

À quoi reconnaît-on le champignon qui tue?

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **5 (1927)**

Heft 8

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935091>

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.

en partie selon les variétés de champignons.

Les anomalies de naissance qui se rencontrent souvent chez les variétés d'automne (*Tricholomes* et *Hygrophores*) n'ayant fait leur sortie qu'au printemps s'expliquent aisément; le froid, la sécheresse, l'arrêt de sève des gazons trop courts empêchent le développement du champignon, qui peut très bien être à l'état d'embryon au moment de son arrêt de croissance et la continuer avec le retour d'une température plus douce et d'autres facteurs propices. (Spores mûres). Surpris à l'état trop avancé, par contre, le jeune cryptogame dépérit complètement sous l'influence du gel, mais résiste pendant un long laps de temps. Même à un âge assez avancé, maintes variétés tardives résistent au gel plusieurs jours et continuent leur croissance à chaque période de dégel même après avoir été complètement glacées pendant plusieurs jours; ce n'est que si elles sont surprises par le froid intense au moment de leur développement complet qu'elles sont irrémédiablement perdues.

Cette résistance s'explique aisément si on compare le bulbe de l'embryon du champignon à tous les autres bulbes de plantes vivaces qui résistent aux froids les plus vifs en pleine terre, c'est-à-dire sans abris artificiels.

Des exemples frappants sont observés chaque année sur des jeunes *Clitocybes géotropes* (têtes de moines), *Tricholomes améthyste* (pieds violets) et maints autres exemples tardifs.

J'ai récolté en janvier sur terrain ver-

doyant pendant les périodes de dégel des pieds violets qui sont à plusieurs reprises restés sous une couche de glace de plusieurs centimètres d'épaisseur et qui continuaient leur croissance à chaque retour de sève, sans subir une dépréciation.

Au printemps, j'ai récolté la même espèce dans une ronde située à quelques mètres de celle où j'avais fait ma cueillette en janvier, cela par le simple fait que le terrain était plus nu et que les bulbes des embryons avaient été surpris par le froid avant que leur développement fut suffisant pour continuer leur croissance.

L'automne de la même année j'ai fait également une magnifique récolte dans les deux rondes suscitées. Ce qui prouve que ma récolte printanière était bien celle d'exemplaires nés l'automne de l'année précédente, vu que les pieds violets ne font jamais deux sorties consécutives en une saison, ce qui se produit fréquemment chez les *Clitocybes* surtout chez les têtes de moines et *Clitocybes cyathiformis* (en coupe). Rien n'est plus simple de vérifier le nombre de sorties que fait une variété, ainsi que le début et la fin de ces sorties.

Les premiers exemplaires se récoltent toujours au centre de la lignée fructifère si elle est en serpentín ou en demi-cercle, et les derniers exemplaires aux extrémités. Le mycélium s'étendant toujours en dehors de son emplacement primitif pour chercher sa nourriture, la deuxième sortie se fait donc toujours à l'extérieur du cercle à très courte distance de l'emplacement de la sortie primitive.

(A suivre).

Frédéric Bruma.

A quoi reconnaît-on le champignon qui tue?

Combien de ceux qui font la cueillette des champignons savent nettement distinguer les bonnes et les mauvaises espèces?

Il est manifeste que la connaissance scientifique de ce végétal est hors de la portée de tous, sauf des savants, puisque le nombre des espèces classées dépasse 25 mille.

N'est-il donc pas possible de garantir l'amateur de champignons contre des méprises qui, chaque année, sont suivies

par de nombreux cas d'empoisonnements mortels?

Dans un admirable petit livre: *Le Champignon qui tue* (Editions Jouraut), Camille Fauvel donne des présisions (qui jusqu'à présent avaient fait défaut) sur la façon de reconnaître les champignons mortels.

Aujourd'hui, la science ne considère comme mortels que deux ou trois champignons, appartenant à la même famille et tellement voisine que l'on peut les re-

garder comme des variétés d'un type unique. Ce champignon est «l'Amanite phalloïde.

Ce champignon est fort commun; heureusement il n'est pas difficile à reconnaître. Il est composé d'un chapeau garni de lames blanches, régulières, et supporté par un pied ou tige mince autour duquel pousse un anneau ou collerette. L'extrémité inférieure de la tige est munie d'une «volve», c'est-à-dire d'une poche ou enveloppe qui entoure complètement le champignon lorsqu'il est jeune. Cette poche crève quand le végétal commence à grandir, laissant ses débris sous forme d'étui qui entoure le pied du champignon et parfois sur le chapeau où ils forment des plaques irrégulières que l'on peut

soulever avec l'ongle.

Cette volve caractérise la famille des amanites, à laquelle appartiennent tous les champignons mortels. Il est donc très nécessaire de déterrer toujours le champignon complètement, afin de s'assurer si les restes de cette volve existent autour du pied sous forme d'étui ou de renflement.

Pour résumer, le champignon mortel est reconnaissable par *ses lames blanches, son anneau et sa volve*. Ces caractères sont les seuls importants. La couleur du chapeau peut varier.

Il y a d'autres champignons indigestes, mais il n'y a que l'amanite phalloïde qui provoque des empoisonnements mortels. (Humanité)

Verschiedenes.

Eine Bitte an unsere Leser und Mitarbeiter.

Wir werden von einem Mitglied unseres Vereins um Einführung eines Fragekastens ersucht und ersehen daraus, dass die Einführung desselben noch nicht jedermann bekannt ist. Trotz den vielen Fragen, die ein Anfänger der Pilzkunde zu stellen hätte, wird leider diese Institution viel zu wenig benutzt. So möchten wir denn neuerdings darauf aufmerksam machen, und wir legen es jedem Leser warm ans Herz, sich ohne Scheu desselben zu bedienen.

Eine weitere Frage ist die Benennung der Pilze jeweils mit deutschem Namen. Hier legen wir es jedem Einsender anheim, den Lesern unserer Zeitschrift immer bestmöglichst entgegen zu kommen, damit auch mehr wissenschaftliche Artikel von unseren Pilzjüngern einigermaßen verdaut werden können. Wir werden natürlich unsererseits, wo immer es in unserer Macht steht, diesem Prinzip nachleben. Red.

Pilzmarkt Bern.

Eierpilze, nichts als Eierpilze sind gegenwärtig auf dem Gemüsemarkt zu sehen. Nach der neuen Verkehrsordnung müssen nunmehr die Verkäuferinnen sich

auf dem Pilzmarkt an der Schauplatzgasse so aufstellen, dass sie unter den Laubenbogen stehen und sich gegen die Häuserfront kehren, wodurch der Verkehr auf der Strasse nicht mehr behindert wird. Der Markt zwischen Verkäufern und Käufern spielt sich also nunmehr unter den Lauben ab. An den letzten Wochenmärkten wurde eine Unmasse Eierpilze aufgefahren. Grosse Körbe voll dieser gelben Pilze, die heute noch klein und zierlich sind, waren zu sehen. Frau an Frau stand vom Parlamentsplatz bis zur Gurtengasse hinauf in einer Linie und suchten beim Morgengrauen gesammelte Ware abzusetzen. Wohl kaum dürfte die Nachfrage der Auffuhr entsprechen, wiewohl der Pilzkonsum dank der aufklärenden Arbeit in den letzten Jahren stark zugenommen hat. Dieses Jahr ist ein sehr gutes Pilzjahr, dank dem vielen Schnee, der im Winter über der Erde lag. Bezüglich Nährgehalt stehen Reizker, Champignon und andere Pilze über dem Eierpilz, der eine der populärsten Pilzsorten ist.

Contrôle des champignons.

(Canton de Vaud.)

Nous avons dans le canton, dit le rapport du Laboratoire cantonal, 14 localités ayant un marché aux champignons.