

Le diamant de la cuisine

Autor(en): **Laut, Ernest**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **7 (1929)**

Heft 7

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935002>

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.

nicht gut unsere Art betreffen. Allem Anschein nach scheint die Hutfarbe je nach der Entwicklung des Pilzes stark abzuändern: Weiss-rosa-perlgrau-braun, *feuertgelbrot* bestäubt-flockig, wie der Stiel, die Lamellenschneide und der Hutrand. Beim Wiederauffinden dieser Spezies wäre der Redaktion die Zusendung und eine gute Beschreibung sehr erwünscht.

* * *

Ebenso interessant ist die Meldung von der Kopfigen Kernkeule, *Cordiceps capitata* Holmsk., d. h. ihre Erscheinungszeit. Wenn der Wirt, die Hirschtrüffel, auch gänzlich zerfallen war, kann

noch nicht gefolgert werden, dass die Kernkeule ein überwintertes Exemplar gewesen sein könnte. Doch denke ich bei diesem, von Herrn Schreier geschilderten Falle, doch eher an ein überwintertes Exemplar. Es ist zu bemerken, dass diese grossen Pyrenomyceten (Kernpilze) gegen die Witterung äusserst widerstandsfähig, zähe und sehr dauerhaft sind, nach meiner Beobachtung sehr lang-
lebig und sehr wenig formverändernd. Vielleicht hätten auch die offenen oder geschlossenen Perithezien (Gehäuse, in denen die Sporen entwickelt werden) Anhaltspunkte gegeben, ob es sich um ein letztjähriges oder diesjähriges Exemplar gehandelt hat.
Knapp.

Le diamant de la cuisine.

La reproduction de cet article, paru dans «L'Impartial», nous est accordée par la Société des Gens de Lettres de France.

C'est ainsi — nul ne l'ignore — que Brillat-Savarin a appelé la truffe. Hélas!... ce diamant fut à peu près introuvable cette année. Trop de sécheresse l'été dernier: pas de truffes cet hiver!

Seuls, les possesseurs de quelques « unités » — je veux dire de quelques millions, car il paraît que s'est ainsi que s'expriment nos modernes manieurs d'argent — peuvent aujourd'hui prétendre à parfumer leur cuisine avec le tubercule périgourdin. La truffe, en effet, vaudrait, m'a-t-on dit, trois cents francs le kilo... Un peu cher pour nous!... Contentons-nous donc de parler d'elle, comme on parle d'une beauté inaccessible, en attendant qu'une température plus normale nous la rende avec l'abondance d'autrefois!

L'exploitation de la truffe dans la cuisine date de loin. Les gourmets athéniens en étaient très friands. Et la truffe est une des bonnes choses que Rome emprunta à la Grèce. Mais la truffe qu'on savourait à Athènes et à Rome n'était pas celle que nous connaissons: elle venait de Lybie. Cette province africaine était la grande productrice de truffes dans l'antiquité. A cette époque, nos aïeux les Gaulois, fort peu experts en gastronomie, ignoraient tout de la recherche

et de l'usage de la truffe dans la cuisine. La conquête romaine leur en révéla les qualités culinaires. Et c'est alors, sans doute, que furent découvertes nos premières truffes « nationales ».

Plus n'était besoin d'aller chercher à grands frais aux abords du désert africain le tubercule parfumé. On en trouvait en Bourgogne, en Champagne, dans l'Angoumois. Mais déjà c'était de la région périgourdine que venaient les truffes les plus appréciées.

Avec tous les éléments de la civilisation gallo-romaine les grandes traditions de la bonne chère sombrèrent dans les invasions des Barbares. Que de belles et bonnes choses que la Gaule romaine avait aimées et savourées, disparurent alors, tombèrent dans l'oubli!

On assure, par exemple, que, pendant trois ou quatre siècles après le passage des Vandales et des Huns, la rose demeura inconnue de l'Occident, et que la culture n'en fut reprise que sous Charlemagne. Ce fut bien pis encore pour la truffe, qui ne reparut, elle, qu'après une dizaine de siècles.

Dans aucun livre, dans aucune légende du moyen âge avant cette époque, il n'est question d'elle. Peut-être les habitants des

provinces à truffes en consommaient-ils; mais, ailleurs, le tubercule était totalement ignoré, et nous ne le voyons figurer dans aucun compte des officiers de bouche des rois et des grands seigneurs.

Vers le milieu du XIV^{me} siècle, la truffe, enfin, reparait sur les tables. Nous en avons la preuve par une ballade du poète Eustache Deschamps, qui l'accable de ses poétiques malédictions, parce qu'il avait souffert d'indigestion pour en avoir trop mangé.

Pourtant, pendant plusieurs siècles encore, la consommation de la truffe demeura restreinte aux villes voisines des terrains de production. On n'exportait guère à Paris et dans les régions septentrionales, en raison de l'insuffisance des moyens de transports. Certaines espèces de truffes, d'ailleurs, ne se seraient pas conservées. Brillat-Savarin signale que c'est là le cas de la truffe de Bugey. Même au temps où il écrivait — en 1825 — et malgré des services de diligences relativement rapides qui mettaient déjà Paris en communication avec toutes les provinces, il était impossible d'avoir dans la capitale des truffes du Bugey... «Elles sont de très haute qualité, dit l'illustre gourmet; mais cette espèce a le défaut de ne pas se conserver. J'ai fait pour les offrir aux flâneurs des bords de la Seine, quatre tentatives dont une seule a réussi...»

Cependant, il est certain qu'au XVIII^{me} siècle on apporta à Paris des quantités considérables de truffes du Périgord et de la Provence, car le savoureux tubercule figure dans tous les fins soupers. On a accusé les Français de ce temps-là de pousser la folie des odeurs jusqu'à parfumer leurs mets à l'ambre et à la bergamote; ils les parfumaient surtout à la truffe. Et la tradition s'en est perpétuée. Toutes les fines fourchettes de la fin du XVIII^{me} siècle et du commencement du XIX^{me}: Grimod de la Reynière, Talleyrand, Cambacérès, Rossini, lord Byron, raffolaient de la truffe.

Louis XVIII, dont la gourmandise était légendaire, ordonnait qu'on lui fît cuire les truffes sous la cendre, comme des marrons; il en mangeait trois douzaines pour son goûter. Elles étaient, en ce temps-là, fort bon marché. Au prix où elles sont aujourd'hui, la cassette royale n'y eût pas suffi.

De tous les végétaux, la truffe est assurément le plus mystérieux. On est assez mal fixé sur le phénomène de sa formation et de sa croissance. On la classe parmi les champignons; et il est vrai qu'elle a avec les cryptogames quelques caractères communs. Mais les champignons vivent dans l'air et ont des racines. Rien de pareil pour les truffes. Par contre, la truffe comme les champignons pousse à peu près sous tous les climats. On en trouve également dans les pays très chauds et dans les pays très froids. L'Amérique en possède certaines espèces d'une grosseur démesurée. Quelques-uns de ces tubercules gigantesques atteignent le poids de vingt kilos. Ce ne sont d'ailleurs pas les meilleurs, loin de là.

La France n'en possède pas d'aussi volumineux, mais on ne lui conteste pas l'avantage d'offrir aux gourmets les espèces les plus exquises. Ces truffes, d'une qualité supérieure, ont fondé la renommée du Périgord où, en temps normal, elles abondent plus que partout ailleurs, quoique d'autres parties de la France et aussi d'autres pays d'Europe n'en manquent pas non plus.

L'odeur des truffes est assez pénétrante pour se manifester au dehors, malgré la couche de terre interposée. Le cochon, dont l'odorat est très subtil, reconnaît, sur-le-champ, les endroits qui recèlent cet aliment dont il est très avide; et l'homme, qui ne l'estime pas moins, et qui, en outre, est encouragé dans la chasse à la truffe par l'appât d'un gain qui n'est jamais négligeable, profite de l'instinct de l'animal pour découvrir ce que ses propres sensations ne lui auraient pas révélé.

Mais, cette année, les «rabassiers» — ainsi nomme-t-on en Périgord les chasseurs de truffes — les rabassiers et leurs fidèles auxiliaires ont eu beau renifler le sol, la truffe, obstinément, s'est dérobée à leurs recherches.

Et voilà pourquoi gourmets et «gour-

mettes», si vous voulez que votre dinde ou votre pâté soient truffés et répandent sur votre table le parfum préféré de tous les amateurs de bonne chère, il vous faudra payer le «diamant de la cuisine» au prix du véritable diamant. Ernest Laut.

Erfahrungsaustausch.

Wie der Verfasser des Artikels «Von Frühlingspilzen 1929» sagt, waren die Morcheln auch bei uns im Wynatal dieses Jahr spätere Gäste als in frühern Jahren. Am 5. Mai fand ich die ersten, aber nur in kleiner Zahl; an der Auffahrt, anlässlich eines Familien-spazierganges, etwa 3 Pfund an einem sonnigen Abhang und von da ab an den gleichen Stellen noch vereinzelt Exemplare bis einige Tage nach Pfingsten. An einigen Stellen, wo andere Jahre Morcheln gestanden sind, waren dieses Jahr keine zu finden, und auch eine Lehrerin, die mich auf den Pfingst-dienstag einlud, um mit ihrer Schule auf die Morcheljagd zu gehen, führte mich an verschiedene Plätze, von denen die Kinder sagten, dass sie dort schon Morcheln gesehen hätten, ohne dass wir ein einziges «Schwänzchen» fanden.

Die ersten Eierpilze fanden wir letztes Jahr am 16. Juni; dieses Jahr streckten einige ihre Köpfchen schon am 11. Juni. Sie sind noch zu klein zum Einsammeln. Da ich nur 5 Minuten mit dem Velo zum Wäld-

chen zu fahren habe, wo alljährlich zwei grosse Hexenringe und eine Zickzacklinie Eierschwämmchen auftauchen, begeben mich ungefähr alle 2 Tage hin, um zu sehen, was für Fortschritte sie machen. Sie sind in der vergangenen Woche nur wenig gewachsen; einige nahm ich gestern als Bratenbeilage mit heim. Nicht weit von diesem Wäldchen befindet sich ein Steinpilzplätzchen, dem ich auch jedesmal gleichzeitig einen Besuch abstatte, doch bis jetzt erfolglos. In anderen Jahren fand ich doch manchmal Steinpilze vor den Pfifferlingen, besonders nach einer längern Regenzeit. Letztes Jahr kamen die Eierschwämme in besagten Wäldchen erst im Herbst, und zwar in etwas violetter¹⁾ Färbung, so dass ich gar keine Freude daran hatte und mir nicht getraute, sie zu kochen. Ich habe überhaupt beobachtet, dass die gegen den Herbst hin wachsenden Eierpilze oft diese Färbung annehmen; sind sie deswegen doch einwandfrei? A. H.

¹⁾ Gefl. einige Exemplare einsenden.

Redaktion.

VEREINSMITTEILUNGEN

sind bis zum 3. des Monates an den Verlag einzusenden.

Bitte, bei Adressänderungen die neue Adresse mit Angabe der bisherigen Herrn Otto Schmid, Künzlistrasse 5, Zürich 6, zu melden.

BIBERIST UND UMGEBUNG

Ordentliche Bücherausgabe, Pilzbestimmungs- und Diskussionsabend jeweils am ersten Samstag-

abend des Monats ab 8 Uhr, im Lokal, Restaurant zur Eintracht in Biberist.

Ausserordentliche Pilzbestimmungs- und Diskussionsabende finden statt: Am 20. Juli und