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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 13 (1935)

**Heft:** 12

**Artikel:** Louis Ruffieux : naturaliste, mycologue et premier inspecteur des champignons sur le marché de la ville de Fribourg

**Autor:** Chardonnens, Aug.

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-934923

**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:** 21.08.2025

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

der ganzen Schweiz zu einer Organisation zusammengeschlossen haben. Was für einen Zweck diese Organisation verfolgt, ist noch nicht klar. Möglicherweise, dass sie sich gegen die Einfuhr von Pilzen richtet oder auf die Marktpreise einwirken will. Auf jeden Fall wird es notwendig sein, auch die amtlichen Kontrolleure zu einer strafferen Organisation zusammenzuschliessen. Rücksicht auf die Verkäufer haben die Mitglieder der « Vapko » nicht zu nehmen, denn schliesslich sind die Kontrolleure nicht für den Verkäufer, sondern zum Schutz des Käufers da.

Eine Anregung, die Marktpreise der Pilze möchten jeweilen während der Hauptzeit von den verschiedenen Pilzmärkten in der Zeitschrift für Pilzkunde bekanntgegeben werden, fand geteilten Beifall. Es herrscht die Meinung vor, die Veröffentlichung dieser Preise durch die Kontrolleure könne nur mit Einwilligung der vorgesetzten Stelle geschehen, da sie sonst eine Verletzung des Amtsgeheimnisses bedeuten würde.

Eine schöne Abwechslung in die Verhandlungen brachte ein Lichtbildervortrag von Herrn Prof. A. Lendner, Genf, über die geschlechtliche Fortpflanzung der Pilze und der Ausstreuung der höheren Pilzarten. Die Teilnehmer der Versammlung hatten hier Gelegenheit, nicht nur tiefer in die Geheimnisse der Natur eingeweiht zu werden, sondern auch Pilze vorgeführt zu sehen, die in ihrer wunderbaren Gestalt und Farbe jeden Naturfreund zu fesseln vermögen. Vorzüglich waren es die sehr seltenen Vertreter der Gitterlinge (Clathraceae) und der Morchlinge (Phallaceae), welche das Interesse der Beschauer erweckten. Die Vorführungen fanden denn auch volle Anerkennung.

Über die im Jahre 1935 vorgekommenen Vergiftungen an Pilzgenuss referierte in gewohnter Weise Herr Dr. Thellung, Winterthur. Das Berichtsjahr war bedeutend weniger ertragsreich als das Vorjahr, weshalb auch weniger Vergiftungsfälle registriert werden mussten. Ein ausführlicher Bericht wird separat in der Zeitschrift folgen.

Das Schlusstraktandum der Tagung bildete die Statutenberatung. Bisher eine lose Vereinigung, soll die « Vapko » im kommenden Jahre feste Gestalt erhalten. Der Vorstand hat im Auftrage der letztjährigen Versammlung einen Statutenentwurf ausgearbeitet, der zu keiner grossen Diskussion Anlass bot. Es ist vorgesehen, diesen Entwurf den Kontrolleuren und allen Gesundheitskommissionen, die bisher an den Versammlungen vertreten waren, zur Beratung zu unterbreiten. Der definitive Beschluss der Statuten wird an der nächsten Versammlung, welche in Biel stattfinden wird, vorgenommen.

---

# Louis Ruffieux

## naturaliste, mycologue et premier inspecteur des champignons sur le marché de la ville de Fribourg.

Par Aug. Chardonnens, Grangeneuve.

Originaire de Crésuz, village chaudement ensoleillé qui domine la Jogne paisible et le Javroz, son affluent impetueux, dans la contrée de Charmey, Louis Ruffieux est né le 6 janvier 1848. — Ses parents habitaient le moulin de Saussivue, entre Epagny et Enney, sur la route de Bulle-Montbovon.

De très bonne heure, alors qu'il fréquentait l'école primaire du village voisin, le petit Louis manifestait une curiosité très grande pour les choses de la nature, en même temps qu'il s'essayait déjà au dessin. On m'a raconté que la reproduction au crayon du vieux moulin de Saussivue et de ses installations avaient suscité l'étonnement des parents et des amis du jeune écolier.

Nous ignorons en quelle année Louis Ruffieux prit le chemin du Collège St-Michel à Fribourg, mais nous croyons qu'il y fit quelques études dans le gymnase classique. Quoi qu'il en soit, c'est durant les années 1868 à 1871 qu'il devint le protégé de Monsieur le Curé Chenaux de Vuadens, un botaniste populaire plein d'humour, et de notre grand peintre fribourgeois Joseph Reichlen, un magnifique Gruyérien, à la barbe de fleuve, au cœur chaud et vibrant d'enthousiasme pour sa belle « Grevire », son savoureux patois et son riche folklore.

* * *

J. Reichlen avait publié un charmant journal illustré, «Le Chamois». Ruffieux y a collaboré par plusieurs articles originaux.

Dans le numéro 2 de la 2me année du « Chamois », nous lisons, de la plume de Ruffieux, une étude intéressante des reptiles et des ophidiens de la Gruyère, où il décrit, dans leurs aspects et leurs mœurs: la vipère commune et la vipère noire (Vipera praestens ?); les couleuvres lisse, fauve, à taches carrées, à collier (Coluber austriacus, flavescens, tesselatus, natria); les utiles orvets (Anguis fragilis), dont il désavoue la crainte puérile et injustifiée que ces reptiles inspirent. — Mon ami Louis avait réussi à apprivoiser une couleuvre qui s'enroulait frileusement autour de son thorax, mais parfois s'échappait par la manche de l'habit, sur la table servie du repas, au grand effroi des commensaux.

Dans un autre numéro de la même année, M. le Dr Favre de Neuchâtel fait appel au Curé Chenaux et à Louis Ruffieux « de Gruyère », pour qu'ils usent de leur influence en faveur de la cueillette des morilles et des helvelles.

Nous rencontrons de nouveau Ruffieux dans de frais articles pleins de poésie sur les gracieuses soldanelles, les saxifrages (S. obtusifolia), les pulmonaires, etc. Avant de se spécialiser dans l'étude des champignons, Ruffieux avait, en même temps, voué toute son attention et son sens sagace d'observation aux phanérogames de notre canton; nous avons eu en mains son « Gremli », copieusement annoté de sa main.

Enfin, dans le premier numéro du « Chamois » de l'année 1870, Louis Ruffieux se révèle aquarelliste de talent. Le journal reproduit en noir sa peinture de la « tanière aux chocards », sur la selle qui sépare la Dent de Broc de la Dent du Chamois. — Et le rédacteur ajoute, en note: « Beaucoup de « lecteurs du ‚Chamois' le connaissent (L. R.), « pour l'avoir rencontré, portant filet aux « papillons, un panier aux champignons, une « boîte à herboriser et, ordinairement, quelque « grosse couleuvre dans sa poche ou quelque « vipère vivante qu'il tenait par la queue. »

En 1878, Madame Vve Marie Ruffieux née Seydoux, sa mère, se rend acquéreur de la « pinte Jaquat » à la rue des Miroirs (Spiegelgasse), à Fribourg. La maison de dite pinte Jaquat était faite de la réunion d'une partie d'une très ancienne maison patricienne, la maison Erlach-Wild, qui a une histoire intéressante, et de la maison de l'Abbaye des Tailleurs, depuis longtemps disparue. Louis Ruffieux accompagna sa mère à Fribourg. C'est à cette époque qu'il continua avec une nouvelle ardeur et une persévérante passion ses chères études mycologiques que le poste auquel il fut plus tard appelé (vers 1894), au bureau des archives de l'Etat, ne devait pas interrompre.

La compétence de Ruffieux en science mycologique tarda peut-être quelque peu à se faire connaître, car il était modeste. Cependant, quand j'eus la chance de faire sa connaissance, vers 1896 — nous habitions deux maisons voisines place de Notre-Dame —, quelques amateurs ou chercheurs de champignons avaient déjà eu recours à ses connaissances et fait, avec lui, de longues randonnées dans nos prés et nos forêts. Ceux-là, comme moi-même, nous devons tous à notre ami Ruffieux le goût à la fois enthousiaste et

réfléchi du monde captivant des champigons, l'esprit d'observation et le sens critique qu'il apportait dans leur détermination et qu'il s'efforçait de nous inculquer.

* * *

La création de l'inspectorat du marché des champignons, dans la ville de Fribourg, eut son origine dans une visite du marché de Genève que nous eûmes l'occasion de faire ensemble en 1903. Nous pensâmes aussitôt qu'une semblable institution aurait son utilité à Fribourg, car la consommation des champignons s'y était déjà assez répandue et popularisée, bien que limitée à un petit nombre d'espèces*).

Nous eûmes la chance de rencontrer à la Maison de Ville deux personnes qui, d'emblée, s'intéressèrent à notre projet: M. Charles Meyer, Commissaire de police, et M. le Conseiller communal Léon Buclin, Directeur du Département de la police de la ville de Fribourg.

En date du 2 juin 1903, l'Office de contrôle des champignons sur le marché de la ville de Fribourg est organisé.

Louis Ruffieux fonctionna de 1903 en 1909. M. Hippolyte Pauchard, ancien gendarme, lui succéda. Depuis 1914, l'inspectorat des champignons est assumé par M. Paul Vannaz, horticulteur à Fribourg, encore en fonction.

* * *

Nous avons mentionné déjà que L. Ruffieux fut employé aux archives de l'Etat. Il était chargé plus spécialement de dresser le répertoire des registres des notaires, travail assez délicat qui demandait des connaissances spéciales en bas latin, en vieux français et même en allemand ancien; Ruffieux collabora aussi au glossaire des patois de la Suisse romande. — Il me disait un jour que derrière la plupart des mots de notre patois il apercevait, comme inscrit sur un écran, le mot étymologique écrit en bas latin ou en vieux germanique.

Louis Ruffieux est mort le 9 juin 1909, à l'Hôpital des bourgeois de la commune de Fribourg, d'une apoplexie cérébrale.

Ruffieux avait l'étoffe d'un vrai savant en sciences naturelles. Avec une instruction plus complète, il se serait fait un nom et aurait acquis une haute réputation.

*) Longtemps, le public tenait en méfiance *tous* les champignons. Quelques accidents mortels avaient encore accentué cette méfiance. Vint ensuite l'ère trompeuse et néfaste de la confiance en des moyens empiriques.

## Annexe

du Dr O. Büchi, Conservateur du Musée cantonal d'Histoire naturelle, Fribourg.

Ruffieux a publié une brochure populaire sur la préparation culinaire rationnelle des champignons, intitulée: *La cuisine méthodique des champignons.*

En plus de cela, il est l'auteur d'un travail scientifique de haute importance, un catalogue des champignons observés dans le canton de Fribourg. Ce travail a pour titre: *Contribution à l'étude de la flore cryptogamique fribourgeoise. Les champignons observés dans le canton de Fribourg.*

Ce travail a paru dans les Mémoires de la Société fribourgeoise des sciences naturelles, série Botanique, vol. 1, fascicule 8 de l'année 1904.

Ce catalogue contient à peu près 1500 noms de champignons que l'auteur lui-même trouva au cours de ses nombreuses excursions dans la campagne fribourgeoise. En plus des noms latins, nous trouvons également les endroits où ceux-ci poussent de préférence, leur multiple variété et l'époque à laquelle on les cueille avec le plus de succès.

Du point de vue aimentaire, les champignons sont déterminés par les définitions: *vénéneux, suspect* et *comestible.* Lors même que ce catalogue, par sa nomenclature plutôt ancienne, peut paraître quelque peu démodé ou vieilli, c'est encore actuellement le seul document qui contienne la collection quasi

complète des cryptogames des régions de la Sarine et de la Singine.

Ruffieux a également peint douze albums d'aquarelles de la flore cryptogamique fribourgeoise (1897 à 1905). Ces tableaux de champignons sont d'une exécution artistique parfaite et peints également avec toute la finesse et la précision d'un naturaliste avisé.

Toute la collection, après la mort du modeste, mais érudit savant, devint la propriété du Musée cantonal d'Histoire naturelle à Fribourg. Celle-ci est encore actuellement conservée dans ses archives.

Afin que le public puisse admirer ces merveilles de la science mycologique, quelques planches se trouvent exposées dans les vitrines de la salle des archives de la Société fribourgeoise des sciences naturelles. Les planches représentant les plus beaux exemplaires de nos cryptogames sont là exposées et changées à intervalles réguliers, de sorte que le public intéressé peut les étudier de façon attentive et suivie.

Les mycologues, ainsi que les amateurs de champignons, désirant en faire une étude plus approfondie peuvent demander à la direction du musée l'envoi du catalogue et des planches désirées à l'examen.

---

## Erfahrungsaustausch.

### Zur Essbarkeit des Faltentintlings (Coprinus atramentarius).

In Heft 6, Jahrgang 1927, Seite 65, und Heft 7, Jahrgang 1931, Seite 94, macht Herr Dr. Thellung auf die bedingte Essbarkeit dieses Tintlings aufmerksam, indem bei Mit- oder Nachgenuss von Alkohol Vergiftungserscheinungen auftraten.

Da ich den Faltentintling schon öfters ohne nachteilige Folgen gegessen hatte, mich jedoch nicht genau erinnern konnte, ob ich zu gleicher Zeit oder kurz nachher Alkohol eingenommen hatte, wollte ich einmal die Probe aufs Exempel machen und stellte folgenden Versuch an:

Am 22. und 23. Oktober ass ich abends je ein kleines Plättchen voll Tintlinge (zirka 10 Kaffeelöffel) ohne Mitgenuss von Alkohol. Erst am Abend des 24. Oktober, zirka 22 bis $22^1/_2$ Uhr, trank ich ein Glas Bier. Ab 22 Uhr 40 zeigten sich folgende Erscheinungen:

Hitzegefühl und starkes Röten des Kopfes wie bei Fieberanfällen, etwas Atemnot und Angstgefühl, Steigen des Pulses auf 100 Pulsschläge, keine erhöhte Temperatur. Verdauungsorgane vollständig wohl. Abklingen der Erscheinungen ab $23^1/_4$ Uhr und wieder normaler Zustand um 24 Uhr. Am 26. nachmittags Weingenuss ohne besondere spürbare Folgen. Am 27. Oktober nach Genuss von einem Glas Most und einer Tasse schwarzen Kaffees mit Obstbranntwein *Wiederholung obiger Erscheinungen*, jedoch *schwächer*.

Es geht aus dieser Schilderung deutlich hervor, dass der Faltentintling auch bei *nachträglichem* Alkoholgenuss Vergiftungserscheinungen hervorruft, wenn auch nicht in dem Massstab wie bei Mitgenuss. *Schlussfolgerung:* Man merke sich die bedingte Geniessbarkeit dieses Tintlings und halte ihn fern vom Pilzmarkt.

*W. Süss.*

## Aus unseren Verbandsvereinen

### Verein für Pilzkunde Grenchen.

Zum Abschluss unserer diesjährigen Vereinstätigkeit arrangierten wir auf den 26. Oktober ins Schwyzerhüsli einen gemütlichen Hock mit Pilzschmaus, der speziell für die Mitglieder und ihre Angehörigen bestimmt war. Infolge allzu vieler örtlicher Anlässe blieb der Besuch hinter dem letztjährigen etwas zurück. Dank der vorzüglichen Organisation einer routinierten Jagdmannschaft wurde ein ganz ansehnliches Quantum an Pilzen beigebracht, die sofort nach ihrer Ablieferung