

Causons "polypores" (I)

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **50 (1972)**

Heft 9

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937165>

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.

die gestörte Zuckerverbrennung Brenztraubensäure bildet, damit zu Störungen im Zentralnervensystem, zu mangelhafter Herzfunktion, Krämpfen, Lähmungen und Neuritis führt.

Auch hier stossen wir wieder auf die Einheitlichkeit der Lebensprozesse in der Natur, welche auf den gemeinsamen Ursprung alles Lebenden hinweist.

Causons «polypores» (I)

Ne vous arrive-t'il pas de présenter à un collègue un champignon à hyménium poré et à la consistance de bois (=ligneuse) en l'interrogeant : «Qu'est-ce que c'est ?» et de recevoir souvent comme réponse, parfois même avec un haussement d'épaules : «C'est un polypore.» ? Que c'est un polypore, vous le saviez déjà, mais vous aviez attendu qu'il vous nomme l'espèce. Certes, il eût été préférable de préciser notre question : «Quel polypore est-ce ?» Mais eussions-nous été plus heureux avec la réponse ?

Peut-être avez-vous plus de chance, et l'on vous nommera le *Coriolus versicolor* (L.ex Fr.) Quél. = Coriole de couleurs variées, le *Fomitopsis pinicola* (Swartz ex Fr.) Karst. = Polypore bordé, le *Ganoderma applanatum* (Pers. ex Fr.) Pat. = Ganoderme aplani, le *Polyporus brumalis* (Pers. ex Fr.) Fr. = Leucopore d'hiver, et quelques autres encore. Mais après ?

Une telle réponse est compréhensible. Un dicton dit que l'amour passe par l'estomac. A plus forte raison la mycologie pour nous amateurs. On se fait généralement membre d'une section pour connaître plus d'espèces comestibles et apprendre à les distinguer des vénéneuses et de celles qui, bien que pas vénéneuses, ne sont guère consommables. Ce n'est que par après (quand on a déjà assez mangé de champignons ?) que la curiosité nous mord, mais la plupart d'entre nous continuera de s'intéresser, certes plus à fond, aux champignons «de la majorité», soit aux *Agaricales* et aux représentants les plus frappants des autres ordres. Un champ d'activité suffisamment grand. Alors pourquoi s'occuper des polypores dont seules trois ou quatre espèces facilement reconnaissables sont mangeables ? Pourquoi s'occuper de polypores si l'on ne peut pas en discuter avec un autre collègue de sa ville ou de sa région ? si l'on ne peut pas contrôler ainsi les résultats de ses premières propres déterminations ?

Peut-être avez-vous essayé de déterminer un polypore moins courant. Mais la littérature de langue française est rare dans ce domaine. Tout le monde n'a pas le grand classique français «Les Hyménomycètes de France», 1928, de Bourdot & Galzin (de nouveau en vente en reprint). Et il ne suffit pas d'en disposer seulement le lundi soir à la section. Il faut l'avoir constamment sous la main, arriver à comprendre en pratique ce que les auteurs veulent dire. Et comme cette œuvre n'a pas de glossaire expliquant les termes techniques employés, maints intéressés ont perdu patience. — L'Atlas des champignons de l'Europe, tome III, «Polyporaceae», 1936, par A. Pilát est une monographie qui a été traduite du tchèque en français, avec planches, et qui est plus facile à comprendre que Bourdot & Galzin. Mais cette œuvre est depuis longtemps épuisée, très difficile à obtenir d'occasion et vendue alors à un

prix exorbitant. Rares sont les mycologues particuliers et même les sections qui la possèdent. Cela ne veut pas dire qu'il n'y ait pas eu autrement ou qu'il n'y ait pas actuellement de mycologues de langue française qui s'occupent de polypores, mais il semble que ceux-ci préfèrent les recherches fondamentales aux travaux de recopilation.

Souvent nous avons pensé que le peu de connaissances sur ce groupe dans nos sections était dû à un manque d'intérêt. Mais les expériences de ces dernières années ont prouvé le contraire. N'est-ce pas plutôt le manque de «know how», autrement dit qu'on a peur de ne pas savoir «comment s'y prendre»? et naturellement le temps limité dont on dispose, ne permettant guère de commencer tout seul, à zéro, en n'apprenant que par ses propres erreurs, avec tous les dangers auxquels est exposé un autodidacte isolé?

Alors pourquoi n'essayerions-nous pas ensemble de nous occuper de polypores? Et si vous trouvez qu'il y a quelque chose qui n'est pas suffisamment clair ou même contraire à vos expériences, discutez-le dans vos sections, et si après la discussion en commun, il s'avère encore que je n'ai pas été exact, alors écrivez au rédacteur du Bulletin, M. A. Nyffenegger, Muristrasse 5, 3123 Belp, et nous discuterons le problème à nouveau ici.

Récolte

Alors commençons par le côté pratique: la détermination d'un polypore se prépare à la maison, avant la récolte: un stylo à bille ou petit crayon avec capuchon et du papier.

Vous me répondrez peut-être que je suis trop paperassier, qu'un champignon reste un champignon, qu'on n'a pas besoin pour une Amanite phalloïde de connaître l'endroit de la récolte pour savoir que c'en est une. Il n'y a pas de meilleure conviction que sa propre expérience. Alors essayons, et nous verrons: pour peu que nous ayons récolté plusieurs espèces, nous remarquerons à la maison combien il sera difficile de se rappeler *exactement* où nous avons trouvé un certain polypore, par exemple sur quelle espèce d'arbre. Et nous verrons que les clefs de détermination utilisent souvent l'«endroit de la récolte» (nous utiliserons plus tard, petit à petit, les termes techniques avec les explications qui y correspondent). Exemple: le premier mot de la clef du premier genre des Porés de Bourdot & Galzin, soit les *Polyporus* (page 547) ne se réfère pas à un caractère macro- ou microscopique du champignon, mais à l'endroit où on l'a trouvé: «terrestres». De cela il ne faudrait pas déduire que les auteurs ne puissent pas dire le nom d'un champignon, ou le reconnaître, s'ils ne savent pas où il a été récolté. Le problème est différent: ils doivent pouvoir nous amener à déterminer un polypore sans photo ni dessin en couleurs, ni carte de couleurs standard, et pour cela il faut s'accrocher à toute une série d'autres caractères, dont le biotope, soit les conditions de l'endroit où s'est développé le polypore.

Retournons à notre papier: chaque jour notre boîte aux lettres est remplie d'enveloppes, la plupart contenant de la publicité ou des circulaires de sociétés: si elles sont propres et si la couleur ne déteint pas, elles serviront. A l'endroit de la récolte, nous inscrirons sur l'enveloppe:

1. la *date* (nous n'avons pas toujours le temps de déterminer, de «travailler» un polypore le même jour, ni peut-être les jours suivants, et peut-être que nous ne parviendrons à un résultat certain que dans quelques mois ou même dans quelques années).
2. le *point géographique*, par exemple Bois de Cerneux (et si l'on veut être plus précis, indiquer les coordonnées de la carte nationale de Suisse 1 : 25 000 – si l'on ne veut pas de décimales, les coordonnées se référeront au carré à droite et au-dessus de celles-ci, et l'altitude approximative. Cela peut servir plus tard non seulement à la cartographie, mais aussi pour soi-même : par exemple après plusieurs récoltes de la même espèce, à reconnaître entre quelle altitude minimum et quelle altitude maximum se rencontre l'espèce en question, et aussi quelle est son aire géographique dans sa propre région. Nous serons étonnés de constater comment de telles connaissances peuvent s'acquérir facilement de telles notes).
3. l'hôte, ou le support, c'est-à-dire l'*espèce d'arbre* sur lequel vit le polypore. Si cela est difficile à déterminer, indiquer au moins s'il s'agit d'un *conifère* ou d'un *feuillu*. L'état de cet hôte : *vivant*, *mort* mais encore debout, *mort couché* fraîchement coupé, *pourri*, etc.

A quel endroit de l'hôte le polypore a été trouvé : racines, tronc, branche principale, petites branches, etc., si sur écorce, ou sur bois nu, etc.

Éventuellement position du champignon si caractéristique.

Si «terrestres» : arbre(s) sous le(s)quel(s) le polypore a été trouvé (vérifier éventuellement si le champignon vit sur du bois enfoui dans le sol).

4. Si caractéristique : si endroit humide ou sec, à l'ombre ou ensoleillé, éventuellement si vents forts, ou autres causes frappantes pouvant endommager les arbres outre-mesure et favoriser la propagation du polypore.
5. s'il existe d'autres espèces de champignons co-habitant le même support, il est recommandé de les mentionner.

Il n'est pas toujours nécessaire d'indiquer chaque fois tous ces détails. Mais au moins ce qui a été écrit en caractères italiques.

Au lieu d'inscrire ces détails sur les enveloppes, l'on peut numéroter les récoltes, puis les enveloppes dans lesquelles on les place, et indiquer dans un carnet A6 les détails des récoltes. L'avantage de ce système est qu'il n'est pas nécessaire de répéter chaque fois la date et le point géographique, de plus à avoir déjà une liste provisoire de la récolte dans un endroit donné.

Si le champignon n'est pas entièrement sec, il ne faudra pas fermer complètement l'enveloppe, ni la serrer, il faut laisser au polypore suffisamment d'air. L'objet de l'enveloppe est d'avoir chaque récolte et chaque espèce bien séparées, avec les indications nécessaires, et d'éviter qu'un polypore soit «contaminé» par les spores d'autres espèces.

Pour les grandes espèces, les envelopper dans du papier d'emballage assez grand. – Si elles sont trop humides et en pleine période de croissance, emporter aussi un Bostitch avec soi : indiquer les détails de la récolte sur un carton qu'on agrafera à un endroit du polypore ne se développant plus (sommet, ou endroit d'attache par exemple) puis, faute de mieux, le mettre dans un plastic assez grand qu'on laissera

ouvert. De toutes façons, ne pas le laisser dans la corbeille en contact avec d'autres polypores. Grosso modo: il ne faudra tout de même pas que par après l'on détermine *Fomes fomentarius* Kickx, soit l'amadouvier, comme ganoderme pour la simple raison que ce *Fomes*, s'il n'est pas récolté au printemps, risque fort de ne pas vous donner ses propres spores, mais de vous montrer uniquement celles d'un ganoderme, ce grand sporulateur, parce que nous en avons un à côté dans la corbeille.

Le papier n'est pas indiqué pour certains polypores en pleine croissance tels que les phellins et les xanthochrous (*Inonotus*), car le papier «collera», non pas seulement parce qu'il deviendra humide au contact du polypore, mais de nouvelles hyphes traverseront le papier: c'est d'ailleurs un excellent moyen de contempler des hyphes de polypores: il suffit de râcler finement avec la lame de rasoir le duvet d'hyphes du côté du papier qui n'a pas été touché directement par le polypore. Les hyphes ne pouvant pas traverser le papier en bloc, elles se présenteront sous le microscope dans toute leur beauté, puisqu'elles sont suffisamment séparées l'une de l'autre, et qu'elles n'ont pas subi de dommages par écrasement ou par dilacération lors de la préparation. Certes nous ne prétendons pas que l'examen de telles hyphes puisse avoir une valeur lors de la détermination, car il faudrait tout d'abord connaître l'influence éventuelle sur les hyphes de ce «filtrage par papier».

Autres instruments nécessaires pour la récolte: naturellement le couteau de poche pour les espèces facilement détachables, puis un glaive (dans son fourreau) pour les autres espèces, avec une partie «scie».

Il est recommandé pour les supports morts (que ce soit l'hôte complet qui est mort, ou seulement une branche morte d'un hôte autrement encore vivant) de ne pas récolter seulement le polypore, mais aussi une partie du support ligneux: cela permettra

- a) de contrôler à nouveau plus tard, si nécessaire l'espèce d'arbre
- b) d'examiner l'espèce de pourriture causé par le polypore
- c) d'être sûr que tout le polypore a été récolté, et d'examiner en tout temps le point d'attache.

Les dias en couleurs sont utiles surtout pour les espèces changeant beaucoup d'apparence quand elles sèchent, telles que les *Tyromyces* qui se ratatinent, le *Laetiporus sulphureus* (Fr.) Bond. & Sing. (= Polypore soufré) qui perd ses belles couleurs, le *Fomitopsis pinicola* jeune et l'*Inonotus dryadeus* (Pers. ex Fr.) Murr. qui ne montreront plus le phénomène de guttation. – Ils serviront aussi pour fixer la distribution des specimens sur un hôte. Mais n'en abusons pas. Et si nous voulons des dias qui servent à la détermination, alors mettons un centimètre le long du polypore.

Combien de specimens par espèce inconnue: pour les grosses espèces pérennes (= durant plusieurs années) déjà développées, un seul suffira. Par contre petites espèces 2–3 dans différents stades, comme pour les Agaricaux. Naturellement s'il s'agit d'une espèce rare, il faudra songer à laisser suffisamment d'exemplaires sur le terrain pour la reproduction.

Il serait préférable de ne pas récolter plus que 2 ou 3 espèces inconnues à la fois, si nous avons l'occasion de retourner facilement sur le lieu de la récolte. Nous savons

combien il est difficile de résister à l'attrait du nouveau, mais pensons alors combien de temps demandera chaque détermination, et si du matériel qui traîne par manque de temps nous fera encore plaisir. Par contre, les *Tyromyces* de courte durée devraient être récoltés tout de suite, car il est fort possible que 15 jours plus tard, ils n'existeront plus.

Espérons que nous n'aurons pas dépensé toute notre énergie sur le champ, car notre activité «polyporologique» ne fait que commencer. *Un polyporiste*

(A suivre)

Rund um den Pilz

Von G. Sturm

Der Systematiker zählt die Pilze zu den Kryptogamen, den «Geheimblühern». Erfolgt diese Klassifizierung zu Recht? Ja, denn die Pilze «blühen» nicht nur geheim, vielmehr spielt sich beinahe ihr ganzes Leben in Nacht und Finsternis ab!

Was der Volksmund als Pilz bezeichnet, ist genau genommen ein Fruchtkörper. Die eigentliche Pflanze durchzieht als fadenfeines bleiches Geflecht den Erdboden. Wo zwei verschiedengeschlechtige Myzelien (so heisst der Fachausdruck für Pilzgeflecht) der gleichen Art sich treffen, wo ihre Zellen miteinander verschmelzen, da kann es bei günstiger Witterung zur Bildung von Fruchtkörpern kommen. In oder an diesen Fruchtkörpern werden Millionen von winzigkleinen Sporen abgeschnürt, die entweder dem Wind (z.B. Bovist) oder den Tieren (z.B. Stinkmorchel) zur Verbreitung übergeben werden. Gelangen diese Sporen auf geeigneten Nährboden, so keimen sie zu neuem Myzelium aus. Damit ist der Kreislauf geschlossen und für den Fortbestand der Art gesorgt. Nach der Sporenaussaat geht der Fruchtkörper meist rasch in Fäulnis über.

Oft hört man den Ausspruch, dies oder jenes sei wie Pilze über Nacht aus dem Boden geschossen. Tatsächlich zeigen die Pilze (Pilzfruchtkörper) ein ausserordentlich rasches Wachstum, doch auch sie schießen nicht über Nacht aus dem Boden. Am ehesten trifft dieser Ausspruch noch auf die Tintlinge (Familie der Blätterpilze) zu. Die Tintlinge erreichen oft in wenigen Tagen ihre volle Grösse, zerfliessen dann aber auch rasch wieder zu einem tintenartigen Brei, daher ihr Name. Das überaus schnelle Wachstum der Pilze ist darauf zurückzuführen, dass die Fruchtkörper in der Erde fixfertig vorbereitet werden, dort als winzigkleine Gebilde auf den erweckenden Regen warten und sich dann nur noch zu strecken brauchen.

Vielfach sind die Pilze in Ringen, den sogenannten Hexenringen, angeordnet. Die Entstehung solcher Hexenringe hat man auf verschiedenste Weise zu deuten versucht. Vor der «Aufklärung» herrschte die Ansicht, die Pilze würden dort in Ringen wachsen, wo die Hexen ihre Ringelreigen tanzen oder wo angebundenes Weidevieh im Kreis gelaufen sei und dabei seinen Kot enleert habe. Jetzt weiss man: Bei einheitlicher Bodenbeschaffenheit wächst das Pilzgeflecht von einem Punkt aus gleichmässig nach allen Richtungen. An seinen Wachstumsspitzen, die also im Idealfalle einen Kreis bilden, spriessen die Fruchtkörper. Von Jahr zu Jahr