

# Champignons

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 11

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935051>

## **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.

turchinocupo e più o meno guarnite alla periferia di un contorno bissoideo biancastro; il cui imenio rimane però quasi sempre sterile, non presentando altro che un ammasso di ife, e nessuna traccia nè di basidi, nè di spore. Mandai la specie da me raccolta al chiarissimo prof. Ch. Martin di Ginevra, che ebbe la bontà di rivedere la classificazione. Di tale favore lo ringrazio di tutto cuore.

In principio d'aprile trovai altri due esemplari a Salorino, su pezzetti di rami guasti del medesimo legno; l'imenio di questi miceti all'esame microscopico risultò pure sterile. Verso la metà di luglio, ritornando d'una escursione al Monte Bisbino (versante svizzero), volli sostare per uno spuntino sul muricciolo della piazzetta della chiesa di Sagno. Durante la merenda osservavo un alberetto di *Cercis Siliquastrum* che orna quella piazzetta. Mi cadde lo sguardo su di un ramoscello mezzo sotterrato da terriccio alla base di quell'albero. Visto che il ramoscello appariva dipinto a macchiette diversiforme per il lungo, di un bel colore ultramarino, lo raccolsi. Con grande meraviglia mi accorsi subito che non era un legno colorato artificialmente, ma che si trattava di un bellissimo esemplare di *Corticium caeruleum* molto più elegante degli esemplari scovati in precedenza. Rimarcai subito che la parte esposta alla luce, presentava un aspetto ben diverso di quella ricoperta dal terriccio. Infatti la parte imeniale, esposta alla luce, era rugosa e colorita cinereoazzurrognola,

mentre la parte sotterrata, appariva umida, ceraceo-papillosa, di colore turchinocupo, e bissoidea alla periferia. Credendo che l'esemplare fosse sterile anche questa volta, volli mettere a titolo d'esperimento il ramoscello in una catinella di vetro, contenente un po' d'acqua pura, avendo cura di tener inumidito lo strato corticale invaso dal fungo, e di tener esposta al sole la parte imeniale per circa due giorni; questa volta alla diagnosi microscopica potei ottenere la presenza di qualche basidio 4-sterimmato e molte spore. Dal riassunto delle mie osservazioni posso dare la seguente descrizione, che corrisponde esattamente al:

*Corticium caeruleum* (Schrad) Fr.

Descrizione: Il corpofrutifero all'inizio, si presenta sulla corteccia o sullo strato scorticato del legno guasto, sotto forma di piccole placche tomentose dal diametro di circa 1—2 cm, quasi rotonde, di un bel colore ultramarino, con contorno periferico bissoideo-biancastro, poi confluyente, circa 2—18 cm effuso; imenio membranaceo-carnoso, papilloso, pallescente, ma non fosforescente di notte, poi glabro, contorno periferico quasi cotonoso; ife fascicolate,  $\pm$  fibulate, con pareti tenuissime, verso la regione subimeniale ripieni di pigmenti colorati in azzurro; basidi claviforme-allungati a 4-sterimmi, 30—46  $\times$  6—7  $\mu$ ; spore 7—10  $\times$  5—6  $\mu$ , cilindrico-ellittiche, ialine, in cumuli biancastre.

C. Benzonì.

---

## Champignons.

Nous reproduisons ci-dessous un article publié par « la Suisse libérale » de Neuchâtel, pendant l'été pluvieux que nous venons de traverser, article dû à la plume alerte d'un journaliste, amateur de champignons, M. Jacques-E. Châble, retour du tour du monde.

Maugréez, maugréez encore, le temps ne changera pas et l'implacable ennui tombera sur vous comme la pluie. Le soleil est en vacances; appelé par M. Hoover, il renforce la prohibition en asséchant le pays. Puisqu'il n'est pas là, apprécions la pluie et les nuages. La musique que fait la pluie, n'est-elle pas douce? N'est-il pas charmant d'entendre, en s'endormant et en s'éveillant, l'ondée murmurer dans le tilleul parfumé?

Et puis, il y a le champignon.

La chasse a toujours été un dérivatif excellent, on prétend même que c'est la seule occupation qui vous fait oublier à la fois l'heure, la faim, l'amour et les ennuis. Mettez-vous bravement à la chasse des champignons, même si vous n'avez pas d'ennuis; elle n'est pas dangereuse, à moins que vous tombiez sur les plus méchants. Bien chaussé, muni de tabac, d'un canif et d'un panier, pénétrez dans les bois sombres, où la pluie crépite à peine. L'odeur du bois et de la mousse est délicieuse, tout est tranquille, c'est à peine si vous dérangerez quelques oiseaux et le banquet des limaces.

Connaissant quelques espèces — en dehors de la démocratique chanterelle, du confortable bolet et des arrogants agarics —, vous vous sentirez peu à peu enthousiasmé par la chasse. Haies, fourrés, clairières, taillis, prés, boisés, amas de branchages vous verront tour à tour les yeux à terre, la sérénité au front. Les kilomètres, quoique entrecoupés de haltes fréquentes et compliqués des zigzags d'un bon « pointer », s'ajouteront les uns aux autres, votre panier prendra du poids, et vous vous réjouirez déjà de ce bon plat « sauté au beurre », dont le parfum est inégalable. Manger le produit de sa chasse est un plaisir rare.

Les champignons, quand on veut bien leur témoigner un peu d'intérêt, sont aussi amu-

sants à étudier que les hommes. Comme eux, ils sont bons ou mauvais, laids ou beaux, humbles ou orgueilleux, utiles ou inutiles, riches ou pauvres. Leur caractère varie, cela dépend des ondées du soleil et des limaces. Leur teint se bronzé ou s'éclaire, et leur parfum varie comme celui des fleurs. La nature a l'horreur de l'uniformité, et les champignons le prouvent bien, leur esprit d'indépendance est connu. S'ils sont catalogués, ce n'est que pour notre plaisir et pour l'édification des savants qui connaissent leurs plus petites lamelles et les traits les plus dissimulés de leur caractère et de leur humeur.

Leurs noms sont compliqués, mais on leur donne amicalement des surnoms. Point n'est besoin d'être mycologue pour les apprécier, n'importe quel mycophage aimant la nature, la forêt et la chasse pourra en quelques heures noyer son ennui, se mouiller les pieds et poser sur sa table un « cratte » parfumé contenant des principes nutritifs qui ne sont pas à dédaigner.

Mais en chassant le champignon, ne donnez pas des coups de pied rageurs aux espèces qui ne plaisent pas à votre palais ou à votre estomac; il faut de tout pour faire un monde: si tous les champignons étaient bons ou comestibles, nous n'aurions pas le plaisir de choisir et la délicieuse angoisse de se tromper.

---

## Le champignon de couche.

### *Agaricus campester* (*Psalliota campestris*).

M. Laisné, membre de la chambre syndicale des cultivateurs de champignons de France, signale l'étude fort intéressante faite par le Dr Mainguy, d'Orléans, sur le champignon de couche et ses qualités nutritives.

Le Dr Mainguy s'exprime ainsi:

« Combien encore en sont à penser que le champignon de couche n'est destiné qu'à servir d'assaisonnement, de condiment, joint à un savoureux madère ou à quelque haut-

« Sauterne, pour le plus grand honneur de l'art culinaire de nos Brillat-Savarin modernes.

« Rien évidemment de plus naturel que d'utiliser le champignon de couche pour les brillantes destinées de relever le goût de quelque fricassée de poulet, de quelque hachis de viandes diverses, de quelque filet de poisson succulent, ou d'en faire cette excellente purée de champignons convenant à tout plat de résistance.