

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 47 (1969)
Heft: 2

Artikel: Petit chronique de saison
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937120>

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: 02.04.2025

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

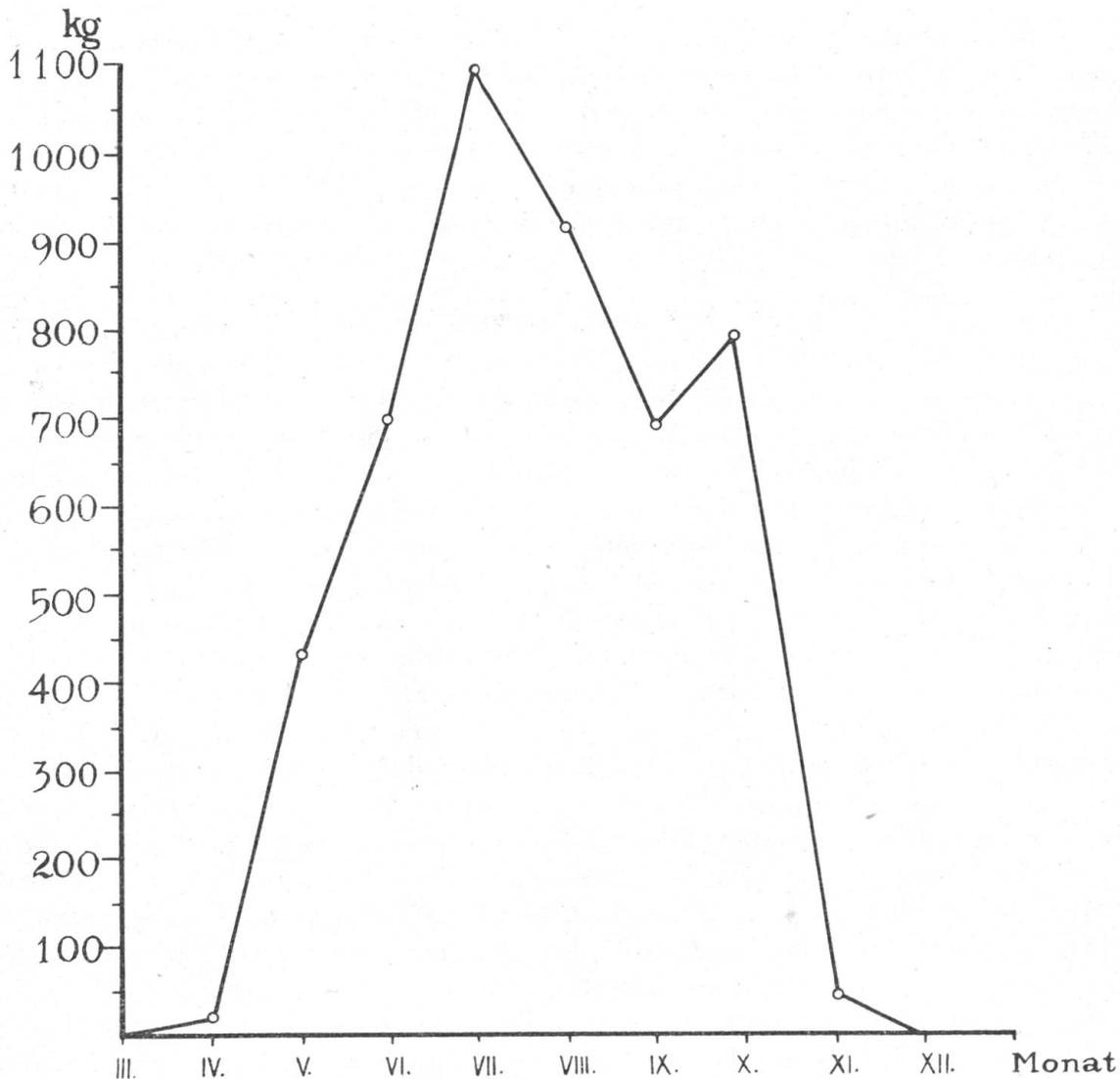


Fig. 3. Fruchtcurve auf Grund der summierten Meßergebnisse von 17 Jahren (1948–1965). Das Jahr 1952 wurde in der Zusammenstellung (wegen Verhinderung an Beobachtungen) weggelassen.

Petit chronique de saison

Collybia velutipes

En hiver, peu de gens, mis à part les mycologues chevronnés, vont courir les bois à la recherche de champignons. Pourtant, le mycophage peut dès la fin de l'automne et pendant l'hiver, à moins que la neige ne recouvre tout, partir en quête de la *Collybie* à pied velouté (*Collybia velutipes*). En inspectant les vieilles souches de feuillus : saules, peupliers, ormes, frênes, il rencontrera ce champignon commun à chapeau peu charnu jaune orangé et fauve au centre, légèrement visqueux. Les lamelles sont adnées et émarginées, bombées, d'abord pâles puis jaune rouge. Le pied est quelquefois excentrique, fistuleux, radicaux, le bas est velouté brun foncé. Il n'a pas d'odeur, la chair est crème et douce. Les spores sont blanches.

Cette cueillette hivernale donne un potage agréable dont voici la recette: Après avoir lavé et nettoyé les champignons, les hacher et les faire revenir dans du beurre. Ajouter ensuite un peu de farine, du bouillon, une pointe de muscade et du poivre. Pendant la cuisson qui dure environ $\frac{1}{4}$ d'heure, débattre un jaune d'œuf avec un peu de crème et préparer des croûtons grillés. Quand la cuisson du potage est terminée, verser celui-ci sur la liaison en fouettant et servir sur les croûtons.

Hygrophorus marzuolus

Dans mes promenades fantaisistes à travers les bois, l'Hygrophore de mars est le seul champignon qui me donne envie de le découvrir systématiquement et je rêve du râteau pliant, à la manière des instruments de l'illusionniste, qui pourrait se mettre dans la poche. Ainsi je pourrais passer non pas au crible mais au râteau, le coin qui me nargue. Je me souviens d'un après-midi où j'en avais péniblement trouvé trois, quand je croisai un petit bout de gamin avec un filet bien rempli. Aux innocents les mains pleines, il était plus près de la terre que moi ...

Ce champignon, s'il n'est pas vraiment sorti de terre, ce qui est rare à cause des nombreux chercheurs, doit se deviner. Cette feuille morte légèrement soulevée, cette petite élévation du terrain, peuvent abriter ce comestible délicat à chair ferme, blanche sous le chapeau convexe – étalé quand il est bien sorti de terre – à forme inégale, charnu, épais, mat, lisse, allant du blanc au presque noir. Les lamelles sont un peu arquées, décourrentes, épaisses, étroites. Quand on l'a trouvé, bien caché, encore enfoui dans la terre, il n'a pas presque pas de pied. Même après sa sortie, le pied est presque toujours court, souvent courbé, oblique, d'abord blanc, ensuite d'un joli gris, squamuleux vers le haut. Les spores sont blanches.

On le trouve dans les sapinières, mais j'en ai trouvé un sous de jeunes chênes un jour que je musais et rêvais dans de jeunes pousses printanières.

C'est un champignon très fin dont il serait dommage de masquer le goût. Aussi, il est bien préférable de le faire cuire simplement au beurre environ 20 minutes en modérant le feu dès que l'eau de rendue s'est évaporée. On peut en fourrer une omelette quand on veut un plat plus profitable. GD

Frühjahrstagung in Thalwil

Einzelmitglieder, die Mitglieder der WK sowie die Mitglieder der Sektionen der ostschweizerischen und zentralschweizerischen Vereine für Pilzkunde, nämlich:

Aarau	Cham	Männedorf	Uzwil
Appenzell	Chur	March	Winterthur
Baar	Davos	Mellingen	Wohlen AG
Baden-Wettingen	Dietikon	Rapperswil	Wynental
Basel	Glarus	St. Gallen	Zug
Birsfelden	Horgen	Sursee	Zürich
Bremgarten	Klingnau	Thalwil	Zurzach
Brugg	Luzern	Wattwil	Vapko