

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Band:** 5 (1927)  
**Heft:** 10

**Artikel:** À propos de champignons  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935098>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 12.10.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

sont compensés pendant son repos (c'est-à-dire après la poudrée des spores à terre et pendant leur germination) d'une période très productive en gazon sur toute l'étendue des rondes.

Les champignons des prairies ne doivent donc point être qualifiés de destructeurs puisque le préjudice qu'ils causent aux gazons à certaines époques est compensé par une production supérieure à la normale pendant la floraison.

La germination des spores (graines) et le développement du mycélium et des champignons sont donc conditionnés par la composition et la température diverses des terrains, leur exposition, par les végétaux qui y croissent par les humus, par les conditions atmosphériques, les vapeurs, les rosées.

La conservation et l'état de certains mycéliums semblent être d'assez longue durée, mais ils peuvent varier suivant les espèces, l'exposition du terrain et les conditions atmosphériques.

\* \* \*

Curieux de connaître la longévité de production, j'ai pendant quatre années consécutives récolté à l'état très jeunes des *Clitocybes géotropes* (têtes de moines) dans différentes rondes. Tous les spécimens furent récoltés avant la maturité et la poudrée des spores. Les gazons ne laissèrent bientôt plus sortir les rondes vertes anciennes et les champignons très rares ne se récoltaient guère qu'aux extrémités des rondes. Ce n'est qu'après avoir eu soin de récolter les champignons à un degré de développement assez avancé que les dites rondes reprirent une nouvelle extension productive. Il est évident au surplus que chez les variétés à développement rapide, et de courte durée, les cueillettes rapprochées ne sauraient porter préjudice à la reproduction.

Avis aux amateurs de ne point fouler le terrain à l'extérieur des rondes et de laisser sur pied et se développer quelques exemplaires en vue de la reproduction.

Feuille d'Avis. F. B.

## A propos de champignons.

J'ai entendu affirmer à diverses reprises que l'argent noircissait au contact de certains champignons; je n'ai par dit de certains champignons *véneux*.

D'autre part, je lis dans la *Feuille d'Avis* du 10 septembre dernier cette phrase:

«L'argent ne noircit pas pendant la cuisson ou dans le bouillon des champignons *véneux* ou comestibles.»

J'ai voulu en avoir le coeur net.

Prenant mon panier, je me suis rendu dans le bois de Vuavre, entre Rances et Method — feuillus et conifères — et je me suis mis à récolter.

Un fragment de journal enveloppait les spécimens de chaque espèce. Et mon panier ne fut pas long à remplir. A la maison, je fis huit groupes de mes champignons. Ils furent successivement épluchés, lavés et jetés dans une vaste poêle avec une pièce de cent sous — une valeur moindre ou une cuiller suffirait — traitée à l'eau bouillante, puis à la potasse caustique à grand renfort de frottement.

Le premier groupe comprenait des espèces vouées à la consommation: deux espèces de *clitocybes*, une *pratelle*, une *lépote*, un *marasme* et un *tricholome*.

Brillante la pièce entra dans le jeu et brillante elle en sortit.

Il en fut de même dans les 6 groupes suivants comprenant:

2e groupe: 3 espèces d'amanites, dont la phalloïde;

3e groupe: 5 espèces de lactaires;

4e groupe: 4 espèces de bolets;

5e groupe: 5 espèces de russules;

6e groupe: 4 espèces d'hygrophores;

7e groupe: l'entolome livide, tout seul.

Donc, dans tous les groupes ci-dessus, formés de 19 espèces comestibles ou tout au moins mangeables et de 9 espèces *véneuses* ou seulement suspectes, mépris absolu de l'argent.

Une dernière fois, ma pièce, placée dans les *Coprins* (c. atramentaire et c. chevelu) fut retirée complètement brunie au bout de 10 min. d'ébullition, temps accordé à chaque expérience.

Pour être exact, la face inférieure de la pièce montrait seule ce brunissement.

Il y a donc des espèces qui noircissent l'argent. L'analyse chimique les découvrirait probablement. Dans tous les cas, ce caractère — disons-le bien haut, une

fois de plus — n'a aucune valeur pratique puisque les champignons les plus dangereux sont sans action sur l'argent.

Qui s'y fie y risque sa peau! Et quelle mort!  
G. Gaillard, prof. émérite.  
Feuille d'Avis.

## Ueber die Essbarkeit der Eleganten Koralle. *Clavaria formosa*. Pers.

Von A. Flury, Basel.

Anlässlich einer Exkursion ins Elsass fanden wir die *Elegante Koralle* in ziemlich grosser Menge und zwar so jung und frisch, dass die schönen orangerosa-roten Strünke uns zum Mitnehmen einluden. Wir verspeisten diese als Salat. Nach 4 Stunden stellte sich bei mir ein 20 Minuten währendes schwaches Bauchweh ein mit den bekannten Begleiterscheinungen. Nach einer Stunde war wieder alles normal. Bei meiner Frau zeigten sich die gleichen Symptome erst nach 7 Stunden. Wer also an Verstopfung leidet, möchte ich dieses fast harmlose Abführmittel empfehlen. — In den meisten Büchern ist sie als essbar bezeichnet. Im Bull. de la Soc. Mycol. de France 1922,

Seite 175, ist *Clavaria formosa* ebenfalls als Abführmittel angepriesen (un agréable et très efficace purgatif), indem auch bei 5 Personen der Genuss von frischen Exemplaren der Eleganten Koralle starke Diarrhœ hervorgerufen hat.

Meine weiteren Erkundigungen bei andern Mitgliedern haben ergeben, dass sie den Ziegenbart getrocknet haben um nachher als Zutat in eine Sauce zu verwenden. Nach Angabe und reichlicher Erfahrung eines unserer Mitglieder lässt sich auf diese Art auch die berühmte blasse Bauchwehkoralle (*Clavaria pallida*) vorteilhaft verwenden. Weitere Erfahrungen beliebe man zu melden.

## Woher stammen unsere Pilznamen?

Manche Pilze haben merkwürdige Namen, die auf manche uralte Ueberlieferung hinweisen. Leicht zu erklären sind die Namen, die sich auf das Aussehen des Pilzes beziehen, wie z. B. »Röhrling« oder »Dickfuss«, »Korallenpilz«, »Hörnling« usw. Der »Schirmpilz« sagt ebenso klar seine Bedeutung wie etwa »Hasenohr« oder »Dürrbehndel«, der ein »dürres Bein« aufweist. Nach der Farbe sind Pilze wie »Grünling«, »Bläuling«, »Schwefelkopf« usw. getauft. Ein schauriger Name, wie »Totentrompete«, schreibt sich von Form und Farbe her, indem die dunkle Trauerfärbung mit der trichterartigen Form verknüpft sind. Schwieriger ist es schon, die Herkunft von Pilznamen, wie »Fliegenpilz«, »Hirschwamm«, Hasenbovist« oder »Krötenschwamm« zu erkennen. A. Wesemüller, der sich im »Naturforscher« mit unsern Pflanzennamen beschäftigt,

weist auf eine Stelle bei dem berühmten Kanzelredner Abraham a Santa Clara hin, an der der »Hirschwamm« nach dem Volksglauben als vom Hirsch aus dem Boden gezaubert bezeichnet wird. Diese Pilze scheinen also nach den Tieren der »wilden Jagd« genannt zu sein, denn man glaubte, dass manche Pilze, deren Gift auf ihren dämonischen Ursprung schliessen liess, durch den teuflischen Wotansritt entstanden. An diesen Zusammenhang mit allerlei unheimlichem Spuck erinnern Bezeichnungen, wie »Satans-, Teufels- und Hexenpilz«, oder Speiteufel. Rätselhaft klingt der Name »Trüffel«; er weist auf den italienischen Ursprung dieses Pilzes hin, denn das Wort ist aus der Verkleinerungsform des Pilzgewächses »tartufe« entstanden, die ja merkwürdigerweise auch unserer Kartoffel den Namen gegeben hat. Auf seine französische Herkunft