

Nouvel atlas de poche des
champignons comestibles et
vénéneux les plus répandus :
suivi de notions générales sur
les [...]

Dumée, Paul (1849-1930). Auteur du texte. Nouvel atlas de poche des champignons comestibles et vénéneux les plus répandus : suivi de notions générales sur les champignons, leur classification, composition chimique, valeur alimentaire, préparation culinaire, culture, etc. : 64 planches coloriées représentant 66 espèces / avec texte par Paul Dumée,... ; peintures par A. Bessin. 1905.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».

- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

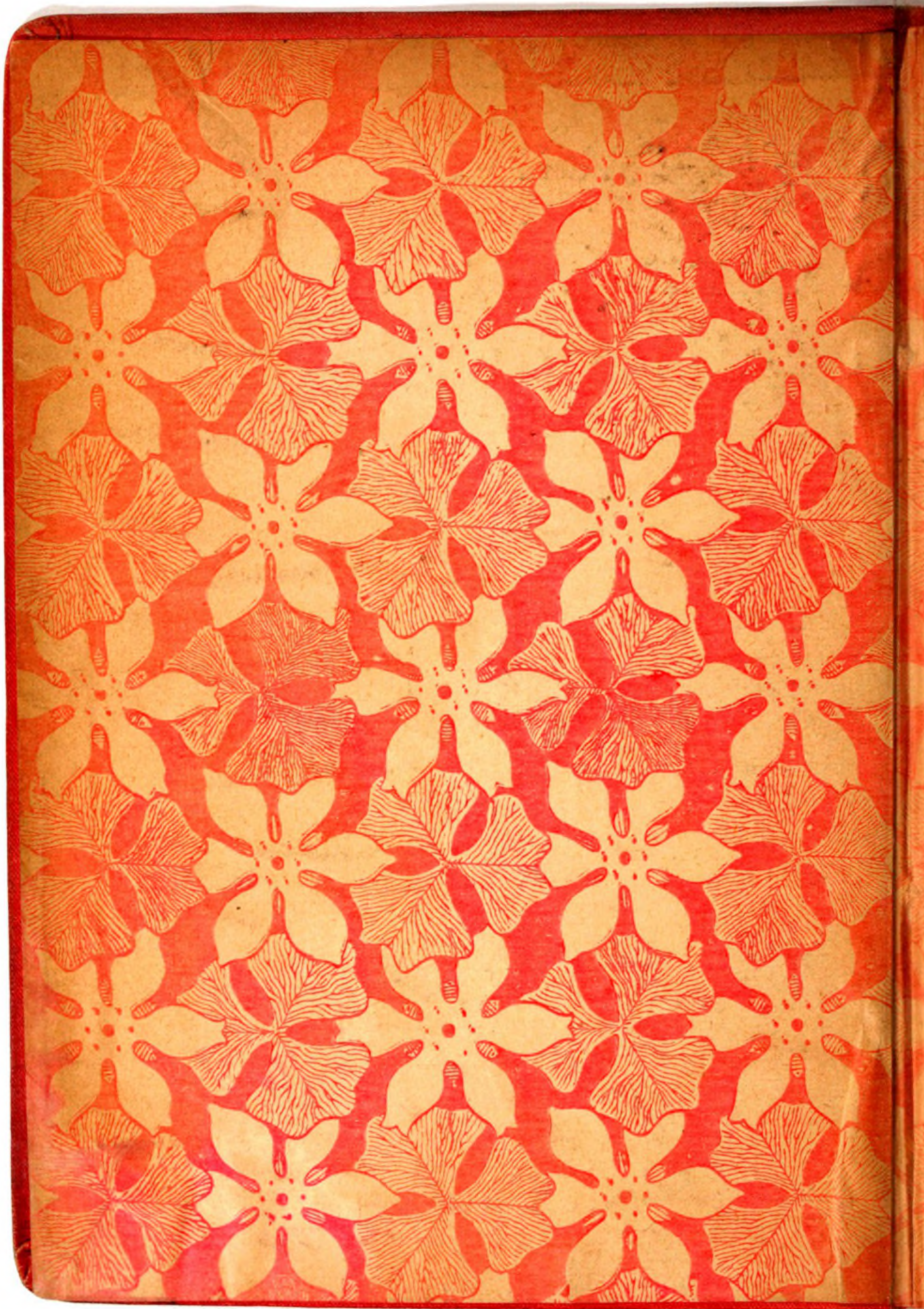
7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter utilisation.commerciale@bnf.fr.

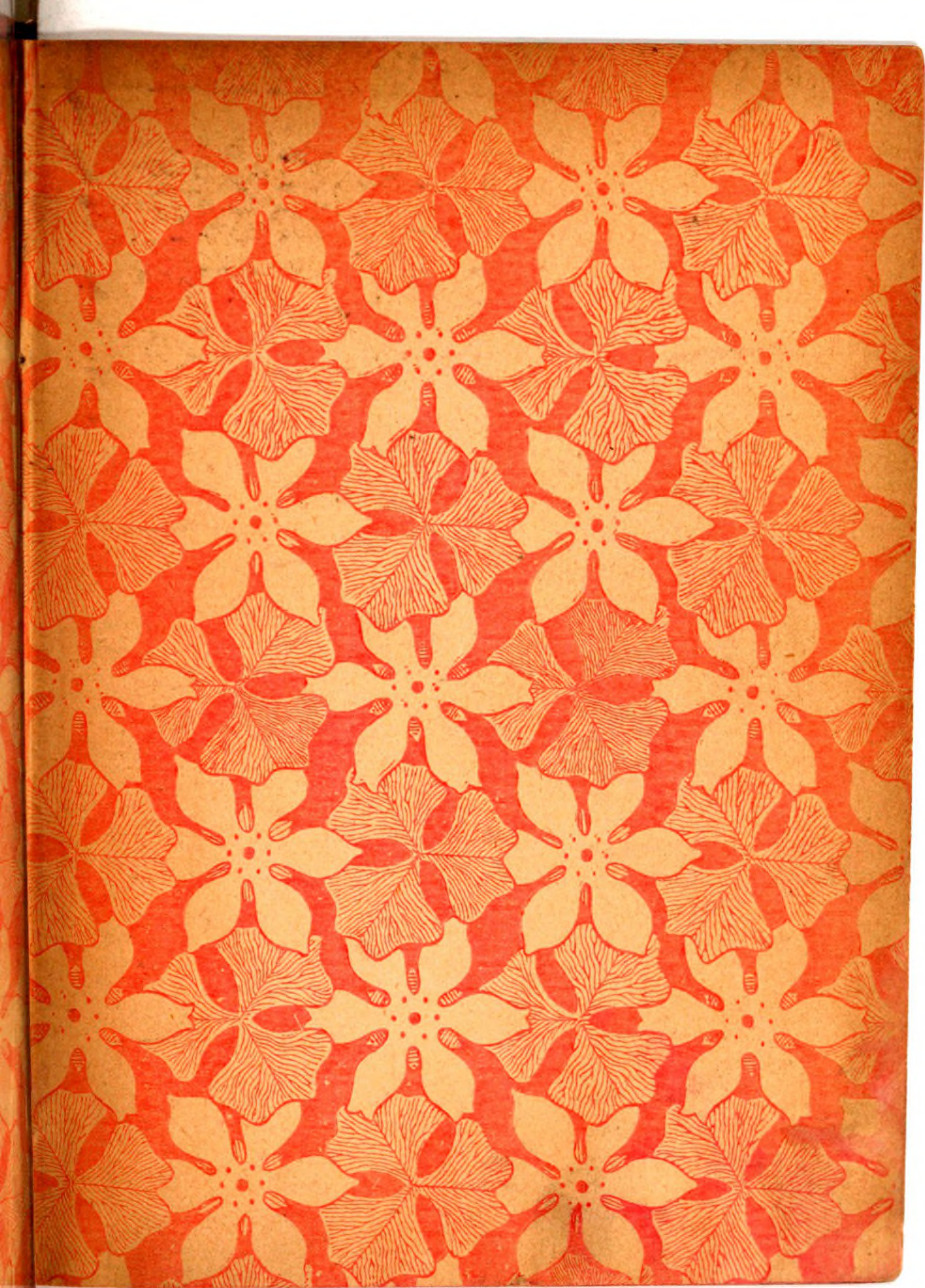
31
PAUL DUMÉE

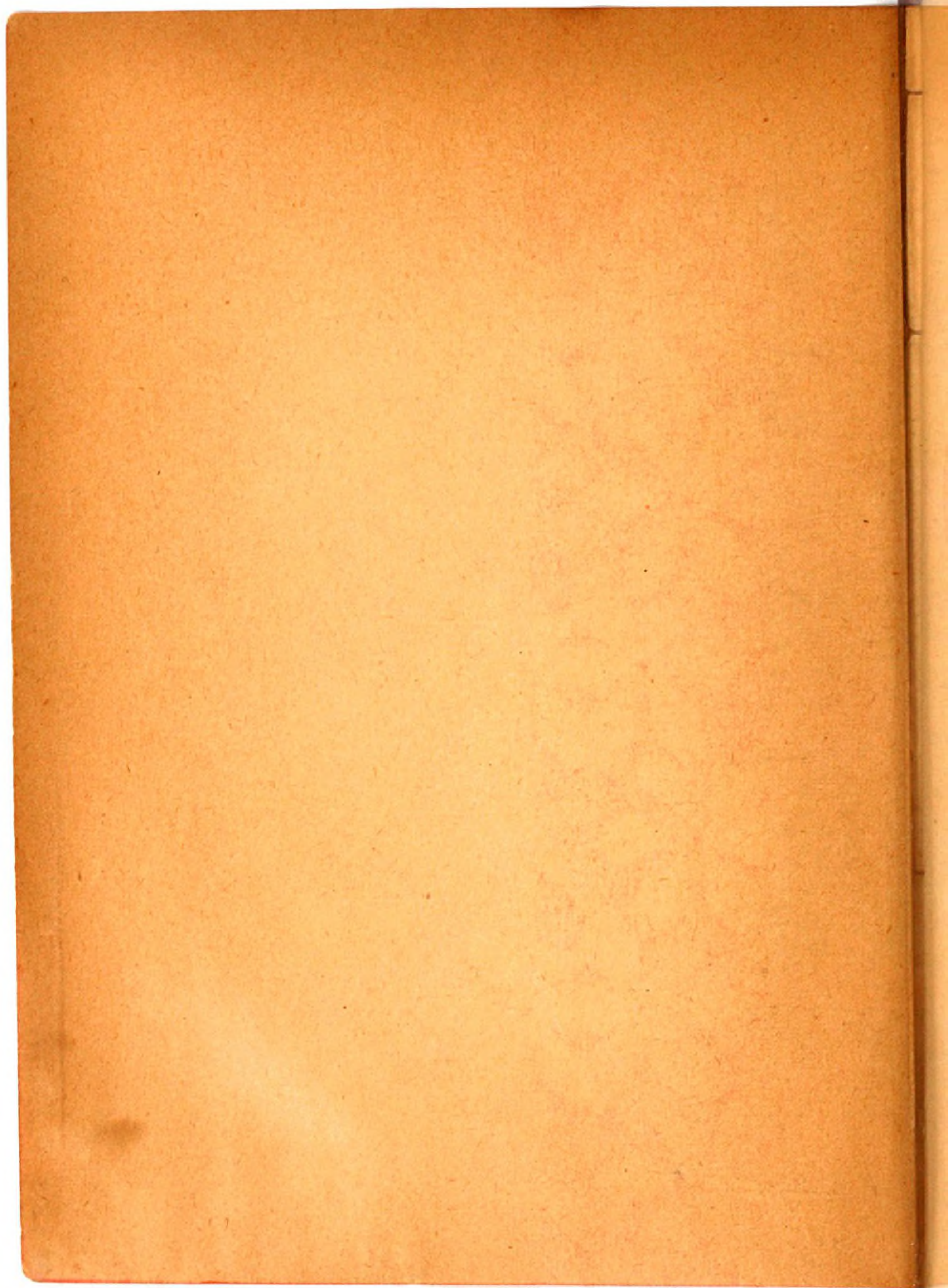
NOUVEL ATLAS
DE
POCHE
DES
CHAMPIGNONS
COMESTIBLES
ET
VÉNÉNEUX

64 PLANCHES COLORIÉES

PARIS
LIBRAIRIE DES SCIENCES NATURELLES
PAUL KLINCKSIECK
3. Rue Cornelle. 3







BIBLIOTHÈQUE DE POCHE



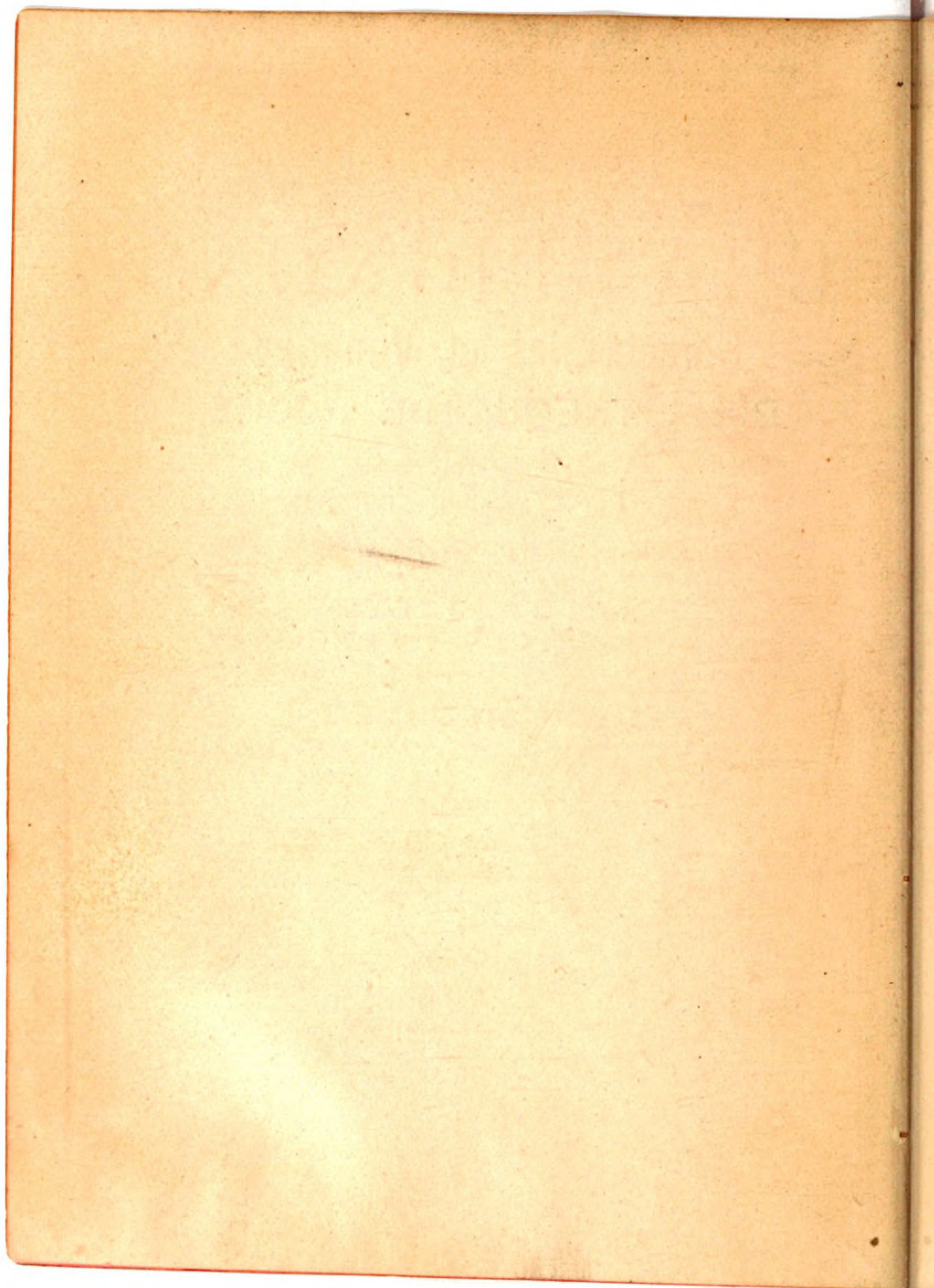
DU

NATURALISTE

III

8° S

8278 (3, II)



BIBLIOTHÈQUE DE POCHE DU NATURALISTE. III.

NOUVEL ATLAS DE POCHE
DES
CHAMPIGNONS

Comestibles et Vénéneux

LES PLUS RÉPANDUS

SUIVI DE NOTIONS GÉNÉRALES SUR LES CHAMPIGNONS,

LEUR CLASSIFICATION, COMPOSITION CHIMIQUE,

VALEUR ALIMENTAIRE, PRÉPARATION CULINAIRE, CULTURE, etc.

64 planches coloriées représentant 66 espèces

avec texte

Par PAUL DUMÉE

Membre des Sociétés botanique et mycologique de France

PEINTURES PAR A. BESSIN

PARIS

LIBRAIRIE DES SCIENCES NATURELLES

PAUL KLINCKSIECK

3, RUE CORNEILLE, 3

—
1905

Tous droits réservés.



APPENDIX

1875

1. The first part of the appendix contains a list of the names of the persons who have been elected to the office of Mayor of the City of New York since the year 1784. The names are arranged in chronological order, and each name is followed by the year in which he was elected. The list is as follows:

Name	Year
John Cadwallader	1784
John Jay	1785
John Jay	1786
John Jay	1787
John Jay	1788
John Jay	1789
John Jay	1790
John Jay	1791
John Jay	1792
John Jay	1793
John Jay	1794
John Jay	1795
John Jay	1796
John Jay	1797
John Jay	1798
John Jay	1799
John Jay	1800
John Jay	1801
John Jay	1802
John Jay	1803
John Jay	1804
John Jay	1805
John Jay	1806
John Jay	1807
John Jay	1808
John Jay	1809
John Jay	1810
John Jay	1811
John Jay	1812
John Jay	1813
John Jay	1814
John Jay	1815
John Jay	1816
John Jay	1817
John Jay	1818
John Jay	1819
John Jay	1820
John Jay	1821
John Jay	1822
John Jay	1823
John Jay	1824
John Jay	1825
John Jay	1826
John Jay	1827
John Jay	1828
John Jay	1829
John Jay	1830
John Jay	1831
John Jay	1832
John Jay	1833
John Jay	1834
John Jay	1835
John Jay	1836
John Jay	1837
John Jay	1838
John Jay	1839
John Jay	1840
John Jay	1841
John Jay	1842
John Jay	1843
John Jay	1844
John Jay	1845
John Jay	1846
John Jay	1847
John Jay	1848
John Jay	1849
John Jay	1850
John Jay	1851
John Jay	1852
John Jay	1853
John Jay	1854
John Jay	1855
John Jay	1856
John Jay	1857
John Jay	1858
John Jay	1859
John Jay	1860
John Jay	1861
John Jay	1862
John Jay	1863
John Jay	1864
John Jay	1865
John Jay	1866
John Jay	1867
John Jay	1868
John Jay	1869
John Jay	1870
John Jay	1871
John Jay	1872
John Jay	1873
John Jay	1874
John Jay	1875

PRÉFACE

*Lorsqu'il y a quelques années nous avons fait paraître notre **Petit Atlas des Champignons comestibles et vénéneux**, nous prévoyions qu'il répondait à un réel besoin. Malgré ses imperfections, notre petit volume s'est propagé sans bruit ni réclame, et deux éditions en ont consacré le succès.*

Il fallut en prévoir une troisième; celle-ci pouvait, avec quelques retouches au texte et aux planches, être mise sur pied en quelques mois. Mais cela ne nous suffisait plus, nous voulions faire mieux et donner à notre volume un plus grand développement.

*Instruit par l'expérience, nous avons de longue main préparé une transformation complète du « **Petit Atlas** » de 1895, en doublant presque le nombre des figures et en augmentant son texte. Aussi le **Nouvel Atlas** ne ressemble-t-il en rien à l'ancien.*

Estimant qu'on ne saurait jamais apporter assez de soins à un livre destiné à servir de guide à ceux qui recherchent les champignons au point de vue alimentaire, et que beaucoup de personnes se contentent (à tort), le plus souvent, de ne regarder que les images, nous

avons voulu que celles-ci fussent d'une sincérité frappante et se rapprochent de la vérité absolue autant qu'on y peut arriver.

Il nous a fallu pour cela l'appui d'un éditeur complètement dévoué et compétent, et le concours d'un artiste de grand mérite. **M. Bessin** a bien voulu se charger de ce travail qui lui a demandé plusieurs années de soins assidus. Il semble, au premier abord, très simple de dessiner un champignon ; eh bien, cela est une erreur, car les champignons sont des organismes essentiellement fugaces et inconstants ; il est quelquefois très difficile de se procurer des échantillons typiques à différents états de développement, puisque, certaines années, les champignons sont rares, et les documents pris doivent attendre une saison plus favorable pour être complétés. Enfin, grâce à la patience de notre dessinateur, nous avons pu mener à bien la partie la plus difficile de notre tâche. Nous avons pu lui procurer, en bon état, toutes les espèces qui figurent dans notre livre. Toutes ont été peintes d'après nature ; tous les dessins originaux ont été analysés, contrôlés, retouchés, pour les amener à un état voisin de la perfection.

De plus, nos champignons ont été représentés, autant que possible, dans le milieu où ils se plaisent le plus volontiers, ce qui, nous en sommes persuadé, ne déplaira pas à nos lecteurs.

Il ne faudrait pas croire qu'après ce travail, déjà si laborieux, tout soit fini. C'est à partir de ce moment qu'intervient l'éditeur qui veut faire reproduire ces pein-

tures dans toute leur exactitude. Que de démarches, que d'essais infructueux, avant d'arriver à un résultat satisfaisant! Il faut avoir été mêlé quelque peu à ces préliminaires pour pouvoir apprécier son dévouement.

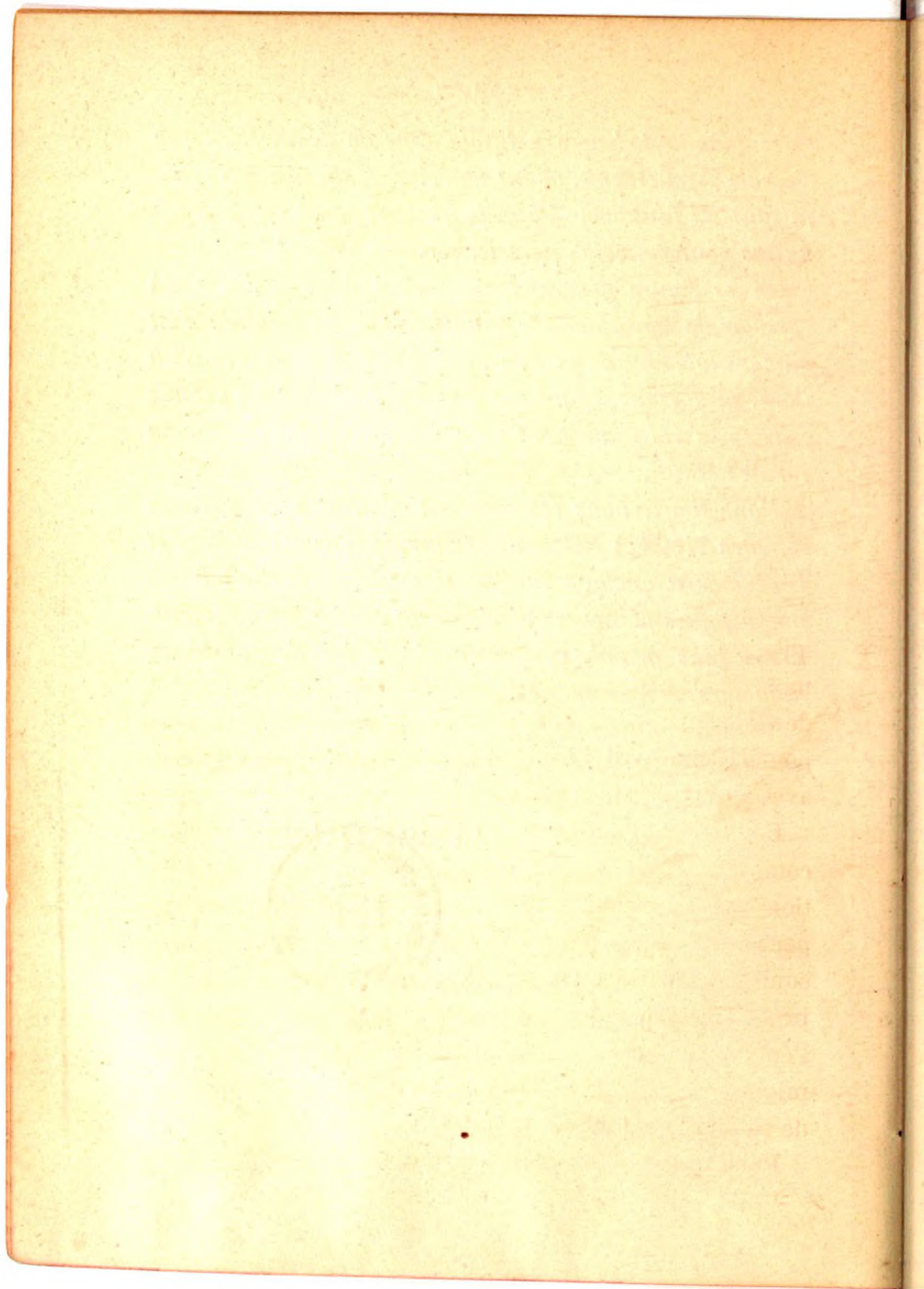
On se figure généralement qu'un éditeur n'a qu'à recevoir de son auteur le manuscrit à reproduire : c'est une grande erreur, et l'on peut dire que le succès d'un livre, et surtout d'un livre à images, dépend, en grande partie, du soin que prend son éditeur de lui donner sa forme définitive.

*Pour nous, nous sommes intimement persuadé que si notre **Nouvel Atlas** des Champignons comestibles et vénéneux a quelque succès, il le devra surtout à ses magnifiques planches qui n'eussent pas été indignes d'un cadre plus grand, ce qui en eût privé de nombreux amateurs.*

Meaux, avril 1905.

Paul DUMÉE.





Comment nos planches

ont été reproduites



Il y a peu de nos lecteurs qui n'aient entendu parler de procédés de reproduction, de photogravure, du système des trois couleurs, mais ce sont des idées encore bien confuses dans le public.

Jadis, on ne pouvait obtenir des planches en couleur qu'en les coloriant au pinceau, *à la main*, avec plus ou moins d'art et d'exactitude : c'était long et coûteux. C'est de cette époque que datent les ouvrages à deux prix, l'un pour l'édition avec planches noires, l'autre pour l'édition avec planches coloriées.

Le besoin d'obtenir des images en couleur à bon compte, surtout des gravures de mode, amena la création du *coloriage au patron*. Ce procédé consiste à découper autant de plaques en métal très mince qu'il y a de couleurs dans le sujet, et à appliquer celles-ci avec une brosse-pinceau sur les parties laissées à jour sur l'épreuve en noir. C'est expéditif et relativement économique, mais ne permet aucun modelé, à moins de faire de coûteuses retouches au pinceau.

Puis vint la Chromolithographie. Un artiste appelé

chromiste décompose par l'œil le sujet destiné à être *imprimé* en couleurs, et redessine chacune d'elles sur une pierre préparée à cet effet; autant de nuances, autant de pierres; il en faut 15, 20 et au delà, et fatalement l'artiste, suivant sa manière de comprendre les couleurs et le nombre de tirages affectés à une reproduction, s'écarte souvent de l'original en l'interprétant à sa manière.

La Photogravure vint ensuite, qui consiste à reproduire un objet par la photographie, à décalquer cette dernière sur une plaque de métal bien plane, à l'y fixer et à obtenir des reliefs par des bains acides successifs après en avoir isolé le dessin par une matière résistant à l'action de l'acide.

Ce procédé mécanique, rapide et très économique, ne tarda pas à faire disparaître la gravure sur bois et à permettre de joindre des illustrations à des livres et à des journaux auxquels la lente et coûteuse gravure sur bois n'était pas accessible.

Mais on n'était encore qu'au simple trait, c'est-à-dire au noir sur blanc. Les demi-teintes que la lithographie et la gravure sur bois pouvaient rendre admirablement, n'étaient point encore permises à la Zincogravure, appelée ainsi parce que le zinc est le métal généralement employé pour ce procédé.

La Similigravure apparut à son tour. Au moyen d'une trame très fine placée dans l'appareil photographique entre l'objectif et la plaque sensible, de façon à laisser sur celle-ci les traces de la trame, on parvient à obtenir

ces gradations ou demi-teintes indiquées par un quadrillé qui brise le trait, enlève la netteté du dessin, mais permet d'utiliser une photographie sans intervention du dessinateur. La préparation des clichés en similigravure demande beaucoup plus de soins que pour ceux au trait, aussi la similigravure est-elle sensiblement plus coûteuse.

Jusqu'ici la « chromolitho » triomphe encore ; survient alors une application d'un procédé déjà connu dans d'autres genres de gravure : le *grain de résine*. Une fine poudre de résine étalée sur le métal, puis chauffée pour la rendre adhérente donne, après traitement par les acides un relief analogue au trait ; cette opération, plusieurs fois répétée avec des grains de résine agglomérés fins ou desserrés, donne facilement des gradations successives depuis l'à plat jusqu'aux nuances les plus fines, et permet de combiner un trait non brisé, comme c'est le cas en similigravure, avec les demi-teintes de celles-ci, mais non la reproduction directe de la photographie.

Le grain de résine ne tarda pas à être appliqué aux couleurs d'une façon analogue à ce qui se pratique en chromolithographie. C'est encore un chromiste qui, *avec ses yeux*, décompose le sujet en autant de couleurs qu'il veut ou doit en employer. Seulement là où, en « litho », il faut une pierre pour chaque ton, plusieurs peuvent être obtenus sur une même plaque de zinc. Il y a donc une réelle économie, surtout au tirage, et la possibilité de produire avec une rapidité infiniment plus grande.

Le grand inconvénient de la chromozincogravure est

de faire dépendre le résultat de la façon dont le chromiste comprend, voit les couleurs. On chercha donc à faire de la chromosimiligravure en décomposant les couleurs *photomécaniquement*. Ceci est plus compliqué à expliquer simplement.

Il suffira à nos lecteurs de savoir que par une disposition dans l'appareil photographique renfermant déjà une trame, on arrive à isoler chacune des trois couleurs : jaune, rouge et bleu, qui *théoriquement* représentent toutes les couleurs, les autres étant leurs dérivées, et le blanc et le noir leur négation.

Cette opération du triage photomécanique des couleurs est délicate, non moins que les suivantes qui doivent, par la superposition de ces trois couleurs, rendre l'image complète avec toutes ses nuances. Certaines couleurs ne peuvent pas être obtenues en même temps que d'autres du même groupe, par exemple le bleu de cobalt ensemble avec le bleu de Prusse.

Mais, comme il y a, au point de vue exactitude, un immense avantage à pouvoir se passer du chromiste et que la *Trichromie*, nom donné à ce procédé, donne en trois tirages, ce qui, en chromolitho, en exige souvent douze, quinze et au delà, tous les photgraveurs en ont essayé et..... subi de grosses pertes, car si tout cela paraît simple en théorie, il en est tout autrement dans la pratique, et les difficultés sont nombreuses.

Lorsqu'il a fallu prévoir la réimpression du **Petit Atlas Dumée**, cette Trichromie tant vantée nous séduisit. Il fut donc résolu, il y a de cela cinq ans, de faire

des essais et de ne s'engager que si ceux-ci donnaient des résultats satisfaisants. Ils ne le furent pas de suite et nous pûmes constater qu'en Trichromie l'à peu près est plus souvent le cas que la reproduction fidèle de toutes les nuances.

Notre préoccupation fut dès lors de chercher les causes de cette différence entre originaux, épreuves et tirage, et si possible d'y remédier. Après diverses tentatives nous avons enfin obtenu ce que nous poursuivions : reproduction et tirage conformes aux originaux. Ces essais avaient duré deux ans !

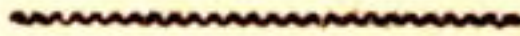
Notre artiste, M. Bessin, nous a prêté dans ces circonstances difficiles son concours le plus dévoué, s'appliquant avec nous à la recherche des moyens de réussite.

De ce qui précède nous avons tiré la conclusion que la Trichromie, malgré certains avantages, est un procédé compliqué n'ayant qu'une *apparence* de simplicité et que l'on n'obtient de bons résultats qu'en s'entourant de mille précautions. L'économie sur les tirages moins nombreux, mais plus coûteux que d'autres à cause de préparatifs plus minutieux et plus longs, est absorbée par des pertes de temps considérables.

Notre ferme volonté a été de produire un ouvrage de vulgarisation sur les Champignons avec des planches d'une ressemblance parfaite, devant égaler, dépasser si possible tout ce qui jusqu'ici a été publié sur ce sujet. C'est vers ce but qu'ont été dirigés tous nos efforts, sans ménager ni la dépense, ni notre peine.

Mais nous avouons que s'il fallait recommencer, nous choisirions peut-être un procédé absorbant moins de temps. Le public appréciera si notre ouvrage répond à ses désirs. C'est pour lui qu'il est fait et son approbation sera la récompense de nos tribulations.

PAUL KLINCKSIECK.



PARTIE I

Explication des Planches

Oronge vraie. — Amanita Cæsarea.

Noms populaires : *Amanite des Césars, Jazeran, Daurade, Roumanet, Mujolo, Campagnol, Ounégat.*

Spores blanches (1).

Ce beau champignon, lorsqu'il est jeune, est complètement renfermé dans une enveloppe blanche ayant la forme d'un œuf : puis cette enveloppe (à laquelle on a donné le nom de *volve*) s'ouvre irrégulièrement, pour donner passage au champignon qui est alors sphérique. Plus tard son chapeau s'élargit tout en restant arrondi, régulier, large de 10 à 15 centimètres, et strié sur les bords. Son épiderme est lisse, brillant et comme satiné, d'un rouge orangé plus ou moins foncé; il se pèle facilement.

Les feuillets sont inégaux, d'un jaune mat, ainsi que le pied qui est muni d'un collier de même couleur, et renflé à la base. La volve reste au pied sous forme d'un large cornet blanc qui l'entoure, tandis que, dans la Fausse-Oronge, il n'en reste que des débris adhérents au pied.

Chair blanche, jaune sous l'épiderme, à saveur agréable.

Ce champignon, l'un des plus délicats que l'on puisse manger, est commun dans le Midi, mais assez rare dans le Centre et les environs de Paris. On le trouve dès la fin de l'été, dans les bois secs et bien exposés.

1. Voir pages 123 à 129.

Bois secs, bien exposés. — Fin de l'été.



Oronge vraie. — *Amanita Cæsarea*.

- COMESTIBLE EXCELLENT. —

Bois un peu frais. — Été, automne.



Fausse-Oronge. - *Amanita muscaria*.

— TRÈS VÉNÉNEUX. —

Fausse-Oronge. — *Amanita muscaria*.

Noms populaires : *Agaric tue-mouches*, *Faux Jazeran*.

Spores blanches.

Ce champignon a quelque ressemblance avec l'Oronge vraie, mais on l'en distingue aisément pour peu qu'on y porte attention.

Lorsque ce champignon a atteint son entier développement, son chapeau est arrondi ou un peu aplati, rouge vermillon, carmin, ou orangé; il se décolore parfois jusqu'à devenir jaune pâle ou blanchâtre. Sa surface est parsemée de nombreux flocons blancs (provenant des déchirures de la volve).

Feuillets toujours blancs inégaux; collier ample blanc de même que le pied qui est renflé à la base et muni de nombreux bourrelets écailleux qui sont les débris de la volve.

Chair blanche, jaune seulement sous l'épiderme. Ce champignon atteint quelquefois de grandes dimensions. On le trouve communément en France dans les bois un peu frais, et souvent au voisinage des bouleaux, en été et automne.

Ce champignon est très vénéneux et l'on doit s'abstenir d'en faire usage, autrement on s'exposerait à des accidents redoutables. Son nom de *muscaria* vient de ce qu'il était employé autrefois pour tuer les mouches.



Amanite phalloïde. — Amanita phalloides.

Champignon qui tue.

Spores blanches.

Chapeau arrondi, puis étalé, mais seulement dans un âge avancé, glabre, lisse sur les bords, un peu luisant, visqueux en temps humide et parfois recouvert de plaques blanches qui sont les débris de la volve. Il est généralement vert jaunâtre, parfois vert olive plus ou moins lavé de gris au centre; on le trouve aussi presque blanc; son diamètre est de 6 à 10 centimètres.

Les feuillets sont nombreux, blancs avec un léger reflet jaunâtre, inégaux.

Pied blanc ou un peu jaunâtre muni d'un collier de même couleur, renflé à la base et garni d'une volve blanche, ample et persistante. Chair blanche ayant une odeur vireuse, saveur âcre à la fin.

Ce champignon est un des plus *dangereux*, ses effets étant toujours mortels. On le trouve assez communément dans les bois un peu frais. On distinguera la variété blanche des *pratelles* (voir pl. 39 à 41), en ce que ces dernières ont des feuillets roses puis bruns, et que de plus elles manquent de volve.

La plupart des accidents mortels causés par des champignons dont parlent les journaux sont dus à l'*Amanite phalloïde* et à ses variétés.



Bois frais. — Été, Automne.



Amanite phalloïde. — *Amanita phalloides*.
— VENÉNEUX, TRÈS DANGEREUX. —

Bois. — Printemps, Automne.



Amanite citrine. — *Amanita citrina*,
— TRÈS VÉNÉNEUX, —

Amanite citrine. — Amanita citrina.

Champignon qui tue.

Spores blanches.

Chapeau charnu convexe, puis plan, jaune ou blanc jaunâtre, parfois un peu verdâtre ou fauve, luisant, ordinairement couvert de plaques d'un blanc sale provenant de la volve. Diamètre 5 à 8 centimètres.

Feuillets blancs nombreux, un peu dentés sur les bords : spores blanches. Pied blanc, très fragile, droit cylindrique, finement strié au-dessus du collier, un peu aminci au sommet et muni à la base d'un gros renflement ou bulbe orné d'un rebord très apparent. Chair blanche, molle, de saveur désagréable.

Comme le précédent, ce champignon varie beaucoup de couleur. On le trouve communément du printemps à l'automne dans les bois un peu frais. Cette espèce, très vénéneuse, est tout aussi dangereuse que la précédente ; il faut éviter de confondre la variété blanche avec les *pratelles* (nos pl. 39 à 41), comme nous l'avons dit, qui ont les feuillets et les spores d'abord roses, rouges, puis bruns, alors qu'ils restent toujours blancs dans les amanites.

Amanite panthère. — Amanita pantherina.

Spores blanches.

Ce champignon connu sous le nom populaire de *Fausse golmotte*, a son chapeau assez charnu, d'abord arrondi, puis plan, un peu visqueux en temps humide et strié sur les bords : il est brun-gris ou olivâtre, couvert de nombreuses verrues d'un blanc sale, provenant de la volve, et large de 6 à 9 centimètres.

Feuillets blancs assez nombreux arrondis vers la marge et aigus vers le pied, inégaux. Pied cylindrique blanc, devenant creux à la fin ; il est muni à la base d'un bulbe garni d'un rebord mince. Collier oblique, blanc, fugace, inséré vers le milieu du pied.

Chair blanche épaisse à odeur un peu vireuse.

On trouve cette amanite en automne dans les bois. Comme elle est *très vénéneuse* il faut éviter de la confondre avec l'**Amanita rubescens** (pl. 6). On l'en distingue facilement, puisque sa chair et ses feuillets ne prennent en aucun cas la teinte rougeâtre de l'*Amanite rougeâtre* ; la présence du collier et l'absence de la volve permettent de la distinguer de l'*Amanita vaginata* (pl. 8).

Bois. — Été, automne.



Amanite panthère. — *Amanita pantherina*,

— TRÈS VÉNÉNEUX. —

Bois. — Été, automne.



Amanite rougeâtre. — *Amanita rubescens*,

— COMESTIBLE, —

Amanite rougeâtre. — Amanita rubescens.

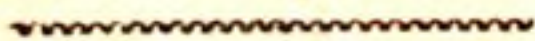
Noms vulgaires : *Oronge vineuse*, *Golmotte*.

Spores blanches.

Chapeau d'abord arrondi, puis convexe et enfin plan, rougeâtre ou rouge sale, plus ou moins pâle. Il est, à sa surface, parsemé de nombreuses verrues farineuses, grisâtres : son diamètre est ordinairement de 6 à 10 centimètres, quelquefois plus.

Feuillets nombreux, blancs ou légèrement teintés de rougeâtre, mous, inégaux. Pied droit, ferme, aminci de bas en haut, strié au-dessus du collier et terminé inférieurement par une sorte de renflement pointu. Le collier est large, tombant, blanc et strié en dessus, rougeâtre en dessous. Chair blanche molle, prenant à l'air, lorsqu'on la froisse, une coloration rose sale; odeur nulle, saveur fade. Cette espèce varie beaucoup comme intensité de couleur; mais, avec un peu d'attention, on perçoit toujours un peu cette teinte rougeâtre caractéristique.

Ce champignon, que l'on consomme en grande quantité dans certains départements, est commun en été et en automne dans les bois un peu frais.



Amanite printanière. — *Amanita verna*.

Nom vulgaire : *Oronge ciguë blanche*.

Champignon qui tue.

Spores blanches.

Cette amanite n'est pas, comme son nom l'indique, un champignon exclusivement printanier; on la rencontre aussi en été, et même en automne, dans les bois calcaires un peu sablonneux.

C'est, de l'avis des auteurs, l'une des amanites les plus dangereuses que l'on puisse trouver, d'autant plus que, n'étant pas très répandue partout, elle est trop peu connue et souvent prise pour une *pratelle* (nos pl. 39 à 41) au voisinage desquelles on la rencontre et dont elle a la couleur blanche. Il importe donc de pouvoir l'en distinguer.

L'Amanite printanière a une volve, à l'encontre des pratelles, qui n'en ont pas; de plus, ses feuillets restent toujours blancs, tandis qu'ils deviennent promptement roses, puis rouge-brun dans les pratelles. Il faut donc, quand on récolte un champignon, vérifier ces caractères, et pour cela, il est de toute nécessité de déterrer complètement le pied de celui-ci, afin de s'assurer de l'absence ou de la présence d'une volve, vu que les espèces reconnues mortelles se trouvent exclusivement parmi les Agarics (champignon ayant des lames) pourvus d'une volve. Il en existe d'autres pouvant amener des troubles digestifs, mais les plus à craindre sont les Amanites. Voir le chapitre « Empoisonnements ».

Revenons à l'*Amanite printanière*, dont le chapeau, d'abord convexe, puis plan, enfin un peu enfoncé au centre, est blanc, légèrement visqueux et lisse sur les bords. Feuillets toujours blancs, ainsi que le pied, qui est plus long que le diamètre du chapeau et muni d'un collier blanc persistant; ce pied est renflé à la base et muni d'une volve bien apparente.

Rappelons encore que les spores de toutes les amanites sont blanches, tandis que les pratelles les ont noires.

Bois frais. — Printemps, automne.



Amanite printanière. — Amanita verna.

— TRÈS DANGEREUX ! MORTEL.

Terrains sablonneux. — Été, automne.



Amanite vaginée. — *Amanita vaginata*.

— COMESTIBLE. —

Amanite vaginée. — Amanita vaginata.

Noms vulgaires : *Coucounelle*, *Grisette*.

Spores blanches.

Cette amanite se distingue des précédentes par un caractère très important et très facile à constater : elle n'a pas d'anneau ; par contre, sa volve est très développée et d'un blanc très pur. Cette volve enserre la base du pied du champignon comme une gaine qui, le plus souvent, reste profondément implantée en terre. Le chapeau de cette espèce est tantôt blanc, jaune brunâtre, tirant sur l'orangé ou gris souris, parfois un peu bleuâtre.

A l'origine, le chapeau a la forme d'une cloche ; plus tard, il devient plan ; il est longuement strié sur les bords, et parfois couvert de larges lambeaux, débris de la volve. Diamètre 6 à 8 centimètres.

Feuillets blancs, détachés du pied, inégaux, assez rapprochés. Pied allongé, assez grêle et fragile, creux, un peu aminci en haut, blanc ou blanchâtre et couvert de petites lignes de couleur bistrée.

Ce champignon se trouve de préférence dans les terrains sablonneux.

Cette amanite est comestible ; dans le Midi, on en fait un fréquent usage.

Lépiote élevée. — Lepiota procera.

Noms vulgaires : *Couleuvrée, Columelle, Couamelle, Champignon à la bague, Grisotte, etc.*

Spores blanches.

Ce champignon, un des plus grands que nous connaissions et aussi l'un des plus recherchés, a, lorsqu'il est jeune, l'aspect d'une baguette de tambour : on dirait une boule à l'extrémité d'un bâton.

Son chapeau est d'abord ovoïde, puis arrondi, et enfin étalé, tout en conservant au centre une proéminence accentuée. Il est sec, brun-gris, et, par suite de son développement, son épiderme se déchire en des sortes d'écailles filamenteuses disposées plus ou moins régulièrement, plus nombreuses vers le centre et plus rares à la périphérie. Diamètre 10 à 25 centimètres et plus.

Feuillets nombreux blancs, plus larges vers le bord du chapeau, et laissant autour du pied un espace annulaire très marqué. Pied cylindrique droit, creux à l'intérieur, bulbeux à la base et couvert, sur sa surface, de nombreuses petites écailles qui lui donnent un aspect tigré et chiné. Il peut atteindre 30 centimètres de hauteur et porte vers son sommet un collier mobile.

Ce champignon, très apprécié comme comestible, pousse en été et en automne dans les endroits sablonneux, les clairières des bois.

Le **Lepiota rhacodes** (*Lépiote raboteuse*) est également comestible; il se distingue de l'espèce dont nous venons de parler principalement par sa chair, qui rougit à l'air lorsqu'on la froisse.

Terrains sablonneux. — Été, automne.



Lépiote élevée. — *Lepiota procera*.

— COMESTIBLE. —

Terrains sablonneux. — Été, automne.



Lépiote pudique. — *Lepiota pudica*.

— COMESTIBLE. —

Lépiote pudique. — Lepiota pudica.

Nom vulgaire : *Toute blanche.*

Spores blanches.

Champignon arrondi et ne devenant plat que très tard, tout en restant mamelonné. Surface lisse, douce au toucher, blanche; plus tard, il se couvre de fines granulations. Diamètre 4 à 6 centimètres.

Feuillets blancs nombreux assez larges, se teintant légèrement de rose avec l'âge. Pied blanc, mince en haut, fortement bulbeux à la base, d'abord plein puis creux ou rempli d'une moelle peu consistante; il porte à son sommet un anneau également blanc et mince. Chair blanche molle à saveur agréable.

On trouve ce champignon en automne, principalement dans les prés, les clairières des bois sablonneux et aussi le long des berges des cours d'eau.

C'est un des champignons les plus savoureux que l'on puisse manger, malheureusement son apparition est assez irrégulière; abondant certaines années, il manque presque complètement dans d'autres.

Armillaire couleur de miel. — *Armillaria mellea*.

Noms vulgaires : *Tête de Méduse, Pivoulade, Souquarel*.

Spores blanches.

Ce champignon pousse en grand nombre dans les bois humides sur les souches pourrissantes ou sur les troncs d'arbres malades.

Son chapeau, d'abord arrondi, devient ensuite plan avec les bords un peu recourbés et le centre proéminent. Il est généralement jaune brunâtre plus ou moins foncé, mais il n'est pas rare de lui voir prendre une teinte verdâtre ou grisâtre, quelquefois même olivacée ou couleur de rouille ; il est ordinairement couvert de petites écailles noirâtres et parfois visqueux. Son diamètre est de 5 à 10 centimètres.

Les feuillets sont assez nombreux, blanchâtres ou pâles et même un peu rougeâtres, se prolongeant sur le pied et aigus vers la marge du chapeau ; ils répandent en grande quantité des spores blanches. Le pied est très long par rapport au chapeau, il peut avoir de 12 à 15 centimètres ; il est ferme, élastique, souvent courbé, à peu près égal, un peu roux surtout dans le bas et muni vers le haut d'un large collier ascendant. Chair blanche peu épaisse, odeur nulle, saveur un peu âcre.

Ce champignon fait un grand tort aux arbres forestiers par son mycélium qui forme des cordons noirs, appelés autrefois *Rhizomorphes*, et s'étendant très longuement sous l'écorce. Bien que comestible, cette espèce n'est pas très recherchée en France ; elle a une saveur âcre et désagréable qui disparaît du reste par la cuisson.

Troncs pourrissants. — Été, automne.



Armillaire couleur de miel. — *Armillaria mellea*

— COMESTIBLE, PEU DÉLICAT. —

Chemins verts, haies. — Printemps.



Tricholome de la Saint-George. — *Tricholoma Georgii*.

— COMESTIBLE EXCELLENT. —

Tricholome de la Saint-Georges.

. Tricholoma Georgii.

Spores blanches.

Ce champignon, qui est plus connu sous le nom de *Mousseron de la Saint-Georges* (il apparaît en avril vers la Saint-Georges), est trapu, arrondi un peu irrégulier.

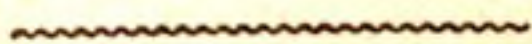
Le chapeau a les bords légèrement repliés en dessous; il est doux au toucher, plutôt frais que sec, blanc sale ou jaune-roussâtre tirant sur le chamois; diamètre 4 à 6 centimètres et plus. Il ne se pèle pas.

Feuillets toujours blancs, très nombreux et très étroits; ils ont entre eux de nombreuses adhérences, ce qui les fait paraître bifurqués. Pied ferme, robuste, un peu courbé à la base, s'écaillant facilement, blanc ou blanc crème et parfois un peu renflé à la base.

Chair blanche, compacte, épaisse, se continuant avec celle du pied; odeur de farine assez pénétrante, mais agréable.

Sous les noms de *Tricholoma gambosum* et de *Tricholoma albellum*, la plupart des auteurs décrivent deux autres champignons portant les noms vulgaires de *mousseron*, et qui paraissent être de simples variétés de celui dont nous venons de parler : même couleur, même port, même odeur, même époque d'apparition.

On trouve ces champignons au printemps dans les prés, le long des chemins verts, dans les clairières des bois, où ils forment souvent des cercles de sorcières. Voir pour cette expression le chapitre II.



Tricholome nu. — Tricholoma nudum.

Nom vulgaire : *Pied bleu.*

Spores blanches.

Champignon d'un violet plus ou moins roux. Chapeau d'abord arrondi puis convexe et enfin plan, doux au toucher; marge d'abord repliée en dessous, puis plus ou moins relevée, mince. Diamètre 4 à 8 centimètres.

Feuillets nombreux inégaux, minces, aigus vers la marge et de la couleur du chapeau. Pied plein, ferme, droit, régulier, un peu renflé à la base, de la couleur du chapeau, mais plus pâle et légèrement farineux au sommet.

Chair peu épaisse d'un blanc violacé, ayant une faible odeur et une saveur un peu acidulée.

Ce champignon, qui est très délicat, pousse en été, automne et hiver, surtout dans les bois de sapins.

On peut rapprocher de ce champignon les **Tricholoma personatum**, **sordidum** et **sævum** qui sont également de couleur violette et comestibles.

Bois, surtout de conifères. — Été, automne.



Tricholome nu. — Tricholoma nudum.

— COMESTIBLE. —

Voisinage des peupliers. — Automne.



Tricholome ruiné. — *Tricholoma pessundatum*.

— COMESTIBLE. —

Tricholome ruiné. — *Tricholoma pessundatum*.

Spores blanches.

Chapeau charnu, compact, d'abord arrondi puis convexe et plan, à bords relevés irrégulièrement, brun-rouge ou roux pâle, plus clair à la circonférence, finement tacheté, visqueux en temps humide.

Feuillets nombreux, étroits, d'un blanc sale, souvent tachés de roux.

Pied épais, souvent très court (notre planche le montre sorti de terre), ferme, irrégulier, un peu écailleux, renflé à la base surtout lorsque le champignon est jeune, blanc ou blanc roussâtre.

Chair blanche, se teintant de roux, odeur de farine, saveur douce.

On trouve ce champignon, en automne, surtout au voisinage des peupliers languissants, dont il paraît suivre le trajet des racines, où parfois il se presse en si grand nombre qu'il en est complètement déformé. Ce champignon, quoiqu'un peu coriace, est très bon à manger et mériterait d'être plus connu. Vient tard en saison.

Tricholome équestre. — Tricholoma equestre.

Nom vulgaire : *Chevalier*.

Spores blanches.

Champignon trapu, ferme, à chapeau convexe, puis plan, irrégulier, à bords amincis, flexueux, relevés à la fin. Le chapeau est jaune, un peu verdâtre, couvert sur le milieu de nombreuses écailles couleur de rouille qui lui donnent une teinte rousse. Il est un peu visqueux en temps humide et large de 8 à 12 centimètres.

Feuillets jaune soufre vif, nombreux, presque détachés du pied et aigus vers la marge du chapeau.

Pied épais, plein, moins long que le diamètre du chapeau dont il a la couleur jaune mais un peu plus pâle. Chair blanchâtre, mince sur les bords, odeur nulle, saveur fade.

Se trouve en automne surtout dans les bois de conifères.

Comestible assez recherché.

Bois, surtout de conifères. - Automne.



Tricholome équestre. — *Tricholoma equestre.*

— COMESTIBLE. —

Bois résineux. — Été, automne.



Tricholome terreux. — *Tricholoma terreum*.
— COMESTIBLE. —

Tricholome terreux. — Tricholoma terreum.

Spores blanches.

Chapeau peu charnu, d'abord conique, puis en cloche et enfin étalé, mais conservant au centre une sorte de mamelon; il est grisâtre plus ou moins foncé, et couvert de petites écailles floconneuses de la même couleur, fragile, irrégulier; diamètre 3 à 6 centimètres.

Feuillets peu nombreux, d'abord blancs puis un peu cendrés, crénelés sur la tranche. Pied blanc ou blanc grisâtre, fragile, fibreux, à peu près égal et plein. Chair grise, molle, d'odeur peu agréable, saveur douce.

Ce champignon qui pousse en abondance en été, automne, surtout dans les bois de pins, est comestible, mais peu recherché; il est très fragile dans toutes ses parties, et très fréquemment piqué des vers.

Il varie beaucoup comme intensité de couleur, et plusieurs espèces voisines pourraient très bien n'en être que des variétés.

Tricholome russule. — Tricholoma russula.

Spores blanches.

Chapeau charnu, ferme, d'abord arrondi, puis plan et même un peu déprimé, bords repliés en dessous; il est blanc rosé ou rouge carmin, inégal dans sa coloration, un peu visqueux en temps humide; diamètre 6 à 10 centimètres.

Feuillets peu nombreux, inégaux, épais, blancs rougeâtres ou se tachant de rouge quand on les froisse. Pied blanc un peu rosé, écailleux en haut, épais, à peine aussi long que le diamètre du chapeau.

Chair ferme blanche ou rosée, à saveur agréable, odeur peu prononcée.

On peut recommander l'usage de ce champignon que l'on trouve en automne dans les taillis de chênes où il forme souvent des traînées de nombreux individus. Il faut éviter de confondre ce champignon avec certaines russules, notamment la *Russule émétique* (pl. 30). Dans notre espèce la coloration du champignon est inégale et souvent comme tachetée, tandis qu'elle est uniforme et plus intense dans les russules; de plus ces dernières ont généralement les feuillets égaux.

Taillis de chênes. — Été, automne.



Tricholome russule. — *Tricholoma russula*,
— COMESTIBLE, —

Au pied des chênes. — Été, automne.



Collybie à pied en fuseau. — *Collybia fusipes*.

— COMESTIBLE. —

Collybie à pied en fuseau. — Collybia fusipes.

Spores blanches.

Ce champignon vient en touffes de 6 à 10 individus, quelquefois plus, au pied des chênes ou au voisinage des souches, de là son nom populaire de *Chénier*. Son chapeau, large de 3 à 6 centimètres, parfois davantage, est de couleur brunâtre, un peu plus clair sur les bords. Il est assez irrégulier dans son ensemble et sa surface est un peu bosselée avec le centre mamelonné.

Feuillets peu serrés, d'une teinte variant du blanc au brun-clair, ventrus et recouverts à la maturité de spores blanches.

Le pied est plus long que le diamètre du chapeau et d'une couleur plus intense à la partie inférieure, qui se termine en une sorte de racine en forme de fuseau noir, de plus il est sillonné, tordu dans sa longueur.

Chair blanchâtre, sans odeur, de saveur agréable.

Ce champignon varie beaucoup et comme taille et comme couleur. La variété *œdematopus* (pied gonflé) est remarquable par son pied démesurément renflé au milieu.

Ce champignon est assez commun en été et en automne, dans les forêts de chênes. Pour le consommer, on doit le choisir peu avancé, sans quoi il est coriace et de digestion peu facile.

Clitocybe nébuleux. — Clitocybe nebularis.

Spores blanches.

Chapeau convexe puis plan, ayant souvent le centre proéminent, mince sur les bords; il varie du brunâtre au gris cendré et devient quelquefois très pâle ou même presque blanc; diamètre 8 à 12 centimètres.

Feuillets blancs ou blanchâtres, serrés, aigus aux extrémités, courbés, descendant sur le pied.

Pied robuste, droit comme un fût de colonne, blanchâtre, plein et renflé à la base qui est cotonneuse; sa longueur est très variable: 4 à 8 centimètres.

Chair blanche ayant une légère odeur de farine.

Se trouve, en automne, sous les futaies, parmi les feuilles tombées, où il forme souvent des cercles de grande dimension.

Ce champignon, quoi qu'on en puisse penser, est parfaitement comestible, je dirai même par expérience qu'il est d'un goût agréable. Il a de plus le mérite d'être facile à récolter et d'être rarement piqué par les vers. Son port caractéristique permet de le reconnaître aisément.

Sous les futaies. — Été, automne.



Clitocybe nébuleux. — *Clitocybe nebularis.*

— COMESTIBLE. —

Dans tous les bois. — Été, automne.



Clitocybe laqué. — *Clitocybe laccata.*

— COMESTIBLE. —

Clitocybe laqué. — Clitocybe laccata.

Spores blanches.

Voilà un champignon qui est un véritable protégé, non seulement par ses couleurs changeantes, mais aussi par sa forme excessivement variable. Il n'est bien caractérisé que dans sa jeunesse ; son chapeau est alors assez mince, hémisphérique, régulier, un peu déprimé au centre, large de 2 à 5 centimètres. Plus tard il devient irrégulier et les bords sont sinués, découpés ou échancrés. Il est incarnat, violet, lilas, roussâtre ou couleur de rouille, et finement farineux-écailleux à sa surface.

Feuillets peu nombreux, épais, veineux surtout dans la vieillesse et d'un violet plus ou moins foncé, devenant pâles par les spores blanches qui les recouvrent.

Pied allongé, flexueux irrégulier, fibreux, de la couleur du chapeau, mais plus pâle et couvert dans le bas d'un coton blanc ou violacé.

Chair très mince, violacée, d'odeur agréable.

Ce champignon que l'on trouve très communément, en été et en automne, dans tous les bois un peu frais, entre la mousse et l'herbe, est comestible, mais peu recherché en raison de sa petite taille. On peut le reconnaître aisément, malgré son aspect changeant.

Pleurote en coquille. — *Pleurotus ostreatus*.

Noms vulgaires : *Nouret*, *Poule de bois*.

Spores blanches.

Chapeau charnu, très variable de coloration, puisqu'on le trouve brun jaune, brun cendré ou roux plus ou moins pâle, doux au toucher, humide, généralement horizontal, parfois dressé vers le haut, convexe, étalé, et ayant quelque peu la forme d'une coquille; les bords sont minces, un peu enroulés, quelquefois ondulés, lacérés. Diamètre 6 à 15 centimètres.

Feuillets assez nombreux, larges, descendant longuement sur le pied où ils sont fréquemment ramifiés en réseau, blancs ou blanchâtres.

Pied court, épais, latéral, souvent couvert de poils hérissés à la base.

Chair blanche, ferme, d'odeur faible et de saveur agréable.

Pousse en automne et en hiver sur le tronc des arbres récemment morts ou languissants, où il forme souvent de fortes touffes superposées.

Ce champignon est comestible, mais un peu coriace; on doit le consommer lorsqu'il est jeune.

Une espèce voisine, qui n'est peut-être qu'une variété, le Pleurote glanduleux (*Pleurotus glandulosus* Fr.), se distingue de ce dernier, en ce que les lamelles présentent, çà et là sur leur surface, de petites houppes glanduleuses.

Arbres languissants. — Automne, hiver.



Pleurote en coquille. — *Pleurotus ostreatus*.

— COMESTIBLE. —

Racines du chardon Roland. — Été, automne



Pleurote de l'Eryngium. — *Pleurotus Eryngii*.

— COMESTIBLE EXCELLENT. —

Pleurote de l'Eryngium. — Pleurotus Eryngii.

Noms vulgaires : *Oreille de chardon*, *Bérigoule*, *Gingoule*, *Ringoule*, *Ragoule*; dans l'Ouest, on lui donne le nom d'*Argouane*.

Spores blanches.

Chapeau charnu, d'abord arrondi, puis convexe plan, et enfin déprimé, irrégulier, à bords minces enroulés, fauve bistre ou roux pâle. Diamètre 5 à 6 centimètres.

Feuillets blancs ou blanchâtres, peu nombreux, aigus aux deux extrémités, descendant longuement sur le pied.

Pied généralement excentrique s'amincissant de haut en bas, blanc.

Chair blanche, d'odeur agréable.

Pousse en automne sur les racines mortes de l'*Eryngium campestre*. Cette Ombellifère piquante, connue sous le nom de Chardon Roland, est répandue dans les terrains sablonneux ou le long des chemins verts. Au bord de la mer, on le trouve sur l'*Eryngium maritimum*. Cet excellent champignon est très délicat et très recherché, malheureusement il est rare dans certaines localités; il semble plus abondant au bord de la mer et, sur les marchés de La Rochelle et de Nantes, il y est vendu en grande quantité. En raison de son lieu d'élection et de l'impossibilité absolue de le confondre avec aucune autre espèce, il semble qu'il y aurait lieu de tenter des essais de culture en vue de propager un des meilleurs champignons que nous connaissions.

Chanterelle comestible. — Cantharellus cibarius.

Noms vulgaires : *Gyrole, Jaunette, Girondelle, Chevrolle, etc.*

Spores blanches.

Chapeau d'abord convexe, puis plan, et enfin un peu creusé en entonnoir, à bords minces, ondulés, enroulés; couleur jaune d'œuf plus ou moins foncée; souvent très décoloré dans les sujets âgés.

Feuillets épais, bifurqués, en réseau, peu nombreux, descendant longuement sur le pied.

Pied plein, épais, s'amincissant de haut en bas et souvent courbé à la base; de la couleur du chapeau ainsi que les feuillets, mais de teinte plus claire.

Chair blanche, un peu fibreuse; odeur agréable, saveur douce un peu poivrée. Est rarement attaquée par les vers.

Très commun dans les bois frais, de l'été à l'automne, où il pousse souvent en troupes nombreuses.

Le **Cantharellus aurantiacus** ou *Chanterelle orangée* est une espèce voisine, mais plus petite, et de coloration plus vive que celle dont nous venons de parler; les feuillets sont plus colorés que le chapeau, serrés, minces et descendant sur le pied.

Chair jaune, molle; pied cylindrique grêle.

Odeur et saveur peu prononcées.

Pousse en automne, surtout sous les sapins et les pins.

Ce champignon est considéré comme suspect et même dangereux, mais à tort, pensons-nous, car nous l'avons consommé bien des fois et trouvé beaucoup plus agréable que la Chanterelle ordinaire.

Bois un peu frais. — Été, automne.



Chanterelle comestible. — *Cantharellus cibarius*.

— COMESTIBLE. —

Sous les sapins. — Été, automne.



Lactaire délicieux. — *Lactarius deliciosus*.

— COMESTIBLE. —

Lactaire délicieux. — Lactarius deliciosus.

Noms vulgaires : *Rouzeillon*, *Vache rouge*, *Briqueté*.

Spores blanches.

Chapeau orangé, rouge brique ou jaunâtre, marqué de cercles plus foncés en couleur ; d'abord convexe, puis plan et déprimé au centre, à bords minces, un peu repliés en dessous. A l'état adulte, il pâlit et se teinte plus ou moins de vert-de-gris. Diamètre 7 à 12 centimètres.

Feuillets nombreux assez épais, souvent fourchus à la base, orangés et se colorant en vert lorsqu'ils sont froissés. Lait rouge-orangé, verdissant.

Pied ferme, épais, s'amincissant de haut en bas, d'abord plein, puis creux et fragile ; il est de la couleur du chapeau, mais plus pâle et marqué de taches ovales, déprimées, plus foncées.

Chair compacte, cassante, puis molle, jaunâtre rougissant à l'air. Odeur agréable.

Pousse en été-automne, sous les conifères.

Le **Lactarius sanguifluus**, qui est spécial au Midi, pousse également sous les mêmes arbres.

Le chapeau est rouge sans zones, le lait rouge-carminé foncé ; également comestible.

Ne pas confondre ces deux espèces avec le **Lactarius torminosus** (pl. 27), auquel il ressemble un peu, mais dont le lait est blanc.

Lactaire poivré. — Lactarius piperatus.

Noms vulgaires : *Vache blanche*, *Eauburon*, *Chavane*.

Spores blanches.

Chapeau charnu, pesant, ferme, concave de bonne heure, blanc ou blanc jaunâtre, à bords repliés en dessous, lisse ou rugueux, non zoné, large de 10 à 20 centimètres.

Feuillets blancs ou blanchâtres, très nombreux, minces, descendant sur le pied, souvent fourchus à la base et aigus aux deux extrémités; ils laissent écouler, ainsi que sa chair, lorsqu'on les brise, un lait blanc, âcre.

Pied cylindrique, gros, court comparativement au chapeau, blanc et plein.

Chair épaisse, ferme, blanche, très poivrée et sans odeur.

Se trouve en été-automne, dans les bois, le long des chemins verts.

Comme l'âcreté de ce champignon disparaît à la cuisson, on en fait usage dans quelques contrées; mais c'est un aliment peu agréable.

Bois, chemins verts. — Été, automne.



Lactaire poivré. — *Lactarius piperatus*.

— COMESTIBLE, PEU DÉLICAT. —

Bois frais. — Été, automne.



Lactaire orangé. — Lactarius volemus.

— COMESTIBLE. —

Lactaire orangé. — Lactarius volemus.

Noms vulgaires : *Viau, Vache, Vachotte, Vélo.*

Spores blanches.

Chapeau fauve doré, ou brun orangé, plus foncé au centre, arrondi, puis plan et un peu concave au centre, qui est souvent mamelonné. Marge du chapeau d'abord enroulée puis étalée irrégulièrement ; épiderme adhérent ; diamètre 8 à 10 centimètres.

Feuillets nombreux, d'un blanc sale, laissant écouler, ainsi que la chair, lorsqu'on les brise, un lait bien blanc, abondant et doux.

Pied de la couleur du chapeau, mais plus pâle, plein, ferme, un peu renflé au milieu, long de 6 à 8 centimètres.

Chair blanche, cassante, d'odeur forte mais agréable.

Pousse en été-automne, dans les bois un peu frais. Ce champignon est comestible et recherché sous le nom de *Vachotte*.

Lactaire aux tranchées. — *Lactarius torminosus*.

Noms vulgaires : *Mouton zoné*, *Raffouet*, *Morton*.

Spores blanches.

En raison de son nom, il est aisé de voir que ce champignon n'est point comestible; il importe donc de pouvoir le distinguer du *Lactarius deliciosus*, dont nous avons parlé (p. 24), et auquel il ressemble quelque peu, au moins de prime abord.

Son chapeau, qui est d'abord arrondi, se creuse par la suite; il est roux carné, ou couleur de rouille pâle (quelquefois blanchâtre lorsqu'il a été lavé par la pluie), un peu zoné et couvert sur les bords qui sont recourbés, d'un chevelu abondant, surtout dans les individus jeunes. Diamètre 4 à 8 centimètres.

Feuillets nombreux, minces, étroits, blanchâtres ou faiblement orangés. Pied plein puis creux, de la même couleur que les feuillets, mais plus pâle, long de 6 à 8 centimètres.

Chair blanchâtre laissant écouler en abondance un lait blanc, âcre.

Pousse en été et en automne dans les bois et les friches. Malgré son âcreté, ce champignon serait consommé en Suède.

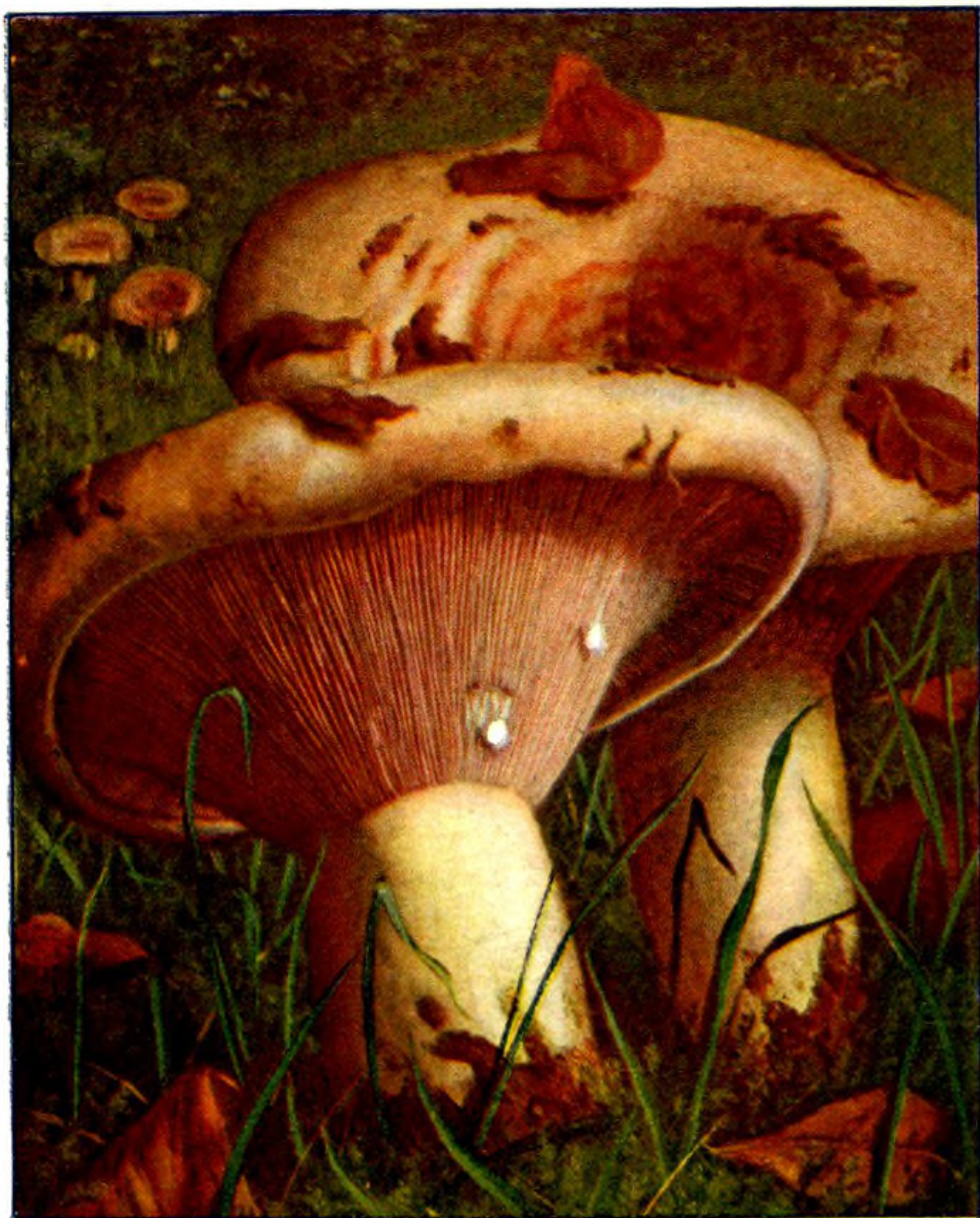


Bois, friches. — Été, automne.



Lactaire aux tranchées. — Lactarius torminosus.
— VÉNÉNEUX. —

Clairières, chemins verts. — Été, automne.



Lactaire taché. — *Lactarius controversus*.

— INDIGESTE, —

Lactaire taché. — Lactarius controversus.

Noms vulgaires : *Lathyron*, *Roussette*.

Spores blanches.

Ce lactaire a quelque ressemblance avec le Lactaire poivré (pl. 25), mais il s'en distingue suffisamment par sa viscosité et ses feuillets un peu rosés.

Il se creuse dès le jeune âge, et les bords du chapeau sont fortement repliés en dessous et velus, floconneux. Plus tard les bords se relèvent irrégulièrement et deviennent nus, ainsi que la surface du chapeau. Il est d'un blanc sale, plus ou moins marqué de zones rouges et presque toujours maculé par la terre qu'il soulève en poussant et retient par sa mucosité ; il est visqueux en temps humide, et mesure de 12 à 15 centimètres de diamètre.

Feuillets nombreux, minces, étroits, aigus aux deux extrémités, blanc sale ou rosés.

Pied plein, ferme, très court, un peu aminci à la base.

Chair blanche, ferme, lait abondant blanc, âcre ; odeur nulle.

Se trouve dans les bois, le long des chemins au voisinage des peupliers.

Quoique peu agréable et de digestion difficile, on consomme ce champignon dans pas mal d'endroits.



Hygrophore olivacé-blanc.

Hygrophorus olivaceo-albus.

Spores blanches.

Chapeau charnu, d'abord un peu conique ou irrégulièrement arrondi, bords repliés en dessous, puis plus ou moins relevés. En temps humide il est recouvert d'un enduit glutineux qui réunit dans la jeunesse le bord du chapeau au pied. Le chapeau devient ensuite convexe, puis plan et enfin un peu concave, mais, même à cet état, on constate presque toujours un petit mamelon entouré d'une dépression bien nette. Il est lisse, brun gris ou brun olive un peu jaunâtre à la circonférence et recouvert d'une glutinosité pâle surtout abondante en temps humide. Diamètre 5 à 10 centimètres.

Feuillets nombreux, minces, descendant à peine sur le pied, blancs puis un peu jaunâtres. Pied plein, un peu aminci à la base, lisse au sommet, écailleux, visqueux partout ailleurs.

Chair blanche, odeur nulle, saveur douce. Se trouve en été-automne, surtout dans les sapinières. Il est très agréable à manger, surtout sauté au beurre : rarement il est piqué aux vers.

Bois résineux. — Été, automne.



Hygrophore olivacé-blanc. — *Hygrophorus olivaceo-albus*.

— COMESTIBLE. —

Bois. — Été, automne.



Russule émétique. *Russula emetica*.

— VÉNÉNEUX. —

Russule émétique. — *Russula emetica*.

Spores blanches.

Champignon de taille moyenne, arrondi puis plan et même un peu concave, lisse, rose, puis rouge vif ou rouge cerise ; quelquefois il devient jaunâtre ou blanchâtre, surtout au centre. La marge est sillonnée, tuberculeuse chez l'adulte, et l'épiderme s'enlève facilement ; diamètre, 8 à 10 centimètres.

Feuillets d'un blanc pur, peu serrés, presque égaux, plus larges au sommet qu'à la base.

Pied cylindrique blanc ou légèrement rosé, long de 4 à 5 centimètres, spongieux, fragile, un peu aminci à la base.

Chair blanche, rouge ou rougeâtre sous l'épiderme, et de saveur très âcre.

Ce champignon est *vénéneux* ; il pousse en été-automne, dans les bois. On le reconnaîtra à sa marge tuberculeuse et à son âcreté. Quant à sa couleur elle est très variable, et l'on trouve parfois des individus complètement blancs.

Les russules ressemblent aux lactaires, mais n'ont point de lait ; il faut, pour les distinguer, les goûter à l'état cru, rejeter celles qui sont âcres et ne consommer que celles d'une saveur agréable.

Russule vert-de-gris. — Russula virescens.

Noms vulgaires : *Palomet*, *Bise vraie*, *Palombette*, *Verdette*, etc.

Spores blanches.

Voilà certes un champignon qui ne paie pas de mine, et qui est cependant un comestible agréable.

Son chapeau, d'abord arrondi, devient plan et même un peu concave au centre. Il est à sa surface blanc, tacheté ou moucheté de vert-de-gris souvent crevassé ou écailleux, lisse à la marge, et large de 6 à 10 centimètres.

Feuillets blancs, épais, inégaux, assez serrés, parfois ramifiés.

Pied blanc plein, épais, ferme, long de 4 à 6 centimètres ; à la fin il devient spongieux.

Chair blanche, cassante ; odeur et saveur agréables.

Pousse en été-automne dans les bois. Comestible ; assez recherché dans certaines régions, surtout à l'état jeune.

Bois. — Été, automne.



Russule vert-de-gris. — *Russula virescens*,

— COMESTIBLE. —

Bois ombragés. — Été, automne.



Russule cyanoxanthe. — *Russula cyanoxantha.*

— COMESTIBLE. —

Russule cyanoxanthe. — Russula cyanoxantha.

Nom vulgaire : *Charbonnier*.

Spores blanches.

Il est peu de champignons qui aient des couleurs aussi variables que celui-ci. On le trouve mélangé de lilas, de pourpre et de vert olive; sa teinte la plus habituelle se rapproche de celle dite gorge de pigeon qui offre des nuances si variées; parfois il se décolore, en devenant pâle ou jaunâtre au centre qui est ordinairement ridé.

Dans son jeune âge ce champignon est arrondi, puis plan et un peu enfoncé, à bords minces, un peu ondulés, et légèrement striés.

Les feuillets sont blancs, inégaux, assez serrés, souvent bifurqués près du pied.

Pied blanc lisse, généralement droit, un peu aminci à la base, ferme, d'abord plein, puis un peu creux.

Chair blanche, lilacée sous l'épiderme du chapeau, saveur douce.

Ce champignon, bien que très variable comme couleur, se reconnaît assez bien à son aspect élancé et à ses couleurs un peu sombres. Il est d'ailleurs assez commun dans les bois un peu ombragés, depuis le commencement de l'été jusqu'à l'automne.

Russule fétide. — Russula foetens.

Spores blanches.

Chapeau d'abord globuleux puis plan convexe, avec le centre un peu enfoncé, jaunâtre ou couleur de rouille, sale, visqueux en temps humide, sillonné, tuberculeux sur les bords, diamètre 10 à 12 centimètres.

Feuillets blanchâtres, peu nombreux, épais, inégaux, souvent bifurqués ou ramifiés. Pied blanc, gros, aminci à la base d'abord plein, puis creux et alors fragile. Chair blanche, cassante, d'odeur désagréable et nauséuse, saveur âcre.

Ce champignon est assez fréquent en été-automne, dans les bois, les prés. On le regarde comme malfaisant; déjà son aspect peu engageant et son odeur font qu'on ne le récolte pas.

Une espèce voisine est le **Russula fellea** ou *Russule chicotin*; il a quelque ressemblance avec celui dont nous venons de parler, mais il est beaucoup plus petit; il est également suspect. Sa saveur âcre et brûlante le feront rejeter sans hésitation.

Bois, prés. — Été, automne.



Russule fétide. — *Russula fœtens*.

— INDIGESTE. —

Bois herbus, pâturages. — Toute l'année.



Marasme faux-Mousseron. — *Marasmius oreades*.

— COMESTIBLE. —

Marasme faux-Mousseron. — Marasmius oreades.

Noms vulgaires : *Mousseron godaille*, *Mousseron de Dieppe*,
Mousseron d'automne, *Mousseron pied dur*.

Spores blanches.

Champignon très peu charnu, tenace, flexible, d'abord arrondi, mamelonné, puis plan, mais présentant pourtant une légère proéminence au centre. Il est fauve roussâtre plus ou moins pâle, glabre et légèrement strié sur le bord ; diamètre 3 à 5 centimètres.

Feuillets très peu nombreux, larges, inégaux, blanchâtres ou jaune fauve pâle. Pied plein, régulier, cylindrique, tenace, de la couleur du chapeau et légèrement velu. Chair blanche très mince, à odeur agréable se développant par la dessiccation.

On trouve ce champignon toute l'année dans les bois herbus, les prairies, les pâturages, le long des chemins verts, souvent en cercle. En raison de sa petite taille, ce champignon est surtout employé comme condiment ; il offre le précieux avantage de pouvoir se sécher et de se conserver facilement. C'est un excellent comestible. Le nom de *Faux-Mousseron* ne doit pas effrayer !

Entolome livide. — Entoloma lividum.

Nom vulgaire : *Le perfide*.

Spores roses.

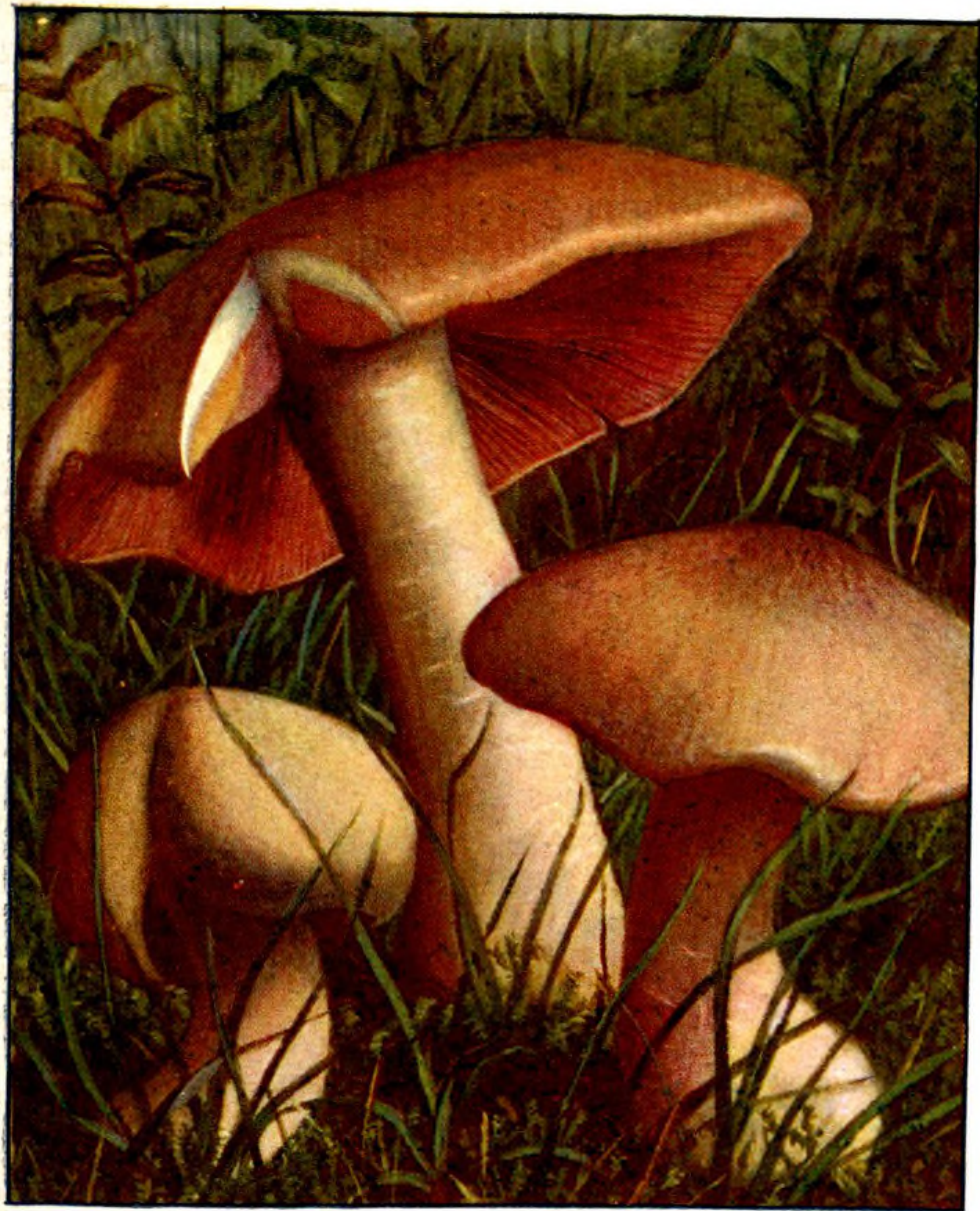
Chapeau convexe, puis plan, lisse, soyeux, humide au toucher, fauve, cendré, pâle ou blanchâtre. On remarque au centre un pointillé formé de petites écailles noires; les bords sont primitivement recourbés puis inégalement relevés et ondulés; diamètre 6 à 12 centimètres.

Feuillets nombreux larges, crénelés sur la tranche, blancs-jaunâtres puis roussâtres. Pied robuste, plein, renflé et courbé à la base, blanc, sillonné, plus long que le diamètre du chapeau. Chair blanche, fragile, à odeur de farine, saveur nauséuse à la fin. Se trouve en été-automne dans les bois frais. Ce champignon, qui est *vénéneux*, ressemble un peu au *Clitocybe nebularis* (pl. 19), mais il s'en distingue aisément, car il a les feuillets jaunes puis rougeâtres et non blancs. L'*Entoloma sinuatum* est une espèce voisine, considérée comme comestible sous les noms de *Jaunet*, *Videau*. Il n'a pas comme l'*Entoloma lividum* l'odeur de farine.

Citons encore l'*Entoloma clypeatum* ou *Entolome en bouclier*, considéré comme dangereux; quoi qu'on en puisse penser, il est cependant comestible et est vendu sur le marché de La Rochelle sous le nom de *Mousseron gris*. Nous l'avons consommé et trouvé excellent. Il se distingue de l'*Entoloma lividum* par sa taille plus petite; son chapeau gris brunâtre, glabre, peu épais, avec le centre très proéminent; d'abord assez régulier, ses bords se relèvent par la suite; souvent ils se fendillent. Chair blanche, mince, sans odeur. Feuillets gris rougeâtres, émettant des spores rose sale, peu serrés, assez larges. Pied blanchâtre un peu renflé inférieurement, assez mince, contourné plein.

Se trouve dans les bois, les champs, les prés, du printemps à l'automne.

Bois frais. — Été, automne.



Entolome livide. — Entoloma lividum.

— VÉNÉNEUX. —

Bois frais. — Été, automne.



Clitopile orcellé. — Clitopilus orcella.

— COMESTIBLE. —

Clitopile orcelle. — Clitopilus orcella.

Spores roses.

Chapeau d'abord convexe puis plan et enfin creusé en entonnoir, à bords minces irrégulièrement incisés et recourbés. Il est peu charnu, blanc, gris clair, mou, visqueux en temps humide, large de 4 à 10 centimètres.

Feuillets nombreux blancs, puis légèrement rougeâtres, descendant longuement sur le pied, minces, étroits, serrés. Pied blanc, court, souvent excentrique, couvert à sa base d'un cotonneux blanc. Chair blanche, molle à odeur de farine. Se trouve en été-automne dans les bois frais. Ce champignon est comestible et très délicat.

Une espèce voisine, le **Clitopilus prunulus**, vulgairement *Mousseron*, se distingue de l'*orcella* en ce que son chapeau est plus épais, non visqueux. Les feuillets sont peu serrés, le pied est épais, et la chair cassante.

Pousse également en été-automne dans les bois un peu ombragés et est regardé comme l'un des meilleurs champignons que l'on puisse trouver.

Cortinaire violet. — Cortinarius violaceus.

Spores couleur de rouille.

Champignon entièrement violet foncé ou pourpre violet, d'abord arrondi puis plan mamelonné, velu ou un peu écailleux à sa surface ; diamètre 6 à 10 centimètres.

Feuillets épais, un peu de la couleur du chapeau, et se couvrant à la fin d'une poussière couleur de rouille, formée par les spores.

Pied plein, ferme, fibreux, renflé à la base, violet foncé et généralement plus long que le diamètre du chapeau, auquel il est réuni par un voile très léger, appelé *cortine* ; cette cortine est filamenteuse-soyeuse, violacée, très visible dans le champignon jeune ; elle s'étire quand le chapeau s'ouvre et reste alors fixée, soit au bord de celui-ci, soit au pied ou aux deux. Chair molle, violacée, ayant une odeur assez forte rappelant celle de l'iode.

Ce champignon pousse en automne dans les bois un peu secs parmi les feuilles mortes qu'il réunit par des filaments violets. Comestible, mais peu délicat.

Le genre *Cortinaire*, très nombreux en espèces, toutes caractérisées par leur voile, n'en offre que peu de comestibles, au moins jusqu'à présent, mais il est probable que leur nombre augmentera à mesure qu'ils seront mieux connus. On ne peut bien les différencier qu'à l'état jeune, ce qui en complique l'étude.

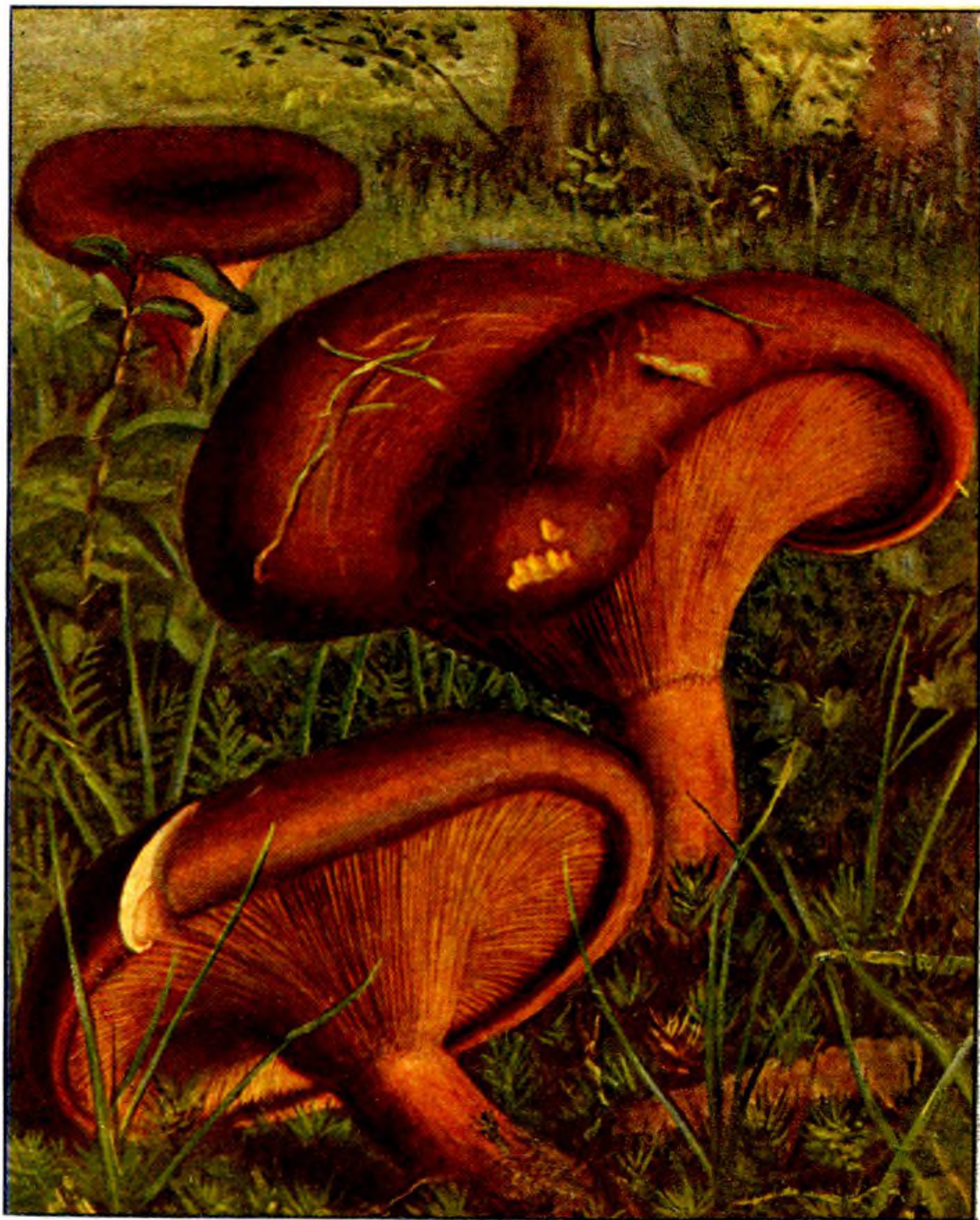
Bois secs. — Été, automne.



Cortinaire violet. — Cortinarius violaceus.

— COMESTIBLE. —

Bois, chemins verts. — Été, automne.



Paxille enroulé. — Paxillus involutus.

— COMESTIBLE. —

Paxille enroulé. — Paxillus involutus.

Spores couleur de rouille.

Chapeau charnu, jaune terreux ou brun plus ou moins foncé, d'abord convexe puis concave au centre; bords enroulés, cotonneux dans le jeune âge, puis relevés irrégulièrement et striés, cannelés; diamètre 6 à 10 centimètres.

Feuillets nombreux, aigus aux deux extrémités, inégaux, descendant longuement sur le pied, de la couleur du chapeau ou plus pâles et se tachant de brun lorsqu'on les froisse; ils se séparent facilement du chapeau. Pied plein, ferme, large vers le haut, s'amincissant vers la base, jaune sale ou brunâtre.

Chair molle, jaune sale; odeur et saveur agréables.

Commun dans les bois, au bord des fossés, en été-automne; comestible assez agréable. La chair des exemplaires trop avancés est molle et de digestion difficile.

Pratelle champêtre. — *Pratella campestris*.

Noms vulgaires : *Champignon de couche, des prés, du fumier, Potiron, etc.*

Spores noires.

Ce champignon, connu de tout le monde, et cultivé en grand dans les caves et les carrières abandonnées, est l'objet d'un commerce important.

Son chapeau, lorsqu'il est jeune, est charnu globuleux, puis pendant longtemps il reste convexe et ce n'est que dans la vieillesse qu'il devient plan. Il est blanc, blanc-roussâtre ou même brunâtre, lisse ou floconneux écailleux, large de 5 à 10 centimètres et se pèle facilement.

Feuillets nombreux amincis aux extrémités, d'abord légèrement carnés puis devenant peu à peu rouge-brun, puis brun purpurin foncé et un peu humides. Pied cylindrique, blanchâtre, ferme, plein, ayant à peu près la longueur du diamètre du chapeau, et muni vers son milieu d'un anneau blanc souvent déchiré. Chair blanche, prenant une teinte rose quand on la brise; odeur et saveur agréables. Ce champignon varie beaucoup de couleur et d'aspect : on le trouve blanc, jaunâtre ou brunâtre, plus ou moins foncé; les uns ont la peau lisse, d'autres écailleuse. Il est commun dans les jardins, vignes, champs, friches, etc., en été et en automne; souvent il pousse par groupe de plusieurs individus.

On trouve sous les sapins une espèce voisine de la nôtre, le ***Pratella hæmorrhoidaria*** dont la chair, normalement blanche, se colore immédiatement d'un rouge sang lorsqu'on la brise.

Citons encore comme particulier aux dunes de l'Océan, et vendu sur le marché de La Rochelle, le ***Pratella Bernardii*** avec chapeau blanc-grisâtre, très épais, compact, cotonneux ou crevassé, large de 10 à 20 centimètres. Feuillets gris incarnat puis bruns. Pied blanc, gros, court et pointu, muni d'un anneau blanc strié en dessus. Chair blanche devenant brunâtre à la cassure. Odeur forte, désagréable. En été-automne dans les sables qui avoisinent l'Océan. Comestible, mais peu délicat.

Champs, jardins, prés et cultivé. — Été, automne.



Champignon de couche. — *Pratella campestris*.

— COMESTIBLE, —

Prés, bois. — Été, automne.



Pratelle des Jachères. — *Pratella arvensis*.

— COMESTIBLE. —

Pratelle des Jachères. — *Pratella arvensis*.

Noms vulgaires : *Boule de neige*, *Paturon blanc*,
Champignon des bruyères, etc.

Spores noires.

Ce champignon, à l'encontre du champignon de couche, est dans son jeune âge un peu conique et ce n'est que plus tard qu'il devient en cloche, convexe puis aplati. Il est d'abord blanc, puis blanc sale ou blanc jaunâtre, floconneux farineux, puis lisse ou légèrement fendillé ; diamètre 8 à 12 centimètres et plus.

Feuillets nombreux, blanchâtres, puis rosés et enfin bruns noirâtres. Pied épais, robuste, creux ou rempli d'une sorte de moelle, blanc ou blanc sale, épaissi à la base et long de 8 à 10 centimètres. Collier double, très large, inséré vers le haut du pied.

Chair épaisse ne changeant pas de couleur quand on la brise. Odeur et saveur moins agréables que dans le Champignon de couche. Se trouve en été-automne, principalement dans les pâturages, les clairières des bois où on le récolte sous le nom de *Boule de neige*. Ce champignon, comestible comme le Champignon de couche, acquiert parfois de grandes dimensions et un poids considérable.

Pratelle jaunissante. — *Pratella xanthoderma*.

Spores noires.

Sous ce nom, nous décrivons une espèce voisine de *Pratella arvensis*, que l'on rencontre fréquemment en automne dans les mêmes endroits que ce dernier et qui n'en est peut-être qu'une variété.

Chapeau d'abord arrondi, puis convexe étalé, lisse, très blanc, se teintant de jaune par le frottement; diamètre 8 à 10 centimètres.

Feuillets d'un rose pâle, brunissant plus tard, aigus au sommet, arrondis à la base.

Pied blanc, lisse, long, flexueux, bulbeux à la base, jaunissant lorsqu'on le froisse, d'abord plein puis creux.

Chair blanche, assez épaisse, non changeante; odeur assez prononcée, peu agréable. D'après Gènevier, qui le premier a décrit l'espèce, il serait prudent d'être très réservé dans l'emploi de ce champignon, qui serait peu agréable au goût et d'une digestion difficile. L'ayant souvent récolté et mangé, sans aucun inconvénient, nous pensons, contrairement à cet avis, qu'il n'y a aucun danger à le consommer.

Prés, pâturages. — Été, automne.



Pratelle jaunissante. — *Pratella xanthoderma*.

— COMESTIBLE. —

Vieux troncs. — Toute l'année.



Hypholome fasciculé. — *Hypholoma fasciculare*.

— NON COMESTIBLE. —

Hypholome fasciculé. — Hypholoma fasciculare.

Spores noires.

Ainsi que son nom l'indique, ce champignon se rencontre toujours en groupe, sur les souches pourrissantes. Son chapeau, qui mesure de 3 à 6 centimètres, est peu charnu, mince, arrondi, un peu mamelonné, glabre, jaune roux ou même jaune soufre, plus pâle à la circonférence.

Feuillets très nombreux, étroits, inégaux, jaunes, puis jaunes verdâtres et enfin brunâtres, un peu déliquescents, c'est-à-dire fondant en eau.

Pied jaune, mince, fibreux flexueux, plus long que le diamètre du chapeau et couvert de filaments plus foncés.

Chair très mince, jaunâtre, amère.

On trouve ce champignon à peu près toute l'année sur les vieux troncs où il forme des touffes souvent très volumineuses de 10 à 30 individus et au delà. On le regarde comme *vénéneux*; il est vrai que son aspect n'invite guère à en faire usage.

Bolet bronzé. — Boletus æreus.

Noms vulgaires : *Cèpe noir*, *Tête de nègre*, *Gendarme noir*.

Ce champignon a quelque analogie avec le *Boletus edulis*, mais il s'en distingue aisément à sa couleur plus foncée et à son aspect plus trapu.

Le chapeau est épais, compact, arrondi, puis aplati, sec, brun olivacé ou noir, à reflets bronzés ; diamètre 8 à 12 centimètres.

Tubes blancs ou blancs jaunâtres, pores petits de même couleur.

Pied robuste à peu près égal, long de 6 à 10 centimètres, gris fauve ou brunâtre, il est couvert dans sa plus grande partie d'un réseau brunâtre et non blanchâtre comme dans le précédent.

Chair blanche, ferme, prenant à l'air une légère teinte jaunâtre ; odeur agréable. Pousse dans les bois, surtout de chênes, en été-automne.

Il est moins commun que le cèpe comestible, mais plus estimé.

Cette planche, au point de vue de la classification, devait se trouver page 46. Une transposition dans le tirage l'a fait placer ici.

Bois. — Été, automne.



Bolet bronzé. — Boletus æreus.

— COMESTIBLE EXCELLENT. —

Au pied des arbres. — Automne.



Polypore chicorée. — Polyporus intybaceus.

— COMESTIBLE, —

Polypore chicorée. — Polyporus intybaceus.

Réunion de chapeaux très nombreux, dressés, ayant un peu la forme de spatules incisées, gris, fauves ou jaunâtres clairs, larges de 2 à 5 centimètres et formant un ensemble arrondi assez semblable à un chou-fleur.

Pores blancs ou un peu brunâtres, labyrinthiformes, surtout vers le pied et le bord du chapeau. Pieds réunis en un tronc généralement court.

Chair blanche ou blanchâtre, fibreuse, ayant une assez forte odeur de champignon.

Ce champignon est très voisin du **Polyporus frondosus** (*Polypore en bouquet, Poule de bois*), dont les chapeaux très nombreux, brun grisâtre, larges de 2 à 5 centimètres, sont réunis dans un seul tronc. Les pores sont également blancs; comme lui il acquiert souvent un poids considérable.

Pousse au pied des chênes en automne; assez rare.

Comestible, mais un peu coriace.

Cèpe comestible. — Boletus edulis.

Noms vulgaires : *Cèpe*, *Bruguet*, *Poliron*, *Gros pied*,
Champignon polonais.

Chapeau arrondi étant jeune, puis devenant plus ou moins convexe plan. Sa couleur varie beaucoup; on le trouve jaune grisâtre ou marron plus ou moins foncé, mais le plus ordinairement il est fauve roux. Il se pèle difficilement.

Tubes ne touchant presque pas au pied, d'abord blancs et couverts comme d'un duvet qui empêche d'en voir les orifices, ensuite jaunâtres, puis verdâtres, avec des orifices petits, réguliers et de même couleur.

Pied plein, robuste, obèse, tantôt court et bulbeux, surtout dans les exemplaires jeunes; tantôt allongé et sensiblement égal, blanchâtre, jaune ou fauve clair, garni dans sa partie supérieure d'un élégant réseau blanc.

Chair épaisse, blanche, ferme dans le champignon jeune, mais devenant molle par la suite, et prenant souvent une teinte vineuse sous l'épiderme. Odeur et saveur agréables.

Ce champignon, l'un des plus connus et des plus estimés, se trouve en été-automne dans presque tous les bois; dans le Midi il apparaît déjà parfois en avril.

Taillis, futaies. — Été, automne.



Cèpe comestible. — *Boletus edulis*.

— COMESTIBLE EXCELLENT. —

Prés, jardins, décombres. Été, automne.



Coprin chevelu. — *Coprinus comatus*.

— COMESTIBLE. —

Coprin chevelu. — Coprinus comatus.

Spores noires.

Chapeau peu charnu, d'abord cylindrique puis ovoïde et enfin étalé, obtus. L'épiderme se sépare en mèches nombreuses, formant des sortes d'écailles filamenteuses, assez régulièrement disposées; il est d'abord blanc ou blanc sale avec le sommet jaune terreux, puis il devient rose lilacé et enfin noir.

Les feuillets sont nombreux, minces, mais très larges, d'abord soudés entre eux, blancs puis rosés et enfin noirs; alors ils se fondent en un liquide noir ressemblant à de l'encre. Voir à ce sujet le chapitre IX.

Pied creux, plus long que le diamètre du chapeau, aminci au sommet et un peu renflé à la base qui se prolonge sous terre par une sorte de longue racine. Anneau petit, mobile et fugace.

Pousse principalement en automne dans les prés, sur le bord des routes, et surtout dans les terrains nouvellement remblayés, où souvent il se montre en très grande abondance.

Ce champignon est très délicat à manger, mais il faut le consommer jeune et lorsqu'il est encore tout blanc, c'est-à-dire deux à trois heures après la récolte. C'est pour cela qu'on ne le voit jamais sur les marchés.

Le **Coprinus ovatus** ou *Coprin ovale*, également comestible, est une espèce voisine à chapeau renflé.

Cette planche, au point de vue de la classification, devait se trouver page 43. Une transposition dans le tirage l'a fait placer ici.

Bolet rude. — Boletus scaber.

Noms vulgaires : *Roussile, Gyrole rouge, Temoulo.*

Chapeau hémisphérique, glabre, un peu visqueux en temps humide, roux orangé ou brun noirâtre; diamètre 6 à 12 centimètres.

Pores petits, arrondis, blanchâtres puis grisâtres; tubes ne touchant pas au pied, convexes près de celui-ci. Pied beaucoup plus long que le diamètre du chapeau, aminci vers le haut, blanc grisâtre et parsemé d'un grand nombre de petites écailles noires ou brunes.

Chair blanche, prenant une teinte bleu-ardoisé quand on la brise; odeur peu accentuée, saveur douce ou fade.

Ce champignon varie beaucoup de couleur; on le trouve jaune, orangé, rouge brique, brun plus ou moins foncé et même blanc. Pousse en été-automne dans les bois, souvent sous les bouleaux.

Comestible, mais moins délicat que le **Boletus edulis**; il faut le consommer lorsqu'il est encore jeune, car plus tard sa chair devient molle.

Bois mêlés. — Été, automne



Bolet rude. — Boletus scaber.

— COMESTIBLE. —

Surtout sous les conifères. — Été, automne.



Bolet jaune. — *Boletus luteus*.

— COMESTIBLE, PEU ESTIMÉ.

Bolet jaune. — Boletus luteus.

Chapeau jaune fauve plus ou moins foncé, convexe, puis plan avec le centre un peu relevé. Il est recouvert d'une viscosité brune qui disparaît par la suite. Tubes jaunes, ayant un orifice petit de même couleur.

Pied blanc jaunâtre, pointillé de brun au-dessus du collier, et légèrement teinté de violacé brunâtre au-dessous; il est, à sa base, couvert d'un cotonneux blanc. C'est une des rares espèces de bolets munie d'un collier.

Collier mince, blanc puis brunâtre.

Chair molle, blanchâtre ou jaunâtre, saveur amère.

Pousse en automne, surtout dans les bois de conifères.

Ce champignon est comestible, mais peu estimé; on doit, avant d'en faire usage, enlever l'épiderme. Il se décompose assez rapidement.

Bolet fauve. — Boletus badius.

Chapeau convexe, assez souvent irrégulier, bai fauve ou un peu rougeâtre, visqueux en temps humide et brillant par le sec, large de 4 à 5 centimètres. Pores anguleux assez larges, d'abord blancs, puis jaunes-verdâtres, surtout lorsqu'on les froisse. Pied ferme, cylindrique, blanchâtre, mais couvert d'une pruinosité brune.

Chair blanche, molle, verdissant ainsi que les tubes quand on la brise. Odeur et saveur insignifiantes.

Pousse en été-automne, dans les bois surtout de conifères.

Ce champignon, qui n'est pas très commun partout, est comestible, mais de qualité médiocre; dans certains pays, en Allemagne notamment, où il est commun, on le consomme en assez grande quantité.

Surtout sous les conifères. — Été, automne.



Bolet fauve. — *Boletus badius*.

— COMESTIBLE. —

Bois. Été, automne.



Bolet blême. — Boletus luridus.

—SUSPECT.—

Bolet blême. — Boletus luridus.

Noms vulgaires : *Faux cèpe*, *Oignon de loup*.

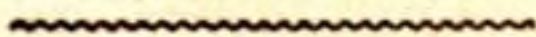
Chapeau convexe, arrondi, brun olivacé, ou couleur de rouille, cotonneux, sec, mais un peu visqueux à la fin, ayant souvent plus de 12 centimètres de diamètre.

Tubes longs, plus courts près du pied autour duquel ils forment une dépression, jaunes ou jaunes-verdâtres ; pores petits, arrondis, rouges orangés ou carmin foncé.

Pied d'abord gros, court et ventru, puis allongé, aminci à la base, jaune ou rougeâtre, et muni dans sa partie supérieure d'un beau réseau rouge.

Chair jaune molle, bleuissant à l'air, odeur désagréable, saveur nulle.

On trouve communément ce champignon dans les bois, en été-automne. Bien que quelques auteurs le donnent comme comestible, il est préférable de n'en point faire usage.



Fistuline hépatique. — *Fistulina hepatica*.

Noms vulgaires : *Langue de bœuf*, *Foie de bœuf*, *Glu de chêne*.

Masse charnue, épaisse, succulente, en forme de langue, ou semi arrondie, entière ou échancrée, amincie sur les bords. Ce champignon est rouge de sang, ou rouge brun, visqueux à la face supérieure, et couvert d'aspérités, qui finissent par disparaître. Diamètre 12 à 15 centimètres.

Tubes d'abord blancs, puis d'un jaune pâle, à orifice frangé.

Pied généralement court, épais, oblique, de la couleur du chapeau.

Chair rouge, épaisse, molle, fibreuse et marbrée, laissant écouler, quand le champignon est jeune, un suc rougeâtre.

Saveur un peu acide.

Pousse en été-automne sur les arbres languissants, les vieilles souches, surtout de chêne.

Comestible, mais de digestion difficile. Quelques personnes le mangent cru ou accommodé en salade.

Chênes malades. — Été, automne.



Fistuline hépatique. — *Fistulina hepatica*.

— COMESTIBLE. —

Grands bois ombragés. — Automne.



Hydne sinué. — *Hydnum repandum*.

— COMESTIBLE, —

Hydne étalé. — Hydnum repandum.

Noms vulgaires : *Pied de mouton blanc*, *Barbe de vache*,
Erinace, etc. •

Chapeau compact, charnu, convexe, irrégulièrement découpé, jaune chamois, blanchâtre ou blanc jaunâtre, nuancé de rose. Diamètre 5 à 10 centimètres. Il porte à sa partie inférieure des aiguillons carnés ou bruns pâles, très fragiles, serrés, inégaux, descendant assez bas sur le pied.

Pied plein épais se continuant avec le chapeau, souvent excentrique, de même couleur ou plus clair.

Chair ferme, cassante, blanche, de saveur un peu amère, odeur nulle. Se trouve en automne dans les bois couverts où il forme souvent des colonies nombreuses.

C'est un excellent champignon, rarement piqué par les vers, et allant très tard en saison.

Clavaire jaunâtre. — Clavaria flava.

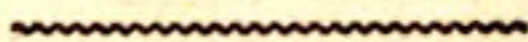
Noms vulgaires : *Barbe de chêne*, *Mainotte*, *Pied de coq*,
• *Tripette*, etc.

Champignon à souche charnue, épaisse, blanche, donnant naissance à des rameaux très nombreux, cylindriques, lisses d'un jaune plus ou moins intense. Chair blanche à odeur de champignon; saveur agréable; plante fragile.

Pousse en automne dans les bois un peu frais, surtout au voisinage des hêtres. Ce champignon forme des touffes souvent d'un poids assez considérable. Toutes les espèces de clavaires peuvent être regardées comme comestibles, quoique certaines soient indigestes et un peu acides.

Deux espèces voisines de celle dont nous venons de parler, sont la *Clavaire dorée* (**Clavaria aurea**) et la *Clavaire élégante* (**Clavaria formosa**).

La *Clavaire en grappe* (**Clavaria botrytis**), se distingue aisément des espèces précédentes, par ses rameaux courts, le plus souvent rouge carminé au sommet.



Bois frais. — Été, automne.



Clavaire jaunâtre. — *Clavaria flava*.

— COMESTIBLE. —

Bois frais. — Été, automne.



Craterelle corne d'abondance. — *Craterellus cornucopioides*.

— COMESTIBLE. —

Craterelle corne d'abondance.

Craterellus cornucopioides.

Nom vulgaire : *Trompette des morts*.

Voilà certes un champignon dont la forme est bien caractéristique, et qui lui a fait donner le nom de *Corne d'abondance*.

Figurez-vous un champignon mince, ayant la forme d'un entonnoir dont les bords seraient recourbés, ondulés et échancrés ; cet entonnoir se prolonge en un tube qui s'amincit graduellement. Le chapeau est brun enfumé, noirâtre, couvert de petites écailles. L'hyménium (voir chapitre XI), est cendré, rugueux, et marqué de rides rameuses, peu saillantes.

Pousse en été-automne dans les bois frais, en troupes souvent nombreuses.

Ce champignon, en raison de son abondance et de la facilité avec laquelle on peut le conserver, par une simple dessiccation, mériterait d'être plus employé.

On pourrait l'appeler la *truffe du pauvre* ; il a un peu l'aspect de cette dernière lorsqu'elle est coupée en tranches minces ; il en a aussi un peu la saveur.

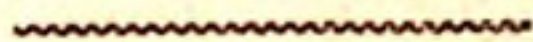


Vesse-loup gigantesque. — *Lycoperdon giganteum*.

Champignon globuleux, sphérique, ayant de 20 à 40 centimètres de diamètre et n'adhérant au sol que par une très petite racine ; il est blanc ou blanc sale et le plus souvent satiné lisse, comme de la peau de gant, quelquefois son épiderme se fendille à la partie supérieure de manière à former des crevasses plus ou moins régulières.

Ce champignon a communément le volume de la tête d'un enfant ; il n'est pas rare d'en trouver du poids de 4 à 5 kilogrammes. Celui que représente notre planche avait la grosseur d'une très forte tête d'homme et pesait 4 k. 900.

On le trouve en automne dans les friches, les pâturages, et même dans les jardins. Il est comestible étant jeune et lorsque la chair est encore blanche et ferme ; plus tard il devient jaune, puis gris et se fend irrégulièrement, et sa chair, de blanche qu'elle était, devient jaune verdâtre, puis elle se transforme en une poussière brune.



Friches, pâturages, jardins. — Été, automne.



Vesse-loup gigantesque. — *Lycoperdon giganteum*.
— COMESTIBLE (JEUNE).

Bois, friches, pâturages. — Été, automne.



Vesse-loup ciselée. — *Lycoperdon caelatum*.
Vesse-loup perlée. — *Lycoperdon gemmatum*.
— COMESTIBLES (JEUNES.) —

Vesse-loup ciselée. — Lycoperdon cælatum.

Figure de droite de la planche. — Champignon ovale conique, en forme de poire, ayant de 10 à 12 centimètres de hauteur, rattaché au sol par une racine peu développée, blanc, puis fauve ou légèrement brunâtre, ordinairement couvert de verrues plus ou moins polygonales qui lui donnent un aspect ciselé. Ces verrues se détachent facilement.

A la maturité ce Lycoperdon s'ouvre au sommet par un orifice qui laisse échapper les spores. La chair, qui est d'abord blanche et compacte, devient jaune verdâtre, puis brune, pour se résoudre en poussière qui s'échappe à la moindre pression.

Pousse en automne dans les friches, les pâturages. Comestible étant jeune et lorsque la chair est encore blanche.

Vesse-loup perlée. — Lycoperdon gemmatum.

Les 4 figures de gauche et du milieu de la planche. — Champignon ovale, mamelonné, se continuant en un pied un peu conique, long de 3 à 7 centimètres et couvert de petites éminences droites se détachant avec la plus grande facilité.

Commun en été, automne, dans les bois et les friches. Comestible dans les mêmes conditions que le précédent.

Pézize en coupe. — *Peziza acetabulum*.

Les Pézizes forment une importante famille du groupe des *Discomycètes*. Elles ont toutes plus ou moins la forme d'une coupe, munie ou non d'un pied. C'est dans l'intérieur de la coupe que se trouvent les spores, ces minuscules organes de reproduction qui, dans les Agarics, sont placés sur les feuillets et chez les Bolets dans les tubes.

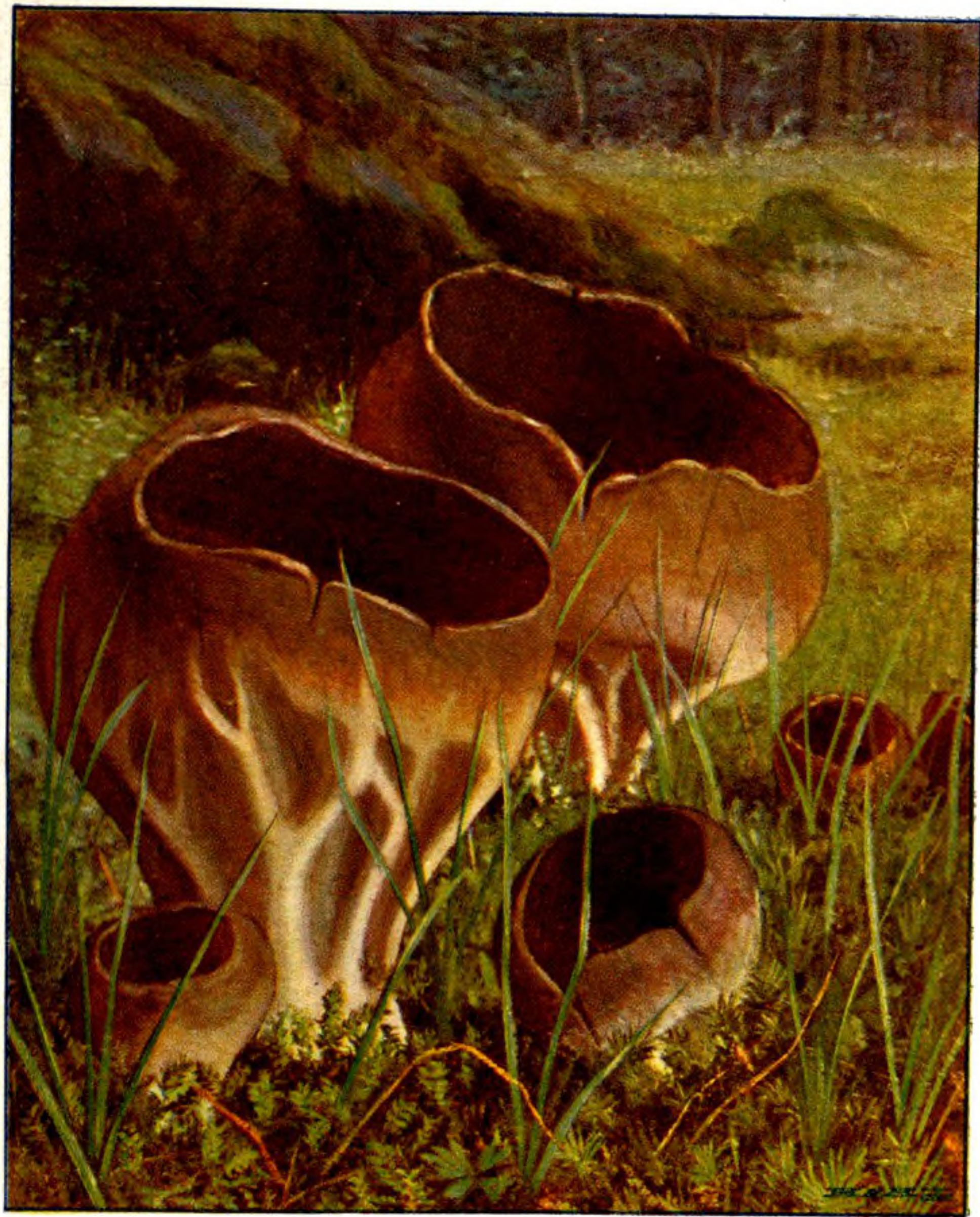
On trouve de charmantes Pézizes un peu partout, sur la terre, sur le bois mort, sur les feuilles et aux endroits où l'on a fait du charbon. La variété de leurs couleurs est surprenante : il y en a de rouges, de jaunes, de violettes, de bleues, de vertes, etc. Aucune Pézize n'est vénéneuse, mais, en raison de leur petite taille, on ne fait usage que de quelques-unes d'entre elles.

L'espèce que représente notre planche a la forme d'une coupe, mince, fragile, grisâtre extérieurement, brun sombre à l'intérieur. Largeur 3 à 5 centimètres, hauteur 5 à 8 centimètres. Pied court épais, blanchâtre, creux, lacuneux, marqué de côtes saillantes, rameuses, qui se prolongent presque jusqu'au sommet de la coupe.

Pousse au printemps, à terre, dans les endroits un peu frais. Comestible.



Bois frais. — Printemps.



Pézize en coupe. — *Peziza acetabulum*.

— COMESTIBLE. —

Bois frais. — Printemps.



Pézize veinée. — *Peziza venosa*.

— COMESTIBLE. —

Pézize veinée. — *Peziza venosa*.

Nom vulgaire : *Oreille de chat*.

Champignon en forme de coupe, d'abord globuleux, puis étalé, souvent fendu sur les bords qui sont irréguliers : il est blanc jaunâtre extérieurement, et muni d'un pied court marqué de quelques côtes qui se prolongent un peu sur le champignon. L'intérieur de la coupe est d'un brun plus ou moins intense, garni de côtes ou veines qui lui donnent un aspect bosselé; son diamètre varie de 3 à 6 centimètres et plus.

Cette espèce, qui n'est pas rare au printemps, est fréquemment consommée sous le nom d'*oreille de chat*.

Morille comestible. — Morchella esculenta.

Tout le monde connaît la morille ou plutôt les morilles, car il y en a plusieurs espèces, toutes comestibles; mais celle dont nous voulons parler est à coup sûr la plus estimée. Elle est douée d'un parfum qu'on ne saurait trouver dans aucun autre champignon.

La morille comestible est de deux nuances; il y a, comme disent les marchands, la *jaune* et la *grise*.

La *jaune* est généralement plus grosse, arrondie, de coloration un peu bistrée; les alvéoles (on appelle ainsi les enfoncements que l'on remarque sur la partie globuleuse du champignon) sont grandes, polygonales, irrégulières et disposées sans ordre.

Les semences ou spores des champignons se trouvent sur le bord des alvéoles. Le pied de la morille est creux, blanchâtre, un peu cylindrique, marqué de sillons plus ou moins prononcés et couvert à sa partie supérieure d'une sorte de poussière écailleuse. Sa hauteur est toujours moindre que celle du chapeau.

Les principales variétés de la morille comestible sont :

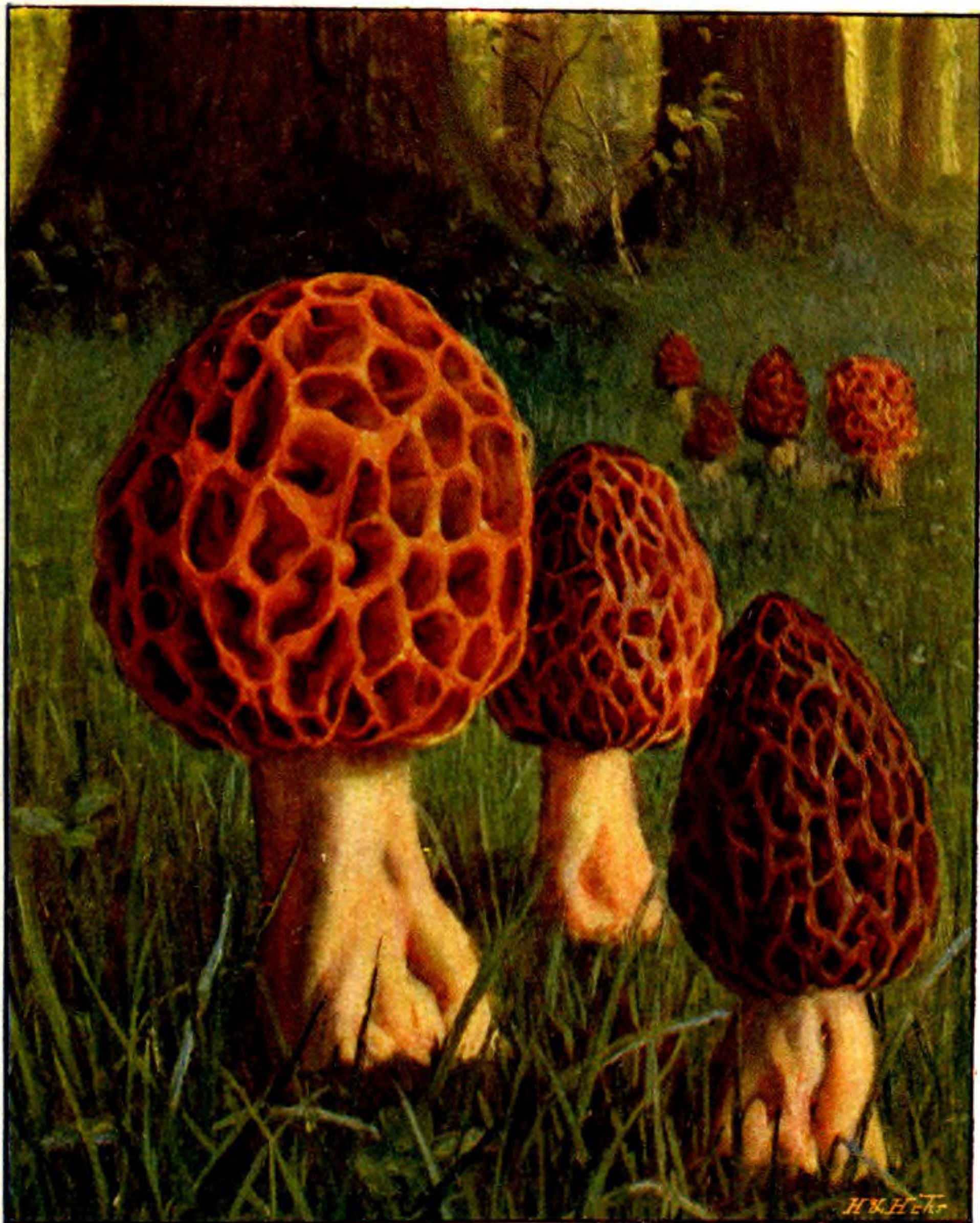
1° *La Morille ronde*, **Morchella esculenta** var. **rotunda**, dont nous venons de parler et qui est représentée à gauche dans la planche.

2° *La Morille grise*, **Morchella esculenta** var. **vulgaris**, figurée à droite, qui en diffère par sa forme plus allongée, moins globuleuse, sa couleur qui est grise, plus ou moins teintée de fauve et non de jaune, enfin par les alvéoles qui sont sensiblement plus petites, irrégulières.

Cette variété est plus précoce que la première.



Bois, friches. — Printemps.



Morille comestible. — *Morchella esculenta*.

— COMESTIBLE EXCELLENT. —

Forêts, surtout de conifères. — Printemps.



Morille élevée. — *Morchella elata*.
Morille conique. — *Morchella conica*.
— COMESTIBLES. —

Morille conique. — Morchella conica.

Champignon de taille moyenne, plutôt petite, mesurant de 5 à 10 centimètres de hauteur, de couleur grise ou fauve. Alvéoles moins grandes que dans la Morille comestible, étroites, quadrangulaires, généralement disposées en séries régulières et limitées par des côtes épaisses.

Pied blanc plus court que la hauteur du chapeau, égal, couvert de petites écailles.

Ce champignon, bien reconnaissable à sa forme, se trouve dans les bois de conifères aux mêmes époques que les autres morilles, c'est-à-dire en avril et mai ; il n'est pas très commun dans les environs de Paris.



Morille semi-libre. — Morchella semi-libera.

Nom populaire : *Morillon*.

Ce champignon diffère totalement d'aspect des différentes morilles dont nous venons de parler, et l'on pourrait le caractériser ainsi : petit chapeau, grand pied.

Cette morille a environ de 10 à 15 centimètres de hauteur. Le chapeau est court, conique, pointu, fauve brunâtre. Côtes longitudinales réunies par des veines, qui forment des alvéoles oblongues. Pied blanchâtre farineux, creux, d'abord court, puis s'allongeant beaucoup, et attaché au milieu du chapeau, d'où son nom de morille à moitié libre.

Commun partout en avril-mai dans les bois frais, surtout au voisinage des peupliers. On le consomme sous le nom de *morillon* à l'instar de la morille; mais il est bien moins délicat.

Souvent le pied creux des morilles est habité par des *Perce-oreilles* ou *Forficules*, insectes de la famille des Orthoptères, qui fuient la lumière et sont absolument inoffensifs pour l'homme.

Bois frais. — Printemps.



Morille à moitié libre. — *Morchella semi-libera*.

— COMESTIBLE, —

Bois ombragés, bord des routes. — Automne.



Helvelle lacuneuse. — *Helvella lacunosa*.

— COMESTIBLE. —

Helvelle lacuneuse. — Helvella lacunosa.

Noms vulgaires : *Oreille de Judas*, *Mitre d'évêque*.

Dans les Helvelles, le réceptacle (chapeau) est charnu, mince, lisse, irrégulier, sinueux, offrant quelquefois la forme d'une mitre ou d'une cornette ; il est couvert extérieurement par les spores.

Le pied est uni ou lacuneux, creux ou rempli d'une substance cotonneuse. Dans l'Helvelle lacuneuse, le réceptacle est enflé, formé de 2 à 4 divisions retombantes, adhérentes entre elles, cendrées, noires ou noirâtres au-dessus, plus ou moins claires en dessous ; pied lacuneux, blanc ou grisâtre.

Pousse en été-automne, dans les bois ombragés, le long des haies, au bord des routes, et comestible comme toutes les Helvelles.



Helvelle crépue. — *Helvella crispa*.

Nom vulgaire : *Oreille de chat blanche*.

Les Helvelles, par leur forme bizarre, leur pied lacuneux sillonné et leur chapeau diversement contourné, sont un sujet d'étonnement pour celui qui les trouve une première fois. Par leur organisation, elles se rapprochent des Morilles.

Dans l'*Helvelle crépue* le réceptacle est enflé, divisé, ondulé, contourné ; les lobes sont d'abord attachés, puis libres, blanchâtres ou jaunâtres. Pied épais, complètement rempli de lacunes allongées, plus blanc que le réceptacle et haut de 6 à 10 centimètres.

Pousse en automne et en hiver, dans les bois, les gazons, le long des fossés, etc. ; comestible comme toutes les Helvelles. L'*Helvelle crépue* offre plusieurs variétés dans lesquelles la teinte du réceptacle varie du blanc jaunâtre au fauve roussâtre.

Bois ombragés, bord des routes. — Automne.



Helvelle crépue. — *Helvella crispa*,
— COMESTIBLE, —

Midi de la France surtout. — Automne, hiver.



Truffe à spores noires ou Truffe du Périgord.

Tuber melanosporum.

Truffe à spores noires. — *Tuber melanosporum*.

Noms vulgaires : *Truffe du Périgord*, *Truffe des gourmets*,
Truffe violette, *Rabasse*, etc.

Les Truffes sont des champignons si connus que nous pourrions aisément nous dispenser d'en faire la description. On trouve dans le commerce des Truffes de provenances différentes, mais nous parlerons seulement de la *Truffe du Périgord*, la truffe par excellence, ainsi appelée parce que c'est surtout dans cette ancienne province qu'on la récolte en abondance pour l'expédier dans le monde entier.

La *Truffe du Périgord*, comme du reste toutes les autres espèces, se présente à nous sous la forme d'une masse irrégulièrement arrondie d'un noir brunâtre, de la grosseur d'une noix à celle d'une orange, mais on en trouve également de plus petites comme de plus grosses. La surface est couverte de verrues, appelées *diamants*, à 6 côtés, déprimées au sommet. La chair d'abord blanche, passe ensuite au jaune, puis au brun de plus en plus foncé pour devenir noir violacé à la maturité ; elle est marbrée de veines blanches devenant finalement brun rougeâtre. La coloration de la chair provient des nombreuses spores noir violacé qu'elle renferme.

La Truffe vient presque exclusivement en terrain calcaire, de préférence en sol friable, dans les clairières où l'herbe est rare ou absente, notamment au voisinage de certains chênes appelés *chênes truffiers* et toujours sous le sol. Nous avons figuré à gauche de la planche, un rameau de l'espèce principale dans le rayon de laquelle se plaît la Truffe du Périgord, c'est le *Chêne pubescent*

ou *Quercus pubescens*. Quoique ce soit au voisinage des racines de cet arbre que l'on trouve le plus de truffes noires, on peut fort bien en trouver sous d'autres chênes.

La récolte se fait principalement de décembre à fin mars à l'aide de porcs, de préférence des truies dont l'odorat serait plus fin ; moins souvent on emploie des chiens, du moins en Périgord. Ces animaux ont tous le don de sentir la truffe de loin, souvent à 40 mètres et au delà. Le *rabassier*, homme récolteur de truffes, ayant amplement nourri l'animal avant son départ pour la chasse, tient celui-ci retenu par une corde et le suit dans ses recherches à ras du sol. Dès que le porc enfonce son groin en terre, il lui assène un coup de son bâton ferré pour lui faire lâcher prise et déterrer à sa place le précieux tubercule. La récolte, extrêmement variable, peut atteindre jusqu'à 15 kilos dans une journée, mais c'est exceptionnel.

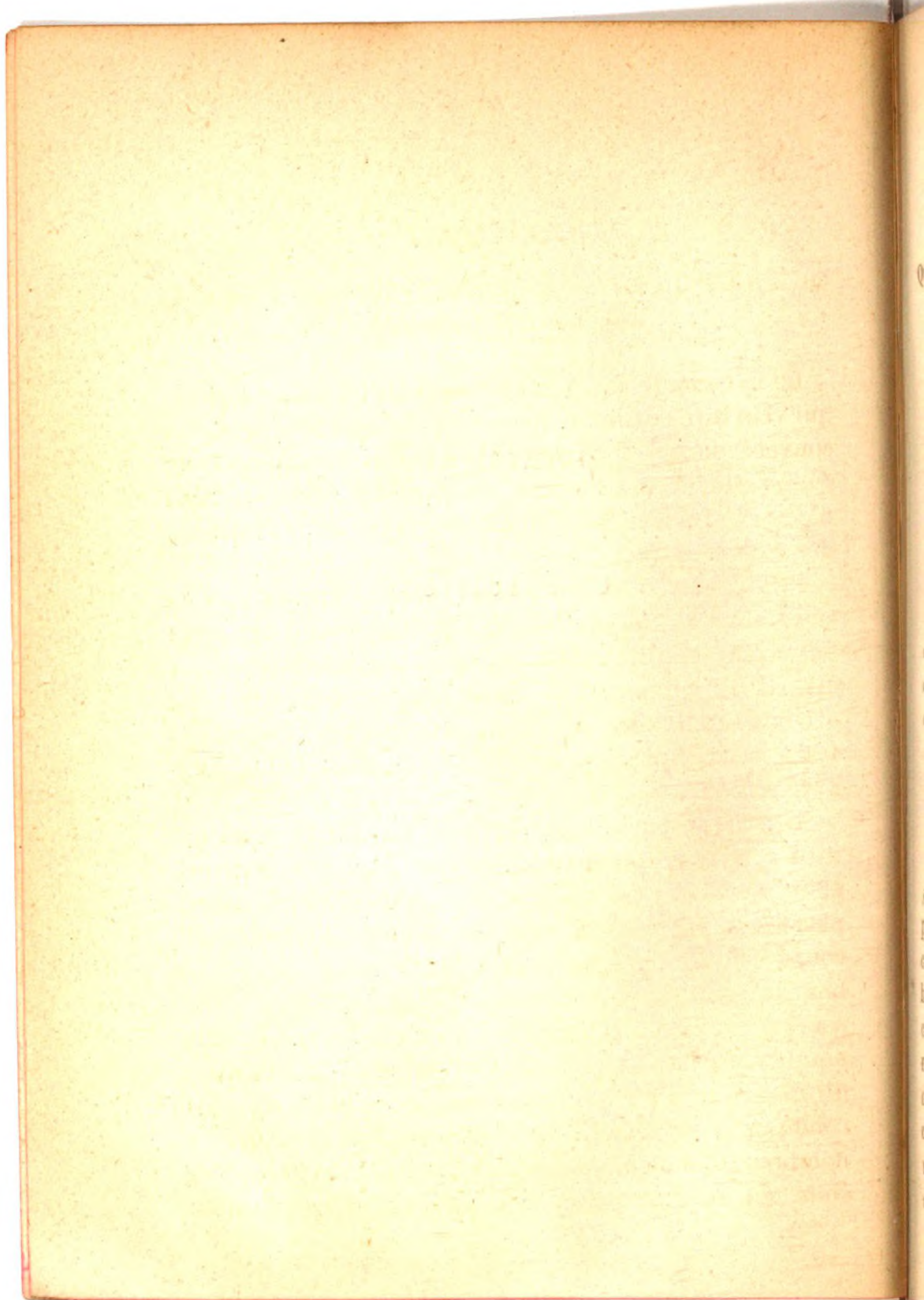
Le renard, le loup, le cerf, le chevreuil, l'écureuil et tous les autres rongeurs, de même que le chat, sont tout aussi friands de la truffe que le porc ; quantité d'insectes, mouches et coléoptères s'en nourrissent et y déposent leurs œufs.

La Truffe, quoi qu'on en puisse penser, est un aliment non seulement facile à digérer, mais aidant à faciliter la digestion. Du moins, feu le professeur Chatin, qui a écrit un gros livre sur son compte, l'affirme et Brillat-Savarin l'a énoncé avant lui.

Il y aurait bien des choses à dire encore, mais la place est limitée. Ceux qui sont curieux d'en savoir plus long n'ont qu'à consulter l'ouvrage de Chatin qui leur donnera tous les détails voulus.

PARTIE II

Généralités



CHAPITRE I

Qu'est-ce qu'un champignon ? Notions générales sur les champignons.

Le mot champignon paraît provenir du latin *Campus*, qui veut dire champ, parce que les champignons croissent souvent dans les champs. Les Latins les nommaient *Fungi*, et chez les Grecs on les appelait *Myxetes*, dont on a fait mycètes, puis *mycologie*, qui veut dire science des champignons.

Pendant longtemps les idées les plus fausses ont eu cours sur les champignons, et, de tout temps, le peuple en voyant leur apparition rapide à certains endroits, a cru qu'ils provenaient spontanément des corps en décomposition, sans penser que, comme les autres végétaux, ils produisaient des semences destinées à leur propagation.

Rien n'est plus facile que d'en donner la démonstration. Prenons un champignon quelconque, le champignon de couche par exemple que tout le monde connaît, plaçons-en le chapeau, après en avoir préalablement coupé le pied, sur un papier blanc : nous verrons au bout de quelques heures notre papier recouvert d'une couche brune, qui n'est autre que la réunion d'un nombre considérable de graines qui se sont détachées du champignon en question. Ces graines, mises dans des conditions convenables, peuvent germer et produire de nombreux filaments blancs, d'où pourra sortir, par la suite, un champignon de tous points identique à notre

champignon de couche. Dans tous les champignons, quels qu'ils soient, on retrouve, à un moment donné, ces graines destinées à propager l'espèce. Ainsi donc les champignons rentrent dans la loi commune, ils se reproduisent de graines.

Les champignons, avons-nous dit, s'offrent à nous sous des formes si multiples, si variées, que souvent on a de la peine à les reconnaître comme tels, et, pour donner une idée de leur nombre, il nous suffira de dire que la seule description de toutes les espèces connues a fourni la matière de nombreux in-octavo.

Dans le peuple on donne généralement le nom de champignons à ceux qui, comme les champignons de couche, les morilles, les bolets, les pézizes, les truffes, etc., se présentent à nous sous des formes très apparentes et facilement appréciables ; mais il faut étendre cette qualification à une multitude d'autres formes, plus curieuses les unes que les autres, et dont l'organisation merveilleusement compliquée étonne l'observateur qui cherche à l'entrevoir. Cette structure n'est du reste visible qu'à un fort grossissement et nécessite l'emploi du microscope, ce qui explique qu'elle ne soit connue que d'un fort petit nombre de personnes.

Les moisissures qui apparaissent sur nos aliments : confitures, fromage, pain, etc., sont des champignons. Les organismes qui attaquent nos végétaux ou qui causent nos maladies sont également des champignons. Nous pourrions ajouter aussi que les ferments qui président dans notre corps à l'élaboration de nos aliments, ceux qui interviennent dans la fabrication du vin, du cidre, de la bière, etc., sont aussi des champignons.

Comme on le voit, il n'est peut-être pas dans le monde

végétal, un groupe qui offre autant de diversité de formes que celui des champignons, et même à notre époque, les savants ne sont pas d'accord sur ce point, de savoir si l'on doit faire rentrer certains organismes, *soit dans les champignons proprement dits, soit dans les algues, soit même dans les animaux inférieurs!* Ceci nous amène à rechercher ce que l'on doit entendre par champignon.

Le caractère le plus important et en même temps le plus facile à constater chez les champignons, est l'absence de *chlorophylle*, cette matière verte si abondamment répandue dans toutes les autres classes de végétaux.

L'absence de chlorophylle chez les champignons implique un mode de nutrition tout à fait spécial; on sait en effet que dans les végétaux pourvus de chlorophylle, l'acide carbonique contenu dans l'air ou dans l'eau se trouve décomposé par la chlorophylle, et le carbone mis en liberté est assimilé par le végétal, pour servir à son édification. Dans les champignons au contraire, il est absolument nécessaire que ces éléments hydrocarbonés se trouvent tout prêts à être absorbés, et *c'est dans les matières organiques en décomposition que les champignons puisent les éléments nécessaires à leur constitution.* Cette décomposition est obtenue en partie par le champignon lui-même : il désagrège, il dissocie la matière organique dont il doit se nourrir. Voici du reste comment s'exprime à ce sujet *Tulasne*, un des maîtres de la mycologie française :

« Dès qu'un végétal quelconque, herbe, fruit, arbre, voire même une minime partie de l'un d'eux a cessé de vivre, il reçoit tout aussitôt, comme hôtes, des champignons dont les légions se succèdent les unes aux autres,

croissent et se multiplient d'autant plus abondamment que cet organisme lui-même est détruit plus rapidement, et consommé par la putréfaction, jusqu'à ce qu'il soit épuisé et converti en humus, d'où naîtront ensuite des plantes plus élevées en organisation. »

CHAPITRE II

Comment se forment les champignons. Organisation et développement.

Poursuivant nos investigations, nous allons constater que les champignons comportent le plus souvent deux sortes d'organes.

Une partie plus ou moins apparente et que l'on qualifie généralement du nom de champignon : c'est cette partie que l'on nomme le *réceptacle* (souvent le réceptacle porte plus spécialement le nom de chapeau); sa forme est excessivement variable; quelquefois elle est très volumineuse comme par exemple dans la Vesse-Loup géante (*Lycoperdon giganteum*, pl. 55), qui peut avoir un mètre et plus de circonférence, tandis que, dans d'autres cas, ses dimensions sont tellement réduites, qu'il est nécessaire de recourir au microscope pour en pouvoir distinguer la forme.

C'est le réceptacle qui porte les organes de reproduction, c'est-à-dire les graines (appelées *spores*), qui, placées dans des conditions favorables, germent et arrivent plus ou moins rapidement à reproduire le champignon.

Les spores de même que les réceptacles offrent une grande diversité de forme et de couleur; leur grosseur

varie aussi énormément, et comme ces spores ont une grande fixité, elles offrent d'excellents caractères pour la classification.

L'autre partie du champignon est moins apparente et moins variée que celle dont nous venons de parler, c'est la partie végétative du champignon. Dans les champignons proprement dits : agarics, bolets, morilles, etc., on lui donne généralement le nom de *mycélium*. C'est cette partie que l'on nomme *blanc de champignon*, dans le champignon de couche. Le mycélium est quelquefois très développé, comme dans les agarics où il forme de grandes traînées, souvent blanches, qui s'étendent quelquefois fort loin. Le mycélium peut être assimilé à des racines, puisque c'est par son intermédiaire que le champignon adhère au support qui le nourrit. C'est sur ce mycélium que se développent à certains endroits les organes fructifères, c'est-à-dire le champignon proprement dit. Quelquefois le mycélium est très réduit et fort difficile à distinguer de l'appareil fructifère.

Le mycélium se présente souvent sous la forme de filaments très fins et très nombreux enchevêtrés, brillants, blancs ou d'une autre couleur; mais il a parfois un aspect tout différent : tantôt ce sont des lanières noires, coriaces, d'une grande longueur et plus ou moins ramifiées, que l'on appelait autrefois des *Rhizomorphes*. Ces lanières se trouvent fréquemment sous l'écorce des arbres malades. On le trouve aussi sous la forme de tubercules, plus ou moins gros, irréguliers, noirs extérieurement; on a donné à ce genre de mycélium le nom de *sclérote*. L'ergot de seigle notamment est un sclérote.

Le mycélium d'un champignon peut n'avoir qu'une durée éphémère, mais le plus souvent il est capable de

vivre fort longtemps. Bien des personnes ont eu certainement l'occasion de remarquer que certains champignons, surtout parmi les agarics, avaient une tendance à pousser en cercle. On trouve parfois de ces cercles de grandes dimensions et très réguliers; on leur a donné dans les campagnes le nom de cercles des sorcières. Cette curieuse disposition est due à ce que le mycélium a un développement centrifuge : les parties périphériques seules restent vivaces et produisent les champignons, tandis que le centre s'épuise et meurt. On comprend sans peine que, chaque année, le mycélium s'éloigne davantage de son centre et occupe un cercle de plus grande dimension. Il nous est arrivé de trouver des cercles de *Clitocybe nebularis* (pl. 19), comprenant plus de soixante individus. Il est bon d'ajouter que le plus souvent, par suite des accidents de terrain, ou de circonstances peu favorables, le mycélium ne se développe pas d'une façon aussi régulière.

Les champignons, avons-nous dit, ne poussent pas aussi rapidement qu'on serait tenté de le croire et surtout dans l'espace d'une nuit, comme on l'a écrit. Le jeune champignon demande un temps relativement long, plusieurs jours au moins pour arriver à son entier développement, et encore faut-il que les conditions d'humidité et de chaleur soient favorables. Dans la culture du champignon de couche, ce n'est guère que quarante jours après la confection de la meule que les champignons commencent à se montrer, et la récolte peut durer près de trois mois.

Tout champignon, ne l'oublions pas, provient d'une graine ou spore; or cette spore peut germer aussitôt mûre et reproduire le champignon tout aussi rapide-

ment, comme dans les ferments, les moisissures, etc. ; mais cette spore — et c'est le cas le plus fréquent — peut conserver son pouvoir germinatif pendant fort longtemps, et attendre le moment favorable pour germer et continuer le cycle de son développement.

De même le mycélium peut, lorsque les conditions de végétation ne lui sont pas favorables, rester plusieurs années sans fructifier. A l'appui de notre dire, nous pourrions citer le *Tricholoma panæolum* que, pendant bien des années, nous n'avions pas retrouvé dans un bois fréquemment visité par nous, et que l'année dernière nous avons récolté en grande quantité. L'*Oronge vraie* (pl. 1), si recherchée des amateurs, est quelquefois introuvable certaines années ; le mycélium existe bien, mais il lui est impossible, en raison du manque d'humidité ou de chaleur, de développer son champignon.

Les spores ou graines sont excessivement variées de forme et de couleur ; elles peuvent être ovales, c'est-à-dire avoir la forme d'un œuf plus ou moins allongé, d'autres fois elles sont sphériques, ou bien elles se présentent à nous comme de petits bâtonnets, qui peuvent être courts ou très allongés, réguliers ou irréguliers, droits ou courbes, etc. Les spores peuvent être lisses ou diversement ornées, continues ou plus ou moins divisées à leur intérieur par des cloisons ; leur contenu peut être homogène ou plus ou moins différencié. La couleur des spores peut être nulle, on dit alors qu'elles sont blanches, d'autres fois elles sont jaunes plus ou moins foncées, roses ou rouges, ochracées, couleur de rouille ou même noires.

Pour se rendre compte de la forme et de l'organisation des spores dans les champignons, on doit faire usage

d'un microscope donnant un grossissement assez fort. Le groupement et la disposition des spores dans les champignons ne sont pas moins caractéristiques ; on les trouve isolées, ou agglomérées en plus ou moins grand nombre, munies ou non d'un pied (les botanistes disent : pédicellées). Tous les caractères tirés de la spore ont été, en raison de leur constance, mis à profit dans la classification des champignons.

CHAPITRE III

Composition chimique, coloration et odeur des champignons.

La composition chimique des champignons est en général plus simple que celle des autres végétaux. A part l'eau qui, dans beaucoup d'espèces, entre pour une très grande part (jusqu'à 90 pour 100), on trouve, dans les champignons, de la cellulose ou un principe hydrocarboné s'en rapprochant, des matières gommeuses et sucrées, des matières albuminoïdes et des sels ; ajoutons aussi des matières grasses et colorantes.

Nous pourrions incidemment faire remarquer que l'on ne trouve pas d'amidon dans les champignons. On pouvait à priori le prévoir, puisque nous avons vu plus haut que ces végétaux ne renfermaient point de chlorophylle. Or comme ces deux substances s'accompagnent toujours, il ne peut y avoir d'amidon puisqu'il n'y a pas de chlorophylle.

Des principes sur lesquels nous devons nous arrêter un instant, en raison de leur importance, sont les principes toxiques. Tout le monde sait, en effet, qu'il y a

des champignons que l'on ne peut consommer sans danger de mort ou de maladie : on a donné à ces champignons le nom de champignons vénéneux. Les amanites renferment bon nombre d'espèces vénéneuses et toutes celles qui sont mortelles.

Le principe toxique contenu dans les champignons est encore imparfaitement connu, et paraît différer suivant l'espèce de champignon dont il provient. C'est ainsi que, suivant certains auteurs, les amanites fourniraient de l'*amanitine* ; d'autres savants verraient, dans les amanites, deux principes, la *phalline* et la *muscarine*. Les bolets, eux, renfermeraient de la *bulbosine*.

Quoi qu'il en soit, il semble avéré que le principe toxique des champignons est soluble dans l'eau bouillante, ou même dans l'eau salée après une macération suffisamment prolongée ; cela explique que certaines personnes aient pu consommer sans inconvénient des champignons éminemment toxiques. Il est bon d'ajouter qu'avec un semblable traitement, le champignon perd la plus grande partie de ses qualités gustatives, et ne présente plus qu'un aliment insipide, voire même indigeste.

On trouve dans l'ergot de seigle (qui est un sclérote ; voir Chapitre II) un principe toxique, l'*ergotine*, que l'on utilise avec succès dans la médecine.

Les champignons sont susceptibles de couleurs variées, souvent très vives. On trouve des rouges de toutes nuances, des jaunes, des bruns plus ou moins foncés, le violet n'est pas rare, tandis que la couleur verte est peu répandue. Toutes ces teintes sont dues à des liquides ou à des substances granuleuses contenues dans les cellules. Les teintes blanches, qui sont fréquentes, proviennent

d'un jeu de lumière sur une ou plusieurs couches de cellules remplies d'air. Dans certains champignons, les bolets par exemple, la chair change de couleur lorsqu'on la brise au contact de l'air; il y a là probablement un phénomène d'oxydation.

Parmi les autres propriétés des champignons, nous pouvons signaler leur odeur. Tous, plus ou moins, il est vrai, en ont une qui leur est propre : c'est l'odeur de champignon. A part celle-ci, qui se retrouve à peu près partout, à un degré plus ou moins accentué, on en trouve qui sont doués d'une odeur tout à fait spéciale, quelquefois agréable, mais pouvant être aussi repoussante : il y en a qui sentent la farine, le savon, l'ail, etc.

Indépendamment de l'odeur, les champignons ont souvent une saveur très caractéristique; ainsi certains lactaires sont très âcres, d'autres ont une saveur salée ou poivrée.

Quelques champignons, parmi lesquels nous citerons le pleurote de l'olivier (*Pleurotus olearius*), jouissent de la singulière propriété d'être lumineux dans l'obscurité; d'après des recherches récentes, cette phosphorescence serait due à des bactéries.

CHAPITRE IV

Du rôle des champignons dans la nature.

Il est à coup sûr peu de personnes qui se rendent compte du rôle important que jouent les champignons dans la nature, et beaucoup nous taxeront d'exagération en lisant cet axiome que : « sans les champignons, le monde n'existerait pas. » Quelque hardie que puisse

paraître cette affirmation, elle est cependant l'expression de la vérité, comme nous le démontrerons par ce qui va suivre.

Nous avons vu plus haut, et tout le monde est d'accord avec nous sur ce point, que tous les champignons, quels qu'ils soient, vivent au détriment des corps organiques, organisés ou non, vivants ou morts.

Or, puisqu'ils vivent de ces corps organiques, ils doivent nécessairement les transformer, les modifier et, le plus souvent même, se substituer à eux : en un mot, ils les font disparaître, plus ou moins rapidement il est vrai, mais le fait n'en existe pas moins.

Les champignons sont donc les transformateurs de la matière organique, et cette transformation permet aux corps simples qui y étaient combinés de reprendre leur état primitif et de se prêter à de nouveaux groupements organiques. Cette transformation des corps organiques en leurs éléments est très longue, sinon impossible par les seuls agents atmosphériques. Il suffit, pour s'en convaincre, de se reporter aux expériences de *Pasteur*, qui a prouvé qu'en soustrayant les corps organiques, organisés ou non, à l'action des organismes inférieurs, on pouvait les conserver indéfiniment. Le bouillon de viande, qui s'altère si rapidement à l'air, peut se conserver très longtemps, si, par des moyens appropriés, on a tué les germes qu'il tenait en suspension, et qu'on le mette à l'abri d'une contamination nouvelle. Nous en pourrions dire autant du lait et de bien d'autres substances. Dans la pratique, bien des produits destinés à notre alimentation peuvent se conserver très longtemps, lorsqu'ils ont été traités par la méthode d'*Appert*, qui consiste, comme chacun sait, à porter les substances à

conserver à une température de 100 degrés au moins, dans un récipient approprié.

Le froid peut, dans certains cas, être employé pour conserver des substances éminemment altérables; c'est ainsi que l'on transporte à de très grandes distances des viandes congelées, des fruits, etc. Tout le monde sait que dans les glaces de la Sibérie, on a trouvé des mam-mouths dont la présence en ces lieux remontait à des milliers d'années et que la chair de ces animaux a néanmoins pu être consommée. Dans ce cas particulier de conservation par le froid, les organismes (microbes, bactéries, ferments, etc.) que nous assimilons aux champignons, ne sont pas détruits, mais mis seulement hors d'état de se multiplier. Cela est si vrai que ces viandes congelées doivent être consommées rapidement, lorsqu'elles ont repris la température ordinaire, sans quoi elles se corrompent très vite avec la plus grande facilité.

Il y a dans la nature des circonstances souvent très favorables à la conservation des corps organisés. Tout le monde sait avec quelle rapidité le corps des animaux supérieurs se décompose après la mort; il semble même que plus les animaux sont élevés en organisation, plus cette décomposition est rapide. Eh bien, dans certaines conditions non encore élucidées, ces corps se conservent intacts, au moins en apparence : ils se momifient. Il nous suffira de citer l'ossuaire de Saint-Michel à Bordeaux qui en est un exemple frappant. Nous rappellerons aussi que les Egyptiens conservaient à leurs morts une certaine apparence de la vie, en les embaumant.

Les rivières profondes et les lacs nous offrent eux aussi de nombreux exemples de la conservation de corps très altérables, comme le bois, les feuilles, les tissus.

Dans tous les exemples qui précèdent, la conservation de ces corps organiques provient de ce qu'ils ont été soustraits à l'influence de ces infiniment petits, qui doivent être compris dans l'immense Classe des champignons.

Il est donc bien évident que les champignons sont l'unique cause de la transformation et de la disparition, au moins comme individualités, des corps organiques quels qu'ils soient.

Nous assistons tous les jours à ces transformations de la matière organique, et cela nous est si familier que nous ne le remarquons même pas. Ne voyons-nous pas à chaque instant les produits de la terre se décomposer et donner naissance à ce que l'on nomme communément l'humus. Cet humus peut lui aussi subir de nouvelles modifications qui en dissocieront les éléments et les rendront plus aptes à se combiner pour donner lieu à de nouvelles formes organiques. Tout concourt à la formation de l'humus, les animaux comme les végétaux, les minéraux eux-mêmes, soit en solution, soit à l'état de division extrême, y entrent également pour une part ; mais les agents essentiels et nécessaires à cette formation de l'humus sont les champignons.

Qu'arriverait-il, si ces infiniment petits (ces champignons en un mot) n'existaient pas ? Eh bien ! il arriverait que la nature qui procrée sans cesse serait encombrée et que bientôt la place manquerait. Figurons-nous par exemple que, dans l'espèce humaine, notre corps ne disparaisse pas après la mort ; au bout d'un temps très court, on serait embarrassé de ces corps, non décomposés, et la vie ne serait plus possible pour les vivants, s'il en était de même pour tout ce qui peuple la terre. On comprend sans peine que pour permettre au monde de

poursuivre son évolution, il est absolument nécessaire qu'il se renouvelle constamment, et que tout ce qui a cessé de vivre disparaisse et se résorbe en éléments simples, destinés à reprendre une autre forme, qui elle-même devra disparaître après avoir vécu plus ou moins longtemps. Il ne faudrait pas croire que ces infiniment petits ne s'attaquent aux êtres organisés seulement lorsqu'ils ont accompli le cycle normal de leur évolution, en un mot lorsqu'ils ont cessé de vivre. Il n'est rien de vivant parmi les végétaux et les animaux, qui ne soit obligé de lutter contre ces minuscules organismes, qui bien souvent finissent par en avoir raison. La plupart des maladies qui attaquent les végétaux ou qui déciment les animaux ont pour cause première un champignon ; que ce soit un microbe, une bactérie, un bacille, ce n'en est pas moins un champignon. Ces organismes, qui ne sont visibles qu'à un fort grossissement, ont reçu des médecins des noms spéciaux, et l'on en connaît parfaitement les conditions d'existence et de multiplication. C'est ainsi que la phtisie est causée par le bacille de Koch ; la fièvre typhoïde, qui n'est pas rare dans les villes ouvrières, se transmet surtout par l'eau d'alimentation, qui transporte le bacille typhique ; il en est de même pour la rage, le croup, le choléra, etc.

Certaines maladies peuvent avoir pour cause initiale une circonstance purement accidentelle, qui mette l'organisme en état d'infériorité, ce qui permet alors à certains champignons inférieurs de pulluler et d'amener un état plus grave ou même la mort.

Combien de fois n'arrivera-t-il pas qu'à la suite d'un accident ou d'une opération grave, l'homme le plus robuste ne succombe à une infection due au grand

nombre de germes nuisibles qui se sont développés dans son organisme affaibli.

Il en est parmi ces infiniment petits qui sont pour le règne animal d'une importance capitale, à tel point que l'on pourrait dire que s'ils n'existaient plus, la vie deviendrait impossible. Ce sont eux en effet qui, sous le nom général de *ferments*, président dans l'ensemble du tube digestif à la transformation et à l'élaboration des aliments ingurgités. Grâce à eux ces aliments deviennent assimilables et peuvent pénétrer dans les parties les plus profondes de l'organisme. Ce sont aussi les ferments qui transforment le sucre en alcool dans la préparation du vin. Le raisin en effet ne contient pas d'alcool, mais seulement des matières sucrées et extractives ; sous l'influence du ferment et en même temps qu'il se développe, l'alcool apparaît.

Ce travail donne lieu à une élévation de température et à la formation d'une grande quantité d'acide carbonique. Il arrive un moment où il y a assez d'alcool pour que le ferment ne puisse plus prospérer. C'est alors que la fermentation est terminée et que l'on peut soutirer le vin pour le conserver. Il n'y a pas que le raisin qui puisse se transformer de la sorte ; il en est de même pour beaucoup de fruits et pour toutes les matières qui contiennent du sucre.

Les producteurs de fruits savent fort bien faire fermenter leurs récoltes pour en retirer de l'eau-de-vie. Les betteraves, les topinambours, les pommes de terre, les carottes, etc., peuvent également donner des alcools par fermentation.

Pour les betteraves, l'industrie a trouvé plus économique de les traiter par les acides étendus, pour obtenir

la transformation des matières sucrées en alcool, mais le résultat est le même.

Nous venons de voir que, dans certaines conditions, les ferments pouvaient transformer le sucre en alcool; ils peuvent aussi produire du vinaigre au moyen de cet alcool. En effet, si dans un liquide tel que le vin, la bière, etc., on laisse arriver de l'air en quantité suffisante, il se produit une fermentation d'un autre genre, appelée fermentation acétique. Elle est due au *Mycoderma aceti*, vulgairement appelé *mère du vinaigre*, qui n'attend qu'une occasion favorable pour se multiplier; mais il ne peut le faire qu'aux dépens de l'alcool contenu dans le liquide en question. Le résultat de cette transformation est le vinaigre que l'homme utilise pour relever la saveur de ses aliments. Le ferment pullule tant qu'il reste de l'alcool dans le liquide employé.

Nous avons voulu par ce qui précède montrer les champignons sous leurs multiples aspects; bien plus nous avons essayé de mettre en relief le rôle important qu'ils jouent dans la nature.

CHAPITRE V

Distribution géographique des champignons.

On peut dire d'une façon générale que les champignons se trouvent sur toute la surface du globe; cela n'a rien d'étonnant, si l'on veut bien se rappeler que les champignons vivent aux dépens de la matière organique, mais il faut que cette matière organique, qui est nécessaire à leur développement, se trouve dans cer-

taines conditions de chaleur et d'humidité; or, ces trois conditions peuvent se trouver réalisées partout, au moins à un moment donné.

Bien que l'on soit loin d'être fixé sur les richesses mycologiques du globe, on est porté à croire que les champignons, au moins les champignons supérieurs, sont plus abondants dans les pays dont le climat est tempéré et humide.

Fries, savant mycologue suédois du siècle dernier, admet deux zones pour la végétation fongique : l'une tempérée, où l'on trouve en grand nombre des espèces charnues, l'autre tropicale, qui serait la patrie des espèces ligneuses ou carbonacées. Comme indication générale, et pour une même région, les parties boisées et accidentées sont plus riches en champignons que les parties plates et découvertes; cela semble dériver de ce fait que les parties couvertes conservent mieux leur humidité. Il y aurait lieu également de tenir compte, pour les parties boisées, des essences d'arbres qui peuplent les forêts et de la quantité plus grande de matières organiques en décomposition qui s'y accumule continuellement.

Il résulte de ce qui précède que les mêmes conditions de *substratum* (1) pouvant exister dans des pays fort éloignés les uns des autres, on s'explique aisément que l'on puisse retrouver les mêmes espèces dans des régions fort distantes. Il est bon d'ajouter cependant que certains pays ont des espèces qui leur sont propres, et que l'on chercherait vainement ailleurs. Ainsi, l'Italie est la

1. On donne en mycologie le nom de *substratum* à la couche de matières organiques plus ou moins décomposées sur laquelle se développe le champignon.

patrie du *Polypore tubérasse* et de certaines espèces de tubéracées.

Pour une même région, même très étendue, la flore mycologique ne varie pas sensiblement sur les différents points du territoire; en France, par exemple, on peut retrouver dans le Midi des espèces habituelles au Nord, lorsque, bien entendu, les conditions climatiques et de *substratum* se trouveront les mêmes; et, inversement, certaines espèces plus spéciales au Midi pourront remonter vers le Nord. C'est ainsi que l'*Oronge vraie* peut se trouver, en France, au nord de Paris, dans des endroits bien exposés au soleil.

Bien que l'on puisse trouver des champignons toute l'année, c'est surtout au printemps et à l'automne qu'ils se montrent en grande quantité. Il est des années où certaines espèces sont d'une abondance extraordinaire, qu'on ne peut récolter, ou à peine, les années suivantes. Ce que nous disons s'applique aussi bien aux champignons inférieurs qu'aux grandes espèces; il n'est pas rare, en effet, de voir nos plantes cultivées, la vigne, par exemple, les pommes de terre ou les céréales, envahies par des champignons qui compromettent plus ou moins la récolte, et qui laissent craindre pour l'année suivante une extension plus grande de la maladie; or, on constate généralement qu'il n'y a pas accroissement de la maladie, malgré le nombre incalculable de spores répandues partout. On est en droit de se demander si les conditions atmosphériques n'ont pas suffi à enrayer la contagion.

Nous pensons que l'altitude n'a pas une grande influence sur la localisation des espèces; il en est probablement des champignons comme des autres végétaux,

l'altitude permet souvent aux plantes de trouver un milieu plus favorable à la végétation de certaines espèces et rien de plus. Ne voit-on pas des plantes réputées montagnardes vivre et prospérer presque au niveau de la mer; il y a tout lieu de croire qu'il en est de même pour les champignons.

CHAPITRE VI

Empoisonnements par les champignons.

Traitement.

Chaque année on constate un certain nombre de cas d'empoisonnement causés par les champignons; toujours ils sont dus à la négligence ou à l'ignorance. Grand est le nombre des gens qui se figurent que les champignons sont tous à consommer lorsqu'ils ne changent pas de couleur en les brisant, ou lorsqu'en les faisant cuire, ils ne noircissent pas un couvert d'argent ou une pièce de même métal. Dans bien des endroits, on est persuadé que, pour reconnaître si des champignons sont comestibles ou non, il suffit de mettre dans le vase où on les fait cuire, un oignon blanc ordinaire, dépouillé de sa première enveloppe : si sa couleur blanche devient bleuâtre ou brune, c'est que parmi les champignons, il s'en trouve de vénéneux. Si, au contraire, l'oignon reste blanc, c'est qu'ils sont bons.

Nous ne saurions trop le répéter, ces pratiques empiriques ne prouvent en aucune façon que les champignons sont comestibles ou non. Si l'argent noircit ou si l'oignon blanc change de couleur, c'est que les champignons contenaient un composé du soufre. Les ména-

gères savent fort bien, du reste, que le même phénomène se produit, et d'une façon encore plus nette, avec les œufs. La cause est la même !

Il n'y a qu'un moyen d'éviter les accidents et un seul, c'est d'étudier les champignons, pour apprendre à connaître ceux que l'on veut manger.

Presque toujours les empoisonnements sont causés par des espèces du genre *Amanite*, et principalement par les Amanites phalloïde, printanière, citrine, panthère et tue-mouche, ou fausse Oronge. Les trois premières, surtout, sont doublement redoutables, puisqu'on peut les confondre avec le Champignon de couche et les autres Pratelles.

D'autres champignons, tels que les Volvaires, certaines Russules, des Bolets même, peuvent causer des désordres intestinaux, mais il est rare que mort s'en suive.

Il ne faut pas oublier non plus que des champignons même comestibles peuvent souvent, lorsqu'ils sont trop avancés, donner tous les symptômes d'un empoisonnement véritable. Il en est de même du reste, pour tous nos aliments, et la conclusion à en tirer, est qu'il ne faut consommer les champignons que dans toute leur fraîcheur.

Ce n'est le plus souvent, que quelques heures après l'ingestion des champignons que les symptômes de l'empoisonnement se font sentir, symptômes qui sont variables, suivant l'espèce consommée, la quantité absorbée, la préparation culinaire (cuisson prolongée ou non) et aussi suivant l'âge et le tempérament de chaque individu. Il n'est pas rare en effet, que, dans une famille ayant consommé les mêmes champignons, certains de ses membres soient plus fortement atteints que d'autres.

Tantôt se produisent des nausées, des étourdissements, des douleurs et crampes d'estomac, et même une sorte de prostration, qui rend le patient indifférent à tout ce qui se passe autour de lui ; d'autres fois, ce sont de violentes coliques, des douleurs d'entrailles qui amènent des vomissements ou d'abondantes déjections.

La première chose à faire en cas d'empoisonnement est de débarrasser l'estomac des aliments qu'il peut contenir : il sera donc urgent de faire vomir le malade aussitôt que possible. Il suffira, pour cela, de lui administrer en une ou deux fois, un gramme d'ipéca en poudre, délayé dans un peu d'eau tiède ; on peut aussi donner de l'émétique, à la dose de cinq à dix centigrammes, dissous dans un peu d'eau tiède. A défaut de ces deux médicaments, on peut employer une infusion légère de tabac à fumer, voire même simplement de l'eau tiède, ou chatouiller le fond de la gorge avec une plume de volaille.

En cas de violentes coliques sans évacuation et lorsqu'il s'est écoulé depuis l'ingestion des champignons un temps assez long, il sera nécessaire de purger le malade et même de lui donner des lavements émollients.

Quand le malade est dans un grand état d'affaiblissement, il est nécessaire de lui donner des stimulants, tels que du café, du thé très forts ou toutes autres boissons chaudes et de lui faire des frictions sèches sur le corps. Il est bon de remarquer que ces soins préliminaires ne doivent être donnés qu'en attendant le médecin et pour gagner du temps, car lui seul peut, en connaissance de cause, établir un traitement judicieux.

Il y a lieu de distinguer dans les empoisonnements occasionnés par les champignons, ceux dus à des Ama-

nites et ceux provoqués par d'autres espèces. Ces dernières amènent assez rapidement les troubles digestifs indiqués plus haut et dont on vient presque toujours à bout par une intervention rapide et énergique.

Avec les Amanites il n'en est pas toujours de même ; on peut se porter fort bien pendant douze, vingt, vingt-quatre heures et plus longtemps même après leur ingestion, et ne ressentir qu'ensuite les effets de l'intoxication. Il devient alors très difficile de lutter contre ceux-ci, et le malade succombe le plus souvent au bout de plusieurs jours de souffrances.

En somme les *espèces* très dangereuses, disons mortelles, ne sont pas aussi nombreuses qu'on le croit généralement, mais *le nombre des individus en est parfois considérable*. Il faut s'attacher surtout à connaître ces espèces mortelles.

Nous insistons donc encore une fois sur le danger extrême de certaines Amanites (phalloïde, printanière, citrine et ses variétés) et nous ne cesserons de le répéter à chaque occasion, car on ne connaît encore aucun remède.

CHAPITRE VII

Des champignons au point de vue alimentaire.

Vente des champignons.

La principale utilité des champignons consiste dans leur emploi comme aliment. De tout temps l'homme a récolté les champignons pour les manger. Ainsi l'histoire nous apprend que les Athéniens étaient très friands de champignons ; les Romains qui étaient de gros mangeurs appréciaient également ces cryptogames. Si nous en

croyons les écrivains latins, ils en étaient arrivés à payer au poids de l'or et à préparer eux-mêmes les champignons qu'ils devaient consommer. L'Oronge vraie surtout avait une réputation exceptionnelle; c'était le mets des dieux, *Deorum cibus*. A notre époque, s'il n'y a plus ce désir de payer des prix fous pour les champignons, cela tient surtout à ce que la consommation s'en est généralisée; au lieu de s'attacher à quelques espèces qui pouvaient en cas de rareté acquérir un prix élevé, on consomme plus d'espèces que par le passé. De plus on cultive en grande quantité le Champignon de couche, ce qui permet à tout le monde de se procurer, à des prix modérés, un aliment sain et agréable. En raison de cette disposition de l'homme à consommer les champignons, on a été amené à se demander si ceux-ci avaient une valeur alimentaire : à ce sujet, les opinions sont très partagées. Pour certains, les champignons ont une grande valeur nutritive; pour d'autres, au contraire, c'est un assaisonnement, un condiment, et rien de plus, sans valeur nutritive. Ceux qui prétendent que les champignons sont très nourrissants, invoquent à l'appui de leur opinion que, dans certaines régions, les champignons forment la base de la nourriture des ouvriers de la campagne. Les Russes, les Polonais, les Allemands feraient à l'automne de grandes provisions de champignons qui leur tiendraient lieu de viande pendant l'hiver.

On cite un montagnard de la Thuringe, qui serait mort à cent ans, après s'être nourri pendant près de trente ans exclusivement de champignons.

Letellier, mycologue et chimiste éminent, s'est nourri pendant quelque temps seulement avec des champignons; il en mangeait 300 grammes par jour.

Persoon, dans son *Traité sur les champignons*, cite l'exemple d'un professeur de Botanique de Leipzig, qui dans un voyage botanique aux environs de Nuremberg, vécut pendant plusieurs semaines, à l'exemple des paysans de la région, de pain noir assaisonné d'anis ou de carvi, et de champignons crus. Loin d'en éprouver une influence nuisible à ma santé, dit-il, je sentis au contraire mes forces accrues pour mes courses.

Plus récemment, un chimiste russe, le professeur *Socoloff*, dans une analyse de champignons comestibles, faite en 1873, dit que l'emploi des champignons est très répandu dans son pays, au point qu'ils constituent l'un des principaux et des plus constants éléments de la nourriture désignée sous le nom de *maigre*, d'autant plus que les carêmes à leur tour y occupent une partie assez considérable de l'année. Ses analyses ont porté sur des champignons à l'état sec, salé et mariné; la saumure et le marinage diminuent la faculté nutritive des champignons lesquels, sous ce rapport, occupent — toujours d'après *Socoloff* — une place intermédiaire entre les substances alimentaires végétales et animales.

D'aucuns prétendent que les champignons crus sont préférables aux champignons cuits; ils auraient une saveur plus agréable et seraient de digestion plus facile; d'autres prétendent qu'il faut leur faire subir une cuisson prolongée. Nous pensons qu'il ne faut pas être trop affirmatif : que certains champignons crus soient agréables, nous n'en disconvenons pas, mais nous pensons qu'à moins de s'y habituer, il vaut encore mieux les faire cuire.

Tous les champignons ne demandent pas le même degré de cuisson; il y a, pour chacun, un juste milieu à saisir qu'on ne peut indiquer avec précision. Notre expé-

rience nous a permis de remarquer que les champignons trop cuits perdent de leur parfum et deviennent plutôt coriaces.

Quoi qu'il en soit, la consommation des champignons dans certains pays est considérable, et si dans les campagnes on les consomme en vue de leur qualité nutritive, il n'en est plus de même dans les grandes villes où l'on recherche surtout leurs qualités gustatives.

On a reproché aux champignons d'être indigestes ; cela peut être vrai dans certains cas, mais ne peut-on pas faire le même reproche à certains aliments, tels que les choux, les haricots, etc. !

Lorsqu'on mange en quantité raisonnable des champignons récoltés en bon état, et bien préparés, il est rare qu'on en éprouve des désagréments, à moins cependant que le sujet soit réfractaire à cet aliment. Ne voyons-nous pas journellement des personnes qui ne peuvent supporter certaines nourritures : à celles-là nous conseillerons de s'abstenir.

La consommation des champignons comporte un danger, celui de s'empoisonner. En effet si beaucoup de champignons sont inoffensifs, il y en a un certain nombre que l'on ne peut manger impunément.

On a cherché les moyens de distinguer un bon d'un mauvais champignon : malheureusement les caractères sur lesquels on s'appuie pour faire cette prétendue distinction n'ont aucune valeur.

Il n'est pas vrai que les champignons attaqués par les limaces ou mangés par d'autres animaux soient sans danger ; il n'est pas vrai qu'une espèce verte ou violette soit à rejeter, parce que cette coloration est moins fréquente. Un autre préjugé surtout, enraciné dans les cam-

pagnes, est que pour reconnaître si un champignon est comestible, il suffit de mettre une pièce d'argent dans le vase où on le fait cuire : si la pièce noircit, le champignon est vénéneux, si au contraire elle ne change pas de couleur, il est inoffensif. Cette croyance qui a causé de nombreux accidents ne repose sur rien de sérieux, car le noircissement de la pièce d'argent est dû à du soufre qui peut, à certain moment, se trouver dans les champignons qu'ils soient bons ou mauvais. (Voir chapitre VI.) Nous pourrions citer d'autres caractères soi-disant propres à faire cette distinction, mais ils n'ont pas davantage de valeur. En résumé, on ne saurait trop le répéter, il n'existe aucun caractère général permettant à première vue de distinguer un bon champignon d'un mauvais : le seul et l'unique moyen est d'apprendre à les connaître.

On a bien, il est vrai, indiqué des procédés pour rendre inoffensifs les champignons les plus vénéneux, comme par exemple de les faire bouillir dans de l'eau, et de rejeter cette eau avant de les apprêter, ou encore de les faire macérer pendant un certain temps dans de l'eau salée : mais, ainsi traités, les champignons perdent toutes les qualités qui les font rechercher et n'offrent plus qu'un aliment insipide.

Frédéric Gérard, auteur d'une Flore médicale, a fait à ce sujet des expériences qui offrent un grand intérêt et qu'il n'est pas inutile de rapporter.

« En 1850, dit-il, je récoltai plusieurs Amanites bulbeuses, je les fis macérer dans plusieurs liquides, les uns dans de l'eau pure, d'autres dans de l'eau vinaigrée, d'autres dans de l'eau salée. Je prolongeai la macération pendant douze heures, je les lavai à grande eau et je les

apprêtai. J'en mangeai environ 40 ou 50 grammes de chaque et je ne fus pas incommodé. N'ayant éprouvé aucun malaise, je doublai la dose, toujours avec le même résultat. Je dois dire qu'après cette préparation, ces champignons dont l'odeur est d'abord fade et repoussante, prennent l'odeur et le goût des champignons comestibles. Je diminuai alors progressivement la durée de macération et dès que le champignon avait perdu son odeur nauséuse, je le regardai comme inoffensif.

L'automne arriva et deux empoisonnements successifs vinrent jeter l'effroi dans Paris. Je résolus dès lors de répéter mes expériences sur toutes les espèces vénéneuses indistinctement. Dans l'espace d'un mois il entra chez moi plus de 150 livres de champignons vénéneux de toute espèce. Pendant huit jours je m'astreignis à manger deux fois par jour, malgré la répugnance que me causait cette uniformité de nourriture, de 250 à 300 grammes de champignons cuits. N'en ayant ressenti aucune incommodité, je ne m'en tins pas là, et j'admis tous les membres de ma famille, qui est de douze personnes, à partager mes expériences. Je ne procédais qu'avec lenteur, et après avoir essayé sur un, j'en prenais un deuxième. Je continuai jusqu'à ce que je fusse convaincu que, malgré la différence des âges et des tempéraments, personne n'était incommodé. L'épreuve était décisive; il ne s'agissait plus de quelques grammes de champignons, ou d'essais sur des animaux : une famille de douze personnes en avait mangé jusqu'à ce que la satiété eût amené la répugnance. »

Les expériences de Gérard présentent évidemment un grand intérêt, puisqu'elles ont été faites avec toute la précision scientifique désirable, et qu'elles expliquent

comment, dans certaines régions, les habitants peuvent consommer indifféremment les espèces les plus dangereuses. Mais nous croyons qu'une telle pratique n'est pas à recommander, puisqu'elle pourrait, par suite de négligence, provoquer des accidents redoutables, et que de plus elle dénature complètement un aliment dont l'une des propriétés consiste surtout dans la saveur.

Vente des champignons.

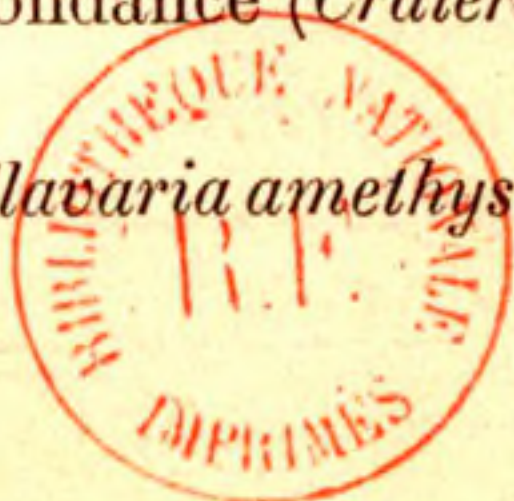
Bien des personnes n'ont pas le loisir d'aller elles-mêmes récolter les champignons dans la campagne, et elles ne peuvent que se pourvoir au marché voisin. Nous pensons donc faire plaisir à nos lecteurs en leur faisant connaître les principaux champignons vendus sur les marchés de France et de l'étranger. Voici d'après M. *Bernard* (1), ancien pharmacien militaire, la liste des espèces vendues dans les différentes villes de France :

- l'Oronge vraie (*Amanita Cæsarea*), Limoges, Toulouse, Perpignan ;
- l'Oronge blanche (*Amanita ovoidea*), Perpignan ;
- l'Amanite rougeâtre (*Amanita rubescens*), Vitry-le-François ;
- la Lépiote erminée (*Lepiota erminea*), La Rochelle, mélangée à d'autres espèces ;
- la Lépiote écorchée (*Lepiota excoriata*), La Rochelle, Oran ;
- la Lépiote pudique (*Lepiota pudica*), La Rochelle, mélangée à *Pratella campestris* ;

1. M. Bernard est l'auteur d'un très bon ouvrage sur les champignons observés à La Rochelle et dans les environs, accompagné d'un atlas de 56 pl. coloriées. De cet ouvrage épuisé il reste quelques exemplaires vendus 30 francs net à la librairie Paul Klincksieck.

- la Lépiote élevée (*Lepiota procera*), La Rochelle, Fontainebleau, Épinal, Perpignan ;
- le Mousseron de la Saint-Georges (*Tricholoma albellum*), Montbéliard, La Rochelle, Bourges, Épinal, Perpignan ;
- le Tricholome argyracé (*Tricholoma argyraceum*), Poitiers, Perpignan ;
- le Tricholome gris de souris (*Tricholoma murinaceum*), Perpignan ;
- le Tricholome chatoyant (*Tricholoma panæolum*), La Rochelle où il est vendu sous le nom d'argouane de prairie ;
- le Tricholome travesti (*Tricholoma personatum*), La Rochelle ;
- le Tricholome ruiné (*Tricholoma pessundatum*), Bourges, où il est mélangé à l'oreille de chardon ;
- le Tricholome prétentieux (*Tricholoma portentosum*), Épinal ;
- le Tricholome triste (*Tricholoma tristis*), Poitiers ;
- le Clitocybe géotrope (*Clitocybe geotropa*), Besançon ;
- le Clitocybe nébuleux (*Clitocybe nebularis*), Bourges, Pontarlier ;
- le Clitocybe odorant (*Clitocybe odora*), Perpignan ;
- le Collybie en fuseau (*Collybia fusipes*), Perpignan ;
- le Pleurote de l'Eryngium (*Pleurotus Eryngii*), Algérie, La Rochelle (sous le nom d'argouane), Bourges ;
- le Pleurote en coquille (*Pleurotus ostreatus*), Bourges ;
- l'Entolome bouclier (*Entoloma clypeatum*), Rochefort, Poitiers ;
- la Pholiote égérîte (*Pholiota ægerita*), Oran ;
- la Pratelle des jachères (*Pratella arvensis*), La Rochelle, sous le nom de Brunette, et à peu près partout sous le nom de Boule-de-neige ;
- la Pratelle de Bernard (*Pratella Bernardii*), La Rochelle où il se vend sous le nom de gros pied ;

- la Pratelle champêtre (*Pratella campestris*), en Algérie
et presque partout en France ;
l'Hygrophore blanc d'ivoire (*Hygrophorus eburneus*),
Perpignan ;
l'Hygrophore blanc de neige (*Hygrophorus niveus*),
Perpignan ;
l'Hygrophore pudique (*Hygrophorus pudorinus*), Pon-
tarlier, Lons-le-Saunier ;
l'Hygrophore virginal (*Hygrophorus virgineus*), Perpi-
gnan ;
le Lactaire délicieux (*Lactarius deliciosus*), Toulon, Poi-
tiers, Fontainebleau ;
le Lactaire poivré (*Lactarius piperatus*), Bourbonne-les-
Bains, Épinal ;
le Lactaire orangé (*Lactarius volemus*), Bourbonne-les-
Bains ;
la Russule cyanoxanthe (*Russula cyanonantha*), Épinal ;
la Russule délicate (*Russula delica*), Bourgogne ;
la Russule verdoyante (*Russula virescens*), Épinal, Per-
pignan ;
la Chanterelle comestible (*Cantharellus cibarius*), Mont-
béliard, Paris, Fontainebleau, Bourges ;
le Marasme faux mousseron (*Marasmius oreades*), Perpi-
gnan, Epinal ;
le Bolet bronzé (*Boletus æreus*), Limoges, Paris, Fontai-
nebleau, Perpignan ;
le Bolet comestible (*Boletus edulis*), Paris, Bordeaux,
Limoges, Fontainebleau, Épinal ;
le Bolet rude (*Boletus scaber*), Perpignan ;
la Craterelle corne d'abondance (*Craterellus cornucopioi-
des*), Annecy ;
la Clavaire améthyste (*Clavaria amethystina*), Perpignan ;



la Clavaire en grappe (*Clavaria botrytis*), Bourbonne-les-Bains, Fontainebleau, Bourges, Épinal ;
la Clavaire cendrée (*Clavaria cinerea*), Bourbonne-les-Bains, Perpignan ;
la Clavaire coralloïde (*Clavaria coralloides*), Perpignan ;
la Clavaire jaune (*Clavaria flava*), Bourbonne-les-Bains, Bourges, Épinal, Fontainebleau ;
la Clavaire belle (*Clavaria formosa*), Fontainebleau ;
la Clavaire fusiforme (*Clavaria fusiformis*), Lons-le-Saunier ;
le Terfez du Lion (*Terfezia Leonis*), Algérie ;
les *Tuber brumale* et autres : vendus partout ;
le Gyromitre comestible (*Gyromitra esculenta*), Paris à l'état sec, Cannes ;
l'Helvelle crépue (*Helvella crispa*), La Rochelle ;
la Pézize veinée (*Peziza venosa*), Le Havre.

En **Allemagne**, sur le marché d'Iéna, on vendrait, d'après le Dr Pfeiffer, une trentaine d'espèces de champignons, dont les suivantes ne sont pas comprises dans la liste ci-dessus :

Clitopilus prunulus, *Pholiota mutabilis*, *Russula alutacea*, *Marasmius scorodonius*, *Boletus granulatus*, *luteus*, *versipellis*, *Polyporus confluentis*, *ovinus*, *sulfureus*, *Hydnum imbricatum*, *rufescens*, *Sparassis crispa*, *Peziza acetabulum*.

Dans un article très documenté, M. *E. Perrot* (Bulletin de la Société mycologique de France, année 1902) passe en revue tous les marchés européens où la vente des champignons est contrôlée ; il énumère les espèces apportées et les prescriptions auxquelles doivent se conformer les vendeurs. Nous regrettons de ne pouvoir, faute de place, reproduire en entier son intéressant tra-

vail ; nous lui emprunterons seulement ce qui a trait à la France.

A **Paris**, il y a vingt-cinq ans, on ne tolérait aux Halles que le Champignon de couche ; les Morilles elles-mêmes étaient exclues ; quant au Cèpe, il fallait qu'il fût de provenance bordelaise !

Aujourd'hui on trouve :

Amanita Cæsarea, *Tricholoma Georgii*, *nudum* ; *Lepiota procera* ; *Lactarius deliciosus* ; *Marasmius oreades* ; *Pratella campestris*, *arvensis* ; *Cantharellus cibarius* ; *Craterellus cornucopioides* ; *Boletus edulis*, *aurantiacus* ; *Morchella rotunda*, *conica*, *semi-libera* et autres ; *Verpa digitaliformis* ; *Peziza acetabulum*, *venosa*, etc. ; *Hydnum repandum*, *imbricatum* ; divers *Clavaria* et *Polyporus*.

Tous doivent être soumis au visa d'un inspecteur.

A **Lyon** on ne tolère que les espèces suivantes : Champignons de couche ; Morilles ; Cèpes de Bordeaux ; Chanterelle ; Clavaires.

A **Bordeaux** la vente des champignons sauvages autres que les Truffes et les Cèpes est insignifiante.

Il n'en est pas de même dans d'autres villes du Sud-Ouest, et à Libourne on peut rencontrer sur le marché la plupart des espèces énumérées plus haut ; il en est de même à Poitiers, Niort, Nantes, etc.

Dans certaines villes il est interdit de vendre l'Oronge vraie, sans doute par crainte exagérée de la fausse Oronge.

Il résulte de ce qui précède, que peu à peu le nombre des espèces vendues augmente, ce qui sans nul doute est dû en grande partie à la propagande faite par la *Société mycologique de France* dont les membres répandus un peu partout sont tout désignés pour renseigner le public.

Chaque année la Société organise sur divers points de la France des excursions qui durent plusieurs jours ; ces excursions, très appréciées du public, sont suivies d'une exposition générale des espèces récoltées.

Voir à la fin du volume quelques indications sur cette Société.

CHAPITRE VIII

Récolte et préparation culinaire des champignons. — Conservation.

Bien des gens sont obligés, lorsqu'ils veulent manger des champignons, de se les procurer au marché où, indépendamment du champignon de couche qui s'y trouve en toute saison, on peut, à certaines époques, acheter des champignons sauvages, qui généralement ont été vérifiés par des inspecteurs compétents.

Pour ceux qui ont des loisirs ou qui habitent la campagne, nous croyons utile de donner quelques conseils sur la manière de récolter les champignons, et d'indiquer les précautions à prendre pour éviter les méprises.

On trouve des champignons presque toute l'année, sauf pendant les grands froids où toute végétation se trouve suspendue, mais c'est surtout au printemps et à l'automne qu'a lieu la pousse des champignons. C'est au printemps que l'on peut récolter les Morilles, les Mousse-rons et certaines Pézizes. A l'automne le nombre des individus et des espèces de champignons est beaucoup plus considérable, et l'on peut dire que l'on n'a que l'embarras du choix ; ce sont les Agarics, les Cèpes, les Morilles, les Hydnes et bien d'autres encore.

Il ne suffit pas lorsqu'on veut récolter des champignons *pour les manger*, de prendre au hasard ceux qui flattent le regard par leur couleur ou par leur forme. *Il est de toute nécessité de les examiner un à un et de bien vérifier les caractères qui leur sont propres.* On ne saurait trop répéter avec Roques : « Attachez-vous à un petit nombre d'espèces bien observées, bien connues, comme les Morilles, les Clavares, les Hydnes, les Chanterelles, les Cèpes, les Mousserons, les Oronges. »

Les champignons doivent être récoltés plutôt jeunes que vieux, car, à cet état, ils offrent au plus haut degré les qualités qui leur sont propres ; la chair en est plus ferme, le parfum plus vif et plus délicat. N'oublions pas que le champignon *trop âgé et trop avancé* peut devenir indigeste et quelquefois nuisible.

Comme nous l'avons dit plus haut : *Aucun caractère général, soit chimique, soit extérieur, ne peut être invoqué pour savoir si un champignon est ou non comestible ; l'expérience par l'étude seule permet de porter un jugement sûr.*

Bien souvent, lorsqu'on récolte des champignons, on se contente de détacher la partie du champignon qui émerge au-dessus du sol sans se rendre compte que le pied, qui reste enfoui sous terre, pourrait fournir des indications, des caractères sûrs pour la détermination de l'espèce.

En effet les Amanites (voir page 123) et les Volvaires (voir page 126) ont le pied garni d'une sorte de cornet auquel on a donné le nom de *volve*, et chose remarquable, il semble que plus la volve est développée, plus le champignon soit dangereux. Il y a lieu toutefois de faire une exception pour l'Amanite vaginée (voir page et

planche 8), qui a une volve très développée et qui est cependant comestible, mais cette Amanite s'éloigne de ses congénères par l'absence de collier.

Ainsi donc, ne prenez jamais un champignon sans qu'il soit complet.

Il faut bien se garder lorsqu'on va à la chasse aux champignons, de mettre ces derniers dans un filet, comme cela arrive souvent, où ils s'affaissent, se meurtrissent les uns au contact des autres, et deviennent méconnaissables ; ce qui rend très difficile la vérification lors du retour à la maison. Il est bien préférable de les disposer au fur et à mesure de la récolte dans un panier léger, ce qui offre le grand avantage de les rapporter intacts.

Il arrive souvent que les champignons sont attaqués par des larves d'insectes ; on dit alors qu'ils sont *piqués* ou *véreux*. On doit rejeter de la consommation les champignons ainsi piqués, ce dont on s'assure en les coupant ou en les rompant. Il est bien inutile en effet de se charger de champignons avariés, que l'on ne pourra utiliser pour la consommation.

Conservation.

Quand les champignons sont abondants, il peut y avoir intérêt à les conserver ; on procède alors, après les avoir récoltés avec toutes les précautions susindiquées, de la façon suivante. Après les avoir nettoyés à sec, on les fait sécher à l'ombre dans un endroit sec, sur des claies, ou bien on en fait des chapelets, en évitant qu'ils se touchent ; on achève au four ou dans une étuve modérément chauffée, la dessiccation, et l'on conserve au sec.

On peut employer ce procédé simple et à la portée de

tout le monde pour les Mousserons, les Hydnes, les Craterelles, les Morilles, etc., et en général pour les champignons dont la chair est un peu sèche par nature. Nous ajouterons que les champignons ainsi desséchés doivent subir une préparation lorsqu'on veut les employer : on les lave à l'eau pour enlever la poussière qui pourrait les souiller et ensuite on les fait tremper douze ou vingt-quatre heures dans un peu d'eau tiède, ou mieux dans du bouillon ou du lait pour les faire renfler ; après quoi on peut les employer à la manière des champignons frais. Lorsqu'on destine les champignons simplement à servir de condiment, on les réduit en poudre lorsqu'ils sont secs, et les conserve dans des flacons bien bouchés.

D'autres fois on fait confire les champignons simplement dans le vinaigre ; il faut alors opérer comme pour les cornichons. Les Clavares se prêtent très bien à ce mode de conservation, de même que certains champignons très jeunes (lorsqu'ils ont par exemple la grosseur d'une noix au plus.) Enfin on peut les conserver dans le sel ou dans la graisse.

L'industrie prépare, par le procédé d'Appert, de grandes quantités de champignons destinés à être expédiés en tous pays. Ceux-ci étant épluchés comme nous l'avons dit, sont mis dans des boîtes de fer blanc, que l'on soude sauf sur un point. On soumet ensuite les boîtes ainsi préparées à une température de 100 degrés au moins, puis on ferme l'orifice qui avait été ménagé lors du remplissage. C'est ainsi que l'on conserve les Cèpes, l'Oronge, et surtout le champignon de couche.

Préparation culinaire des champignons.

On peut dire, d'une façon générale, que les champignons quels qu'ils soient peuvent être apprêtés de la même façon ; la manière la plus simple est de les faire sauter au beurre ; on peut aussi les préparer à la crème, en fricassée de poulet, ou en matelotte. Souvent on les ajoute en petite quantité à un morceau de viande quelconque lorsqu'il arrive vers la fin de sa cuisson.

Les champignons demandent en général une cuisson peu prolongée, et il faut éviter de mettre ensemble des espèces de consistance très différente qui pourraient demander un temps de cuisson plus ou moins long. Quelques champignons demandent seulement quelques minutes de cuisson, alors que d'autres, comme les Hydnes, les Chanterelles, les Lactaires, exigent près d'une heure, dit-on !

Avant de faire cuire les champignons, on enlève leur épiderme (ou peau) et souvent aussi les feuillets pour les Agarics, et toujours les tubes (vulgairement foin) dans les Cèpes. Pour d'autres enfin, il suffit de procéder au nettoyage et à l'enlèvement des parties qui pourraient être avariées. Il convient généralement, surtout dans les échantillons assez développés, ou dans quelques espèces, de rejeter le pied, ou la base, du champignon comme étant coriace. Enfin il est d'usage, surtout pour les champignons de couche, de les faire tremper, après les avoir épluchés, dans de l'eau légèrement vinaigrée, salée ou non.

Cette pratique, non suivie par les gourmets, n'a d'autre but que d'empêcher la chair des champignons de noircir par suite de l'action du couteau qui a servi à les préparer :

il se forme au contact de l'acide acétique du vinaigre, de l'acétate de fer qui est incolore.

Souvent il reste de la terre ou du sable adhérent aux champignons, notamment aux Morilles, qu'un simple lavage à l'eau ne parvient pas à enlever. Pour supprimer ces corps désagréables il suffit de mettre les champignons en question dans de l'eau salée, qui dissout la matière visqueuse, grâce à laquelle l'adhérence du sable s'est produite.

Voici quelques recettes pour la préparation culinaire des champignons, au sujet desquels la plupart des livres de cuisine sont muets :

CHAMPIGNON DE COUCHE

Le champignon de couche étant le plus généralement consommé parmi les champignons, nous nous étendrons plus spécialement sur les différentes manières de l'apprêter. Les recettes que nous indiquerons, la plupart d'après Roques, Paulet, Persoon, etc., pourront d'ailleurs s'appliquer aux autres espèces.

Champignons sur le plat ou en fricassée de poulet.

Coupez par morceaux les champignons, que vous aurez préalablement épluchés avec soin, lavez-les à l'eau froide, puis essuyez-les, en les pressant dans un linge doux. Ensuite mettez-les sur un plat pouvant aller au feu, avec du beurre, du persil et du sel. Faites cuire à feu vif et ajoutez, au moment de servir, de la crème ou des jaunes d'œufs pour avoir une sauce bien liée.

Croûte aux champignons.

Préparez vos champignons, et après les avoir pelés et supprimé le pied, faites-les sauter dans une casserole avec un peu de beurre; ajoutez-y du jus de citron, du sel, poivre, épices et fort peu d'ail; laissez cuire environ une heure. Au moment de servir, liez vos champignons avec des jaunes d'œufs et versez sur des croûtons de pain frits au beurre et symétriquement disposés sur un plat. Cette manière d'apprêter les champignons est l'une des meilleures.

Champignons à la Cussy.

Coupez les champignons en tranches assez épaisses, mêlez-y quelques truffes préparées et coupées de même en tranches, ajoutez-y un peu d'ail haché très fin. Faites sauter le tout avec du beurre bien frais, ajoutez du citron puis les condiments ordinaires, sel, poivre, épices, voire même un peu de bouillon ou de sauce de viande. Faites cuire environ une demi-heure après y avoir adjoint, sur la fin, un peu de vin de Madère ou de Sauterne.

Champignons à la Provençale.

Prenez des champignons de couche ou autres, en grand état de fraîcheur, c'est-à-dire fermes et bien sains; épluchez-les, coupez-les, lavez-les à l'eau froide. Faites-les ensuite mariner pendant deux heures dans l'huile avec du sel, du poivre et un peu d'ail, puis faites-les sauter à feu très vif. Lorsque la cuisson est à point, vous y ajouterez un peu de persil haché et du citron.

Nous verrons plus loin que cette recette rappelle la préparation des cèpes à la Bordelaise.

Champignons farcis.

Épluchez les champignons que vous aurez eu soin de prendre plutôt petits que grands, enlevez-en complètement le pied et remplissez la partie concave de votre champignon avec un hachis fait de beurre, lard, mie de pain, fines herbes, épices et sel; le tout bien mélangé. Faites cuire à feu doux.

Hachis aux champignons.

Hachez finement des champignons soigneusement épluchés, mettez-les dans une casserole avec du beurre, ajoutez un peu de farine, du bouillon, sel, poivre, épices, et une feuille de laurier. Faites cuire et réduire suffisamment et versez votre sauce sur un hachis de mouton, veau, volaille, etc.

Purée de champignons.

Préparez vos champignons à la manière ordinaire, puis hachez-les très fin et les passez. Ceci dit, faites-les sauter avec un peu de beurre, ajoutez du citron, du consommé, et faites réduire en purée que vous pourrez servir avec des blancs de volaille, des filets de poissons, etc.

Truite aux champignons.

Mettez dans une casserole du beurre avec des champignons (bien épluchés), des échalottes et du persil haché, mouillez avec du bouillon et du jus de viande. Vous prenez ensuite une large croûte de pain trempée dans le court-bouillon qui a servi à faire cuire votre truite, vous la réduisez en purée et l'ajoutez dans la sauce avec un

peu de beurre et de farine. Lorsque votre sauce est à point, vous la versez sur la truite qui doit être entièrement recouverte.

Matelotte aux champignons.

Le champignon de couche s'allie très bien à la matelotte et la préparation en est fort simple. Il suffit, après avoir préparé les champignons, de les couper en menus morceaux et de les faire cuire avec les différents poissons qui la composent.

Oronges à la Bordelaise.

On fait mariner les Oronges dans de l'huile d'olive après les avoir pelées. On en hache une partie avec des fines herbes, ail et mie de pain. De ce hachis on garnit la partie concave des oronges et l'on fait cuire doucement sur un plat ou dans une casserole.

Oronges à l'Italienne.

Préparez vos Oronges, faites-les cuire avec du beurre et un peu de sel, servez-les avec une sauce composée d'amandes douces, d'ail, de poivre, d'huile et de jus de citron.

Oronges à la Milanaise.

Après avoir épluché et lavé vos Oronges, vous les coupez menu, les passez à la casserole avec du beurre, de l'huile, des fines herbes et de l'ail. Vous ajoutez du consommé, laissez cuire à point et versez le tout sur des tranches de pain. C'est ce qu'on appelle à Milan les Oronges en potage.

Olla Podrida.

L'Olla Podrida est un mets très apprécié en Espagne. Il se compose de viandes, de légumes et de racines de toute espèce, auxquelles on ajoute des Oronges et des Mousserons. Dans un semblable assemblage, il est bien difficile de distinguer le parfum de ces excellents champignons.

Oronges frites.

Coupez les Oronges par tranches que vous ferez bouillir dans du lait avec un peu de zeste de citron, puis vous les faites frire avec du beurre, de l'huile ou du saindoux, vous les tournez et saupoudrez de sucre comme les crêpes.

Lépiote et Goutte d'encre.

Ces champignons sont très délicats et très légers ; comme ils ont peu de chair, il est inutile de leur enlever les feuillets, aussi doit-on faire usage de sujets bien sains et peu avancés.

On peut les faire sauter dans l'huile fine avec une pointe d'ail, poivre et sel.

On les mange aussi en fricassée de poulet, souvent même simplement cuits sur le gril. On rejette le pied qui est coriace.

Mousserons.

La meilleure manière d'apprêter les Mousserons est sans contredit celle dite en fricassée de poulet.

Russule vert-de-gris.

Dans le Haut-Languedoc, où ce champignon est très commun, on le fait cuire sur le gril avec des fines herbes

et de l'huile. On peut aussi en faire un hachis avec du beurre et des fines herbes et l'introduire dans une omelette.

Lactaires.

En Allemagne on mange le Lactaire orangé assaisonné avec du beurre et du persil, ou cuit avec de la crème et relevé de sel et de fines herbes. On pourrait de même préparer le Lactaire délicieux, qui en outre fait bonne figure autour d'un morceau de viande.

Les Lactaires demandent une cuisson assez prolongée.

Chanterelles.

Après avoir épluché et lavé les Chanterelles on les passe à l'eau bouillante et on les fait cuire avec du beurre, de l'huile d'olive, estragon haché, sel, poivre et du zeste de citron. On les laisse cuire à feu doux et on les arrose de temps en temps avec de la crème et du bouillon. Ce champignon demande à être cuit longtemps et à feu doux.

CÈPES

Cèpes à la Bordelaise.

Prenez des champignons encore jeunes et dont la chair est ferme et bien blanche, enlevez-en les tubes (vulgairement foin) et le pied, pelez-les et les coupez par morceaux. Ensuite faites-les revenir un instant pour leur enlever une partie de leur eau ; exprimez légèrement et faites cuire avec de l'huile, du persil, de l'ail haché, poivre et sel, ajoutez vers la fin un peu de jus de citron. Souvent on les mange cuits simplement sur le gril et

convenablement assaisonnés, ou encore frits dans la poêle, avec du beurre, du saindoux ou de l'huile.

On peut encore préparer un potage aux cèpes en suivant la recette que nous avons indiquée au champignon de couche.

Nous pourrions encore ajouter de nouvelles recettes culinaires, mais à quoi bon ; nos lecteurs sauront bien, dans les années d'abondance, varier les manières d'apprêter ces excellents champignons.

Langue de bœuf.

Ce champignon acquiert quelquefois des dimensions assez considérables, mais il est préférable de faire emploi de ceux qui ne sont pas trop développés. Ils sont plus tendres et d'une digestion plus facile.

Après avoir épluché la langue de bœuf et supprimé les parties fibreuses, on le passe à l'eau bouillante et fait cuire avec du beurre, du persil, ciboule, poivre, sel ; on ajoute ensuite des jaunes d'œufs.

On mange également ce champignon cuit sous la cendre et coupé par tranches en y ajoutant une liaison.

En Autriche, on l'ajoute à la salade coupé en tranches comme la betterave.

Hydne sinué.

Ce champignon est fort bon réduit en purée et assaisonné de bouillon ou de consommé.

Souvent on le prépare avec du beurre, sel, poivre, etc.

On peut aussi, avec avantage, l'ajouter aux ragoûts ; il demande à être bien cuit.

Clavares.

Les Clavares, en raison de leur extrême division, demandent à être examinées et nettoyées avec grand soin. Toutes les Clavares sont comestibles. Après les avoir lavées et épluchées à l'eau tiède, on les égoutte et fait cuire avec du beurre, du persil, un peu de ciboule, poivre et sel. Lorsqu'elles sont cuites on ajoute une liaison de jaune d'œuf.

Les Clavares s'allient fort bien avec la viande.

On peut aussi les confire au vinaigre en guise de cornichons.

Morilles, Helvelles et Pézizes.

Toutes les Morilles sont également comestibles et très recherchées par tout le monde.

Quelle que soit la façon dont on prépare les Morilles, il faut au préalable les examiner avec soin, afin d'éviter qu'il ne se trouve dans leurs alvéoles des corps étrangers ou même des insectes ; puis on les coupe en quatre et les passe rapidement dans l'eau. Ceci fait, on les mettra dans une casserole avec du beurre, poivre, sel, persil et un morceau de jambon. Faire cuire pendant une heure en ajoutant de temps à autre du bouillon, car les Morilles rendent peu d'eau.

Vers la fin de la cuisson, on ajoute des jaunes d'œufs comme liaison. On peut les servir seules ou sur une croûte de pain rissolée et beurrée. Pour les omelettes aux Morilles, on hache celles-ci menu et on les mélange aux œufs.

Les mêmes manières s'appliquent aux Helvelles et aux Pézizes.

Truffes.

On mange les truffes cuites au vin de Champagne, en potages ou ragoûts, en tourtes, mais l'emploi le plus fréquent de ces excellents champignons est surtout dans le truffage des volailles et la fabrication des pâtés de foie gras. C'est là que la truffe développe davantage son merveilleux parfum.

Le gourmet, paraît-il, préfère néanmoins les truffes cuites sous la cendre et sans apprêt.

L'huile ou tout autre corps gras se marie fort bien à la truffe dont la chair est naturellement sèche. Après l'huile, le vin est le véhicule qui lui convient le mieux.

Pour faire un bon ragoût de truffes, il faut, après les avoir bien lavées et brossées, les faire tremper dans l'huile. On les coupe ensuite par tranches et on les met sur le plat avec de l'huile ou du beurre, un peu de vin, du sel et du poivre. Au bout d'une demi-heure elles sont cuites ; on ajoute alors une liaison de jaune d'œuf.

Omelette aux champignons.

Commencer par faire cuire à la poêle les champignons — de préférence des espèces délicates — après les avoir divisés en petits morceaux ; quand ils sont à point, on verse par-dessus les œufs battus comme il convient ; on mélange bien la masse pour répartir à peu près également les champignons et on fait cuire comme une omelette ordinaire.

CHAPITRE IX

Emploi des champignons dans l'industrie et la médecine.

Les champignons proprement dits n'ont qu'un emploi assez restreint dans l'industrie et la médecine. Avec le *Polyporus fomentarius*, vulgairement appelé *amadouvier*, que l'on trouve sur les troncs des vieux chênes et hêtres, on fabrique l'amadou, employé pour arrêter les hémorragies. Pour l'obtenir on le ramollit en l'exposant dans un endroit humide, on le prive de son écorce, puis on le divise en tranches minces que l'on bat avec un maillet jusqu'à ce qu'elles aient atteint la souplesse voulue. Pour l'usage des fumeurs on l'imprègne de salpêtre, ce qui lui donne une combustion plus régulière et plus sûre.

Un autre champignon, le *Polypore du bouleau*, coupé par tranches convenablement préparées, donne des cuirs à rasoirs fort appréciés.

Certaines matières colorantes pourraient être retirées des champignons ; ainsi le *Polyporus hispidus* est susceptible de teindre en marron ; le *Polyporus sulfureus* donne une couleur jaune. Bulliard a montré que l'on pouvait composer une bonne encre avec le *Coprinus atramentarius*, appelé pour cela *Encrier* ou *goutte d'encre* par le peuple.

En 1876, M. *E. Boudier*, le Maître de la mycologie française, a soumis à la Société botanique de France un mémoire de plusieurs pages, écrit par lui *sept ans auparavant* avec de l'encre du *Coprinus atramentarius*, sauf les passages ayant trait au *C. comatus* qui l'ont été avec

l'encre de ce dernier. Le mémoire en question doit se trouver encore aux archives de la Société prénommée. L'encre employée, dont la coloration est due aux spores mûres, a de l'analogie avec celle de Chine.

La médecine, contrairement à ce que l'on aurait pu croire, utilise fort peu de champignons, bien que certains soient doués de propriétés bien caractérisées. Le *Polyporus officinalis* ou *Polypore du mélèze* est souvent employé contre les sueurs nocturnes des phtisiques. L'*Ergot de seigle* fournit l'ergotine qui est d'un emploi fréquent dans la médecine pour arrêter les hémorragies.

Le poison qu'on extrait de l'*Amanita muscaria* ou *Fausse oronge* a sur l'organisme un effet analogue à celui du Curare, et s'emploie sous forme de teinture contre l'épilepsie.

CHAPITRE X

Culture des champignons.

Depuis fort longtemps l'homme, en vue de satisfaire sa passion pour les champignons, a essayé de les cultiver. Les Romains et les Grecs savaient comme nous cultiver le Champignon de couche.

De nos jours, voici comment on opère :

L'élément essentiel pour la production du champignon de couche est le fumier et de préférence celui de cheval. On fait subir à ce fumier une série d'opérations qui ont pour but de développer dans sa masse une certaine fermentation qui l'amène à un état de décomposition favorable au développement du champignon ; pour arriver à ce résultat, il est nécessaire de mélanger plusieurs fois les différentes parties du fumier ; il faut,

comme on dit, le *recouper*. Lorsqu'il est à point, on prépare les couches qui ont généralement 45 à 55 centimètres de hauteur sur 50 à 65 de largeur. En terme de métier la couche est appelée *meule* ; lorsque la meule est terminée, on la régularise, « on la peigne », puis on la larde. Le lardage consiste à introduire dans la couche des portions de blanc de champignon. Quelques jours après, lorsque l'on voit des filaments blancs rayonner, on procède au *goptage*, c'est-à-dire que l'on recouvre la surface de la meule d'une couche de 2 centimètres environ d'un mélange plus ou moins salpêtré qui sert de protection à la couche. Cinq ou six semaines après le lardage, les champignons commencent à se montrer ; la récolte peut durer pendant trois mois. On cueille les champignons lorsqu'ils sont encore jeunes, c'est-à-dire non ouverts, en sorte que les lames ou feuillets n'ont pas encore la teinte foncée que représente notre planche.

Des essais de culture d'autres champignons, tels que la truffe, la morille, ont été tentés, et ont donné parfois des résultats satisfaisants sans que l'on puisse cependant en induire que l'on possède une méthode sûre, qui permette de produire à volonté ces précieux condiments.

Pour la truffe, au moins jusqu'à présent, on se borne à favoriser, voire même à augmenter la production des truffières naturelles. Quant à la morille, on ne sait encore rien de précis sur sa culture, et ce n'est qu'accidentellement que quelques expérimentateurs ont pu récolter ce champignon. Nous citerons à ce propos une observation que nous avons eu l'occasion de faire il y a quelques années.

Une administration de l'État ayant à détruire une grande quantité de documents, les fit réunir dans un

endroit clos de murs, arroser de pétrole et brûler ; ceci se passait à l'automne. Au printemps suivant on put recueillir dans cet enclos environ 2 kilogrammes de *Morchella hortensis*. Le hasard ayant voulu que la même année des dossiers fussent brûlés chez un avoué de notre ville, nous y trouvâmes 3 *Morchella semilibera*. Il y a peut-être là une indication pour les essais de culture de la morille.

Notons du reste que la présence du charbon semble être favorable à la pousse de certains champignons ; tout le monde sait que dans les forêts, les places où l'on fait du charbon se peuplent, peu de temps après, de champignons d'espèces différentes. Enfin, nous ajouterons qu'en Italie on obtient le *Polypore tubérasse*, en arrosant de temps en temps une sorte de tuf, appelé la *Pietra fungaja*.

D'après M. Devaux on pourrait se procurer aisément l'*Agaric atténué* (*Pholiota cylindracea*), très estimé dans le Languedoc où il est connu sous le nom de *Pibaulado*. Il suffit de prendre de larges rondelles de peuplier, de 3 ou 4 centimètres d'épaisseur ; on frotte l'une des faces avec les feuillets mûrs de l'Agaric atténué, puis l'on place en terre ces rondelles que l'on recouvre d'une légère couche de terreau. Les champignons apparaissent un ou deux mois après, surtout si l'on a pris soin d'arroser de temps en temps.

On peut aussi obtenir certains champignons, notamment le *Pied bleu* (*Tricholoma nudum*), en transportant dans une cave une portion d'humus rempli de filaments mycéliens ; si l'on a opéré avec précaution, les champignons se développent à leur époque habituelle.

CHAPITRE XI

Classification des champignons.

Dans un ouvrage de vulgarisation comme celui que nous présentons au public, et qui ne contient qu'un petit nombre de champignons décrits, on pourrait fort bien omettre de parler de classification. Mais comme dans ce petit livre nous avons essayé de faire connaître des généralités sur ces intéressants végétaux, nous pensons qu'il est de notre devoir de dire un mot sur la classification des champignons.

C'est à *Elias Fries*, grand naturaliste suédois, né en 1794 et mort en 1878, que nous devons la première classification rationnelle des champignons. C'est encore celle que l'on suit le plus généralement à l'époque actuelle, au moins dans ses grandes lignes.

L'ensemble des champignons peut se subdiviser en groupes plus ou moins importants, caractérisés surtout par la situation des spores (nous avons dit plus haut que les spores sont les graines des champignons).

Parmi ces groupes, nous parlerons seulement de ceux qui comprennent les espèces décrites dans notre ouvrage. Ce sont les **Hyménomycètes**, les **Discomycètes**, les **Gastéromycètes** et les **Tubéracées**.

Les **Hyménomycètes** renferment la plupart des grosses espèces ou champignons proprement dits. Dans toutes les espèces de ce groupe, les spores se trouvent toujours placées à l'extérieur du champignon, ou tout au moins sur une surface en communication naturelle avec l'air extérieur. Cette surface qui porte les spores a reçu le nom d'*hyménium*, d'où l'on a fait *Hyménomycètes*.

Tous les Agarics, les Bolets, les Clavaires, etc., font partie de ce groupe.

Ces champignons poussent sur la terre ou plus rarement sur le bois; ils sont membraneux (c'est-à-dire minces et transparents), coriaces, ou charnus et même ligneux.

Les **Gastéromycètes** diffèrent des Hyménomycètes en ce que leur fructification se développe à l'intérieur même du champignon; elle est interne et non externe.

Ce sont des champignons terrestres, poussant plus rarement sur le bois; ils sont membraneux, coriaces ou charnus, mais non véritablement ligneux. Nous citerons comme exemple les *Lycoperdons*, vulgairement appelés *Vesse-loup*. (On dit aussi Vesse-de-loup.)

Dans les deux groupes dont nous venons de parler, les spores se forment librement à l'extrémité de cellules spéciales auxquelles on a donné le nom de *basides*, et jamais elles ne se produisent à l'intérieur de grandes cellules, comme nous le verrons dans les deux groupes dont nous allons parler.

Les **Discomycètes** comprennent des champignons charnus ou coriaces, de formes très différentes. Tous sont caractérisés par leur appareil de fructification qui diffère essentiellement de ce que nous venons de voir.

L'hyménium des Discomycètes est formé de grandes cellules allongées, accolées les unes aux autres, comme le sont des sacs de blé, par exemple, dressés les uns contre les autres. Ces grandes cellules, appelées *thèques* ou *asques*, sont le plus souvent entremêlées d'autres, très longues et très ténues, que l'on nomme *paraphyses*.

C'est dans l'intérieur de ces grandes cellules (asques ou thèques) que se forment les spores, variables suivant

les espèces, et toujours libres, c'est-à-dire non soudées entre elles, mais, chose remarquable, généralement au nombre de huit.

Les *Morilles*, les *Helvelles*, les *Pézizes*, etc., sont des Discomycètes.

Lorsque les spores sont mûres, elles s'échappent des thèques avec une force de projection souvent très grande, et dans certaines pézizes et helvelles, il est facile de constater ce phénomène, car l'expulsion des spores en masses donne lieu comme à une production très apparente de poussière. C'est surtout lorsqu'une helvelle et une pézize sont soumises à un mouvement brusque, qu'a lieu cette émission de spores; l'expérience peut se répéter plusieurs fois de suite sur le même individu.

On n'est pas encore bien fixé sur les causes de cette projection; il est fort possible que les paraphyses qui accompagnent les thèques interviennent dans le phénomène de l'émission des spores.

En effet, c'est surtout sous l'influence d'un choc ou d'un attouchement quelconque qu'elle se produit. On pourrait alors penser que les paraphyses, animées d'un mouvement vibratoire, pressent sur les thèques d'une façon suffisante pour en expulser les spores.

Nous pourrions ajouter que l'extrémité des paraphyses est le plus souvent remplie de granulations colorées et douées d'un mouvement vibratoire très rapide; ne serait-il pas possible de voir dans ces granulations des organes utiles à la fécondation? Or, ne l'oublions pas, on connaît jusqu'alors fort peu de choses sur ce sujet. Y a-t-il chez les champignons, comme chez les plantes plus élevées en organisation, une véritable fécondation, c'est-à-dire l'action d'une cellule mâle sur une cellule

femelle? A vrai dire nous le pensons, et peut-être ne serait-il pas impossible que dans les Discomycètes en particulier, la ou les cellules mâles soient contenues dans les paraphyses, d'où elles s'échapperaient au passage des spores issues des thèques. Il y a lieu de remarquer en effet que les paraphyses dépassent sensiblement ces dernières, et que les spores doivent en s'échappant passer au contact des paraphyses où elles peuvent s'imprégner des cellules fécondantes mâles.

Dans les Hyménomycètes et particulièrement dans les Agaricinées, on trouve sur l'hyménium des cellules spéciales, grandes, dépassant sensiblement les spores, et que nous serions tentés d'assimiler aux paraphyses des Discomycètes. Ces *cystides*, comme on les nomme, sont le plus souvent remplies de fines granulations, analogues à celles d'un pollen fécondant. A un moment donné, ces cystides s'ouvrent à leur extrémité et laissent échapper leur contenu qui pourrait fort bien féconder les spores.

Les **Tubéracées** qui sont représentées dans notre livre par la *truffe* que tout le monde connaît, sont des champignons globuleux, qui poussent généralement à une petite profondeur dans la terre. Ces champignons sont charnus, coriaces, et ils renferment dans leur intérieur des *thèques* munies de spores au nombre de 4 à 8.

Les groupes dont nous venons de parler se subdivisent à leur tour en *familles*, les familles en *genres*, et les genres en *espèces*.

Le groupe des **Hyménomycètes** comprend les *familles* suivantes :

Les **Agaricinées**, caractérisées par la présence d'un hyménium disposé sous forme de lames ou feuilletts rayon-

nants supportant les spores. Exemple : le Champignon de couche.

Les **Polyporées**, caractérisées par la présence de tubes renfermant les spores. Exemple : le Cèpe.

Les **Hydnées**, caractérisées par la présence de pointes coniques ou aplaties, garnies à leur surface de spores. Exemple : l'Hydne.

Les **Auriculariées**, comprenant les champignons dont l'hyménium est lisse ou ridé, et non lamellaire, poreux, ou en pointe. Exemple : la Craterelle.

Les **Clavariées**, comprenant des champignons charnus, dressés, rameux le plus souvent, et garnis de spores sur toute leur surface qui est lisse. Exemple : les Clavaires.

Les **Trémellacées**, comprenant des champignons à réceptacles minces ou gélatineux, ordinairement recouverts à leur surface par l'hyménium sporifère. Exemple : les Tremelles.

Les **Agaricinées** renferment un nombre considérable d'espèces, qui se répartissent en séries, classées d'après la coloration de leurs spores. C'est ainsi que nous avons :

1° **Les champignons à spores blanches** (Leucosporées), qui comprennent toutes les espèces à spores blanches ou blanchâtres, parfois un peu jaunâtres.

2° **Les champignons à spores roses** (Rhodosporées), dont les spores sont roses ou de couleur saumon.

3° **Les champignons à spores ochracées** ou plus ou moins couleur de rouille (Ochrosporées), mais jamais noires.

4° **Les champignons à spores brunes ou noires** (Mélanosporées).

Rappelons que, pour obtenir les spores d'un champignon, il suffit de placer celui-ci sur un verre ou un papier blanc, en ayant soin que son hyménium se trouve tourné du côté du verre ou du papier. Au bout de quelques heures et souvent moins, les spores se sont déposées en masse et l'on peut se rendre compte de leur couleur.

SÉRIE I. — **Champignons à spores blanches**
(*Leucosporées*).

Les *Leucosporées* renferment, comme genres principaux :

1. — Les **Amanites** (*Amanita*) qui seules de la série ont une enveloppe (appelée *volve*), généralement enfouie sous terre, et entourant complètement le champignon dans son jeune âge, comme la coquille de l'œuf renferme le poulet avant son éclosion. Il arrive souvent que le champignon conserve sur son chapeau des parties de la *volve* sous forme de plaques plus ou moins larges et plus ou moins nombreuses, qui s'enlèvent facilement sans léser l'épiderme.

Les *Amanites* ont le pied central muni d'un collier qui rarement fait défaut.

Le genre Amanite, dont les couleurs sont souvent très vives, comprend les champignons les plus dangereux, les seuls qui soient mortels.

Voir planches et pages 1 à 8.

2. — Les **Lépiotes** (*Lepiota*) sont des champignons très voisins des *Amanites*, mais ils n'ont pas de *volve*, et leurs couleurs sont beaucoup moins vives. Ils ont le pied central et tous portent un collier plus ou moins

persistant et souvent mobile. Le chapeau est peu charnu et souvent parsemé d'écailles qui proviennent de l'épiderme déchiré du chapeau.

Voir planches et pages 9 et 10.

3. — Les **Tricholomes** (*Tricholoma*) sont des champignons généralement assez charnus, à pied central, sans collier, et non cartilagineux. Les feuillets sont minces, inégaux; ils touchent le pied en laissant à son pourtour une petite échancrure.

Voir planches et pages 12 à 17.

4. — Les **Clitocybes** (*Clitocybe*) sont des champignons charnus se creusant plus ou moins en entonnoir. Pied central souvent droit comme une colonne, un peu élargi à la base. Feuillets inégaux amincis aux extrémités, et descendant plus ou moins sur le pied, ce qui les distingue des *Tricholomes*. Chair fine non granuleuse.

Voir planches et pages 19 et 20.

5. — Les **Lactaires** (*Lactarius*) sont caractérisés par la présence d'un liquide laiteux, diversement coloré, qui s'écoule parfois très abondamment lorsqu'on brise le champignon; le chapeau est charnu et souvent enroulé sur les bords. Feuillets inégaux, minces, se prolongeant sur le pied qui est central. Les spores sont généralement verruqueuses et non lisses, comme dans les genres précédents. Chair granuleuse.

Voir planches et pages 24 à 28.

6. — Les **Russules** (*Russula*) sont des champignons plus ou moins charnus, à pied central droit, presque égal, ferme mais cassant ainsi que le chapeau. Feuillets presque tous égaux, épais, souvent réunis entre eux par des veines; chair granuleuse; couleurs souvent très vives.

Voir planches et pages 30 à 33.

7. — Les **Collybies** (*Collybia*) sont des champignons généralement un peu coriaces, à chair peu épaisse. Pied central élastique, creux ou presque. Les feuillets sont inégaux, minces; ils touchent le pied sans présenter d'échancrure. Ces champignons poussent souvent sur le bois ou les feuilles.

Voir planche et page 18.

8. — Les **Pleurotes** (*Pleurotus*) ont un pied excentrique, latéral ou nul, rarement presque central. Ce sont des champignons charnus, coriaces, poussant sur le bois ou les plantes herbacées, rarement sur la terre. Les feuillets sont inégaux, nombreux, et presque toujours ils se prolongent longuement sur le pied.

Voir planches et pages 21 et 22.

9. — Les **Chanterelles** (*Cantharellus*) sont des champignons minces ou charnus, dont le chapeau se creuse souvent en entonnoir, tout en se confondant avec le pied. Feuillets épais ressemblant plutôt à des bourrelets qu'à des lames; ils sont rameux et descendent longuement sur le pied.

Voir planche et page 23.

10. — Les **Marasmes** (*Marasmius*) sont des champignons généralement de petite taille, peu charnus ou minces, coriaces. Feuillets relativement larges, inégaux, peu nombreux. Pied central très coriace, flexible. Ces champignons, dont plusieurs ont une odeur forte, poussent sur le bois ou sur les feuilles pourrissantes et se dessèchent facilement sans pourrir.

Voir planche et page 34.

Comme genres moins importants, nous citerons :

Les **Armillaires** (*Armillaria*) qui sont des champignons de consistance charnue, sans volve, mais pourvus

d'un collier comme les Lépiotes dont ils se distinguent surtout par les feuillets qui touchent largement le pied, ou même descendent le long de ce dernier; de plus, la chair du chapeau se continue avec celle du pied, ce qui rend plus difficile la séparation de ces deux parties. Au contraire, dans les Lépiotes, le chapeau se sépare facilement du pied.

Voir planche et page 11.

Les **Omphales** (*Omphalia*) sont des champignons de petite dimension, à chapeau presque transparent, et à feuillets se prolongeant sur le pied. En raison de leur petite taille, on ne mange généralement pas les Omphales.

Les **Mycènes** (*Mycena*), qui diffèrent des Collybies par leur petite taille et leurs feuillets qui ne touchent pas au pied.

Les **Lentinus**, **Panus**, **Schyzophyllum**, **Lenzites**, qui, à l'inverse des genres précédents, ne renferment que des espèces non putrescentes, très coriaces et souvent ligneuses, poussant presque toujours sur le bois.

SÉRIE II. — Champignons à spores roses (*Rhodosporées*.)

Cette série comprend les genres suivants :

Les **Volvaires** (*Volvaria*). Ce sont des champignons qui se rapprochent beaucoup des Amanites par leur aspect général, et la présence d'une volve. Le collier n'existe que dans une espèce, le *Volvaria regia*. Comme les Amanites, les Volvaires renferment des champignons très dangereux, ils sont heureusement assez rares.

Les **Entolomes** (*Entoloma*) comprennent des champi-

gnons ayant quelque analogie de port avec les *Tricholoma*. Chapeau charnu se continuant avec le pied qui est généralement ferme, charnu, fibreux et dépourvu de collier. Les feuillets sont inégaux adhérents au pied, sur lequel ils ne descendent pas; les spores sont généralement anguleuses et non lisses.

Voir planche et page 35.

Les **Pluteus** (*Pluteus*) sont voisins des *Entoloma*, mais ils ont le chapeau distinct du pied et les feuillets non adhérents à celui-ci.

Les **Clitopiles** (*Clitopilus*) sont des champignons à chapeau charnu se continuant avec le pied, pas de collier, feuillets minces inégaux, se prolongeant très longuement sur le pied. Ces champignons ont une analogie avec les *Clitocybes*, qui eux ont les spores blanches.

Voir planche et page 36.

SÉRIE III. — Champignons à spores couleur de rouille (*Ochrosporées*.)

Dans cette série les genres sont plus nombreux.

Nous citerons :

Les **Pholiotés** (*Pholiota*) qui ont le pied central orné d'un collier très mince.

Dans ces champignons le chapeau est généralement charnu et continu avec le pied. Les *Pholiotés* naissent le plus souvent sur les souches et le bois pourri. Quelques-unes sont comestibles.

Les **Cortinaires** (*Cortinarius*) ainsi appelés parce qu'ils présentent, lorsqu'ils sont jeunes, un anneau filamenteux plus ou moins soyeux appelé *cortine*.

Ce sont des champignons charnus, fermes, assez

réguliers, au moins lorsqu'ils sont jeunes, à pied central plus ou moins muni à la base d'un renflement ou bourrelet saillant, et conservant sur le haut quelques filaments de la cortine.

Feuillets inégaux, nombreux, pâles dans le jeune âge, mais devenant par la suite couleur de rouille par les spores qui les recouvrent. Les Cortinaires, bien que très nombreux comme espèces, sont peu recherchés comme comestibles.

Voir planche et page 37.

Les **Inocybes** (Inocybe) diffèrent des Pholiotés et des Cortinaires, en ce qu'ils n'ont pas de collier, de plus la surface du chapeau est comme cotonneuse ou soyeuse.

Les **Hébélomes** (Hebeloma) n'ont pas de collier, et la surface du chapeau est lisse et non cotonneuse comme dans les Inocybes et souvent un peu gluante. Les feuillets touchent le pied, rarement ils sont descendants. Ces champignons ont parfois une odeur forte et désagréable.

Les **Paxilles** (Paxillus), dont nous donnons avec sa description une figure (planche et page 38), renferment des champignons dont les feuillets souvent se prolongent sur le pied. Le bord du chapeau est fortement enroulé dans le jeune âge, et le pied est épais, sans collier, s'amincissant vers la base. Les feuillets se séparent facilement en bloc du chapeau.

SÉRIE IV. — Champignons à spores noires (*Mélanosporées.*)

Comme genres principaux nous mentionnerons :

Les **Pratelles** (Pratella) que l'on nomme aussi

Psalliotas (*Psalliota*). Ce sont des champignons analogues au Champignon de couche, connu de tout le monde. Ils sont en général globuleux étant jeunes, assez charnus, de couleur blanche ou blanchâtre, parfois jaunâtre ou roussâtre, à chair blanche se teintant quelquefois de rouge ou de brun. Les feuillets sont inégaux, nombreux, minces, de couleur blanche ou pâle dans la jeunesse, mais devenant bientôt rose plus ou moins foncé puis noir. Pied central ferme de la couleur du chapeau et muni d'un collier mince. Toutes les *Pratelles* sont comestibles.

Voir planches et pages 39 à 41.

Les **Coprins** (*Coprinus*) sont des champignons peu charnus, d'une durée très éphémère, dont les feuillets nombreux, larges, minces et inégaux, sont réunis entre eux par leur bord dans le jeune âge.

Ils sont d'abord de couleur claire, puis ils deviennent roses, puis noirs et enfin ils se fondent en une eau noire, ce qui n'a pas lieu dans les *Pratelles*. Pied creux muni ou non d'un collier fugace. Ces champignons poussent de préférence sur le fumier ou les terres bien fumées. Plusieurs *Coprins* sont comestibles.

Voir planche et page 46.

Polyporées.

Les Polyporées, avons-nous dit, sont des champignons dans lesquels on constate la présence de tubes très fins et non de lames comme dans les *Agarics*. C'est dans ces tubes que se trouvent les spores ; on peut, de même que dans les *Agarics*, obtenir les spores des Polyporées ; il suffit de placer le champignon sur un papier très blanc

en ayant soin de supprimer le pied, pour que les tubes se trouvent en contact avec le papier.

Notons que dans les Polyporées la couleur des spores n'a pas une grande importance au point de vue du classement des genres.

Nous décrirons parmi les nombreux genres de cette famille :

Les **Bolets** (*Boletus*) qui ont un chapeau charnu, convexe, garni à sa partie inférieure de tubes nombreux soudés les uns aux autres, mais pouvant se séparer facilement du chapeau. Pied central généralement dépourvu de collier. Ces champignons poussent sur la terre.

Voir planches et pages 43 et 47 à 50.

Le genre **Fistuline** (*Fistulina*) qui ne comprend qu'une espèce et qui se distingue des Bolets en ce que les tubes, bien que séparables entre eux, s'enlèvent moins facilement du chapeau. Pied oblique, quelquefois très court; pousse sur les vieux chênes malades.

Voir planche et page 51.

Les **Polypores** (*Polyporus*) qui peuvent être charnus ou avoir la consistance du liège, ou même être ligneux, pourvus ou non d'un pied. Ils se distinguent des genres précédents, en ce que les tubes sont difficilement séparables entre eux et font corps avec la chair du chapeau. Ils n'offrent qu'une couche de tubes, tandis qu'on en trouve plusieurs chez les *Fomes*.

Voir planche et page 44.

Les **Fomes** (*Fomes*) se distinguent surtout des Polypores, par la présence de plusieurs couches de tubes sporifères. Comme ces champignons, qui sont généralement de consistance ligneuse, vivent plusieurs années, il s'ajoute à chaque période de végétation une nouvelle

couche de tubes; les couches sont alors superposées (stratifiées).

Les **Mérismes** (*Merisma*) sont des Polypores rameux, à chapeaux nombreux munis ou non de pieds partant d'un même tronc. Les tubes, dont il n'existe qu'une couche, sont adhérents entre eux et non séparables du chapeau.

Nous citerons encore les **Mérules** (*Merulius*) qui se présentent sous l'apparence de plaques s'étalant sur les bois qu'ils désagrègent rapidement. Le *Mérule pleureur* (*Merulius lacrymans*) est un fléau pour les bois de construction employés dans les endroits humides, tels que sous-sols, caves, écuries, etc.

Hydnées.

Les Hydnées n'ont ni lames rayonnantes comme les Agaricinées, ni tubes comme les Polyporées, mais bien des dents en pointes rondes ou aplaties, non soudées entre elles et sur lesquelles se trouvent les spores.

Le genre *Hydnum* est le plus important au point de vue alimentaire.

Les **Hydnes** (*Hydnum*) sont des champignons charnus ou coriaces, munis d'un pied central ou non, quelquefois même sans pied. La partie qui porte les spores est en forme de pointes ou de lames isolées.

Voir planche et page 52.

Auriculariées.

Les Auriculariées ont leurs spores disposées sur une surface lisse ou ridée, mais non lamellaire, poreuse ou garnie de pointes.

Nous donnons les caractères du genre *Craterellus*

dont nous décrivons une espèce. Voir planche et page 54.

Les **Craterelles** (*Craterellus*) sont des champignons peu charnus, en forme de cornet ou de trompette, et ayant une grande analogie avec les chanterelles, n'offrant toutefois pas comme ces dernières des côtes ou bourrelets saillants, mais simplement des rides sinueuses sur lesquelles se trouvent les spores. Le chapeau se prolonge insensiblement en pied.

Clavariées.

Dans les Clavariées, les spores, au lieu de se trouver sur une partie déterminée du champignon, occupent toute la surface de ce dernier, sauf le pied lorsqu'il en existe un.

Les deux genres les plus importants sont :

Les **Clavaires** (*Clavaria*). Ce sont des champignons charnus, à réceptacle vertical, arrondi, simple ou rameux et généralement fragiles. Toutes les Clavaires sont comestibles.

Voir planche et page 53.

Les **Sparassis** (*Sparassis*) ont beaucoup d'analogie avec les Clavaires. Ce sont des champignons charnus, fragiles, très rameux et dont les rameaux sont aplatis et non arrondis comme dans les Clavaires. Ce sont des champignons assez rares et ayant quelque peu l'aspect d'une éponge.

Trémellacées.

Les Trémellacées sont des champignons mous, gélatineux, un peu transparents, de formes variables, et susceptibles de se racornir par la sécheresse, puis de reprendre par l'humidité leur forme première.

L'hyménium recouvre la surface du champignon. Ces champignons vivent sur le bois pourri.

Gastéromycètes.

Les Gastéromycètes, avons-nous dit, ont des spores analogues à celles des Hyménomycètes, mais ils s'en distinguent en ce que, dans les Gastéromycètes, elles se trouvent réparties à l'intérieur du réceptacle, tandis que dans les Hyménomycètes les spores se trouvent toujours à l'extérieur.

Cette famille comprend de nombreux genres, mais nous parlerons seulement du genre Lycoperdon.

Les **Lycoperdons** (Lycoperdon) sont des champignons charnus, plus ou moins sphériques, qui poussent sur la terre ou le bois ; ils sont lisses ou plus ou moins rugueux à leur surface et généralement blancs ou de couleur claire. Le pied se continue avec le réceptacle dont il se distingue difficilement à l'extérieur. La partie qui renferme les spores occupe la presque totalité du champignon, qui s'ouvre à sa partie supérieure pour donner issue aux spores lorsqu'elles sont mûres.

Voir planches et pages 55 et 56.

Discomycètes.

Les Discomycètes, comme l'indique leur nom, sont des champignons en forme de disque ; cela est vrai pour les Pézizes et les Morilles (dont les alvéoles réunies forment comme une colonie de disques irréguliers, soudés ensemble), mais cesse de l'être pour les Helvelles qui ont un réceptacle irrégulièrement contourné, tourmenté. Il

est cependant de toute évidence que ces champignons doivent rester parmi les Discomycètes.

Ceci dit, nous ajouterons que les Discomycètes sont des champignons de consistance généralement charnue, plus rarement coriace, dont l'hyménium est extérieur et formé d'*asques* (ou thèques) renfermant les spores, séparés ou non par des paraphyses. (Nous avons donné plus haut la signification de ces trois mots.)

Nous citerons entre autres genres :

Les **Helvelles** (*Helvella*) dont le réceptacle est charnu, mince, diversement contourné, découpé, et dont les lobes sont couverts à leur partie supérieure par l'hyménium. Les Helvelles ont généralement un pied assez long, souvent rempli de nombreuses cavités.

Voir planches et pages 62 et 63.

Les **Gyromitres** (*Gyromitra*), qui sont intermédiaires entre les Helvelles et les Morilles, sont des champignons à pied plutôt court et à chapeau charnu arrondi, formé de côtes plus ou moins contournées, rappelant assez bien les circonvolutions du cerveau.

Les Gyromitres sont comestibles à l'instar des Helvelles et des Morilles, mais comme ils sont assez rares, nous n'en avons pas figuré.

Les **Morilles** (*Morchella*) sont des champignons si connus et si appréciés que l'on pourrait se dispenser d'en parler.

Disons simplement que les Morilles se composent de deux parties bien distinctes : le réceptacle ou chapeau formé par la réunion de petites cupules ou alvéoles plus ou moins grandes et plus ou moins régulièrement disposées. C'est dans l'intérieur de ces alvéoles que se trouvent les spores ; le chapeau est creux ainsi que le

pied. Les Morilles sont des champignons de printemps ; toutes sont comestibles et fort recherchées.

Voir planches et pages 59 à 61.

Les **Pézizes** (Peziza) forment une grande sous-famille, qui renferme un nombre considérable d'espèces réparties en de nombreux genres. Ce sont pour la plupart des champignons charnus, fragiles, ayant plus ou moins la forme d'une coupe. Les Pézizes poussent sur la terre, ou sur le bois en décomposition, les feuilles pourrissantes, etc. On en trouve souvent aux endroits où l'on fait du charbon ou du feu.

On peut consommer sans inconvénient toutes les Pézizes, mais comme ce sont généralement des champignons d'assez petite dimension, on n'en mange que quelques grandes espèces. Les Pézizes ont des couleurs souvent très vives ; la couleur rouge avec toute sa gamme est très répandue, mais on en trouve également des jaunes, vertes, lilacées, etc. ; la couleur brune est également fréquente. On peut dire que, dans les Pézizes, toutes les couleurs du spectre sont représentées.

Tubéracées.

Nous terminerons cette longue énumération par quelques mots sur une petite famille qui renferme les champignons les plus cher et les plus estimés, les truffes.

Les Tubéracées comprennent des champignons qui se développent sous terre. Ils sont globuleux, irréguliers, bosselés, charnus, coriaces, et non susceptibles de s'ouvrir au dehors, d'une façon quelconque, pour laisser sortir les spores ; ces dernières sont renfermées dans des thèques réparties dans la masse du champignon.

Les Tubéracées renferment un assez grand nombre de

genres, mais nous ne parlerons que du genre *Tuber* qui intéresse plus particulièrement nos lecteurs.

Les **Truffes** (*Tuber*) renferment plusieurs espèces qui, toutes, font l'objet d'un commerce important; la plus estimée est celle du Périgord (*Tuber melanosporum*) que nous avons décrite page 64 et figurée à côté. Dans toutes les espèces du genre *Tuber*, les spores sont épineuses.

En histoire naturelle les noms latins précisent mieux l'état civil des sujets que les dénominations populaires, dont quelques-unes s'appliquent parfois en même temps à des espèces toutes différentes. Nous avons néanmoins indiqué des noms populaires, mais comme tous les champignons n'en ont point, il est préférable d'en retenir le nom latin plutôt qu'un nom latin francisé qui n'en dit pas davantage et n'est pas du français.

SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE FRANCE

Depuis 1885 les mycologues de France se sont constitués en une Société qui a pris le nom de « Société mycologique de France ». Ainsi que l'indique son nom, la Société s'occupe exclusivement de l'étude des champignons.

La Société, qui comptait à son début cent trente membres, et actuellement environ quatre cents, est en pleine prospérité et a trouvé même hors France de nombreux membres, recrutés dans toutes les professions.

Elle tient ses séances tous les premiers jeudis de chaque mois, 84, rue de Grenelle, en l'Hôtel de la Société d'horticulture, à Paris.

Il y a, à chaque séance, exposition des champignons apportés par les membres présents ou envoyés par ceux qui ne peuvent y assister. Ces champignons sont déterminés par une commission spéciale.

Tous les ans la Société tient une session extraordinaire sur un point quelconque du territoire. Cette session comporte des excursions, et surtout des expositions de champignons, qui sont fort goûtées du public.

La Société publie en outre un Bulletin contenant, en dehors des comptes rendus des séances, des articles originaux de ses membres, souvent avec planches, et une analyse des publications nouvelles relatives aux champignons.

La cotisation annuelle (10 francs) donne droit au Bulletin.

Pour se faire admettre, il faut en faire la demande au Président et être présenté par deux membres.

Les demandes de renseignements doivent être adressées au Secrétaire général de la Société mycologique de France, 84, rue de Grenelle, à Paris.

LE PLUS BEAU LIVRE SUR LES CHAMPIGNONS

Peu de sujets spéciaux en histoire naturelle ont donné lieu, autant que les champignons, à une production aussi nombreuse d'ouvrages avec planches en couleur. Avec ceux qui ont été publiés depuis 150 ans, on en réunirait aisément pour bien des milliers de francs.

Ce qui est plus surprenant, c'est que malgré cette grande abondance de planches, aucune Iconographie sur cette matière ne donne pleinement satisfaction à l'acquéreur; il y a toujours du médiocre à côté de figures passables, rarement très bonnes. Tantôt, c'est le dessin, tantôt c'est la couleur qui laisse à désirer, si ce n'est les deux.

Un mycologue français dont les connaissances et le talent égalent la modestie, M. **E. Boudier**, président honoraire de la Société mycologique de France, a consacré près de quarante années de son existence à dessiner et à peindre d'après nature un grand nombre de champignons, surtout des Discomycètes (Morilles, Pézizes, etc.).

Il n'existe aucun ouvrage sur les champignons avec planches en couleur pouvant être comparé aux aquarelles de M. Boudier, comme fidélité, comme vérité, comme naturel. C'est ce qui m'a décidé à en publier un choix de 600 espèces. *La reproduction est faite avec tous les soins désirables et le tirage limité à 125 exemplaires. Ce sera un jour une rareté de premier ordre.*

Tous ceux qui ont souci de voir achever une œuvre aussi remarquable, unique au monde, sont priés de souscrire. Les conditions sont indiquées dans le catalogue annexé au présent volume.

P. K.

TABLE ALPHABÉTIQUE

des noms latins, français ou vulgaires des espèces figurées,
décrites ou citées.

L'*italique* désigne les noms latins, l'*égyptienne* les grandes divisions.

	Page ou Planche.		Page ou Planche.
Agaricinées	121, 122	Bolet bronzé	43, 97
Agaric atténué.	117	— fauve.	49
— tue-mouches	2	— jaune.	48
Amadouvier.	114	— rude	47, 97
<i>Amanita Cæsarea</i> . 1, 95,	99	<i>Boletus æreus</i>	43, 97
— <i>citrina</i>	4	— <i>aurantiacus</i>	99
— <i>muscaria</i>	2, 115	— <i>badius</i>	49
— <i>ovoidea</i>	95	— <i>edulis</i>	45, 97, 99
— <i>pantherina</i>	5	— <i>granulatus</i>	98
— <i>phalloides</i>	3	— <i>luridus</i>	50
— <i>rubescens</i>	6, 95	— <i>luteus</i>	48, 98
— <i>vaginata</i>	8	— <i>scaber</i>	47, 97
— <i>verna</i>	7	— <i>versipellis</i>	98
Amanite citrine.	4	Boule de neige	40, 96
— des Césars.	1	Briqueté	24
— panthère.	5	Bruguet	45
— phalloïde	3	Brunette	96
— printanière	7	Campagnol	1
— rougeâtre.	6, 95	<i>Cantharellus aurantiacus</i>	23
— vaginée	8	— <i>cibarius</i> . 23, 97,	99
Argouane	22, 96	Cèpe	45
— de prairie.	96	— comestible	45, 97
Armillaire couleur de miel	11	— noir	43
<i>Armillaria mellea</i>	11	Champignon à la bague.	9
Auriculariées	122, 131	— de couche.	39, 72, 115
Barbe de chêne.	53	— des bruyères	40
— de vache.	52	— des prés.	39
Bérigoule.	22	— du fumier.	39
Bise vraie	31	— polonais.	45
Bolet blême.	50		

	Page ou Planche.		Page ou Planche.
Chanterelle comestible.		Couamelle.	9
— orangée	23, 97	Coucoulmelle	8
Charbonnier	32	Couleuvrée	9
Chavane	25	Coprin chevelu	46
Chênier.	18	— ovale	46
Chevalier.	15	<i>Coprinus atramentarius</i>	114
Chevrotte.	23	— <i>comatus</i>	46
Clavaire améthyste	97	— <i>ovatus</i>	46
— cendrée	98	Corne d'abondance	54
— coralloïde	98	Cortinaire violet	37
— dorée	53	<i>Cortinarius violaceus</i>	37
— élégante	53, 98	Craterelle corne d'abon-	
— en grappe. 53,	98	dance.	54, 97
— fusiforme	98	<i>Craterellus cornucopioi-</i>	
— jaunâtre.	53	<i>des</i>	54, 97, 99
<i>Clavaria amethystina</i>	97	Daurade.	1
— <i>aurea</i>	53	Discomycètes . 118, 119,	133
— <i>botrytis</i>	53, 98	Eauburon.	25
— <i>cinerea</i>	98	Encrier.	114
— <i>coralloides</i>	98	<i>Entoloma clypeatum</i> . 35,	96
— <i>flava</i>	53	— <i>lividum</i>	35
— <i>formosa</i>	53, 98	— <i>sinuatum</i>	35
— <i>fusiformis</i>	98	Entolome en bouclier, 35,	96
Clavariées	124, 132	— livide.	35
<i>Clitocybe geotropa</i>	96	Ergot de seigle.	115
— <i>laccata</i>	20	Erinace.	52
— <i>nebularis</i> . 19, 73,	96	Fausse golmotte.	5
— <i>odora</i>	96	— Oronge	2, 115
Clytocybe géotrope	96	Faux cèpe	50
— laqué.	20	— Jazeran.	2
— nébuleux . 19,	96	— -Mousseron.	34
— odorant.	96	<i>Fistulina hepatica</i>	51
Clitopile orcelle.	36	Fistuline hépatique.	51
<i>Clitopilus orcella</i>	86	Foie de bœuf.	51
— <i>prunulus</i> . 36,	98	Gastéromycètes , 118, 119,	131
<i>Collybia fusipes</i>	18, 96	Gendarme noir.	43
— <i>fusipes</i> , var. <i>oe-</i>		Gingoule	22
<i>dematopus</i>	18	Girondelle.	23
Collybie à pied en fuseau		Glu de chêne.	51
18,	96	Golmotte	6
Columelle.	9	Goutte d'encre	114
		Grisette.	8

	Page ou Planche.		Page ou Planche.
Grisotte.	9	<i>Lactarius volemus</i>	26, 97
Gros pied.	45, 96	Langue de bœuf.	51
Gyrole	23	Lathyron	28
— rouge	47	<i>Lepiota erminea</i>	95
<i>Gyromitra esculenta</i>	98	— <i>excoriata</i>	95
Gyromitre comestible.	98	— <i>procera</i>	9, 96, 99
<i>Helvella crispa</i>	63, 98	— <i>pudica</i>	10, 95
— <i>lacunosa</i>	62	— <i>rhacodes</i>	9
Helvelle crépue	63, 98	Lépiote écorchée.	95
— lacuneuse.	62	— élevée.	9, 96
Hydne étalé.	52	— erminée.	95
Hydnées	122, 131	— pudique.	10, 95
<i>Hydnum imbricatum</i>	98, 99	— raboteuse.	9
— <i>repandum</i>	52, 99	<i>Lycoperdon cælatum</i>	56
— <i>rufescens</i>	98	— <i>gemmatum</i>	56
Hygrophore blanc d'ivoi- re	97	— <i>giganteum</i>	55, 71
Hygrophore olivacé-blanc. — pudique.	29 97	Mainotte.	53
— virginal.	97	Marasme faux-Mousseron 34, 97	97
Hygrophorus eburneus	97	<i>Marasmius oreades</i> , 34, 97, 99	99
— olivaceo- albus.	29	— <i>scorodonius</i>	98
— pudorinus.	97	Mère du vinaigre	83
— virgineus	97	Mitre d'évêque	62
Hyménomycètes	118, 121	<i>Morchella conica</i>	60, 99
<i>Hypholoma fasciculare</i>	42	— <i>esculenta</i>	59
Hypholome fasciculé	42	— <i>esculenta</i> , var. <i>rotunda</i> , 59, 99	99
Jaunet	35	— <i>esculenta</i> , var. <i>vulgaris</i>	59
Jaunette	23	— <i>hortensis</i>	117
Jazeran.	1	— <i>semi-libera</i> , 61, 99, 117	117
Lactaire aux tranchées	27	Morille comestible.	59
— délicieux	24, 97	— conique	60
— orangé	26, 97	— grise.	59
— poivré	25, 97	— jaune	59
— taché.	28	— ronde	59
<i>Lactarius controversus</i>	28	— semi-libre	61
— <i>deliciosus</i>	24, 97, 99	Morillon	61
— <i>piperatus</i>	25, 97	Morton	27
— <i>sanguifluus</i>	24	Mousseron	12, 36
— <i>torminosus</i>	27	— d'automne	34

	Page ou Planche.
Mousseron de Dieppe . .	34
— de la Saint- Georges. 12,	96
— godaille. . . .	34
— gris.	35
— pied dur	34
Mouton zoné	27
Mujolo	1
<i>Mycoderma vini</i>	83
Nouret	21
Oignon de loup.	50
Oreille de chardon	22
— de chat	58
— de chat blanche	63
— de Judas.	62
Oronge blanche.	95
— ciguë blanche.	7
— vineuse	6
— vraie, 1, 74, 85, 90,	95
Ounégal	1
Palombette	31
Palomet.	31
Paturon blanc	40
Paxille enroulé	38
<i>Paxillus involutus</i>	38
Perfide	35
<i>Peziza acetabulum</i> , 57, 98,	99
— <i>venosa</i> 58, 98,	99
Pézize en coupe.	57
— veinée	58, 98
<i>Pholiota ægerita</i>	96
— <i>cylindracea</i>	117
— <i>mutabilis</i>	98
Pholiote égérîte.	96
Pibaulado.	117
Pied bleu	13, 117
— de coq.	53
— de mouton blanc.	52
Pivoulade.	11
Pleurote de l'Eryngium,	
22,	96
— de l'olivier.	77

	Page ou Planche.
Pleurote en coquille, 21,	96
— glanduleux.	21
<i>Pleurotus Eryngii</i> . . . 22,	96
— <i>glandulosus</i>	21
— <i>olearius</i>	77
— <i>ostreatus</i> . . . 21,	96
Polypore chicorée.	44
— du bouleau	114
— du mélèze.	115
— en bouquet	44
— tubérase . . . 85,	117
Polyporées.	122, 149
<i>Polyporus confluens</i>	98
— <i>fomentarius</i>	114
— <i>frondosus</i>	44
— <i>hispidus</i>	114
— <i>intybaceus</i>	44
— <i>officinalis</i>	115
— <i>ovinus</i>	98
— <i>sulfureus</i> . . . 98,	114
Potiron	39, 45
Poule de bois	21, 44
<i>Pratella arvensis</i> . 40, 96,	99
— <i>Bernardii</i> . . . 39,	96
— <i>campestris</i> , 39, 97,	99
— <i>hæmorrhoides</i>	39
— <i>xanthoderma</i>	41
Pratelle champêtre. . . 39,	97
— de Bernard.	96
— des Jachères, 40,	96
— jaunissante	41
<i>Psalliota</i>	129
Psalliotés	129
Rabasse.	64
Raffouet.	27
Ragoule.	22
Ringoule	22
Roumanet.	1
Roussette.	28
Roussile.	47
Rouzillon.	24
<i>Russula alutacea</i>	98

	Page ou Planche.		Page ou Planche.
<i>Russula cyanoxantha</i> , 32,	97	<i>Tricholoma terreum</i> . .	16
— <i>delica</i>	97	— <i>tristis</i>	96
— <i>emetica</i>	30	Tricholome argyracé . .	96
— <i>fellea</i>	33	— de la Saint-	
— <i>fætens</i>	33	George	14
— <i>virescens</i> . . . 31,	97	— équestre	15
Russule chicotin	33	— gris de sou-	
— cyanoxanthe, 32,	97	ris	96
— délicate	97	— nu	13
— émétique	30	— chatoyant	96
— fétide	33	— prétentieux	96
— vert-de-gris.. 31,	97	— ruiné . . 14,	96
Souquarel	11	— russule	17
<i>Sparassis crispa</i>	98	— terreux	16
Temoulo	47	— travesti	96
Terfez du Lion	98	— triste	96
<i>Terfezia Leonis</i>	98	Tripette	53
Tête de Méduse	11	Trompette des morts . .	54
— de nègre	43	Truffe à spores noires . .	64
Toute blanche	10	— des gourmets	64
Trémellacées 122,	132	— du Périgord	64
<i>Tricholoma albellum</i> 12,	96	— violette	64
— <i>argyraceum</i>	96	<i>Tuber brumale</i>	98
— <i>equestre</i>	15	— <i>melanosporum</i>	64
— <i>gambosum</i>	12	Tubéracées . . 118, 119,	133
— <i>Georgii</i> . 12,	99	Vélo	26
— <i>murinaceum</i>	96	Verdette	31
— <i>nudum</i> 13, 99,	117	<i>Verpa digitaliformis</i> . .	99
— <i>panæolum</i>		Vesse-loup ciselée	56
74,	96	— gigantesque	55
— <i>personatum</i>		— perlée	56
13,	96	Vache	26
— <i>pessundatum</i>		— blanche	25
14,	96	— rouge	24
— <i>portentosum</i>	96	Vachotte	26
— <i>russula</i>	17	Viau	26
— <i>sævum</i>	13	Videau	35
— <i>sordidum</i>	13		

TABLE GÉNÉRALE DES MATIERES



PRÉFACE.	v
Comment nos planches ont été reproduites	ix

PARTIE I

Explication des planches.	1
-----------------------------------	---

PARTIE II

Généralités	66
-----------------------	----

Chapitre	I. — Qu'est-ce que c'est qu'un champignon? Notions générales sur les champignons.	68
—	II. — Comment se forment les champignons. Organisation et développement.	71
—	III. — Composition chimique, coloration et odeur des champignons	75
—	IV. — Du rôle des champignons dans la nature.	77
—	V. — Distribution géographique des champi- gnons	83
—	VI. — Empoisonnement par les champignons. Traitement.	86
—	VII. — Des champignons au point de vue ali- mentaire. — Vente des champignons.	89
—	VIII. — Récolte et préparation culinaire des champignons. — Conservation.	100
—	IX. — Emploi des champignons dans l'industrie et la médecine	114
—	X. — Culture des champignons	115
—	XI. — Classification des champignons	118

La Société mycologique de France	137
Le plus beau livre sur les champignons	138
Table alphabétique des noms latins, français ou vulgaires des espèces figurées, décrites ou citées	139
Table générale	144



Librairie des Sciences Naturelles



Paul KLINCKSIECK

ÉDITEUR

3, rue Corneille, 3

PARIS-VI^e

Catalogue Général

M A I 1905

On peut se procurer les ouvrages portés sur le présent catalogue chez les principaux libraires de France et de l'étranger.

J'expédie franco de port, en France et à l'étranger, sans augmentation de prix, les demandes accompagnées de leur montant en mandat-poste ou valeur sur Paris.

Il n'est pas fait d'envois contre remboursement.

Une planche spécimen peut être envoyée sur demande.

Ce catalogue annule les précédents.

Ma Librairie a été fondée en 1885 rue de Sèvres, transférée en 1889 rue des Écoles et définitivement installée 3, rue Corneille, en 1900.

Elle est la seule, en France, s'occupant exclusivement d'histoire naturelle : ÉDITION ET OUVRAGES D'OCCASION.

Atlas des Plantes de France

UTILES, NUISIBLES ET ORNEMENTALES

400 PLANCHES COLORIÉES

REPRÉSENTANT 450 PLANTES COMMUNES

avec de nombreuses figures de détail

ET UN TEXTE EXPLICATIF DE LEURS PROPRIÉTÉS ET USAGES

EN MÉDECINE, AGRICULTURE, HORTICULTURE

DANS L'INDUSTRIE, L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE, ETC.

PAR

A. MASCLEF

Lauréat de l'Institut.

Un volume de texte de 368 pages gr. in-8°, broché, et 400 planches renfermées dans deux cartons, dos toile. Prix : **60 fr.**

Le même, cartonné toile pleine, les planches montées sur onglets. — **70 fr.**

Le même avec reliure demi-chagrin, très soignée, les planches montées sur onglets en papier parcheminé. — **80 fr.**

Les 400 planches de cet ouvrage représentent avec leurs couleurs et en grandeur naturelle 450 plantes de France communes et très répandues.

Ces planches sont imprimées en 20 à 25 teintes inaltérables et mesurent 16×23 centimètres.

L'auteur a fait en sorte que les plantes soient en même temps prises parmi celles qui sont les plus intéressantes en médecine, agriculture, horticulture, dans l'industrie, les arts, l'alimentation et l'économie domestique, par leurs usages et applications utiles, leurs propriétés nuisibles et vénéneuses, ou comme plantes ornementales et décoratives. Quand il s'est agi des propriétés médicinales, on a évité de se servir de certains termes qui souvent empêchent de mettre les ouvrages analogues entre les mains de tout le monde.

Il est représenté et décrit avec les noms scientifiques latins et français, et les noms vulgaires :

88 plantes alimentaires de l'homme, 179 médicinales, 182 fourragères, etc. Des tables très détaillées rendent les recherches faciles.

Mes ouvrages de même format ne font jamais double emploi entre eux.

Le prix de l'Atlas Masclef, prix inconnu jusqu'alors pour des publications de ce genre, s'explique par l'étendue et le format de l'ouvrage, mais surtout par l'exécution sans rivale des planches coloriées.

Atlas des Champignons

COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

80 planches coloriées

Représentant 191 champignons communs en France, avec leur description,
le moyen de reconnaître les bonnes et les mauvaises espèces
et de nombreuses recettes culinaires

Par **L. DUFOUR**

Docteur ès-sciences.

Un volume de texte in-8° et les 80 pl. dans un carton. Prix : **15 fr.**

Le même, relié demi-chagrin, texte et planches montés
sur onglets — **22 fr.**

Les livres sur les champignons sont nombreux. Mais il manquait un ouvrage avec un texte court, simple et clair, et surtout de bonnes et nombreuses figures coloriées, destiné à vulgariser l'étude de ces intéressants végétaux. C'est là le but de cet Atlas, dont le prix, comme tous ceux du même genre édités à la Librairie des Sciences naturelles, a été établi de façon à permettre aux petites bourses de se le procurer.

L'Atlas des champignons figure et donne la description de 95 espèces comestibles et de 96 espèces suspectes ou vénéneuses.

Les planches sont tirées avec le plus grand soin en 15 à 18 couleurs ou teintes et mesurent 16 sur 23 centimètres.

Atlas des Algues Marines

les plus répandues des côtes de France

48 PLANCHES TIRÉES EN COULEUR

Représentant 110 espèces d'Algues faciles à récolter, avec leur description
et les moyens de les préparer et de les conserver

Par **Paul HARIOT**

Lauréat de l'Institut.

Planches et texte renfermés dans un joli carton, orné
d'une vue des côtes de Bretagne. Prix : **12 fr.**

Le même, relié en demi-chagrin, texte et planches mon-
tés sur onglets. — **18 fr.**

Ouvrage élémentaire destiné aux personnes qui se rendent aux bains de mer et qui, après avoir réuni en jolis albums les belles plantes marines trouvées dans la mer ou que les vagues rejettent sur les côtes, désirent aussi en connaître le nom.

Librairie PAUL KLINCKSIECK. Rue Corneille, 3, Paris.

Traité *des Arbres et Arbrisseaux*

FORESTIERS, INDUSTRIELS ET D'ORNEMENT

Cultivés ou exploités en Europe et plus particulièrement en France

DONNANT LA DESCRIPTION ET L'UTILISATION D'ENVIRON 2400 ESPÈCES ET 2000 VARIÉTÉS

Par P. MOUILLEFERT

Professeur de sylviculture à l'École nationale d'Agriculture de Grignon.

Un volume de texte de 1403 pages, grand in-8° broché
en deux tomes, et 195 planches dont 40 coloriées, ren-
fermées dans un carton dos toile. Prix : **70 fr.**

Le même, reliure demi-chagrin, très soignée, les planches
montées sur onglets en papier parcheminé. — **85 fr.**

Seul ouvrage moderne français sur ce sujet ; scientifique et pratique à la fois, il est indispensable aux pépiniéristes, aux forestiers, aux propriétaires de grands parcs et à tous les amateurs désireux de connaître nos espèces ligneuses, leur culture et leurs emplois.

La valeur de ce livre est constituée par le texte. Le sujet a été agrémenté par l'addition de 144 planches noires donnant le port des arbres et 40 planches coloriées représentant, avec des figures de détail, de beaux types d'espèces répandues mais rarement figurées.

La Flore et la Végétation de la France avec une carte de la distribution des végétaux en France par CH. FLAHAULT, Professeur à l'Université de Montpellier.

Forme l'introduction de la Flore descriptive et illustrée de la France par l'abbé H. COSTE et ne peut être obtenu séparément.
(Voir pages 16-17).

Dictionnaire *d'Horticulture*

ILLUSTRÉ

de 959 figures dans le texte, dont 403 en couleur
et 6 plans coloriés hors texte

Par D. BOIS

Assistant au Muséum d'Histoire naturelle

en collaboration avec de nombreux spécialistes.

Préface par Maxime CORNU

Professeur au Muséum

Deux volumes grand in-8° de 1228 pages, brochés . . . Prix : **40 fr.**
Le même, relié en deux volumes, toile pleine, avec fers
spéciaux — **45 fr.**
Le même, relié en un volume, demi-chagrin — **45 fr.**

Le Dictionnaire d'Horticulture, ouvrage pratique et entièrement original, s'adresse aussi bien aux jardiniers qu'aux amateurs et gens du monde n'ayant que peu ou pas de connaissances horticoles.

Les plantes de plein air et de serres, les arbres fruitiers ou d'ornement, les légumes sont traités avec tous les développements qu'ils comportent.

Plus de 25 spécialistes autorisés traitent, chacun en ce qui le concerne, les opérations culturales, la greffe et la taille des arbres, le chauffage des serres, les questions d'engrais, l'outillage horticole, les maladies des plantes, les insectes et autres animaux nuisibles ou utiles au jardin. Chaque auteur signe ses articles.

Les figures, dont près de moitié en couleur dans le texte même, ont été choisies de préférence parmi celles qui ne se trouvent pas dans mes divers Atlas.

Librairie PAUL KLINCKSIECK. Rue Corneille, 3, Paris.

Manuel de Géographie Botanique

Par le D^r OSCAR DRUDE

Directeur du Jardin Royal Botanique de Dresde, Membre de la Société Botanique de France

Traduit par Georges POIRAULT

et revu et augmenté par l'Auteur

Un fort volume de 550 pages grand in-8°, accompagné de 4 cartes en couleur, cartonné, toile pleine Prix : 18 fr.

Ce livre est un résumé de l'état présent de nos connaissances en géographie botanique, résumé largement tracé, susceptible, par conséquent, d'intéresser bien des lecteurs que rebutteraient des ouvrages plus détaillés. De nombreuses indications bibliographiques permettent de remonter aux sources et d'étudier les questions particulières. L'auteur a ajouté de nombreux compléments donnant ainsi à la traduction une valeur nouvelle.

Atlas des Plantes

MÉDICINALES ET VÉNÉNEUSES DE FRANCE

137 PLANCHES COLORIÉES

Extraites de « l'ATLAS DES PLANTES DE FRANCE »

Avec un texte nouveau indiquant les propriétés médicinales de plus de 150 plantes, leur mode d'emploi, leurs doses, etc.

Par H. ROUSSEAU, Docteur en médecine, et A. MASCLEF, Lauréat de l'Institut

Un vol. grand in-8° de 128 pages et 137 planches coloriées, le tout monté sur onglets, cart. toile pleine. Prix : 25 fr. .

Le texte seul, broché. — 2 fr. 50

Nous avons extrait de l'Atlas des Plantes de France toutes les plantes médicinales, en y ajoutant un texte nouveau qui explique le mode d'emploi et les doses de ces plantes, indications qui ne pouvaient trouver place dans le texte de M. Masclef.

Texte et planches sont classés par ordre alphabétique, d'après les noms français. Le texte est complété par des descriptions de quelques plantes intéressant la pharmacie et qui, dans l'ouvrage principal, n'ont pu être figurées.

Une table donnant la classification des plantes d'après leurs propriétés médicinales termine l'ouvrage.

Librairie PAUL KLINCKSIECK. Rue Corneille, 3, Paris.

En souscription :

IL A PARU : Série I, Livraisons 1 à 4

Icones Mycologicae

OU

Iconographie des Champignons

DE FRANCE

PRINCIPALEMENT DISCOMYCÈTES

Par **Émile BOUDIER**

PRÉSIDENT HONORAIRE DE LA SOCIÉTÉ MYCOLOGIQUE DE FRANCE

Trois volumes in-4° raisin (32,5 × 25 cm.)

comprenant 600 planches coloriées avec texte explicatif

Cet ouvrage se composera de 600 planches coloriées, accompagnées d'un texte explicatif. Le tirage de luxe sera fait en lithographie, entièrement à la presse à bras, sur papier pur chiffon, celui du texte sur papier à la cuve.

Le tirage est limité à **125 exemplaires**.

Librairie PAUL KLINCKSIECK. Rue Corneille, 3, Paris.

Prix de chaque série annuelle :

En souscrivant	180 fr.
Achevée	200 fr.

La souscription à l'ensemble est obligatoire.

Aucune série, livraison ou planche ne sera vendue séparément.



Les originaux qui servent à la reproduction de cet ouvrage sont tous dessinés. Ils font, depuis une trentaine d'années, l'admiration de tous ceux qui, s'occupant de l'étude des champignons, ont pu en voir des spécimens soit chez l'auteur, soit dans des expositions spéciales.

Aucun pays, aucune époque n'ont rien produit sur ce sujet qui puisse rivaliser avec les originaux de M. BOUDIER, au point de vue de l'exactitude, de la fidélité et du naturel. L'arrangement des planches est d'une harmonie et d'une élégance que l'on ne rencontre que très rarement dans des ouvrages de ce genre.

La reproduction sera digne des originaux et ne faiblira à aucun moment. J'en ai pris l'engagement : l'ouvrage de M. BOUDIER sera le plus beau livre de champignons existant.

Je convie les amateurs de beaux et bons livres à souscrire aux **Icones Mycologicæ**, ouvrage qui fera honneur au pays des Bulliard, des Léveillé, des Tulasne, la France ayant toujours occupé en mycologie un des premiers rangs.

Je tiens à la disposition des amateurs un prospectus détaillé avec planche spécimen, ainsi que la liste des 600 planches dont la publication est prévue.

TABLEAU DES PRINCIPAUX CHAMPIGNONS COMESTIBLES & VENENEUX

Par PAUL DUMÉE, Membre des Sociétés mycologique et botanique de France — Directeur A. D'APPREVAL

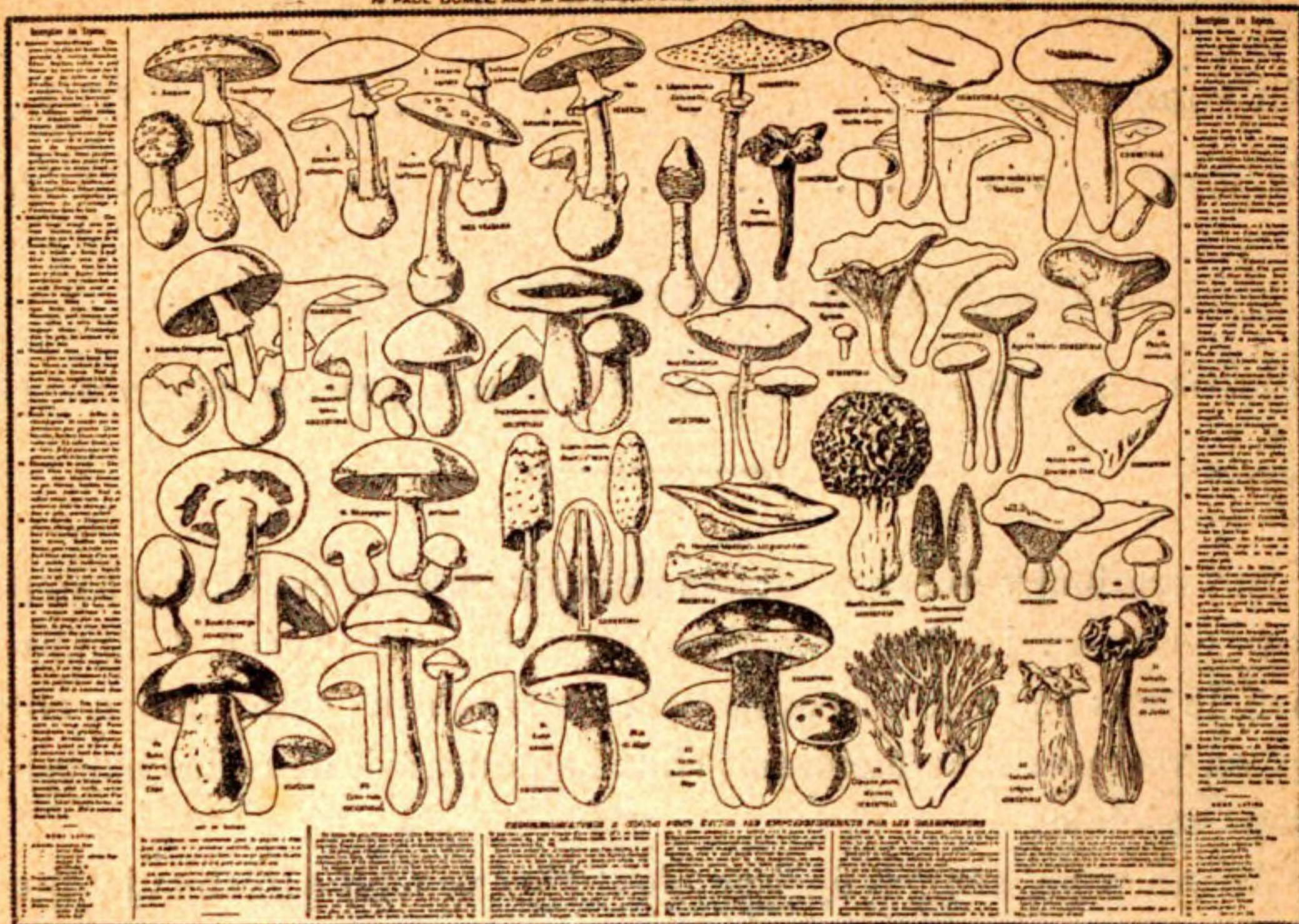


Tableau (colorié) des Principaux Champignons Comestibles et Vénéneux

Par Paul DUMÉE

Membre des Sociétés mycologique et botanique de France, Pharmacien.

Ce tableau, imprimé en 8 couleurs, est d'une scrupuleuse exactitude et préviendra bien des accidents dus autant à l'ignorance qu'à l'imprudence. Il est surtout destiné à être fixé au mur. Les personnes désireuses de le mettre en poche peuvent se le procurer plié, renfermé dans un cartonnage souple.

Prix du Tableau, mesurant 50X67 ^{cm} à plat.	1 fr. » net.
— — — expédié par la poste autour d'un rouleau.	1 fr. 20 —
— — — plié, dans un cartonnage souple.	1 fr. 35 —
— — — le même, expédié par la poste	1 fr. 45 —

Les dimensions réelles du Tableau sont environ 55 fois celles de la réduction figurée ci-dessus.

Librairie PAUL KLINCKSIECK. Rue Corneille, 3, Paris.

INDEX GENERUM PHANEROGAMORUM

USQUE AD FINEM 1887 PROMULGATORUM IN BENTHAM ET HOOKERI

« GENERA PLANTARUM »

FUNDATUS CUM NUMERO SPECIERUM SYNONYMIS ET AERA GEOGRAPHICA

Par Th. DURAND

Directeur du Jardin Botanique de l'État à Bruxelles.

Un fort volume grand in-8° de 722 pages. **25 fr.**

Seul ouvrage d'ensemble, d'un format réduit, sur la flore du globe; indispensable pour le classement d'un herbier.

PLANTÆ EUROPEÆ

ENUMERATIO SYSTEMATICA ET SYNONYMICA PLANTARUM PHANEROGAMICARUM

IN EUROPA SPONTE CRESCENTIUM VEL MERE INQUILINARUM

Par le Dr K. RICHTER

Vol. I. Gymnospermes et Monocotylédones, 1890 in-8°,
378 pages. **12 fr. 50**

Vol. II. Fasc. 1 à 3. Dicotylédones, 1897-1903 in-8°, 480 p. **18 fr. 75**

Formera 4 volumes; M. Richter étant décédé, les volumes II à IV seront publiés par M. le Dr M. Gürke. Les Plantæ Europeæ, remarquables par leur impression claire et de bonnes tables, donnent, outre des indications bibliographiques pour toutes les espèces et tous les synonymes, la distribution géographique de chacune.

C'est actuellement le seul ouvrage d'ensemble pour la Flore d'Europe.

JADIN (F.). — Du siège des principes médicamenteux dans les végétaux. Étude histochimique, 1894, gr. in-8°, 154 p. (Complément de tous les traités de Pharmacologie). **4 fr.**

HUSNOT (T.). — Le dessin d'histoire naturelle sur papier, pierre lithographique, bois et divers papiers pour photogravures, avec figures dans le texte, spécimens de papiers, lithographies et gravures, adresses et prix de fournisseurs et de graveurs. Un volume in-8° de 80 pages et 6 planches noires. . . . **2 fr. 50**

Utile à tous les naturalistes.

Librairie PAUL KLINCKSIECK. Rue Corneille, 3, Paris.

La Paléobotanique

DANS SES RAPPORTS AVEC LA VÉGÉTATION ACTUELLE

Par Ch. FLAHAULT

Professeur à l'Université de Montpellier.

Un volume autographié, in-8° de 220 pages, avec 54 fig. . . . 7 fr.

PRESQUE ÉPUISÉ

Les Desmidiées de France

Par J. COMÈRE

Pharmacien de 1^{re} classe

Membre de la Société Botanique de France

Un volume grand in-8° de 224 pages, avec 16 planches coloriées.

Prix 20 fr.

INDEX BRYOLOGICUS

ÉNUMÉRATION DES MOUSSES CONNUES JUSQU'À CE JOUR AVEC LEUR
SYNONYMIE ET LEUR DISTRIBUTION GÉOGRAPHIQUE

Par E.-G. PARIS

Un volume de 1400 pages grand in-8° broché 55 fr.

LEMÉE (E.). — Les Ennemis des Plantes. Catalogue raisonné
des insectes cécidogènes et non cécidogènes, maladies crypto-
gamiques, phanérogames parasites sur les plantes vivantes,
fasciations, cas de tératologie. Séries I, II et III, n° 1. 1903-05.
In-8°, 325 pages. Prix : 7 fr. 50

*Les séries I et II traitent de généralités ; la 3^e ne comprendra que
les plantes cultivées et formera 6 fascicules, dont le premier traite des
ennemis des arbres fruitiers.*

Librairie PAUL KLINCKSIECK. Rue Corneille, 3, Paris.

La Pisciculture. - I.

Traité pratique de l'élevage industriel du Poisson

(SALMONIDÉS)

Par C. RAVERET-WATTEL

*Directeur de la Station aquicole du Nid-de-Verdier, près Fécamp
Chargé des Conférences de pisciculture à l'École nationale des Ponts et Chaussées.*

Un volume de 380 pages in-8° (format 12,5 × 20,5 cm.),
avec 3 planches et 125 figures dans le texte.

Prix broché 8 francs.
— cartonné, toile pleine 9 —

~~~~~

Dans cet ouvrage, l'auteur, bien connu par de nombreux écrits sur la Pisciculture, expose, avec sa clarté habituelle, tout ce qu'il importe de savoir au point de vue pratique pour obtenir un résultat lucratif de l'élevage industriel de ceux des Salmonidés qui se prêtent le mieux à cette exploitation : la *Truite commune*, la *Truite arc-en-ciel* et le *Salmo fontinalis*, espèces à l'élevage desquelles il se livre lui-même depuis de longues années.

M. RAVERET-WATTEL démontre que le succès en Pisciculture repose avant tout sur des soins intelligents et sur une propreté minutieuse. C'est un principe qui ressort nettement de son livre, résumé d'expériences journalières, et marqué à chaque page d'une connaissance approfondie du sujet.

Les illustrations, relativement très nombreuses et pour la plupart originales, figurent les poissons, dans leurs divers états, et montrent tous les appareils et ustensiles nécessaires à l'élevage, ainsi que les insectes, mollusques, plantes utiles ou nuisibles, etc.

*Un deuxième volume, qui paraîtra dans le courant de 1906, traitera du repeuplement des cours d'eau, ainsi que de l'exploitation des étangs avec les espèces autres que les Salmonidés.*



PATOUILLARD (N.). — **Les Hyménomycètes d'Europe.** Anatomie générale et classification des champignons supérieurs. 1887. Un volume in-8° de 166 pages avec 128 figures sur 4 planches . . . . . Prix : 6 francs.

*Ouvrage s'adressant aux amateurs possédant un microscope grâce auquel on arrive plus sûrement à une détermination exacte des genres et des espèces.*

COSTANTIN (J.). — **Les Mucédinées simples.** Histoire, classification, culture et rôle des champignons inférieurs dans les maladies des végétaux et des animaux, 1888. Un volume in-8° de 210 pages avec 190 figures . . . . . Prix : 6 francs.

*Étude d'ensemble sur les moisissures. L'emploi du microscope est indispensable.*

LAPLANCHE (M.-C. de). — **Dictionnaire iconographique des Champignons supérieurs (Hyménomycètes)** qui croissent en Europe, Algérie et Tunisie, suivi des tableaux de concordance (pour les Hyménomycètes) de BATSCH, BULLIARD, KROMBOLZ, LETELLIER, PAULET, PERSOON, SCHÆFFER, SOWERBY, etc., 1894. Un volume in-12 de 542 pages. Prix : 10 francs.

*Basé sur la classification de FRIES, complétée par les auteurs modernes, cet ouvrage donne par ordre alphabétique l'indication précise des planches et figures des ouvrages où toutes les espèces ont été représentées.*

*L'auteur y a ajouté, sous forme de tableaux, la clef des noms des espèces figurées dans les iconographies les plus importantes, antérieures à FRIES.*

GRAMONT DE LEPARRE (A. de). **Étude sur la reproduction sexuée de quelques Champignons supérieurs.** 1902. gr. in-8°, 80 pages, avec 16 figures dans le texte et 3 planches coloriées . . . . . Prix : 5 francs.

*Plus de la moitié de l'ouvrage est consacrée aux Truffes.*

HÉRIBAUD (J.). — **Les Diatomées d'Auvergne.** 1883, gr. in-8°, 255 pages, 6 planches. . . . . Prix : 12 francs.

*Ouvrage couronné par l'Académie des Sciences.*

— **Les Diatomées fossiles d'Auvergne,** 1902, gr. in-8°, 79 pages, avec 2 planches représentant environ 40 espèces nouvelles. . . . . Prix : 5 francs.



HÉRIBAUD (J.). — **Les Muscinées d'Auvergne.** 1899,  
gr. in-8°, 544 pages . . . . . Prix : **15** francs.

OLIVIER (H.). — **Flore analytique et dichotomique des  
Lichens de l'Orne** et des départements circonvoisins.  
2 parties avec supplément. 1892, in-8°, 344 pages, 2 planches  
n. et col. . . . . Prix : **12** francs.

*Les renseignements pour la récolte, préparation et conservation des Lichens  
donnent à ce livre un intérêt plus général.*

— **Exposé systématique et description des Lichens de  
l'Ouest et du Nord-Ouest de la France** (Normandie,  
Bretagne, Anjou, Maine, Vendée). 2 volumes.

|                                                         |                          |
|---------------------------------------------------------|--------------------------|
| Vol. I, 1897, grand in-8°, xxxiv-353 pages . . . . .    | Prix : <b>10</b> fr. »   |
| » Supplément 1900, grand in-8°, 32 pages . . . . .      | — <b>2</b> fr. »         |
| Vol. II, fasc. I, 1900, grand in-8°, 80 pages . . . . . | — <b>2</b> fr. <b>50</b> |
| » » II, 1901, grand in-8°, 90 pages . . . . .           | — <b>2</b> fr. <b>50</b> |
| » » III, 1902, grand in-8°, 97 pages . . . . .          | — <b>2</b> fr. <b>50</b> |
| » » IV, 1903, grand in-8°, 156 pages . . . . .          | — <b>3</b> fr. »         |

LUCET (E.). — **Les Insectes nuisibles aux Rosiers sau-  
vages et cultivés en France.** — Descriptions et mœurs.  
Dégâts. Moyens de destruction. 2<sup>e</sup> édition revue et augmentée.  
1900, in-8°, 390 p. 13 pl. noires . . . . . Prix : **7** francs.

COSSMANN. — **Catalogue illustré des Coquilles fossiles  
de l'Eocène des environs de Paris**, faisant suite aux  
travaux paléontologiques de DESHAYES. 1896, 5 parties avec  
supplément et 2 appendices. En tout 7 fascicules, grand in-8°,  
de 1382 pages avec 46 planches . . . . . Prix : **75** francs.

*Cet ouvrage énumère toutes les espèces décrites par Deshayes et toutes  
celles découvertes depuis. Une table générale facilite les recherches.*





**Ranunculus repens**

*Cet ouvrage, absolument nouveau comme fonds et comme profession et simples amateurs. Ces derniers y trouveront un vocabulaire simples que clairs. En dehors des noms latins des espèces, l'auteur indique les usages. Mais ce qui constitue le principal charme de la Flore COSTE est sa description — des 4000 espèces de nos plantes indigènes. Ces figures sont toutes originales et spécialement dessinées pour la Flore COSTE.*



**Ranunculus acris**

Cet ouvrage paraît en fascicules de 100 pages, qui forment un volume. L'époque d'apparition est annoncée à l'avance, mais des dispositions ont été prises pour l'achever en 1905.

**Le prix des trois volumes**

Ce prix est réduit pour les personnes qui souscrivent trois fois avec leur souscription :

**à 60 francs** jusqu'à l'achèvement

*Demander un prospectus*

**Aucun fascicule n'est en vente**

La souscription

Librairie PAUL KLINCKSIEDE



con

I et II, complets.

III, fasc. 1 à 3.

et illustrée

ance

trées limitrophes

COSTE

Botanique de France.

s'adresse à tous ceux qui s'intéressent aux plantes : botanistes de  
illustré de 450 figures et de nombreux tableaux analytiques aussi  
es noms français, quand il en existe, et succinctement les propriétés  
ce sont les figures — toutes placées en marge en regard de leur  
blables à celles dont nous donnons ici quatre reproductions, sont

pages gr. in-8°, dont quatre ou cinq  
chaque fascicule ne peut être fixée  
prises pour que la publication soit

est de 70 francs.

royant le montant d'avance et en une

ement du volume III.

us détaillé.

ndu séparément.

obligatoire.

le Corneille, 3, Paris.



**Ranunculus bulbosus**



**Ranunculus lanuginosus**



BATTANDIER ET TRABUT. — **Flore de l'Algérie** contenant la description de toutes les plantes signalées jusqu'à ce jour comme spontanées en Algérie, et Catalogue des plantes du Maroc.

*Première partie :*

- Tome I. — Dicotylédones, 1888-90. Un fort vol. gr. in-8° de 875 pages. . . . . 20 fr.  
Tome II. — Monocotylédones, 1895. Un vol. gr. in-8° de 256 pages. 7 fr.

*Deuxième partie :*

- Fascicule I. — Catalogue des Lichens de l'Algérie, par C. FLAGEY. Catalogue des Algues du Maroc, de l'Algérie et de la Tunisie, par F. DEBRAY. Catalogue des Diatomacées du Maroc, de l'Algérie et de la Tunisie, par P. PETIT, 1896-97 (publié fin 1902). Un vol. gr. in-8° de 281 pages . . . . . 7 fr.

— **Atlas de la Flore d'Algérie.** — Iconographie avec diagnoses d'espèces nouvelles, inédites ou critiques de la Flore Atlantique; **Phanérogames et Cryptogames acrogènes.**

- Fasc. I. — 1886. Grand in-8°, 16 pages, 11 planches . . . . . 4 fr.  
Fasc. II. — 1895. Grand in-8°, 17 pages, 12 planches . . . . . 6 fr.

---

Je possède *sept* exemplaires presque complets des planches de Phanérogames de l'**Exploration scientifique de l'Algérie**, superbe publication in-4° parue de 1846 à 57. Elles peuvent utilement servir de complément à la **Flore Battandier et Trabut**, où elles sont citées dans les descriptions. En voici le détail :

---



|   |                                        |                            |
|---|----------------------------------------|----------------------------|
| 1 | exemplaire avec 44 planches coloriées. | Prix : 27 fr.              |
| 2 | — 45 — — . . . . .                     | — 28 fr.                   |
| 1 | — 46 — — . . . . .                     | — 30 fr.                   |
| 1 | — 47 — — . . . . .                     | — 32 fr.                   |
| 1 | — 48 — — . . . . .                     | — 35 fr.                   |
| 1 | — 49 — —                               | } le seul complet — 40 fr. |
|   | et 1 — noire                           |                            |

*L'ouvrage complet (1114 pages de texte avec 90 planches coloriées, dont 40 de cryptogames) vaut 250 francs ; on ne le trouve plus que difficilement au complet.*

**Vient de paraître :**

**BATTANDIER ET TRABUT. — Flore analytique et synop-  
tique de l'Algérie et de la Tunisie.** Un volume in-8°  
de 460 pages, broché . . . . . Prix : 6 fr.

**LLOYD (J.). — Flore de l'Ouest de la France** (Charente-Infér.,  
Deux-Sèvres, Vendée, Loire-Infér., Morbihan, Finistère, Côtes-  
du-Nord, Ille-et-Vilaine). 4<sup>e</sup> édition augmentée des plantes de  
la Gironde, des Landes, et du littoral des Basses-Pyrénées,  
par J. FOUCAUD, 1886. Un volume in-18 de 526 pages, broché.  
**Occasion** (au lieu de 7 fr., franco) . . . . . 5 fr.

**GAUTIER (G.). — Catalogue raisonné de la flore des  
Pyrénées-Orientales.** Introduction par Ch. FLAHAULT, 1898.  
Un volume in-8° de 551 pages, broché. . . . . 7 fr.



- BOULAY (N.). — **Études sur la distribution géographique des Mousses en France**, au point de vue des principes et des faits. 1877, gr. in-8°, 259 p. . . . . Prix : **3** francs.
- **Muscinées de la France. I. Mousses.** 1884, gr. in-8°, CLXXIV-624 p. . . . . Prix : **15** francs.
- — **II. Hépatiques.** 1904, grand in-8°, CLXVIII-224 pages. Prix . . . . . **10** francs.
- **Flore pliocène du Mont-Dore** (Puy-de-Dôme). 1892, grand in-4°, 115 pages, 10 planches avec de nombreuses figures dans le texte . . . . . Prix : **15** francs.
- **Muscinées** (Mousses, Sphaignes, Hépatiques) **de l'Est de la France.** 1872. gr. in-8°, XII-880 pages. Prix : **10** francs.
- **Flore fossile de Gergovie** (Puy-de-Dôme). 1899. gr. in-8°, 83 pages, 10 planches. . . . . Prix : **6 fr. 50**
- HUSNOT (T.). — **Hepaticologia Gallica.** Flore analytique et descriptive des Hépatiques de France et de Belgique. 1875-81. in-8°, 102 p. 13 pl. . . . . Prix : **10 fr. 50**
- **Flore analytique et descriptive des Mousses du Nord-Ouest de la France** (env. de Paris, Normandie, Bretagne, Anjou, Maine), 2<sup>e</sup> éd., contenant un traité élémentaire de Bryologie avec 10 échantillons et 84 figures. 1882, in-8°, 175 p. 4 pl. . . . . Prix : **5** francs.
- **Sphagnologia Europæa.** Descriptions et figures des Sphaignes de l'Europe. 1882, gr. in-8°, 16 p. 4 planches. Prix : **3** francs.
- **Muscologia Gallica.** Descriptions et figures des Mousses de France et des contrées voisines. 2 vol. 1884-94, gr. in-8°, 470 p. 125 planches . . . . . Prix : **50** francs.



HUSNOT (T.). — **Descriptions, figures et usages des Graminées spontanées et cultivées de France, Belgique, Îles britanniques, Suisse.** 1896-99, in-4°, 100 p. 33 pl. représ. 350 espèces. . . . . Prix : **25 francs.**

BROCARD (E.). — **Manuel de Taxidermie** ou l'art d'empailler les oiseaux. 1889, in-8°, 47 pages et 2 grands tableaux contenant les figures des diverses opérations préparatoires pour le montage des pièces et 22 phototypies représentant les phases de la levée de la peau et du montage prises sur nature.  
Prix : **3 francs.**

LEPRIEUR (C. E.). — **Chasse aux Coléoptères.** Formation, entretien et conservation des collections de Coléoptères. 1887, gr. in-8°, 64 pages. . . . . Prix : **2 francs.**

FAUCONNET (L.). — **Faune analytique des Coléoptères de France**, avec 2 suppléments. 1892, gr. in-8°, 536 p. **15 fr. 50**

— **Genera des Coléoptères de France.** 1894, grand in-8°, 84 pages. . . . . Prix : **5 francs.**

— **Notions élémentaires d'anatomie externe des Coléoptères** et vocabulaire de tous les termes employés en entomologie pour l'étude spéciale de ces insectes. **Conseils sur leur chasse**, leur préparation et la formation d'une collection. 1897-98, in-8°, 40 pages . . . Prix : **2 francs.**

BRUYANT ET EUSÉBIO. — **Faune de l'Auvergne. Monographie des Carabides et des Cicindélides**, 1902, gr. in-8°, 260 pages et 11 planches, comprenant 390 figures. . . Prix : **12 fr.**

*La faune d'Auvergne représente les deux tiers de la faune française, à l'exclusion des espèces méditerranéennes.*



# *Guide élémentaire du Lichénologue*

ACCOMPAGNÉ

DE NOMBREUSES ESPÈCES TYPIQUES EN NATURE

par l'Abbé J. HARMAND

avec la collaboration de MM. H. et V. CLAUDEL

1 vol. in-8° de 108 pages et 1 planche, cartonné, et 2 cartons  
avec 120 échantillons de Lichens en nature.

Prix. . . . . 10 francs.

Dans le Guide de M. l'abbé HARMAND, on trouve non seulement :

1° Les notions générales indispensables à quiconque entreprend l'étude des Lichens ;

2° Des conseils pratiques très détaillés concernant la recherche, la récolte, l'étude et la conservation des Lichens ;

3° La définition de tous les groupes de Lichens jusqu'aux genres inclusivement ;

mais encore la description de 120 espèces, les plus communes, qui sont représentées en nature dans deux petits fascicules.

Avec ce Guide et un microscope, dont il n'est pas possible de se passer, on peut aborder l'étude des Lichens, une des plus attrayantes de la botanique.

Les Lichens ont le grand avantage de pouvoir être récoltés pendant toute l'année, de se conserver facilement et de prendre beaucoup moins de place que les collections de Phanérogames. Là où ces derniers deviennent clairsemés, les Lichens au contraire sont abondants et augmentent ainsi l'agrément des courses sur les hautes montagnes.



**Viennent de paraître :**

MAGNIN (A). — **La végétation des lacs du Jura.** Monographies botaniques de 74 lacs jurassiens, suivies de considérations générales sur la flore lacustre. 1904. Grand in-8°, xx-424 pages, 8 planches dont 2 coloriées et plus de 200 figures dans le texte. Prix : **20** francs.

GAUCHER (L.) — **Étude générale de la membrane cellulaire chez les végétaux.** 1904. Grand in-8°, 229 pages . . . . . Prix : **6** francs.

OFFNER (J.) — **Les spores des champignons au point de vue médico-légal.** 1904. Grand in-8°, 68 pages et 2 planches représentant les spores de 40 espèces communes de champignons supérieurs. Prix : **4** francs.

BRUYANT ET EUSEBIO. — **Matériaux pour l'étude des rivières et lacs d'Auvergne. Introduction à l'Aquiculture générale.** Précédé d'une Esquisse géologique par Ph. GLANGEAUD. 1904. Grand in-8°, 162 pages et 4 planches . . . . . Prix : **6** francs.

**Mémoire couronné par la Société centrale d'Aquiculture de France.**

*Contient l'étude physique et biologique des rivières et des lacs avec leurs faune et flore.*



**Atlas colorié des Plantes médicinales indigènes.**

144 planches en couleur représentant 148 espèces avec texte, donnant les propriétés et emplois en médecine populaire de 364 plantes, par PAUL HARIOT, pharmacien de 1<sup>re</sup> classe, ex-interne des hôpitaux de Paris. 1 fort volume in-12 de 221 pages de texte avec 144 planches coloriées, cartonné, tranche rouge.

Prix. . . . . 6 fr. 50

*On trouvera, dans cet ouvrage, des renseignements sur 364 plantes surtout indigènes (dont 148 représentées en couleur) pouvant utilement être employées pour combattre les indispositions légères et les maladies peu graves, sans recourir au médecin.*

*L'exécution des planches coloriées ne laisse à rien à désirer; le texte, très clair, est d'une lecture aussi agréable qu'instructive.*

*Divers chapitres sont consacrés à la culture, à la récolte et à la conservation des plantes médicinales.*

**C'est, en un mot, un livre pratique.**

**Petit Atlas de poche des Champignons de France les plus répandus, comestibles ou vénéneux. 2<sup>e</sup> Édition.** 36 planches coloriées représentant 37 espèces presque en grandeur naturelle, accompagnées d'un texte explicatif comprenant des recettes culinaires, par PAUL DUMÉE, Membre des Sociétés mycologique et botanique de France, Pharmacien. Cartonné. Prix : 4 fr.

*Chaque planche indique l'endroit et l'époque auxquels on peut récolter le champignon, ses noms habituels français et latin, ses dimensions et s'il est comestible ou vénéneux. Dans le texte, l'auteur s'applique à bien faire ressortir les caractères saillants à observer pour éviter toute confusion.*

*« En fait de champignons, mieux vaut en connaître peu, mais bien, que beaucoup et mal. »*

**Presque épuisé.**

---

Librairie PAUL KLINCKSIECK. Rue Corneille, 3, Paris.



# *Bibliothèque de Poche du Naturaliste*

---

La **BIBLIOTHÈQUE DE POCHE DU NATURALISTE**, inaugurée en mai 1894 par l'**Atlas des Plantes des champs, des prairies et des bois**, s'est rapidement fait une place à part parmi tant d'ouvrages destinés à vulgariser les connaissances en histoire naturelle.

Le plan adopté pour ces volumes peut se résumer ainsi :

- 1° Emploi de grandes figures coloriées, représentant les sujets les plus répandus que tout le monde peut rencontrer;
- 2° Format très portatif (celui de ce catalogue);
- 3° Texte intéressant, mis à la portée de tout le monde par l'emploi de termes simples, non savants;
- 4° Disposition de ce texte en regard des planches;
- 5° Exécution très soignée;
- 6° Prix très réduit : tous les volumes à 6 fr. 50.

Les volumes de la **Bibliothèque de Poche** renferment en tout :

- 1460** planches coloriées et
- 130** — noires, représentant :
- 1198** espèces de plantes
- 1091** — d'animaux.

*Il n'existe nulle part ailleurs une collection analogue offrant pour une somme aussi modique une pareille profusion de planches coloriées.*

Voir pages 26 et suivantes les titres des volumes publiés.

*La collection sera augmentée annuellement d'un ou deux volumes conçus dans le même esprit.*



## BIBLIOTHÈQUE DE POCHE DU NATURALISTE

---

*Ces volumes se vendent cartonnés toile pleine, souple, coins arrondis, tranche rouge; ils n'existent pas brochés.*

- I. Atlas de poche des Plantes des champs, des prairies et des bois, à l'usage des promeneurs et des excursionnistes. Série I, 4<sup>e</sup> Édition.** 128 planches coloriées et 23 planches noires représentant 181 plantes ou arbres communs en France avec 162 pages de texte par R. SIÉLAIN. Cartonné. . . . . Prix : 6 fr. 50

*Chaque planche indique l'endroit où se trouve la plante, son époque de floraison, ses noms habituels, français, latin et celui de la famille. Les plantes sont classées par ordre de floraison.*

- V. Atlas de poche des Plantes des champs, des prairies et des bois, à l'usage des promeneurs et des excursionnistes. Série II. 2<sup>e</sup> Édition.** 128 planches coloriées et 23 planches noires représentant 154 plantes ou arbres communs en France avec 162 pages de texte par R. SIÉLAIN. Cartonné. . . . . Prix : 6 fr. 50

*Quoique indépendant du premier volume, il lui fait suite et le complète.*

*Les plantes figurées dans les deux volumes ne représentent que des espèces de pays peu accidentés. La Série II renferme un certain nombre d'espèces du littoral.*

- X. Atlas de poche des Plantes des champs, des prairies et des bois, à l'usage des promeneurs et des excursionnistes. Série III.** 128 planches coloriées représentant 129 plantes communes en France avec 154 pages de texte par R. SIÉLAIN. Cartonné. . . . . Prix : 6 fr. 50

*La Série III, parue fin avril 1899, contient une Table générale des 3 séries. On y trouve des renseignements pour la formation d'un herbier.*

*Ce volume contient encore des espèces répandues partout, pouvant intéresser le promeneur et l'excursionniste. Il n'y a aucun double emploi dans les 3 séries; l'une complète l'autre. Au total, 389 espèces herbacées et 75 espèces ligneuses sont représentées dans les 3 volumes.*

*Pour les plantes des montagnes, voir Flore coloriée, par CORREVON.*

**Ces ouvrages n'exigent aucune connaissance en botanique.**



## BIBLIOTHÈQUE DE POCHE DU NATURALISTE

~~~~~

II. Flore coloriée de poche à l'usage du touriste dans les montagnes de la Suisse, de la Savoie, du Dauphiné, des Pyrénées, de l'Auvergne, des Cévennes, du Jura et des Vosges. 2^e Édition améliorée. 144 planches coloriées représentant 181 plantes, avec un texte donnant la description de 480 espèces non figurées, par H. CORREVON, Directeur du Jardin alpin d'acclimatation à Genève. Cart. . Prix : 6 fr. 50

Chaque planche indique l'endroit, la nature du terrain et l'altitude auxquels se trouve la plante, ses noms habituels français et latin, allemand et anglais et le nom de la famille. Cet ouvrage convient pour tous les pays de montagne.

XIV. Atlas de Poche des Fleurs de Jardins les plus faciles à cultiver, par Paul HARIOT. 128 planches coloriées, représentant 137 plantes communes avec 190 pages de texte. Cartonné Prix : 6 fr. 50

Chaque planche indique si la plante est annuelle, bisannuelle ou vivace, et l'époque de sa floraison.

XV. Atlas de poche des Arbustes et Arbrisseaux les plus faciles à cultiver, par Paul HARIOT. 122 planches coloriées et 6 noires représentant 128 espèces avec 190 pages de texte. Cartonné . . Prix : 6 fr. 50

Fait suite au précédent. (Paru en juin 1904.)

Chaque planche indique l'époque de la floraison ou de la fructification.

BIBLIOTHÈQUE DE POCHE DU NATURALISTE

~~~~~

- IV. **Atlas de poche des Insectes de France utiles ou nuisibles**, précédé d'une étude d'ensemble sur les insectes. 2 édition, 72 planches coloriées représentant 322 insectes, avec 160 pages de texte, par E. DONGÉ.  
Cartonné . . . . . Prix : **6 fr. 50**

*Chaque planche indique les endroits où se trouvent ces insectes, ainsi que leurs noms habituels français et latin.*

- VII. **Atlas de poche des Oiseaux de France, Suisse et Belgique, utiles ou nuisibles**, par le Baron L. D'HAMONVILLE. **Série I.** 72 planches coloriées et 4 planches noires représentant 70 oiseaux, 28 œufs et 4 nids, avec 160 pages de texte. Cart. Prix : **6 fr. 50**

*Chaque planche contient un oiseau, représenté en entier avec son œuf s'il est typique, et indique si l'oiseau est sédentaire ou migrateur, utile, nuisible ou indifférent, ses noms habituels français, populaires et latin, ainsi que celui de la famille.*

- IX. **Atlas de poche des Oiseaux de France, Suisse et Belgique**, suivi d'un catalogue descriptif complet de tous les oiseaux de ces pays, par le Baron L. D'HAMONVILLE. **Série II.** 72 planches coloriées et 16 planches noires représentant 85 oiseaux, 20 œufs et 4 poussins, avec 164 pages de texte.  
Cartonné . . . . . Prix : **6 fr. 50**

*Les 2 séries réunies contiennent 155 oiseaux, 48 œufs, 4 poussins et 4 nids. Il n'y a aucune répétition.*



## BIBLIOTHÈQUE DE POCHE DU NATURALISTE

---

- VI. **Atlas de poche des Coquilles des côtes de France communes, pittoresques ou comestibles**, par PH. DAUTZENBERG, suivi d'un appendice sur les Crustacés, Oursins, etc., les plus communs des plages. 64 planches coloriées et 8 planches noires renfermant 235 espèces, avec 160 pages de texte. Cartonné . . . . . Prix : **6 fr. 50**
- VIII. **Atlas de poche des Papillons de France, Suisse et Belgique, les plus répandus**, avec description de leurs chenilles et chrysalides et étude d'ensemble sur les papillons, par le Dr PAUL GIROD. 72 planches coloriées représentant 285 papillons, avec 180 pages de texte. Cartonné. . . . . Prix : **6 fr. 50**
- XI. **Atlas de poche des Poissons d'eau douce de France, Suisse romande et Belgique les plus répandus**, suivi d'un appendice sur les Tritons, Tortues, Crustacés, Mollusques, etc., les plus communs de nos cours d'eau et étangs. 64 planches coloriées et 8 planches noires représentant 64 poissons et 30 autres animaux, avec 160 pages de texte par C. RAVERET-WATTEL, Directeur de l'Établissement de Pisciculture du Nid-de-Verdier. Cart. Prix : **6 fr. 50**



## BIBLIOTHÈQUE DE POCHE DU NATURALISTE

---

**XII. Atlas de poche des Plantes utiles des Pays chauds les plus importantes pour le commerce**, par P. DE JANVILLE. 63 planches coloriées et 37 planches noires représentant 78 espèces et 21 vues d'ensemble, de culture ou de végétation, avec 180 pages de texte. Cartonné . . . . . Prix : **6 fr. 50**

*Cacao, Café, Thé, Épices, Huiles, Parfums, Textiles, Caoutchouc, Gommés, Bois, etc.*

Intéresse le commerçant, les élèves des écoles commerciales et... tout consommateur.

---

**XIII. Flore coloriée de poche du Littoral méditerranéen de Gênes à Barcelone, y compris la Corse**, par le Dr O. PENZIG, Professeur à l'Université de Gênes. 139 planches coloriées et 5 planches noires représentant 144 plantes communes sur le Littoral, avec 170 pages de texte. Cartonné. . . Prix : **6 fr. 50**



BIBLIOTHÈQUE DE POCHÉ DU NATURALISTE

---

Vient de paraître : Vol. III.

*Nouvel Atlas de Poche*  
*des*  
*Champignons*

*Comestibles et Vénéneux les plus répandus*

Suivi de notions générales sur les champignons, leur classification, composition chimique, valeur alimentaire, préparation culinaire, culture, etc.

64 PLANCHES COLORIÉES REPRÉSENTANT 66 ESPÈCES

Avec Texte

**Par Paul DUMÉE**

*Membre des Sociétés botanique et mycologique de France*

Peintures par A. BESSIN

Cartonné . . . . . Prix : 6 fr. 50

Ce volume est destiné à remplacer le **Petit Atlas des Champignons** du même auteur, publié à 4 francs dans cette collection.

Le **Nouvel Atlas** est un ouvrage entièrement nouveau comme texte et comme planches. Ces dernières montrent les champignons dans leur milieu le plus habituel, comme on ne les a jamais représentés jusqu'ici.

Le mode de reproduction des planches est une application d'un procédé moderne appelé *Trichromie*, consistant dans l'emploi au tirage des trois uniques couleurs : jaune, rouge et bleu.

Malgré son apparence de simplicité, cette trichromie est un procédé très compliqué pour arriver à des couleurs exactes. Je crois pouvoir dire que l'exécution des planches du **Nouvel Atlas Dumée** ne laisse absolument rien à désirer.

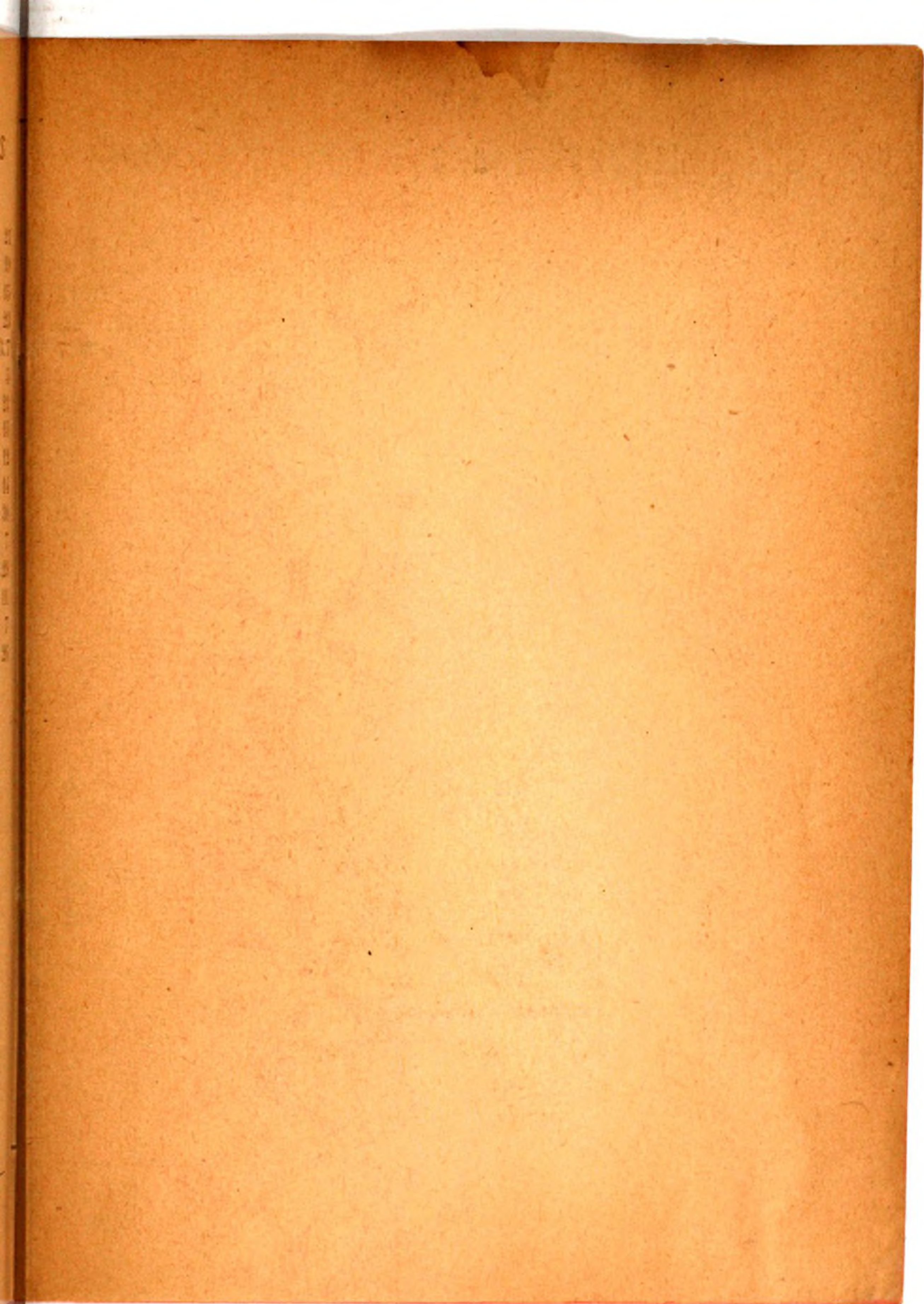


# Table des Matières par noms d'Auteurs

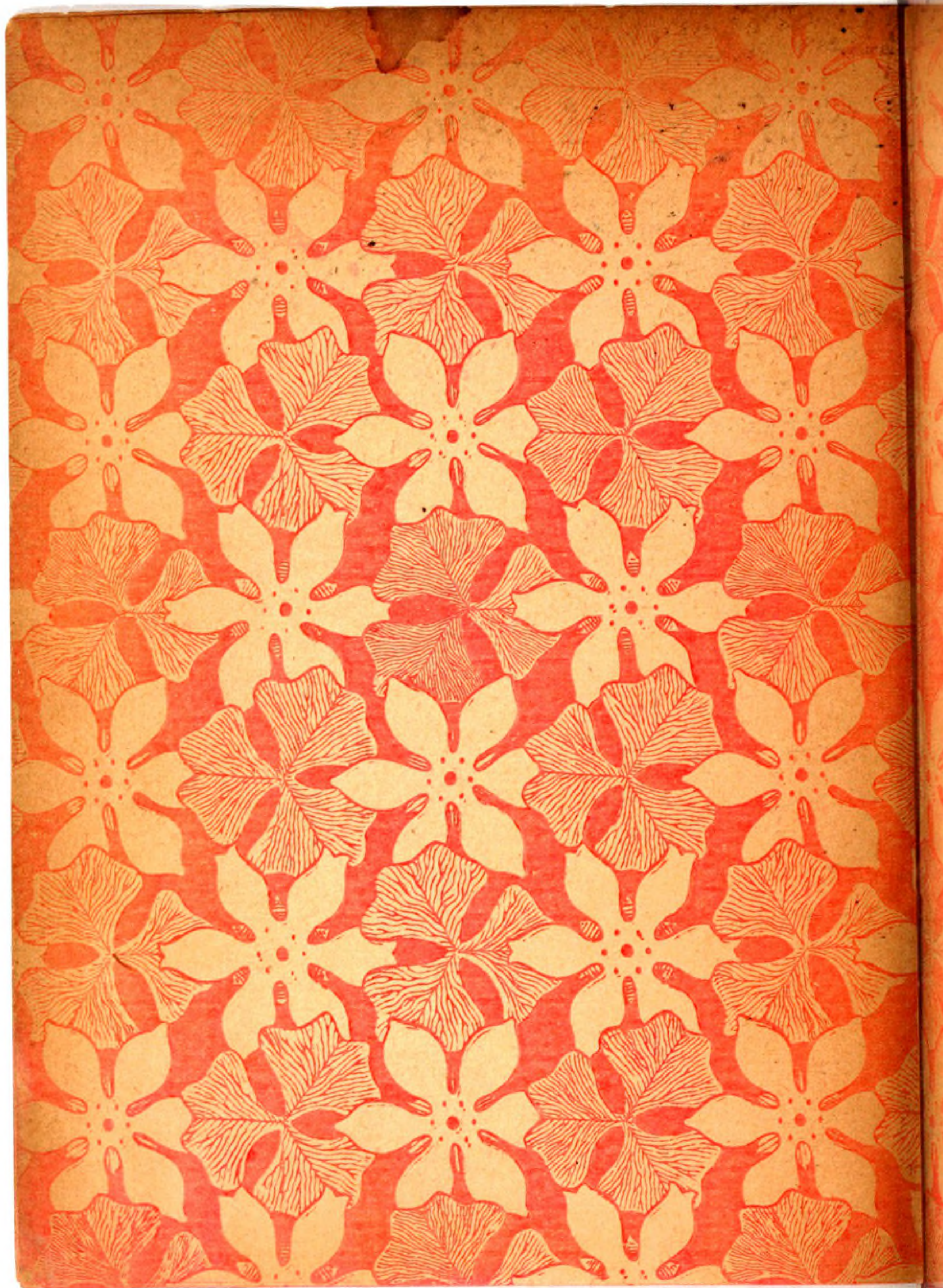
|                      |                      |          |                       |     |
|----------------------|----------------------|----------|-----------------------|-----|
| Battandier et        | Durand . . . . .     | 11       | Leprieur. . . . .     | 21  |
| Trabut . . . . .     | Fauconnet. . . . .   | 21       | Lloyd. . . . .        | 19  |
| Bois. . . . .        | Flahault . . . . .   | 5.12     | Lucet. . . . .        | 15  |
| Boudier. . . . .     | Gaucher. . . . .     | 23       | Magnin . . . . .      | 23  |
| Boulay . . . . .     | Gautier. . . . .     | 19       | Mascléf . . . . .     | 3.7 |
| Brocard. . . . .     | Girod. . . . .       | 29       | Mouillefert. . . . .  | 5   |
| Bruyant. . . . .     | Gramont de           |          | Offner . . . . .      | 23  |
| Comère . . . . .     | Lesparre . . . . .   | 14       | Olivier . . . . .     | 15  |
| Correvon . . . . .   | Hamonville . . . . . | 28       | Paris . . . . .       | 12  |
| Cossmann. . . . .    | Hariot. . . . .      | 4.24.27  | Patouillard . . . . . | 14  |
| Costantin . . . . .  | Harmand . . . . .    | 22       | Penzig . . . . .      | 30  |
| Coste . . . . .      | Héribaud . . . . .   | 14.15    | Poirault. . . . .     | 7   |
| Dautzenberg. . . . . | Husnot . . . . .     | 11.20.21 | Raveret-Wattel 13.29  |     |
| Dongé. . . . .       | Jadin . . . . .      | 11       | Richter. . . . .      | 11  |
| Drude. . . . .       | Janville. . . . .    | 30       | Rousseau . . . . .    | 7   |
| Dufour . . . . .     | Laplanche. . . . .   | 14       | Siélaïn . . . . .     | 26  |
| Dumée . . . . .      | Lemée . . . . .      | 12       |                       |     |



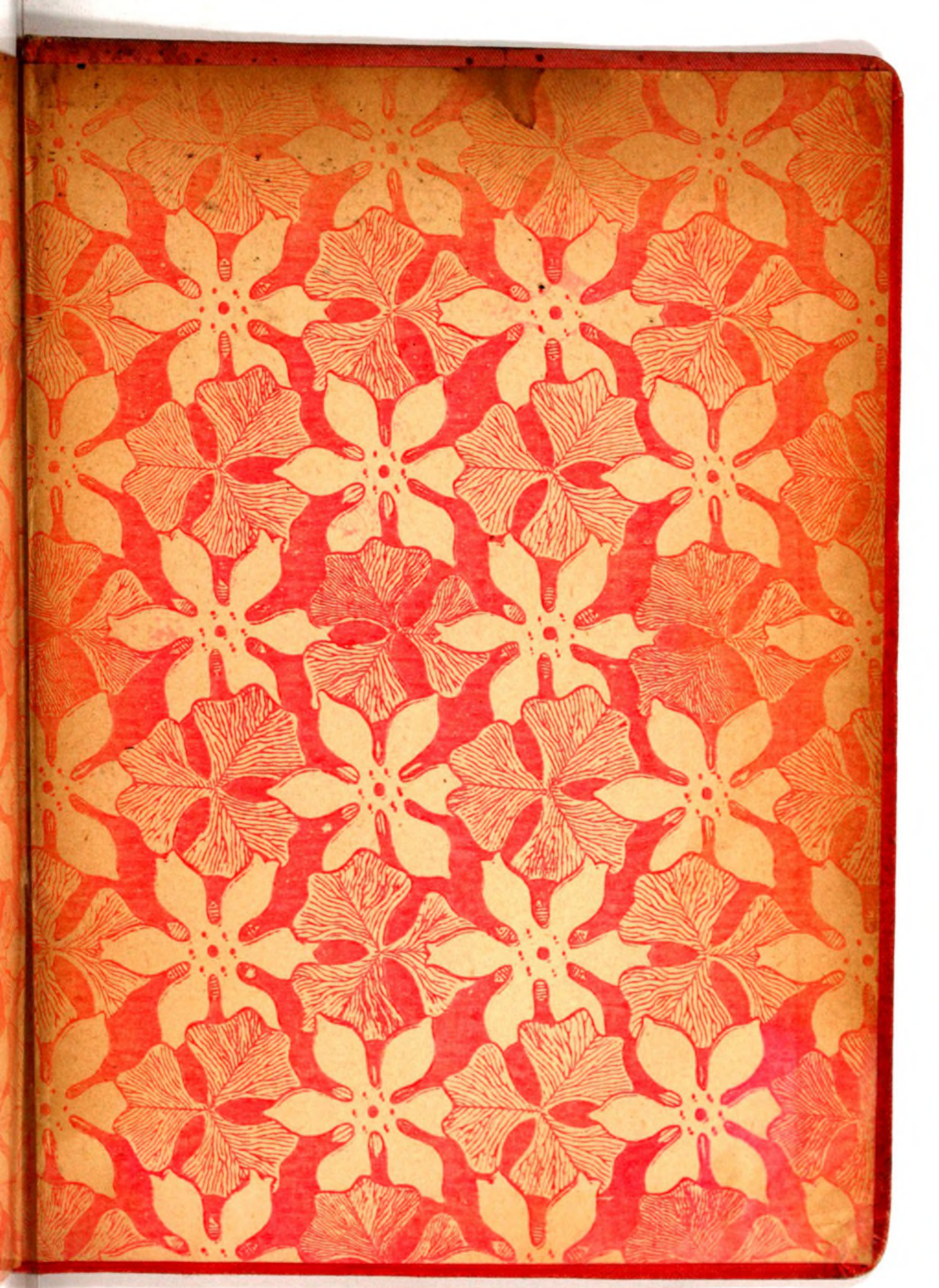














BIBLIOTHEQUE NATIONALE DE FRANCE



3 7531 05684910 3