

Les champignons dans l'Art nouveau = Pilze in der Kunst des Jugendstils

Autor(en): **Stijve, Tjakko**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **82 (2004)**

Heft 2

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935857>

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.

Les champignons dans l'Art nouveau

Tjakko Stijve

Sentier de cliés 12, CH-1806 St-Légier

Il est bien connu que le mouvement artistique qu'on appelle Art Nouveau est apparu en Europe vers l'année 1900. Selon les pays, il a pris différents noms: *Jugendstil* en Allemagne, *Modern Style* en Angleterre, *Stile Liberty* en Italie, *Modernismo* en Espagne et *Tiffany Style* aux Etats-Unis. L'Art Nouveau peut être considéré comme une réaction des artistes contre le réalisme géométrique de l'ère industrielle. Parmi les grands peintres qui se sont exprimés dans ce style,



Gustav Adolf Mossa

peu ont peint des champignons. A vrai dire, nous avons cherché longtemps avant de trouver une peinture Art Nouveau, qui pourrait intéresser des mycologues. Il s'agit de *Hamadryade*, une grande aquarelle et mine de plomb peinte en 1904 par l'artiste niçois Gustav Adolf Mossa, qui montre une sorte de déesse qui préside aux bois et aux forêts. Le peintre la présente comme une jeune femme à la fois charmante et un peu inquiétante, car la douce enfant (ou femme fatale?) nous offre des amanites tue-mouches, dont la toxicité est notoire! Dans le fond de l'aquarelle on aperçoit une rangée de bouleaux, l'arbre avec lequel le champignon est étroitement associé.

Le mouvement Art Nouveau, qui est essentiellement décoratif, se développe surtout dans les arts appliqués, notamment les cartes postales. Pour trouver des champignons, il faut chercher dans ces dernières. Sur une chromolithographie de Gisbert Combaz datant de 1899, les champignons jaunes y symbolisent la terre dans une série représentant les quatre éléments classiques. Une autre carte par l'artiste néerlandaise Rie Cramer montre une sorcière, qui trouve encore un beau cercle de tue-mouches pendant le mois de novembre.

Il y a quelques années, le collectionneur allemand Gerd Schug-Orben a découvert toute une série des cartes postales typiquement «Art Nouveau» montrant différents champignons. L'artiste est un certain Karl Soffel, qui a vécu et travaillé à Munich. Nous remercions M. Schug-Orben de nous avoir permis de publier ici quatre de ces cartes appartenant à une série qui en comptait probablement douze. Une de ces cartes montre une religieuse avec des «Kapuzinerpilze», c'est-à-dire des champignons du Capucin, que nous connaissons mieux sous le nom du bolet orangé (*Leccinum aurantiacum*), un comestible médiocre. La carte intitulée «Morcheln» nous présente non seulement des morilles, mais aussi une Gretchen adorable, entourée de colombes, et

Gisbert Combaz



coiffée d'une tresse longue, typiquement alémanique. Le «Herbstlorchel» est immédiatement identifiable comme l'helvelle crépue (*Helvella crispa*). Sur la dernière carte nous voyons un «Herr Professor», muni d'une boîte classique d'herborisateur. Il est menacé par une vipère, juste au moment où il a trouvé des «Feld Champignons», c'est à dire des agarics de jachères (*Agaricus arvensis*). Il est à noter que ce champignon est bien rendu, car l'artiste n'a même pas oublié son jaunissement discret!

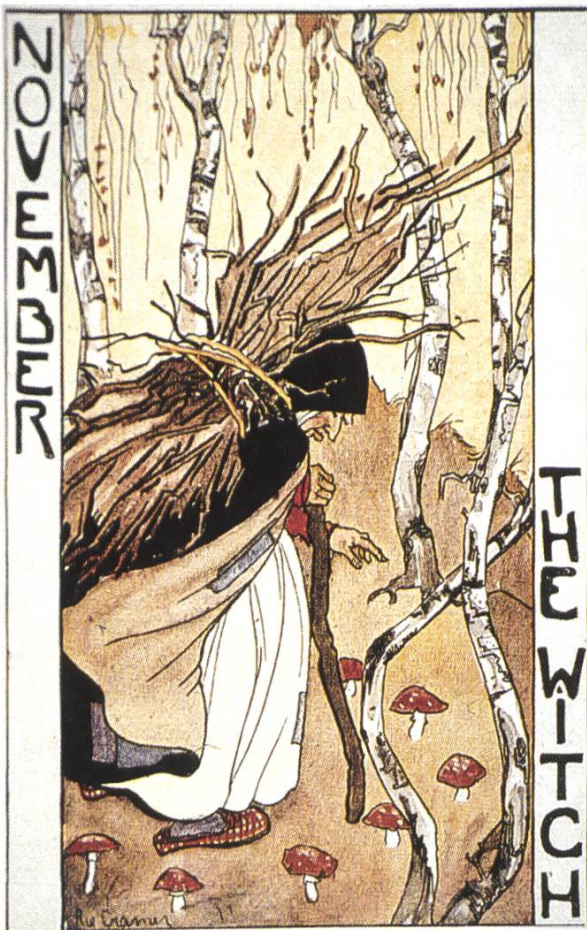
Pilze in der Kunst des Jugendstils

Tjakko Stijve, Sentier de clies 12, 1806 St-Légier

Bekanntlich nahm die künstlerische Bewegung, die man bei uns Jugendstil nennt, gegen 1900 in Europa ihren Anfang. Je nach Land erschien sie unter verschiedenen Namen: Art Nouveau in Frankreich, Modern Style in England, Stile Liberty in Italien, Modernismo in Spanien und Modern Style in den USA. Der Jugendstil kann als eine Reaktion von Künstlern auf den geometrischen Realismus der industriellen Zeit verstanden werden.

Unter den grossen Malern des Jugendstils gibt es nur wenige, die Pilze als Motiv verwendet haben. Tatsächlich mussten wir lange suchen, bis wir ein solches Bild finden konnten. Es handelt sich um das grosse Bild *Hamadryade*, Aquarell und Bleistift, das 1904 von Gustav Adolf Mossa aus Nizza gemalt wurde. Es zeigt eine Art Göttin des Waldes. Der Maler präsentiert sie uns als charmante und etwas beunruhigende junge Frau, da uns dieses sanfte Wesen (oder Femme fatale?) Fliegenpilze offeriert, deren Giftigkeit ja allseits bekannt ist. Im Hintergrund ist eine Reihe Birken erkennbar, der Baum, mit dem der Pilz eng verbunden ist.

Der äusserst dekorative Jugendstil entfaltete sich vor allem in den angewandten Künsten, insbesondere bei Postkarten. Unter diesen muss gesucht werden, um Pilzmotive zu finden. Auf einer Farblithografie von Gisbert Combaz aus dem Jahre 1899 symbolisieren die gelben Pilze in einer



Rie Cramer

Serie der klassischen vier Elemente die Erde. Eine andere Karte des Niederländers Rie Cramer zeigt eine Hexe, die noch im November einen schönen Ring Fliegenpilze findet.

Vor ein paar Jahren hat der deutsche Sammler Gerd Schug-Orben eine ganze Serie Postkarten im typischen Jugendstil mit verschiedenen Pilzen als Motiv entdeckt. Der Maler ist ein gewisser Karl Soffel, der in München lebte und arbeitete. Wir danken Herrn Schug-Orben für die Erlaubnis, vier seiner Karten, die wahrscheinlich aus einer Zwölferserie stammen, hier publizieren zu dürfen. Eine dieser Karten zeigt eine religiöse Frau mit Kapuzinerpilzen, einem eher mässigen Speisepilz. Die Karte «Morcheln» stellt uns nicht nur diesen Pilz vor, sondern auch ein liebenswertes, von Tauben umringtes Gretchen, deren Haare zu einem sehr langen Zopf geflochten sind, so wie es in deutschsprachigen Gebieten typisch war.

Die «Herbstlorchel» ist sofort als *Helvella crispa* identifizierbar. Auf der letzten Karte sehen wir einen Professor, ausgestattet mit einer klassischen Botanisiertrommel. Er wird von einer Viper bedroht, just in dem Moment, als er auf Feldchampignons (*Agaricus arvensis*) stiess. Beachtenswert, dass der Künstler sogar das leichte Gilben dieses Pilzes nicht übersehen hat!

**KAPUZINER-
PILZ.**

Die Champignonen der Kapuziner.

505

Die Kapuzinerpilze sind die besten Champignons, die man essen kann. Sie sind sehr nahrhaft und gesund. Sie wachsen in den Wäldern der Kapuziner.

Die Kapuzinerpilze sind die besten Champignons, die man essen kann. Sie sind sehr nahrhaft und gesund. Sie wachsen in den Wäldern der Kapuziner.

**MORCHEL-
EULEN.**

Die Morchel sind die besten Champignons, die man essen kann. Sie sind sehr nahrhaft und gesund. Sie wachsen in den Wäldern der Morchel.

Die Morchel sind die besten Champignons, die man essen kann. Sie sind sehr nahrhaft und gesund. Sie wachsen in den Wäldern der Morchel.

508.

**HERBST-
ORCHEL.**

Die Herbstorchel sind die besten Champignons, die man essen kann. Sie sind sehr nahrhaft und gesund. Sie wachsen in den Wäldern der Herbstorchel.

Die Herbstorchel sind die besten Champignons, die man essen kann. Sie sind sehr nahrhaft und gesund. Sie wachsen in den Wäldern der Herbstorchel.

512.

**FELD-
CHAMPIGNON.**

Die Feldchampignons sind die besten Champignons, die man essen kann. Sie sind sehr nahrhaft und gesund. Sie wachsen in den Wäldern der Feldchampignons.

Die Feldchampignons sind die besten Champignons, die man essen kann. Sie sind sehr nahrhaft und gesund. Sie wachsen in den Wäldern der Feldchampignons.

513.