

Bavardons ... un peu de tout

Autor(en): **Marti, F.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **31 (1953)**

Heft 2

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933638>

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.

unserer Veranlagung nicht verwundern. Wir erlebten da das Seltsame, daß die so entstandenen Furchen sich in unglaublich kurzer Zeit von selbst ausebneten. Nahmen wir hingegen von dem feinen Pulver etwas auf unsere Hände, so war auch dasselbe in wenigen Augenblicken verschwunden. Der vermeintliche Puder erwies sich als ein Milliardenvolk kleinster Lebewesen; harmlos, wenn sein Dasein zum Guten, unheimlich aber, wenn dasselbe zum Schaden von Fauna und Flora bestimmt!

E. J. Imbach

Bavardons ... un peu de tout

Il neige, il fait froid et où ai-je donc ramassé ce vilain Lumbago qui me retient au lit ? Sûrement en courant les bois à la recherche des dernières Russules. Je profite donc de ce repos forcé pour m'instruire sans trop fatiguer mon esprit et mon choix se porte sur la «Chronique de l'amateur» qui paraît dans le supplément de la Revue de Mycologie.

En lisant les articles spirituels de G. Becker vous aurez le sourire perpétuel, mais, à la fin, vous constaterez que vous aurez appris un tas de choses très utiles. Ils vous incitent à mieux observer et lors de votre prochaine excursion en forêt, vous regarderez mieux les petites Mycènes qui vous paraissaient toujours si insignifiantes. Aussi, quand vous rencontrerez d'innombrables Cortinaires et Russules, vous vous rappellerez avec un peu de satisfaction que vous n'êtes pas seul à vous tracasser pour reconnaître et dénommer chaque espèce et ses variétés.

M. G. Becker, ce grand modeste, dissimule des qualités exceptionnelles de mycologue et, de plus, est un fin gourmet. Et n'est pas gourmet qui veut, nous en avons souvent la preuve. Au moment des expositions de champignons, plusieurs catégories de visiteurs se présentent. Certaines personnes ne s'intéressent qu'aux champignons comestibles et à n'importe quels comestibles, tandis que d'autres vous demandent quels sont les meilleurs et la meilleure façon de les accomoder. Voilà qui est déjà plus sympathique et on se laisse aller à confier une de ses bonnes recettes qu'on garde en général jalousement pour soi.

Dans la même Revue mycologique, vous trouverez des publications non moins intéressantes de deux autres mycologues-gourmets, M. C. Fauvel et M. le Dr P. Ramain. Si le premier parle de la fine cuisine française, le second fait de la haute-gastronomie qui, malheureusement, n'est pas accessible à chacun.

Le Dr Ramain a fait des expériences culinaires avec environ 250 espèces de champignons et nous donne son avis sur chacune d'elles. Il faut le féliciter et admirer son courage. Cependant, une fois de plus, je me rends compte, combien les goûts peuvent être différents, et je me permets de ne pas être toujours d'accord avec ces messieurs. Par exemple, en Suisse, nous sommes unanimes à considérer *Camarophyllus marzuolus* comme un des meilleurs champignons. Personnellement, je fais rendre à cet Hygrophore son eau noirâtre que je jette, et le prépare de préférence à la crème. Or, M. Ramain trouve ce même champignon bon, mais fade, et se sert de son eau pour faire un potage, tandis que M. V. Piane écrit dans le Bulletin d'Oyonnax qu'il trouve l'Hygrophore de Mars médiocre et à saveur plutôt raphanoïde. Nous connaissons ce champignon depuis une dizaine d'années mais vraiment, nous n'avons jamais constaté cette saveur désagréable. Par contre,

Tricholoma Georgii que ces messieurs ont l'air de nommer le roi des champignons, ne me paraît nullement digne de cette appellation. Son odeur particulière me fait faire des grimaces. Ayant cédé à l'insistance de mon mari, j'ai essayé de le préparer de différentes manières et j'en arrive toujours au même résultat, c'est qu'il ne veut pas plaire à mon palais. Au printemps dernier, nous avons trouvé de superbes exemplaires au bord du lac de Neuchâtel et avons partagé notre récolte avec un ami qui savourait ce Tricholome, alors que mon mari et moi trouvions la chaire ligneuse et le goût loin d'être fameux. Je commençais à douter de mes capacités culinaires lorsque, ô consolation ! un membre de notre Société me confia la chose suivante : le Tricholome de la St-Georges est parfois délicieux, mais souvent exécrable, quelle en est la raison ?

Avec *Pholiota mutabilis* et *Armillariella mellea* (jeunes exemplaires) nous avons l'habitude de faire un potage additionné d'un hâchis d'échalotes et persil fondu dans du bon beurre, d'un consommé et d'une liaison de crème et crème de riz. Ce potage a été apprécié par des centaines de personnes, mais, un de ces mycophages qui connaît tout, sans exception, m'a dit : « Madame, votre potage est bon, mais, à mon goût, il serait encore meilleur si vous y aviez ajouté un mélange de Lactaires à lait abondant, de *Hydnes* imbriqués et de Cornes d'abondance. » Ce serait sûrement un mélange très original, mais bon, non, permettez-moi d'en douter.

Les Cornes d'abondance séchées, que G. Becker appelle les Truffes des pauvres, me rendent de grands services pour la confection des terrines de foie ou de lapin et même des pâtés d'Alsace. Bien trempées et nettoyées, je les hache finement et les fais macérer soit dans du Porto, du Cognac ou du Madère avant de les incorporer à la farce des terrines.

Quant à l'Oronge (*Amanita Caesarea*) c'est, à mon avis, ce qu'il y a de plus délicat, à condition de la préparer très simplement avec un peu de beurre fin, sel et poivre et d'en manger peu à la fois. D'ailleurs, en Suisse, où elle est si rare, le plaisir de la trouver est beaucoup plus grand que celui de la manger. Longtemps, je ne connaissais cette merveille que par d'admirables planches figurant dans la littérature mycologique, mais un beau jour, ou, plutôt un beau matin de juillet 1947, me trouvant chez mes parents en Alsace, j'ai eu la chance de récolter cette noble espèce. Non, ne souriez pas, mais je ne pourrais jamais vous décrire ma joie. Un de mes parents me rappelle souvent que je dansais, le couteau à la main, comme un nègre sauvage qui se délecte avant de dévorer un blanc, autour de cet immense chêne sous lequel se trouvaient les Oronges. J'ai apporté quelques spécimens à Neuchâtel, où notre regretté, M. P. Konrad, est accouru et en a dégusté avec plaisir.

Dans mon pays, personne ne semble connaître ce champignon et pourtant, un matin, nous en avons trouvé un vieil exemplaire dont l'emplacement était signalé par un bâton autour duquel était noué un vieux mouchoir. Avons-nous des concurrents, nous sommes-nous demandé très intrigués ? Mais bien vite nous avons compris que l'Amanite des Césars aurait pu nous être fatal. Ce fanion improvisé signalait tout simplement une mine non déchargée, triste souvenir de la dernière guerre.

Le savant mycologue que fut P. Konrad, nous a fait connaître l'*Agrocybe cylindracea* qui veut bien se montrer dans la contrée de Neuchâtel et souvent en

abondance. Ce champignon a une chaire délicate dans sa jeunesse, mais il a l'inconvénient d'héberger une multitude de pucerons entre ses lamelles. On en vient facilement à bout en lavant les champignons plusieurs fois, mais rapidement, avant de les couper en morceaux. Cette Pholiote se prête même à la dessiccation, à condition d'employer un moyen assez rapide. Nous nous servons de préférence d'un appareil spécial appelé Dörrex. En hiver, nous employons ces champignons séchés, surtout pour les potages.

Quel dommage que les mycologues-gourmets ne puissent organiser une session culinaire, où chacun aurait l'occasion de déguster les spécialités de l'autre. Ce serait sûrement très intéressant.

Au reste, je n'avais pas l'intention de vous parler « cuisine » et je m'arrête d'ailleurs car je suis guérie et n'ai plus le temps de continuer mon bavardage. Entre temps, la neige a fondu, il fait beau et je me réjouis à la pensée de pouvoir à nouveau parcourir la forêt dimanche prochain en compagnie de mon mari.

Ah! encore un petit conseil. Si vous voulez passer quelques moments agréables, lisez le petit ouvrage de G. Becker, « La vie privée des champignons », vous en serez ravis comme moi, j'en suis sûre.

M^{me} F. Marti

Glossen zur Morcheljagd

Meine ersten Morcheln fand ich zu Ende des Ersten Weltkrieges, und zwar ungewollt. Das ging folgendermaßen zu: Meine Frau und ich spazierten an einem schönen Sonntag über den schneefreien Rheinsand. Ich als « Führer » wie gewohnt einige Pferdelängen voraus. Da ertönte plötzlich von hinten ein Befehl zum Anhalten: « Du, da hätts jo Schwämm; ich glaub fascht, das sin Morchle. » Gehorsamst machte ich halt und wendete mich der Bodenerscheinung zu. Doch da war nun guter Rat teuer. Pilze und spanische Dörfer waren mir ungefähr gleich gut bekannt, höchstens, daß ich einen Eierschwamm von einer Krähe unterscheiden konnte. Damals hatte ich wirklich noch keine Ahnung, daß ich viel, viel später auch noch Morcheln kennenlernen und suchen sollte. Erst viele Jahre später führte mich der Weg vom Eierschwamm zum Ziegenbart und über den Steinpilz auch zu den – Morcheln. Doch nur gemacht, mit den Morcheln ging dies nun allerdings nicht ganz so schnell. Ich war schon ein Stück weit in die Pilzkunde eingedrungen, kannte und fand allerlei. Auch die Morcheln kannte ich aus der Literatur und praktisch von dem eingangs geschilderten Erlebnis her. Aber Morcheln finden! Ja, Bauer, das ist etwas anderes. Mir ging es wie gewissen Sonntagsjägern, und wenn diese ihre Flinte spazieren zu tragen pflegen, so trug ich einen möglichst großen Rucksack ins Grüne und abends leer wieder heim, zum « Gaudi » eines kritischen Publikums, genau wie die Sonntagsjäger. Und doch hatte ich mich so gut vorbereitet. Hatte ich doch nicht wenig Jahrgänge unserer Zeitschrift sowie etliche Pilzbücher nach Standortsangaben durchforscht und dieselben auswendig gelernt. Ja, diese Standortsangaben sind sehr reichhaltig und weisen folgende Musterkollektion auf: Lichter Wald, Waldränder, Wiesen, Obstgärten, Anlagen, Flußufer, Schluchten, Bächlein, Wegränder, abgeholzte Waldstellen, Schächte und Eisenbahndämme; auf steinigem, sandigem, kalk- und lehmhaltigem Boden; in Nähe von Tannen, Eichen, Eschen usw. Mit solch einer weitläufigen