

4me réponse au Dr Locard

Autor(en): **Mayor, Eugène**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **8 (1930)**

Heft 10

PDF erstellt am: **17.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935047>

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.

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 propose¹⁾? La question reste en suspens, mais il est peut-être plus prudent de se prononcer en faveur de cette dernière proposition.

4^{me} 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 nom-

breuses 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.

Mon âme de mycologue s'est révoltée à la lecture d'un article pareillement bourré de faits inexacts, cherchant à tourner en ridicule aussi bien ceux qui s'occupent de l'étude des champignons que ceux qui savent en apprécier le charme gastronomique.

Il faut avoir un esprit bien borné ou en tout cas fort peu curieux des choses de la nature, pour rester indifférent en présence de la multitude de champignons qu'on rencontre en automne dans les forêts. N'est-ce pas un sentiment bien naturel que de se dire qu'on aimerait savoir distinguer ces végétaux dont les couleurs sont parfois si belles et les formes si élégantes. Et lorsqu'on s'est familiarisé avec les champignons qui attirent de loin l'attention, est-ce un crime ou un orgueil mal placé que de faire partager à d'autres le plaisir que l'on éprouve soi-même?

Je défie l'auteur de ce mauvais article de citer le nom de mycologues qui prétendent renouveler le geste de Parmentier ou se croire les bienfaiteurs de l'humanité! Ils sont bien trop modestes pour cela et c'est le propre du savant de se rendre compte de ce qu'il ignore et de ne pas faire état du peu qu'il sait en comparaison de tout ce qu'il ne connaît pas ou insuffisamment. Et, que dire de cette comparaison du mycologue avec les métèques propagateurs de l'opium, de la morphine ou de la coco! C'est si ridicule qu'il vaut mieux rire de cette turpitude.

Il est certain que les mycologues ont propagé leur science et l'ont vulgarisée le plus possible. Est-ce un crime abominable? Et ici les amateurs de champignons sauront mieux répondre encore que les mycologues. En effet, un très grand nombre d'espèces qui étaient réputées il y a quelques années encore comme suspectes ou même dangereuses, se sont révélées être d'excellentes espèces comestibles. Il suffit de parcourir les marchés aux champignons de nos villes pour se rendre compte de la quantité d'espèces qu'on y apporte actuellement alors qu'il y a peu d'an-

nées, c'est tout au plus si une douzaine d'espèces étaient admises. Ce sont là pourtant des progrès tangibles et qui se marquent dans l'économie nationale. Si l'on se donne la peine de consulter les statistiques de nos divers marchés aux champignons, on restera stupéfait des centaines de kilogrammes de ces végétaux qui se consomment chaque année chez nous, représentant la valeur de milliers et milliers de francs. Mais ce côté-là de la question n'intéresse pas cet illustre inconnu.

Chacun sait d'ailleurs que chez nous les amateurs de champignons sont légion, peut-être plus encore dans le Jura que dans le Vignoble. Ce sont des familles entières qui passent des après-midi et des dimanches dans les forêts à la chasse des champignons et tout en se faisant un bien énorme du fait de leurs promenades, ils ramènent encore au logis un aliment qui leur est agréable. Sont-ce là des habitudes dangereuses pour l'humanité et pour nos populations? Nous ne le croyons pas et nous pensons au contraire, que ce sont des habitudes à conseiller et à recommander, car de nos jours chacun devient paresseux, ne veut plus se déplacer qu'en auto et bientôt en avion, esquivant le plus possible toute excursion à pieds par crainte de la fatigue.

Je laisse à l'auteur son estimation de quelque quinze cents espèces discernables sans trop de peine après une dizaine d'années d'études dans des conditions spéciales. Il s'agit de questions d'ordre scientifique n'ayant rien à faire ici et que d'ailleurs je ne discuterais pas avec quelqu'un qui certainement est parfaitement ignorant de toutes les difficultés qu'on rencontre dans l'étude des champignons.

Quant à la catastrophe consistant en la réduction de plus en plus grande des espèces toxiques, on se perd en conjecture pour savoir où elle est. Est-ce une catastrophe de démontrer que telle espèce réputée toxique est au contraire très bonne à manger. Il me semble que c'est bien plutôt un progrès très sensible, sans compter qu'on évite de l'anxiété à beau-

coup de gens peu connaisseurs. C'est en effet parfaitement exact que depuis un certain nombre d'années la quantité des champignons toxiques va en diminuant; et ce serait une catastrophe? Cela ne résulte pas d'essais faits sur des estomacs mithridatisés, comme le dit si plaisamment notre auteur, mais d'expériences faites avec toute la rigueur scientifique où les spéculations de l'esprit et les boutades de plus ou moins mauvais goût n'ont rien à voir.

Le nombre des champignons comestibles est très grand, mais il en va autrement au point de vue gastronomique. En effet certaines personnes trouvent telle espèce délicieuse, alors que d'autres la trouvent abominable. Les questions de préparation culinaire entrent ici en jeu, mais je ne me sens pas les capacités de chef de cuisine pour en discuter. A côté de toutes ces espèces dites comestibles et convenant plus ou moins à tel ou tel estomac, il y a toutes celles qu'on ne peut consommer du fait qu'elles sont dures, coriaces ou à goût ou odeur parfaitement désagréables. Certaines espèces sont quelque peu toxiques, provoquent des gastro-entérites aiguës dans le genre de l'exemple du magistrat cité ci-dessus. Un petit nombre d'espèces sont réellement toxiques et dangereuses, et enfin chez nous on peut dire que deux seules espèces sont mortelles et heureusement faciles à distinguer, ce qui devrait éliminer presque tous les accidents.

Qu'il se produise encore des accidents, parfois mortels, la chose est certaine. Mais ils sont rares, vu le nombre de gens qui consomment des champignons. Ils se produisent chez ceux qui ramassent des champignons sans les connaître suffisamment bien, ou chez ceux qui achètent à des gens à la porte sans pouvoir contrôler eux-mêmes ce qu'on leur vend. Les accidents provenant d'espèces achetées sur les marchés sont une rareté chez nous et de ce fait sont relatés en détail dans les journaux.

Cela ne veut pas dire qu'il ne reste plus rien à faire dans ce domaine. Quoiqu'en dise notre auteur, les expositions jouent un rôle très important, de même que les sociétés de mycologie qui s'efforcent de répandre dans le public de saines notions de mycophagie. On devrait pouvoir faire des démonstrations des espèces mortelles ou dangereuses, de manière à ce que chacun soit à même de les reconnaître aisément, car d'une manière générale, ces quelques espèces sont très faciles à distinguer. Dans ce domaine il y a encore quelque chose à faire et là nous sommes d'accord avec l'article cité, mais pour cela il ne me paraît pas très utile de « fusiller pour l'exemple un certain nombre des maîtres de la mycologie », ce qui aurait pour premier effet de priver les amateurs de judicieux conseils! Les champignons secs provoquent un peu trop souvent des accidents, mais on arrivera bien à trouver un moyen de surveiller et contrôler les champignons à leur arrivée et avant la dessiccation qui rend toute détermination très difficile, si ce n'est pas même impossible, à moins de conditions très spéciales.

Nous espérons avoir démontré par quelques arguments, car le sujet serait trop long à traiter entièrement, que la mycologie loin d'être un vice dangereux est appelée à rendre de grands services à l'économie nationale, sans parler du plaisir gastronomique qu'éprouvent la multitude des mycophages. Ce qui est un vice, ce n'est pas la mycologie mais la mycophobie de notre auteur qui doit être un joyeux fumiste ou un homme bien peu au courant des questions qu'il a voulu traiter.

Moins sanguinaire que lui qui souhaite et appelle de ses vœux la fusillade des mycologues, je lui souhaite d'avoir à manger un plat d'*amanites citrine*. Ne connaissant rien à la question, dès qu'il saura ce qu'on lui a fait prendre, il sera dans des transes horribles pour sa si précieuse santé, car il s'agit de champignons réputés mortels. Il attendra

son agonie... et sera très étonné de voir qu'au lieu de la mort prochaine, il est en parfait état de bonne santé. Ce serait la revanche

du mycologue qui lui démontrerait peut-être que ces gens ne sont pas ce qu'il suppose et cherche à faire croire. Dr Eug. Mayor.

Rapport du marché aux champignons à Fribourg en 1929.

Le marché a eu lieu chaque mercredi et samedi aux emplacements désignés par l'autorité de police communale conformément à l'ordonnance fédérale du 27 février 1926.

Le premier apport a été fait le 24 mars et le dernier le 21 décembre 1929. Pendant ce laps de temps il a été délivré 1310 autorisations de vente pour une quantité de 6525 kg de champignons reconnus comestibles et 2544 chaînes de 12 Morilles (*Morchella conica*), conique, (rimosipes) à pied ridé, (esculenta) comestible. Les autres sortes se répartissent comme suit: *Hygrophorus marzuolus*, *Hygrophore de mars* 10 kg; *Cantharellus cibarius*, Chanterelle commune, 3526 kg; *Cantharellus infundibuliformis*, Chanterelle en entonnoir 13 kg; *Tricholoma Georgii*, Tricholome de St-Georges 4 kg; *Boletus bolet*; *areus*, bronzé; *edulis*, comestible; *scaber*, raboteux, *badius*, bai brun; *subtomentosus*, un peu velouté; *chrysenteron*, à chair rouge; *castaneus*, marron; *luteus*, jaune; *flavus*, jaune clair; *rufus*, rude, 2031 kg; *Hydnum repandum*, bosselé, *imbricatum*, à écailles imbriquées, 213 kg; *Tricholoma*: *tricholome*, *rutilans*, ardent; *terreum*, terreux; *nudum*, nu; *irinum*, iris; *personatum*, groupé; *conglobatum*, en congrès, 203 kg; *Psalliota campestris*, boule de neige; *arvensis*, pâture blanc; *pratensis*, campagnoule des prés; *silvatica*, des

forêts, 398 kg; *Russula virescens*, palomet, verdoyante, 9 kg; *Clavaria flava*, jaune; *formosa*, fiancée; *aurea*, dorée, 79 kg; *Lactarius deliciosus*, le délicieux; *sanguifluus*, le sanguin; *lactifluus*, *volemus*, vachette, 11 kg; *Amanita rubescens*, golmotte; 22 kg; *Vesouloup*; *Lycoperdon gemmatum*, perlé; *caelatum*, ciselé; *piriforme*, en forme de poire, 17 kg; *Lepiota procera*, le parasol 3 kg; *Polyporus ovinus*, polypore des brebis; *confluens*, groupé, poule des bois, 21 kg; *Coprinus comatus*, Coprin chevelu, 9 kg; *Clitocybe geotropa*, coupe de sorcier; *nebularis*, nébuleux, 11 kg; *Craterellus cornucopioides*, corne d'abondance, 2 kg; *Cortinarius*: *cortinaires divers*, 6 kg; *Hygrophorus virgineus*, virginal, 3 kg; *Gyromitra esculenta*, mauricaude 1 kg. Ensuite il a été vérifié les autres jours, principalement le lundi, environ 150 kg de diverses sortes pour la consommation directe sans vente au marché. *Laccaria laccata*, le laqué, 3 kg et *Peziza leporina*, oreille de lièvre, 1 kg; *Mycena* 1 kg; *Bovista gigantea* 3 kg.

Environ 176 kg, dont 16 kg de champignons mortels, les autres détériorés, verreux, suspects, et en décomposition ont été séquestrés et retirés par la voirie. Tel est le rapport sur la vente et le contrôle en 1929.

Paul Vannaz, inspecteur officiel.

Verein für Pilzkunde Lengnau (Bern).

Da in unseren Nachbargemeinden auch in diesem Jahre wieder Pilzvergiftungen vorgekommen sind, entschloss sich unser Verein, eine Pilzausstellung durchzuführen, um die Nichtpilzler über essbare und giftige Pilze

aufzuklären. Trotz der eingetretenen Trockenheit, der eine Pilzarmut folgte, wurde die Pilzschau auf den 7. September festgesetzt. Es darf als lobend bezeichnet werden, wie sich unsere Vereinsmitglieder bemühten, wie