

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 38 (1900)
Heft: 18

Artikel: Les morilles
Autor: XX.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-198143>

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: 01.07.2025

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

CONTEUR VAUDOIS

PARAISANT TOUS LES SAMEDIS

Pour les annonces, s'adresser exclusivement à
L'AGENCE DE PUBLICITÉ HAASENSTEIN & VÖGLER
Grand-Chêne, 11, Lausanne.

Montreux, Genève, Neuchâtel, Chaux-de-Fonds, Fribourg,
St-Imier, Delémont, Bienne, Bâle, Berne, Zurich, St-Gall,
Lucerne, Lugano, Coire, etc.

Rédaction et abonnements :
BUREAU DU « CONTEUR VAUDOIS, » LAUSANNE

SUISSE : Un an, fr. 4.50 ; six mois, fr. 2.50.

ETRANGER : Un an, fr. 7.20.

Les abonnements datent des 1^{er} janvier, 1^{er} avril, 1^{er} juillet et 1^{er} octobre.
S'adresser au Bureau du journal ou aux Bureaux des Postes.

PRIX DES ANNONCES

Canton : 15 cent. — Suisse : 20 cent.

Etranger : 25 cent. — Réclames : 50 cent.
la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

Les morilles.

Les chercheurs de morilles sont en campagne. Depuis une quinzaine, leur saison a commencé. Elle ne s'annonce pas trop mal. Il fait un temps à souhait, doux, un peu humide, avec de petits orages très propices à la poussée des délicieux champignons. Sans être aussi abondantes que les chanterelles, les morilles sont plus communes qu'on ne le croit généralement. On les trouve un peu partout : dans le Jura, sous le sapin blanc ; dans les bouquets de frênes, dans les bois de hêtres, dans les éboulis au bas des forêts, et surtout dans les endroits ombragés où pourrissent des débris de bois. Il arrive aussi qu'on en rencontre dans les prairies, dans les jardins potagers et jusque sur les toits moussus.

Les morilles coniques sont les plus recherchées, mais les autres — plus sphériques et comprenant deux variétés, la blonde et la brune — n'ont guère moins de fumet. Comme elles croissent au printemps et que, à cette époque, on ne voit aucune espèce de champignons vénéux, on peut les cueillir sans courir le risque de faire des confusions dangereuses. Quelques-unes atteignent un développement énorme et pèsent deux cent cinquante et même trois cents grammes.

La chair des morilles est délicate et a un parfum particulier ; fraîches ou séchées, elles sont également prisées des gourmets. On doit avoir soin, dit L. Favre, de ne pas les récolter quand elles sont humides, soit après la pluie, soit lorsque la rosée n'est pas encore évaporée ; elles ont alors moins de saveur et elles se gâtent promptement. Une autre précaution importante, dans l'intérêt de la reproduction de ce précieux végétal, c'est de couper le pied de manière à laisser en terre la partie inférieure à laquelle adhèrent des filaments du *mycelium*, qui est la souche permanente de tout champignon. Les échantillons qui commencent à se putréfier et qui ont une mauvaise odeur doivent être jetés. On fend le pédicule pour en ôter les impuretés et les limaces ou les insectes qui se logent souvent dans sa cavité ; on le lave à l'eau fraîche et on l'essuie avec un linge. Pour les sécher, on les enfle par le pied à une ficelle et on les expose à un courant d'air ; lorsqu'elles sont bien sèches, on les conserve dans un vase fermé.

La manière ordinaire de les apprêter en Allemagne est la suivante : on met les morilles dans une poêle, sur le feu, avec du beurre, du poivre en grains, du sel, du persil et une tranche de jambon ; on les frit environ une heure et on arrose de temps en temps avec du bouillon. Quand elles sont frites, on les éloigne du feu et on les couvre d'une sauce de jaunes d'œufs. D'autres y mettent un peu de crème. On les sert ainsi, ou sur des tranches de pain rôties dans le beurre.

En Italie, on coupe les grosses morilles en plusieurs morceaux, on les met dans une casserole avec du persil, des oignons, de la pimprenelle, du cerfeuil, un peu de sel et d'huile ; on les tient sur le feu jusqu'à ce qu'elles aient

donné leur eau ; on les y remet avec un peu de farine, on les arrose avec du bouillon et un peu de vin, et on les laisse cuire un moment. On les dresse sur des tranches de pain avec du jus de citron. Ce sont les *morilles à l'italienne*.

Dans son excellent petit ouvrage sur la *Cuisine aux champignons*, Mme Dupertuis donne diverses autres recettes. Nos lectrices seront heureuses, sans doute, de les connaître :

Morilles à la Chaumont : Epluchez vos morilles ; fendez-les en deux et lavez-les soigneusement. Faites chauffer du beurre dans une casserole, sautez dedans les morilles, saupoudrez-les de farine, mouillez avec du bouillon, couvrez et mitonnez quinze minutes. Faites une liaison avec deux jaunes d'œuf, un décilitre de bonne crème, versez-la dans la casserole, laissez chauffer sans cuire. Epicez, ajoutez du jus de citron et servez très chaud.

Morilles montagnardes : Vos morilles coniques ou pointues bien lavées et égouttées, faites-les sauter au beurre frais sur un feu vif, ajoutez du sel, du poivre, un peu de muscade. Après trois minutes, mouillez avec un peu de vin blanc et faites-les cuire à petit feu vingt minutes, ajoutez du jus de rôti et le jus d'un citron. Servez avec une garniture de petits feuillets.

Morilles en brochette : Lavez des grosses morilles et coupez-les en deux. Faites-les rendre leur eau sur le feu ; mettez-y un morceau de beurre, un peu de bonne huile, du sel, du poivre, ciboules, échalotes hachées et persil. Quand elles sont bien imprégnées de cette sauce, vous les embrochez dans de petites brochettes, répandez dessus une fine panure et vous les posez sur le gril pour les dorer, en les arrosant de temps en temps. Dressez-les joliment et servez avec le reste de la sauce.

Morilles farcies : Pour farcir, il faut des morilles fraîches, grosses, et les blondes sont préférables. Après les avoir bien lavées, on les ouvre près de la tige et on les garnit d'une fine farce de volaille, mêlée de persil, d'épices et d'un ou deux jaunes d'œuf, suivant la quantité de morilles à farcir. On les cuit entre des bandes de lard et, quand elles sont bien succulentes, on les dresse sur des croûtons bien rissolés.

Croûtes aux morilles : Préparez une croûte en pâte brisée de la profondeur de quatre centimètres, maintenez le fond plus épais que le bord, mais que le tout soit d'une seule pièce. Pincez joliment le dessus du bord. Pour la cuire et qu'elle reste plate au fond, mettez un morceau de papier beurré sur la pâte et une bonne couche de farine dessus. Ayez des morilles fraîchement cueillies et si possible à la montagne. Lavez-les proprement et faites-les blanchir dans une eau légèrement salée ; égouttez-les. Préparez une sauce avec un morceau de beurre frais, une cuillerée à soupe de farine, quatre décilitres de crème, sel et muscade ; faites cuire vos morilles quinze minutes dans cette sauce sur un feu doux. Retirez-les du feu, ajoutez le jus d'un citron ; versez le tout dans

la croûte préparée que vous aurez maintenue chaude. Servez de suite.

Chez nous, les morilles sont employées plus fréquemment comme assaisonnement dans les sauces, les pâtés, les ragoûts, les omelettes, les purées de pommes de terre, etc.

Pour nombre de morilleurs, elles constituent une source de gain qu'ils n'ont garde de dédaigner, car, séchées, elles se vendent jusqu'à seize francs le demi-kilo. Les hôtels en font une grande consommation.

Les chasseurs de morilles sont en horreur au simple amateur. N'ayant que son dimanche pour courir les bois, ce dernier en est réduit généralement à glaner les rares exemplaires qui ont échappé à l'œil exercé du professionnel. Accroupi dans les endroits qu'il sait propices, à plat-ventre même si les herbes sont déjà hautes, il flaire le terrain comme le chien ou le porc chercheur de truffes, et si, à la fin de la journée, il rentre avec douze morilles, il s'estime fort heureux et s'écrierait volontiers : Cette douzaine est le plus beau jour de ma vie ! »

XX.

Catissou.

Par JULES CLARETIE, de l'Académie française.

II.

» Alors, entendant le bruit lourd d'un corps qui sautait dans la salle, Coussac essaya de trouver, dans la table sur laquelle il lisait, un couteau pour se défendre, — pour défendre surtout Catissou et l'argent de M. Sabourdy, mais avant qu'il eût ouvert le tiroir, il était pris à la gorge et il sentait, le pauvre diable, que quelque chose de froid lui entraînait dans le cou, là, à gauche, du côté de l'épaule... la pointe au cœur... Catissou criait, ne voyant rien et devinant tout. Paf ! Un coup de poing, lourd comme un marteau, lui tomba sur le crâne et l'étendit raide, elle aussi. L'homme devait avoir des yeux de chat ; il distinguait tout et visait bien.

» Si Catissou ne fut pas tué, c'est que la lame du couteau qui avait frappé Coussac s'était brisée dans la plaie ; l'homme d'ailleurs n'avait pas besoin d'autre arme que son poing. La pauvre fille resta évanouie, elle ne pourrait dire combien de temps, et quand elle revint à elle, elle se retrouva dans cette salle basse qui sentait la lampe éteinte, l'huile et le sang ; et la vieille mère Coussac, en chemise et plus blanche que le linge essayait de ranimer le pauvre Léonard qui râlait, avait du sang plein la bouche et montrait son cœur comme pour dire : « Ça a touché là... pas de remède ! »

» Inutile de vous dire que l'armoire où Coussac avait mis l'argent était forcée et les billets de mille envolés... La canaille même eût pu faire pis... Catissou était assez jolie... Mais c'était un amateur qui ne tenait qu'à l'argent... Ah ! quelle nuit ! Le faubourg Montmailler s'en souviendra longtemps. On éveilla les voisins, on fit une battue dans le jardin, on cerna et fouilla des maisons... On trouva des traces de souliers ferrés dans les plates-bandes. On en prit la mesure... On recommanda de n'y pas toucher... On avait allumé des lanternes... On allait et cherchait partout... Pendant ce temps-là, Coussac se mourait et la mère, comme une furie, disait :

« — Si je tenais le gueux qui me l'a tué, je lui enfoncerais les ongles dans la bouche pour lui arracher la langue ! »

» Catherine, elle, à moitié folle, voyait toujours cette main, cette affreuse main aux quatre doigts