Boletus Dupiani Boudier est comestible

Autor(en): **Konrad, P.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **12 (1934)**

Heft 10

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-934559

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Frühlings-Knollenblätterpilz: Stiel flattrige Knolle, Blätter weiss, Hut weiss ohne Hüllreste oder Flocken. Geruch schwach retticharti g.

Schaf-Champignon: Stiel an der Basis etwas verdickt, aber nicht knollig. Blätter anfangs weisslich und allmählich ins Schokoladenfarbige übergehend. Hut weiss und teilweise weissgelblich. Geruch angenehm nach Anis. Wächst im Walde und am Saume der Waldwiesen.

Der Champignon ist infolge seines Wohlgeschmacks der König der Pilze. Für die feine Küche ist er unentbehrlich und wird deshalb in vielen Ländern künstlich gezüchtet. Seine Verwendbarkeit ist eine ausserordentlich vielseitige. Beim Zurichten wird die Oberhaut abgezogen. Seine Verwertung zu Suppen, zu Gemüse, zum Braten und Backen, als Beikost, zum Füllen von Geflügel, zu Salat, zum Strecken des Fleisches ist allbekannt. Für die bürgerliche Küche kommen aus Zeitersparnis zumeist nur einfache Gerichte in Frage. Ein Wochenküchenzettel für einfache Champignongerichte sieht etwa so aus:

Sonntag: Wiener Backhähnchen mit Champignongemüse.

Montag: Gulasch aus Kalb- und Schweinefleisch zu je einem Drittel und zwei Dritteln Champignons.

Dienstag: Tomaten mit Champignonfüllung.

Mittwoch: Champignonsuppe und gebratene Champignons mit Setz- oder Rührei.

Donnerstag: Kalbsrollen mit Champignonfüllung.

Freitag: Reisspeise mit Champignons.

Samstag: Einfaches Champignongemüse mit Salz- oder Pellkartoffeln.

Getrocknete Champignons ziehen leicht die Feuchtigkeit der Luft an und werden schimmlig; daher rate ich vom Dörren dieser Edelpilze ab. Dagegen ist das Einwecken der kleinen Champignons mit geschlossenen Hüten im leichten Salzwasser sehr zu empfehlen, ebenso das Einlegen in Essig. Zum Einlegen in Essig nimmt man kleine, geschlossene, feste Champignons, die nach der Reinigung einige Minuten in kochendes Wasser getan werden. Alsdann werden die Pilze zum Abtropfen aus dem Wasser herausgenommen. Hierauf bringt man mit Wasser verdünnten Weinessig mit Schalotten, ein wenig Ingwer, etwas Lorbeerblatt, Pfefferkörner zum Sieden und lässt die Champignons darin einmal aufkochen. Nach der Abkühlung kommt das Ganze in Einmachegläser. Die in Essig eingelegten Champignons eignen sich vorzüglich als Beikost zu Braten und zum Ausschmücken von Herings- und Kartoffelsalat. Auch als Salat und zur Sülze finden die Champignons vielfache Verwertung. *Seidel* (Görlitz).

Boletus Dupaini Boudier est comestible.

Par P. Konrad, Neuchâtel.

Dans le nº 5 de la Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde, p. 60, 1934, nous écrivions, sous le titre: *Sur la comestibilité des Luridi*, les lignes suivantes:

«Nous avons reçu *Boletus Dupaini* le 24 août 1931 de notre collègue Benzoni qui le récolte au Tessin (Suisse italienne). Après avoir étudié et dessiné les spécimens reçus, ceux-ci n'étaient malheureusement plus en état d'être mangés. Nous espérons en recevoir à nouveau — M. Benzoni a eu l'amabilité de nous le promettre — et nous n'hésiterons pas à en faire l'essai.»

Aujourd'hui, c'est fait.

Nous avons eu en effet le plaisir de recevoir, le 30 septembre 1934, de M. Benzoni, Chiasso, un nouvel envoi de deux magnifiques spécimens de cette rare espèce. Après

l'avoir étudiée à nouveau — nous l'avons trouvée exactement conforme à ce que nous avions vue en 1931 — et en avoir pris le croquis des cystides, qui nous manquait, nous avons personnellement mangé les deux gros spécimens reçus, et cela sans l'ombre d'un inconvénient. La chair du champignon devient noire à la cuisson, ce qui est du reste le cas de tous les *Luridi*. Le goût n'est pas du tout mauvais.

Boletus Dupaini a parfois été rapproché de *Boletus Queleti*, ce qui n'est pas exact. Ce bolet est en effet beaucoup plus affine à *Boletus erythropus* Fries. Dupain lui-même disait déjà: «C'est un *Boletus erythropus* à chapeau visqueux et rouge.»

Boletus Dupaini a été décrit et figuré par Boudier, qui l'avait reçu de M. Dupain (Deux-Sèvres, France occidentale), dans le Bulletin de la Société mycologique de France, t. 18, p. 139, pl. 7 (1902), puis dans son grand ouvrage, Icon. Myc., p. 75, pl. 147 (1905). Il a encore été figuré par Peltereau, qui l'avait aussi reçu de M. Dupain, dans Bull. Soc. myc. France, t. 47, Atlas pl. XLIV (1931).

Nous figurerons les spécimens reçus de M. Benzoni dans Icones selectae Fungorum, Konrad et Maublanc, fasc. 9, pl. 406, qui paraîtra au début de 1935.

Boletus Dupaini est connu en Suisse, non seulement par les récoltes de M. Benzoni au Tessin, mais aussi par les récoltes de nos collègues A. Flury puis H. Walty, dans la région de Bâle (voir: Ein schöner Röhrenpilz, A. Flury, Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde, Heft 10, p. 110 (1925), et *Boletus Dupaini*, H. Walty, Schweiz. Zeitschrift für Pilzkunde, Heft 2, p. 18 (1928).

Originaldiagnose von Boletus radicans Pers.

Aus «Synopsis fungorum» von Persoon 1801, S. 507.

Originaldiagnose:

α. Boletus radicans: pileo pulvinato flavescente-cinereo: margine involuto subtomentoso, poris citrinis, stipite laevi radicato tomentoso concolore.

β. Boletus appendiculatus Schaeffer, «Icones fungorum», Tafel 130. In quercetis autumno passim occurrit. Substantia caerulescit. Radix crassa, dura, villosa, citrina. Sapor amarus.

Übersetzung:

α. Wurzelnder Röhrling: mit polsterförmigem, fahlgrauem Hute: schwachfilzigem, eingerolltem Rande, zitronengelben Röhren und einem glatten, filzig bewurzelten, gleichfarbigen Stiele.

β. Anhängsel-Röhrling Schaeffer, «Icones fungorum», T. 130. Man trifft ihn im Herbst in Eichenwäldern überall an. Die Masse wird blau. Die Wurzel ist dick, hart, rauh, zitronengelb. Der Geschmack ist bitter.

Verschiedenes.

Pilzphoto ohne Photoapparat.

Schon sehe ich einige ungläubig den Kopf schütteln. Und doch gibt's nichts Einfacheres. Ein Kinderspiel! Man nimmt..... heisst es im Kochbuch; also nehmen auch wir einen schönen, flachen, rosarot-schokoladebraunen Champignon (Feld oder Wald), schneiden den Stiel beim Hute vorsichtig ab, ohne die Lamellen zu verletzen, und legen ihn, Lamellen nach unten, auf ein schneeweisses Papier. Nach einer Stunde heben wir den Hut sorgfältig ab, und ein Bild, wie es kein Photograph schöner machen könnte, wird Sie erfreuen! Probieren geht über Studieren! Pilzheil!

Fr. Grossenbacher, Hubersdorf.