Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 8 (1930)
Heft: 10

Artikel: Sur le Sarcosphaera coronaria
Autor: Wiki, B.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-935046

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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

decke, Moos und Lehmboden das Myzel bereits reife Fruchtkörper entwickelt. Allerdings streckt nur hie und da ein ganz Frecher sein dunkles Köpfchen aus Moos und Erdreich hervor, ein Zeichen, dass jetzt der Schatzgräber mit Aussicht auf guten Erfolg seines Amtes walten muss, will er auch den Gewalthaufen dieses scheuen Gelichters ansichtig werden. Oft sind mehrere dieser verborgenen Gesellen miteinander vereinigt, ein anderes Mal wieder halten sie in grösseren Hexenringen darüber Rat, wie sie wohl das sie schützende Dach aus Moos und Erde mit Erfolg durchstossen könnten. Viele sterben da als unbekannte Soldaten ruhmlos am Erstickungstod, viele verfaulen durch Schimmelpilze, ohne je das Tageslicht zu erblicken, andere wieder geben bei wärmerer Witterung den Pilzmaden und Schnecken ihr tägliches Brot ab, und nur die wenigsten werden bis heute als Leckerbissen auf den Tisch des Pilzfeinschmeckers gebracht.

Tun wir da nicht ein gutes Werk, wenn wir diese Lieblinge so bald wie möglich vor solchen Feinden in Sicherheit bringen?

Mancher allerdings läuft achtlos an diesen weisslich-bräunlich-schwärzlichen Pilzhüten vorbei, sind es doch gewiss verfaulende Pilzkörper des vergangenen Jahres! Nur der Eingeweihte wird näher zusehen, sie auf den Kopf stellen, mit dem Bein in die Höhe, dann rasch an den graulich-weissen Lamellen erkennen, dass da ein « Neugeborner » vor uns liegt, der nun seine Kühnheit durch Mitnahme in den Pilzkorb büssen muss. Überall findet nun ein langsames und genaues Absuchen des Bodens statt, denn wo sich die Erde etwas gehoben hat, wird nachgegraben, da uns die Schliche dieser verborgenen Brut ja bekannt sind. Bald finden wir die schönsten, fast weisslichen Prachtskerle noch ganz von der Erde umgeben, und ohne Pardon heisst's in den japanischen Bastkorb! Mehrere Hexenringe werden so aufgestöbert, und in kurzer Zeit wollen die obersten schon wieder hinauspurzeln, als wäre es ihnen nicht recht geheuer in der ungewohnten Behausung. Es heisst also aufbrechen, und nun geht es rasch nach Hause, wo dieselben gut gereinigt und in Butter mit viel Grünem gedünstet werden. Wahrlich ein herrliches Gericht! Je nach Witterung zeigt sich der Märzellerling bis im Juni. So habe ich denselben diesen Frühling noch am Auffahrtstage auf dem Homberg ob Thun, also in 1200 m Höhe, ganz frisch gefunden, in Stücken bis 500 gr; drei zusammengewachsene wogen sogar das respektable Gewicht von 1,2 kg. Nach mehrjährigen Versuchen halte ich den Märzellerling für unsern besten Blätterpilz, selbst unserer vorzüglichen aromatischen Spitzmorchel macht er den Rang streitig. Wer also nächsten Frühling über Zeit und Ausdauer verfügt, der jage dieses edelste Wild unserer vielartigen Pilzwelt.

W. S.

Sur le Sarcosphaera coronaria.

par le Dr B. Wiki (Genève)[1])

Le discomycète connu sous le nom de Peziza coronaria Jacq.-Rhem, Sarcosphaera eximia Lév., Sarcosphaera coronaria Jacq.-Boudier, ou Plicaria coronaria, est généralement considéré comme un champignon comestible. Il se vend couramment sur le marché de Genève,[2]) et depuis fort longtemps. Exceptionnellement, et sans que nous sachions dans quelles conditions, il paraît posséder des propriétés vénéneuses.

[1]) Communication faite à la Société mycologique de Genève, Séance du 27 septembre 1930.

[2]) D'après les rapports de M. Schleicher, inspecteur du marché aux champignons à Genève, 20 kg de Peziza coronaria ont été mis en vente en 1919, 78 kg en 1920, 14 kg en 1921, 7 kg en 1926; pour les trois dernières années, les renseignements nous manquent.

La première observation relative à une intoxication, peu grave heureusement, produite par ce champignon, a été relatée par M. Maurice Thurin, de Cluses [1]). Voici le texte de M. Thurin:

« Le 12 mai 1910, j'avais récolté, dans un « bois d'épicéas, une assez grande quantité « de Peziza (Sarcosphaera) coronaria. J'a- « vais apprécié ce champignon cuit; je voulus « le consommer en salade, comme nous procé- « dons pour Guepinia rufa. Dans ce but, les « Pézizes furent pelées, puis mises une heure « avant le repas en contact avec l'huile et le « vinaigre: elles avaient alors, en devenant « plus tendres, perdu la plus grande partie « de leur eau. Nous les mangeâmes à midi. « Deux heures après, Mad. Thurin, qui en « avait absorbé à peine deux cuillerées, fut « prise de vomissements et de diarrhée; à « quatre heures, tout malaise avait cessé.

« Quant à moi qui en avais consommé « une assiettée, je ne me sentis fatigué qu'à « quatre heures, au sortir de la classe. Mon « malaise se traduisit par des vomissements « qui reprirent vers sept heures, jusqu'à ce « que l'estomac fut complètement vidé. Ma- « dame Thurin mangea de bon appétit à sept « heures; pour moi, je ne pus rien absorber « de la soirée; mais après quelques heures de « sommeil, toute trace d'indisposition avait « disparu. La bonne, qui avait seulement « goûté aux champignons, ne ressentit aucun « symptôme.» Avec beaucoup de finesse l'auteur ajoute: «Je conclus d'abord à une indi- « gestion. Cependant la sensation d'angoisse « qui précéda les vomissements me parut bien « plus pénible que celle qui accompagne l'in- « digestion banale. Je suppose que la Pézize « incriminée pourrait contenir un principe « nocif détruit ou volatilisé par la cuisson, et « peut-être analogue à l'acide helvellique. Cette « question mériterait quelques recherches.»

Comme l'auteur le dit lui-même, il s'agissait d'une intoxication indubitable, mais en somme assez légère.

Bien plus graves étaient les cas qui ont fourni, à M. le Dr E. Butignot, de Delémont, le sujet de son important mémoire, paru dans le Bulletin de la Société mycologique de France [2]).

Il s'agissait de l'intoxication de toute une famille de Courtetelle (Jura bernois). Le père, Arthur B., 37 ans, mécanicien, mycologue et mycophage, connaissant et appréciant les Sarcosphaera coronaria pour les avoir consommés à diverses reprises sans le moindre inconvénient, en cueille et apprête lui-même une certaine quantité à l'état jeune, pour le repas de midi, le 1er mai 1920. Ces champignons furent nettoyés à l'eau chaude à l'aide d'une brosse, bouillis sans aucune adjonction et accommodés en salade. Chaque membre de la famille, sauf un jeune garçon de sept ans, mangea de ces pézizes à peu près par portions égales; la suite en fut terrible:

Madame B., $37^1/_2$ ans, s'abandonna comme d'habitude, après le repas, à un court sommeil, mais ne tarda pas à ressentir des envies de rendre; elle avala un petit verre de gentiane mais ne parvint pas à vomir, malgré tous les remèdes domestiques qui lui furent administrés. Une diarrhée fréquente et impérieuse survint sans douleurs particulières. Bientôt après, les extrémités se cyanosent et se glacent, et vers 7 heures du soir Madame B. tombe dans le collapsus et meurt. Le médecin, appelé trop tardivement, n'arriva que pour constater le décès. L'autopsie n'a pas été pratiquée.

Une fille, Alice, 15 ans, se plaignit, bientôt après le repas, vers une heure, d'avoir mal à l'estomac, puis elle vomit par deux fois, à quelques minutes d'intervalle; ensuite elle se sentit bien. Pas de diarrhée.

La seconde fille, Jeanne, $12^1/_2$ ans, ressen-

---

[1]) M. Thurin. Troubles digestifs ayant succédé à l'ingestion de Peziza coronaria consommé en salade. Bull. de la Société mycologique de France 1912, vol. 28, p. 159.

[2]) E. Butignot, Méfaits causés par le Sarcosphaera coronaria (Jacq.) Boud., l. c., 1921, p. 71—75.

tit de la pesanteur d'estomac dès $12^3/_4$ heures à 1 heure, elle se rendit à l'école, où elle vomit peu après son arrivée. Pas d'autres suites.

Le père n'a pas ressenti de douleurs abdominales; mais voyant ses enfants vomir, il ingurgita un petit verre de gentiane préventivement. Il se coucha à 3 heures, un peu étourdi, vomit à trois reprises, entre 3 heures et quart et 4 heures, dormit un moment, puis se trouva bien. Pas de diarrhée.

Le Dr Butignot croit pouvoir affirmer que cette famille ne présentait certainement aucune idiosyncrasie vis-à-vis de ces champignons, attendu qu'elle en avait consommé les années précédentes; que le mari les mangeait même crus, sans inconvénients, mais que c'était la première fois qu'il les avait apprêtés en salade.

Le même jour, 1er mai 1920, dans le même village de Courtetelle, un nommé Ernest B. consommait les mêmes champignons simplement ébouillantés et assaisonnés d'oignon et d'ail, d'huile et de vinaigre. Il fut rapidement pris de vomissements qui se répétèrent plusieurs fois, puis il retourna à son travail, sans qu'il y eût d'autres suites.

Or, d'autres personnes de ce village ont mangé, le même jour, de ces mêmes champignons, sans en ressentir le moindre malaise. D'ailleurs dans le Jura bernois ces Pézizes sont assez abondantes, elles sont fréquemment consommées, en salade ou en sauce, ébouillantées ou crues, sans que, jusqu'ici, des accidents aient été signalés. M. Butignot ajoute qu'à Genève et à Neuchâtel les mycologues n'ont jamais observé de pareils empoisonnements.

Pourtant les cas mentionnés sont loin d'être les seuls qu'on ait publiés. Ainsi l'inspectrice du marché aux champignons de Nordhausen a. Harz, raconte que lors d'une excursion avec des élèves de l'Université populaire, en juin 1923, une assez grande quantité de ces cryptogames fut consommée, sans inconvénient pour les uns, donnant quelques nausées à d'autres, mais occasionnant, chez elle, une gastro-entérite violente. Aussi déclare-t-elle que non seulement elle n'en mangera plus jamais, mais qu'elle les déclarera dorénavant non comestibles à quiconque viendra la consulter à cet égard[1]).

Le Dr F. Thellung a publié[2]) une courte note relative à l'empoisonnement de onze personnes, occasionné par ce champignon. Une demi-heure environ après avoir consommé de la salade faite avec des Sarcosphaera coronaria crus, tous les participants du repas furent pris de vomissements et de diarrhée, mais tous se rétablirent assez rapidement.

Dans une courte note, insérée dans le Bulletin de la Société mycologique de France[3]), M. E. Chauvin, Pharmacien à Nogent-le-Rotrou, raconte qu'il a été indisposé à la suite d'ingestion de Sarcosphaera eximia. D'après les renseignements que M. Chauvin a bien voulu nous fournir, c'est au repas du soir qu'il avait consommé une petite quantité de ce champignon; peu après le dîner, une demi-heure environ, il fut pris de nausées et de vomissements abondants, lesquels firent disparaître rapidement ses malaises.

Au mois de juin 1928, deux membres de la Société mycologique de Winterthur mangèrent, au repas du soir, une salade faite avec des Sarcosphaera coronaria frais, ébouillantés; bientôt après, ils furent pris de nausées, de vomituritions et de vomissements ayant un goût âcre-amer, et enfin de diarrhée; ces phénomènes persistèrent toute la nuit, mais ne laissèrent pas de suite. Quelques jours plus tard, un des deux mycophages a eu le courage d'absorber deux exemplaires, ébouillantés et étuvés, de la même espèce; cette fois sans le

[1]) Valeska Seiffart, Zeitschrift (Deutsche) für Pilzkunde, 3. Jahrgang, 1924, p. 118.
[2]) F. Thellung, ibid., p. 21.
[3]) D. Chauvin, Bulletin de la Soc. Mycol. de France, tome 41, 1925, p. XIV.

moindre inconvénient. Il s'agissait de la variété macrocalix Riess [1]).

Un mycologue autrichien a subi, en 1929, un commencement d'intoxication par ce champignon; quatre heures après en avoir mangé cinq exemplaires jeunes et frais, ébouillantés et apprêtés en salade, il présenta des nausées, des gastralgies et des vomituritions, phénomènes qui cédèrent rapidement à l'administration d'un éméto-cathartique [2]).

Si l'on ajoute ces trois derniers cas à la statistique que le Dr F. Thellung [3]) a dressée, on arrive au chiffre impressionnant de 28 intoxications survenues et publiées en 16 ans, de 1913 à 1929; 27 se sont terminés heureusement, mais il y a à enregistrer un cas de mort. L'absence d'autopsie ne permet malheureusement pas d'établir, avec une précision suffisante, la part qui revient à ce champignon dans le décès de la jeune femme d'apparence robuste de Courtetelle.

De tout ce qui précède il appert que le Sarcosphaera coronaria, à l'état cru tout aussi bien qu'après avoir été soumis à différentes préparations, a été et est encore journellement consommé, sans le moindre inconvénient; mais il n'est pas moins évident qu'il peut être toxique. Or, ce qu'il y de plus troublant, c'est de constater que des exemplaires de la même récolte produisent des accidents chez les uns tout en restant parfaitement inoffensifs chez d'autres. Et le même individu, tel l'intrépide mycologue de Winterthur, en est une fois fortement incommodé, tandis qu'il en consomme impunément quelques jours après.

En présence de ces données contradictoires, toute nouvelle observation clinique, toute recherche expérimentale, a de l'importance. Nous avons essayé d'apporter une petite contribution à la solution du problème en recourant à des expériences sur des animaux.

Les premières recherches ont été faites avec une forme estivale de Sarcosphaera coronaria. Un bel exemplaire pesant 14 gr, trouvé et déterminé par MM. Loup et J. de Siebenthal, le 14. juillet 1929, au Noirmont, à environ 900 m d'altitude, a été mis à notre disposition. Par suite de circonstances fâcheuses, nous n'avons pu procéder à nos expériences que trois jours après; le champignon avait perdu, par desséchement, quatre grammes et commençait à répandre une odeur assez désagréable. Trituré finement, en présence d'un peu d'eau distillée, il fut injecté dans l'estomac de deux cobayes, d'un poids de 700 gr; chacun recevait une dose correspondant à 7 gr de champignon frais, donc 10 gr par kilo. Aucun effet toxique — inappétence, vomituritions, diarrhée, troubles moteurs, fièvre, modifications de l'urine, etc. — ne fut observé, ni le jour de l'injection, ni les jours suivants; l'on ne constatait qu'une légère perte de poids pendant les premières 24 heures, rapidement récupérée. Quelques semaines plus tard, les deux animaux ont été sacrifiés; à l'autopsie nous n'avons rien trouvé qui eût pu faire penser à une intoxication chronique; notamment le foie se montrait tout à fait normal. Il est donc peu probable que l'hypothèse de M. Thurin, selon laquelle ce champignon renfermerait de l'acide helvellique, ou un corps analogue, puisse être admise. L'acide helvellique produit des dégénérescences cellulaires assez lentes à s'établir, localisées surtout au niveau du foie. Or, les personnes intoxiquées par notre champignon ont toujours présenté des phénomènes survenus peu de temps après l'ingestion, et dus à une irritation violente du tube digestif; dans le cas qui s'est terminé par la mort, ce sont les troubles cardiovasculaires aboutissant au collapsus qui sont responsables de l'issue fatale.

---

[1]) F. Thellung, Schweiz. Zeitschriftfür Pilzkunde, VII. Jahrgang, 1929, p. 100.

[2]) J. Freudmair, aus Sankt-Veit a. Kr., Zeitschrift (Deutsche) für Pilzkunde, 1929, p. 78.

[3]) F. Thellung. Der Wert des Kronenbecherlings, Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde, 3. Jahrgang, 1925, p. 86.

Le 4 mai 1930 nous avons ramassé, avec MM. Ch.-Ed. Martin et J. de Siebenthal, plus d'un kilogramme de Sarcosphaera coronaria dans un bois de pins près Satigny. Une moitié environ fut triturée et conservée dans de l'alcool; 500 gr soumis à une très forte pression fournirent 150 cc. de suc jaune, limpide, de réaction acide, d'une odeur assez prononcée, mais plutôt agréable. Une partie de ce suc a été utilisée pour des injections stomacales, une autre partie a été légèrement concentrée à basse température et stérilisée au moyen d'un filtre Chamberland; ce filtrat servait à des injections intraveineuses ou intrapéritonéales. Le suc filtré dont 1 cc. correspondait à 4,5 gr de champignon frais, prenait une teinte plus foncée après 2—3 jours, tout en restant parfaitement limpide. Il réduit la liqueur cupropotassique de Fehling; l'acide nitrique y produit un anneau caractéristique de la présence d'un corps albuminoïde.

Quand on injecte ce suc dans l'estomac de cobayes de 500 à 600 gr, à des doses correspondant à 40—80 gr de champignon frais par kilo d'animal, l'on n'observe qu'une légère chute temporaire de poids, sans aucun phénomène pathologique concomitant.

Des injections intrapéritonéales de suc stérilisé, représentant 33 à 93 gr de champignon frais par kilo, furent supportées avec la même facilité. Aucun signe d'intoxication ne se manifesta, et le petit fléchissement de poids fut rapidement réparé.

Chez un lapin, l'injection dans l'estomac de 23 gr par kilo de champignon frais, sous forme de suc non filtré, se montra complètement inactive.

Chez un autre lapin, l'injection dans le péritoine de 18 cc. de suc stérile représentant 34 gr de champignon frais par kilo, ne produisit, sauf la faible chute passagère de poids, point de phénomènes morbides.

Enfin un troisième lapin qui avait reçu 2 cc. de suc stérile dans la veine auriculaire (4,5 gr de champignon frais par kilo), n'en paraissait nullement incommodé; il ne présentait qu'une légère albuminurie qui disparaissait d'ailleurs après 24 heures.

Tous ces animaux ont été gardés au laboratoire pendant 6 à 10 semaines; lors de l'autopsie, aucune lésion des organes internes ne fut constatée.

En résumé, ni la forme printanière ni la forme estivale de notre champignon ne s'est montrée nocive à l'égard de cobayes ou de lapins, malgré les doses formidables administrées par voie entérale ou parentérale.

Que conclure? Jusqu'à plus ample informé nous ignorons complètement quand, comment et pourquoi le Sarcosphaera coronaria peut devenir nocif. Les intoxications, chez l'homme, sont rares, mais elles existent, car elles ont été signalées par des observateurs dignes de foi. Suffira-t-il, dorénavant, de suivre le conseil que donne le Dr Butignot à la fin de son mémoire, de s'abstenir de consommer ce cryptogame en salade, ou faut-il l'exclure complètement du marché, comme le Dr F. Thellung le propose[1]? La question reste en suspens, mais il est peut-être plus prudent de se prononcer en faveur de cette dernière proposition.

4me Réponse au Dr Locard

du Dr Eugène Mayor, médecin à l'Hospice de Perreux près de Neuchâtel
parue dans les Feuilles d'Hygiène et de Médecine populaires, à Neuchâtel, le 15 novembre 1929.

On reste stupéfait à la lecture de ces lignes qu'on aime à croire être de simples boutades plus ou moins aimables à l'égard des nombreuses personnes qui vouent leur temps et leur peine à l'étude de ces végétaux du plus grand intérêt au point de vue scientifique.

[1]) F. Thellung, Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde, 1929, p. 100.