Pour les mycophages

Autor(en): **Marti, F.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **32 (1954)**

Heft 2

PDF erstellt am: **03.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-933753

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Begünstigt durch das schöne Wetter während der ganzen Tagung, sind trotz der Trockenheit, nahmhafte Funde gemacht worden. Die Tagung lebt noch lange in bester Erinnerung weiter und schon dürfen wir uns auf die nächste Pariser oder Karlsruher Tagung freuen.

Pour les mycophages

De Mme F. Marti

En feuilletant «La Revue de Mycologie», j'ai découvert dans le supplément du mois d'avril 1947, une publication extrêmement intéressante, signée «Camille Fauvel». J'ai déja eu le plaisir, dans ce bulletin, de vous parler de cet éminent mycogastronome, il n'est donc pas nécessaire que je vous le présente.

Dans l'article cité plus haut, M. C. Fauvel nous entretient des différentes graisses employées en cuisine et de la température qu'elles peuvent atteindre à l'ébullition. Voici, pour quelques corps gras, les points d'ébullition que M. Fauvel a fait relever en 1922 au laboratoire d'un ingénieure-chimiste à Choisy-le-Roi.

Graisse de porc	195-200°
Huile arachide	215°
Huile de noix	228°
Huile d'olive	232°
Végétaline	174°

Le beurre bout à une température variable suivant les qualités, mais ne dépasse guère 110°. M. C. Fauvel conseille donc d'utiliser, pour les champignons durcissant facilement, un des corps gras atteignant la température la moins élevée et de réserver les autres pour les espèces compactes, épaisses, p. ex. les bolets. Pour les espèces, causant quelquefois des ennuis gastriques, comme Cl. nebularis, G. esculenta, S. eximia, Amanita gemmata, etc. on doit employer de préférence l'huile. C'est d'ailleurs à l'emploi de cette dernière que M. Fauvel attribue la parfaite digestion par ses convives, des espèces critiques susnommées. M. C. Fauvel, écrit un peu plus loin: « J'ai toujours déploré que des auteurs, comme Konrad et Maublanc, le Dr R. Maire, etc. qui ont consommé tant d'espèces, n'aient pas indiqué le mode de cuisson employé.» C'est cette dernière phrase qui m'a incitée de vous parler «cuisine» aujourd'hui. Je me suis précipitée chez Mme P. Konrad pour l'interroger et voici le résultat de ma petite enquête: Pour les essais, M. P. Konrad tenait absolument à ce que les champignons soient préparés le plus simplement possible pour bien se rendre compte de leur saveur. Mme Konrad n'a jamais employé un autre corps gras que du beurre dans lequel elle faisait cuire les champignons très peu de temps; comme condiment, un peu de sel, mais jamais de poivre. Il est bien entendu, qu'en dehors des essais, M. Konrad préférait manger les champignons à la crème ou préparés d'une autre bonne manière car, il aimait les bonnes choses.

J'ai pensé que ces renseignements intéresseraient certainement nos mycophages suisses et me suis permis de demander à M. C. Fauvel, l'autorisation de publier un extrait de son article. Nous l'en remercions ici chaleureusement.