

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 5 (1927)
Heft: 6

Artikel: Les sujets de qualité et leurs préparations culinaires
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935081>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

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

tessengeschäft gekaufte Konserven. Die Blechbüchse schloss einwandfrei, ein Auslaufen des «Saftes» konnte nicht bemerkt werden. Nach erfolgtem Genuss erkrankten Mann und Frau (etwa 6 Stunden nach der Mahlzeit), zuerst der Mann mit Durchfall und Uebelkeit, dann die Frau mit mehrmaligem Erbrechen und Durchfall, grosser Uebelkeit und Ohnmachtsanfällen. Die Magenspülung am nächsten Morgen förderte noch ziemliche Pilzmengen zutage (es soll sich um Eierschwämme gehandelt haben). Es bestand dann noch zwei Tage lang in abnehmendem Masse Uebelkeit (Brechreiz), besonders bei Lageveränderung, leichtes Fieber, Magenschmerzen und allgemeines Schwächegefühl, am ersten Tage auch noch einige dünne Stühle bei der Frau. Der Mann hatte ähnliche Erscheinungen, aber in geringerem Grade, sodass es ihm trotzdem möglich war, seine Bureauarbeit

zu besorgen. Pupillenveränderungen oder Erscheinungen von Seiten des Nervensystems waren nicht zu beobachten.»

Die Krankheitserscheinungen sind charakteristisch für die Wirkung verdorbener Pilze (nicht eigentlicher Giftpilze), so die Erkrankung erst nach 6 Stunden und das Fieber. Während Erkrankungen durch Büchsenfleisch und Büchsenbohnen bekannt sind, ist dies m. W. für Pilze neu. Beim ersten Falle, wo die Büchse nicht schloss, konnten Bakterien oder andere niedere Pilze von aussen eindringen. Beim zweiten war wohl die Sterilisation ungenügend; die Keime wurden nicht alle abgetötet und konnten entweder durch Zersetzen des Pilzeiweisses Fäulnisgifte (Ptomaine) bilden, oder aber noch lebend in den menschlichen Körper eindringen, sich dort vermehren und selbst Giftstoffe (Toxine) absondern, die dann die Erkrankung hervorriefen.

Les sujets de qualité et leurs préparations culinaires.

(Feuille d'Avis de Lausanne.)

En parcourant le marché aux champignons, j'ai chaque fois constaté que maints acheteurs sont indécis dans le choix d'une des variétés mises en vente. Des conversations perçues les mêmes renseignements sont toujours demandés aux vendeurs: quel est le nom de cette espèce? quel en est le goût? sont-ils durs? etc. Les vendeurs de leur mieux renseignent leurs clients. Cependant les acheteurs se trouvent parfois déçus du goût des spécimens achetés, soit qu'ils ne leurs conviennent pas comme arôme soit que la préparation culinaire ne soit pas la bonne. Souvent une amertume qui aurait pu être évitée subsiste; d'autres fois le goût est fade sans épice.

Le consommateur met très souvent sur sa table un champignon sous un nom d'emprunt; il ne sait même plus le reconnaître ou le définir dans ses prochains achats. Les noms de mousserons sont donnés à maintes espèces et à tout propos.

Bien renseigné, le consommateur augmenterait ses achats au grand profit du vendeur qui souvent doit liquider à la fin du

marché des variétés excellentes à vil prix.

Des cent cinquantes espèces mises en vente sur le marché de la Grenette, il s'en trouve pour tous les goûts.

Les meilleures variétés sont presque toujours celles qui décèlent une odeur de farine, d'amande ou de fruits. Ces indices ne sont pas toujours décisifs et maints exemplaires d'odeur assez forte et de goût amer à l'état crû sont d'excellents sujets qui perdent leur amertume à la cuisson: la chanterelle, le Bolet jaune, des Bouviers par exemple.

Les variétés de goût douceâtre se rencontrent presque toutes dans les prés, les forêts de hêtres, de châtaigniers, de chênes et de frênes tandis que les espèces amères se rencontrent dans les forêts de conifères ou à leurs lisières. Il sera donc toujours préférable d'échauder les variétés à goût amer ou résineux. Cette opération consiste simplement à mettre les champignons nettoyés dans une passoire (avant la cuisson) et de jeter dessus de l'eau bouillante qui dissipera l'amertume.

Dans le but de vulgariser la connaissance des plus nobles espèces de goûts excellents, je recommande tout spécialement les variétés suivantes très nutritives. J'évite le plus possible les noms latins et les indique par leurs noms botaniques français.

Variétés des prés: Tricholome de la St-Georges, Marasme d'oréade, Psalliotés des champs, des prés, Clitocybes géant, géotrope, maxima, en entonnoir, Tricholome, nu (pied bleu), pied violet, sordide, pied rayé, iris. Panæole, Hygrophores des prés, virginal, blanc de neige, jaune d'or. A l'intérieur ou lisières des bois de frênes, d'acacias ou essences mélangées de hêtres, chênes, sapins, le long des haies, vergers, arbres fruitiers; toutes les espèces Morilles, les Pezizes, les Helvelles, Gyromitres, les Verpes.

Dans les bois de hêtres, chênes, châtaigniers, sapins ou de ces essences mélangées, je recommande avant tout les Chanterelles, les Bolets comestibles (Eduilis), bronzé, jaune, granulé, à chair jaune, le Clitocybe en coupe, odorant, le Clitopile des pruniers (meunier), la Lepiote élevée et ses variétés, les Tricholomes, colombe, agrégée, prétentieux, terreux,

équestre (bois et prés), nu, pied violet, les St-Georges, les Clavaires, jaune, rougeâtre, la Craterelle en massue (chanterelle violette), l'Hydnum et ses variétés, les Polypores groupés, des brebis, le Lycoperdon géant, pierreries, à l'état frais, les Hygrophores de mars, le Lactaire à lait abondant.

Toutes ces espèces sont très riches en sels minéraux, phosphoriques, de potasse, de protéine et d'albumine.

Les espèces suivantes devront être échaudées avant la cuisson: Fistuline Epatica (foie de bœuf), Armillaire couleur de miel, Lactaire délicieux, Bolets des bouviers, Rudes, Hygrophores pudibond et variétés des sapins, Gomphides, visqueux, glutineux, Tricholomes russule, strié, imbriqué, Hydnum répandum (pied de mouton).

Les Cortinaires, qui représentent environ cent cinquante types différents, sont pour la plupart de médiocres valeur avec qualités nutritives inconnues. Tous sont inoffensifs excepté deux ou trois sujets qualifiés de douteux ou vénéneux. Les Cortinaires, purpurin, visqueux, large, violet-cendré sont les meilleures du genre.

(A suivre.)

Verschiedenes.

Rezept zum Einmachen von Eierpilzen in Essig.

Junge bis halbgewachsene Eierpilze werden gereinigt, sauber gewaschen und nachher zum Vertropfen gelegt. Dann legt man sie in ein Sterilisierglas und gibt die nötigen Gewürze dazu, wie: kleine Zwiebel, Nelken, Lorbeerblätter, Pfefferkörner. Nun nimmt man so viel Essig, dass er die Pilze ganz zudecken mag und kocht ihn mit Zugabe von 1 Teelöffel Salz und lässt dann abkühlen. Wenn erkaltet, giesst man ihn über die Pilze. Auf solche Art eingemacht werden die Pilze gleichwohl weich, ohne vorher gekocht zu werden; es bleiben somit die natürlichen Nährstoffe in den Pilzen erhalten. Dieses Rezept habe ich erprobt und sehr gute

Erfahrung gemacht und kann es jedermann auf nächste Saison empfehlen. Wenn ich solche Pilze Besuchen aufstellte, bekam ich jedesmal ein treffliches Lob, indem sie besser befunden wurden als Cornichons.

Walter Wyss, Olten.

Champignons qui font rire.

Il existe au Japon deux curieuses espèces de champignons, les warai take, champignons qui font rire, et les mai take, champignons qui font danser.

Leur effet est certain et se produit peu après l'absorption. On en signale d'analogues du reste dans l'Etat du Maine, aux Etats-Unis.

Il s'agirait d'une amanite fausse oronge.

„Für Kritik und Anregungen, vor allem aber für Mitarbeit aus dem Kreise der Leser, ist die Redaktion sehr dankbar.“
