

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 32 (1954)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Pour les mycophages  
**Autor:** Marti, F.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-933753>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

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

Begünstigt durch das schöne Wetter während der ganzen Tagung, sind trotz der Trockenheit, namhafte Funde gemacht worden. Die Tagung lebt noch lange in bester Erinnerung weiter und schon dürfen wir uns auf die nächste Pariser oder Karlsruher Tagung freuen.

## Pour les mycophages

De *Mme F. Marti*

En feuilletant «La Revue de Mycologie», j'ai découvert dans le supplément du mois d'avril 1947, une publication extrêmement intéressante, signée «Camille Fauvel». J'ai déjà eu le plaisir, dans ce bulletin, de vous parler de cet éminent mycogastronome, il n'est donc pas nécessaire que je vous le présente.

Dans l'article cité plus haut, M. C. Fauvel nous entretient des différentes graisses employées en cuisine et de la température qu'elles peuvent atteindre à l'ébullition. Voici, pour quelques corps gras, les points d'ébullition que M. Fauvel a fait relever en 1922 au laboratoire d'un ingénieur-chimiste à Choisy-le-Roi.

Graisse de porc .....	195-200°
Huile arachide .....	215°
Huile de noix .....	228°
Huile d'olive .....	232°
Végétaline .....	174°

Le beurre bout à une température variable suivant les qualités, mais ne dépasse guère 110°. M. C. Fauvel conseille donc d'utiliser, pour les champignons durcissant facilement, un des corps gras atteignant la température la moins élevée et de réserver les autres pour les espèces compactes, épaisses, p. ex. les bolets. Pour les espèces, causant quelquefois des ennuis gastriques, comme *Cl. nebularis*, *G. esculenta*, *S. eximia*, *Amanita gemmata*, etc. on doit employer de préférence l'huile. C'est d'ailleurs à l'emploi de cette dernière que M. Fauvel attribue la parfaite digestion par ses convives, des espèces critiques susnommées. M. C. Fauvel, écrit un peu plus loin : « J'ai toujours déploré que des auteurs, comme Konrad et Maublanc, le Dr R. Maire, etc. qui ont consommé tant d'espèces, n'aient pas indiqué le mode de cuisson employé. » C'est cette dernière phrase qui m'a incitée de vous parler « cuisine » aujourd'hui. Je me suis précipitée chez *Mme P. Konrad* pour l'interroger et voici le résultat de ma petite enquête : Pour les essais, M. P. Konrad tenait absolument à ce que les champignons soient préparés le plus simplement possible pour bien se rendre compte de leur saveur. *Mme Konrad* n'a jamais employé un autre corps gras que du beurre dans lequel elle faisait cuire les champignons très peu de temps ; comme condiment, un peu de sel, mais jamais de poivre. Il est bien entendu, qu'en dehors des essais, M. Konrad préférait manger les champignons à la crème ou préparés d'une autre bonne manière car, il aimait les bonnes choses.

J'ai pensé que ces renseignements intéresseraient certainement nos mycophages suisses et me suis permis de demander à M. C. Fauvel, l'autorisation de publier un extrait de son article. Nous l'en remercions ici chaleureusement.