

Encore l'entolome livide

Autor(en): **Konrad, P.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **4 (1926)**

Heft 9

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935219>

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.

Zeitschrift für Pilzkunde

Offizielles Organ des Schweizerischen Vereins für Pilzkunde

Encore l'entolome livide.

Par P. Konrad, Neuchâtel.

Depuis nombre d'années, nous ne cessons de répéter, toutes les fois que nous en avons l'occasion, que le minimum de savoir indispensable aux amateurs est de connaître un très petit nombre d'espèces dangereuses, une dizaine tout au plus. Ces quelques Champignons franchement vénéneux appartiennent tous à la grande famille des *Agaricacées* et se répartissent en trois genres différents :

Le genre *Amanita*, caractérisé par la présence d'une volve, détient le record de la nocivité. C'est là que se rencontrent les Champignons les plus terribles de tous, les seuls qui tuent. Tous les ouvrages de vulgarisation mycologique, renseignent abondamment sur l'importance du genre *Amanita* quant aux empoisonnements; nous n'y reviendrons pas.

Les autres espèces véritablement vénéneuses, espèces non mortelles, mais que nous devons considérer comme très dangereuses, puisqu'elles occasionnent des troubles graves, ne sont pas des *Amanites*; l'une est *Tricholoma tigrinum* Schaeffer, espèce des bois de sapins qui cause des ravages là où elle est abondante, dans le Jura, par exemple; l'autre est *Entoloma lividum*, espèce des bois feuillus, assez commune partout.

Ces deux dernières espèces ne sont donc pas des champignons à volve; ils sont, de ce fait, d'autant plus dangereux qu'ils ne sont pas aussi facilement reconnaissables et qu'il faut les avoir vus et observés avec quelque soin pour les distinguer au premier coup d'oeil. Il importe donc d'attirer l'attention des amateurs sur certains caractères botaniques qui aideront à éviter de regrettables confusions.

Nous ne nous occuperons, dans les lignes qui suivent, que d'*Entoloma lividum*, espèce vénéneuse la plus répandue et la

plus dangereuse après les champignons à volve du genre *Amanita*.

Entoloma lividum doit, en effet, être considéré comme très toxique. La chronique des empoisonnements fourmille de cas dus à cette espèce redoutable. Certaines années, en automne, ce Champignon est si abondant dans les bois feuillus, il est si appétissant et si tentant, qu'il constitue un véritable fléau. *Entoloma lividum* est, dans la Suisse française, le grand coupable des empoisonnements par les Champignons, et cela notamment dans les régions de Genève, de Lausanne et de Neuchâtel. A Genève, par exemple, cette espèce fait à elle seule tant de mal que M. le professeur M. Roch a pu affirmer qu'elle est plus redoutable que l'oxyde de carbone, l'arsenic et la céruse. Nous savons qu'il en est de même dans la région de Dijon, où ce Champignon a été baptisé, il y a longtemps déjà, «le grand empoisonneur de la Côte d'Or». Et il en est certainement ainsi ailleurs encore, partout où l'on rencontre de belles forêts feuillues, des bois de chênes et de hêtres.

A quoi reconnaît-on *Entoloma lividum*?

Tous les ouvrages de mycologie nous disent qu'il s'agit d'une grosse espèce charnue, à odeur de farine fraîche, à chapeau grisâtre, à pied robuste, blanchâtre, sans volve ni anneau, ni cortine, et à lamelles émarginées de couleur rose. Chacun sait que le genre *Entoloma* correspond dans la classification au genre *Tricholoma*; ces deux genres sont naturellement voisins et se différencient par la couleur des spores, lesquelles sont blanches dans le genre *Tricholoma*, et roses dans le genre *Entoloma*.

Or, il nous paraît que les ouvrages de vulgarisation qui décrivent *Entoloma lividum* méconnaissent ou, tout au moins,

ne mettent pas suffisamment en relief un caractère, à notre avis très important, qui suffit à lui seul à faire reconnaître ce grand coupable. Ce caractère nous est fourni par la couleur des lamelles.

N'oublions pas que, dans les *Rhodosporeés*, soit dans les *Agaricacées à spores roses*, la couleur rose des lamelles provient de la couleur rose des spores; or, cette couleur n'atteint son maximum de coloration que lorsque les spores sont entièrement développées, ce qui est le cas lorsque le champignon est adulte et commence même à vieillir. Lorsque le Champignon est jeune, les spores ne sont pas encore développées; elles ne sont même pas formées et ne peuvent par conséquent colorer les lamelles en rose; les lamelles présentent alors leur couleur propre: elles sont généralement blanches ou grises. La couleur primitive des lamelles joue un rôle important dans la détermination des *Agaricacées à spores colorées*; du reste, cette couleur primitive influence la couleur à l'état adulte, laquelle est un mélange de la couleur propre du tissu des lamelles et de celle des spores; lorsque les lamelles sont blanches au début, elles deviennent, dans les *Rhodosporeés*, d'un beau rose-incarnat à l'état adulte; lorsqu'elles sont grises, au début, elles deviennent rose sale à l'état adulte.

Or, *Entoloma lividum* est reconnaissable à un caractère qui n'est pas fréquent chez les *Rhodosporeés*, celui des lamelles qui, au début, ne sont ni blanches ni grises, mai bien jaunes, d'un beau jaune, couleur du bois de buis; à l'état adulte, la couleur jaune des lamelles, combinée à la couleur rose des spores, donne une belle teinte incarnate ou rose-saumon. Et comme ce Champignon croît rarement isolé, mais est généralement groupé en petites troupes avec individus assez souvent connés, il s'ensuit que l'on se trouve, dans la plupart des cas, en présence de Champignons d'âges différents, dont les jeunes ont des lamelles jaunes et les vieux des lamelles rose-saumon; quelquefois même, et ceci est très caractéristique, les lamelles des individus mi-jeunes, mi-vieux, sont encore jaunes du côté de la marge et sont déjà roses du côté du pied.

Dans le Jura, nous avons toujours

observé que les jeunes individus ont les lamelles nettement jaunes; cette couleur jaune suffit même à notre avis pour reconnaître *Entoloma lividum* à première vue. C'est cette couleur jaune des lamelles qui différencie immédiatement l'espèce vénéneuse des espèces voisines parfaitement comestibles, telles que *Entoloma clypeatum* Lin., *Entoloma prunuloïdes* Fr., etc., dont les lamelles sont franchement blanches au début. Enfin, cette couleur jaune des lamelles permet parfois de reconnaître *Entoloma lividum*, alors que l'on ne dispose que de quelques fragments de Champignon.

Ceci nous est arrivé dans les circonstances suivantes:

Le 14 octobre 1918, nous apprenions que tous les pensionnaires d'un petit hôtel de Neuchâtel venaient d'être empoisonnés par des Champignons. Neuchâtel avait, à ce moment-là, l'aspect d'une ville française de garnison; la guerre venait de finir, mais c'était encore pour la Suisse l'époque de l'internement; les uniformes bleu-horizon des poilus français et les uniformes kakis des soldats belges égayaient les rues, l'Université, les écoles, les cafés et les restaurants de la petite cité. Les empoisonnés étaient précisément des internés français, quelques-uns accompagnés de leur femme, venue des régions envahies afin de retrouver leur mari en terre helvétique. Nous étant rendu sur place, peu après l'accident, l'hôtelier put nous présenter les épluchures des Champignons consommés; parmi ces épluchures, se trouvaient quelques débris de lamelles; la couleur jaune des uns et rose des autres était si caractéristique que nous avons immédiatement reconnu *Entoloma lividum*: ces débris jaunes et roses étaient peu nombreux; il y avait davantage de débris de couleur parfaitement blanche, ce qui nous a permis de conclure que l'espèce vénéneuse était mélangée à une autre espèce plus que probablement comestible, avec laquelle elle avait été confondue. L'examen microscopique a confirmé les faits; les lamelles colorées présentaient les spores roses et anguleuses d'*Entoloma lividum*, tandis que les lamelles blanches portaient les spores hyalines et lisses de *Clitocybe nebularis* Batsch. Cette consta-

tation nous a permis de rassurer immédiatement les pauvres empoisonnés qui n'en menaient pas large! La quantité ingérée de l'espèce vénéneuse devait être peu importante, puisqu'il se trouvait parmi les épiluchures davantage de débris de l'espèce comestible. En effet, trois jours après, tous les empoisonnés étaient guéris. Si le plat ne s'était composé que d'*Entoloma lividum*, la guérison n'aurait pas été si rapide; nous avons vu des cas où l'empoisonnement s'est prolongé jusqu'à huit jours d'affreuses souffrances.

Les espèces, toutes comestibles, qui sont le plus souvent confondues avec *Entoloma lividum* sont: *Clitocybe nebularis*, *Entoloma clypeatum*, *Clitopilus prunulus*, — espèce qui, dans le Jura neuchâtelois, porte le nom vulgaire de *Meunier Tricholoma Georgii*, *Psalliota campestris* et *Psalliota arvensis*; une autre espèce, simplement indigeste celle-là, peut aussi prêter à confusion: c'est *Tricholoma saponaceum*.

Et pour terminer, donnons encore une diagnose quelque peu détaillée d'*Entoloma lividum*. On ne saurait trop connaître ses ennemis:

«Chapeau charnu, jusqu'à 12 centimètres de diamètre, convexe puis plan, ondulé, difforme, souvent largement mamelonné, épais, ferme, sec, à peine humide, non hygrophane, glabre, mat, finement vergeté radialement, gris-ocracé, fauve cendré, pâle, gris-chamois, blanchissant par place; marge enroulée, mince, lisse, prulineuse, blanchâtre. Lamelles assez serrées, non séparables, émarginées, libres à la fin, larges, jaunes, puis saumon-fougeâtre, souvent encore nuancées de jaune vers la marge. Pied solide, dur, épais, plein, puis farcispongieux, égal ou renflé à la base; souvent épaissi en haut, fibrocharnu, strié, s'écaillant parfois en vieillissant, prulineux au sommet, blanc, jaunissant un peu. Chair blanche, douce, agréable, odeur de farine fraîche puis nauséuse. Spores rose sale, globuleuses, anguleuses, puis hexagonales: $9-11 \times 7-9 \mu$. Bois feuillus, chênes et hêtres, en petites troupes, assez souvent connés par 2-3. Été-automne. Assez commun. Vénéneux; non mortel, mais très dangereux.»

Pilzausstellungen und -exkursionen.

Von H. W. Zaugg.

Herbstzeit! Die Zeit der Pilze, die sogenannte »Hochsaison« für den Pilzfreund ist ins Land gezogen. Wer über einen leeren Korb oder wärschaften Rucksack verfügt, den treibt es hinaus in Wald und Feld zur Pilzernte. Auch in den Vereinen der Pilzfreunde ist reges Leben eingezogen. Pilzausstellungen und -exkursionen stehen auf der Tagesordnung. Diese Veranstaltungen einiger Betrachtungen zu unterziehen, ist der Zweck dieser Zeilen.

Nicht überall weiss sich die wirkliche Bestimmung einer richtig durchgeführten Pilzexkursion in die Auffassungen der Pilzfreunde einzufinden. Meist wird ein solcher Anlass einzig als eine Pilzjagd im grossen betrachtet und jeder Teilnehmer ist bestrebt, für sich ein möglichst grosses Quantum von Speisepilzen aller Art zusammenzuraffen. In der Regel soll der Leiter einer Exkursion in der Kenntnis der Pilze besser bewandert sein als die meisten andern Teilnehmer. Diese

tiefere Kenntnis bringt es mit sich, beständig mit Fragen beansprucht zu werden, von welchen die beiden: »Wie heisst dieser Pilz? Ist er essbar?« sich unzählige Male wiederholen. Am Schlusse der Exkursion lobt wohl der eine oder andere, er habe bei diesem Anlass wieder 2 oder 3 frische, d. h. ihm bis jetzt unbekannte Speisepilze kennen gelernt, die er sich gut gemerkt habe. Kommt man aber bei einer spätern Gelegenheit wieder einmal an eine Fundstelle der gleichen Art, oder findet sich der gleiche oder ein ihm ähnlicher Pilz an einer Pilzausstellung, so erzeugt es sich, dass der betreffende seiner Sache absolut nicht so sicher ist. Da drängt sich einem unwillkürlich die Frage auf, woher nun dies Unsicherheit wieder rührt. Die Antwort ergibt sich fast von selbst: es hat an der richtigen Belehrung gefehlt. Diesem Umstande und der Tatsache, dass sich viele Pilzfreunde nicht der Mühe unterziehen, sich tiefer in die Kenntnisse über den Aufbau und