

Sous-dimensionné ...

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **67 (1989)**

Heft 5/6

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936448>

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.

N'oublie pas le plus important: la ficelle, à laquelle tu attacheras ta loupe, pour la pendre à ton cou, sans quoi tu devras souvent ouvrir ton porte-monnaie pour remplacer à chaque fois ta loupe perdue...

La **couleur** des lames est un caractère non négligeable. Une jeune Amanite phalloïde sera de couleur blanche, son aînée aussi. Mais il y a des espèces dont les lames changent de couleur avec l'âge. Le Rosé des prés a de jolies lames roses; elle virent ensuite au rougeâtre, puis au brun chocolat et même presque au noir. Si je t'informe maintenant du fait que les jeunes spores du Rosé des prés sont incolores alors que les spores mûres sont brun rouge, tu déduiras que le changement de couleur des lames est lié à la teinte des spores. Si par conséquent tu veux savoir quelle est la couleur propre des lames — qui n'est pas forcément la même que la couleur des spores —, il est nécessaire que tu l' observes chez de tout jeunes carpophores. Un phénomène particulier s'observe sur les lames de certaines espèces de champignons: leurs faces ne sont pas uniformément colorées, elles présentent des taches plus foncées: on les dit **nuageuses**. Cet aspect particulier tient au fait que les spores n'y mûrissent pas toutes en même temps.

Tu pourras probablement bientôt observer que les lames de certains champignons changent de couleur au frottement. Par exemple, les lames du Paxille enroulé sont ocre olivacé, mais elles se tachent immédiatement de brun au toucher.

En rassemblant mes cinq premières lettres, tu disposes de l'outil nécessaire pour comprendre les textes descriptifs et pour écrire toi-même une description. L'étape suivante consiste pour toi à reconnaître un certain nombre d'espèces. Si tu entreprends cette démarche en solitaire, tes progrès seraient bien lents et tu pourrais très rapidement t'empêtrer dans des difficultés insurmontables; le résultat serait que tu ne saurais bientôt plus à quel saint te vouer et que tu laisserais tout en plan. Je te conseille de t'inscrire comme membre de la Société Mycologique la plus proche de chez toi.

Tu pourrais aussi trouver dans ton village quelqu'un qui «connaît» les champignons. Mais alors, mets-le à l'épreuve: Demande-lui, tout innocemment, s'il connaît tous les champignons. S'il répond par l'affirmative tu sauras que ce n'est qu'un gros blagueur. Si par contre il répond qu'il connaît peu de champignons, mais qu'il en existe beaucoup d'espèces, tu peux lui faire confiance. Peut-être aussi que le contrôleur officiel de ton village peut-être ton homme. Apporte-lui trois ou quatre espèces, de chacune environ trois carpophores, soigneusement séparées dans un panier. Et surtout dis-lui que ta récolte n'est pas destinée à la cuisine, mais que tu voudrais seulement savoir les noms de chaque lot. Je peux imaginer que ton grognon de bonhomme pourrait devenir alors de bonne compagnie. Retiens bien ce qu'il te dira. Rentré chez toi, observe tes champignons, une espèce après l'autre, en suivant les étapes décrites dans mes trois dernières lettres, puis tu consultes un livre de mycologie. Compare tes observations avec le texte de ton livre.

Si, de plus, tu notes par écrit tes observations — et non pas ce qui est écrit dans ton bouquin — sur des fiches (une par espèce) que tu ranges dans un classeur, si encore tu dessines et peins tes champignons, je peux te garantir qu'ils resteront «à jamais» dans ta mémoire.

Excellent devoir à domicile, non?

Reçois les meilleur vœux de succès et le cordial bonjour de

Tonton Marcel

Sous-dimensionné...

Pierre Duclos, le buste fièrement gonflé, vous fait savoir qu'il a, cette journée, pêché quinze brochets. A preuve sa gibecière entrouverte qui laisse apparaître au fond quinze brochetons mesurant de huit à dix centimètres de longueur. Vous essayez bien sûr d'expliquer au brave homme que sa conduite est celle d'un criminel: chacun de ces mini-brochets serait devenu grand, aurait pu atteindre avec le temps des tailles allant jusqu'à 150 centimètres, ce qui serait normal pour ce poisson carnassier. En guise de réponse, le «pêcheur» vous rétorque: «Je ne pouvais pas les laisser grandir, sans quoi il se trouverait un autre pêcheur pour les capturer et moi, j'en serais pour mes frais». Raisonnement bizarre, non?

J'imagine avec peine la conduite de Grenoble que vous feriez au chasseur qui vous raconterait qu'en un seul jour il a tiré une dizaine de chevrillards récemment mis bas...

Oui, vous avez raison: Boletus a inventé ces deux exemples de toutes pièces. Vous pensez que de tels comportements ne se trouvent pas dans la réalité? Je n'en suis pas si sûr. L'an dernier, vers la même période,

c'est à dire au mois de mai, j'ai rencontré dans une sympathique auberge de campagne un morilleur invétéré, bien connu dans la région. Son nom n'ajoute rien à l'affaire, nommons-le Alcibiade tout simplement. Son visage rayonnait de joie d'avoir eu une chance de cocu: il avait trouvé 27 morilles, toutes des beiges. Pour me le prouver, il versa sur la table du bistrot le contenu d'un cornet de papier. Je n'en croyais pas mes yeux. Je pouvais voir en effet 27 morilles, mais des exemplaires minuscules, d'un beige bien pâle. Des bébés-morilles! La plus grande n'atteignait qu'à peine trois centimètres. Une vraie pitié!

Cette morille — il s'agit de l'espèce *Morchella esculenta*, représentante des ascomycètes — se développe à la fin du printemps et on la connaît comme un délicieux comestible. Les spores, si importantes pour la propagation de l'espèce, se développent dans des sortes de sacs — des asques —. Une quantité innombrable de ces asques revêtent l'intérieur des cavités en nid d'abeilles du «chapeau» de la morille, ce qui constitue la couche hyméniale. Chez cette espèce comme partout, les tout jeunes exemplaires ne présentent encore ni asques ni spores. Les *Morchella esculenta* parvenues à maturité, c'est à dire devenues adultes, sont de couleur ocre jaune et atteignent une taille moyenne de dix à quinze centimètres. Chaque année, la presse locale fait état de découvertes de surprenantes morilles géantes, qui peuvent exceptionnellement avoir une longueur de vingt-cinq centimètres.

Alcibiade-le-mycophage restait perplexe: Pourquoi donc Boletus ne manifestait-il aucun plaisir à contempler ses bébé-morilles. Ne serait-ce pas tout simplement de la jalousie? En fin de compte, il devait bien les cueillir, lui, ces morilles, sinon quelqu'un d'autre l'aurait fait à sa place... Boletus

(trad.: F. Brunelli)

p. s.: Le traducteur a vécu exactement la même situation; il s'agissait de vingt «morilles pointues», presque blanches, toutes de un à 2 cm. Il a tenté d'expliquer au morilleur que si des successeurs passaient après lui et en oubliaient deux sur les vingt, il lui resterait, trois semaines plus tard deux beaux exemplaires «valant» au moins cinq fois sa cueillette de baby's-morilles. A-t-il été convaincu?

Suchliste für Band 3 «Pilze der Schweiz»

Zur Vervollständigung der Familie *Boletaceae* suchen wir noch die nachstehend aufgeführten Arten. Damit wir solche Funde verwerten können, sind folgende Voraussetzungen notwendig:

- es muss eine Kollektion aus der Schweiz sein;
- wir benötigen ein gutes Diapositiv 24×36 mm des belegten Fundes;
- wir benötigen das Exsikkatenmaterial des entsprechenden Fundes;
- die Fundmeldung sollte folgende Daten enthalten: Name des Pilzes — möglichst Schweizer Koordinaten — geographische Fundortsbezeichnung (grössere Ortschaft und Hof- oder Waldname) — Funddatum — Standort mit Begleitpflanzenangaben — Finder/Bestimmer;
- wünschbar wären eine Beschreibung des frischen Pilzes sowie ein Sporenabwurfpräparat.

Gyroporus cyanescens (Bull.:Fr.) Quél., *Suillus flavidus* (Fr.) Sing., *Suillus collinitus* (Fr.) O. Kuntze, *Xerocomus spadiceus* (Fr.) Quél., *Xerocomus moravicus* (Vacek) Herink, *Xerocomus porosporus* Imler, *Chalciporus amarellus* (Quél.) Moser, *Chalciporus rubinus* (W. G. Smith) Sing., *Boletus lupinus* Krbh., *Boletus queletii* Schulz., *Boletus rhodoxanthus* (Krbh.) Krbh., *Boletus junquilleus* (Quél.) Boud., *Boletus fragrans* Vitt., *Boletus regius* Krbh., *Boletus appendiculatus* Schff.:Fr., *Boletus aereus* Bull.:Fr., *Leccinum vulpinum* Watl., *Leccinum quercinum* (Pil.) Pil.

Die Erfassung von noch fehlenden Arten wird Ende 1989 abgeschlossen. Eine weitere Fehlliste werden wir später noch publizieren. Denkbar ist auch, dass während der kommenden Saison Frischfunde gemeldet werden, wobei wir unter Umständen hinkommen würden (falls nicht allzuweit entfernt) oder eine sorgfältige Zusendung vereinbaren könnten. Ihre Mitarbeit hilft, eine möglichst vollständige und ausagekräftige Pilzflora der Schweiz zusammenzustellen.

Anfragen und Zusendung bitte an: Jos. Breitenbach, Postfach 2369, 6002 Luzern (Tel. 041 36 76 20).