

À propos de champignons

Autor(en): **Martin, Jean**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **La Croix-Rouge suisse**

Band (Jahr): **58 (1949)**

Heft 10

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-549477>

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.

A PROPOS DE CHAMPIGNONS

Le terme de champignon évoque généralement le souvenir de randonnées forestières suivies de repas aux menus délicieusement agrémentés par les produits d'une chasse sans effusion de sang.

C'est là un sens extrêmement restrictif, car le monde des champignons est très vaste, et l'intérêt qu'il suscite depuis une dizaine d'années ne concerne nullement les espèces comestibles. La découverte de l'activité antibiotique de la pénicilline et de la streptomycine a été une des révélations de la médecine pendant le dernier conflit et on lui doit la vie de centaines de milliers de soldats, dont les blessures ouvertes, même peu graves en elles-mêmes, auraient causé la mort, sans l'emploi de ces produits sécrétés par certaines espèces de champignons du type des moisissures.

Il faut, hélas, constater qu'il en est chez les champignons comme chez les hommes: tandis que les uns se consacrent à des besognes pacifiques, d'autres ne songent qu'à nuire et à détruire. Certaines maladies de la peau et des muqueuses sont causées par les champignons: teigne, favus, muguet, actinomycoses. Tandis que la flotte de Nelson remportait des victoires, un ennemi sournois, le merullius lacrymans, rongait les poutres maîtresses de la charpente de ses navires. Les bibliothèques anciennes connaissent les ravages causés par certaines moisissures qui détruisent le papier. L'agriculture doit lutter chaque année avec acharnement contre les maladies innombrables causées par les champignons à la vigne, aux arbres, aux plantes, fruits et fleurs par le mildiou, l'oïdium, la rouille, la tavelure, etc. Si les confitures moisissent, si le lait «tourne», si le vin s'aigrit, si le pain devient filant, la faute en est aux champignons. Dans certains cas, d'ailleurs, ces effets peuvent être dirigés et utilisés: fermentation du moût en vin, du vin en vinaigre, du malt en bière, préparation du pain, du fromage, du yoghourt.

De nombreux ouvrages sont à disposition de nos lecteurs désireux de s'adonner à la mycologie ou plus pra-

tiquement à la recherche des champignons comestibles (voir note). Ils y trouveront des descriptions très complètes des espèces consommables et de celles qu'il faut éviter.

Nous nous bornerons donc à leur rappeler:

- 1° Qu'il ne faut récolter pour la table que des champignons dont on est absolument sûr.
- 2° Que tout exemplaire laissant le moindre doute quant à son identité doit être impitoyablement rejeté.
- 3° Qu'il ne faut pas récolter dans le même panier des champignons destinés à la consommation et d'autres, mal connus, que l'on se propose de déterminer.
- 4° Qu'à moins d'être très fort, il ne faut pas manger un champignon que l'on détermine pour la première fois soi-même, sans demander la confirmation d'un spécialiste habitué à récolter l'espèce en question.
- 5° Que si l'on ne connaît pas les amanites comestibles, il faut renoncer à récolter tout champignon à anneau et bulbe.
- 6° Enfin, que la première espèce à étudier est l'amanite, car cette espèce comprend à la fois les champignons les plus fins: oronge, golmotte, amanitopsis, et le seul qui soit mortel: l'amanite phalloïde.

Celui qui s'en tiendra strictement à ces principes n'aura jamais d'accident, à condition, bien entendu, qu'il soit seul à récolter ou qu'il contrôle lui-même chaque exemplaire avant le nettoyage et la préparation.

Jean Martin.

Note: Nous nous permettons de citer trois ouvrages parmi lesquels nos lecteurs pourront choisir suivant l'intérêt scientifique ou pratique qu'ils portent à la mycologie: J. Jaccottet: Les champignons dans la nature (Delachaux et Niestlé, Neuchâtel); Roger Heim: Les champignons (Edition Alpina, Paris); Prof. M. Roch et Ch. Poluzzi: Médecine et champignons vénéneux (Edition Hoffmann La Roche, Bâle).

La Ligue genevoise contre la tuberculose

organisera à GENÈVE du 4 au 8 octobre 1949

un cours de perfectionnement pour assistantes sociales et infirmières diplômées

sous le patronage du Département du Travail, Hygiène et Assistance publique, avec la collaboration de la Croix-Rouge suisse section de Genève, de l'École d'infirmières du Bon Secours, de l'École d'études sociales et de l'Association suisse des infirmières et infirmiers diplômés.

Nous donnerons dans notre prochain numéro un programme de ce cours, qui comprendra 15 leçons données par des spécialistes suisses et étrangers, ainsi que 4 séminaires dirigés par le Dr Berthet, Président du Comité antituberculeux d'entraide et d'éducation sanitaire de Grenoble.

Pour tous renseignements, prière de s'adresser au Bureau de la Ligue genevoise contre la tuberculose, 11 rue Général Dufour, Genève.