

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Le rameau de sapin : journal de vulgarisation des sciences naturelles**

Band (Jahr): **26 (1892)**

Heft 5

PDF erstellt am: **28.06.2024**

### **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.

Per.

85686

# Le Rambeau de Sapin.

Neuchâtel, le 1<sup>er</sup> Mai 1892.

Ce journal paraît une fois par mois.

On s'abonne chez M<sup>r</sup> 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.

## LA MÉTHODE DE HERPELL POUR LA CRÉATION D'UN HERBIER DES CHAMPIGNONS HYMÉNOMYCÈTES

( SUITE ET FIN )

Quand on a recueilli un champignon propre à être conservé, c'est-à-dire encore assez frais et, condition essentielle, pas attaqué par les vers, on prend une feuille de papier gélatiné, puis, après l'avoir humidifié du côté non gélatiné, on la place sur un plateau ou toute autre surface plane, le côté gélatiné en haut. On prépare ensuite le champignon de la manière suivante : on le coupe d'abord en deux parties égales ; puis, prenant une de ces parties, on fait une coupe longitudinale aussi fine que possible à travers le chapeau et le stipe, en faisant bien attention, si c'est un *Agariciné*, que la coupe montre distinctement la disposition des lamelles par rapport au stipe. Cette coupe est déposée sur le papier gélatiné et y adhère par une légère pression ; on prend ensuite l'autre moitié et, après avoir coupé le stipe à la hauteur du chapeau, on enlève avec un couteau à bout arrondi, d'abord les lamelles, puis les parties charnues du chapeau, de manière à n'avoir plus qu'une mince couche avec la pellicule, que l'on dépose aussi sur la gélatine. En enlevant les parties charnues, il faut procéder très délicatement, afin de ne pas faire d'accroc à la pellicule, surtout sur les bords ; ensuite on vide de la même manière une moitié du pied, de manière à en obtenir la surface extérieure, qui est également appliquée à plat sur la gélatine. La feuille couverte de ces coupes est placée entre les feuilles d'un cahier épais de papier buvard ; chaque cahier ne contenant qu'une seule feuille est séparé par des journaux, et l'on fait ainsi une pile absolument comme pour sécher des Phanérogames. Au sommet, on dépose une pierre ou un poids d'environ 25 kilogrammes. Au bout de 24 heures, il faut visiter les échantillons. Lorsque les espèces sont humides, elles adhèrent au papier buvard, mais il est facile de remédier à cet inconvénient en humidifiant avec une petite éponge les endroits qui adhèrent. On change les cahiers et l'on remet sous presse, et ainsi toutes les 24 heures. Au bout de 3 ou 4 jours au maximum, les champignons sont secs et les coupes cependant aussi fraîches que si elles venaient d'être faites, car la gélatine les a empêchées de se ratatiner. Ses petits champignons minces peuvent être appliqués sur le papier sans autre préparation.

Ses échantillons secs sont ensuite découpés et collés sur de fort carton, de manière à leur

donner autant que possible un aspect naturel. En le découpant, on donne au chapeau une forme arrondie et on le colle sur le prolongement du stipe, de sorte qu'on obtient ainsi la représentation fidèle du champignon entier vu de côté. Quant à la coupe longitudinale, on la colle sans autre modification.

Le collage est nécessaire pour prévenir l'enroulement des exemplaires, et, à mon avis, c'est la partie la plus délicate de toute la méthode; j'ai recouru à la colle forte, dont je dépose sur les coupes une couche excessivement mince; je maintiens ensuite les coupes sur le carton pendant une dizaine de minutes à l'aide d'un fer à repasser, car il est très difficile d'obtenir immédiatement l'adhérence, surtout celle du stipe. Au bout de ce temps, je place le carton entre quelques journaux et je mets le tout sous presse jusqu'au lendemain.

Pour compléter les échantillons, il est très instructif de faire des coupes de la même espèce à différents stades de développement, afin de montrer la disposition des *velums universale* et *partiale* dans le jeune âge, l'enroulement des bords du chapeau, etc.

Chaque préparation doit être accompagnée d'une reproduction de la disposition des lamelles; on l'obtient d'après la méthode ordinaire, en déposant pour quelques heures le chapeau sur des feuilles de papier diversement colorées suivant les cas. Cette reproduction est ensuite fixée et collée sur le même carton que le champignon auquel elle appartient. En joignant à ces tableaux un dessin de la forme des spores, la mesure de leurs dimensions, etc., on aura une collection qui, je le crois, ne laissera rien à désirer sous le rapport scientifique.

Arthur de Jacewski.

## LE TRÉPIGNEMENT DU VANNEAU

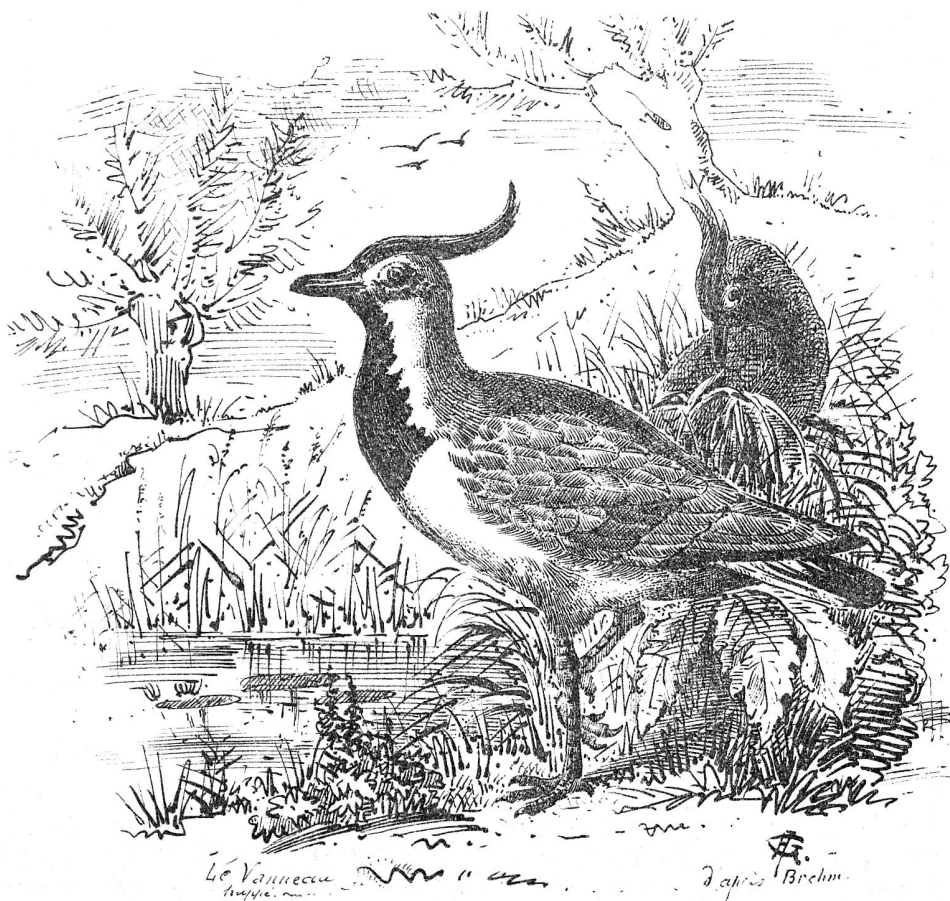
Les vers de terre sont l'aliment favori de cet échassier. Il les capture par un moyen fort original, relaté dans divers ouvrages de zoologie, mais dont les auteurs ne semblent pas avoir cherché la raison.

Quand vous rencontrez dans les prairies humides un petit trou entouré de déjections terreuses en forme de tire-bouchon, soyez certains que ce trou représente l'entrée du domicile d'un ver. Celle est, du moins, l'opinion du vanneau, car il s'arrête brusquement devant ce trou, et frappant en cadence la terre avec ses pattes robustes, il exécute une sorte de roulement de tambour intermittent et bref. Le ver, incommodé par la trépidation, sort la tête de son trou et se sent aussitôt happé d'un coup de bec rapide comme l'éclair. Voilà, avec quelques variantes, ce que racontent les amateurs d'histoire naturelle.

Demandez-leur pourquoi le vanneau a, pour ainsi dire, le monopole de ce curieux genre de chasse aux vers? Ils répondront probablement que c'est une particularité de son instinct.

Cette raison n'en est pas une, car elle n'explique rien et ne saurait par conséquent nous satisfaire. — L'explication que j'ai à vous offrir n'a point de prétention scientifique; il n'est pas besoin que l'on soit anatomiste ou physiologiste pour la comprendre, car elle n'est qu'un simple récit d'observations faites dans des circonstances particulièrement favorables.

Il y a deux ans, j'eus la bonne fortune de me procurer dans les marais de la Sauge un vanneau tout jeune, à peine emplumé. Je l'élevai avec une sollicitude presque paternelle



qui le rendit très familier. La porte de sa cage étant souvent ouverte, il se promenait dans la chambre, volait sur ma tête et se laissait prendre à la main sans résistance. On pouvait donc l'observer de près, sans crainte de l'effaroucher.

Cet oiseau est extraordinairement nerveux et agité. Je ne connais guère que l'impressionnabilité de l'étourneau qui puisse lui être comparée. Ses sentiments de joie ou d'im-

patience se manifestent chez lui avec une vivacité extrême, presque toujours accompagnée de ce trépiquement nerveux qui imite un très court roulement de tambour plusieurs fois répété.

L'étourneau trépie aussi dans les mêmes circonstances, mais ses pattes relativement grêles ne peuvent faire le bruit des vigoureuses échasses du vanneau, qui est du reste un oiseau beaucoup plus grand et plus fort.

La crainte arrache au vanneau un cri aigu de détresse, fort différent de son cri habituel que l'on a comparé au mot "dix-huit". Puis il cherche à s'envoler, ou va se réfugier dans un coin, immobile, comme paralysé. Je n'ai jamais remarqué de trépiquement dans ces cas chez mon sujet.

En revanche, lorsqu'on lui présentait un ver ou un morceau de cœur de mouton, ses aliments favoris, le roulement ne manquait pas de se produire. - Quand j'entrais dans la chambre pour ouvrir la porte de sa cage et lui donner un peu de liberté : même résultat. - En somme, mon vanneau battait la générale chaque fois que l'on provoquait en lui un vif sentiment de joie ou d'impatience. C'est ce même sentiment qui le fait trépiequer en campagne quand il a découvert le refuge d'un ver de terre.

Mais, me direz-vous, comment sait-il qu'il y a un ver, une friandise, dans ce trou ?

C'est simplement par l'odorat, qui paraît passablement développé chez lui. En effet, quand on présentait à mon vanneau un morceau de papier mince froissé, il le prenait assez nonchalamment du bout du bec, le laissait tomber et ne s'en occupait plus. Mais si l'on avait caché

un ver ou un morceau de viande dans ce papier, l'oiseau, évidemment averti par l'odorat, trépignait d'aise et déchirait l'enveloppe à coups de bec pour s'emparer du savoureux contenu.

Le trépignement du ranneau n'est donc pas, à proprement dire, un procédé de chasse; c'est une manière inconsciente de manifester certaines impressions psychiques. Et elle n'a rien de surprenant: tout le monde sait que le chien exprime sa joie en remuant la queue; le cheval, son impatience en frappant du pied; le chat, sa béatitude par un "ron-ron" caractéristique, etc....

Le mystère étant éclairci, je donnai mon ranneau au Jardin anglais de Neuchâtel, où il se trouva, paraît-il, dépaycé, redeint sauvage et mourut au bout d'un mois.

A. S.

## BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DU 1<sup>ER</sup> TRIMESTRE DE 1892

	Neuchâtel			Chaumont			Le Locle			La Chaux-de-Fonds		
	Janvier	Février	Mars	Janvier	Février	Mars	Janvier	Février	Mars	Janvier	Février	Mars
Température moyenne du mois	-0,91	+1,57	+1,57	-2,1	-0,8	-1,64	-1,425	+0,75	-0,44	-2,6	-1,25	-3,1
La température moyenne la plus élevée, le	31+6,8	29+5,6	28+10,6	31+3	29+4,9	28+9,2	24+4,5	22+6,5	28+8,66	25+3,33	23+3,75	18+5
» ..... la plus basse, le	17-7,6	18-5,4	4-7	15-7,5	18-9,5	4-12,8	12-9,66	18-9,5	4-10,16	12-10	18-11,25	12-11,25
La température la plus élevée a été observée le	30+9,5	29+10,3	29+16,2	24+5	23+9	28+14	22+7,5	21+10	28+14	18+8,75	23+7,5	18+8,75
» ..... la plus basse ..... »	11-9,2	18-9,3	8-9,9	16-9,5	18-14,5	4-14,5	20-14,5	18-20	7-16,5	$12\frac{1}{16}$ -12,5	18-20	12-17,5
Vent dominant	N. E.	N. E.	N. E.	N. N. O.	O.	E.	O.	N. E.	N. O.	S. O.	N.	S. O.
Eau tombée, en millimètres	32,2	69	31	29,5	68,5	54	18	—	—	—	—	—
Neige tombée, en centimètres	18	35	38	—	—	—	1 <sup>me</sup> 15	95	90	97	70	70
		Le 17 Février le baro- mètre descend à 696,6	Le 22 au matin les bords du lac étaient couverts d'une min- ce couche de glace								Les pre- mières niveoles sont trou- vées le 29 dans les Côtes du Doubs	

Neuchâtel, Avril 1892.

Albin Guinand.

## HIRONDELLES EN DÉTRESSE

Un matin de la semaine dernière, une dame de Vevey a trouvé dans sa cuisine environ 300 hirondelles à moitié mortes de froid et de faim. Aussitôt remise de sa première surprise, la bonne dame s'empressa d'allumer un grand feu et servit à ses hôtes un abondant repas. Une fois reconfortées, les pauvres petites bêtes eurent la satisfaction de voir qu'une fenêtre venait de s'ouvrir et reprirent joyeusement leur vol en lançant dans les airs des cris de reconnaissance.

Le soir de cette même journée, nos gentilles hirondelles se souvinrent de leur bienfaitrice et rentrèrent dans la cuisine, dont la fenêtre était restée ouverte, pour y passer une seconde nuit. Le matin suivant, la charitable dame leur fit de nouveau du feu et les remit en liberté. J. T.