

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 33 (1955)

**Heft:** 8

**Artikel:** Le mycophage et les caractères botaniques

**Autor:** Marti, F.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934146>

#### 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:** 20.01.2026

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

spießen und über der Glut am offenen Feuer im Walde braten, bis der Pilz etwas einschmort. Schmeckt wie Fleisch am Spieß.

Grillierte Pilze passen sehr gut als Alleingericht, als Vorspeise und zu jedem Fleischgericht.

Der erfundungsreiche Pilzkoch wird noch manche Möglichkeit herausfinden.

## Le mycophage et les caractères botaniques

*De M<sup>me</sup> F. Marti*

Le mycophage pur a, en général, les caractères botaniques en horreur ; cela ne l'intéresse guère. Ce sont des choses qu'il faut réserver aux mycologues, pense-t-il, et ne se rend pas compte que sa négligence ou son ignorance pourrait lui jouer un mauvais tour. Si le mycologue se trompe, en classant un champignon dans une mauvaise catégorie, le mal ne sera pas grave ; il s'en trouvera bien un autre pour rectifier l'erreur, mais le mycophage qui met sa vie et celle de sa famille en danger parce qu'il n'a pas su discerner une espèce comestible d'une vénéneuse, sera inexcusable et impardonnable.

Si je me permets, aujourd'hui, de faire un peu de morale aux mycophages, c'est qu'une recette culinaire, parue dernièrement dans un journal local (Neuchâtel), m'a laissée pensive. Vous pourrez, d'ailleurs, en juger vous-même, la voici : « Emincez pas trop finement 500 g de *champignons blancs encore fermés*. Recueillez-les dans un linge pour enlever autant que possible l'humidité. Dans une tasse préparez une sauce à salade, joignez-la aux champignons, servez en hors-d'œuvre.»

Nous relevons deux fautes graves dans cette recette. 1<sup>o</sup> L'auteur recommande de prendre des «champignons blancs bien fermés» sans indiquer le nom exacte de l'espèce à employer. Sans doute fait-il allusion aux Agarics appelés communément «champignons de Paris». Si ces champignons sont vendus dans le commerce, ils ont été soumis au contrôle de l'inspecteur des denrées alimentaires et nous pouvons les consommer en toute sécurité. Mais, supposons un instant qu'un mycophage ignorant les caractères botaniques qui distinguent, par ex., une Psalliole d'une Amanite printanière ou vireuse (deux espèces blanches, vénéneuses mortelles) cueille ces dernières bien fermées, quel désastre ! Ne me dites pas que je dramatise. Des cas semblables se produisent malheureusement chaque année quand la saison bat son plein. Ne voyant pas la couleur des lamelles ou n'ayant pas la base du pied, deux caractères très importants qui séparent nettement Agarics et Amanites, un mycophage qui se fie uniquement à son instinct ou à ses connaissances sommaires, provoquera tôt ou tard une intoxication. Je pourrais vous citer des cas d'empoisonnements arrivés à des chercheurs de champignons, qui pendant vingt ans ont eu la chance de cueillir le bon «mousseron», mais sont tombés un jour sur l'Entolome livide ou le Tricholome tigré et ont ainsi rendu malade tout leur entourage.

2<sup>o</sup> L'autre faute commise par l'auteur de la recette, c'est de ne pas recommander une courte ébullition des champignons destinés à être mangés en hors-d'œuvre. Les champignons, consommés crus, sont indigestes et peuvent, en certains

cas, donner lieu à de sérieux accidents. Il est donc prudent, et même nécessaire, de faire blanchir, très rapidement, les champignons qui doivent être préparés en salade. Cette opération ne rendra pas inoffensive une Amanite phalloïde, bien entendu, mais elle supprimera l'âcreté d'une Russule ou les matières légèrement toxiques de quelques espèces suspectes. La Psalliote jaunissante, par ex., (*Ps. xanthoderma* Gen.) est chaque année la cause d'indigestions plus ou moins graves; je sais, par expérience, que ce champignon est immangeable s'il est préparé au beurre sans avoir été blanchi préalablement. Il dégage une mauvaise odeur à la cuisson et sa saveur est très désagréable. Personnellement il me fut impossible de l'avaler. Cependant, il est ramassé et consommé en grande quantité par de nombreux mycophages – peu gourmets. La Psalliote jaunissante est souvent confondue avec la boule de neige (*Ps. silvicola* Fr. ex Vitt.). Elle a pourtant des caractères bien distincts, faciles à contrôler si on veut bien s'en donner la peine. Ce champignon, bien connu par les mycologues, a une odeur d'encre de Chine qu'on remarque surtout en frottant légèrement la cuticule du chapeau. Il arrive pourtant que des spécimens jeunes et frais soient inodores. (*Ps. silvicola*, par contre, a une odeur agréable que les uns appellent «d'anis», les autres «d'amandes amères».) Son chapeau est le plus souvent tronqué; le pied est élancé, soyeux, brillant. La base du pied, légèrement renflée, est d'un beau jaune vif et tout le carpophore se tache de jaune par le frottement. Nous avons souvent l'occasion de voir ce champignon et avons remarqué des jeunes exemplaires avec des lamelles d'un beau rose lumineux et d'autres avec des lamelles d'abord grisâtre avant de devenir pourpre. Nous laissons aux spécialistes le soin de découvrir s'il s'agit de deux variétés différentes\*. Dans la littérature, il existe de très bonnes descriptions accompagnées de magnifiques planches de cette espèce; il est donc inutile que nous en donnions ici une diagnose complète. Notre but était de rendre attentifs les mycophages à ce champignon, espèce typique ne devant pas être consommée crue.

Nous connaissons également *Ps. meleagris* J. Schaeff. pouvant être confondue avec *Ps. silvatica* Fr. ex Schaeff. (la Psalliote des forêts à chapeau écaillé) mais nous n'en parlons pas aujourd'hui, puisque seuls les champignons blancs nous ont incités à prendre la plume en main.

Pour nous faire pardonner cette longue épître, nous vous confions une bonne recette de champignons à servir froid.

### *Champignons à la Grèque*

Nettoyez et blanchissez rapidement des champignons jeunes et fermes. (Bolets, Agarics, Chanterelles, etc.). Versez-les sur un tamis. Entre-temps, préparez dans un caquelon en terre ou en fonte émaillée (pas d'aluminium)  $\frac{1}{2}$  verre d'huile d'olive, autant de vin blanc et d'eau; salez, mettez une pincée de poivre en grains, 2 clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, une dizaine de petits oignons blancs, une échalote et une gousse d'ail. Faites bouillir quelques instants, ajoutez les champignons égouttés et laisser mijoter pendant 20 minutes. Laisser refroidir dans la caquelon. Versez le tout dans un récipient dans lequel vous pourrez garder ces champignons au frais pendant quelques jours.

\* Pl. Suisses n° 29, tome I. Maublanc n° 29. Michael 1939, n° 58.