

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 61 (1983)
Heft: 9/10

Rubrik: Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni

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: 23.02.2026

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

5*	Pas de coloration perceptible de la chair	6
6	Fructification montrant des morsures de limaces, ou présence de limaces constatée dans le voisinage immédiat du champignon	7
6*	Absence de morsures ou de limaces	suspect
7	Chez douce ou plus ou moins amère à poivrée, pas d'odeur désagréable	comestible
7*	Chez brûlante ou très amère et/ou odeur désagréable	comestible avec réserves

Les champignons que l'on a cueillis et déterminés comme comestibles ou comme comestibles avec réserves peuvent, suivant les circonstances, montrer des caractéristiques bien différentes suivant les espèces (p. ex. odeur désagréable, lait blanc et brûlant, galeries creusées par les larves, consistance coriace ou subéreuse, etc.). Pas de panique! Une cuisinière avisée est sans autre capable, malgré ces inconvénients apparents, de préparer pour la maisonnée un succulent plat de champignons. Voici encore quelques recommandations utiles. (Elles devraient évidemment figurer en bonne place dans l'Introduction de l'ouvrage «De la forêt au palais» ...)

Champignons à chair ligneuse, coriace ou subéreuse:

Utiliser une marmite à vapeur (écartez d'abord les éventuels restes ligneux incrustés). Après 12 heures de cuisson, tâter à la fourchette. Si la chair s'est attendrie, laisser égoutter et entreprendre une préparation classique, sinon passer au Dörrex (on obtient une poudre de champignons d'excellente qualité).

Champignons habités par de nombreuses larves:

Situation classique pour une dessication: Au Dörrex, les larves passent à travers la grille et vous recueillerez sans peine la chair séchée, propre et parfumée.

Champignons à chair ou à lait soit brûlants soit très amers:

Tremper les fructifications dans l'eau durant 24 heures; changer l'eau fréquemment. Ebouillanter dix fois (Attention: jeter chaque fois l'eau de cuisson). Il arrive parfois que le champignon garde encore une saveur plus ou moins amère ou âcre. On peut pallier à cet inconvénient en renonçant tout simplement à l'assaisonnement au sel ou au poivre.

Champignons exhalant une odeur désagréable (poisson pourri, charogne, etc.):

L'âche est ici toujours à conseiller. Il faut néanmoins prendre garde de respecter la proportion idéale de 50 % de feuilles d'âche fraîche pour 50 % de champignons. On peut aussi employer une essence Maggi, mais alors il convient de bien nébuliser les champignons avec de l'«Air-fresh» et de les tremper un jour dans l'eau de Cologne.

Aux amateurs: Bon appétit!

Boletus

(Trad.: F. Brunelli)

P.S. Nous conseillons tout de même au lecteur qui a dégusté ce texte avec un sérieux imperturbable ... de prendre quelques leçons d'humour chez «Boletus»! (N. d. l. r.)

Kurse und Anlässe Cours et rencontres Corsi e riunioni

Kalender 1983 / Calendrier 1983 / Calendario 1983

24.9./25.9. Vapko-Tagung in Thun

15.10./16.10. Journées d'études UVSM à Cossonay