Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 40 (1962)
Heft: 10

Artikel: Mycologie et météorologie
Autor: Wasem, W. / Lohwag, Kurt
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-937544

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 21.08.2025

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

réticulé. A mon avis, les unes et les autres devaient être des truffes d'été (*Tuber aestivum* Vitt.)

Une étude très fouillée due au mycologue bâlois A. Knapp, trop tôt disparu, ayant été publiée dans le n° 4/1951 du Bulletin suisse de mycologie, je me permets de renvoyer aux descriptions précises qui y figurent. A titre de comparaison, je tiens par contre à donner un résumé de la description faite par Hesse en 1894.

«*Tuber aestivum* Vitt., truffe d'été. Caractéristiques principales: grandes verrues épaisses, brun noir, généralement hexagonales, fréquemment divisées en quatre secteurs par deux sillons ou bandes croisés; veines gris blanc, rarement un peu gris rougeâtre, encadrées de deux lignes blanches un peu tordues et approximativement de la même épaisseur; asques rondes à piriformes, à pédicelle très court; spores elliptiques réticulées par un réseau à larges mailles; odeur agréable, faiblement aromatique, des tubercules mûrs fraîchement récoltés.

Habitat: sol calcaire, sous les chênes (y compris les chênes-lièges), les hêtres, les charmes, les frênes et les noisetiers; rarement sous les trembles, les genévriers et les érables champêtres; plus rarement encore sous les pins.

Bien qu'elle évite généralement la lumière, on en trouve parfois des exemplaires isolés croissant partiellement sur le sol, notamment sur les coteaux abrupts à terrain meuble.

Récolte principale: d'août à décembre.

Répartition géographique: Allemagne (assez répandue); Italie, France, Autriche et Suisse.»

Pour conclure, je soulignerai qu'une longue expérience, s'étendant sur de nombreuses années, est absolument nécessaire pour devenir un bon chasseur de truffes. Seuls ceux qui ont la possibilité d'observer la nature minutieusement et en toute saison réussiront à acquérir les connaissances indispensables.

Si des collègues suisses en exprimaient le désir, Monsieur Jakob serait certainement très heureux de les conduire sur ses terrains de chasse pour une démonstration de son art, à condition, naturellement, que la saison soit favorable.

Bibliographie: se reporter à la fin du texte allemand.

Mycologie et météorologie

En règle générale, le mycologue amateur range les années dans deux catégories bien distinctes: les bonnes et les mauvaises, en constatant, avec mélancolie et résignation, que les secondes sont malheureusement – et de beaucoup – les plus nombreuses! Or, en étudiant de près les statistiques des marchés aux champignons, on remarque que ce que l'on nomme couramment une «bonne année de champignons» n'est pas forcément une année favorable à la croissance des cèpes, des chanterelles, des bolets à chair jaune, des morilles, etc., mais qu'elle présente en réalité, à peu près autant d'aspects qu'il existe d'espèces. A l'appui de cette observation, on peut citer 1947, année durant laquelle on enregistra d'importants dégats dus à la sécheresse et que l'on considère, dans l'ensemble, comme très mauvaise du point de vue mycologique, mais qui fut une année excellente en ce

qui concerne les psalliotes champêtres! Il est donc sage d'être précis et de parler d'année de cèpes, d'année de morilles, d'année de chanterelles, etc.

L'amateur s'intéressant avant tout aux bolets ou, plus exactement, aux différentes variétés de cèpes, nous avons étudié de très près l'année 1944, dernière année record en ce qui concerne ces champignons. Nous avons tout spécialement porté notre attention sur les précipitations et sur les écarts de température par rapport à la normale. Au cours de nos recherches, qui s'étendent sur trente ans, nous avons en effet constaté que les cèpes font leur apparition en grandes quantités après des mois d'été très chauds suivis de fortes pluies. Par ailleurs, au sujet du bolet des pins, le grand mycologue français Georges Becker écrit que «la fructification ne se produit qu'après les périodes de sécheresse suivies d'une période assez douce et pluvieuse».

Vu sous l'angle météorologique, août 1944 présente les particularités suivantes:

	Lausanne	*Berne*
Ecart de la température moyenne journalière par rapport à la normale	+ 4,2°	+ 3,3°
Précipitations totales	52 mm	90 mm

Ce mois fut donc extrêmement chaud et sec. Pour le Mittelland bernois, la somme des températures moyennes journalières présente, en août, un excès de plus de 100 degrés par rapport à la normale. En Suisse occidentale, cet écart est encore plus marqué et dépasse 130 degrés. Quant aux précipitations, elles sont déficitaires de 15% à Berne et de 50% à Lausanne. Mais ce déficit, septembre le combla largement, puisque les précipitations recueillies s'élèvent à 152 mm à Berne et à 212 mm à Lausanne. Il faut donc admettre que l'on doit au mois d'août très chaud (le plus chaud depuis 1864) et au mois de septembre excessivement riche en précipitations, les énormes quantités de cèpes recensées en 1944 sur les marchés de Lausanne (6,5 tonnes) et de Berne (5,5 tonnes).

Le lecteur se demandera peut-être si, après une période chaude s'étendant non plus sur un seul, mais sur deux mois consécutifs, on peut également s'attendre à voir apparaître le cèpe en abondance. C'est bien le cas. En 1936, par exemple, qui fut la meilleure année depuis que les marchés font l'objet d'une statistique, les données météorologiques indiquent, pour Lausanne, un écart de la température moyenne journalière par rapport à la normale de + 2,1° en juin et de + 1,7° en juillet, ainsi que des précipitations notablement supérieures à la normale en août, septembre et octobre. La forte fructification des cèpes a donc vraisemblablement été déclenchée par les chaleurs élevées de juin et juillet, période durant laquelle la somme des températures moyennes journalières dépassa de 233° la somme enregistrée habituellement.

Revenons à 1944 pour constater que, dans l'ensemble, la température printanière a correspondu à la normale. Les précipitations, en revanche, furent très inférieures à la moyenne. Les circonstances n'ont donc pas été spécialement favorables au développement du mycélium. Ceci confirme ce que l'Autrichien Friedrich a souvent observé: les conditions météorologiques du printemps n'ont au-

cune influence sur la fructification des champignons en automne, l'aspect automnal de la flore mycologique dépendant uniquement des mois de juin à septembre.

Il est encore intéressant de souligner que 1944 fut une année très moyenne en ce qui concerne les chanterelles. On a l'impression que ces champignons, récoltés souvent en assez grandes quantités en juin déjà, exigent, pour une bonne fructification, de fortes précipitations en mai et en juin ou, au minimum, dans l'un de ces mois. Ces conditions furent remplies en 1955, en 1956 et en 1958, années records en Suisse romande. Il semble par contre que le développement des chanterelles soit entravé par les chaleurs estivales trop élevées.

Enfin, si l'on considère les espèces d'arrière-automne, on constate que 1944 fut aussi une année record pour les clitocybes, les tricholomes et les cortinaires. Les fortes précipitations enregistrées de septembre à décembre leur ont manifestement été favorables. Quant aux grandes chaleurs d'août, elles ne devraient pas être la cause directe de cette exubérance, car la même abondance de clitocybes et de tricholomes a également été constatée après des températures estivales moyennes ou même inférieures à la normale. Ce fut notamment le cas en 1936.

(Adaptation française – publiée avec l'autorisation de l'auteur – d'un article de W. Wasem, Berne, intitulé «Woran erkennen wir die guten Steinpilzjahre?». Le texte original a paru dans le n° 5/1962 de la revue «Feld, Wald und Wasser».)

Präparation von Pilzen durch Kältetrocknung im Vakuum

Von B. Hennig, Berlin-Südende

Pilze, die für Herbarzwecke entweder durch Pressen zwischen Papier oder durch Hitze getrocknet werden, verlieren einerseits manche Merkmale, die für spätere mikroskopische Untersuchungen wichtig sind, andererseits ihre Gestalt und Farbe, die für das Erkennen von besonderer Bedeutung sind.

Von jeher war es der Wunsch der Mykologen, die Pilze so zu präparieren, daß Form, Struktur und Farbe in ihrem natürlichen Zustand erhalten bleiben. Insbesondere für Ausstellungen sind derartige natürliche Pilzmodelle von Wichtigkeit.

In vielen Schulen und Museen sieht man heute noch Gips- oder Plastikmodelle von Pilzen, an denen man meist wenig Freude hat.

Vor mehreren Jahrzehnten wurden schon Pilzmodelle hergestellt, bei denen die Pilze nicht nachgebildet, sondern selbst zu Ausstellungszwecken präpariert wurden, indem man das Wasser den Pilzen durch Alkohol stufenweise entzog und anschließend durch Xylol ersetzte. Danach wurden sie mit Paraffin getränkt (Aeternitasverfahren).

Sehr gebräuchlich ist die Methode, Pilze in verdünntem Alkohol oder Formalin aufzubewahren, wobei die Gläser fest verschlossen werden müssen, um ein Verdunsten der Flüssigkeit zu verhindern. Diese oft angewandte Methode hat den Nachteil, daß die Farben zerstört werden und nur die Form erhalten bleibt (siehe auch: Michael/Hennig, «Handbuch für Pilzfreunde», Bd. I, S. 121, Pilzkonservierung).