

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

**Artikel:** La morille peut-elle être senée dans du plant d'artichaut ou de topinambour?  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935088>

### **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:** 19.02.2026

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

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-

nambours, artichauts, etc. Des recherches de laboratoire ont permis à M. Molliard d'obtenir la morille en ensemençant du terreau, contenant de la compote de pomme, au moyen soit des ascospores (graines), soit du mycélium (blanc) de ce champignon. « Ces essais, concluait-il, ne nous donnent pour le moment qu'un résultat de laboratoire, mais établissent le principe essentiel de la culture de la morille; celle-ci consiste, dans ses grandes lignes, à enfouir à l'automne des fruits sans utilisation tels que: pommes blettes, dans un sol où l'on introduira en même temps le mycélium de l'espèce on de la variété de morille qu'on désire récolter et qui a été obtenue au préalable en cultures pures; la forme parfaite apparaît dès le printemps suivant. »

D'après les résultats de Matruchot et de Molliard, on doit pouvoir obtenir des morilles en ensemençant avec des ascospores ou du mycélium soit un terrain contenant des fruits, des topinambours, etc., soit en un sol planté d'arbres: ormes, pommiers ou de plantes: topinambours, artichauts.

M. G. Boyer, préparateur à la Faculté des Sciences de Bordeaux, a essayé ces méthodes. Il a employé: soit des cultures pures, les unes faites par lui-même à partir de la spore ou du mycélium, d'autres fournies par le service des blancs de champignon, soit des têtes de morille, qu'il a enfouies dans le sol. Il a aussi tenté d'ensemencer de la terre en pot, en sol de jardin, en terre de truffière, etc. Dans aucun cas, il n'a obtenu apparition de la moindre morille. Peut-être, du reste, le milieu, la saison, étaient-ils défavorables,

En résumé, si vous désirez essayer d'obtenir la production de morilles, vous pouvez procéder comme suit: 1<sup>o</sup> prenez des têtes de morilles mûres, découpez-les en petits fragments, et enfouissez ces derniers à une très faible profondeur dans le sol. 2<sup>o</sup> Faites cet ensemencement soit dans un terrain portant des artichauts, des topinambours, des pommiers ou des ormes, soit dans un sol où vous aurez enfoui des pommes. Il s'agit bien entendu d'un essai à tenter. « L'Abeille. »

## Der Hausschwamm.

Der Hausschwamm *M. lacrimans*, auch Holz-, Ader- oder Tränenschwamm genannt, ist ein zu den Hymenomyzeten gehörender, holzzerstörender Pilz, der oft mit dem vielfach am Fichten- und Föhrenholz anzutreffenden *Polyporus* verwechselt wird. Beide Pilzarten überziehen das Holz mit weissen, wolligen, stark verzweigten Myzeliumfäden, aus denen sich dicke, filzige Stränge entwickeln. Die Myzelbildungen des *Polyporus annosus* behalten ihre Farbe bei, der echte Hausschwamm jedoch nimmt allmählich eine seidenglänzende, aschgraue Farbe an. Ausserdem ist er auch an der Wassertropfenausscheidung von ähnlichen Pilzgattungen zu unterscheiden. Der Hausschwamm ist sehr gefährlich; er vermag in oft kurzer Zeit das Holzwerk ganzer Gebäude zu zerstören und macht die Unterkunftsräume infolge der Wasserausscheidungen und des unangenehmen Geruches, den er ausströmt, äusserst ungesund.

Zur Verhütung des Hausschwammes an Bauten muss man vor allem wissen,

wie dem Auftreten und dem Wachstum des Pilzes beizukommen und wie eine Hausschwamminfektion zu bekämpfen ist. Dieser Schwamm kann schon aus dem Forst mit dem Holz eingeschleppt werden. Im rationell betriebenen Forst dürften derartige Fälle zwar seltener sein. Häufig erfolgt die Infektion auf Holzlagerplätzen, aber auch durch Verschleppung von Gebäude zu Gebäude. Die Uebertragung geschieht durch Sporen oder Myzelteilchen, die zur Keimung, bzw. zum Wachstum in erster Linie genügend Feuchtigkeit fordern. Von grösster Wichtigkeit ist die Lagerung, bzw. die Aufbewahrung des Bauholzes. Weder im Walde noch auf Säge- oder Bauplätzen soll Bauholz unmittelbar auf den Boden gelegt oder sonst längere Zeit dem Unwetter ausgesetzt bleiben. Für Bauten aller Art darf nur gut aufbewahrtes und trockenes Holz in Frage kommen. Blindbodenfüllungen erfordern deshalb trockenes und gut gereinigtes Material. Hiefür eignet sich am besten Kies oder grober Sand.