

# Comment des champignons peuvent garder leur fraîcheur

Autor(en): **Wilhelm, M.**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 9/10

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936901>

## **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.

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 ne 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 366<sup>e</sup> 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. Éviter 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)

*Note du traducteur:* Lors des expositions, on a beaucoup de peine à conserver fraîches de petites espèces (par exemple des Mycènes). On peut prolonger le temps de fraîcheur comme suit: dans une assiette, disposer deux couches de «papier-ménage», que l'on imbibe d'eau; disposer les petits champignons sur ce papier humide. Recouvrir d'une boîte plastique transparente (aspic au cervelas). Au besoin, sans enlever la boîte plastique, réhumecter le papier (nébuliseur). Durée: au moins 48 h, à environ 20 °C. Succès assuré!

Geschäftsleitung Comité directeur  
Comitato direttore

#### **Verbandsbuchhandlung — Adressänderung**

Ab 30. September 1985 sind sämtliche Buchbestellungen und sämtliche Korrespondenz, welche den Verbandsbuchhandel betreffen, an die unten aufgeführte Adresse zu richten:

Walter Wohnlich-Lindegger  
Waldeggstr. 34  
6020 Emmenbrücke  
Telefon 041 537328

#### **Librairie de l'USSM — Changement d'adresse**

A partir du 30 septembre 1985, toutes les commandes de livres, ainsi que toute correspondance concernant la librairie de l'USSM doivent parvenir à l'adresse suivante:

Walter Wohnlich-Lindegger  
Waldeggstrasse 34  
6020 Emmenbrücke.

---

Verbandsbuchhandlung  
Ab Lager sofort lieferbar:

Librairie de l'USSUM  
Livable de suite, de notre stock:

**VSVP**

**Schweizer Pilztafeln Bd. I, II, IV u. V**  
**Schweizer Pilztafeln Bd III vergriffen**  
**Tavole svizzere di funghi vol. I—V**  
**Planches suisses des champignons**  
**Tomes I—V**

**USSM**  
**USSM**

Preise/Prezzi/Prix

Band/Volume/Tome I Fr. 7.80

Band/Volume/Tome II Fr. 12.80

Band/Volume/Tome III Fr. 12.80

Band/Volume/Tome IV Fr. 12.80

Band/Volume/Tome V Fr. 12.80

(Preisänderungen jederzeit vorbehalten)

Bestellungen der Vereine sind zu richten an:

Walter Wohnlich-Lindegger, Waldeggstrasse 34, 6020 Emmenbrücke

---