

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 5 (1927)
Heft: 8

Artikel: Les sujets de qualité et leurs préparations culinaires [Schluss]
Autor: Bruma, Frédéric
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935087>

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: 16.01.2026

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

Verantwortlichkeit bewusst sei und dass eine Behörde das Mandat der amtlichen Pilzkontrollen nur einer vertrauenswürdigen Person übertrage, dürfte die Entscheidung, in welchen Fällen *Einzeluntersuchung* nötig ist und in welchen Fällen *Stichproben* genügen, dem mit den besonderen Verhältnissen bekannten, amtlichen Pilzkontrolleur überlassen werden.

Unser Zweck dürfte durch folgende Verordnungsbestimmung erreicht sein: *Der amtliche Pilzkontrolleur hat die ihm zur Kontrolle vorgelegten Pilze einzeln zu untersuchen. In den Fällen, wo ihm eine Einzeluntersuchung unnötig erscheint, darf er sich mit Stichproben begnügen, ohne dass ihm deswegen der Vorwurf der Fahrlässigkeit gemacht werden kann.*

Hiezu noch zwei Bemerkungen:

1. Das durch Fettdruck hervorgehobene Fürwort « ihm » darf nicht fehlen. Es ist Wert darauf zu legen, dass die Entscheidung, ob *Einzeluntersuchung* oder *Stichprobe* stattzufinden habe, in jedem Falle dem freien Ermessen des amtlichen Pilzkontrolleurs anheimgestellt bleibe.

2. In die Verordnungsbestimmung sollten *keine Erklärungsbeispiele* aufgenommen werden. Zur erschöpfenden Exemplifikation wären viele Beispiele nötig, und es ist zu verhüten, dass der Richter sich an bestimmte Beispiele klammern und unter Umständen erklären kann, dass der zur gerichtlichen Beurteilung eingeklagte Fall sich mit den in der Verordnung enthaltenen Beispielen nicht decke, die Schutzbestimmung somit keine Anwendung finden könne.

Les sujets de qualité et leurs préparations culinaires.

(Feuille d'Avis de Lausanne.)

(Fin.)

D'après la classification des espèces citées selon leurs goûts et arômes, la préparation culinaire diffèrera pour les sujets aigretes amers ou douceâtres.

Soupe aux champignons.

Les variétés des prés, les bolets edulis et bronzés, les morilles, conviennent le mieux à ces diverses cuissons. (Pour toutes les préparations les tubes (mousse) des bolets doivent être jetés.)

Soupes au sel et à l'eau.

Les champignons nettoyés, lavés et coupés en petits morceaux seront daubés dans un peu d'eau salée avec poivre, graisse, huile ou beurre pendant quatre à cinq minutes, puis légèrement saupoudrés de farine. Remuer sur un petit feu quelques secondes, ajouter un litre d'eau chaude pour une livre de champignons et laisser cuire dix ou quinze minutes selon la fermeté des espèces, ajouter un filet de vinaigre ou de vin blanc avant de servir.

Cette préparation convient spécialement aux lycoperdons et variétés à odeur de farine.

Soupe avec jus de tomate.

Même préparation que soupe à l'eau.

Joindre jus ou purée de tomate. Cette préparation convient pour les espèces non acidulées des prés et forêts.

Soupe avec bouillon de bœuf.

Jeter une livre de champignons nettoyés et coupés en morceaux dans un litre et demi de bouillon assaisonné et bien chaud; laisser cuire quinze à vingt minutes et servir.

Cette préparation est excellente pour les morilles, les bolets comestibles, bronzés, clavaires, chanterelles et toutes espèces à odeur de fruits non acidulées. Les chanterelles doivent être déchirées en morceaux et non coupées.

Soupe aux morilles.

Bien nettoyées, faites dauber cinq minutes les morilles avec du beurre, versez dessus bouillon de bœuf assaisonné et bien chaud, laisser cuire dix minutes, jetez quelques fines herbes finement hachées, faites mousser deux œufs avec un peu d'eau et un peu de farine, jetez dans la soupe, remuez, laissez un peu prendre et servez.

Soupe avec oignons et herbes fines.

Roussir au beurre oignons hachés en petits morceaux, saupoudrez de farine,

remuez quelques secondes et versez à petit filet deux décilitres d'eau tiède, toujours en remuant, laissez cuire et jetez dans cette composition un litre d'eau bouillante. Ajoutez poivre et sel, laissez cuire dix à quinze minutes. Jetez dans la soupe des herbes fines finement hachées, mettre un filet de vinaigre ou de vin blanc, laissez donner le tour et servir.

Champignons en légumes.

Roussir au beurre, huile ou graisse, oignons coupés en petits morceaux. Jetez une livre champignons coupés en morceaux, laissez dauber jusqu'à évaporation complète de l'eau secrétée par les champignons. Délaie: avec de l'eau froide dans une tasse deux cuillerées à café de farine blanche. Joindre sel et poivre, versez la composition dans les champignons en remuant et versez le tout dans deux décilitres d'eau chaude. Remuez, laissez cuire dix à quinze minutes mettre un filet de vinaigre, vin blanc ou madère et servir.

Pour sauce piquante, mettre assez de poivre. On peut également y joindre avant de servir un peu d'herbes fines hachées.

Champignons rôtis.

Roussir au beurre, huile ou graisse, oignons coupés, y jeter sans eau champignons coupés, saler et poivrer. En remuant de temps en temps, laisser dauber (cuire à la vapeur), jusqu'à ce que les champignons soient légèrement roussis, joindre un filet de vin blanc ou de vinaigre et servir. (On peut aussi, au dernier moment, joindre un peu de fines herbes hachées, ciboules et persil). Cette recette convient à toutes espèces; préparer ainsi les champignons moqueux, saignants ou qui ont tendance à ramollir à la cuisson; ex.: bolets jaunes, des bouviers, à chair jaune, granulés, appelés vulgairement bolets beurrés. Ne pas oublier d'échauder les espèces acidulées ou résineuses.

Les champignons rôtis sont aussi excellents à mangés avec de la crème.

La préparation avec sauce au madère est exquise. Servis avec des lardons frits, les champignons rôtis sont un plat de choix.

Champignons à l'huile.

Mettez baigner dans l'huile pendant une ou deux heures, champignons, oignons, coupés en morceaux (et un peu d'ail selon les goûts), persil haché et ensuite cuire sans eau (en daubant), pendant dix minutes.

Cèpes et champignons à la bordelaise.

Nettoyer les champignons (enlever et jeter les tubes (mousse). Sécher les têtes après les avoir lavées; les faire mariner une nuit dans l'huile d'olive avec sel, poivre, ciboule, échalote, persil, estragon hachés. Au bout de ce temps, faire cuire dans un peu de bouillon avec un peu de jus de citron. On sert, nageant dans l'huile chaude, les chapeaux entiers.

Omelettes aux morilles.

Les morilles sont nettoyées, lavées, hachées et mélangées à des œufs battus avec un peu de lait, d'eau, de farine blanche; saler, puis frire au beurre.

Tous les champignons d'odeur de fruits au goût d'amande ainsi que les chanterelles, sont excellents préparés en omelettes, de même que cuits dans les sauces et jus de viandes.

Vinaigrette aux champignons.

Les champignons nettoyés et coupés en petits morceaux sont assaisonnés avec du poivre, du sel, de l'huile, du vinaigre, oignons et mangés crus. On peut y adjoindre un peu de cumin. Les lactaires à lait abondant (vachettes), les clavaires, les tricholomes à chair dure s'apprêtent très bien en vinaigrette.

Ne jamais cuire les champignons dans des ustensiles en cuivre ou laiton.

Frédéric BRUMA.

La morille peut-elle être semée dans du plant d'artichaut ou de topinambour?

Dans une note à l'Académie des Sciences, faite en avril 1905, le professeur Molliard, membre de l'Institut, rappelle qu'on a souvent signalé l'apparition

des morilles en des endroits où avaient été enfouis des fruits tels que: poires, pommes, ou divers autres organes végétaux riches en matières sucrées: topi-