sont autorisées à vendre des champignons que les personnes munies d'un bulletin de contrôle délivré le

