

# Kurse und Anlässe = Cours et rencontres = Corsi e riunioni

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **61 (1983)**

Heft 9/10

PDF erstellt am: **27.07.2024**

## **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.

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	Chair douce ou plus ou moins amère à poivrée, pas d'odeur désagréable	comestible
7*	Chair 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 (écarter 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 dessiccation: 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!  
(Trad.: F. Brunelli)

Boletus

*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