Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 27 (1997)
Heft: 9

Artikel: Le temps des champignons
Autor: Amann, Jean
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-827419

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: 09.12.2025

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

Le temps des champignons

Voici venu le temps des champignons, ces «fleurs de l'automne» qui n'ont peut-être pas un pouvoir nutritif important, mais qui dégagent un fumet irrésistible. Le Dr J. Amann, naturaliste vaudois, leur a consacré un ouvrage passionnant dont nous publions quelques extraits.

Alors que le nombre des espèces vénéneuses ne dépasse pas une vingtaine, celui des espèce comestible de l'Europe moyenne atteint le demi-millier.

Aux prix relativement très élevés où ils se vendent maintenant sur le marché, ce sont des aliments de luxe très coûteux (...) pour avoir l'équivalent nutritif d'un kilo de viande de bœuf, il faudrait prendre: 9,3 kg de Pratelles, 15,2 kg de morilles, 41,6 kg de chanterelles, 67 kg de polypores, etc...

Les comestibles

Les chanterelles, en latin «cantharellus» tirent leur nom du grec «kantharos», calice, coupe à boire, par allusion à la forme du chapeau déprimé en son milieu. Avec les leptoglosses et les trogia, elles composent la famille des cantharellés, caractérisés par les lamelles épaisses, en bourrelets, ramifiés et fourchues, descendant sur le pied. Les espèces sont peu nombreuses, une quinzaine chez nous.

Les gomphides (du grec gomphos, clou), champignons visqueux, avec une cortine et des feuillets décurents, sont représentés chez nous par quatre espèces: les gomphides visqueux, glutineux, rosés et tachetés, ces derniers croissant sous le mélèze exclusivement. Les lactaires sont reconnaissables au lait qui suinte en gouttelettes lorsqu'on les entame ou qu'on froisse leurs lamelles. Ce lait, tout comme celui que nous vendent les laitiers, peut être du reste plus ou moins aqueux. Nous avons chez nous une quarantaine au moins d'espèces différentes de lactaires. Fries, le père et le pape des mycologues, les a distribués en deux groupes différents: les poivrés, qui peuvent être barbus, secs ou visqueux et les russulaires, qui sont feutrés, brûlants, doux ou aqueux.

Les amanites sont ainsi nommées d'une montagne de la Cilicie, «Amanos», réputée par sa richesse en champignons. Pour la plupart de belle taille, elles croissent sur le sol; leurs lamelles sont tout à fait libres et leurs spores incolores et lisses. On distribue actuellement les vingt et quelques espèces indigènes d'Amanites en quatre groupes, dont il est utile de connaître les caractères, car ce genre comprend à la fois les champignons comestibles les plus estimables et les plus vénéneux qui soient connus.

La chanterelle commune, également appelée girolle

Le lactaire délicieux ou lactaire carotte

L'amanite des césars, comestible

L'amanite phalloïde, champignon mortel

Les vénéneux

Si vous êtes malade pour avoir mangé des champignons, dites-vous bien, pour vous rassurer et vous consoler, que cela peut tenir à l'une des quatre raisons suivantes:

Primo, vous avez trop mangé de ces mets souvent indigestes, votre malaise provient d'indigestion; Secundo, vous avez une idiosyncrasie, c'est-à-dire une intolérance personnelle pour certaines espèces (l'innocente chanterelle par exemple). Tertio, les champignons que vous avez mangés avaient subi, pour une cause ou une autre, une altération ou décomposition. Quarto, vous avez été empoisonné par des champignons vénéneux.

Je récapitule comme suit la marche à suivre dans le cas d'empoisonnement par les champignons: 1. Vomitifs; 2. Purgatif s'il y a lieu; 3. Poudre de charbon ou magnésie calcinée, par cuillerées à café dans du thé chaud; 4. frictions sèches sur la peau, compresses chaudes sur l'abdomen, excitants légers s'il est nécessaire. Enfin, appeler le médecin si l'amélioration ne se produit pas à bref délai et, surtout, au cas où des symptômes graves surviendraient plusieurs heures après l'ingestion de champignons.

Dr Jean Amann

«Mes chasses aux champignons», Dr Jean Amann, Gilbert Andrey, Editeur.