

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 5 (1927)
Heft: 10

Artikel: Facteurs nécessaires au développement des champignons
[Fortsetzung]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935097>

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: 17.11.2024

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

fahrung mit Sicherheit, es sei der gleiche Pilz wie die hellen Stücke (mikroskopische Merkmale übereinstimmend), nur älter und namentlich schon länger gepflückt und mehr gedrückt, was bei dem empfindlichen Pilz die dunkle Färbung hervorruft. Zuerst skeptisch, liess ich mich von diesen Argumenten überzeugen und glaube nun, dass dies die Lösung der Rhodoxanthus-purpureus-Frage ist. Eine Diskussion über diesen Punkt in unserer Zeitschrift würde ich sehr begrüssen. — Man darf überhaupt wohl sagen, dass die Festlegung der verschiedenen Röhrlingsarten heutzutage als in der Hauptsache abgeklärt bezeichnet werden kann; Herrn Kallenbachs aufopfernde Tätigkeit hat daran grossen Anteil. Es wird einem dies so recht klar, wenn man z. B. Vergleiche zieht mit dem gegenwärtigen Stand der Kenntnisse über die Täublinge. Mit der Systematik der eben-

falls so schwierigen Gattung *Russula* sind in Deutschland offiziell die Herren Schäffer und Singer beschäftigt. Beide sind hervorragende Kenner; aber von einer Einigung der beiden, selbst bei häufig vorkommenden Arten, ist noch keine Rede. Jahre wird es dauern, bis wir uns hier auf so sicherem Boden bewegen können, wie bei den Röhrlingen. — Der Dienstag war speziell noch einer Täublings-Exkursion unter der Leitung Hrn. Singer's gewidmet, an der der Berichterstatter nicht mehr teilnehmen konnte.

Alles in Allem ist in München tüchtig gearbeitet worden, und die Teilnehmer konnten nicht nur eine Bereicherung ihres Wissens nach Hause tragen, sondern auch den Ansporn zu freudiger weiterer Arbeit in unserer Pilzsache.

Dr. F. Thellung.

Facteurs nécessaires au développement des champignons.

Chez les variétés poussant en cercles complets le développement est plus lent et l'observation plus difficile à faire.

Il est donc de toute nécessité en récoltant les champignons, de toujours marcher à l'intérieur des rondes pour ne point empêcher l'épanouissement d'une nouvelle sortie en foulant le terrain à l'extérieur du cercle fructifère.

D'après les exemples cités, il est de toute évidence que le champignon marque le début et l'arrêt de sève des plantes avec lesquelles il vit en fidèle compagnon.

Si le développement des gazons joue un rôle important dans la croissance normale des champignons des prés, il n'a par contre, que peu d'influence sur les variétés des forêts.

La pleine lumière et l'ombrage jouent aussi un rôle important. Les rayons solaires et la lumière constante favorables aux espèces des prés sont néfastes aux espèces des forêts. A titre d'exemples typiques observons les Bolets cèpes et les Chanterelles.

Si une partie de forêt la plus propice à la croissance de ces deux variétés est déboisée, ces espèces disparaissent presque

complètement et ne se rencontrent plus que dans les parties ombrées des abords directs des quelques plantes restées debout. Ces champignons reprennent naissance sitôt que la pousse des essences forestières est suffisante pour ombrer les terrains et étouffer certains gazons qui gênent à leur croissance.

En étudiant ces facteurs différents on constate que les cryptogames ne vivent pas seulement d'air, de lumière, d'eau, d'humus; mais aussi de certains sucres des plantes qui leur tiennent compagnie.

Les espèces qui poussent sur les troncs d'arbres sont des parasites destructeurs. Les espèces qui poussent à terre sont le plus souvent des parasites inoffensifs.

Les variétés terrestres nuisibles se rencontrent surtout parmi les *Russules*, les *Lactaires*, les *Clitocybes*: mais le sujet le plus frappant est le *Clitocybe giganteum* qui met complètement à nu l'emplacement intérieur qu'occupe la ronde: c'est-à-dire: l'emplacement qu'occupait le mycélium (appareil végétatif) pendant les fructifications antérieures.

Les préjudices causés à la végétation par le mycélium pendant la fructification

sont compensés pendant son repos (c'est-à-dire après la poudrée des spores à terre et pendant leur germination) d'une période très productive en gazon sur toute l'étendue des rondes.

Les champignons des prairies ne doivent donc point être qualifiés de destructeurs puisque le préjudice qu'ils causent aux gazons à certaines époques est compensé par une production supérieure à la normale pendant la floraison.

La germination des spores (graines) et le développement du mycélium et des champignons sont donc conditionnés par la composition et la température diverses des terrains, leur exposition, par les végétaux qui y croissent par les humus, par les conditions atmosphériques, les vapeurs, les rosées.

La conservation et l'état de certains mycéliums semblent être d'assez longue durée, mais ils peuvent varier suivant les espèces, l'exposition du terrain et les conditions atmosphériques.

* * *

Curieux de connaître la longévité de production, j'ai pendant quatre années consécutives récolté à l'état très jeunes des *Clitocybes géotropes* (têtes de moines) dans différentes rondes. Tous les spécimens furent récoltés avant la maturité et la poudrée des spores. Les gazons ne laissèrent bientôt plus sortir les rondes vertes anciennes et les champignons très rares ne se récoltaient guère qu'aux extrémités des rondes. Ce n'est qu'après avoir eu soin de récolter les champignons à un degré de développement assez avancé que les dites rondes reprirent une nouvelle extension productive. Il est évident au surplus que chez les variétés à développement rapide, et de courte durée, les cueillettes rapprochées ne sauraient porter préjudice à la reproduction.

Avis aux amateurs de ne point fouler le terrain à l'extérieur des rondes et de laisser sur pied et se développer quelques exemplaires en vue de la reproduction.

Feuille d'Avis. F. B.

A propos de champignons.

J'ai entendu affirmer à diverses reprises que l'argent noircissait au contact de certains champignons; je n'ai par dit de certains champignons *vénéneux*.

D'autre part, je lis dans la *Feuille d'Avis* du 10 septembre dernier cette phrase:

«L'argent ne noircit pas pendant la cuisson ou dans le bouillon des champignons *vénéneux* ou comestibles.»

J'ai voulu en avoir le coeur net.

Prenant mon panier, je me suis rendu dans le bois de Vuavre, entre Rances et Method — feuillus et conifères — et je me suis mis à récolter.

Un fragment de journal enveloppait les spécimens de chaque espèce. Et mon panier ne fut pas long à remplir. A la maison, je fis huit groupes de mes champignons. Ils furent successivement épluchés, lavés et jetés dans une vaste poêle avec une pièce de cent sous — une valeur moindre ou une cuiller suffirait — traitée à l'eau bouillante, puis à la potasse caustique à grand renfort de frottement.

Le premier groupe comprenait des espèces vouées à la consommation: deux espèces de *clitocybes*, une *pratelle*, une *lépiote*, un *marasme* et un *tricholome*.

Brillante la pièce entra dans le jeu et brillante elle en sortit.

Il en fut de même dans les 6 groupes suivants comprenant:

2e groupe: 3 espèces d'amanites, dont la phalloïde;

3e groupe: 5 espèces de lactaires;

4e groupe: 4 espèces de bolets;

5e groupe: 5 espèces de russules;

6e groupe: 4 espèces d'hygrophores;

7e groupe: l'entolome livide, tout seul.

Donc, dans tous les groupes ci-dessus, formés de 19 espèces comestibles ou tout au moins mangeables et de 9 espèces *vénéneuses* ou seulement suspectes, mépris absolu de l'argent.

Une dernière fois, ma pièce, placée dans les *Coprins* (c. atramentaire et c. chevelu) fut retirée complètement brunie au bout de 10 min. d'ébullition, temps accordé à chaque expérience.