Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 18 (1940)
Heft: 5

Rubrik: Marché aux champignons à Lausanne en 1939

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

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

Für den Champignon sind nun die Kohlehydrate von grösster Bedeutung, während die Proteine und Aschenbestandteile des Strohs in der Ernährung des Champignons eine untergeordnete Rolle spielen.

In der Form und Zusammensetzung wie die Kohlehydrate im Stroh vorkommen, sei es als Cellulose, Hemicellulose oder Lignin, können sie aber vom Champignon nicht direkt verwertet werden, da sie unlöslich sind, sie bedürfen vorher einer gründlichen Umsetzung, einer Umwandlung in einfachere, lösliche Form.

Diese Umwandlung besorgen nun aber die Champignons nicht selbst, sondern niedriger, einfacher organisierte Lebewesen: die *Bakterien, Hefe- und Schimmelpilze* und einige andere Mikroorganismen, um nur die wichtigsten zu nennen.

Während sich alle höheren Pflanzen und Tiere aus einer Vielheit von sog. Zellen und Zellverbänden aufbauen, besitzen diese Kleinlebewesen oder Mikroorganismen als Lebenseinheit nur eine Einzelzelle, bestehend aus einem Eiweisströpfchen mit Zellkern und Zellhaut. Während bei den Bakterien jede einzelne Zelle einen fertigen Organismus darstellt, bilden die Schimmelpilze nicht selten ausgebreitete, aus vielen Zellen bestehende, fädige Ansammlungen, wobei aber jede Einzelzelle relativ selbständig bleibt. Die Vermehrung der Bakterien geschieht durch einfache Teilung.

(Fortsetzung folgt.)

Marchés aux champignons à Lausanne en 1939.

Le marché aux champignons a été ouvert du 21 janvier au 24 décembre 1939. Durant cette période, 184 espèces ont été apportées, représentant un poids total d'environ 35 895 kilos; 2147 permis de vente ont été distribués sur l'emplacement du marché. Les différentes variétés présentées à l'inspecteur sont:

Genre ou famille	Nombre d'espèces	Poids en kgs.	Prix moyen par kg fr.
Acetabula	1	1	2.—
Amanita	7	7	vente interd.
Armillaria	1	72	1.50
Bolets	16	1137	2.15
Bovista	1	1	1.50
Champignons de couche	1	234	3.—
Chanterelles	7	21583	2.40
Cladomeris	6	22	1.—
Clavaria	5	90	1.40
Clitocybe	17	2472	1.55
Clitopilus	1	17	2.20
Collybia	3	5	1.50
Coprinus	2	19	1.95
Cortinarius	17	494	1.70
Craterellus	1	373	1.70
Entoloma	3	2	suspects
Gomphidius	1	10	2.—
Guepinia	1	1	1.10
Gyromitra	2	14	3.25
Hebeloma	1	1	suspect
Helvella	3	5	2.—
Hydnum	2	845	1.85
Hygrophorus	16	4856	1.65
Lactarius	4	133	1.50
Lentinus	1	2	1.—
Lepiota	4	30	1.70
Lycoperdon	1	54	1.40
Marasmius	1	12	3.—
Morilles	7	563	15.60
Mycena	1	1	suspect
Paxillus	2	38	1.50
Pezizes	6	134	1.75
Phallus	1	1	non comest.
Pholiota	3	110	1.80
Pleurotus	1	2	1.—
Pluteus	1	1	1.—
Polyporus	2	89	1.85
Psalliota	7	71	1.75
Russula	2	2	vente interd.
Tremellodon	1	1	1.—
Tricholoma	22	2307	2.10
Verpa	2	20	10.—
Détruit		66	
Totaux	184	35895	

Des 35 895 kilos examinés, 8 kilos ont été séquestrés, la vente en étant interdite par l'Arrêté cantonal; 88 kilos appartenant à des variétés vénéneuses, voire même mortelles, suspectes, de maturité trop avancée ou complétement véreux, par conséquent dangereux et impropres à la consommation ont été également séquestrés et détru ts.

En 1939, 669 inspections de champignons ont été faites chez des négociants de la place qui en

font le commerce; au cours de ces inspections, 27 166 kilos de champignons frais de Paris ou de cultures suisses, des truffes, ainsi que des bolets, gyromitres et morilles séches ont été examinés; environ 35 kilos de gyromitres et bolets secs ont dû subir un traitement spécial avant d'être mis en vente, du fait qu'ils contenaient des vers et des mites. A plusieurs reprises nous n'avons autorisé la vente de champignons frais de Paris, qu'après un minutieux triage, du fait qu'ils étaient arrivés en partie avariés.

Il a été procédé à 415 examens de champignons pour des personnes qui les avaient récoltés elles-mêmes; à part cela, 12 déterminations d'espèces diverses ont été faites par correspondance pour des inspecteurs et des particuliers d'autres communes vaudoises et hors du canton.

Durant cette même année, il est parvenu à notre connaissance 1 seul cas d'empoisonnement à Lausanne, affectant 4 personnes d'une même famille. Cet empoisonnement est dû au fait que des champignons ont été récoltés sans être connus des personnes qui les ont consommés et qui ne les ont pas préalablement fait vérifier; les personnes en cause durent avoir recours à un médecin qui les a faites transporter à l'hôpital, où après quelques jours de soins appropriés elles purent regagner leur domicile.

Durant l'année 1939, il n'a pas été relevé de contraventions, soit sur les marchés, soit dans les magasins; par contre, 13 avertissements ont été donnés pour non observation des prescriptions relatives au commerce des champignons.

L'Inspecteur:
Louis Theintz.

Neue Pilzliteratur

Eugen Gramberg, Pilze der Heimat, 5. verbesserte Auflage, Verlag Quelle und Meyer in Leipzig.

Die zwei stattlichen Bände dieses auch in unserem Kreise weitverbreiteten, volkstümlichen Pilzwerkes sind in der 5. Auflage erschienen. Auf 50 Farbtafeln leuchten dem Beschauer 130 meist in natürlicher Grösse naturgetreu dargestellte Pilze entgegen und 24 Schwarztafeln vervollständigen die vorzüglichen Abbildungen. An Stelle der in der 4. Auflage erschienenen Farbbilder des Blutroten Täublings, des Gedrungenen Wulstlings (dort fälschlicherweise als Pantherpilz bezeichnet) und des Dickfussröhrlings sind Bilder getreten, welche von Frau E. Neuhoff, geb. Gramberg, gemalt wurden und den Ziegelroten Risspilz, den Pantherpilz sowie den Netzstieligen Hexenröhrling darstellen. Sie reihen sich würdig an die Seite der übrigen Farbtafeln. Da die Zahl der nicht abgebildeten Pilzarten eine Vermehrung erfuhr, beträgt die Gesamtzahl der beschriebenen Pilzarten 214. Sehr wertvoll ist die Angabe der Sporenmasse, welche Neuerung ganz besonders der mikroskopierende Pilzfreund begrüssen wird.

Bei der Neubearbeitung wurden u. a. auch die in der Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde erschienenen Erfahrungen und Beobachtungen berücksichtigt. Als Beispiel gilt die Notiz beim Schopftintling, in der mitgeteilt wird, dass hievon im Jahre 1939 in Solothurn 2,5 Zentner auf den Markt gebracht wurden.

Für den Mairitterling ist nun auch der bei uns allgemein gültige Name « Frühlingsmousseron » angeführt, so dass bisher bestehende Unklarheiten vermieden werden.

Der allgemeine Teil wurde durch ein Kapitel über die Lebensgemeinschaft zwischen Pilzen und Bäumen wertvoll ergänzt. Wir glauben an die dort vertretene These Prof. Ulbrichs, dass dem Walde durch zu starken Entzug der für ihn so unentbehrlichen Glieder seiner Lebensgemeinschaft — nämlich der Pilze — Schaden zugefügt werde. Es ist zu begrüssen, wenn dargelegt wird, dass die Notwendigkeit des Waldschutzes auch die Pilze einzuschliessen habe, und zwar in dem Sinne, dass diese nicht rücksichtslos ausgerottet werden dürfen. In gewissem Gegensatz hiezu steht allerdings die im Kapitel « Die Pilze als Nahrungsmittel » laut werdende Klage, dass die Pilze als Nahrungsmittel viel zu wenig bekannt seien und demgemäss auch in ungenügendem Umfange gesammelt würden. Der denkende Naturfreund, welcher seit Jahren seine früher so ertragreichen Sammelgründe auch in der Schweiz da und dort immer mehr versiegen sieht, kann oft das Gegenteil wahrnehmen. Mit der Pilzkenntnis muss auch das tiefere Verständnis für die Natur gepredigt werden. Dass dies der Verfasser zu erreichen sucht, bezeugt die erste Fussnote auf Seite 87, wo das wahllose Sammeln aller erreichbaren Pilzarten mit nachfolgendem Sortieren durch Sachkundige deutlich verurteilt wird.

Der Raum reicht hier leider nicht aus, um dem Werke eine eingehendere Besprechung widmen zu können, doch muss zusammenfassend sowohl dem Autor für die vorzügliche Arbeit und die wertvolle Ergänzung, wie auch dem Verlage für die erstklassige Ausstattung volle Anerkennung gezollt werden.