Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 63 (1985)
Heft: 9/10

Artikel: Sottises
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-936900

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

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

Sottises

N'as-tu jamais commis d'erreur, cher lecteur? J'ai de la peine à croire qu'en toute bonne conscience quelqu'un puisse répondre par la négative. Nous faisons tous quelques sottises, grandes ou petites, consciemment ou non, au long des 365 jours d'une année. Je sais bien qu'une année bissextile compte 366 jours, mais pourquoi donc ne pourrions-nous pas, une fois tous les quatre ans, vivre un jour entier sans commettre une seule erreur? Nous sommes tellement habitués à nos imperfections, que notre mémoire ne retient que nos fautes les plus graves. Les autres sombrent dans l'oubli, ou bien le hasard nous les masque, ou encore nos semblables les admirent comme des traits de génie, ou plus couramment et plus simplement nous en effaçons les traces.

Je dois avoir vécu l'idée la plus lumineusement imbécile le jour où j'ai promis à mon ami Jules de l'inviter à venir avec moi faire une sortie aux champignons. Je ne sais plus comment les choses se sont passées. Je me souviens seulement que le vin coulait à flots en cette journée de fête dans l'usine où nous travaillons. Le dimanche suivant, dès potron-minet, Jules sonnait à ma porte. Il s'était équipé probablement d'après les indications new look d'un illustré de mode présentant «Le guide vestimentaire du parfait champignonneur»: chaussé d'énormes chaussures de montagne «Mont Everest» pointure 46, chaussettes de grosse laine rouge vermillon, windjack de camouflage type «Fidel Castro» tendue sur sa bedaine proéminente, pantalon de varappe de couleur claire et contrastée, chapeau de feutre vert orné d'un plume de geai et négligemment repoussé sur la nuque. Cette perfection vestimentaire rendait méconnaissable notre chef comptable au visage pâle et à la panse rebondie. Ebahi, je contemplai un instant cette caricature de mycologue, sorti tout droit du crayon rigolard d'un humoriste. Ma tenue avait quelque chose de miquelet, face à cette débauche recherchée: Jeans délavés, chaussures militaires usées et le paraissant, casquette froissée et marquée de transpiration, dont je couvrais pudiquement ma calvitie naissante. Jules me demanda même si je ne pensais pas changer de vêtements et fut bien surpris de m'entendre déclarer que c'était là ma tenue habituelle pour faire un tour en forêt.

Notre déplacement vers l'Asace se fit normalement; je ne parlerai pas de mon exaspération causée par l'incessant bavardage de Jules qui m'abreuvait de ses dernières connaissances, surprenantes et peu orthodoxes, dans le domaine des champignons. Le flot de paroles cessa abruptement au passage de la frontière: mon compagnon chercha en vain dans toutes ses poches sa maudite carte d'identité et dut se résoudre à payer une carte journalière. Pendant que, en estropiant la langue française, il se procurait au bureau de douane cette carte de passage, j'avoue avoir apprécié le calme qui s'était installé dans ma voiture.

Un peu plus tard, Jules se fraie un passage dans une jeune et merveilleuse plantation de petits épicéas. Personnellement, je ne m'introduis pas volontiers dans de tels fourrés: vous conviendrez avec moi qu'il n'est guère agréable de passer une journée entière avec des centaines d'aiguilles piquantes dans les cheveux, sous sa chemise et dans son slip. Je marche simplement dans le chemin forestier, tout en observant avec un malin plaisir mon ami Jules emberlificoté dans un buisson de ronces. En se libérant avec peine, il perdit son horrible chapeau et lança un juron sonore, indigne d'un brave chef comptable. (On sait que, dans cette profession, les usages exigent un langage plutôt châtié. Sauf peut-être dans le cas où ledit chef comptable constate que son patron ne peut pas lui verser son salaire mensuel pour raison d'insolvabilité).

Rampant sur un terrain traître et mou, Jules tentait péniblement de faire progresser sa corbeille, de la taille d'un landau de bébé, à travers le labyrinthe des sapinets et d'atteindre le sentier salvateur. Entre temps, ses knickerbockers de teinte claire avaient pris à peu près les couleurs de sa windjack.

Brusquement, un bramement ancestral emplit la forêt, rappelant vaguement le jodel de la Suisse primitive. «T'es tombé sur un nid de frelons?» hurlai-je tout en m'efforçant de donner à mon voix une tonalité de bienveillante sollicitude.

«Des Bolets! J'ai trouvé toute une colonie de Bolets!», répondit Jules à mon cri plein de sollicitude. Sachant bien que Jules n'avait jamais été en mesure de distinguer des Cèpes et des Bolets fiel, je l'abandonnai à sa bévue, je le laissai tranquillement faire sa cueillette que, de toute façon, je contrôlerais un peu plus tard. Un bon moment plus tard, Jules sortait du fourré. Misérable spectacle: les aiguilles d'épicéas le couvraient de partout. Le beau chapeau de feutre semblait avoir passé sous les pieds d'une horde d'éléphants

pris de panique. Bras et visage du hardi champignonneur montraient les traces sanglantes de sa bataille avec les ronces. Pourtant, Jules était le plus heureux des hommes: il avait rempli à ras bords son immense corbeille de magnifiques «Bolets». Comment allais-je lui faire comprendre que ces champignons risquaient tous d'être non comestibles? Au fond de moi-même, j'éprouvais un peu de peine anticipée... La peine fut... pour ma pomme: c'était des Cèpes! Jules, ce veinard, avait cueilli pas moins de 9 kg de superbes Cèpes, parfaitement sains. Je ne cacherai pas que moi-même, je n'ai trouvé ce jour-là aucun exemplaire de cette espèce. Moralité: on de doit pas céder au confort des larges chemins forestiers. C'est un vérité d'une évidence enfantine. J'aurais dû le savoir et ne pas commettre une sottise. Mais voilà, ce fameux dimanche n'était pas le 366e jour d'une année bissextile. Boletus

(trad.: F. Brunelli)

Comment des champignons peuvent garder leur fraîcheur

J'exerce une profession à horaire irrégulier; j'ai donc souvent des moments de liberté pendant les jours ouvrables, ce qui est en vérité idéal pour un mycologue. Mais je me posai bientôt la question: comment conserver en état de fraîcheur jusqu'au lundi soir les espèces récoltées et déterminées? Je tiens en effet à faire confirmer mes déterminations par les spécialistes et de plus on aime bien montrer ses trouvailles aux collègues.

Qui donc n'a pas vécu cette expérience: on a cueilli du matériel intéressant et de belle venue mais, quand on arrive au soir de la détermination, on reconnaît à peine qu'il s'agit d'un champignon! Par la technique que je décris ci-dessous, je réussis souvent à garder plus de 5 jours des champignons en meilleur état que mes camarades après deux jours seulement.

Cueillette: Il faut déjà penser alors qu'on veut garder frais les champignons le plus longtemps possible. Prendre un panier à grande surface de base, ainsi que des boîtes de différentes tailles. Ces boîtes ne seront pas fermées hermétiquement; leur fond est garni de mousse humide sur laquelle reposeront les champignons. Ne récolter que des sujets parfaitement sains.

Transport: En général, et surtout quand il fait chaud, je recommande de prendre un gros box-réfrigérateur, garni de blocs réfrigérants sortis du congélateur. Ces blocs assurent au moins 24 heures de fraîcheur dans le box. Ranger les boîtes à champignons le plus rapidement possible dans le box et poser *tout en haut* les blocs réfrigérants.

A domicile: Utiliser seulement des boîtes en polystyrol (emballages pour les glaces); on évite ainsi les variations de température dans le réfrigérateur. De plus, dans ces boîtes, l'eau de condensation perle sous le couvercle et ne s'écoule pas le long des parois, noyant les champignons qui tendent alors à pourrir. Pour séparer les espèces — afin d'éviter les mélanges de spores —, préférer du papier à des feuilles de plastique. Eviter de serrer les sujets, plutôt employer plusieurs boxes. Avant de fermer hermétiquement les boxes, nébuliser brièvement un peu d'eau sur les champignons. Disposer les boxes dans le réfrigérateur et ne plus ouvrir, si possible.

Je me résume:

1. Ne cueillir que des sujets sains et de belle venue.
2. Ne jamais laisser trop longtemps les champignons dans un coffre où il fait chaud.
3. Lors de la détermination à domicile, ne pas exposer les champignons à la chaleur et les manipuler avec précaution.
4. Seuls les boxes en polystyrol assurent une isolation suffisante.
5. Ne jamais mettre dans les boxes des sujets véreux ou pourrissants.
6. Emballer lâchement dans du papier; certaines espèces continuent d'ailleurs à se développer.
7. Ne sortir les boxes du réfrigérateur qu'au dernier moment, car la plupart du temps les champignons ainsi traités ne se conservent que peu de temps à température d'appartement.

M. Wilhelm, Lettenweg 126, 4123 Allschwil

(trad.: F. Brunelli)