

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 21 (1943)
Heft: 5

Artikel: Est-ce que nos morilles ont été bien déterminées jusqu'à présent?
Autor: Imbach, E.J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-934073>

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: 13.10.2024

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

SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR PILZKUNDE

Offizielles Organ des Verbandes Schweizerischer Vereine für Pilzkunde und der Vereinigung der amtlichen Pilzkontrollorgane der Schweiz (abgekürzt: Vapko)

Erscheint am 15. jedes Monats. — Jährlich 12 Nummern.

REDAKTION: Edmund Burki, Herrenweg 11, Solothurn, Telephon: 2.34.54.

VERLAG: Buchdruckerei Benteli A.-G., Bern-Bümpliz; Telephon 4.61.91; Postcheck III 321.

ABONNEMENTSPREIS: Fr. 6.—, Ausland Fr. 7.50. Für Vereinsmitglieder gratis. Einzelnummer 60 Cts.

INSERTIONSPREISE: 1 Seite Fr. 70.—, $\frac{1}{2}$ S. Fr. 38.—, $\frac{1}{4}$ S. Fr. 20.—, $\frac{1}{8}$ S. Fr. 11.—, $\frac{1}{16}$ S. Fr. 6.—.

Die Geschäftsleitung teilt mit:

1. Schonet die Pilze!

März-Ellerlinge wurden da und dort in ansehnlichen Mengen gefunden. Weniger erfreulich ist, dass ehemals schön bemooste Waldböden heute aufgewühlt und zerkratzt sind, als ob Schwarzwild sein Unwesen getrieben hätte.

Bald werden die ersten Eierpilze erscheinen. Man vergesse nicht, das Sammeln von Pilzen in Stecknadelkopfgrösse tunlichst zu vermeiden, das schadet dem Pilzgeflecht und

somit der menschlichen Ernährung. Helft mit, dass solche Pilze weder auf Märkten noch an Private verkauft werden.

2. Gründet eine «Technische Kommission»!

Das Rückgrat eines jeden Pilzvereins ist die Technische- oder Wissenschaftliche-Kommission. Noch ist es Zeit sich für die kommende Saison vorzubereiten. Sollte diesbezügliche Beratung benötigt werden, so steht die Geschäftsleitung jederzeit zur Verfügung.

Est-ce que nos morilles ont été bien déterminées jusqu'à présent?

Par E. J. IMBACH, Lucerne, traduction de C. Furrer-Ziogas.

Cette question ne saurait tourmenter le simple mycophage. Pour lui, une morille est une morille et il sait que toutes sont comestibles. Tout au plus, il fera une différence entre des sortes plus savoureuses que d'autres. Peut-être a-t-il même remarqué que les morilles grises et veloutées qu'il trouve sous les sapins, au bord de la rivière, sont meilleures que celles qui poussent dans les clairières de la forêt. En tout cas, une systématique comme celle de Gramberg dans son livre «Pilze der Heimat»

1939, qui désigne la morille ronde «Morille ronde» et la morille pointue «Morille conique», lui suffit amplement.

Pour le mycologue, par contre, cette même question est sûrement d'une toute autre importance et si je lui réponds tout de suite par un «non» catégorique pour tous les trois groupes des genres *Eumorchella*, *Mitrophora* et *Conica* cette déclaration lui paraîtra assez osée. Et pourtant, pouvez-vous répondre affirmativement aux questions suivantes:

1. Avez-vous étudié les morilles à fond?
2. Connaissez-vous la différence entre *M. rotunda* (Pers.) = *M. esculenta* (L.) et *M. vulgaris* (Pers.) ou savez-vous distinguer parfaitement cette dernière d'une *M. spongiola* (Boud.)?
3. Quelles relations y a-t-il entre *M. rimosipes* (Cand.), *M. semilibra* (DC) et *M. hybrida* (Sow.)?
4. Est-ce que vraiment toutes les morilles coniques que vous avez déjà ramassées étaient des *M. conica* (Pers.)?

D'autres questions pourraient être ainsi posées sans que pour cela les réponses soient plus aisées.

Le lecteur est tenté de chercher une réponse immédiate dans sa littérature, mais en consultant deux ouvrages différents, il verra bien que l'étude de ce genre de champignon est assez compliquée. Par exemple, pour vérifier et comparer les 25 genres et 17 variétés que Bigeard & Quillemin citent dans leur ouvrage, il faudrait bien consacrer une journée entière. Dans certains ouvrages, on trouve des essais de classification et sans vouloir les désapprouver, j'ai l'impression qu'à toute cette théorie, il manque la pratique. Sans exagérer, on peut dire qu'aucun genre n'a de pareils extrêmes, au point de vue tendance à multiplier les espèces ou à simplifier le classement, comme en présente la famille *Morchella* (Dill.). Ce manque de pratique est excusable si l'on considère que la saison des morilles est relativement courte et en plus, dans bien des régions, certains genres ne se trouvent pas du tout. En outre, la grande variabilité de presque tous les espèces présente des difficultés considérables à la détermination.

Tout d'abord, nous essayerons d'étudier de près les morilles qui font leur apparition en Suisse. Commençons par le groupe le plus difficile et aussi le plus embrouillé, celui des *Conica*.

Dans la littérature, ancienne ou nouvelle, nous trouvons des opinions très variables en ce qui concerne l'identité ou l'indépendance

des trois genres *Conica*, *Deliciosa* et *Elata*. Alors que la littérature de vulgarisation penche à réunir ces trois genres sous le nom de *M. conica*, nous trouvons, d'autre part, d'une façon générale la mention que *M. conica* (Pers.) et *M. deliciosa* (Fries) sont identiques. Déjà le grand botaniste C. de Linné, dans son «*Systema vegetabilium* 1827» sous No. 3478, p. 490, considérait *M. conica* comme variété de *M. deliciosa*, alors que Ricken, dans son «*Vademecum*», fait le contraire. Dans les ouvrages on rencontre déjà moins de confusion entre *Conica* et *Elata*.

Dans la littérature, on ne définit jamais *M. deliciosa* comme genre indépendant. Ainsi le système de la caractéristique était tellement brouillé qu'à la suite il était même possible de confondre une *Conica* avec une *Elata* et vice versa.

Par les descriptions suivantes, produit de plusieurs années de recherches, j'essaierai de répondre aux questions suivantes: Qu'est ce qu'une *Conica*, quel aspect a l'*Elata* et laquelle est la *Deliciosa*?

Cher lecteur, mon but serait atteint si je réussissais à vous aider dans la détermination de ces intéressantes ascomycètes.

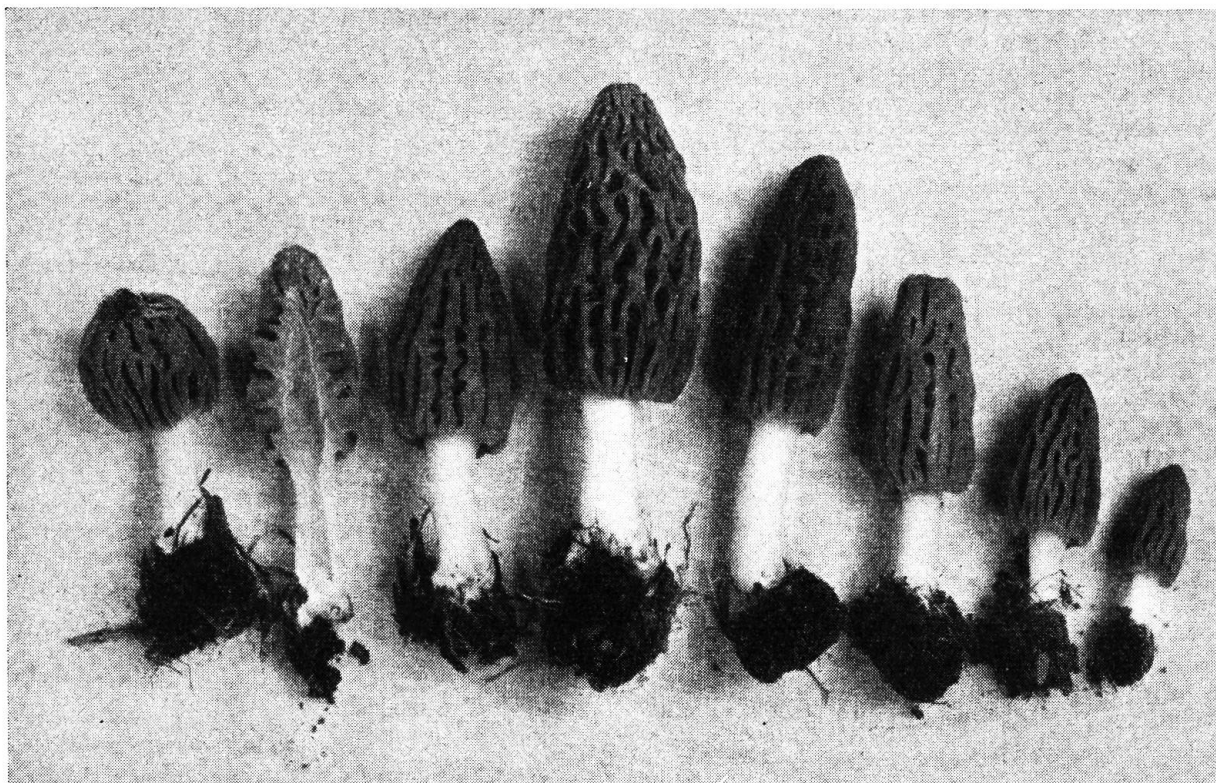
***Morchella conica* (Pers.), Morille conique.**

Chapeau: Forme: ovoïde, pointu ovoïde-oblong, pyramidal, irrégulier-conique, rarement sphérique¹⁾, comme Baby de 6—10 mm de hauteur toujours pointu.

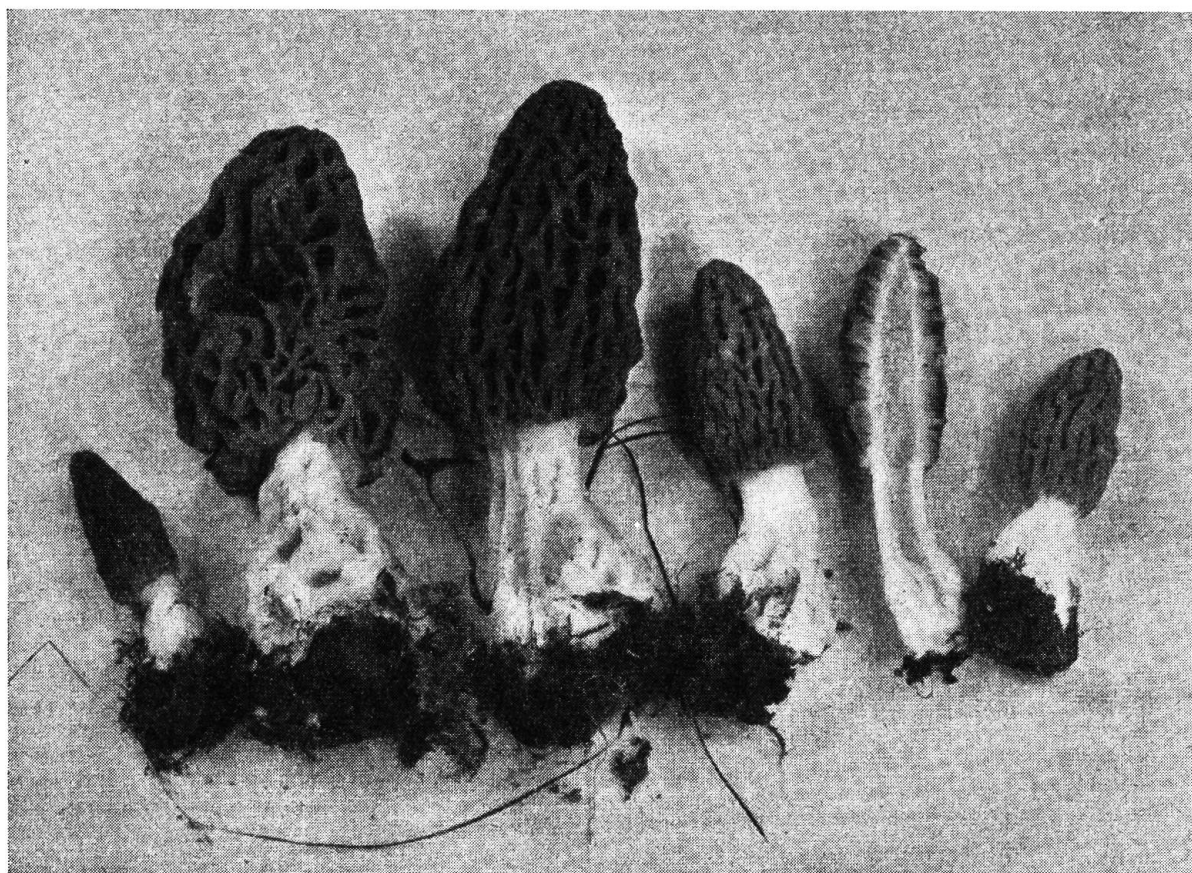
Couleur: gris-jaunâtre, gris-brunâtre, jaune-brunâtre, gris-rose à jaune-rose.

Réceptacle: Côtes longitudinales élégamment courbées, se joignant, avec peu de côtes transverses se perdant dans la profondeur des alvéoles. Dans la maturité les côtes principales deviennent brun-foncé ou noir, tandis que le reste du chapeau reste jaunâtre²⁾.

Pied: généralement lisse, rarement un peu sillonné, d'abord jaunâtre, ensuite blanc et avec l'âge finement furfuracé, mais jamais rougissant³⁾.



Morchella conica, $\frac{3}{4}$ grandeur naturelle



Morchella deliciosa, $\frac{3}{4}$ grandeur naturelle

S o m m e t : lisse, non ridé, plus ou moins élargi, se fondant avec le chapeau sans être séparé par une vallécule bien marquée, plutôt paraissant séparé par des côtes dépassant les bords dans la jeunesse, à chair mince et très friable.

B a s e : souvent légèrement épaissi, rarement légèrement bulbeux, jamais renflé.

H a b i t a t : Parsemé dans des clairières couvertes de mousse, rarement en famille⁴⁾. N'est pas commun, rare ou manquant dans certaines régions.

O b s e r v a t i o n s : Dessèche souvent à l'endroit sans se pourrir.

V a l e u r : excellente, n'atteint pourtant pas la qualité de *M. deliciosa* ayant la chair plus mince et plus dure que la dernière, mais certainement meilleure que *M. elata*.

C o n f u s i o n : Une confusion n'est possible qu'avec de jeunes *M. deliciosa* dont les alvéoles sont encore fermées. Plus développée elle se rapproche aussi un peu de *M. elata*,

n'atteignant pourtant jamais la grandeur de cette dernière. De toutes les deux, elle se distingue par le manque d'un bord libre, par le pied presque toujours lisse, par la chair mince et friable et surtout par l'habitat.

M i c r o s c o p e : Spores elliptiques, lisses, hyalines, 20—25/12—15 μ côtes principales stériles (ascas sans spores).

¹⁾ Des formes sphériques n'arrivent que sous l'influence d'une blessure à la pointe du chapeau d'une jeune morille, causée par des insectes, limaces, etc.

²⁾ On aperçoit ce phénomène qu'à *M. conica*. A l'occasion cette apparition sera expliqué.

³⁾ Le rougissement du pied se voit quelquefois aux spécimens mouillés ou fanés de *M. deliciosa* et *M. elata*; (de la dernière il existe même une variété *purpurescens* Krombh.), mais jamais à *M. conica*.

⁴⁾ C'est la morille proprement dit sauvage et il n'est guère possible qu'on la trouve dans des terrains cultivés, sûrement jamais dans des remises ou caves.

⁵⁾ Une particularité uniquement de *M. conica*. (Schlapfer a trouvé la même chose, sans avoir eu connaissance de cette singularité.)

***Morchella deliciosa* (Fr.), Morille délicate.**

C h a p e a u : Forme: ovoïde, ovoïde-déprimé, conique-oblong, pyramidal, rarement sphérique, Baby de 6—10 mm j a m a i s pointu.

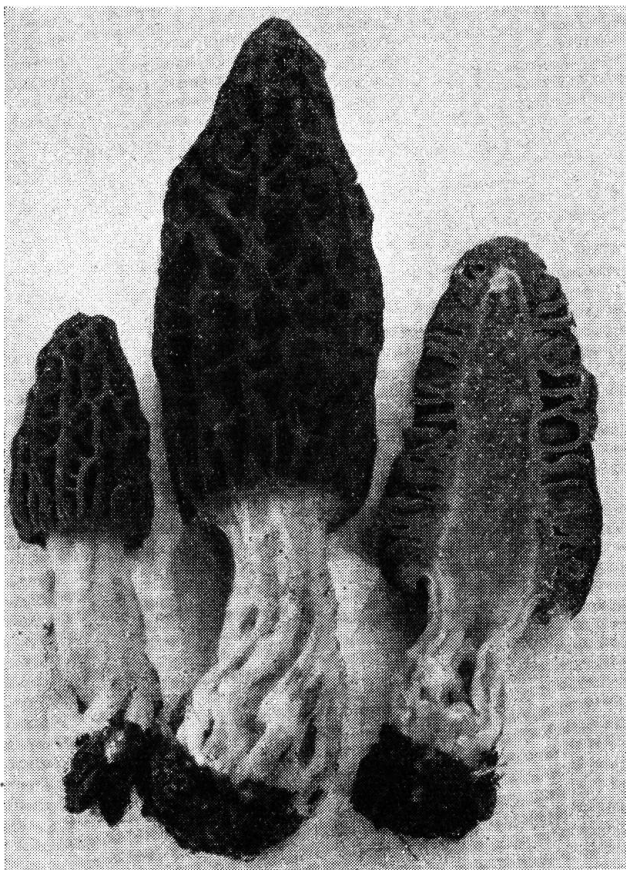
C o u l e u r : d'abord gris à gris-foncé, puis gris-brun, infin brun-olive, aussi d'un beau rose¹⁾.

R é c e p t a c l e : renflé, irrégulier, alvéoles disposées sans ordre, presque velouté, avec côtes longitudinales peu marquées.

P i e d : fortement ridé-plissé, généralement déjà aux jeunes exemplaires, rarement presque lisse et alors seulement an état jeune, blanc sale à gris-jaunâtre, furfuracé à fortement furfuracé.

S o m m e t : élargi, toujours distinctement séparé du chapeau par un bord libre comme chez *M. elata*, garni de rides allant des pointes des côtes au stipe, assez charnu, pas très friable.

B a s e : bulbeux-plissé, épaissi, souvent renflé.



***Morchella elata*, 1/2 grandeur naturelle**

Habitat: Bords de rivières et de ruisseaux, souvent dessous ou autour des sapins, dedans ou en dehors de la forêt, rarement dans des jardins. Fréquent, en famille, quelquefois jusqu'à cent pièces sur peu de mètres carrés. De toutes les morilles, elle a la plus longue saison.

Observations: Se pourrit après maturité à l'endroit, une fois cueillie, elle ne se conserve pas longtemps, elle devient noire à la fin.

Valeur: De toutes les morilles, elle est la plus savoureuse.

Confusions: Les jeunes exemplaires sont volontiers confondus avec *M. conica* (Pers.), plus tard avec *M. elata*, parce qu'elle montre le même bord libre entre chapeau et pied; elle est plus rarement confondue avec *M. vulgaris* à cause du réceptacle irrégulier. Quelquefois, elle partage l'habitat avec *elata* et *vulgaris*.

Microscopie: Spores largement elliptiques, hyalines, lisses 20—26/13—16 μ .

Notice: Je me suis abstenu de citer toutes les explications que donnent les innombrables ouvrages, parce que ça aurait mené trop loin et le texte manquerait de clarté. Jaccottet et Bresadola présentent de bonnes reproductions de *Conica*, tandis que l'*Elata* est bien représentée dans Bresadola et Michael. Une bonne planche de *M. deliciosa* se trouve également dans Bresadola et aussi une très bonne dans Habersaat (sous le nom de *Conica*).

¹⁾ On rencontre de temps en temps ces *Deliciosa* de couleur rose et Bresadola en fait une forma *carnea* (Bres.).

***Morchella elata* (Fries), Morille haute**

Chapeau: Forme: ovoïde à pyramidale, conique, quère sphérique¹⁾.

Couleur: état primaire gris-foncé, ensuite gris-brun, brun-olive, enfin brun-noir,

couleur translucide (se voit à l'intérieur du chapeau).

Réceptacle: Côtes longitudinales parallèles fortement marquées, avec côtes transverses faibles mais nombreuses et presque régulières.

Pied: irrégulier, toujours ridé-sillonné, blanc à grisâtre-blanc, à l'état avancé sillonné entièrement, fortement furfuracé et devenant brun-roux.

Sommet: élargi d'une manière frappante, laissant entre chapeau et pied un bord large et libre qui reste toujours lisse et à peine strié; chair peu friable.

Base: distinctement sillonnée, épaissi-bulbeux, souvent renflé.

Habitat: Bords de rivière, le long des chemins, chemins de forêt, jardins, et souvent dans des caves et remises, sur les rûclons, à l'occasion même dans des canalisations, aussi dans la forêt. N'est pas fréquent, mais à l'endroit généralement en famille.

Valeur: comestible, mais bien moins délicat qu'une *deliciosa* ou même une *conica*.

Observations: Devient souvent très grande, il n'est pas rare qu'elle atteigne une taille de 35 cm et même plus. Le mycelium ne paraît pas être très délicat, c'est pourquoi il est souvent transporté avec la terre. Cette morille se pourrit sur place après la maturité.

Confusion: Avec la véritable *M. conica*, il n'y a guère de confusion possible. Comme *M. deliciosa*, elle a le bord libre entre chapeau et pied mais celui-ci est généralement lisse. En outre, ces deux morilles ont souvent le même pied rédé et fortement épaissi à la base. Occasionnellement leur habitat est le même.

Microscopie: Spores elliptiques, hyalines, lisses, 24—30/14—18 μ d'après Bresadola (d'autres auteurs indiquent des mesures plus grandes; je mesurais souvent 32—36 μ).

¹⁾ Des formes sphériques se produisent ici aussi que sous l'influence de blessure à la pointe de la jeune morille (la blessure ne se cicatrise plus).