

Est-ce que ça se mange?

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **63 (1985)**

Heft 3

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936869>

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.

Y en aura-t-il d'autres qui essaieront aussi? Dans la forêt de hêtres, il y a tant et tant de Lactaires poivrés qui ne demandent qu'à être cueillis!

Ernst Wagner, Les Deux Chênes, F-Caromb

(Trad.: F. Brunelli)

Est-ce que ça se mange?

Exposition de champignons. Un expert mycologue commente pour des visiteurs intéressés le Tramète à odeur agréable (*Trametes suaveolens*): il explique qu'on peut rencontrer cette espèce à peu près sur n'importe quelle souche pourrissante, qu'elle présente une consistance subéreuse et qu'elle est bien reconnaissable à son odeur anisée caractéristique.

«Est-ce que ça se mange»? s'enquiert l'un des auditeurs. «Bien sûr que non!» s'exclame l'expert. Le questionneur montre avec évidence son désappointement et marmonne qu'il est venu voir l'exposition pour apprendre à connaître ce vrais champignons et non des choses inutiles.

Lors d'une conférence avec projection de diapositives, on montre une macrophotographie de *Crucibulum laeve*. Ce merveilleux champignon-miniature, d'environ 5 mm de diamètre, présente un carpophore en forme de calice contenant des pastilles fructifères, ce qui lui donne l'allure d'un tout petit nid d'oiseau. Dans la salle, un spectateur demande avec le plus grand sérieux: «Est-ce que ça se mange»? Le conférencier, que l'on connaît pour son humour proverbial, n'esquive pas la question. Mais oui, il y a même une excellente recette: Munissez-vous d'une loupe et d'une pincette, retirez soigneusement les pastilles du calice, mélangez à 6 jaunes d'œufs, assaisonnez de poivre, sel et quelques brins de thym. Garnissez de cette farce les petits nids, rangez-les soigneusement dans une forme que vous aurez préalablement beurrée, saupoudrez de fromage rapé, laissez gratiner dix minutes et servez bien chaud. Immense éclat de rires de l'auditoire. Une dame rougit violemment, offensée à mort: le secrétaire de la Société recevra probablement sous peu une acerbe lettre de démission...

Nous autres champignonneurs, nous sommes de drôles d'amis de la nature: nous ne nous intéressons, semble-t-il, qu'aux champignons comestibles et à leurs redoutables sosies vénéneux. En général, nous ne nous intéressons aux champignons toxiques que pour éviter un séjour à l'hôpital où une arrivée prématurée au paradis des mycophages.

«Quelle mouche a donc piqué Boletus, pour qu'il condamne ainsi en bloc tous les cueilleurs de champignons»? s'écrieront de nombreux mycologues, non sans quelque raison. «Les champignons sont des fruits de la forêt, et si nous ne pouvons pas goûter aux délices culinaires qu'ils nous procurent, notre hobby perd tout son intérêt». Je le jure, je ne suis pas de ces fanatiques qui disqualifient dédaigneusement leurs collègues, normalement constitués, en les traitant de casseroleurs, et qui jurent leurs grands dieux qu'ils n'ont jamais mangé des champignons. Je sais aussi apprécier un potage de Pholiotés changeantes et à la seule image d'une grillade de Lépiotés élevées, l'eau m'en vient à la bouche. Pourtant je suis d'avis qu'un véritable ami de la nature, s'il accepte avec reconnaissance les riches présents que nous offre la forêt, il tient aussi en haute estime les représentants de la flore et de la faune qui ne sont pas destinés à la casserole. D'ailleurs, cher lecteur, avez-vous déjà rencontré un passionné des Orchidées qui aimerait savoir s'il peut faire un plat de Sabot de Vénus? Moi, je n'ai jamais rencontré un ornithologue qui s'intéressait à la comestibilité de l'hirondelle de mer. Voilà, j'ai dit ce que j'avais à dire...

Une nouvelle saison mycologique s'annonce et je m'en réjouis. En Australie, elle a déjà commencé: notre presse de boulevard fait état de la trouvaille d'une Psallioté gigantesque à Olinda, à 40 km de Melbourne. Hauteur: 46 cm; diamètre: 68,5 cm; poids: pas moins de 20 kg. (J'imagine que ce géant a dû être abattu à la tronçonneuse à chaîne, l'opinel traditionnel s'étant avéré inutilisable en cette occasion.) La photographie nous montre une femme du pays présentant au photographe ce champignon-mammouth; elle montre quelque peine à le soutenir et son sourire est plutôt jaune. Il ne s'agit certainement pas d'une Psallioté, car on voit nettement une couche de tubes. On pense plutôt à un Bolet surdimensionné. Erreur du Rédacteur ou du Traducteur? Question: Est-ce que ça se mange...?

Boletus

(trad.: F. Brunelli)