

Champignons et couleurs

Autor(en): **Walty, Hans**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **21 (1943)**

Heft 10

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934114>

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.

71 ans, avec sa femme, son fils âgé de 32 ans et sa petite fille de 12 ans, dans sa petite maison à côté d'une villa, aux abords d'un beau parc. Il passait pour un connaisseur en champignons et les habitants du village allaient souvent se renseigner auprès de lui. A fin octobre, il cueillit un matin, dans le parc, des «coucoumelles» (*Amanites vaginées*, *Amanitopsis vaginata*). Les champignons furent consommés à midi par les trois adultes. La fillette, à laquelle cela ne disait rien, n'en mangea pas et, naturellement, demeura indemne. Mais les autres furent atteints, aux environs de 23 heures, de nausées et de diarrhée profuse, de coliques aiguës, finalement de crampes et de sueurs froides. Chez le père survint encore une hémorragie intestinale; lui et son fils succombèrent dans les deux jours suivants à une faiblesse générale, avec paralysie du cœur et arrêt de la circulation, malgré les efforts du médecin (infusions, etc.). Ils conservèrent leur connaissance jusqu'à la fin. Une certaine amélioration survint chez la femme, les vomissements et la diarrhée diminuèrent et elle put de nouveau absorber un peu de liquide. Elle fut transportée à l'hôpital cantonal de Genève. Mais bientôt son état empira de nouveau. Une jaunisse se déclara, signe du dégénérescence du foie, et, le cinquième jour, elle succomba également, troisième victime de l'empoisonnement. D'après la succession des symptômes, il est clair que le grand-père avait cueilli un ou plusieurs exemplaires du groupe *Amanita phalloides*, les prenant pour des amanites vaginées, et causant ainsi sa mort et celle de sa famille. Il me fut possible, peu de temps après, de suivre le cas. On ne trouva pas de restes des champignons; mais, dans le parc, à 20 mètres de la maison, on trouva, sous un sapin argenté, non loin d'un

cèdre, une *Amanita phalloides* d'une grandeur peu commune, magnifique, d'un vert foncé. (Il n'y avait aucun arbre feuillu dans le voisinage!)

Un autre cas d'empoisonnement put heureusement être évité à Sarnen grâce aux éclaircissements donnés à l'exposition de champignons de l'année dernière à Lucerne. (Conf. «Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde» 1942, page 140.)

Suit maintenant la grande masse des empoisonnements causés, comme d'habitude, par des espèces qui n'agissent ordinairement que sur le canal digestif et ne mettent que très rarement la vie en danger.

9^e cas. Une famille composée de quatre personnes, habitant Zurich, récolta un après-midi du commencement de septembre des champignons près de Bassersdorf. Ce n'étaient pas des connaisseurs et ils soumièrent leur trouvaille à un amateur qui indiqua le nom de *Lepiota procera*, Lépiote élevée. Le lendemain à midi, les champignons furent panés, frits et consommés par le père, la mère et deux enfants de 14 et 16 ans. (Chacun en eut à peu près une cuillerée à soupe.) La saveur en était bonne, agréable. Déjà dix minutes à une heure après, tous eurent des vomissements, puis des maux de ventre et, partiellement, de la diarrhée. Le médecin appelé fit des lavages d'estomac, prescrivit du charbon et expédia la famille à l'hôpital cantonal. L'état n'était pas grave, sauf chez le garçon qui se trouvait dans un état de collapsus, avec des frissons, une température insuffisante et qu'il fallut soutenir avec des stimulants. Le lendemain, tous furent renvoyés guéris. Les champignons furent reconnus comme étant des *Tricholoma pardidum*, Tricholome tigré!

(A suivre.)

Champignons et couleurs.

Par HANS WALTY. Traduction de A. BERLINCOURT.

Les lecteurs de langue française de la Revue suisse pour l'étude des champignons seront sans doute heureux de profiter de l'excellente étude de

M. Hans Walty, dans laquelle on reconnaît l'artiste doublé d'un mycologue expérimenté.

Il n'est pas inutile de traiter une fois ce sujet,

puisque la couleur joue un si grand rôle dans la description des champignons.

Blanc. Le blanc pur est plus rare qu'on ne le croit chez les champignons. Dehors, dans la nature, dans les champs et les bois, un objet nous paraît blanc sur le fond obscur lors même que cela ne correspond pas à l'échelle des couleurs établie scientifiquement par Ostwald. Cela est dû à un effet de contraste avec le milieu sombre dans lequel le champignon apparaît à nos yeux. Si, à la maison, nous posons sur une feuille de papier d'un blanc pur un champignon que nous considérons comme blanc lorsque nous sommes en plein air et que notre flore mycologique désigne également comme étant blanc, nous constatons que ce soi-disant blanc est d'une nuance qui varie entre crème clair et crème foncé.

Nous pouvons distinguer les blancs suivants :

1. Blanc de chaux. C'est le plus clair. Dans les romans, on emploie volontiers, en allemand, l'expression: «*Sein Gesicht wurde weiss wie Kalk*», ce qui signifie: «*Son visage devint pâle comme la mort.*»

2. Blanc laiteux. Le lait complet est moins blanc que la chaux. C'est qu'il contient une substance jaune, la crème. Chez nos champignons, le blanc pur existe rarement. On dit par exemple: «*Les lamelles sont blanches.*» Le plus souvent elles ne le sont pas, elles sont teintées de jaune-crème. Ainsi, chez les russules, si on coupe un champignon verticalement, on remarque immédiatement que, à côté de la chair plus claire, les lamelles ont une teinte crème plus ou moins foncée. – Par contre, les lamelles de *Russula cyanoxantha* sont d'un blanc pur. – Si le mélange de jaune devient plus prononcé, on arrive au ton 3, blanc d'ivoire. Examinons une boule de billard posée sur une feuille de papier blanc. Nous voyons tout de suite combien ce ton est déjà foncé. Et, ici encore, il y a des nuances, car le vieil ivoire est sensiblement plus foncé.

Jaune. Le jaune le plus clair, qui se place entre le blanc et le jaune proprement dit, est le jaune de Naples. Celui qui veut se rendre

exactement compte de ce que c'est, doit acheter un tube de cette couleur pour l'aquarelle. Dans le jaune proprement dit, il y a une gamme étendue de nuances que l'on désigne habituellement par des noms de choses connues. Le jaune clair, avec une pointe de vert, c'est la couleur du citron. Nous avons donc le jaune-citron. Sans trace de vert, c'est le jaune d'œuf, clair ou foncé; c'est ensuite la couleur beurre frais. Si on prend la palette du peintre comme base de comparaison, on a le jaune de chrome, clair et foncé. Le jaune d'or est le jaune le plus coloré, bien que l'or ne soit pas aussi beau que la nuance qu'il désigne. Dans la littérature mycologique, et surtout dans la nomenclature française, on fait souvent allusion à une espèce de narcisse: la jonquille (p. ex. *Amanita jonquillea*). Le jaune soufre tire son nom de la substance bien connue, le soufre. Si on mélange le jaune et le rouge, on a la couleur **orange**. En voilà assez pour les jaunes!

Si on mélange du jaune et du brun, on obtient une couleur qu'on a nommée ocre du nom d'une terre argileuse d'une pureté particulière. Nous trouvons ici une série de tons: ocre claire, ocre d'or, ocre brune. Une nuance plus foncée et nous arrivons à la terre d'ombre, également une terre argileuse contenant une forte proportion de substances brunes ou brun-noirâtre. L'ocre joue un rôle prépondérant dans le genre *Russule*, à cause de la couleur de la poussière des spores et des lamelles. Il existe déjà un tableau, contenu dans l'ouvrage: «*The spore ornamentation of the russulas*» de l'Anglais Richard Crawshay, spécialiste des russules. Ce tableau a été également adopté par Schaeffer, autre spécialiste allemand des russules, pour sa monographie de ce genre. La couleur de la poussière des spores, et des lamelles, est d'une importance capitale chez les russules, pour la détermination des espèces de ce genre difficile. Elle constitue un caractère constant, tandis que les couleurs du chapeau sont extraordinairement variables. Le tableau de Crawshay présente 8 tons:

A. white, blanc, le blanc pur du papier glacé;

- B. cream, crème;
- C. cream-straw, crème-paille;
- D. cream-flesh, crème, avec une teinte carnée;
- E. pale ochre or pale yellow-buff, ocre claire buffle);
- F. pale yellowish salmon, ocre claire nuancée de saumon;
- G. ochre, ocre;
- H. deep yellow ochre or saffron yellow, ocre d'or, ocre foncée, safran.

Roman ochre signifie ocre romaine, ocre d'or foncée.

Ce sont *Russula puellaris* et *alutacea* qui ont les teintes ocracées les plus foncées. Ces teintes sont plus claires chez *Russula olivacea* et encore plus claires chez *Russula integra* dont les lamelles beurre-frais portent des spores ocre.

De l'ocre, nous passons à la **terre d'ombre**, une terre provenant d'Italie. C'est simplement un brun clair tirant sur le vert. La terre d'ombre brûlée est un brun rappelant le bois de noyer foncé. Le peintre connaît ensuite le brun Van Dyck, un brun foncé teinté de rouge et le brun de Cassel, très foncé, de même que la sépia. La terre de Sienne est encore une couleur de provenance italienne. Elle a sa place entre l'ocre et la terre d'ombre. La terre de Sienne brûlée est un brun roux. Dans la littérature mycologique, on parle souvent de fauve, marron ou châtain et même de brun-chocolat. Ces dénominations d'expliquent d'elles-mêmes.

Dans le noir il y a aussi des différences de tons. On dit volontiers: «Noir comme de l'encre» quand on veut désigner un noir très profond. Le gris de Payne et la teinte neutre donnent des tons noirs avec reflets bleuâtres, le noir d'ivoire, le noir de vigne des tons neutres; le noir d'os a un ton brunâtre.

Rouge. Nous commençons par le plus clair, le plus voisin du jaune, le minium. Chacun connaît le minium. Nous le trouvons principalement chez les *luridi*, les espèces de bolets avec des pores rouges, où il apparaît, à côté du rouge-sang, surtout au bord du chapeau, ainsi chez le *Boletus luridus*, bolet blafard. Il est aussi fréquent chez le bolet satan. Le vermillon

est un peu plus foncé et plus coloré. On le remplace de plus en plus par des produits synthétiques; il est connu sous le nom de rouge-signal, le rouge des signaux de chemins de fer. Un vermillon particulièrement ardent, c'est l'écarlate. Les cardinaux sont vêtus de rouge-écarlate. J'ai vu chaque jour, en son temps, au Vatican, où je copiais des motifs d'ornement de Raphaël dans le vestibule précédant les appartements du pape, les cardinaux se rendant en grande pompe aux audiences du Souverain pontife. On parle de «pourpre des cardinaux»; mais ce rouge n'a rien à voir avec la véritable couleur pourpre.

Il n'est pas nécessaire non plus d'expliquer ce que l'on entend par rouge-sang. Le peintre le représente au moyen de carmin ou de garance, remplacés actuellement par des produits synthétiques tirés de l'alizarine.

Pourpre. Cette couleur est habituellement mal comprise et mal employée. Pourpre, c'est rouge avec un mélange de bleu, mais pas encore violet. Les pores de *Boletus miniatorporus* Secr., Bolet rouge, ainsi que ceux de *Boletus purpureus* sont pourpre foncé. Un pourpre très clair, c'est finalement ce que nous appelons rose, remarquable surtout chez la Rose France. La couleur du chapeau de *Boletus purpureus* Fr. est pourpre-clair et a presque exactement la teinte de la rose France. En héraldique, on appelle pourpre un rouge-sang foncé. Le rouge héraldique des écussons ressemble au rouge signal. Les manteaux des écus sont rouge-héraldique (mais non les cimiers), de même les draperies entourant les armoiries impériales, royales, princières, telles qu'on les voit chez les fournisseurs de cours. C'est pourquoi, en allemand, on appelle habituellement pourpre cette couleur rouge-sang foncé, même dans la littérature mycologique. Dans l'antiquité, pourpre signifiait quelque chose de tout différent. Homère, par exemple, parle de la mer couleur de pourpre. C'est, vu des hauteurs, un violet-bleu magnifique. Je l'ai vu de Portofino, dans le golfe de Gênes. Aucune palette ne saurait en rendre la profondeur et la magnificence. Les

manteaux des princes de l'antiquité étaient couleur de pourpre, c'est-à-dire qu'ils avaient cette belle teinte bleu-violet; l'empereur romain portait le manteau de pourpre comme marque de sa dignité. L'étoffe en était d'un prix exorbitant; la couleur était tirée du suc d'un mollusque marin, la pourpre, et la fabrication, ainsi que l'art de teindre cette étoffe, ou les fils dont elle était faite, étaient confiés à des spécialistes.

On range aussi parmi les rouges les couleurs tirant sur le brun obtenues par la calcination de l'ocre jaune. Le rouge-brique est représenté par l'ocre claire brûlée, le rouge d'Angleterre, le rouge de Venise, la terre de Pouzzoles. Le *caput mortuum* est une ocre rouge tirant fortement sur le violet. La couleur cannelle (c'est ainsi qu'on peut rendre en français l'expression *scherbenfarbig*) appartient également à ce groupe: la couleur de nos pots à fleurs entre l'ocre et le rouge-brique suivant le degré de calcination.

Le peintre connaît plusieurs bleus: cobalt, avec une teinte rougeâtre, outremer, un bleu très pur, très beau, bleu de Prusse, foncé, avec une teinte verdâtre, bleu de Turquie, etc. On rencontre rarement le bleu dans la couleur du chapeau, chez les champignons. Il se présente

par exemple chez *Russula cyanoxantha*. Il est cependant fréquent chez les bolets, par suite du changement de couleur de la chair et des pores. Dans les violets, nous connaissons, suivant qu'ils contiennent plus ou moins de rouge, le rouge-violacé et le lilas, qui tire davantage sur le bleu. Dans les bleus et les violets, les expressions sont suffisamment claires par elles-mêmes pour que des indications plus précises soient nécessaires; cela est vrai aussi pour le vert et sa dérivée, la couleur olive. Nous sommes très modestes, avec nos désignations de couleurs, dans la littérature mycologique! Il faudrait entendre deux spécialistes de la mode ou de l'industrie textile, mettant en ligne la troupe fantaisiste de leur nomenclature des couleurs. C'est, du reste, pour la branche textile qu'a été établie l'échelle des couleurs de « Ostwald » avec ses milliers de tons ayant chacun son numéro d'ordre.

Nachtrag zum Artikel über *Lepiota Badhami*.

Leider ist infolge Versehens die vortreffliche Abbildung von *Lepiota Badhami* auf Tafel 11 im 1. Bande des stattlichen, wertvollen Werkes von Konrad & Maublanc (*Icones selectae fungorum*) unerwähnt geblieben. *Emil Nüesch.*

CHAMPIGNON-NACHRICHTEN

Verwertung des Abfalldüngers aus Champignon-Kulturen.

Gemäss Weisungen des KEA sind sämtliche Champignonzüchter verpflichtet, den aus ihren Kulturen anfallenden erschöpften Dünger den Erwerbs-Gemüseproduzenten zu weiterer Verwendung zur Verfügung zu stellen.

Verschiedene Züchter glaubten nun, diese Bedingungen erfüllt zu haben, wenn sie ihren Abfalldünger an Gärtnereien oder private Gemüsepflanzer abgaben.

Dem ist nun aber nicht so. Hauptbezüger von Dünger aus Militärstallungen war bis Kriegsausbruch der Gemüsebauverein Zürich. Mit Einführung der Düngerrationierung für

Champignonzüchter, hat der Präsident dieses Vereins auf einem Grossteil der ihm vertraglich zustehenden Düngermengen zugunsten der Champignonzüchter verzichtet unter der Bedingung, dass der Abfalldünger aus Champignonkulturen zur Hauptsache eben wieder dem Gemüsebauverein Zürich zur Verfügung gestellt werden müsse. Sollten sich die Champignonzüchter nicht an diese Bedingungen halten, so könnten in der Düngerversorgung in nächster Zeit bedenkliche Schwierigkeiten eintreten, wie sich aus folgendem Schreiben des Gemüsebauvereins ergibt.