Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 63 (1985)
Heft: 9/10

Artikel: Comment des champignons peuvent garder leur fraîcheur
Autor: Wilhelm, M.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-936901

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: 14.12.2025

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

pris de panique. Bras et visage du hardi champignonneur montraient les traces sanglantes de sa bataille avec les ronces. Pourtant, Jules était le plus heureux des hommes: il avait rempli à ras bords son immense corbeille de magnifiques «Bolets». Comment allais-je lui faire comprendre que ces champignons risquaient tous d'être non comestibles? Au fond de moi-même, j'éprouvais un peu de peine anticipée... La peine fut... pour ma pomme: c'était des Cèpes! Jules, ce veinard, avait cueilli pas moins de 9 kg de superbes Cèpes, parfaitement sains. Je ne cacherai pas que moi-même, je n'ai trouvé ce jour-là aucun exemplaire de cette espèce. Moralité: on de doit pas céder au confort des larges chemins forestiers. C'est un vérité d'une évidence enfantine. J'aurais dû le savoir et ne pas commettre une sottise. Mais voilà, ce fameux dimanche n'était pas le 366e jour d'une année bissextile. Boletus

(trad.: F. Brunelli)

Comment des champignons peuvent garder leur fraîcheur

J'exerce une profession à horaire irrégulier; j'ai donc souvent des moments de liberté pendant les jours ouvrables, ce qui est en vérité idéal pour un mycologue. Mais je me posai bientôt la question: comment conserver en état de fraîcheur jusqu'au lundi soir les espèces récoltées et déterminées? Je tiens en effet à faire confirmer mes déterminations par les spécialistes et de plus on aime bien montrer ses trouvailles aux collègues.

Qui donc n'a pas vécu cette expérience: on a cueilli du matériel intéressant et de belle venue mais, quand on arrive au soir de la détermination, on reconnaît à peine qu'il s'agit d'un champignon! Par la technique que je décris ci-dessous, je réussis souvent à garder plus de 5 jours des champignons en meilleur état que mes camarades après deux jours seulement.

Cueillette: Il faut déjà penser alors qu'on veut garder frais les champignons le plus longtemps possible. Prendre un panier à grande surface de base, ainsi que des boîtes de différentes tailles. Ces boîtes ne seront pas fermées hermétiquement; leur fond est garni de mousse humide sur laquelle reposeront les champignons. Ne récolter que des sujets parfaitement sains.

Transport: En général, et surtout quand il fait chaud, je recommande de prendre un gros box-réfrigérateur, garni de blocs réfrigérants sortis du congélateur. Ces blocs assurent au moins 24 heures de fraîcheur dans le box. Ranger les boîtes à champignons le plus rapidement possible dans le box et poser *tout en haut* les blocs réfrigérants.

A domicile: Utiliser seulement des boîtes en polystyrol (emballages pour les glaces); on évite ainsi les variations de température dans le réfrigérateur. De plus, dans ces boîtes, l'eau de condensation perle sous le couvercle et ne s'écoule pas le long des parois, noyant les champignons qui tendent alors à pourrir. Pour séparer les espèces — afin d'éviter les mélanges de spores —, préférer du papier à des feuilles de plastique. Eviter de serrer les sujets, plutôt employer plusieurs boxes. Avant de fermer hermétiquement les boxes, nébuliser brièvement un peu d'eau sur les champignons. Disposer les boxes dans le réfrigérateur et ne plus ouvrir, si possible.

Je me résume:

1. Ne cueillir que des sujets sains et de belle venue.
2. Ne jamais laisser trop longtemps les champignons dans un coffre où il fait chaud.
3. Lors de la détermination à domicile, ne pas exposer les champignons à la chaleur et les manipuler avec précaution.
4. Seuls les boxes en polystyrol assurent une isolation suffisante.
5. Ne jamais mettre dans les boxes des sujets véreux ou pourrissants.
6. Emballer lâchement dans du papier; certaines espèces continuent d'ailleurs à se développer.
7. Ne sortir les boxes du réfrigérateur qu'au dernier moment, car la plupart du temps les champignons ainsi traités ne se conservent que peu de temps à température d'appartement.

M. Wilhelm, Lettenweg 126, 4123 Allschwil

(trad.: F. Brunelli)

Note du traducteur: Lors des expositions, on a beaucoup de peine à conserver fraîches de petites espèces (par exemple des Mycènes). On peut prolonger le temps de fraîcheur comme suit: dans une assiette, disposer deux couches de «papier-ménage», que l'on imbibe d'eau; disposer les petits champignons sur ce papier humide. Recouvrir d'une boîte plastique transparente (aspic au cervelas). Au besoin, sans enlever la boîte plastique, réhumecter le papier (nébuliseur). Durée: au moins 48 h, à environ 20 °C. Succès assuré!

Geschäftsleitung Comité directeur Comitato direttore

Verbandsbuchhandlung — Adressänderung

Ab 30. September 1985 sind sämtliche Buchbestellungen und sämtliche Korrespondenz, welche den Verbandsbuchhandel betreffen, an die unten aufgeführte Adresse zu richten:

Walter Wohnlich-Lindegger
Waldeggstr. 34
6020 Emmenbrücke
Telefon 041 53 73 28

Librairie de l'USSM — Changement d'adresse

A partir du 30 septembre 1985, toutes les commandes de livres, ainsi que toute correspondance concernant la librairie de l'USSM doivent parvenir à l'adresse suivante:
Walter Wohnlich-Lindegger
Waldeggstrasse 34
6020 Emmenbrücke.

Verbandsbuchhandlung
Ab Lager sofort lieferbar:

Librairie de l'USSUM
Livrable de suite, de notre stock:

VSVP — **Schweizer Pilztafeln Bd. I, II, IV u. V**
Schweizer Pilztafeln Bd III vergriffen

USSM — **Tavole svizzere di funghi vol. I—V**

USSM — **Planches suisses des champignons Tomes I—V**

Preise/Prezzi/Prix

Band/Volume/Tome I	Fr. 7.80
Band/Volume/Tome II	Fr. 12.80
Band/Volume/Tome III	Fr. 12.80
Band/Volume/Tome IV	Fr. 12.80
Band/Volume/Tome V	Fr. 12.80

(Preisänderungen jederzeit vorbehalten)

Bestellungen der Vereine sind zu richten an:
Walter Wohnlich-Lindegger, Waldeggstrasse 34, 6020 Emmenbrücke

---