

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 76 (1998)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Les patates carbonisées  
**Autor:** Klee, Christian  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-936334>

### **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:** 01.04.2025

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

## Erratum

In der SZP 3/1998, Seite 153,  
sollte es nicht «Maulbeer»-Feuerschwamm, sondern «Faulbaum»-Feuerschwamm  
heissen.

## Les patates carbonisées

**Christian Klee**

Raihaltenstrasse 57, 8912 Obfelden  
(trad.: F. Brunelli)

Temps d'automne, froid et nuageux, au Säuliamt. (Le «Säuliamt», en traduction libre le «district des cochons» est une région, au sud du lac de Zurich, où vivaient autrefois des miséreux. N.d.t.). La litière de feuilles mortes recouvre bientôt tout le sol forestier. Il est grand temps que, comme chaque année, j'aie rendu visite à ma station de cornes d'abondance. Je suis bredouille, pas un exemplaire de ces délicieux comestibles parmi les feuilles tombées. Vite encore un détour vers ma souche de hêtre couverte de mousse, qui ne m'a jamais déçu. Effectivement, voici un misérable petit bouquet de cornes, couvertes de pruine blanche comme d'une légère moisissure. J'en cueille quelques-unes, les plus belles, et je continue ma fouille. À peine une heure plus tard, mes yeux quasi fusionnés avec le terrain où abondent les feuilles mortes et où les cornes d'abondance sont toujours plus petites, je renonce et je me décide à rentrer.

En passant devant la vieille place à feu, j'entrevois parmi les feuilles mortes de hêtres et de chênes deux ou trois patates carbonisées. Je continue mon chemin. – L'une des patates carbonisées n'était-elle pas à moitié enterrée? Je reviens sur mes pas, je regarde avec plus d'attention. Quelque chose ne joue pas. Je trouve enfin le courage de me plier encore une fois en deux aujourd'hui. Je ramasse deux patates; la troisième, à moitié enfouie, cède facilement. Pas de trace charbonneuse sur mes doigts. Et puis cette odeur particulière: douceâtre, terreuse, de moisi! La structure de la surface externe, à régulières verrues pyramidales, me fait penser à des truffes. Mais, des truffes, il n'y en a qu'en France, ou en Italie. Mais j'ai pourtant le sentiment d'avoir trouvé quelque chose de spécial. Je vais donc aller au poste de contrôle officiel le plus proche: eux, ils doivent savoir. Les tubercules noirs atterrissent dans ma voiture, sur le siège du passager, où ils exhalent un parfum de plus en plus intense, presque enivrant.

Contrôleur N° 1. On coupe un tubercule en deux: l'intérieur est blanc brunâtre, avec une structure tourmentée cérébriforme. Il s'agit probablement d'une truffe! Mais mon contrôleur n'a encore jamais eu en mains un tel champignon. Mon excitation s'amplifie, à la limite du supportable.

Contrôleur N° 2. Mais oui, mais oui, ça doit être une truffe! Laissez m'en une moitié, je l'apporterai à Zurich pour la déterminer. – Une semaine plus tard, la réponse m'arrive par courrier; bonne nouvelle, il s'agit d'une truffe d'été, *Tuber aestivum*!

À partir de cette date, la fièvre ne m'a plus quitté. Chaque année, dans la même station, je vais chercher quelques «patates carbonisées» qui, tels de petits icebergs noirs, dépassent à peine de la surface du terrain. En été déjà, on peut y percevoir leur parfum particulier, en humant la terre à quelques centimètres du sol. Depuis ce jour, je n'ai jamais pu m'empêcher de parcourir les forêts ... à quatre pattes.

*Avez-vous aussi trouvé des truffes en Suisse? Si oui, partagez vos expériences avec nos lecteurs. Merci d'avance.*