Zeitschrift: Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des Samariterbundes

Herausgeber: Schweizerischer Centralverein vom Roten Kreuz

Band: 41 (1933)

Heft: 2

Artikel: De la consommation des champignons

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-973675

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: 10.12.2025

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

De la consommation des champignons.

Notre pays, avec ses bois nombreux, ses forêts de hêtres et de sapins, ses combes ombragées, est riche en champignons, surtout pendant les printemps, les étés ou les automnes humides. Depuis les privations dues à la guerre et depuis qu'une partie de notre population est réduite au chômage et que les chômeurs se promènent volontiers en forêt, on s'intéresse davantage à la recherche des cryptogames et on en consomme bien plus que jadis. Le champignon constitue du reste un mets délicieux et réellement nutritif, tout en apportant une variété agréable à nos menus quotidiens.

Malheureusement il existe — chacun le sait — des champignons indigestes et quelques espèces réellement toxiques qui peuvent provoquer des empoisonnements parfois mortels, mais ces espèces sont heureusement rares. Les journaux nous apportent chaque année des cas d'empoisonnements dûs à la consommation de cryptogames vénéneux, ce qui a créé, à juste titre, un sentiment de méfiance vis-à-vis des champignons en général. Les ouvrages de vulgarisation ont contribué à augmenter et à entretenir cet état d'esprit et cette crainte à l'égard des champignons, car il est souvent difficile de bien comprendre les descriptions qu'ils contiennent, de reconnaître et de définir exactement les espèces trouvées en les comparant aux gravures des livres.

Il ne suffit pas de *croire* qu'on connaît le champignon; il faut savoir le reconnaître sous ses diverses apparences et à ses divers états d'évolution. A côté de l'aspect habituel, en quelque sorte classique, que tel champignon revêt dans les manuels, il faut savoir le découvrir quand les pluies l'ont lavé, quand les limaces l'ont rongé, quand le soleil l'a fait pâlir.

Dans nos écoles on devrait consacrer quelques leçons à la connaissance des champignons (leçons données par des personnes qui les connaissent bien!) de façon à permettre à notre jeunesse d'en faire la cueillette en connaissance de cause, et d'apporter ainsi — sans aucun risque — une contribution intéressante à la table de famille. On devrait enseigner qu'il n'y a que très peu de champignons vénéneux dans notre pays, — mais ceux-ci, il faudrait les connaître très exactement pour les éviter d'une façon absolue. S'il est vrai que 99 % des empoisonnements mortels sont dûs à la consommation de l'espèce *Amanite*, il serait nécessaire que ces Amanites fussent connues — sans méprise possible — des chercheurs de cryptogames.

Il y a des centaines d'espèces inoffensives, mais parmi elles, il n'en reste qu'une trentaine qui valent l'honneur de la casserole. Cette trentaine devrait être exactement connue. Il faudrait démontrer tout d'abord les *bolets*. Les bolets sont des champignons nombreux dans nos forêts du Jura, et dont le dessous du chapeau est formé de *tubes* et non pas de lamelles. Tous les bolets, même ceux dont la chair verdit, bleuit, rougit ou noircit, sont comestibles.

Il faudrait dire aussi que les procédés généralement recommandés aux novices pour distinguer les espèces vénéneuses des espèces comestibles, sont presque toujours illusoires. Depuis longtemps on a fait justice des erreurs empiriques de la pièce d'argent ou des limaces. On sait aujourd'hui que le noircissement de la cuillère d'argent, jointe au plat qui cuit

doucement sur le feu, signifie simplement que le champignon renferme du soufre qui, au contact du métal, forme du sulfure d'argent de couleur noire. Or les champignons redoutables ne renferment pas de soufre, tandis que d'autres, comestibles, en offrent. Les limaces s'attaquent aussi bien aux champignons dangereux pour l'homme qu'aux inoffensifs; on ne peut dès lors pas dire que les espèces rongées par les limaces soient forcément comestibles. L'entomologiste Fabre a prétendu qu'en faisant bouillir les cryptogames dans de l'eau, et en jetant ensuite cette eau de cuisson, des espèces même vénéneuses sont rendues inoffensives. Cela est faux, et l'expérience a démontré que cette ébullition ne confère pas l'innocuité à des espèces très toxiques.

Il n'existe aucun critère général permettant de distinguer les bons des mauvais champignons. L'essentiel, pour éviter la consommation d'espèces dangereuses, est de connaître à fond les caractères des quelques champignons vénéneux qui tapissent nos forêts. Puis, pour faire un apport agréable et nourrissant à la table du ménage, il sera utile de savoir choisir les champignons réellement délicats qui, chez nous, se réduisent à une vingtaine parmi lesquels nous signalons: les morilles, les bolets, les chanterelles, les trompettes de la mort, qui — tous — sont très faciles à reconnaître. Au demeurant, et si l'on n'est pas absolument sûr de la qualité d'un cryptogame rencontré au cours de la promenade, il faut se conformer au précepte: «Dans le doute, abstiens-toi!»

P. S. On sait que, depuis une dizaine d'années, un sérum, — le sérum antiphallinique — permet de combattre efficacement l'intoxication amanitique. D'autre part, et tout récemment, une découverte très curieuse et très intéressante a été faite par deux médecins de Clermont qui ont constaté que le lapin possède un degré certain d'immunité contre le poison des amanites. Dans plusieurs cas, ces médecins ont pu sauver des malades gravement intoxiqués par ces champignons, en leur faisant absorber un mélange de cerveau et d'estomac de lapin, hachés crus. Les phénomènes d'empoisonnement ont cédé peu d'heures après ingestion de ce mélange bizarre, et les malades ont été totalement guéris en quelques jours par cette médication nouvelle.

Dr *Ml.*

Vom Star des Auges.

Man hört im Publikum oft über diese Augenerkrankung reden, und man kann sich dabei überzeugen, dass mitunter ganz unrichtige Ansichten über das Wesen derselben vorhanden sind. Das lässt sich wohl daraus erklären, dass von verschiedenen Arten des Stares gesprochen wird: von grauem und weissem, von schwarzem und grünem, vom reifen und unreifen Star, so dass die Konfusion verständlich ist. Wir gestatten uns, im Nachstehenden einigen Aufschluss zu geben.

Wenn wir vom Star sprechen wollen, müssen wir uns den Bau des Auges vergegenwärtigen. Der kugelige Augapfel ruht wohlgeborgen in der knöchernen Augenhöhle. Seine Vorderfläche ist von der Hornhaut bedeckt, durch deren kreisrunde Oeffnung, Sehloch oder Pupille genannt, die Lichtstrahlen in das Augeninnere dringen können. Das