

Les champignons vénéneux

Autor(en): **Lude, A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **2 (1864)**

Heft 3

PDF erstellt am: **09.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-177067>

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.

on trouvera peut-être qu'ils ne sont pas dépourvus d'à propos dans les colonnes du *Conteur*.

Déjà loin de nous, sans retour,
Doucement s'envole une année.
L'an nouveau se lève à son tour;
De frimas sa tête est chargée.
Que renferme-t-il dans son sein?
Jours de bonheur, jours de tristesse?
Nous, enfants, nous n'en savons rien :
C'est à Dieu seul qu'est la sagesse.
Mais si tout descend au tombeau,
Quand le temps, d'un coup de son aile,
A la vie enlève un rameau,
Sur nos fronts reste une immortelle.

H. RENOÛ.

Les champignons vénéneux.

Les empoisonnements produits par les champignons sont connus depuis longtemps et assez fréquents pour que les botanistes, ainsi que les personnes qui s'occupent d'hygiène, aient cherché des moyens simples, à la portée de tout le monde, pour distinguer les espèces vénéneuses de celles qui ne le sont pas. Malheureusement la chose n'est pas facile; on rencontre des champignons qui paraissent parfaitement identiques, croissant dans le même lieu, pour ainsi dire côte à côte, et par conséquent n'offrant pas de caractères précis d'après lesquels on puisse dire: celui-là est vénéneux, celui-ci est comestible. Malgré les études sérieuses qui ont été faites pour arriver à distinguer facilement les bons champignons des mauvais, la question n'a pas encore été résolue et ne le sera probablement jamais.

Que reste-t-il à faire? Ou abandonner complètement l'usage des champignons comme aliment, on se résout à voir des empoisonnements nombreux.

Mais on peut aborder la question sous une autre face et chercher un moyen de transformer les champignons vénéneux en champignons inoffensifs, en leur faisant subir une certaine préparation. La question ainsi posée a été résolue; il suffit de les faire bouillir, pendant un certain temps, dans un mélange d'eau et de vinaigre ou dans de l'eau chargée de sel marin.

L'action du vinaigre sur les champignons était connue des anciens; on trouve dans Pline un passage dont voici la traduction: « Le vinaigre combat les champignons, la nature du vinaigre leur est contraire. » La même idée se retrouve dans un grand ouvrage sur les champignons, publié en 1793, et dans plusieurs traités scientifiques. Mais, de tous ceux qui ont cherché à mettre cette action hors de doute, aucun n'a montré plus de courage et de persévérance qu'un naturaliste français attaché au Jardin des Plantes, Frédéric Gérard, mort il y a quelques années. Laissons-le parler lui-même. :

« Dans l'espace d'un mois, dit-il, plus de 75 kilo-

grammes de champignons vénéneux sont entrés chez moi; ce sont les espèces les plus dangereuses. Pendant huit jours, je m'astreignis à manger deux fois par jour de 250 à 300 grammes (7 à 9 onces) de champignons cuits. N'en ayant ressenti aucune incommodité, je ne m'en tins pas là, et craignant que mes nombreuses expériences n'eussent émoussé ma sensibilité, j'admis à partager mon expérience tous les membres de ma famille, qui se compose de douze personnes. Je ne procédais qu'avec lenteur, et après avoir essayé sur un, j'en prenais un deuxième. Je continuai jusqu'à ce que je fusse convaincu que, malgré la différence des âges, des sexes et des tempéraments, personne n'était incommodé. »

Voici en quelques mots la préparation des champignons, telle que Gérard l'indique. Après les avoir coupés en gros morceaux et lavés dans l'eau froide, on les fait bouillir, pendant deux heures environ, dans un mélange d'eau et de vinaigre; pour une livre de champignons, cueillis depuis deux jours, il suffit de deux cuillerées de vinaigre dans deux tiers de pot d'eau. Quand ils sont cuits, on les lave une dernière fois à grande eau, on les essuie, et dans cet état ils sont prêts à être accommodés.

On a objecté que les champignons, ainsi préparés, ne laissent qu'une matière coriace et sans goût; les expériences de Gérard ne mentionnent pas ce fait; mais, la chose fût-elle vraie, nous répondrons avec Louis Figuier (*Année scientifique pour 1862*), auquel nous empruntons les détails que nous venons de donner, qu'il vaut mieux manger des champignons peu savoureux que d'ingurgiter un poison.

A. LUDE.

Lo Diabllio dè Mollèins¹.

(Suite et fin.)

Hèh! lè pouai! lè pouai! lè caïons! et vatequie lè pierrè, lè mellion que coumeincant, sein comptà lè goùmo dè lizé, et noutrè co se mettant à corre tant que pouant éteindre, po allà retrova lau z'habits derrai l'adze. — Mè puros amis, mè puros amis, vos ài gâtà l'affère, fallhà pas vos sauvà; oreindrà faut tot recoumeincè; mà ne vos faut pas pèdre coradzo, se vos vollhà avà lo trèso. Adi dau pan bllian, dau roti et dau vin boutzi, oude-vos. Et poui, oriendrài que la procèchon a manqà, nos foudra fère ôquie d'òtro po nos bin préparà po quand lo momeint sara quie; et vos dio que ne lei a pas grand mau, fède pi bin cein que vé vos dere: Vos, vos faut medzi peindeint quieinze dzo dè la biola nàire, vos dè la biola blliantze; et ti clliau que sant marià, ie faut que eutzant à bètzevet, oude-vos bin... Et ne sé que lau dese d'òtro, enfin eccètra.

Mà noutron sorcier ne pouavè pas lè menà adi pè lo nà, et fallie bin lè fère à veni onna né su lo cret po allà preindre tot dè bon lo trèso. Lau dese dan on biau