

Statistique sur le marché aux champignons à Lausanne en 1931

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de
mycologie**

Band (Jahr): **10 (1932)**

Heft 5

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

gleicht die erste Phase des Trocknens einem Nachreifungsprozess und es können dabei sehr viele Sporen zur Reife kommen und abgestossen werden. Doch ganz abgeklärt scheint mir damit der wechselnde Giftgehalt nicht. Es scheint eher, dass der Giftgehalt auch mit der Sporenreife zusammenhängt und dass in diesem Falle nur sporenreife Lorcheln giftig wirken können. Denn entgiftet in vorstehendem Sinne, d. h. durch Abbrühen mit heissem Wasser oder durch Trocknen, können doch nur Lorcheln werden, die einen gewissen Reifegrad erreicht hatten.

Wie eingangs erwähnt ist die Frühlorchel bei uns relativ selten. Es ist uns deshalb nicht möglich, die noch hängenden Fragen lösen zu helfen. Doch ist es möglich, dass diese Lorchel

auch in unserem Vaterland da und dort doch häufiger auftritt, und dass dort Gelegenheit geboten ist, Versuche zur Klärung dieser Probleme vorzunehmen. Zweck dieser Zeilen ist, auf die zitierten Arbeiten aufmerksam zu machen und zu diesbezüglichen Versuchen anzuregen.

Das Verhalten der Frühlorchel hat, wie bereits vor Jahresfrist bemerkt, sehr viel Ähnlichkeit mit demjenigen des Kronenbecherlings (*Plicaria coronaria* Jacq.) und ich möchte hier der Vermutung Ausdruck verleihen, dass bei diesem Becherling die gleichen Ursachen, an den sehr ähnlich wechselvollen Wirkungen dieses Pilzes beim Genuss, vorliegen könnten. Auf diese Möglichkeit aufmerksam zu machen, war ein weiterer Zweck dieser Zeilen. L. S.

Statistique sur le marché aux champignons à Lausanne en 1931.

Le marché aux champignons a été ouvert du 28 mars au 19 décembre 1931.

L'année 1931 au point de vue mycologique n'a pas été très bonne, du fait des quantités de pluies tombées qui ont saturé les terres d'eau, empêchant ainsi les mycéliums de se développer et de fructifier.

Durant la période pendant laquelle eurent lieu les marchés, ceux-ci ont toujours été assez bien fréquentés, et il a été présenté à l'inspection 146 espèces de champignons, représentant un apport global de 32,609 kg, chiffre qui est en régression de 16,094 kg sur l'année précédente.

Les différentes espèces qui ont été présentées aux contrôles des marchés se répartissent comme suit:

Genre ou famille	Nombre d'espèces	Poids en kg	Prix par kg
Amanita	4	7	Vente interdite
Armillaria	2	1328	2. 25
Boletus	11	1724	3. 10
Bovista	1	5	2. 50
Cantharellus	5	23233	3. —
Cladomeris	2	14	2. —
Clavaria	7	174	2. —
Clitocybe	14	1183	2. 30
Clitopilus	2	11	2. 50
Collybia	2	11	2. 50

Genre ou famille	Nombre d'espèces	Poids en kg	Prix par kg
Coprinus	2	26	2. 50
Cortinarius	11	410	2. —
Craterellus	1	367	2. 50
Fistulina	1	1	4. —
Gomphidius	1	6	2. —
Guepinia	1	5	2. —
Gyromitra	2	15	4. —
Hebeloma	1	2	Non comestibles
Helvella	3	6	2. 50
Hydnum	2	1258	3. —
Hygrophorus	13	540	2. 50
Lactarius	4	115	2. 10
Lentinus	1	2	Non comestibles
Lepiota	3	118	2. 25
Lycoperdon	3	119	2. 10
Marasmius	1	98	3. 50
Morilles	5	133	20. —
Mycena	1	1	Vénéneux
Paxillus	2	13	2. —
Peziza	7	19	3. 50
Pholiota	3	181	2. —
Pleurotus	1	1	2. —
Polyporus	3	70	2. 50
Psalliota	5	120	2. 50
Russula	1	2	Vente interdite
Spathularia	1	1	Non comestibles
Tremellodon	1	4	2. —
Tricholoma	16	1266	3. 75

Total 146 esp. 32609 kg.

De ces 146 variétés, 137 ont été reconnues comestibles et ont pu par conséquent être vendues sur le marché.

Des 32,609 kg apportés, 9 ont été séquestrés du fait que la vente en est interdite par l'Arrêté cantonal; 31 kg ont aussi été séquestrés et détruits du fait qu'ils appartenaient à des espèces dont la valeur nutritive était nulle ou presque, et par conséquent de qualité trop inférieure pour être vendus. Enfin 8 kg ont encore été séquestrés et détruits du fait qu'ils appartenaient à des espèces vénéneuses, parmi lesquelles se trouvaient aussi celles réputées mortelles, entr'autres l'*Amanita verna*.

En plus de ce qui est indiqué ci-dessus, il a encore été confisqué et détruit 63 kg de champignons de toutes espèces qui avaient été apportés aux marchés alors qu'ils étaient trop véreux, échauffés, fermentés ou même d'une maturité trop avancée.

Durant cette même année, il a encore été vérifié 2,695 kg de champignons frais (champignons de Paris) et secs (bolets, gyromitres et morilles) pour le compte des négociants de la place autorisés à en faire le commerce. Il

a été séquestré et détruit 10 kg de bolets secs qui, lors de l'inspection, ont été trouvés moisissés, ainsi que 25 kg de champignons de Paris dont la maturité était trop avancée. Pour ce qui est de ces derniers, nous n'avons pu incriminer les négociants en question, car la tare de ces champignons ne s'est produite que pendant le transport et l'emmagasinage aux lieux d'expédition.

Pendant l'année 1931, il a été relevé 9 contraventions dont 2 contre des négociants qui avaient vendu des champignons sans qu'ils aient été visités, et 7 autres contre des personnes qui avaient apporté aux marchés des champignons mouillés intentionnellement dans l'unique but d'en augmenter le poids et réaliser par là un bénéfice supérieur à ce qu'ils auraient pu en tirer sans cela; d'autres champignons étaient trop vieux, trop véreux, fermentés ou même complètement moisissés, représentant par là un réel et grave danger pour la consommation publique.

Theintz,

Inspecteur des champignons.

Verein für Pilzkunde Bettlach.

Jahresbericht 1931.

Von M. J. Meier.

Mit Einladung vom 11. Februar 1931 sammelte ein Initiativkomitee die Pilzfreunde Bettlachs auf Freitag den 13. Februar 1931, abends ins Restaurant Bahnhof in Bettlach zu einer Gründungsversammlung für den heutigen Pilzverein. An jener denkwürdigen Zusammenkunft wurde mit Bedauern davon Kenntnis gegeben, dass der im Jahre 1930 gegründete Pilzverein Bettlach durch einen Terror- und Gewaltsakt an der Hauptversammlung vom 8. Februar 1931 in das Fahrwasser der sozialdemokratischen Partei hinübergetrieben worden und dass der oberste Grundsatz der Statuten, die politische und konfessionelle Neutralität verletzt worden und

deshalb der Gründung eines neutralen Vereins gerufen worden sei.

In Erwägung, dass politische Vereine in Bettlach meist ein kurzes Leben gefristet und dass ein Pilzverein, der an sich mit Politik überhaupt nichts zu tun habe, die Neutralität als obersten Grundsatz nicht nur in den Statuten geschrieben, sondern auch in die Tat umsetzen müsse, dass jedes einzelne Mitglied das Neutralitätsmerkmal in seinem Herzen zu tragen habe, dass ja gerade der Wald mit seinen unendlich vielen Naturschönheiten, mit unsern lieben Pilzen, seiner gesamten Waldespracht uns die Neutralität am trefflichsten und besten vorzeichne, indem er seinen Nutzen