

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 11 (1933)
Heft: 2

Artikel: Causerie radiophonique sur les champignons
Autor: Konrad, P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934572>

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: 06.02.2026

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

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

REDAKTION der schweizerischen Zeitschrift für Pilzkunde: Burgdorf.
VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Telephon 46.191; Postcheck III 321.
ABONNEMENTSPREIS: Fr. 6.—, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.
INSERTIONSPREISE: 1 Seite Fr. 70.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 38.—, $\frac{1}{4}$ S. Fr. 20.—, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 11.—, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 6.—.

Bekanntmachung der Geschäftsleitung.

Durch das Ableben unseres verdienten Verbandssekretärs Herrn Zbinden machte sich eine Reorganisation des Vorstandes notwendig. Wir ersuchen die verehrten Vereinsvorstände, von der getroffenen Änderung gefl. Vormerk nehmen zu wollen. Vom Tage an hat sich der Vorstand konstituiert wie folgt:

Präsident: Herr Dr. vet. H. Grossenbacher,

Vize-Präsident: Herr alt-Lehrer F. Bosshardt,

Sekretär: Herr H. W. Zaugg,

Kassier: Herr Fr. Fries, Bankprokurist,

Registerführer: Herr P. Dannelet, Sachwalter.

In der Redaktion, wie in der Zeitschrift überhaupt tritt eine Änderung nicht ein. Einsendungen sind nach wie vor an die **Redaktion** in Burgdorf zu senden. Korrespondenzen und Bücherbestellungen werden an den Sekretär Herrn Zaugg, Adressänderungen, Ein- und Austritte an Herrn Dannelet erbeten. Im Sinne einer guten Ordnung bitten wir die Vorstände der Sektionen, sich an diese Neuordnung halten zu wollen.

Die Geschäftsleitung.

Causerie radiophonique sur les Champignons.

Par P. Konrad, Neuchâtel.

Transmise par le Poste national de la Suisse romande à Sottens le 24 janvier 1933 de 18 h. à 18 h. 30.

Mesdames et Messieurs,

Radio-Suisse romande me fait un bien grand honneur en m'appelant devant le micro, dans le but de parler quelque peu de mes bons amis les champignons.

Je n'en tire du reste aucune satisfaction personnelle, mais j'y vois avec grand plaisir un témoignage de l'intérêt que la connaissance des champignons suscite aujourd'hui dans le grand public.

C'est que ce ne fut pas toujours le cas.

Autrefois, à l'époque de nos grands-pères, les champignons étaient mal connus et, à part quelques rares exceptions, ils étaient complètement délaissés. Bien plus, ils étaient l'objet d'un véritable sentiment de répulsion, car on les croyait tous vénéneux.

Se représente-t-on aujourd'hui qu'il y a une septantaine d'années, on ne connaissait dans notre pays, en Suisse romande, qu'un

seul champignon comestible, la morille. Tous les autres étaient considérés comme vénéneux.

De nos jours, les choses ont heureusement changé. Grâce aux travaux de la science, la plus grande partie des champignons sont reconnus inoffensifs et le nombre des espèces qui tuent ou qui rendent malade est heureusement beaucoup moins considérable qu'on le croyait il y a peu d'années et qu'on le croit encore généralement.

Aujourd'hui, la mycologie, c'est-à-dire cette branche de la botanique qui s'occupe des champignons, n'est plus le seul domaine de rares spécialistes. Le cercle de ses adeptes s'est étendu. Cette science se démocratise; elle devient populaire et il faut s'en réjouir, car la mycologie ne doit pas se confiner dans le domaine de la science pure. Elle ne doit pas non plus rester un simple délassement au profit de quelques amateurs, qui au cours de promenades dans nos bois font d'agréables cueillettes gastronomiques.

La mycologie vaut mieux que cela. Elle est capable de jouer un rôle important dans l'alimentation et de rendre de réels services à l'économie générale.

*

Constatons tout d'abord que notre pays est favorisé au point de vue de l'abondance des champignons. Notre flore fongique est très riche.

La Suisse appartient en effet à cette vaste région boisée centreeuropéenne qui s'étend des Ardennes aux Vosges, à la Forêt-Noire, au Jura, aux Alpes, jusqu'en Savoie et au Lyonnais, région privilégiée qui compte à elle seule la presque totalité des espèces qui croissent en Europe et même au delà.

C'est que les champignons sont des êtres très internationaux, qui subissent beaucoup moins que les autres végétaux les influences du climat. Ce qu'il leur faut, c'est de la chaleur, de l'humidité, l'ombre des grands bois. Partout où ces conditions sont réalisées, il y a des champignons.

Or, les espèces varient suivant deux facteurs qui sont, non pas la latitude ou l'altitude comme pour la plupart des autres plantes, mais bien la nature des bois, donc les essences qui les composent, et la nature du sol.

Les bois sont, ou bien des conifères, ou bien des feuillus, et les champignons que l'on récolte dans une forêt de sapins ou dans un bois de pins ne sont pas les mêmes que ceux qui croissent sous les hêtres, les chênes ou les peupliers.

D'autre part, le sol peut être calcaire ou siliceux. Les espèces qui croissent dans le Jura calcaire, par exemple, ne sont pas les mêmes que celles que l'on trouve sur le Plateau suisse mollassique ou dans les Vosges siliceuses.

C'est ainsi que la région de Neuchâtel, où j'habite, est particulièrement favorable. Nous y avons de beaux bois feuillus de hêtres et de chênes qui s'étendent au-dessus du vignoble et plus haut les sapins des grandes forêts et des pâturages du Jura. Le sol y est calcaire, mais il suffit de traverser le lac ou la Thielle pour rencontrer les sols décalcifiés du Plateau suisse, dans les bois du Vully, de Jolimont ou d'ailleurs.

Pour illustrer l'internationalisme des champignons, permettez-moi de vous citer un seul exemple. J'ai eu, il y a quelques années, l'occasion d'herboriser dans les forêts de l'Atlas en Algérie, en compagnie du maître de la mycologie contemporaine, M. le Dr René Maire, professeur à l'Université d'Alger. Eh bien, à part quelques exceptions, la flore mycologique, contrairement à la flore phanérogamique, y était la même que celle de nos grandes forêts du Jura. Pourquoi? C'est que, là-bas comme ici, nous nous trouvions sur des roches calcaires et dans des forêts de conifères; les sapins du Jura étant tout simplement remplacés par les cèdres de l'Atlas.

*

Notre région est donc très riche en champignons. Voyons un peu quelle est cette richesse.

Je dois tout d'abord vous dire — et ceci étonnera bon nombre de mes auditeurs — que l'inventaire de cette richesse est à peine fait. La systématique des champignons supérieurs n'est, en effet, pas encore suffisamment avancée, pour que l'on puisse indiquer avec précision le nombre des espèces qui croissent dans notre pays.

Il en est tout autrement des espèces de Phanérogames qui sont connues à une unité près. — Les Phanérogames, ce sont les végétaux supérieurs, les fleurs de nos prairies, les arbres de nos forêts, les buissons, l'herbe de nos prés, etc. —

En ce qui concerne les champignons, nous ne pouvons procéder que par évaluation.

Cependant, grâce aux travaux récents de la science, nos évaluations approchent suffisamment près de la vérité, pour que nous puissions nous faire une idée à peu près exacte de l'importance de notre flore mycologique.

Voici les chiffres auxquels nous arrivons:

	Espèces
Champignons à lamelles — ce sont les plus élevés en organisation	1100
auxquels il faut ajouter	50
de Bolets, la famille des Boletacées étant très voisine des Agaricacées. —	
Cela fait au total	1150
appartenant à l'ordre des <i>Agaricales</i> .	
A ce nombre s'ajoutent.....	500
de champignons supérieurs non à lamelles, Boletacées non comprises, tels que Polyporacées (les Polypores sont ces champignons ligneux qui croissent généralement sur le bois), Hydnacées (champignons à aiguillons, tels que le Pied de mouton), Clavariacées (ce sont les clavaires ou chevrettes), etc., et	50
de champignons gélatineux, tels que les Auricularia, Tremella, Calocera, Tremellodon, etc. —	
A ces	1700

Transport 1700

de champignons supérieurs, nous devons encore ajouter 200 non négligeables pour les amateurs, appartenant à d'autres ordres, notamment aux Gastéromycètes (Lycoperdons), aux Discomycètes charnus (Morilles, Helvelles, Pézizes) et aux Tubéracées (Truffes).

Cela nous fait donc un total général de 1900 intéressant le grand public.

A titre de comparaison, le nombre des Phanérogames qui croissent en Suisse, s'élève, d'après la Flore de Schinz et Keller, à 2453 espèces. Il s'en faut donc de 550 espèces environ pour que la flore mycologique des champignons supérieurs atteigne celle des Phanérogames.

Et si nous tenions compte des champignons inférieurs, tels qu'une infinité de petits Discomycètes, les Pyrénomycètes, les rouilles, les mildiou, les moisissures, les ferments et les bactéries, le nombre des espèces de champignons serait écrasant par rapport à celui des Phanérogames.

*

Nous venons donc de voir que le nombre des espèces de champignons supérieurs, grands champignons entrant en ligne de compte pour notre causerie, s'élève à 1900 environ.

De ce nombre, combien y en a-t-il de vénéneux?

Répondons d'emblée, très peu.

En effet, grâce à d'importants et récents travaux, à de nombreuses et sérieuses observations, à des essais rigoureux sur des animaux et sur l'homme, une quantité d'espèces, considérées comme très dangereuses, voire même mortelles, il y a une vingtaine ou même une dizaine d'années, ont été réhabilitées et sont aujourd'hui reconnues parfaitement inoffensives.

Citons deux exemples parmi beaucoup.

Les Volvaires, champignons appartenant au genre *Volvaria*, caractérisé par une volve

ou étui membraneux à la base du pied et par des lamelles et spores rose — les spores, ce sont les graines qui se forment en quantité innombrable à la surface des lamelles —, les Volvaires disons-nous sont indiquées comme mortelles dans tous les ouvrages qui datent d'une dizaine d'années. Or, ces champignons, malheureusement rares chez nous, que nous rencontrons ci et là dans les décombres et les lieux cultivés du Plateau suisse, sont parfaitement comestibles. Ils sont recherchés dans le Midi, où ils croissent abondamment.

Second exemple: L'Amanite citrine (*Amanita citrina*), commune chez nous, champignon entièrement blanc sauf le chapeau jaune, parsemé de jolis points blancs, avec une volve bulbeuse à la base du pied et un anneau ou collerette au sommet, est indiquée dans tous les ouvrages, si ce n'est les tout récents, comme mortelle et très dangereuse. La littérature fourmille de récits d'empoisonnements soi-disant dus à cette espèce. Or, ce champignon vient d'être victorieusement réhabilité par un pharmacien français. Cette réhabilitation a été sanctionnée par la Société mycologique de France, dont le Bureau de la Session, qui se tenait en octobre 1927 à Rambouillet près de Paris, en a mangé un plat. Et comme nos aimables amis français avaient bien voulu honorer notre pays en invitant votre serviteur à prendre place au dit Bureau en qualité de Vice-Président, j'en ai mangé ma part. Vous voyez, ou plutôt vous entendez, que je ne m'en porte pas plus mal. Je m'empresse d'ajouter qu'*Amanita citrina* n'est pas recommandable; ce champignon a un mauvais goût de rave et est si facile à confondre avec la terrible Amanite phalloïde (*Amanita phalloides*) qui, elle, ne pardonne pas, qu'il faut s'en abstenir.

*

Et pourtant il y a des champignons vénéneux. Hélas! oui, la chronique annuelle des accidents le démontre surabondamment. Mais cette chronique nous montre aussi une chose

très importante. C'est que les empoisonnements sont toujours dus aux mêmes champignons et en réalité à un très petit nombre d'espèces.

En l'état actuel de la science, nous pouvons avancer les chiffres suivants:

Les espèces mortelles, celles qui tuent pour ainsi dire à coup sûr, sont au nombre de trois ou plutôt de deux et demie, car il y a deux espèces voisines et une variété!

L'une de ces espèces est commune dans nos bois feuillus. C'est la funeste Amanite phalloïde (*Amanita phalloides*), qui cause à elle seule la presque totalité des empoisonnements mortels. Ce champignon, qu'il faut connaître, car on ne connaît jamais trop ses ennemis, est entièrement blanc, sauf le dessus du chapeau qui est verdâtre-jaunâtre dans la forme-type et blanc dans la variété *verna*. La base du pied est entourée par une volve membraneuse bien développée. Cette volve est comme un étui qui entoure à l'origine le jeune champignon et que celui-ci déchire en croissant à la façon d'un poussin qui crève la coquille de son œuf; ce sont les débris de cette enveloppe blanche qui restent sous forme de volve à la base du pied et de plaques sur le chapeau. Le pied porte en outre un anneau.

A côté d'*Amanita phalloides* et de sa variété blanche *verna* se trouve une autre Amanite, l'Amanite vireuse (*Amanita virosa*), entièrement blanche comme *verna*, à laquelle elle ressemble. Cette Amanite est rare; nous la récoltons ci et là sur le Plateau suisse, jamais dans le Jura calcaire.

*

Ces trois champignons détiennent le record de la nocivité. A eux seuls, ils sont la cause du 99 % des empoisonnements mortels, dont le 95 % est dû à *Amanita phalloides* et le 4 % à sa variété *verna* et à *Amanita virosa*.

Le temps nous manque pour parler de la façon d'agir de la toxine de ces champignons

de même que des moyens curatifs encore bien faibles qui sont à notre portée.

Disons cependant que les empoisonnements par ces trois champignons ont un syndrome tardif. Cela veut dire que les premiers symptômes d'empoisonnement se font sentir tardivement, soit 8, 12, 15 et même 18 heures après le repas fatal. A ce moment, la toxine n'est plus dans le tube digestif et il ne suffit plus de vomitifs ou de purgatifs pour l'évacuer. La toxine est déjà dans le torrent circulatoire, dans le sang, et l'on comprend que, dans ces conditions, il est bien tard pour que la médecine puisse agir efficacement.

Hâtons-nous d'ajouter que des méthodes toutes nouvelles de guérison, telles que le sérum antiphallinique du Dr Dujarric de la Rivière de l'Institut Pasteur, telle que l'utilisation des antitoxines naturelles contenues dans l'estomac et dans la cervelle du lapin, récemment étudiées par le Dr Limousin de Clermont-Ferrand, en qui nous avons la plus grande confiance, donnent de sérieux espoirs et permettent d'envisager l'avenir de la guérison des empoisonnements par les champignons sous un jour plus lumineux.

*

Lorsque le syndrome est rapide, c'est-à-dire lorsque les malaises se font sentir une à deux heures après l'ingestion, on peut dire presque à coup sûr que l'empoisonnement ne sera pas mortel.

La victime peut être affreusement malade pendant un, deux, trois jusqu'à cinq jours, mais l'aboutissement est la guérison. C'est que, lorsque le syndrome est rapide, nous avons à faire, non pas à une espèce mortelle, mais à un champignon simplement dangereux.

Les espèces de champignons dangereux sont au nombre d'une douzaine. Il ne sert à rien de les nommer et de les décrire ici. Il faut les connaître dans la nature et surtout les reconnaître sous toutes leurs formes et tous leurs aspects.

Disons cependant que parmi ces champignons dangereux, ceux qui font le plus de mal dans notre pays sont l'Entolome livide (*Entoloma lividum*), qui croît sous les chênes et fait des ravages à Genève où il est très abondant, le Tricholome tigré (*Tricholoma pardinum*), commun dans la région de Neuchâtel, sous les sapins du pied du Jura, espèce autrefois ignorée, que nous avons fait connaître en France, puis quelques Amanites telles que l'Amanite panthère (*Amanita pantherina*) et la fausse oronge (*Amanita muscaria*), etc.

Enfin, à côté de ces champignons mortels ou dangereux, il en existe une trentaine d'espèces dits suspects. Ce sont des champignons qui sont tout au plus capables de provoquer des indigestions sans aucune suite grave. Pour me servir d'un mot de M. le prof. Maurice Roch de Genève, ce sont des champignons qu'il est préférable de rejeter avant plutôt qu'après l'ingestion.

Cela nous fait donc au total une cinquantaine d'espèces mortelles, dangereuses et suspectes.

*

A quoi reconnaît-on un champignon vénéneux?

Disons ici avec force qu'il n'existe aucun moyen empirique. Tout ce que l'on entend dire, de la pièce d'argent qui noircit, des bonnes espèces qui sont mangées par les limaces, de l'ébullition qui suffit à rendre inoffensifs les champignons vénéneux, etc., est faux, archi-faux. Ce ne sont que préjugés absurdes, dangereux et meurtriers.

La seule chose nécessaire est de connaître les bonnes espèces et surtout de les reconnaître sûrement, par leurs caractères botaniques, absolument de la même façon que l'on reconnaît une cerise en ne la confondant pas, par exemple, avec une baie de belladone.

Il n'y a pas d'autre moyen.

*

Nous venons de voir que les espèces mor-

telles, dangereuses ou simplement indigestes sont au nombre de 50 environ.

Or, tout à l'heure, nous avons évalué à 1900 le nombre des espèces qui croissent dans nos bois.

Cela donne une différence de 1850 espèces.

Ces 1850 champignons ne sont, cela va sans dire, pas tous comestibles et surtout bons comestibles.

Mais ils sont *inoffensifs*, et c'est là l'important.

Les uns sont ligneux, subéreux, coriaces. Les autres sont âcres, amers, ont mauvais goût. D'autres encore ont une odeur nauséabonde, vireuse et ne sont pas appétissants.

Il n'en est pas moins vrai que le nombre des espèces comestibles est considérable et dépasse tout ce que l'on imagine généralement. Celui qui vous parle en a mangé plus de 500 espèces, dont une quantité, de comestibilité précédemment inconnue, à titre d'essai.

Vous voyez que nous sommes loin de la vingtaine d'espèces comestibles vulgarisées dans les années 1861—69 par le Neuchâtelois Louis Favre. Parmi ces espèces, réhabilitées dès la première heure, se trouvent le Bolet,

la Chanterelle, le Mousseron de la St-Georges, l'Agaric champêtre, le Lactaire délicieux, le Pied-de-mouton, la Craterelle, etc., champignons aujourd'hui connus de tous les amateurs et qui étaient précédemment considérés comme vénéneux.

Vingt ans plus tard, en 1890, c'est encore un Neuchâtelois, le pharmacien Leuba, qui vulgarise une vingtaine d'espèces supplémentaires.

Enfin, depuis le début de ce siècle, d'excellents petits ouvrages de vulgarisation, français, allemands et autres, font connaître en tout 100 ou 150 espèces comestibles.

Ce n'est déjà pas mal, mais on pourrait faire plus et je termine en m'écriant avec Louis Favre:

Il faut que nous soyons bien riches pour laisser perdre par négligence et par ignorance une quantité énorme d'excellente substance alimentaire.

La mycologie pratique n'a pas dit son dernier mot.

Espérons, Mesdames et Messieurs, que de sérieux progrès seront encore prochainement réalisés pour le plus grand profit de nos populations.

Sarcocypha coccinea Jacq. Scharlachroter Becherling.

Von Leo Schreier.

Welches ist die eigentliche normale Erscheinungszeit dieses schönen, wenig bekannten Becherlings, der im Jura speziell in der Teufelschlucht, einer schmalen Erosionsrinne bei Hägendorf, auf in der Erde eingesenkten Holzstückchen gefunden wird und im Volksmunde als «Hühnerchämbeli» bekannt ist? Ich habe diesen Pilz zu wiederholten Malen von unserem guten Pilzkenner Flury in Kappel zu Studienzwecken erhalten, und dies immer in der Zeit Ende Januar bis und mit März. Die Autoren Lindau, Migula und Ricken schweigen sich hierüber vollständig aus. Huber, Wienerneustadt, gibt für seine Funde in seiner Heimat

die Zeit Mitte Februar bis Anfang Mai an (siehe Deutsche Zeitschrift für Pilzkunde 1928, Seite 83). Ich habe jeweils die Holzstückchen, auf denen ich das Studienmaterial erhielt, bewusst in meinem Ziergarten, ein an einem Ostabhang gelegener Steingarten, auf dem Erdboden unter Gebüsch placiert, wo sich allerlei Holzstücke vorfinden. Mitte letzten November entdeckte ich dann dort unerwartet bereits 5—15 Millimeter haltende Becherlinge. Wenn diese Beobachtung nicht nur eine Ausnahme ist, so dürften als Erscheinungszeit dieses Pilzes die Monate November bis April betrachtet werden.