

Pilzregeln = Trucs fabuleux

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **71 (1993)**

Heft 8

PDF erstellt am: **14.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936493>

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.

alors il a atteint le but suprême de ses efforts. Un mycologue étudie les champignons par pur intérêt botanique, c'est un scientifique (-amateur), ses récoltes ne visent qu'un objectif: l'étude botanique et écologique des champignons. Pour lui, l'intérêt culinaire est tout au plus un à-côté.

Mais revenons-en au thème de la protection. On protège aussi les champignons sauvages en utilisant les champignons cultivés: Champignon de Paris (*Agaricus bisporus*), Pleurote coquille d'huître (*Pleurotus ostreatus*) ou Shii-take (*Lentinus edodes*). Un autre bon conseil: attirer l'attention des récolteurs sur des espèces (parasites) qui poussent en masse, comme par exemple l'Armillaire foncée (*Armillaria ostoyae* = *A. obscura*), qui doit pourtant être d'abord passée à l'eau bouillante, comme aussi le Polypore soufré (*Laetiporus sulfureus*), dont on ne peut consommer que la partie externe à chair très tendre.

Pour terminer, je voudrais encore livrer aux lecteurs ma recette éprouvée de «conservation à l'aigre-doux». Ce mode de conservation, appréciée en général comme très savoureuse, présente l'avantage d'éviter la saveur trop acide que donne la méthode conventionnelle de conservation au vinaigre. Elle permet de se faire plaisir pendant les saisons pauvres en champignons; la conservation est durable sans adjonction de composants chimiques supplémentaires. La méthode convient merveilleusement pour les espèces mentionnées plus haut. Pourtant, comme les Armillaires ont tendance à devenir visqueuses par le froid, il faudra les réchauffer un peu avant usage. Les champignons à l'aigre-doux accompagnent avec bonheur un plat de charcuterie, un poisson fumé, une raclette, etc. Voici donc cette recette; proportions pour un kg de champignons frais débités en morceaux pas trop petits:

Bien cuire dans une marmite profonde un litre d'eau additionnée d'une cuillerée à soupe rase de sel et de 200 g de sucre. Ajouter ensuite deux cuillerées à soupe de vinaigre parfumé aux herbes et laisser cuire encore brièvement. Après avoir ajouté les champignons lavés, bien propres et égouttés, laisser bouillir 5 minutes à grand feu, écumer si nécessaire. Entre temps, vous avez bien lavé et plongé dans de l'eau bouillante de petits pots à confiture à couvercles métalliques; sortir les pots, les égoutter et les poser sur une planche de bois près de la marmite. Pour éviter la formation de bulles d'air, mettre très peu d'eau de cuisson au fond des verres. Remplir de champignons avec une louche trouée, remplir d'eau de cuisson aux deux tiers ou au trois quarts des pots – ce sera, à votre goût, plus ou moins acide – remplir enfin à ras bord de vinaigre froid. Bien fermer, visser à fond les couvercles. Envelopper immédiatement les pots dans du papier journal (sans rire!), les déposer sur une couche de plusieurs feuilles de papier journal et recouvrir le tout avec une couverture de laine. Laisser refroidir lentement. Les mettre en cave ou au frais quelques semaines. Les conserves ainsi préparées se gardent des années durant, et un bocal ouvert peut encore être conservé plusieurs jours au réfrigérateur. Un petit truc: pour le remplissage des bocaux, j'utilise un entonnoir en plastique découpé dans une bouteille d'eau minérale.

Et que vive une protection intelligente des champignons!

Alois Leeb, contrôleur officiel, Zihlmatweg 23, 6005 Luzern

Traduction: F. Brunelli

Pilzregeln

Würden Sie es wagen, bei einer Luftfahrtgesellschaft eine Ferienreise zu buchen, die bei der Routenwahl keine Wetterkarten konsultiert, sondern sich lieber an altbewährte Wetterregeln hält? Ihr Flugkapitän müsste keine computerisierten Zahlenreihen, Erdsatellitenfotos und ähnlichen komplizierten und überflüssigen Kram auswerten. Statt dessen würde ihm nur folgende Wetterprognose übermittelt: «Trägt der Niesen einen Hut, dann wird das Wetter gut.» Ich bin überzeugt, dass Sie, verehrter Leser, Ihr Ferienzziel lieber auf Schusters Rappen zu erreichen trachten würden, als sich einem «fliegenden Sarg» der erwähnten Fluggesellschaft anzuvertrauen.

Ähnliche «unfehlbare» Regeln wie diejenige vom Niesen und vom Hut werden seit Urzeiten von Generation zu Generation überliefert und sollen die Bevölkerung vor Pilzvergiftungen schützen. Sollte man diesen Pilz- und Kochtopfmärchen aus Grossmutter's Zeiten Glauben schenken dürfen,

dann wäre es direkt Zeitverschwendung, durch langjähriges Studium einen lächerlich kleinen Teil der riesigen Pilzfamilie etwas näher kennenlernen zu wollen. Giftpilze sind ja so leicht zu erkennen! Man streife durch den Wald und fülle den mitgebrachten Korb mit irgendwelchen Pilzen. Zu Hause angelangt, trenne man die giftigen oder ungeniessbaren Pilze von den essbaren Arten. Wird ein Pilz bei Schnitt oder Druck blau, ist er laut Pilzregel giftig. Das Verfärben des Fleisches soll eine ernste Warnung der Natur bedeuten. Pilze mit Milchsafte sind verdächtig oder gar giftig und müssen deshalb weggeschmissen werden. Die jetzt noch verbleibenden Pilze müssen auf Essbarkeit geprüft werden. Alle Pilze mit Mehlgeruch sind vorzügliche Speisepilze, sagt die Regel. Von Schnecken oder Maden befallene Schwämme können getrost gegessen werden. Diese Tierchen meiden Giftpilze! Als zusätzliche Sicherheit koche man noch je einen Silberlöffel, eine Silbermünze, eine kleine Zwiebel und eine Knoblauchzehe mit. Diese Gegenstände würden sich – immer unter der Voraussetzung, dass die Regel stimmt – schwarz verfärben, wenn sich trotz all den erwähnten Vorsichtsmaßnahmen ein Giftpilz im Kochgut befinden würde. Eine weitere, noch viel einfachere Bestimmungsregel wurde in Italien gedruckt und in einer grossen Zeitschrift veröffentlicht. Jeder Gastarbeiter und Pilzliebhaber konnte beruhigt aufatmen. In der Schweiz gibt es nämlich laut dieser italienischen Zeitschrift gar keine giftigen Pilze ...

Was von diesen «Regeln» zu halten ist, möchte ich Ihnen anhand eines drastischen Beispiels vor Augen führen. Nehmen wir einmal an, meine Beute würde aus mehreren Exemplaren des tödlich giftigen Knollenblätterpilzes, einigen giftigen Riesenrötlingen sowie diversen essbaren Schusterpilzen, Sandröhrlingen, Reizkern, Brätlingen und Speisetäublingen bestehen. Beim Säubern der Pilze müsste ich zu meinem Schrecken feststellen, dass sich das Fleisch der Schusterpilze blau verfärbt. Fort mit diesen «Giftpilzen». Aus dem gleichen Grund würden auch die Sandröhrlinge liquidiert. Reizker und Brätlinge scheiden Milchsafte aus. Deshalb müsste ich diese wohlschmeckenden Milchlingsarten zumindest als «verdächtig» taxieren und ausscheiden. Bei den noch sehr jungen Speisetäublingen könnte ich möglicherweise keine Spuren von Schneckenfrass entdecken. Dies ist nach der Regel kein gutes Zeichen. Also weg damit! Die jetzt noch verbleibenden zwei Pilzarten dürften getrost gekocht und verspiesen werden. An den Knollenblätterpilzen haben sich mehrere Schnecken gütlich getan und kriechen munter auf dem Küchentisch umher. Die wunderschönen, fleischigen Riesenrötlinge müssen einfach essbar sein, denn sie duften intensiv nach Mehl. Beim Kochen würde sich weder das Silber noch die Zwiebel oder der Knoblauch schwarz verfärben. Einzig die Kleider meiner trauernden Hinterbliebenen würden einige Tage später bei der Abdankungsfeier von vornehmer schwarzer Farbe sein ...

Auf Pilzregeln ist also kein Verlass. Nur sicheres Erkennen der einzelnen Arten und Formen kann vor folgenschweren Verwechslungen bewahren. Diese Methode ist zwar etwas aufwendig, bietet aber Gewähr für unbeschwerte, risikolose Pilzmahlzeiten.

Boletus

Trucs fabuleux

Oseriez-vous vous procurer un billet auprès d'une agence de voyages en sachant que pour le choix du trajet on ne consultera nullement les prévisions météorologiques, mais qu'on se basera plutôt sur des dictons populaires? Le Commandant de bord n'aurait pas à interpréter ni des colonnes de chiffres issues d'un ordinateur, ni des photos-satellites ni toute autre donnée semblable, compliquée et inutile. Au lieu de quoi on lui communiquerait seulement les prévisions suivantes: «Lorsque le Salève est coiffé, le temps se met au beau fixe». Vous préféreriez, cher lecteur, j'en ai la conviction, vous faire conduire au lieu de vacances choisi sur la haquenée des cordeliers plutôt que dans le cercueil volant proposé par ladite agence de voyages.

Des règles infaillibles comme celle du Salève et de son chapeau nous sont livrées de génération en génération depuis des siècles et devraient protéger la population contre les intoxications fongiques. Si ces contes mycologiques de bonne femme de nos trisaïeules devaient nous convaincre, il serait parfaitement vain de consacrer de longues études à une ridicule petite partie de l'immense famille des champignons: les champignons toxiques, il serait si facile de les reconnaître! On pourrait par-

courir les bois et remplir son panier de toutes sortes de champignons. Il suffirait alors, à domicile, de trier les comestibles et les vénéneux. Si à la coupe un champignon bleuit, alors les règles disent qu'il est toxique: le changement de couleur de la chair serait le premier indice offert par la nature. Les champignons qui laissent écouler un suc sont en tout cas douteux, sinon vénéneux et ils doivent donc être écartés. Après ce tri, on contrôle la comestibilité de ce qui reste. La règle dit encore: tous les champignons à odeur de farine sont comestibles d'excellente qualité. Autre règle: les champignons attaqués par les limaces ou par les larves peuvent être consommés impunément ... puisque ces animaux évitent les espèces toxiques! Comme sécurité supplémentaire, joindre à la cuisson une cuillère d'argent, une pièce de monnaie, un petit oignon et une gousse d'ail. Toujours en admettant que les règles soient infaillibles, ces ingrédients noirciraient à coup sûr si malgré le tri préliminaire on aurait laissé passer un champignon vénéneux. Une autre règle plus simple encore a été énoncée en Italie et publiée dans une revue à grand tirage: Travailleurs saisonniers et amateurs de champignons, vous pouvez dormir sur vos deux oreilles car en Suisse, selon ladite revue, il n'y a pas de champignons vénéneux ...

J'aimerais illustrer ce que l'on peut retenir de ces règles par un exemple démonstratif. Admettons que dans ma récolte se trouvent plusieurs exemplaires de l'Amanite phalloïde, toxique et mortelle, quelques Entolomes livides, vénéneux, ainsi que diverses espèces comestibles comme le Bolet à pied rouge, le Bolet moucheté, des Lactaires sanguins, des Vachottes et des Russules. Au nettoyage et au premier tri, je constaterais le bleuissement du Bolet à pied rouge: à la poubelle! Même sort, pour la même raison, aux Bolets mouchetés. Les sanguins et la Vachotte laissent couler du lait: je dois donc les taxer de douteux et par conséquent il faut les écarter. Il est possible que parmi les Russules comestibles, du moins chez de jeunes sujets, je ne trouve aucune morsure de limace et aucune trace de larves: Mauvais signe, selon les règles et par conséquent je les jette. Mais sur les Amanites phalloïdes, des limaces se sont régalées; en voici qui s'étirent sur la nappe de ma table. Les Entolomes livides, si appétissants, si charnus, sont certainement comestibles, à cause de leur bonne odeur de farine. Ces deux espèces devraient donc pouvoir être mises à la casserole en toute confiance. A la cuisson, ni la cuillère d'argent, ni l'oignon ni la gousse d'ail ne vont noircir ... Seuls les habits de ma famille et des amis, quelques jours plus tard lors de la cérémonie funèbre, seront de couleur noire ...

N'accordons donc aucune confiance aux fables populaires. Seule la connaissance botanique de chaque espèce peut nous protéger de méprises tragiques. Cette méthode, je vous l'accorde, demande un effort personnel, mais c'est la seule qui puisse vous promettre de déguster des champignons sans risque d'empoisonnement.

Boletus

Traduction: F. Brunelli

Kurse + Anlässe

Cours + rencontres

Corsi + riunioni

Kalender 1993/Calendrier 1993/Calendario 1993

Allgemeine Veranstaltungen/Manifestations générales/Manifestazioni generali

28.8.	Bremgarten	Pilzbestimmertagung
11.-18.9.	Landquart	VAPKO-Instruktionskurs für Pilzkontrolleure
12.9.	Unterseen	Pilzbestimmertagung
13-17.9	Anzère VS	Cours VAPKO
17-22.9	Le Louverain NE	Congrès européen – Protection des Champignons / Europäischer Pilzschutzkongress
19.-25.9.	Entlebuch	Mykologische Studienwoche
24-26.9	Cartigny GE	Cours romand de détermination