

# Marchés aux champignons de Lausanne en 1940

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **19 (1941)**

Heft 6

PDF erstellt am: **11.09.2024**

## **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.

trete ne oder durch leichtes Auspressen in einem Tuch gewonnene Saft wird wie unter 1 behandelt.

3. An Stelle von Zitronensaft kann Essig genommen werden und im übrigen ist die Behandlung wie unter 1 und 2.

4. Die zerkleinerten Pilze werden mit Salz, Pfeffer, Nelken, eventuell auch mit anderem Gewürz in einer Kasserolle einige Stunden heissgestellt ohne die Pilze zu kochen. Nach dem Erkalten presst man den Saft durch ein Tuch ab und behandelt diesen wie unter 1.

## Marchés aux champignons de Lausanne en 1940.

Le marché aux champignons a été ouvert du 30 mars au 28 décembre 1940, durant cette période, 184 espèces ont été apportées, représentant un poids total d'environ 12 596 kilos; 1283 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.
Amanita .....	3	2	vente interd.
Armillaria.....	1	927	1.75
Bolets secs .....	1	2	10.—
Bolets frais .....	18	1284	2.60
Champign. cultivés .	1	227	3.75
Chanterelles .....	5	4960	3.65
Cladomeris .....	4	22	1.95
Clavaria .....	5	85	1.70
Clitocybe .....	18	1225	2.15
Clitopilus .....	1	19	2.75
Collybia .....	3	3	1.75
Coprinus .....	2	11	2.75
Cortinarius .....	20	740	1.95
Craterellus .....	1	60	3.—
Cudonia .....	1	¼	non comest.
Entoloma .....	3	6	» »
Gomphidius .....	1	39	1.75
Guepinia.....	1	½	2.—
Gyromitra .....	2	14	3.—
Hebeloma .....	1	2	non comest.
Helvella .....	3	3	2.35
Hydnum .....	2	372	2.35
Hygrophorus .....	16	246	2.05
Lactarius .....	6	176	2.60
Lentinus .....	1	2	1.—
Lepiota .....	3	47	2.—
Lycoperdon .....	2	40	1.75
Marasmius .....	1	6	3.50
Morilles .....	8	204	15.95
Paxillus .....	2	31	1.70
Pezizes .....	6	7	2.05
Pholiota .....	3	287	2.40
Pleurotus .....	2	4	1.50
Pluteus .....	1	¼	2.—
Polyporus .....	4	120	1.55
Psalliota .....	7	132	2.20
Scleroderma .....	1	1	non comest.
Tricholoma.....	24	1137	2.55
Verpa .....	2	6	6.—

Genre ou famille	Nombre d'espèces	Poids en kgs.	Prix moyen par kg fr.
Espèces diverses détruit .....	—	146	—
Totaux	184	12596	3.10

prix moyen

Des 12 596 kilos examinés, 1½ kg ont été séquestrés, la vente en étant interdite par Arrêté cantonal; 181½ kilos appartenant à des variétés vénéneuses, voire même mortelles, suspectes, de maturité trop avancée ou complètement véreux, par conséquent dangereux et impropres à la consommation ont été également séquestrés et détruits.

En 1940, 371 inspections de champignons ont été faites chez des négociants de la place qui en font le commerce; au cours de ces inspections, 12 199 kilos de champignons de cultures essentiellement suisses, des truffes, ainsi que des bolets, gyromitres et morilles sèches ont été examinés.

Il a été procédé à 426 examens de champignons pour des personnes qui les avaient récoltés elles-mêmes; à part cela 17 déterminations d'espèces diverses ont été faites par correspondance pour des inspecteurs et particuliers d'autres communes du canton et hors du canton.

Durant cette même année, il est parvenu à notre connaissance 2 cas d'empoisonnement à Lausanne, l'un provenant de ce que des champignons ont été récoltés sans être connus des personnes qui les ont consommés et ne les ont pas fait vérifier préalablement; deux personnes ont été conduites à l'hôpital, il s'agissait de « Tricholoma saponaceum ». Le deuxième cas, le plus important consiste en des champignons achetés par un restaurateur à un colporteur qui lui non plus ne les avaient pas fait vérifier; une dizaine de personnes malades.

Il a été relevé pendant l'année 1940, 2 contravention pour vente de champignons non soumis au contrôle officiel, et 14 avertissements ont été donnés pour non observation des prescriptions relatives au commerce des champignons.

La faible quantité de champignons apportés sur le marché s'explique du fait qu'il n'en est pas venu de l'étranger, notamment de la Savoie par suite de la situation internationale; et, aussi par l'inclémence du temps qui a été franchement défavorable au point de vue mycologique.

L'Inspecteur: Louis Theintz.