

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 35 (1957)
Heft: 2

Artikel: Les meilleures méthodes pour la conservation des champignons appartenant aux espèces *Boletus Edulis* et *Cantharellus Cibarius*
Autor: Cosocar, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-933722>

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: 03.04.2025

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

(je mager oder fett) 5–6 Std., Ölsardinen 8 Std. Hier ließen sich natürlich auch die Pilze einschalten, und wenn wir sie vielleicht mit 6 Std. einsetzen, würden wir wahrscheinlich nicht groß fehlschlagen. Nachher folgte das Durchlaufen in den Gedärmen, nämlich:

Der vom Magen bearbeitete Speisenbrei durchläuft darauf ca. 8 Meter Gedärme um endlich den menschlichen Körper als Schlacke zu verlassen. Vorerst wandert der Brei vom Magen durch den Dünndarm, dafür benötigt er ca. 12 Stunden, von da in den Dickdarm wofür er ca. 24 Stunden benötigt. Dies zu wissen ist für einen Pilzliebhaber von großem Wert, denn in diesen fast 40 Stunden haben die Gedärme Gelegenheit dem Brei die nötigen Lebensstoffe zu entziehen. Was aber zu unserem Nutzen, könnte ebenso auch zu unserem Schaden geschehen, wenn es sich um Giftpilze handeln sollte. Also ist es auch begreiflich, daß Vergiftungen mit Knollenblätterpilzen erst nach so vielen Stunden nach dem Genusse sich noch zeigen können.

Der nämliche Autor machte noch darauf aufmerksam, daß bei schlechter Verdauung es sich um geschwächte Verdauungsorgane handeln müsse, und daß dem Übel leicht abgeholfen werden könne durch eine Kur mit den beliebten *Dragées Neunzehn*, die in allen Apotheken vorrätig aufliegen. Auch das kann den Pilzliebhabern recht nützlich sein. Wie viele Leute würden gerne dem Pilzgenusse huldigen, wenn sie solche besser ertragen würden. Wer also mit einem solchen Leiden behaftet ist, beginnt schon im Frühjahr eine Kur zur Erstarkung der Verdauungsorgane.

Mit dem obigen habe ich gezeigt wie ich mir die Mitarbeit vorstelle für die volkstümliche Pilzkunde. Wer macht weiter? *J. Schifferli, Bonstetten*

Les meilleures méthodes pour la conservation des champignons appartenant aux espèces *Boletus Edulis* et *Cantharellus Cibarius*

De M. Cosocarü

Les espèces *Boletus Edulis* et *Cantharellus Cibarius*, bien entendu à côté de l'espèce *Agaricus Campestris*, sont beaucoup appréciées par les consommateurs de champignons.

L'apparition des champignons de la flore spontanée est limitée du printemps jusqu'en automne, et on peut les consommer pendant toute l'année, donc même pendant l'hiver.

Si l'espèce *Agaricus Campestris* sous forme conservée ne peut pas toujours être identifiée, mais par contre on peut la confondre avec une des *Amanites* vénéneuses, confusion qui peut persister même après un examen détaillé, les espèces *Boletus Edulis* et *Cantharellus Cibarius*, même sous forme conservée, peuvent facilement être identifiées.

La meilleure méthode pour la conservation de l'espèce *Boletus Edulis* est celle du séchage, et pour l'espèce *Cantharellus Cibarius* est la salaison.

Le séchage comme méthode de conservation est supérieur à la salaison, mais l'espèce *Cantharellus Cibarius* pour la consommation ne peut être utilisée qu'en poudre.

Le taux de retour au normal consiste dans la capacité des champignons secs de revenir à peu près à la forme initiale par l'absorption de l'eau perdue pendant l'évaporation au séchage.

Le taux de retour de la *Boletus Edulis* est plus grand de 90 %, pendant que la *Cantharellus Cibarius* est sous 50 %.

Pour la réussite du séchage de l'espèce *Boletus Edulis*, il faut tenir compte de certaines conditions : l'installation du four de séchage (deshidration) dans la proximité du lieu de cueillaison ; si on ne procède pas au séchage dans un délai maximum de 4 heures après la cueillaison, l'attaque des vers rend le séchage impropre. Le séchage peut être accompli par voie mécanique ou par la simple exposition aux rayons du soleil.

Une autre condition est la conservation du produit fini (les champignons) dans un emballage qui le préserve de l'humidité.

De la modalité du séchage résulteront les diverses qualités du champignon.

Puisque il n'existe pas des normes internationales pour la classification des qualités, chaque pays présente sa propre classification, et les transactions sont conclues sur base d'échantillon.

Pour le classement des qualités, on tient compte de :

- la teneur en eau ne doit pas dépasser 12 % ;
- l'aspect doit être plutôt blanc et la portion des tubes d'un brun pâle ;
- n'être pas atteinte par les vers ; pour l'attaque des vers on emploie l'examen Taylor, méthode usitée en Amérique, et est d'ailleurs la seule méthode déterminant l'attaque des vers.

En ce qui concerne les champignons secs, s'ils sont entiers, l'identification est très facile. S'ils sont séchés par des tranches et non conformes à la qualité, brûlés et noircis, ils pourraient être confondus avec les espèces *Boletus Rufus*, *Boletus Luridus* ou *Boletus Satanus*, comme conséquence de la coloration, due à la pigmentation de ces espèces.

La différence de nuance des couleurs entre les espèces *Boletus Satanus*, *Boletus Luridus* et *Boletus Rufus* et entre les tranches brûlées (séchage non conforme) de *Boletus Edulis* est marquante, surtout pour celui qui travaille avec ces produits.

Les espèces *Boletus Rufus* et *Boletus Luridus* sèches deviennent plus difficiles à digérer, et quant à la *Boletus Satanus*, c'est une espèce suspecte.

Avec la poudre de *Boletus* les confusions se produisent souvent, car l'examen (l'analyse) a comme base les spores de *Boletus Edulis*.

Pour faire l'examen (l'analyse) on emploie la méthode de coloration des spores et de la poudre provenant des champignons. Cette méthode n'exclut pas la présence de poudre provenant d'autres espèces de champignons. Par conséquent ce sortiment est plus difficile à transactionner et on demande avant tout la sincérité, car dans cette poudre on peut introduire des champignons appartenant aux espèces vénéneuses.

Parmi les lots de champignons secs (en tranches) provenant de l'espèce *Boletus Edulis* on peut très souvent trouver des champignons secs de l'espèce *Polyporellus Squamosus* cependant très facile à identifier, d'après les dimensions et les tubes et surtout par la consistance et la coloration de la chair.

Quant à la conservation par salaison des champignons de l'espèce *Cantharellus*

Cibarius, on emploie toujours du sel de bonne qualité (propre), connu sous le nom de sel de cuisine.

La proportion du sel est d'environ 12–14 % et l'opération de la salaison se produit toujours dans la proximité du lieu de cueillaison; avant la salaison les champignons sont soumis à une sélection d'après les qualités, c'est-à-dire, d'après les dimensions du chapeau. Même à la sélection il n'existe pas des normes internationales, mais généralement la première qualité contient des champignons dont le chapeau est jusqu'à 2 cm Ø; la seconde qualité au chapeau de 2–4 cm et la troisième qualité avec un chapeau qui surpasse 4 cm.

Pour l'emballage on emploie des tonneaux.

L'identification de l'espèce est facile si on possède des champignons complets (non tranchés).

Une confusion est possible seulement avec les champignons de l'espèce *Cantharellus Auranticus* (Clitocybe).

VAPKO-MITTEILUNGEN

Die Namen einiger bräunlicher Stäublingsarten

Von Werner Küng, Horgen

Am letztjährigen Lehrkurs der VAPKO, vom 24./25. September in Brunnen, wurden auch viele Vertreter der bräunlichen Stäublingsarten eingeliefert. Der etwas kurzen Zeitbemessung wegen konnte auf diese Arten nicht eingehend eingetreten werden. In der Folge will ich versuchen einige Hinweise zu deren Bestimmung festzuhalten.

Lycoperdon umbrinum Pers., Brauner Stäubling. Die Peridie dieser Hauptart ist kugelig, ± birnförmig, nach unten verjüngt, bisweilen einen sehr langen Strunk entwickelnd, oft aber auch strunklos, an der Basis faltig, mit auffallendem weißem Mycelstrang behaftet. Der Schleier ist im jungen Zustand ockerfarbig, später dunkel umbrabraun. Der Scheitel ist mit Stacheln versehen, die gegen die Basis zu verschwinden. Im Reifezustand erhält die Art am Scheitel eine kleine runde oder leicht lappige Öffnung; um diesen Zeitpunkt verschwindet der Schleier oder er trocknet an die Peridie an. Wird im späten Alter glatt und glänzend. Standort: Laub- und Nadelwälder, zwischen Abfällen auf der Erde. Ich habe ihn noch nie an totem Holz (Strünken) gefunden. Die Größe ist sehr variabel. Höhe 2–8 cm, Breite 2–4 cm. Interessante Beobachtungen hält Hollos über die Sporenformen und die Sporenmaße fest. Er schreibt: «Die Sporen haben in der Regel einen Durchmesser von 5–6 μ , aber manchmal nur von 4 μ , seltener kann er bei einem und demselben Exemplar 7 μ erreichen. Im reifen Zustand sind sie stark warzig, als wären sie von einer Perlenschnur umgeben, aber an sehr alten, besonders wurmstichigen Exemplaren sind sie beinahe gänzlich abgenützt, glatt, und um diese Zeit findet man nur hie und da eine warzige Spore: Die hyalinen Sporenstiele brechen ab, sind 8–10 μ lang, aber auch 24–24 μ lange finden sich nicht selten, ich fand sogar 30–32 μ lange. In den wurmstichigen Exemplaren verschwinden diese