

De la consommation des champignons

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **41 (1933)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-973675>

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.

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 dus 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 dus 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 illusoire. 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'attachent 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 réelle-

ment 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 anti-phallinique — 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 gestat-

ten 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, Schloch oder Pupille genannt, die Lichtstrahlen in das Augeninnere dringen können. Das