

# À propos de la culture des truffes

Autor(en): **Konrad, P.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **21 (1943)**

Heft 12

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-934121>

## **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.

Hut tiefrot, fast schwarz, in der Mitte oft violettschwarz, gegen Rand heller; sehr gross. Lamellen reinweiss.

Stiel weiss.

Fleisch sehr scharf.

Sporenstaub weiss.

Geruch stark nach Aprikosen.

Sporen grobstachelig,  $10-11,5 \times 9 \mu$ .

Im Buchenwald, August—Oktober.

*R. atrorubens* Quélet. in den Lamellen scharf, sonst mild, erst nachträglich etwas brennend.

*R. atropurpurea* Krhz. hat mildes, nur in frühester Jugend etwas scharfes Fleisch.

### 12. *Russula violacea* Quélet 1882.

Nach Ricken lediglich Varietät von *R. fragilis* Pers.

Nach J. Schaeffer die wahre *R. fragilis* Pers.

Nach Singer = *R. serotina* Quélet. 1878. Cooke, t. 1042.

Quélet (Soc. Bot.), t. 3, f. 11.

Bresadola, I. M., T. 443 mit Text.

Syn. *R. luteoviolacea* Krhz.

*Russula violascens* Gill ist nicht diese Art.

*R. violacea* Quélet. hat Grösse und Haltung von *fragilis*, ist ebenso zierlich und gebrechlich, 2—5 cm, selten grösser, meist  $3\frac{1}{2}$ —4 cm breit.

Hut violett, lilaweinrot, tiefpurpur, meist mit fast schwarzer Mitte, vom Rand aus neapelgelb ausbleichend, auch oliv, mit schwarzviolett bleibender Mitte, scharf begrenzte, ausgefärbte, fast weisse Flecken sind besonders kennzeichnend. Der Hutrand ist scharf und gefurcht; die fast bis zur Mitte abziehbare Huthaut schmierig, glänzend, aber auch glanzlos trocken, kahl und glatt.

Lamellen erst reinweiss, alt cremefarbig,

selbst fast neapelgelb, am Hutrand abgerundet, am Stiel sowohl abgerundet als auch verschmälert angeheftet, gleichlang, ganz selten kürzere oder gegabelte.

Stiel weiss, feinrunzelig, gleichdick oder etwas bauchig, schwammig ausgestopft, dann hohl, sehr gebrechlich.

Fleisch weiss, sofort und anhaltend sehr scharf, geruchlos oder nach Obst riechend.

Sporenpulver cremefarbig, auch bis fast neapelgelb.

Sporen  $7-9 \times 6-8 \mu$ , grobstachelig, Stacheln netzig verbunden.

Basidien  $48-52 \times 12-14 \mu$ .

Zystidien lanzettlich-spindelrig, in Sulfovanillin ganz violettblau mit rosa Basis.

Im lichten Nadel- und gemischten Wald, auf dem Erdboden (nicht an Stümpfen) sehr gesellig, oft scharenweise. August—September.

### 13. *Russula violacea* Quélet. **Var. carneolilacina** Bres.

Unterscheidet sich vom Typus durch völlig fleischlila Hutfarbe, im Alter ausbleichend. Alles übrige stimmt überein. An Waldrändern, grasigen Stellen und Bergwiesen, aber kaum mit dem Typus zusammen. Bresadola, I. M., T. 444. Europa, Norditalien.

### 14. *Russula violacea* Quélet. **Var. fallax** Fr.

Unterscheidet sich vom Typus durch das olivfarbige Hutzentrum, den fleischfarbenen Hutrand und weniger gedrängte Lamellen. Alles übrige stimmt überein. In gemischten Wäldern, oft an alten Nadelholzstümpfen. Europa, Nordamerika. Bresadola, I. M., Tab. 445.

(Fortsetzung folgt.)

## A propos de la culture des truffes.

Le journal «Le Pêcheur suisse» publie dans son supplément «Le Mycologue», n° 9, de septembre 1943, page 242,

l'article suivant:

«Un savant auvergnat découvert le secret de  
»la fabrication des truffes.

»Le professeur Chase, de la faculté des  
»sciences de Clermont-Ferrant vient de trouver  
»le moyen de cultiver les truffes que l'on devait  
»attendre de la bonne volonté hasardeuse des  
»chênes-truffiers et du flair des cochons em-  
»ployés pour les déceler.

» La truffe est un champignon, c'est-à-dire  
» une prolifération malade de certaines es-  
» pèces de chênes. Il faut donc inoculer la ma-  
» ladie aux arbres des truffières, et le noir et  
» savoureux tubercule se mettra automatique-  
» ment à se multiplier sur les racines du chêne  
» malade.

» Pour ensemercer le champignon gastro-  
» nomique, le professeur Chase emploie des cul-  
» tures mycéliennes pures, c'est-à-dire des bouil-  
» lons de microbes analogues à la présure dont  
» on se sert pour la confection des fromages.

» L'Académie des sciences a accueilli cette  
» communication avec le plus vif intérêt, non  
» seulement parce qu'elle livre un secret re-  
» cherché depuis longtemps, par les botanistes,  
» depuis Buffon, mais encore parce qu'elle pro-  
» met de donner un développement prodigieux  
» à cette culture.

» (Garonne de Toulouse.)»

\*

Le rédacteur du «Pêcheur suisse», M. le prof.  
Dr O. Fuhrmann, à Neuchâtel, a communiqué  
l'article ci-dessus à notre collègue M. P. Konrad,  
Dr h. c., à Neuchâtel, en lui demandant de  
lui dire ce qu'il pensait de cette soi-disant dé-  
couverte.

Nous avons le plaisir de donner à nos lec-  
teurs la réponse de M. P. Konrad.

Neuchâtel, le 9 octobre 1943.

Monsieur le professeur Dr O. Fuhrmann,  
Rédacteur du «Pêcheur suisse»,  
Neuchâtel.

Mon cher professeur,

Vous me communiquez le numéro de sep-  
tembre dernier du «Pêcheur suisse», dans le-  
quel est reproduite p. 242 une information pu-  
bliée par la «Garonne de Toulouse» d'après la-  
quelle la truffe serait une prolifération mala-  
dive de certaines espèces de chênes et qu'il  
suffit d'inoculer la maladie aux arbres pour  
obtenir des truffes.

Vous voulez bien me demander ce que je  
pense de cette découverte.

Il est certain que les truffes, comme du reste  
tous les champignons, sont des végétaux in-  
complets puisqu'ils sont dépourvus de chloro-  
phyllé. Ils sont donc incapables de décomposer  
comme les autres végétaux l'acide carbonique,  
contenu dans l'air et dans l'eau, en assimilant  
le carbone sous forme de matière organique et  
en rejetant l'oxygène libre. Il en résulte que  
tous les champignons — et parmi eux les  
truffes — ne peuvent prendre dans l'atmo-  
sphère ou dans l'eau le carbone qui leur est  
nécessaire pour vivre et se développer. Ils ne  
peuvent le prendre en conséquence que là où  
il existe à l'état combiné d'hydrate de carbone,  
soit aux autres végétaux vivants ou morts. Les  
champignons et les truffes sont donc parasites  
si ces êtres sont vivants ou saprophytes s'ils  
sont morts et en voie de décomposition.

Les truffes sont donc des saprophytes ou des  
parasites d'autres végétaux, généralement de  
chênes, mais aussi d'autres arbres. Nous avons  
souvent récolté sous des sapins dans la région  
de Neuchâtel *Tuber aestivum*, la truffe d'été,  
parfumée comme *Tuber brumale*, truffe du Péri-  
gord, quoique à un moindre degré.

Les truffes en particulier et les champignons  
supérieurs en général présentent un mycélium,  
le plus souvent souterrain, résultant du bour-  
geonnement des spores et formant un système  
de fils ramifiés qui est appelé «proliférations»  
dans l'article en question. Ce mycélium corres-  
pond chez les plantes supérieures à la partie  
végétative (racine, tiges et feuilles), tandis que  
la truffe et ce que l'on nomme couramment  
champignon sont des formations analogues aux  
fruits. Les choses se passent chez les cham-  
pignons supérieurs comme si un pommier par  
exemple croissait sous terre, les pommes seules  
émergeant à la surface du sol lorsque certaines  
conditions de chaleur, d'humidité, etc. sont  
remplies; mais, tandis que les pommes sont  
petites par rapport au pommier, les cham-  
pignons sont grands par rapport à leur mycé-  
lium.

On peut donc considérer le mycélium comme  
une prolifération qui détruit la matière orga-

nique, puisque le champignon s'en nourrit; mais cette prolifération, soi-disant malade, est non seulement utile, mais nécessaire, et il faut ici encore admirer la nature et la merveilleuse organisation de la création.

En effet, sans les champignons, non seulement supérieurs (bolets, chanterelles, etc.), mais aussi inférieurs, tels qu'ascomycètes, pyrénomycètes, rouilles, mildious, moisissures, bactéries, etc., les êtres organisés passant de vie à trépas, animaux et végétaux, ne seraient pas détruits, transformés en humus, décomposés en éléments chimiques capables de se regrouper pour produire de nouvelles formes de vie. Sans les champignons, le monde serait encombré de cadavres d'animaux et de plantes et il n'y aurait plus de matière organique pour continuer la vie.

Le rôle des champignons dans la nature est admirable et ces végétaux sont certainement plus que des proliférations malades.

Quant à dire qu'il suffit d'inoculer la « maladie » aux arbres pour récolter des truffes, il y a un grand pas à franchir. C'est tout le problème de la culture des champignons qui est soulevé et ce n'est pas d'aujourd'hui que ce problème est posé.

Nous savons que de nombreux chercheurs ont essayé et ont souvent cru avoir trouvé le moyen de cultiver les espèces les plus réputées de champignons. Combien n'avons-nous pas connu de soi-disant moyens permettant de produire des morilles à volonté! Nous n'ignorons pas qu'il est possible d'obtenir dans les laboratoires, sous certaines conditions, des cultures pures de champignons, mais il s'agit d'expériences de laboratoire non applicables dans l'agriculture. Nous savons aussi et surtout qu'il n'y a pratiquement qu'une seule espèce de champignon comestible vraiment cultivable; c'est l'*Agaricus campester* Fries (1821) ex Linné (1753), synonyme *Psalliota campestris*, le champignon de couche ou champignon de Paris bien connu, qui croît du reste aussi à l'état sauvage dans nos prairies et pâturages fumés.

Connaissant de très nombreux essais infructueux d'ensemencement de champignons comestibles, nous avons des doutes quant au succès de la découverte annoncée par la « Garonne de Toulouse ». Peut-être nous trompons-nous, mais jusqu'à plus ample informé, nous croyons qu'il s'agit là d'une joyeuse gasconnade.

P. Konrad, D<sup>r</sup> h. c.

## La psychologie des amateurs de champignons.

Par A. BERLINCOURT.

Avant d'aborder le sujet, disons un mot des gens qui se déclarent adversaires des champignons et n'en voudraient pas manger pour tout l'or du monde. Ils se font parfois une gloire de cette abstention et disent volontiers quand ils entendent parler d'un cas d'empoisonnement: «Hein, si ces malheureux avaient fait comme nous!...» Ne sont-ce pas le plus souvent de simples froussards qui ont seulement peur de s'empoisonner? A côté de ces gens, il y a ceux qui sont obligés de s'abstenir pour des raisons de santé. Ils le regrettent; mais ils sont cependant contents que d'autres puissent profiter et jouir de ce don de la Providence.

Parlons maintenant des amateurs de champignons proprement dits. Peu nombreux il y a un demi-siècle, ils sont devenus légion, si bien que la flore mycologique court actuellement un véritable danger. Je les diviserais volontiers en quatre catégories:

1. Les craintifs;
2. Les crédules;
3. Les «malins», ceux qui savent tout;
4. Les curieux dans le bon sens du mot, désireux de comprendre et d'apprendre.

Les craintifs savourent en tremblant les délicieux cryptogames. Leur plaisir est toujours gâté par le spectre de l'empoisonnement possible!... Si on s'était trompé! Si, parmi les