

Zeitschrift: Le rameau de sapin : journal de vulgarisation des sciences naturelles
Herausgeber: Société des Sciences Naturelles de Neuchâtel
Band: 35 (1901)
Heft: 9

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

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

Le Rameau de Sapin

Neuchâtel, le 1^{er} Septembre 1901.

Ce Journal paraît une fois par mois.

On s'abonne chez M^r le Prof. Fritz Tripet, à Neuchâtel, au prix de fr. 2.50 par an pour la Suisse et fr. 3.- pour l'étranger.
Abonnement pris dans les Bureaux de Poste, au prix de fr. 2.60 pour la Suisse et fr. 3.50 pour l'étranger.

LES EMPOISONNEMENTS PAR LES CHAMPIGNONS

Sous les ans, à la saison, les amateurs cueillent des champignons. Sous les ans aussi les journaux annoncent que tel ou tel s'est empoisonné, lui et les siens, pour avoir mangé de ces cryptogames. Ces faits ont jeté du discrédit sur leur emploi et c'est grand dommage, car les champignons constituent un aliment facile à se procurer et non dépourvu de valeur. Mais pourquoi et comment ces empoisonnements se produisent-ils ? L'ignorance y est pour quelque chose, c'est certain. Toutefois, les vrais coupables, à mon sens, sont ceux qui, bêtement et sans comprendre la responsabilité qu'ils endossent, ont fait connaître des moyens ou des caractères soi-disant infailibles pour reconnaître les espèces dangereuses. Dans son bel ouvrage sur les Champignons comestibles du Canton de Neuchâtel, M^r le Prof. Louis Favre a fait de main de maître le procès de ces méthodes empiriques et il les a ridiculisées comme elles le méritent ! Et pourtant, en l'an de grâce 1900, des journaux ont publié ce qui suit :

" Sont considérés comme bons à manger tous les champignons qui ont une odeur de roses, d'amandes amères ou de farine récente, une surface sèche et charnue, une saveur de noisettes, ni fade, ni acerbe, ni styptique, une consistance ferme, non fibreuse, une couleur franche, rosée vineuse ou violacée ne changeant pas à l'air. Ces champignons habitent les lieux peu couverts, ils sont presque toujours entamés par les animaux. Ceux qui possèdent des caractères opposés sont réputés dangereux."

Voici la réponse que fait à cette belle tirade, dans le Journal de médecine et de chirurgie pratique, M^r le D^r Blondeau :

" Que signifie la surface sèche et charnue quand on voit le Cèpe (*Boletus edulis*) présenter par les temps humides un chapeau visqueux qui ne lui enlève aucune de ses excellentes qualités ?

" Et l'*Amanite bulbeuse* n'a-t-elle pas, elle, son chapeau sec et charnu, sa consistance n'est-elle pas ferme et non fibreuse, sa chair, au contact de l'air, change-t-elle de couleur, ne la trouve-t-on pas quelquefois dans les lieux découverts, les insectes, les limaçons, les rongeurs même ne l'attaquent-ils pas parfois ? Vous me direz que son odeur est vineuse ! Oui, certainement, dans la plupart des cas ; mais de tous les signes sus-indiqués, c'est ce seul qui la puisse faire reconnaître ; malheureusement, chez certains sujets, elle n'est pas toujours appréciable. Pourtant c'est là le grand criminel, qui, chaque année, tue des familles entières, occasionnant à lui seul plus de décès que tous ses congénères."

» res réunis. - En regard de ce terrible champignon, plaçons-en un autre : au moment de la cueillette, sa saveur est
 » styptique, astringente, acerbe (c'est la cuisson qui développe son arôme). Son chapeau est légèrement visqueux, sa cou-
 » leur d'un jaune livide; froissé, il répand un suc rougeâtre verdissant affreusement à l'air; et pour couronner le
 » tout, on le trouve dans les plus sombres forêts de pins. Eh bien, ce végétal d'aspect si repoussant, c'est le **Lactaire**
 » **délicieux** de Linné, à juste titre recherché des palais les plus délicats ! »

L'ignorance et la fausse science ne sont pas seules coupables : quelques espèces vénéneuses sont difficiles à distinguer de certaines autres qui sont comestibles. Dans ces cas, seule la diagnose botanique est sérieuse, scientifique; seule elle peut empêcher une méprise et partant un malheur.

Dans la première partie de mon travail, j'examinerai d'abord quelle est la valeur des champignons en tant qu'aliments. J'aborderai ensuite les empoisonnements, leurs divers modes, leurs symptômes, leur traitement, puis, dans des tableaux synoptiques, j'indiquerai les caractères botaniques permettant de faire la diagnose et de différencier les champignons vénéneux des espèces comestibles qui leur ressemblent.

I. Les Champignons aliments.

Dans le langage ordinaire, on appelle champignons les appareils sporifères ou fructifications d'un végétal thallophyte dont la partie végétative, le mycélium, est souterraine, étendue, très ramifiée, mais ne peut servir à l'alimentation. Il ne sera donc question ici que de ces appareils sporifères ou fructifications qui sont l'homologue du fruit des phanérogames.

100 grammes de chair de champignon frais renferment en moyenne :

Eau	90,00	Sucres	0,50
Matières azotées	4,50	Sels	0,70
Graisses	0,60	Cellulose	3,70

Ainsi donc les champignons ne renferment que 10 % de substances directement utiles à la nutrition et encore de ces 10 % les 2/3 seulement sont digérés et absorbés par le tube gastro-intestinal; 1/3 est évacué non digéré. Ceci revient à dire que la valeur nutritive des champignons a été singulièrement exagérée et que cette valeur égale à peine celle de nos légumes.

Un kilo de viande équivaut en effet à 25 kilos de lactaires délicieux, à 42 kilos de chanterelles. Pour se nourrir exclusivement de champignons, un homme devrait absorber en 24 heures 26 kilos de chanterelles ou 10 kilos de bolets.

Ses champignons sont en outre difficilement acceptés par les estomacs délicats à cause de l'épaisseur de leur membrane cellulaire. De là sans doute l'appréciation de saint François de Sales : "Je vous dis des danses, Philothée, comme les médecins disent des potirons et des champignons : les meilleurs n'en valent rien."

Dans notre pays, les champignons sont consommés en grande quantité surtout, je crois, parce qu'ils ont un goût qui flatte le palais, qui sort de l'ordinaire, parce que, le dimanche, en se promenant (utile dolci), on peut se les procurer facilement, sans bourse délier, et parce qu'il y a une certaine gloire à apporter son souper dans un filet ou dans son mouchoir sans passer chez le boucher ou chez le boulanger.

Le goût de certaines espèces est exquis : André Chénier a écrit : "On croit entendre chanter des violons dans le ciel en dégustant un plat de champignons !"

En somme, les champignons sont peu nutritifs, parfois difficiles à digérer, mais ils peuvent être utilisés pour leur goût et à cause de leur abondance, de leur prix ordinairement modique ou nul.

(A suivre).

Dr E. Robert-Tissot.

HISTOIRE DE BRACONNIERS

Cette année, la mi-Janvier nous a été particulièrement favorable : alors que le vignoble était enseveli sous une épaisse couche de brouillard, nous jouissions d'un radieux soleil, éclairant un ciel toujours bleu. Dans les endroits bien ensoleillés et quelque peu abrités, la pâquerette montrait sa fleur rosée et le tabouret, par-ci par-là, poussait sa tige naine, au sommet de laquelle s'étaient ses minuscules fleurs blanches.

Par un bel après-midi, nous nous promenions, écoutant le chant des tarins, les appels des pinsons et le cri d'avertissement des litornes, en train de gaspiller les derniers fruits des sorbiers. Partout des oiseaux, mésanges de diverses espèces, bruants jaunes, chardonnerets, roitelets, tout ce petit monde ailé, remuait à qui mieux mieux, ne manquant point de se faire entendre.

Cout à coup, à 30 mètres devant nous, au haut du sentier, nous voyons apparaître un lièvre (un énorme, dirait un chasseur). Nous jetons de côté et nous dissimulons fut l'affaire d'un instant. Nous restons coi. Cout en galopant, le lièvre arrive, fait un bond et va se tapir à dix pas, au pied d'un noisetier.

Il y resta bien une minute, quand, brusquement, il repart, pour disparaître bientôt dans les buissons.

Nous nous levons, mais pour remarquer, arrivant droit sur nous, une hermine, puis une seconde. Nous reprenons immédiatement notre poste, pour observer nos deux chasseurs blancs, qui arrivent, accompagnés d'une troisième hermine, et tous ensemble inspectent les touffes d'herbes desséchées, dans lesquelles s'était tapi le lièvre.

L'inspection fut minutieusement faite. Mais, deux d'entre elles, dressées sur leur arrière-train et faisant la chandelle, nous aperçurent : aussitôt les trois braconniers s'enfuirent et eurent tôt fait de se cacher. Ces trois carnassiers étaient évidemment à la chasse du lièvre. Aussi profiterons-nous de cet incident pour dire deux mots de cet affreux maraudeur qu'est notre hermine.

Dans nos campagnes, cet animal est presque toujours dénommé, mais à tort, la belette.

La belette (*Mustella vulgaris*, L.) est plutôt rare chez nous : petite, elle ne mesure que 15 à 17 cm, sans la queue, qui en a 4; son pelage ras est roussâtre en dessus, blanc en dessous.

L'hermine (*M. Herminea*, L.) a une taille un peu plus forte (23 cm sans la queue, qui a 8 à 9 cm). Son pelage d'été est brun fauve en dessus, blanchâtre en dessous; la queue se termine par un pinceau noir. En hiver, le pelage devient blanc, sauf le bout de la queue, qui reste noir.



La belette ne change pas de couleur en hiver.

L'hermine est aussi appelée "Roselet" ou "belette à queue noire". Dans le Vignoble, on lui donne le nom de "moteile", vu que l'on trouve parfois des individus variés de blanc et de fauve, qui ont alors la livrée de transition, de l'hiver à l'été. Cette espèce est plus septentrionale que la belette; elle habite le Nord des 2 continents; c'est de Russie et de Sibirie que viennent les fourrures blanches, sur lesquelles on fixe les bouts de queue noirs. Ces peaux servent à confectionner des manteaux pour les souverains.

Dans nos campagnes, l'hermine se rencontre un peu partout; elle fait une guerre acharnée aux campagnols, mulots, lièvres, cailles, perdrix; mange les œufs et les jeunes des passereaux qui nichent à terre. Elle chasse surtout la nuit; cependant on la rencontre souvent dans la journée, passant rapidement le long d'un mur ou traversant un sentier. Sa course est légère: ce n'est qu'une suite de sauts et de bonds rapides; ses mouvements onduleux sont empreints d'une grande élégance.

Malgré sa petite taille, c'est un animal admirablement doué et l'on a pu dire avec raison qu'une hermine qui aurait la taille d'un lion serait l'animal le plus redoutable de la création. Elle ne connaît pas le danger, elle attaque même l'homme ou se défend courageusement. On en a vu se cramponner au cou d'un rapace de forte taille, d'une buse, par exemple, et lui ouvrir la veine jugulaire en se laissant emporter dans les airs jusqu'à ce que l'épuisement fasse retomber l'oiseau sur le sol.

Nous en avons vu une, un soir de l'été dernier, à cheval sur un lièvre, lui mordant le cou - le pauvre rongeur geignait comme un enfant; mais à notre approche tous deux s'enfuirent, chacun de son côté. - Une autre fois, on nous apporta une foulque (*Fulica atra*) et une hermine; la seconde avait été tuée par une jeune fille, alors qu'elle saignait l'échassier. Ces deux animaux figurent actuellement dans notre collection.

Petite comme elle l'est, l'hermine rend des services au cultivateur, en détruisant force rongeurs; mais elle fera jeter les hauts cris à tout chasseur, vu sa grande soif de sang.

Verrières Suisses, mars 1901.

A. Mathey-Dupra.

UN RAMONEUR IMPROVISÉ

Dans la matinée du 2 Juillet dernier, un bruit insolite attira l'attention de mes enfants qui s'amusaient dans une chambre. Persistant tout le jour, ce bruit provenait du tuyau d'un fourneau et tout semblait indiquer qu'un papillon gigantesque, quel que énorme sphinx, y avait élu domicile sans avoir contracté aucun bail avec le propriétaire.

Le lendemain, même vacarme dans le tuyau et même surprise de la part des bambins, dont la curiosité n'était retenue que par un sentiment de crainte bien compréhensible pour leur âge. Cependant deux jours d'attente, c'était à peu près l'extrême limite d'une patience d'enfant. Or, le jeune Maurice, n'y tenant plus - à 7 ans on se sent déjà du courage -, s'avisait d'ouvrir la portelle du fourneau, afin de mieux distinguer la cause de tant d'émotions. Son cœur battait pas mal, lorsque tout à coup apparaît un pauvre petit ramoneur improvisé qui ne chantait certes pas la plus belle de ses chansons. - Il avait beau n'être qu'un simple Martinet (*Cypselus apus*), l'oiseau comprenait quel prix il devait payer sa malheureuse idée d'avoir voulu descendre des hauteurs sereines de la voûte du ciel pour s'aventurer étourdiment dans une étroite et sombre cheminée. Aveuglé par la poussière, le gosier plein de suie, mourant de faim et ne pouvant plus se tenir debout, le petit être inspirait vraiment la plus profonde pitié. C'est ainsi qu'au lieu de lui reprocher son escapade en un instant où il était déjà si malheureux, je me mis en mesure de lui laver la tête (non pas comme un maître d'école lave celle de ses élèves) et surtout les yeux, tout en lui arrosant abondamment le gosier, de manière à le débarrasser de la suie qui l'étouffait. Voyant l'heureux effet du traitement, je fis avaler à l'oiseau quelques gouttes de lait, puis j'essayai de le remettre sur ses pattes.

Ah! quelle douce satisfaction j'éprouvai alors! Le reconnaissant Martinet fit quelques bonds et, du bord de la fenêtre où je venais de le placer, s'envola le plus gracieusement du monde en m'adressant une demi-douzaine de "mercis".

J. Cercier