SIREY

5

J. B.

A. DA

TRAITÉ

DES

CAMPAGNOLS

J.-B.

18

TRAITÉ

DES

CHAMPIGNONS

COMESTIBLES,

SUSPECTS ET VÉNÉNEUX,

QUI CROISSENT DANS LE BASSIN SOUS-PYRÉNÉEN,

ORNÉ DE FIGURES COLORIÉES DE GRANDEUR NATURELLE.

PAR J.-B. NOULET ET A. DASSIER,

DOCTEURS EN MÉDECINE

Et membres de plusieurs Sociétés Savantes.

CHEZ J.-B. PAYA, LIBRAIRE-ÉDITEUR.

TOULOUSE,
RUE CROIX-BARAGNON, 9,
Hôtel Castellane.

PARIS,
AU DÉPÔT DE LA MAISON,
17, rue des Beaux-Arts.

1838.

Librairie de J.-B. Paya

A TOULOUSE.

FLORE DU BASSIN SOUS-PYRÉNÉEN, ou description des plantes qui croissent dans la Haute-Garonne, le Tarn, le Tarn-et-Garonne, le Lot, le Lot-et-Garonne, le Gers, l'Ariége, etc.; par M. J.-B. Noulet, ex-professeur au jardin des plantes de Toulouse; 1 vol. in-8° de 800 pages. 8 francs, par la poste 10 francs.

L'auteur a pensé qu'un ouvrage local devait être écrit en français, afin qu'il pût convenir à ceux-là même qui ne sont pas familiarisés avec la langue latine. Quant au plan adopté pour sa rédaction, nous ne saurions mieux faire que de transcrire quelques passages de la préface de la Flore, qui se rapportent à cet objet.

« Pour la disposition générale de cet ouvrage, j'ai adopté, à quelques légers changemens près, l'ordre par familles naturelles, tel que M. Candolle l'a proposé dans sa *Théorie élémentaire de la Botanique*, le même que ce savant suit dans son *Prodomus*, et dont ont fait choix M. Duby, dans le *Botanicum gallicum*, et M. de Brébisson dans la *Flore de la Normandie*. Sans doute, cette série est très imparfaite lorsqu'elle n'embrasse pas l'universalité des végétaux connus. Malgré cet inconvenient très sensible, lorsqu'on n'applique cette méthode qu'à l'histoire particulière des plantes d'un pays, je lui ai donné la préférence sur toute autre, parce qu'elle a le grand avantage de ne jamais rompre les rapports naturels des genres et des familles.

» Je ne conçois les signalemens des plantes, vraiment utiles à les faire distinguer les unes des autres, qu'autant que les phrases employées à les formuler sont rendues exactement comparatives. Pour atteindre ce but, il faut que les caractères employés soient tirés des mêmes parties, et ces parties doivent être nombreuses, afin de pouvoir donner tout à la fois une idée générale du port et du *facies* de la plante et de ses traits distinctifs. Par ce moyen, on retire un égal avantage des ressemblances et des différences offertes par les espèces d'un même genre; et, si le signalement dressé d'après ces principes est bien fait, il sera impossible de l'appliquer à une autre plante qu'à celle que l'auteur a eue en vue, résultat exigé dans un livre qui a pour but la détermination des espèces, et qui permet à l'élève d'arriver à la connaissance du végétal dont il veut savoir le nom, et au botaniste critique, de décider si l'auteur a exactement appliqué les synonymes qu'il rapporte à sa description.

» La description abrégée et systématique des espèces est complétée par l'indication de leur durée, par l'époque de leur fleuraison et par l'indication de leur *habitat*. Quant à ce dernier point, j'ai désigné : 1° le sol et l'exposition que chaque plante préfère; 2° la station particulière où telle plante végète; indiquant, lorsque celle-ci est rare, la localité précise où elle a été trouvée. J'ai cru devoir multiplier cette dernière indication, même pour les plantes fluviales des *environs* de Toulouse, afin de faciliter les recherches des élèves qui, suivant les cours dans les écoles de cette ville, désirent avoir un guide sûr pour les diriger dans leurs herborisations.

» Dans une Flore, ce n'est pas tout que d'avoir disposé les plantes dans un ordre philosophique, il faut encore, à l'aide d'une méthode artificielle ou de condition, conduire, comme par une route courte et infaillible, le botaniste inexpérimenté à la détermination exacte de ces mêmes plantes. Quant à la préférence à accorder à telle ou telle méthode, on doit choisir la plus *facile* et la plus *sûre* : j'ai adopté le *système sexuel de Linné*, parce que je lui reconnais ce double caractère, et que, d'un autre côté, on rattache ainsi la méthode de Jussieu et de de Candolle

TRAITÉ

DES CHAMPIGNONS.

4713 **CHAMPIGNONS. — NOULET** et **DASSIER.** Traité des champignons comestibles suspects et vénéneux du bassin sous Pyrénéen. *Toulouse*, 1838, in-8, rel. demi-bas. (22). 275 fr.

Très rare, accompagné de 42 pl. coloriées, 1 planche coupée en marge.

Vrin cat 243 février 1938

Adieu, mon cher, du courage et certes vous n'en manquez pas — au reste, je suis on ne peut plus flatté du zèle que met Madame Dassier à revoir les épreuves.

Noulet.

Dimanche soir.

TOULOUSE, IMPRIMERIE DE J.-B. PAYA.

Resp Pf XIX 43

TRAITÉ

DES

CHAMPIGNONS

COMESTIBLES,

SUSPECTS ET VÉNÉNEUX,

QUI CROISSENT DANS LE BASSIN SOUS-PYRÉNÉEN,

ORNÉ DE FIGURES COLORIÉES DE GRANDEUR NATURELLE.

PAR J.-B. NOULET ET A. DASSIER,

DOCTEURS EN MÉDECINE

Et membres de plusieurs Sociétés Savantes.

CHEZ J.-B. PAYA, LIBRAIRE-ÉDITEUR.

TOULOUSE,
RUE CROIX-BARAGNON, 9,
Hôtel Castellane.

PARIS,
AU DÉPÔT DE LA MAISON,
17, rue des Beaux-Arts.

1838.

BIBLIOTHÈQUE TOULOUSE UNIVERSITAIRE

ACADEMIE
DE
MONTPELLIER

AVANT-PROPOS.

Le titre que nous avons donné à ce livre, nous paraît suffisant pour faire connaître l'intention qui nous a dirigés en le composant. Enumérer les Champignons qu'une longue habitude et nos expériences particulières font considérer, à bon droit, comme alimentaires dans le pays que nous habitons; faire ressortir à l'aide de bonnes descriptions et de figures exactes, dessinées sous nos yeux d'après nature, les traits qui les distinguent des espèces suspectes ou réellement vénéneuses avec lesquelles on pourrait les confondre, trompés par une

fausse ressemblance, tel est le but que nous nous sommes tracé dans la première partie de cet ouvrage.

Pour l'atteindre, nous nous sommes efforcés de conserver à la rédaction de ce traité, cette simplicité qui attire et dispose les esprits les moins habitués aux recherches scientifiques, à trouver des charmes à des études graves par elles-mêmes et que rendrait repoussantes l'emploi de formules purement techniques. Ainsi, ce qui aux yeux du naturaliste profond aurait exigé la précision rigoureuse du langage scientifique, sera rendu ici en n'employant que le langage ordinaire. C'est donc à dessein que nous n'avons pris de la Glossologie botanique que les termes qui n'avaient pas de représentans dans le dictionnaire commun ; en un mot nous avons tâché de rendre accessible à tous, un livre qui, par l'importance de son sujet, s'adresse véritablement à tous.

Loin de nous, et nous avons hâte de le proclamer, la pensée d'avoir écrit un traité complet sur la matière ; il n'est ici ques-

tion que des Champignons comestibles du bassin sous-pyrénéen et des Champignons insalubres avec lesquels on pourrait les confondre ; nous croyons pourtant pouvoir établir que ce que nous disons des Champignons de cette circonscription géologique, qui par sa position relève en quelque sorte de Toulouse, s'applique, à quelques espèces près, que nous avons été obligés de négliger pour rester fidèles à notre titre, au midi de la France en entier. Nous avons eu encore moins la puérile prétention d'avoir décrit toutes les espèces indifférentes, alimentaires ou délétères qui croissent dans les limites dont nous avons fait choix; à chaque pas que feront nos lecteurs dans la campagne, ils s'apercevront combien notre ouvrage est incomplet sur ce point. En effet, aucune famille végétale ne se montre avec une telle profusion : la terre nue et dépouillée, le rocher aride, les souterrains humides et obscurs, les arbres malades, les matières animales et végétales en décomposition ont leurs productions de ce genre. Mais, c'est sur-

tout dans les prairies et dans les bois qu'il faut chercher les Champignons alimentaires.

Néanmoins, comme il pourrait se faire, et nous le désirons bien vivement, que quelques-uns de nos lecteurs, prenant goût à une étude qui offre un si puissant attrait, voulussent acquérir des notions plus étendues sur la classe entière des Champignons, il ne sera pas inutile de placer ici, dans ce but, une note bibliographique sur cette partie de la botanique, en même-temps quelle en tracera l'histoire d'une manière succincte.

Dès long-temps les Champignons ont attiré l'attention des observateurs ; en mettant de côté le peu que les anciens nous ont laissé sur cette intéressante famille, et passant à dessein les gravures sur bois, si grossières, de Bauhin, de Clusius, etc. il faut arriver au commencement du XVIIIe siècle pour trouver dans le célèbre ouvrage que Micheli, botaniste florentin, publia sous le titre de *Nova plantarum genera* les premières descriptions exactes, et des figures

bonnes, quoique rudes et non coloriées, des espèces particulières à la Toscane. Postérieurement au livre de Micheli parut le *Fungorum agri ariminensis historia* de Batarra avec des dessins noirs, peu corrects. Bientôt après Schœffer s'appliqua à faire connaître les Champignons d'Allemagne; il faut louer ses figures coloriées et se défier de ses descriptions qui manquent presque toujours de précision et d'exactitude. A Schœffer succéda Bastch qui publia un assez grand nombre de figures coloriées, représentant des Champignons d'Allemagne. Linnœus vint et fesant le relevé de toutes les espèces végétales connues jusqu'à lui il dut nécessairement s'occuper de tous les Champignons que des descriptions ou des figures caractérisaient suffisamment, en les plaçant dans la *Cryptogamie* ou 24e classe de son système. Il faut avouer que, dominé par l'immensité de son projet, il n'apporta pas dans leur classification cette attention et ces aperçus philosophiques qui caractérisent les autres parties du règne végétal.

A cette époque (en 1735), quelque

peu avancée que fut cette partie de la botanique, les naturalistes Français n'avaient encore rien à opposer aux botanistes étrangers que nous venons de citer, lorsque Bulliard, de 1784 à 1791, entreprit de publier son *Herbier de France* et l'*Histoire des Champignons;* ce patient investigateur donna un soin tout particulier à cette famille, et il fut assez heureux pour faire faire un pas à la science, dans l'essai d'une classification, bientôt éclipsée comme nous le verrons, mais bien supérieure, sans contredit, à celles qu'on suivait alors. Dessinateur et graveur habile, il publia des figures coloriées avec beaucoup de soin de plus six cents espèces.

Bulliard avait négligé d'étudier les petits Champignons ; Tode, dans son *Histoire des Champignons du Mecklembourg*, qui parut en 1790, s'en occupa avec soin et aggrandit ainsi le champ déjà si vaste de cette science.

Cinq ans après, Persoon publia des observations importantes sur les Champignons et fonda la *Mycétologie méthodique*. En 1801 parut son *Synopsis fungorum*, un volume

in-8°, qui, sous ce format modeste, offrit à cette époque le tableau complet des genres, des espèces et des principales variétés, connus jusqu'alors. Cet ouvrage d'un intérêt immense, est par-dessus tout remarquable par le talent d'observation et la justesse des rapprochemens que l'auteur a mis en œuvre dans la disposition des groupes. La méthode de Persoon devint en peu de temps générale et relia bientôt tous les travaux épars des botanistes.

Depuis cette époque la science s'est enrichie de précieux ouvrages sur la matière: en France, nous avons eu le *Traité des Champignons* du docteur Paulet, commencé en 1793 et achevé seulement en 1829, dont les planches sont assez bonnes, mais représentant presque toujours des Champignons déjà figurés par Bulliard; les dessins, des recherches sur les effets d'un grand nombre de Champignons sur l'économie animale, et beaucoup de détails culinaires, sont les seules parties que l'on puisse louer de cet ouvrage; car rien de plus étrange, de plus grotesque, qu'on

nous passe le mot, que les formes adoptées par cet auteur pour sa nomenclature, ses descriptions et sa classification. Le plus grand défaut est sans contredit d'avoir évité à dessein de rapporter les synonymes de ses devanciers ou de ses contemporains ; ce qui rend son ouvrage fort difficile à consulter.

L'ouvrage de Neez d'Esembeck sur les Champignons est fort important ; sa classification est très-différente de celle de Persoon. En Angleterre il faut citer le livre de Sowerby, et la flore cryptogamique de l'Ecosse par Gréville, remarquables l'un et l'autre par l'excellence des figures qui accompagnent le texte.

Enfin de 1815 à 1831, les travaux de M. Fries, *Observationes mycologicæ* et *Systema mycologicum*, sont venus jeter de nouvelles lumières sur l'histoire et la classification des Champignons et ont donné à l'étude de ces végétaux une grande importance.

Tandis que les divers ouvrages que nous venons d'énumérer fesaient avancer la

science mycétologique, en dévoilant la nature si étonnante de ces êtres, leur reproduction si mystérieuse; en même-temps qu'ils rendaient plus philosophiques les bases de leur classification, à peine si quelques rares traités furent consacrés à faire éviter les méprises si souvent funestes dans l'emploi des Champignons. Sans doute Micheli, que nous avons déjà cité, parle de plusieurs espèces qu'il accompagne de l'épithète de comestible; les auteurs Allemands ont aussi noté les usages de quelques espèces; en France Bulliard accorda peu d'attention à ces mêmes usages, et, pour les Champignons dangereux, il ne cite aucune expérience directe; en revanche Paulet s'est beaucoup occupé de ces recherches et a déduit les opinions qu'il porte des qualités bonnes ou délétères des Champignons, de nombreuses expériences tentées sur les animaux. Mais il faut avouer qu'il y a loin de ces indications rapides à la déduction de principes certains sur ces importantes questions. Il faut arriver à une époque très voisine de la nôtre pour voir se constituer la *Mycétologie usuelle* et *médicale*.

Persoon le premier, entreprit de remplir cette lacune en publiant en 1819, son *Traité sur les Champignons comestibles, contenant l'indication des espèces nuisibles*, un vol. in-8°. Ce volume, utile sous plus d'un rapport, mais surtout recommandable parcequ'il ouvrait une voie nouvelle, est précédé d'une introduction consacrée à éclairer l'anatomie, la physiologie et la classification de ces êtres, objets de prédilection de l'auteur. Ces préliminaires occupent au-delà de la moitié du livre. Ce que Persoon nous apprend d'ailleurs des qualités alimentaires ou toxiques des Champignons est presque toujours emprunté d'auteurs connus, principalement de Paulet, comme il a le soin d'en avertir. En réalité cette seconde partie, correspond seule au titre du traité, seule elle est usuelle. Les descriptions sont ordinairement bien faites, les synonymes exacts ; il a d'ailleurs toujours le soin de citer les meilleures figures qui ont été publiées et qui représentent les Champignons qu'il veut faire connaître, afin que pour la plus

grande sûreté on puisse les consulter avant de faire usage d'un Champignon dont les qualités sont suspectes. Evidemment pour toute personne qui aurait à sa disposition les ouvrages cités par Persoon celui-ci deviendrait inutile ; il nécessite d'ailleurs la recherche des figures, disséminées dans plusieurs recueils, tandis que leur réunion au texte est commandée dans une pareille entreprise, pour empêcher les méprises si souvent funestes.

C'est d'après ces principes, qui rendent facile, attrayante même, la *mycétologie usuelle* que M. le docteur Joseph Roques, exécuta en 1832, son *Histoire des Champignons comestibles et vénéneux*, in-4°. ornée de figures coloriées.

En 1826, le docteur Cordier, avait publié, sous le titre de *Guide de l'amateur des champignons* etc., un précis historique des champignons alimentaires, vénéneux et employés dans les arts qui croissent sur le sol de la France. Ce petit ouvrage est bien conçu, il est à regretter qu'il ne renferme

que quelques figures réduites et mal enluminées.

On doit rapporter aussi à cette époque la *Dissertation inaugurale sur les propriétés alimentaires et vénéneuses des Champignons qui croissent aux environs de Paris*, par M. le D. Letellier ; cette thèse qui parut en 1826 est un excellent résumé sur cette matière ; les quelques pages qui la remplissent, écrites en style aphoristique, sont pleines de faits déduits d'expériences directes. Il est à regretter que M. le docteur Roques n'ait pas profité de cet excellent travail. Mieux avisé, M. Orfila, dans ses *Leçons de médecine légale*, a fait un fréquent usage de cette dissertation ; nous même, nous nous sommes appliqués à en tirer tout le parti possible.

Des derniers ouvrages cités, celui de Persoon embrasse l'ensemble des espèces généralement admises comme alimentaires ou vénéneuses ; ceux de M. Roques et de M. Cordier renferment les mêmes espèces particulières à la France, mais, il faut bien le dire, surtout et presque exclusivement celles des environs de Paris ; celui de M. Le-

tellier, ainsi que son titre l'indique, se borne aux Champignons des environs de la Capitale. Dès-lors n'y avait-il pas lieu de s'étonner que le Midi de la France, où le goût des habitans pour les Champignons est poussé aussi loin qu'en Italie, ne possédât pas un ouvrage propre, où seraient relatées, avec leurs noms patois, les espèces comestibles, et celles que l'on y considère à bon droit ou par erreur, comme susceptibles d'être nuisibles [1] ! Cette lacune nous avait frappés depuis long-temps; cela devait être, habitués que nous étions à voir vendre sur nos marchés publics, et servir sur nos tables une foule de Champignons réputés vénéneux ou suspects, dans les auteurs les plus récents. D'un autre côté, les empoisonnemens, quoique rares dans la contrée que *nous habitons*, occasionnés par ces substances nous décidèrent à entreprendre la publication du

1 A Toulouse, il se fait une si grande consommation de Champignons, que pendant la saison de leur récolte, les places sur lesquelles les marchés se tiennent en gardent l'odeur, qui devient tellement sensible le soir, que les passans sont obligés de se détourner.

présent ouvrage. C'est donc un livre spécial sur les Champignons du bassin Sous-Pyrénéen que nous offrons aux médecins, aux magistrats, aux philantropes, aux amateurs ; puisse-t-il servir à prévenir les accidens funestes, à détourner les effets de malheureuses méprises, ou de criminelles tentatives, à rendre enfin pur de toute crainte l'usage des espèces inoffensives.

A propos de la contrée que nous avons choisie pour sujet de nos recherches mycétologiques qu'il nous soit permis de reproduire ici ce que l'un de nous, qui le premier a ainsi dénommé cette circonscription géognostique, a dit de ce vaste espace, dans un ouvrage récemment publié [1] !

« Cette contrée entièrement occupée, » jusqu'à une profondeur encore inconnue, » par des dépôts *supra-crétacés*, s'étend du » pied septentrional des Pyrénées et de la » Montagne-Noire jusqu'au terrain jurassi-

1 FLORE DU BASSIN SOUS-PYRÉNÉEN, ou description des plantes qui croissent naturellement dans cette circonscription géologique, avec l'indication des espèces qui se trouvent aux environs de Toulouse; par M. J.-B. Noulet, docteur-médecin, 1 vol. in-8° ; Toulouse, Paya.

» que des départemens du Lot et de Lot-
» et-Garonne, et des Landes d'Aquitaine
» aux collines secondaires du Tarn. Si
» l'on voulait fixer ses limites par les villes
» placées à son extrême frontière, on
» pourrait dire que le bassin Sous-Pyré-
» néen comprend tout le pays circonscrit
» par une ligne passant par Pamiers, Mar-
» tres, Lille-en-Dodon, Mirande, Con-
» dom, Agen, Caussade, Gaillac, Albi,
» Revel et Mazères.

» Ces terrains soulevés, crétacés ou an-
» térieurs à la craie, s'enfonçant sous les
» dépôts tertiaires, forment la bordure
» naturelle de ce vaste espace. Nul doute
» que par l'effet du redressement de leurs
» couches, il ne soit devenu, à la suite
» de ce grand phénomène, le réservoir
» où affluaient de toutes parts, des lieux
» plus élevés, les eaux sauvages, consti-
» tuant ainsi un lac remarquable par ses
» grandes proportions.

» Déposés au fond de cette méditerranée
» d'eau douce, les débris successivement
» entrainés dans leurs profondeurs formè-

» rent un des plus grands terrains lacustres » connus. Ainsi fut comblé le fond de ce » bassin dont les eaux eurent leurs habi- » tans, et dont les bords, riches d'une » vigoureuse végétation, nourrirent de » nombreux mammifères terrestres.

» Des alternations, dépendant les unes » des autres et fréquemment répétées, de » sables, d'argiles et de marnes, dispo- » sées par assises d'une épaisseur variable, » et ne renfermant que des débris d'ani- » maux terrestres ou d'eau douce, occu- « pent à elles seules le centre et toute la » partie supérieure du bassin ; dans une » assez grande partie du département du » Gers et jusque dans l'Agenais, se montre » un calcaire lacustre, plus ou moins com- » pacte, souvent siliceux, qui se lie toujours » au grand dépôt sablo-marneux, en sorte » qu'ils passent de l'un à l'autre d'une » manière insensible.

» A la marge du bassin, vers l'Océan, » l'on rencontre, mais dans des propor- » tions restreintes, des débris terrestres, » lacustres et marins confondus dans les

» mêmes couches ; souvent des dépôts,
» caractérisés par un seul ordre de fossiles,
» alternent entre eux, jusqu'à ce qu'enfin
» l'on arrive à des dépôts où des restes
» marins se montrent sans mélange en
» formant une bande littorale, attestant
« ainsi le retrait de la mer, et fixant sur
» ces points les antiques limites du golfe
» de Gascogne. »

Pour rester fidèles au plan que nous nous sommes tracé, nous n'avons pas porté nos investigations au de-là des limites naturelles du bassin Sous-Pyrénéen ; nous avons pensé que quelque incomplète, relativement à la totalité des Champigons propres aux terrains tertiaires, que soit la liste que nous publions aujourd'hui, il ressortira de cette publication ainsi localisée, quelques faits qui pourront intéresser le botaniste géographe. Il est temps enfin, de renoncer aux limitations arbitraires, si peu philosophiques. Au reste, nous ne voulons pas dire que les Champignons que nous avons décrits et figurés ne croissent que

dans la circonscription que nous avons adoptée; loin de-là, nous espérons même que les habitans des Pyrénées et ceux des Landes; l'amateur de Bordeaux, de Cahors, de Montpellier, de Carcassonne, etc., pourront tirer quelque profit de notre traité. Il est incontestable en effet, que la plupart de nos espèces comestibles se trouveront signalées dans tout le Midi de la France, lorsque des botanistes sédentaires auront voulu s'occuper de leur étude. En attendant, ce livre, quelque restreint que son titre le fasse paraître, pourra être utilement consulté; il est le premier dans lequel les Champignons de cette partie du royaume aient été étudiés sous le double rapport de leurs propriétés alimentaires et vénéneuses.

Nous avons dû accorder une place importante à la description des espèces; en effet, on demande vainement à l'analyse chimique, aux réactifs, de dévoiler le caractère bon ou mauvais, sain ou dangereux des Champignons. Les qualités physiques telles que l'odeur, la couleur, etc., n'apprennent rien sur ce point le plus important

de tous, il ne reste donc en réalité que l'expérience ; elle repose tout entière sur la connaissance exacte des espèces. Aucun effort pour arriver surement à cette connaissance ne doit être négligé, sous peine de s'exposer à commettre les erreurs les plus funestes ; or, il n'y a, pour constater l'identité spécifique, que les moyens fournis par les descriptions et par les figures.

Au reste, chaque contrée devrait avoir son livre spécial sur cette matière ; l'influence climatérique sur les propriétés des Champignons nous paraît bien démontrée ; et il est une proposition que l'on peut aujourd'hui généraliser, savoir : que les Champignons sont moins sujets à produire l'empoisonnement dans le Midi que dans les pays du Nord. Ces accidens sont moins fréquens ici, malgré l'usage immodéré que l'on y en fait, que dans le Centre et la région occidentale de la France.

Voici une recommandation que nous fesons à ceux qui voudront se servir avec fruit de ce livre : toutes les fois que l'on ne con-

naîtra pas un Champignon dont on sera tenté de faire usage, il faudra s'assurer préalablement, par les descriptions et les figures s'il s'y trouve énuméré. Dans ce cas, on sera bientôt fixé sur ses qualités bonnes ou mauvaises; sinon on le rejettera, si ce n'est comme dangereux, au moins comme pouvant l'être.

Un moyen expéditif et sûr en même temps d'arriver en quelques instants à la détermination des Champignons, consiste à faire usage du *tableau analytique* que nous avons placé immédiatement après cette introduction. Cet arrangement artificiel, renferme tous les genres groupés de manière à faire ressortir les différences qui les distinguent les uns des autres ; un coup-d'œil attentif, suffit pour en parcourir l'étendue et s'en servir convenablement. Un numéro d'ordre renvoie à la page où les caractères naturels du genre sont exprimés; à l'aide de la phrase, on pourra toujours vérifier l'exactitude de la première classification. Ainsi, parvenu sûrement à

découvrir à quel genre un Champignon inconnu appartient, il ne restera plus qu'à passer en revue toutes les espèces de ce même genre, pour être fixé sur son inocuité ou sur ses qualités dangereuses.

Dans la seconde partie de ce traité, nous avons été appelés à toucher les grandes questions qui se rattachent aux études de la *mycétologie médicale*. Nous avons tâché avant tout, d'être facilement entendus; pour y réussir nous avons exposé en peu de mots les principes qui doivent servir de guide pour parer aux accidens qui surviennent après avoir fait usage de Champignons indigestes, irritans, ou vénéneux; et pour rendre l'administration des remèdes plus prompte, nous n'avons pas hésité à donner quelques formules pharmaceutiques qu'en l'absence d'un homme de l'art, toute personne intelligente pourra exécuter. Cette partie de notre travail a besoin d'être attentivement méditée; elle renferme des préceptes usuels qui doivent être continuellement présents à la mémoire, et qu'il faut avoir bien compris avant de les mettre

en pratique, sous peine de les voir devenir plutôt nuisibles qu'utiles.

Pour accomplir notre tâche nous ne devions pas nous dispenser de considérer les Champignons dans leurs rapports avec l'hygiène publique et la médecine légale. Les magistrats chargés de veiller à la salubrité pourront tirer de l'étude de notre livre d'utiles indications ; et en nous expliquant franchement sur l'impossibilité, dans l'état actuel de la science, de caractériser d'une manière rigoureuse l'empoisonnement par les Champignons, nous croyons aussi avoir rendu service à la Justice.

Nous n'avons encore rien dit de la partie culinaire et gastronomique de notre traité ; c'est un point sur lequel nous demandons encore à être entendus. Sans doute, ceux qui ne s'occupent de la Botanique que d'une manière purement spéculative, feront peu d'attention aux préceptes que nous avons puisés aux sources les plus respectables ; cependant quelques-uns même nous blameront, peut-être, d'avoir ainsi utilisé la science ; mais, outre que nous pouvions nous appuyer sur des précédens et

céder, sans scrupule, à l'usage établi en cette matière par quelques-uns de nos devanciers, nous n'avons pas dû oublier le but de notre ouvrage, spécialement destiné à rendre vulgaire la connaissance des Champignons. En parlant des propriétés de ces délicates productions de la terre, en donnant les moyens de distinguer celles qui sont salubres de celles qui ne le sont pas, n'étions-nous pas naturellement amenés à parler de leur usage et du meilleur mode de les accomoder? Car, n'est-ce pas, poussées par cet attrait puissant que les Champignons offrent aux habitans de nos contrées méridionales, que tant de personnes risquent si souvent leur santé, quelquefois leur vie, sur la foi des premiers venus? Dès-lors, ce n'était pas assez de leur dire : cette espèce est alimentaire, plus exigeantes, elles auraient eu le droit de nous demander de leur apprendre à les convertir en mets délicats. Nous avons prévenu leurs désirs. Toutefois ce n'est qu'avec une extrême réserve que nous avons usé de notre droit à cet égard.

Il est, en terminant, un tribut d'éloges que nous acquittons comme une dette de reconnaissance; nous le devions à M. Vincens Modzelewski, officier polonais, qui a parfaitement réussi à rendre avec une rigoureuse exactitude les figures des Champignons qu'il a dessinés sous nos yeux; à MM. Raynaud frères, lithographes à Toulouse; enfin à M. Paya, notre éditeur, qui, avec le zèle et l'intelligence qui le caractérisent, a donné tous ses soins à la partie typographique de ce livre.

TABLEAU ANALYTIQUE

DES GENRES CITÉS DANS CET OUVRAGE.

---

§ 1.

Champignons dont le spermogène, [1] de forme variable, se développe à l'air libre et dont la surface qui porte les sporules, est,

1° Garnie de tubes :

Cohérens, séparables de la chair, ... BOLET, p. 17.
Cohérens, inséparables de la chair, . . POLYPORE, p. 37.
Isolés les uns des autres, inséparables de la chair, ... FISTULINE, p. 43.

2° Garnie de pointes :

Chapeau distinct, portant des pointes à sa surface inférieure, ... HYDNE, p. 47.

3° Garnie de nervures :

Peu saillantes, plusieurs fois bifurquées. CHANTERELLE, p. 51.

4° Garnie de lamelles, simples ou divisées :

Un seul genre, ... AGARIC, p. 55.

[1] Voyez pour la définition des mots techniques la p. 1 et suiv.

Dont les espèces nombreuses peuvent être ainsi inégalement réparties en deux sous-genres :

Celles qui sont dépourvues de volve, . . AGARIC, p. 55.
Celles qui sortent d'une bourse ou volve, AMANITE, p. 148.

5° Lisse :

Rameaux fermes, représentant le chapeau, CLAVAIRE, p. 160.
Chapeau irrégulier, ... HELVELLE, p. 172.

6° Aréolée :

Côtes réticulées, entrecroisées pour former des aréoles, ... MORILLE, p. 177.

§ 2.

Champignons souterrains à toutes les phases de leur existence, formés par un tubercule :

— Munis d'un plateau garni de fibriles radicantes, ... RHIZOPOGON, p. 182.
— Dépourvus de racines, ... TRUFFE, p. 184.

PREMIÈRE PARTIE.

TRAITÉ

DES

CHAMPIGNONS

COMESTIBLES ET VÉNÉNEUX

QUI CROISSENT

Dans le Bassin Sous-Pyrénéen.

PLANTES CELLULAIRES.

LES CHAMPIGNONS (**FUNGI**).

Les Champignons proprement dits sont des plantes d'une consistance ordinairement tendre et délicate, comme pulpeuse; d'autres sont fermes, solides, subéreux, ou même presque ligneux. Ils affectent des formes très variées :

ce sont des corps arrondis, claviformes, palmés ou digités; on en voit ressembler aux branches de certains coraux, et enfin un grand nombre présentent un renflement supérieur qui leur donne l'aspect d'un parasol, ayant leur face inférieure garnie de pores, de tubes, de stries ou de lames rayonnantes. Les parties extérieures, celles qui se développent sous l'influence plus ou moins directe de la lumière, sont diversement nuancées, mais sans prendre, dans aucun cas, la couleur verte-herbacée.

Les Champignons croissent sur la terre, sur les substances animales et végétales en décomposition; quelques-uns se nourrissent aux dépens de plantes vivantes et s'attachent à leur surface; d'autres ont une existence toute souterraine.

Quelque mystérieux que nous apparaissent les phénomènes qui président à la vie de ces êtres singuliers, la science a néanmoins appris à leur assigner une place certaine dans le cadre immense de la nature. Toutes les conditions nécessaires au végétal se trouvent, en effet, réunies dans le plus simple des Champignons; il vit par intus-susception; il doit son origine à une plante semblable à lui, et, après

avoir atteint son entier développement, il laissera, avant de périr, des germes nombreux chargés de perpétuer l'espèce.

Il serait donc ridicule aujourd'hui de considérer les Champignons comme des productions ambigües, procédant du végétal et de l'animal, ou formant l'anneau qui réunit ces deux règnes ; de les regarder comme des polypiers, ou de ne voir dans ces productions que le résultat d'une transformation organisée du tissu cellulaire et du parenchyme des végétaux d'ordre supérieur, subissant ainsi une véritable métamorphose. Les Champignons sont des êtres complets, ayant leur vie propre, déterminée ; ils constituent un type à part, non une dégérescence.

Les élémens organiques qui entrent dans leur composition se réduisent à un seul tissu : le *cellulaire*. Seulement les aréoles ou cellules innombrables, tantôt arrondies, tantôt alongées, qui le constituent, donnent naissance, en affectant divers arrangemens, à une substance plus ou moins compacte, plus ou moins solide, qui forme la *chair* du Champignon ; elles forment aussi diverses membranes dont les fontions sont déterminées.

Outre l'eau de végétation qu'ils contiennent en très grande quantité, les Champignons pos-

sèdent aussi des sucs *propres* de couleur et de consistance variables ; ainsi, les espèces d'un groupe nombreux, dans le genre Agaric, les Lactaires, ont toutes un suc laiteux ou jaunâtre, caractérisé par des qualités vénéneuses, âcres et caustiques, qui les rendent très dangereuses.

Pour bien comprendre les phénomènes qui remplissent l'existence des Champignons, il importe d'établir des divisions. La plus essentielle est celle qui groupe les organes de ces végétaux pour en former deux appareils, ayant chacun un but déterminé et distinct. En effet, il arrive pour les Champignons ce qui arrive à tous les corps vivans : des parties sont chargées d'entretenir la vie individuelle, tandis que d'autres ont pour fonction la continuation des espèces. De là aussi deux ordres de phénomènes, deux périodes que nous allons étudier.

La première phase de la vie d'un Champignon, obscure et cachée, commence avec le développement du germe fécond qui doit lui donner naissance. Placé dans des conditions essentielles, ce germe produit d'abord un point organisé d'où partent, en s'irradiant de mille manières, de petits filamens blancs, qui offrent de loin en loin des renflemens sensibles. Long-

temps, quelquefois, le Champignon est borné à ce simple développement, jusqu'à ce que de ces point renflés, auxquels nous donnons le nom de *nidules* (Pl. I, AAA), partent ces productions aux formes si variées, mais qui reviennent constamment les mêmes pour chaque espèce, et auxquelles on applique plus particulièrement la dénomination de Champignons. Cette substance fongueuse, le *nidularion*, développée hors de l'influence de la lumière, peut être comparée, à part les circonstances qui accompagnent son développement, à la *croûte* ou *thallus* des lichens; elle est connue sous le nom de *blanc de Champignon*, de *carcyte*, *de micelium*. Il est à regretter qu'on n'ait pas encore recueilli des observations suivies, nécessaires, pour tracer son histoire complète; mais toujours est-il certain que toute production fongueuse émane d'elle : on la trouve sans peine dans les fumiers où elle abonde, et d'où naissent les nombreux agarics qui recouvrent les substances végéto-animales en décomposition. Le *nidularion* (*nidularium*) du Champignon de couche (*agaricus edulis*, Bull.), depuis long-temps connu, peut être facilement transplanté; c'est ce que ceux qui le cultivent savent fort bien; aussi transportent-ils avec soin, dans les nouvelles couches qu'ils établis-

sent, *le blanc* que contiennent les anciennes lorsqu'ils les abandonnent ; c'est un moyen assuré d'obtenir rapidement de nombreuses récoltes.

Nous avons dit que chaque *nidule* pouvait devenir un centre d'action vitale, et c'est ce qui arrive en effet : il est incontestable que c'est de ces petits renflemens souterrains que naissent toutes les parties extérieures des Champignons. La nature a assigné à ces parties de nobles fonctions : destinées à perpétuer les espèces, elles constituent par leur ensemble un véritable appareil reproducteur, qui n'a pas reçu de nom particulier, et que nous proposons de désigner sous celui de *spermogène*. C'est dès l'apparition du spermogène que commence la seconde période, remplie entièrement par un ordre de phénomènes dont le but est le même que celui dont la fleur est le siége dans les plantes pourvues d'organes sexuels non contestables.

Nous ne pouvons nous empêcher de faire remarquer ici les nombreuses analogies qui naissent de la comparaison du spermogène et de la fleur des plantes phanérogames. Dans l'un et dans l'autre, les organes chargés de remplir les fonctions reproductrices apparaissent à des époques précises ; il y a des sper-

Organographie.

mogènes et des fleurs propres à chaque saison. Qui ne sait que c'est dans l'appareil reproducteur des végétaux à sexe visible que la nature a déployé un luxe qui étonne? Eh bien! dans les Champignons, on retrouve cette diversité de formes et de couleurs, et cette unité d'intention que l'on admire dans les premiers. Ce rapprochement va plus loin : il s'étend jusqu'à l'importance à accorder aux divers organes qui composent cet appareil ; car dans le spermogène nous avons à distinguer aussi les parties essentielles, celles sans lesquelles la fécondation ne pourait avoir lieu, qui constituent, pour ainsi dire, l'essence même de cet appareil reproducteur et des parties accessoires, véritables corps protecteurs dont l'existence n'est pas constante, et qui ne se lient que d'une manière secondaire au grand acte générateur.

Ce que nous venons de dire mérite d'être appuyé d'exemples ; il sera d'ailleurs, par ce moyen, facile d'énumérer les divers organes qui constituent le spermogène depuis son état de plus grande complication jusqu'à celui qui présente le plus de simplicité.

Parmi les Agarics à bourse, choisissons l'Agaric oronge, connu de tout le monde. Les nidules souterrains, en grandissant, don-

nent naissance à des corps blancs homogènes, durs et compactes. Lorsqu'ils ont acquis, à peu près, le volume d'un œuf de pigeon, on commence à distinguer près de leur partie supérieure et sous une écorce blanche la portion du Champignon qui en se développant à l'air formera le chapeau (Pl. I, E.); à cet âge, cette portion du nidule grossi a une teinte jaunâtre. On peut aussi reconnaître les rudimens du pédicule (Pl. I, C.) ou support central du chapeau.

A peine le Champignon, toujours enveloppé de son *volve* (Pl. I, B), a-t-il ouvert le sol pour paraître au-dessus de sa surface, qu'il grandit rapidement; lorsqu'il a atteint le volume d'un œuf de poule ce volve se déchire irrégulièrement, et de sa partie supérieure s'échappe le chapeau de forme semi-sphérique, et dont les bords repliés en dedans donnent attache, sur toute leur circonférence, à une membrane épaisse et celluleuse qui se fixe d'autre part autour du pédicule; c'est à cet organe tendu comme un voile au-dessous du chapeau que l'on a donné le nom de *voile* (*velum*). Détaché de la circonférence du chapeau et resté attaché au pédicule comme au tour d'un axe, le voile est souvent nommé *anneau* (*annulus*), *collier*, etc. (Pl. I, D). C'est pendant que le

voile tendu sous le chapeau ferme exactement l'espace vide, que laisse inférieurement la concavité de cet organe, qu'a lieu l'acte le plus essentiel du spermogène, l'acte générateur.

Mise à nu, la surface inférieure du chapeau de l'oronge est entièrement garnie de lames ou feuillets qui vont en s'irradiant d'une manière uniforme et régulière du centre à la circonférence, et forment un des organes les plus importans pour le physiologiste. C'est l'ensemble de ces feuillets que l'on nomme *membrane sporulifère* (Pl. I, FF.), *hymenion (hymenium)*. Elle porte réellement les sporules que l'on a diversement considérées, mais qui certainement jouent un rôle important, sinon le principal, dans l'acte reproducteur de ces végétaux. Observée au microscope la membrane qui nous occupe se montre formée de très petites utricules ou vessies, tantôt libres, tantôt réunies plusieurs ensemble. Persoon donne à ces corps le nom de *théques* (*thequæ*); ils renferment les spores ou *sporules*, que l'on a aussi nommées *gongyles*, et que l'on s'accorde assez généralement à regarder comme les véritables semences de ces plantes.

Mais il s'en faut que tous les Champignons présentent un spermogène aussi complet que celui de l'oronge. Un grand nombre d'Agarics

et de bolets manquent de volve ; quelques-uns conservent encore le voile, mais variant par sa contexture et sa durée ; enfin cet organe finit lui-même par disparaître entièrement.

L'existence du pédicule n'est point non plus constante ; lorsqu'il vient à manquer on dit la partie dilatée *sessile ;* il varie aussi de position par rapport au point du chapeau auquel il répond ; il peut être central ou latéral.

La membrane sporulifère, l'*hymenion*, varie aussi beaucoup dans sa forme et sa couleur ; C'est surtout aux modifications que cet organe présente que l'on a fait attention pour distribuer les Champignons en genres. Ainsi, dans les *Bolets*, elle est constituée par des tubes, non soudés avec la substance du chapeau ; dans les *polypores*, des pores remplacent les tubes des bolets ; dans la *fistuline* elle se compose de tubes continus avec la chair ; dans les *hydnes*, par des prolongemens terminés en pointe ; dans les *chanterelles*, par des veines saillantes, anastomosées entre elles ; dans les *Agarics*, par des feuillets ou lames disposées symétriquement sous le chapeau. Dans les *helvelles* et dans les *clavaires*, l'hymenion consiste enfin dans une membrane entièrement unie ; dans la *truffe*, les sporules placées dans la pro-

pre substance du tubercule, ne sont disséminées que par sa décomposition.

Souvent plusieurs organes du spermogène manquent dans le même Champignon ; ainsi l'on trouve des espèces et des genres entiers réduits à une expension qui représente le chapeau, dont la face inférieure est couverte de tubes, mais qui sont privés d'ailleurs de volve, de pédicule et de voile.

Arrivé au dernier terme de son accroissement le spermogène revêt souvent des couleurs particulières ; ce qui a lieu surtout pour l'hymenion ; mais son existence est toujours de courte durée : elle ne se prolonge pas au-delà de l'entier accomplissement des fonctions qui lui sont attribuées par la nature. La fécondation opérée, les germes reproducteurs formés, il se flétrit, perd sa forme lorsque sa consistance le permet, et arrive plus ou moins promptement à une entière destruction. C'est aussi le sort des fleurs de ne durer que quelques heures ou quelques jours, de se faner et de mourir !

Vient maintenant la dispersion des germes, opération importante, mais à laquelle semblent surtout prendre le plus de part les causes fortuites. Projetés au loin, ou simplement détachés de l'hymenion , ces corpuscules in-

nombrables, dont nous nous occuperons bientôt, sont pris par les vents et portés au loin ; répandus avec une étonnante profusion, ils finiraient par recouvrir bientôt des espaces immenses s'il leur était possible de lever partout indistinctement. Mais, soumis comme les germes de tous les végétaux à des conditions d'existence, ils ne développent leur puissance vitale que là seulement où ces conditions impérieuses se trouvent réunies. Cette loi, qui régit la dispertion de tous les être vivans, entretient cette admirable harmonie qui donne des bornes et impose des limites à la multiplication des espèces. Nous nous contenterons de citer un petit nombre de faits et de facile observation, puisés dans l'histoire des Champignons : voyez les espèces parasites, celles qui ne se développent que sur des végétaux vivans, par exemple, chacune a son arbre particulier ou un petit nombre d'arbres ; elles ne se développent pas indistinctement sur toutes les écorces, et jamais on ne les observe sur la terre, et de même les espèces terrestres ne deviennent point parasites.

Les Champignons terrestres ont, pour la plus part, des stations particulières, des localités d'élection ; ceux qui peuvent vivre indistinctement partout sont peu nombreux. L'Agaric

champêtre, dont l'Agaric de couche n'est que la variété obtenue par la culture, prospère dans les prairies et ne vient pas dans les bois ; l'Oronge, au contraire, abonde dans les forêts et ne paraît pas dans les prés ; à ceux-ci il faut l'influence de l'action solaire, à ceux-là de l'ombre et de l'humidité. Ainsi l'on voit le Bolet comestible, si commun dans les hautes futaies, au pied des chênes, ne pas se montrer dans les taillis lorsque les mêmes bois ont été abattus.

Les pluies, les pluies d'orage surtout, aidées de la chaleur, semblent favoriser d'une manière très marquée l'apparition des spermogènes; il suffit souvent de l'humidité répandue en plus grande abondance dans l'atmosphère pour agir sur les nidules de quelques espèces, et exercer sur eux assez d'action pour provoquer leur développement : ainsi dans nos campagnes considère-t-on, au milieu d'un jour serein, la présence subite des Agarics qui croissent sur les fumiers comme un signe certain de pluie. Ajoutons que rarement ces singuliers hygromètres se trouvent en défaut.

On a fait depuis long-temps la remarque que les Champignons ne vivent jamais sous l'eau ; il faut aux terrestres un *humus* riche de la décomposition de substances végétales et

animales; enfin les parasites retirent une partie de leur nourriture des plantes sur lesquelles ils végètent, puisqu'ils prennent toujours quelque chose de l'odeur et de la saveur qui leur sont particulières.

C'est à la disposition du sol à favoriser la germination du Champignon qu'il faut attribuer la disposition singulière qu'ils affectent quelquefois ; il n'est pas rare de trouver un nombre considérable d'individus de la même espèce rangés à la file et former des lignes droites ou circonscrire des espaces arrondis, que le peuple superstitieux des campagnes désignait autrefois, en tremblant, comme il le fait peut être encore aujourd'hui, sous les noms de *cercles magiques*, de *cercles des sorcières*.

Des germes existent ; mais quelle est leur nature? De quels organes proviennent-ils ? Comment acquièrent-ils les qualités reproductrices dont ils sont doués? — Dans l'état actuel de nos connaissances, il n'est pas facile de répondre à ces questions importantes ; bien plus, nous n'avons pas encore des observations assez positives ni assez générales pour leur accorder quelque valeur. Cependant les hypothèses ne manquent pas, et le sujet qui les a inspirées

est trop important pour ne pas analyser les plus saillantes en les énumérant.

Après que l'illustre Linnœus eut rendu populaire la découverte, faite long-temps avant lui, des sexes dans cette nombreuse classe de plantes qui ont mérité, à cause de cela même, le nom de *phanérogames*, on voulut voir des sexes dans tous les végétaux.

Micheli regarda comme des étamines les corpuscules cylindriques que l'on rencontre sur les lames des Agarics et sur la marge des tubes de quelques Bolets. Bulliard partagea l'opinion du botaniste Florentin, et ajouta aux étamines de Micheli les glandules remplis d'une liqueur limpide que l'on remarque sur les deux faces du chapeau de quelques Agarics qui croissent sur les fumiers. Hedwig accorda trop de confiance aux petits corps répandus quelquefois sur le *collier*, sans faire attention que cet organe fané, après avoir été annexé comme corps protecteur à la membrane sporulifère ne se rencontre que sur un petit nombre de Champignons. De Beauvois émit une opinion bien attrayante, et reposant sur une observation exacte : ce savant vit qu'au sommet de certaines clavaires existait un petit renflement d'où s'échappaient à la maturité de nombreuses sporules; il trouva

en même temps, à la base du Champignon, des globules qui ne prenaient du développement qu'après la rupture du mamelon sporulifère supérieur, et se flétrissaient même bientôt si on venait à enlever ce mamelon avant sa rupture ; d'où il concluait que la fécondation résultait de l'action exercée par les sporules sur les globules qui contenaient les germes. Enfin Gœrtner, et après lui M. Bosc, ont considéré les Champignons comme des plantes aphrodites, qui se reproduisaient uniquement par des germes ou bourgeons.

Au milieu de ces opinions contradictoires et qui, nous le répétons, ne s'appuient pas sur des faits positifs, il serait téméraire de donner plus d'importance à l'une qu'aux autres. Nous nous contenterons de désigner sous le nom de *sporules*, de *spores*, de *gongyles*, ces très petits corps que l'on suppose, peut-être par analogie seulement, être les germes des Champignons.

Il ne reste, il faut l'avouer, après tant d'opinions sur la génération des Champignons, qu'un champ ouvert aux recherches exactes, aux observations précises, et l'espoir d'être plus heureux que nos devanciers dans la solution d'un problème qui intéresse à un si haut point la physiologie végétale.

DESCRIPTION DES ESPÈCES.

CLASSE PREMIÈRE.

CHAMPIGNONS DONT LE SPERMOGÈNE SE DÉVELOPPE A L'AIR LIBRE.

FAMILLE PREMIÈRE.

BOLÉTACÉES. — *BOLETACEÆ.*

Champignons charnus ou subéreux, dont l'hyménée soudée ou seulement adhérente à la propre substance du chapeau, est composée de tubes ou de pores.

GENRE PREMIER.

BOLET. — *Boletus*, Pers. — *Boleti spec.*, Linn.

Caractères du genre. — Chapeau pédiculé ou sessile, bombé ou plane; hyménée formée de tubes distincts et cohérens entre eux, mais facilement séparables de la propre substance

du chapeau ; sporules très-petites, ovoïdes, contenues dans l'intérieur des tubes ; pédicule, quand il existe, plein, central, rarement latéral.

Observation. — Les Bolets diffèrent des fistulines par leurs tubes non continus avec la substance du chapeau, et des polypores, par la présence des tubes, au lieu de pores.

Tous les champignons de ce genre, que l'on mange dans le bassin sous-pyrénéen, sont pourvus d'un pédicule tantôt lisse tantôt hérissé d'écailles.

† ESPÈCES DONT LE PÉDICULE EST LISSE.

1. BOLET COMESTIBLE. *BOLETUS EDULIS.*

(Pl. II, fig. A, B, et pl. III.)

Boletus bovinus, Linn., *sp.*, 1646. — *B. edulis*, Bull., *Champ.*, pag. 322, pl. 60, et pl. 494.—*B. esculentus*, Pers., *Obs. mycol.*, vol. 1, pag. 23.

En français, *Potiron*, *Bruguet*, *Cèpe*, *Gyrole*, *Porchin*, *Brusc*.

En gascon, *Cép*, *Cépét* (1), *Bruguét*, *Séquét* dans sa jeunesse, et *Mouillét* à sa maturité.

Dans le premier âge, et jusqu'à l'ouverture des tubes de son hyménée, le bolet comestible

(1) De *cepa*, à cause du renflement du pédicule à sa base, qui l'a fait comparer à un oignon.

A.B. Bolet Comestible.

a le pédicule très-court, renflé, et comme bulbeux à la base ; le chapeau très-convexe en dessus est d'un noir mêlé de roux ; la chair en est épaisse, blanche et cassante ; les tubes, encore très-courts, sont serrés, à peine distincts les uns des autres ; leur orifice est fermé par une membrane très-délicate d'un blanc mat, qui constitue le *voile*, organe fugace dont on ne retrouve plus bientôt de traces.

A mesure que le champignon avance en âge, son pédicule, gros, cylindrique, et renflé jusqu'alors, s'allonge ; le renflement diminue, et parfois même s'efface presque entièrement ; sa teinte roussâtre se fonce ; les lignes en relief, qui dessinent à son sommet une sorte de réseau, ressortent davantage. Souvent à cette époque il est crevassé et rongé par les limaces. Le chapeau s'étend, sa face supérieure, lisse et luisante, est proportionnellement moins convexe ; ses bords prennent différentes inflexions, et sa couleur s'éclaircit ; tandis que les tubes allongés et sensiblement distincts, quoique adhérens entre eux, passent par degrés du blanc au jaune verdâtre. Il est alors parvenu à l'état adulte. Aidé de circonstances favorables, le bolet comestible acquiert de très-fortes dimensions ; à son dernier âge le chapeau atteint quelquefois jusqu'à douze pouces de diamètre ; à

cette époque il est d'un brun marron un peu fuligineux; cette teinte est toujours plus foncée au centre, et dans la saison pluvieuse, elle reste plus claire : elle est souvent couleur de feuille morte ; la saveur est aussi alors moins prononcée ; la substance intérieure du chapeau est très-épaisse, molle et blanche ; rarement l'on remarque une légère nuance vineuse sous l'épiderme. La couleur de la chair du chapeau et du pédicule ne change d'ailleurs jamais, lorsqu'on vient à la rompre. Les tubes, comme nous l'avons dit, sont allongés et d'un jaune verdâtre, et finissent, avant de se décomposer entièrement, par devenir noirâtres. En même temps le parenchyme du champignon est sillonné dans son épaisseur par des larves nombreuses d'insectes qui se nourrissent de sa substance.

Le Bolet comestible croît sur la terre, dans les bois, où il abonde, à la fin du printemps, mais surtout en été et en automne, après les pluies. On le rencontre toujours isolé, mais par troupes nombreuses, occupant des places déterminées, au pied des chênes, dans les bruyères, jamais ou presque jamais dans les taillis fourrés. Les bolets cueillis sur des hauteurs, dans des terrains maigres, sont généralement moins développés que ceux qui crois-

Pl. 3

Bolet Comestible adulte

Lith Raynaud Fres r. St Rome 14 Toulouse

sent dans les lieux gras et très-humides; mais ils sont aussi plus parfumés et plus sapides. Les bœufs, les moutons, les porcs et quelques autres animaux domestiques les recherchent avec avidité. C'est une fausse précaution que de rejeter comme suspects ceux qui sont déjà entamés. Il est quelquefois rare d'en trouver un seul intact.

L'on rencontre peu souvent dans nos contrées et toujours d'une manière accidentelle, la variété blanche du bolet comestible que nous n'avons pas jugé à propos de faire représenter, tant les caractères qui la différentient du type, sont de mince valeur. Au dire de Micheli qui l'a décrit et fait dessiner dans ses *nova plantarum genera*, p. 127, pl. 65, ce champignon devrait être regardé comme espèce. C'est le *Porcino* ou le *Ceppatello buono Bianco* des Italiens. Paulet l'a aussi érigé en espèce, et après lui quelques auteurs qui l'ont copié, ont embrassé la même opinion sans se donner la peine de la discuter. D'après nous, le bolet blanc ne peut être distingué du bolet comestible que par des caractères négatifs, qui résultent d'une altération maladive plutôt que d'une organisation propre, spécifique, normale. Voici du reste sa description.

Le bolet blanc n'acquiert pas les fortes proportions du bolet comestible. Parvenu à son plus grand développement, son chapeau n'a

guère plus de trois ou quatre pouces de diamètre. Son pédicule est court, gros et renflé à la base, légérement strié à sa surface; le chapeau est d'une couleur de blanc de lait lavé d'un peu de jaune; le pédicule est d'une teinte plus foncée vers sa base; les tubes d'un blanc de perle tirent quelquefois sur le jaune-paille. La chair est blanche, ne change point de couleur quand on l'entame et répand une odeur légère de champignon. La saveur en est assez agréable.

Cette variété du bolet comestible est rare dans le bassin sous-pyrénéen ; cependant on la trouve dans nos forêts, en automne, après les grandes pluies. On peut la manger sans danger ; mais, à cause de sa fadeur naturelle, la digestion en est difficile.

Observation. — A Toulouse, et dans nos départemens méridionaux, l'on regarde comme deux espèces distinctes les individus jeunes et adultes du bolet comestible. Dans son premier état, on le nomme *séquét, séc* (sec), à cause de la fermeté de sa chair. Arrivé à son développement parfait, il est appelé *mouïllét* (mou) parce qu'il est mou, et comme pulpeux à la fin. Cette erreur vulgaire a été partagée par plusieurs auteurs, et récemment par M. le D.r Roques, qui, sous le nom de bolet bronzé, a décrit et fait représenter dans son *Histoire des*

champignons comestibles et vénéneux, p. 60, pl. 3 et pl. 4, fig. 1, le bolet comestible non adulte. Du reste, ce bolet bronzé ne saurait être rapporté à celui, que, sous le même titre, ce savant avait décrit dans la première édition de sa phytographie médicale, p. 23, pl. 2, f° 2, pas plus qu'au *Boletus Æreus* de Bulliard, avec lequel il n'a que de très faibles ressemblances.

Le *Boletus æreus*, Bull. *Champ.*, t. 385, a, d'après Bulliard, le pédicule long, assez mince et presque égal sur toute sa longueur ; il est réticulé à sa surface qui est jaune-clair ; son chapeau, de moyenne grandeur, est épais, convexe, glabre, et d'un noir bronzé à sa surface supérieure ; sa chair est ferme, blanche ou un peu vineuse sous l'épiderme ; ses tubes sont gros, courts, presque libres, et d'un jaune souffré. Ce champignon est alimentaire.

Usages. Le bolet comestible est très-recherché dans nos contrées à ses deux états, tant à cause de sa saveur agréable, de son arome délicieux, que de son inocuité bien constatée. L'on en fait usage comme aliment et comme assaisonnement.

Lorsqu'il est jeune, on peut le manger cru à la poivrade, mais cette coutume est peu pratiquée parmi nous; il ne paraît sur nos tables

qu'après avoir subi différentes préparations culinaires. Les pauvres de la campagne se contentent de le mettre sur le gril ou sur les charbons ardens et de l'assaisonnner de quelques grains de sel ; ceux qui sont plus riches, l'arrosent d'huile d'olive, de beurre frais, de graisse, et le relèvent par le poivre, le sel, les fines herbes, les épices, etc.

Pour les tables somptueuses, l'art culinaire varie à l'infini ses combinaisons sans faire perdre au bolet sa saveur et son parfum. On l'apprête à la sauce blanche, en fricassée de poulet. L'on en fait des croûtes, des matelottes, des crêmes, etc. Quelques uns après l'avoir épluché, coupé par morceaux et fait bouillir à l'eau pendant quelques minutes, le roulent dans la farine de riz ou de pomme de terre, le jettent dans l'huile, la graisse ou le beurre bouillans, et font ainsi d'excellens beignets.

On n'est pas d'accord sur la préférence à donner aux individus jeunes (*séquét*) ou adultes (*mouillét*). Les premiers, dont la chair ferme craque sous la dent, sont d'une digestion moins facile ; ils possèdent d'ailleurs à un moindre degré l'arome particulier et si délicieusement agréable de cette espèce : aussi préférons-nous les individus adultes cueillis avant d'être attaqués par les larves des insectes mycétophages. Tout le

monde sait qu'à cette époque ils doivent être rejetés.

Coupé par tranches ou par petites bandes, le bolet comestible se dessèche parfaitement après quelques jours de son exposition au soleil; en cet état on le trouve dans le commerce sous le nom de *Cèpe*. La Provence est, de temps immémorial, en possession de cette industrie que rien ne nous empêcherait d'exploiter comme elle. Le bolet ainsi desséché est d'un fréquent usage comme assaisonnement. On le met dans tous les ragoûts, dans toutes les sauces. On l'accommode même en potage, au gras ou au maigre selon l'occasion. Lavez à l'eau froide le champignon desséché, faites-le bouillir ensuite pendant une heure sur un feu doux, mettez de la graisse ou du beurre, du poivre et du sel, ajoutez du vermicelle ou tout autre pâte, laissez encore quelque temps sur le feu et servez bien chaud. — L'on fait aussi des potages rafraîchissans en mettant à la place du vermicelle ou de la semoule, de l'orge perlé qu'on a d'abord fait crever dans un bouillon léger. Les personnes qui aiment à manger des champignons entiers en hiver, conservent les bolets desséchés dans des boîtes soigneusement fermées et à l'abri de l'humidité. On peut aussi les conserver dans la saumure ou dans l'huile, mais

ce dernier procédé est fort coûteux. Au reste, quelque moyen de conservation que l'on emploie, l'agréable parfum qui distingue cette espèce est presque perdu.

2. BOLET RUBÉOLAIRE. *BOLETUS RUBEOLARIUS.*

(Pl. IV.)

Boletus luridus, Schoeff., *Fung.*, t. 107. — Pers., *Syn.*, pag. 512. — *B. rubeolarius*, Bull., *Champ.*, pag. 326, pl. 490.

En gascon, *Bruguét fol.*

Cette espèce, qui acquiert de très-fortes dimensions, a le pédicule gros et allongé, souvent renflé à la base, réticulé à sa surface, et d'un jaune mêlé d'une teinte rougeâtre; le chapeau, qui atteint jusqu'à quinze ou dix-huit pouces de diamètre, est voûté, tomenteux en dessus, et d'un roux fuligineux ou grisâtre; la substance intérieure est épaisse, molle et jaunâtre, devenant, aussitôt qu'on l'entame ou qu'on la froisse entre les doigts, bleue, verte ou même noire; les tubes, presque libres, sont longs et arrondis, jaunes sur leur longeur, et rouges au pourtour de leur orifice, qui devient lui-même jaune en vieillissant, en commençant par la circonférence du chapeau.

Bolet rubeolaire, (vin)

Lith. Raynaud Fres r. St Rome N. Toulouse.

Son odeur forte et nauséeuse, a beaucoup de rapport avec certaines préparations sulfureuses.

Le bolet rubéolaire est terrestre; il croît isolé dans tous les bois, en été et en automne. On le trouve en abondance dans les lieux humides et fortement ombragés; il est souvent dévoré par des insectes et se décompose sur pied très-rapidement.

Ce champignon offre deux variétés remarquables et que nous allons signaler, parce qu'elles s'écartent des individus que nous avons adoptés pour type de l'espèce.

α. B. RUBÉOLAIRE A PÉDICULE ATTÉNUÉ.

(Pl. V. A.)

Boletus erythropus, Pers. *Syn.*, pag. 513.

Ce champignon, outre ses dimensions toujours beaucoup moindres que le type, a le pédicule sans stries, court et fortement atténué à la base, dans la partie qui s'enfonce dans la terre.

On le trouve dans les bois des collines crétacées, où il est assez rare.

6. *B.* RUBÉOLAIRE TUBÉREUX.

BOLETUS TUBEROSUS, PERS., *Syn.*, pag. 511. THOR., *Chl. Land.*, pag. 482. — BOLET TUBÉREUX, BULL., *Champ.*, pl. 100.

(Pl. V. B.)

Il a le pédicule lisse, très-court, épais, renflé, et arrondi à la base; l'orifice des tubes est d'un rouge moins vif.

Observation. — Persoon a réuni comme simple variété le bolet tubéreux au bolet comestible, dont le sépare sa chair changeante. D'autres l'ont rapporté au bolet rubéolaire, et nous avons suivi leur exemple. Il nous a semblé que rien ne s'opposait à ce rapprochement, surtout dans un ouvrage consacré à faire éviter les méprises dangereuses, et à séparer nettement les espèces comestibles des espèces vénéneuses. Bulliard a dit à la vérité que son bolet tubéreux a un goût *exquis* lorsqu'il est jeune; mais n'aurait-il pas pris, comme appartenant à ce champignon, des individus non adultes et à pédicule fortement renflé du bolet comestible? C'est probable.

Il faut se garder de prendre le bolet rubéolaire pour le bolet comestible, avec lequel on le rencontre dans les bois, et dont il se rapproche au premier coup-d'œil par sa forme

A. Bolet rubéolaire Var. α. (Ven.)
B. Bolet rubéolaire Var. β. (Ven.)

Lith. Raynaud Fres rue St Rome, 14, Toulouse.

générale et ses fortes dimensions, mais duquel on le distingue aisément à l'odeur forte et désagréable qui lui est particulière, par la couleur rouge de l'ouverture de ses tubes, et enfin par le changement instantané de coloration qui s'opère lorsqu'on vient à le rompre, ou seulement à le froisser.

Quant à ses effets délétères, on ne peut les révoquer en doute : si on fait manger ce champignon, mêlé à d'autres alimens, et à dose assez élevée à des chiens ou à des chats, les animaux soumis à ces cruelles expériences rejettent bientôt après, par des vomissemens répétés et au milieu de mouvemens convulsifs, les substances alimentaires et vénéneuses ; à ces premiers accidens succède une violente inflammation de l'estomac et de tout le tube intestinal. Il n'est pas rare de les voir mourir après deux ou trois jours d'horribles souffrances. Ceux qui résistent à l'action du poison, ne guérissent que lentement, repoussent d'abord toute espèce de nourriture, et sont dévorés d'une soif ardente qu'ils cherchent à calmer en buvant fréquemment de l'eau froide, si on a le soin de leur en tenir à portée.

Le bolet rubéolaire, est de même un poison pour l'homme, ainsi que le prouvent différentes observations recueillies avec soin.

Dans le cas d'empoisonnement par ce champignon, la première indication à remplir c'est de provoquer le vomissement à l'aide de deux ou trois grains de tartre stibié, lorsque l'on peut supposer que le poison se trouve encore dans l'estomac. Lorsque la digestion est déjà avancée, il faut en même temps qu'on donne un émétique, administrer une once de sulfate de soude ou de magnésie, (sel de Glauber, sel d'Epsom), afin de chasser par les selles la substance vénéneuse. Le reste du traitement varie ensuite selon l'intensité des symptômes et les forces du malade (1).

†† **ESPÈCES DONT LE PÉDICULE EST HÉRISSÉ DE PETITES ÉCAILLES.**

5. BOLET VISQUEUX. *BOLETUS VISCIDUS.*

(Pl. VI.)

Boletus, viscidus, Linn. *Suec*, pag. 452.—*B. scaber*, Friez, *Syst. myc.*, 1, p. 494. Bull., pag. 319, pl. 132 et 489, fig. 1.

Le Bolet visqueux acquiert souvent de fortes dimensions; il a le pédicule gros, ferme, allongé, hérissé sur toute sa surface blanche ou roussâtre de nombreuses écailles, rudes, noires ou noirâtres et alternant entre elles, ce qui lui donne l'aspect d'une rape; le plus souvent

(1) Voir à la fin de l'ouvrage le chapitre consacré spécialement au traitement des empoisonnemens par les champignons vénéneux.

Bolet Visqueux (alim.)

Lith. Raynaud Fres rue S.t Rome, 11, Toulouse.

il est légèrement renflé à sa base et aminci à sa partie supérieure. Le chapeau est voûté, hémisphérique, ayant de cinq à six pouces de diamètre ; sa surface supérieure est presque lisse, d'un jaune sale, d'un roux fuligineux ou plus souvent d'un bistre cendré plus ou moins foncé ; toujours recouverte d'une humidité sensiblement visqueuse. Sa chair est molle, mince, blanche, prenant une teinte vineuse lorsqu'on vient à l'entamer; la saveur en est légèrement acidule. Les tubes sont très-longs, étroits et réguliers, d'abord blancs ou purpurins, devenant brunâtres en vieillissant.

Il paraît à la fin de l'été et en automne dans les bois herbeux des collines. Il croît isolé sur la terre, et n'est pas très-commun dans nos contrées.

4. BOLET ORANGÉ. *BOLETUS AURANTIACUS.*

(Pl. VII.)

Boletus aurantiacus, Bull., p. 320, pl. 189, fig. 3. — *B. rufus*, Schæff., *Fung.*, t. 108.

En français, *Roussille*, *Gyrole*, *Gyrole rouge.*

En gascon, *Trémoulo*, *Trémoulén.*

Ce champignon a le pédicule épais, long, cylindrique, égal, et plus souvent renflé dans son milieu et atténué au sommet ; il est couvert

comme le précédent, de petites écailles roussâtres ; sa couleur est blanchâtre, parfois tâchetée de rouge ou de brun. Le chapeau est large, demi-orbiculaire, d'abord d'un rouge orangé, mais qui s'obscurcit en vieillissant. Sa chair blanche ou vineuse et très-ferme, finit par se ramollir. Les tubes sont étroits, allongés et blancs.

Le bolet orangé naît sur la terre, dans les bois avec le précédent ; ils aiment les clairières et les espaces occupés par les bruyères. Il croît à la fin de l'été et en automne.

Observation — Lorsqu'on vient à comparer un grand nombre d'individus des deux dernières espèces, on rencontre des nuances intermédiaires, qui, insensiblement unissent le bolet visqueux au bolet orangé. Aussi plusieurs auteurs les réunissent. Ils sont l'un et l'autre entièrement inoffensifs, et possèdent au même degré les qualités alimentaires. C'est pourtant le Bolet orangé, connu plus particulièrement sous le nom de Rousille, de Trémoulén, que l'on mange de préférence, contre l'opinion de Bulliard, qui lui attribuait sans fondement des qualités dangereuses. Il ne mérite de servir d'aliment que dans sa jeunesse ; à cette époque même, sa saveur est peu délicate, et se rapproche plutôt de celle de certains agarics que

Bolet orangé (alim.)

Lith. Raynaud Fères r. St Rome, 16, Toulouse.

BIBLIOTHEQUE DE TOULOUSE

du bolet comestible. A son entier développement, sa chair est mollasse et peu sapide. Le faible arome qu'il répand dans son premier âge, est presque totalement perdu.

Ce champignon est assez rare dans les environs de Toulouse; il paraît peu sur nos marchés, mais il croît abondamment dans quelques contrées des départemens de l'Ariége, du Tarn et de l'Aveyron.

Pour l'usage de la table, on lui fait subir les mêmes préparations qu'au bolet comestible. Dans le commerce, on le trouve mêlé aux autres champignons desséchés.

Sans nous éloigner du but que nous nous sommes proposé dans cet ouvrage, nous devons indiquer ici, par manière de rappel, quelques autres bolets qui croissent également dans le bassin sous-pyrénéen, et qui, sans avoir des propriétés vénéneuses bien prononcées, doivent néanmoins être regardés comme suspects, à cause de la mauvaise odeur qu'ils exhalent, de la couleur bleue verte ou jaunâtre que prend leur chair, quand on la déchire, et de leur saveur âcre ou nauséabonde; caractères qui indiquent toujours un champignon peu salubre.

Ceux de ces bolets suspects que l'on trouve le plus fréquemment dans nos forêts, sur la fin de l'été et durant l'automne, sont : le bolet indigotier, le bolet chicotin et le bolet à tubes jaunes.

BOLET INDIGOTIER. — *Boletus Cyanescens*, Bull., t. 369.

Son pédicule est court, très épais à sa base, un peu atténué à son insertion au chapeau, qui est convexe, orbiculaire, souvent échancré, épais, et d'un diamètre considérable. La couleur extérieure du pédicule et du chapeau, est un mélange de gris et de roux. Les tubes sont d'un blanc jaunâtre ; la chair est très blanche, mais dès qu'elle est entamée, elle prend subitement la couleur bleue. Sa saveur est amère. — Administré à des chiens, ce champignon les a incommodés sans leur donner la mort. Il est prudent de s'en abstenir ; et la couleur bleue que prend sa chair à l'instant où on la divise, le fera toujours distinguer des espèces comestibles du même genre.

BOLET CHICOTIN. — *Boletus felleus*, Bull. *champ.* p. 395 ; t. 379. — Pers., *Syn.* 509.

Son pédicule est grêle, cylindrique, un peu renflé à sa base, réticulé à sa surface; le chapeau,

d'abord très voûté, est ensuite plane, et dans sa vieillesse, relevé sur ses bords. La couleur du pédicule et du chapeau est fauve ordinairement, quelquefois d'un bistre foncé. Les tubes blanchâtres à leur naissance prennent, en vieillissant, une teinte rosée, et deviennent fort larges. Sa chair est mollasse, blanche, et se colore légérement de rose, quand on la déchire. Sa saveur est amère, d'où vient, sans doute, le nom de ce champignon.

Il se trouve assez communément, en été et en automne, dans les bois ombragés.

En tenant compte de l'habitude extérieure de ce bolet, de l'amertume de sa chair, de l'odeur presque sulfureuse qu'elle répand, de la teinte rosée qu'elle prend lorsqu'elle est divisée, on ne le confondra pas avec les espèces salubres.

BOLET A TUBES JAUNES. — *Boletus chrysenteron*, Déc. Fl. Fr. 335.

Ce champignon varie beaucoup pour sa forme, ses dimensions et sa couleur; aussi a-t-il été décrit et figuré par les auteurs, sous une foule de dénominations. Son pédicule est long de quatre à cinq pouces; tortueux, irrégulièrement cylindrique, grêle, quelquefois atténué, plus souvent renflé à la base; tantôt uni, tantôt

réticulé, de couleur jaune-roussâtre. Son chapeau est convexe, orbiculaire, de couleur livide, fauve ou rougeâtre, plus claire sur les bords; lisse dans son premier âge et fendillé dans sa vieillesse, de manière à représenter des polygones irréguliers. Les tubes de couleur jaune foncé sont alongés, larges, irréguliers dans leur développement, c'est-à-dire que ceux qui naissent près du pédicule sont plus courts et ont une direction plus ou moins oblique. Ces tubes se détachent facilement de la chair qui est un peu molle, jaunâtre, prenant une teinte vineuse, quand elle est déchirée, et d'une odeur et d'une saveur assez désagréables.

Ce bolet et ses variétés, désignées sous le nom de bolet *sous-tomenteux*, de bolet *cuivré*, de bolet *livide*, de bolet *commun*, etc., abonde dans nos bois humides sur la fin de l'été et pendant l'automne. Quoique certains mycologistes le placent au rang des bons champignons, nous conseillons de s'en abstenir, ses qualités salubres étant fort douteuses. La description que nous venons d'en donner suffira pour le faire distinguer des espèces alimentaires; son pédicule grêle et tortueux l'éloignent du bolet comestible, ainsi que des bolets visqueux et orangé qui ont cette partie hérissée de petites élevures; ses tubes lâches, grandement ouverts, s'écar-

Polypore écailleux (*alim.*)

Lith. Raynaud Frres rue St. Rome, 14, Toulouse.

tant de la direction perpendiculaire autour du pédicule et la couleur jaune de sa chair, sont des caractères dont la réunion sur un même individu serviront facilement à le faire reconnaître.

GENRE SECOND.

POLYPORE. — *Polyporus*, Mich. — *Boleti sp.*, Linn.

Caractères du genre. — Chapeau à pédicule souvent excentrique ou sessile, charnu-coriace; hyménée formée de pores séparés par des cloisons simples, très minces, faisant corps avec la propre substance du chapeau; sporules très petites, globuleuses.

1. POLYP. ÉCAILLEUX. *POLYPORUS SQUAMOSUS.*

(Pl. VIII.)

Boletus squamosus, Schoeff. *fung.* t. 101, 103. — *Boletus juglandis*, Bull. *Champ.*, p. 344 et *Boletus polymorphus*, 114. — *Boletus platiporus*, Pers. *syn.* p. 521. Oed. *fl. dan.* — *Polyporus squamosus.* t. 1196.
En français, *Miellin*, *Langon*, *Oreille d'Orme.*
En gascon, *Camparol d'Oulmé*, *Boulét d'oulmé.*

Dans son premier âge, ce champignon apparaît sous la figure d'une tubérosité qui se développe lentement, et finit par revêtir les formes qui le caractérisent. Le chapeau est dimidié, ovale-alongé, épais dans la partie qui

avoisine le pédicule avec lequel il se continue sans séparation manifeste; variable dans sa taille, il parvient souvent à des dimensions considérables; il est charnu, mais coriace, même dans sa jeunesse; ses nuances varient peu et sont le plus souvent d'un jaune ocracé; sa partie supérieure est convexe, constamment recouverte d'écailles nombreuses et appliquées, brunes ou noirâtres. En dessous, il est garni de pores amples, anguleux, et ouverts, de la même couleur que le dessus du chapeau, ou d'une teinte à peine plus pâle et plus blanche. Le pédicule est court et épais, latéral, toujours placé dans une direction horizontale; il est jaunâtre, excepté la base qui est brune ou noire, crevassée ou réticulée.

La chair de ce champignon ferme et même coriace, est blanche et ne change pas de nuance par le contact de l'air. L'odeur qu'il répand à l'état frais est forte et stupéfiante; sa saveur est entièrement analogue à celle de la farine de froment.

6. *P.* IMBRIQUÉ. —Nous désignons ainsi une variété de cette espèce, remarquable en ce que un seul pédicule porte plusieurs chapeaux superposés et ne se recouvrant qu'à demi.

Le polypore écailleux croît parasite sur plusieurs arbres, et non pas exclusivement sur le noyer, comme semblerait le faire accroire la dénomination que lui a imposée Bulliard. Il paraît à la fin de l'été et en automne, isolé ou plus souvent en groupes, principalement dans les excavations des vieux troncs de noyer, de peuplier, de saule, de mûrier blanc, et surtout de l'orme. Comme sa consistance est dure, ce champignon résiste long-temps à l'action destructive des agens atmosphériques; il se dessèche en prenant une couleur bistrée.

L'odeur pénétrante et insoutenable qu'il exhale, si on le conserve quelques heures dans un appartement fermé, et la consistance de sa chair, font de ce champignon un mets peu délicat; et rien ne saurait expliquer l'unanimité des auteurs à le déclarer comestible. Du reste, il est entièrement dépourvu de toutes qualités malfaisantes, et ce n'est qu'à l'état frais qu'on le mange, rarement, après l'avoir épluché avec soin. —Quoiqu'il en soit, il est toujours d'une digestion difficile, même après une coction prolongée, surtout pour les estomacs paresseux; aussi est-il dédaigné dans notre localité où abondent, à l'époque de son apparition, les espèces les plus succulentes.

Nous croyons devoir dire quelques mots d'une

autre espèce de ce genre qui a eu autrefois quelque vogue, comme topique, contre deux maladies rebelles à tout traitement : l'asthme et la phtisie pulmonaire ; nous voulons parler du POLYPORE ODORANT (*Polyporus suaveolens*, FRIEZ. — *Boletus suaveolens*, LINN.) C'est un champignon charnu et subéreux, entièrement blanc, à l'exception des pores qui sont brunâtres ; il répand à l'état frais une odeur anisée, arome suave qui finit par se dissiper à la longue.

Ce champignon est parasite sur quelques saules, principalement sur le saule blanc, le plus commun de tous. Sa saveur a un peu d'amertume, et laisse à la bouche un arrière-goût légèrement acidulé.

Propriétés médicinales. — Le polypore odorant avait fixé l'attention des anciens, qui le vantaient dans le traitement de la phtisie pulmonaire, et de quelques affections nerveuses des organes de la respiration ; c'est principalement dans les auteurs allemands qu'il faut chercher l'histoire des malades guéris par ce médicament. Le docteur Enslin publia, en 1785, une dissertation latine, où il a consigné des faits du plus grand intérêt. Il résulte des observations du médecin de Manhein, que des personnes atteintes de phtisie pulmonaire con-

firmée ont été rendues à la santé, après l'administration, pendant un temps très court, d'un électuaire dans lequel entrait, comme agent principal, le bolet odorant (polypore). Malheureusement des expérimentations plus récentes n'ont pas confirmé sa réputation médicamenteuse. La phtisie confirmée est encore une maladie inguérissable, et la curation de l'asthme n'est pas plus facile, depuis qu'on a pu employer pour le combattre la substance de ce champignon.

Toutefois, le polypore odorant ne doit pas être banni de la thérapeutique. Ses propriétés excitantes et balsamiques peuvent être utilement employées; il paraît surtout produire des effets salutaires à cette période du mal de poitrine, où les sueurs achèvent de ruiner, en peu de jours, les forces du malade, si on ne parvient à les modérer.

On administre la poudre du polypore odorant à la dose de vingt ou trente grains incorporés dans du miel; l'on peut donner, plusieurs fois par jour, cet électuaire pur ou combiné, selon les indications, avec le quinquina, la gentiane ou toute autre substance.

Nous mentionnerons encore, comme appartenant au même genre, le *bolet ongulé*, le *bolet obtus*, le *bolet faux-amadouvier*, qui

croissent sur le tronc des vieux arbres, et desquels on retire l'amadou du commerce et l'amadou dont on se sert pour arrêter les hémorragies. On sait de quelle manière se prépare cette substance : on coupe le champignon par tranches minces, après l'avoir dépouillé de son écorce et de ses tubes ; on le mouille et on le bat avec un maillet sur une pierre ou un morceau de bois uni ; on le frotte entre les mains, et on recommence l'opération jusqu'à ce que l'amadou ait acquis un certain degré de mollesse et de douceur. C'est alors l'*agaric* des chirurgiens.—Pour les usages domestiques, on fait bouillir les tranches d'amadou dans de l'eau, à laquelle on a ajouté une certaine quantité de salpêtre, et on les bat de nouveau, puis on les laisse sécher à l'ombre. Les habitans de la campagne se contentent quelquefois de mettre plusieurs fois le champignon à amadou dans la lessive de cendres qui sert au blanchîment du linge. — Pour quelques personnes atteintes de maux de nerfs, l'odeur de l'amadou brûlé est un excellent calmant.

GENRE TROISIÈME.

FISTULINE. — *Fistulina*, Bull. — *Hypodrys*, Pers.

Caractères du genre. — Chapeau à pédicule toujours latéral, lorsqu'il existe, quelquefois sessile; hyménée formée de tubes distans entre eux, faisant corps avec la propre substance du chapeau; sporules très petites, globuleuses, contenues dans les tubes.

Observation. — La face inférieure du chapeau est d'abord verruqueuse; les tubes isolés naissent chacun d'une verrue.

F. LANGUE DE BOEUF. — *F. BUGLOSSOIDES.*

(Pl. IX.)

Boletus hepaticus, Schoeff. t. 116, 120. — *Boletus hepaticus*, Pers, *Syn.* 540. — *Boletus buglossum*, Oed. *fl. Dan.* t. 1039. — *Fistulina Buglossoïdes*, Bull., *Champ.* p. 314, t. 74, 464 et 497. — *Fistulina sarcoïdes.* S. Am *Fl. agen.* p. 547.

En Français : *Langue de Bœuf, Foie de Bœuf, Glu de Chêne.*

Ce singulier champignon est charnu, mollasse et visiblement fibreux à l'intérieur, même à l'œil nu; le pédicule, lorsqu'il existe, est court,

épais, cylindrique, toujours latéral, ne différant de la substance du chapeau, avec laquelle il est continu, que par sa consistance plus dure. Le chapeau est dimidié, ovale, arrondi ou alongé, entier ou profondément lobé; sa face supérieure est parsemée de petites aspérités ou verrues, formant par leur réunion, de petites rosettes pédicellées; mais à mesure que cette partie du champignon prend de l'accroissement, ces saillies s'effacent et finissent même par disparaître; la face supérieure du chapeau est alors luisante, légèrement glutineuse; la couleur de la substance intérieure toujours violacée et disposée par zones alternativement plus foncées, prend de l'intensité : elle peut être comparée, à cette époque, à la betterave violette cuite. Les tubes qui garnissent le dessous du chapeau sont isolés, adhérens à la chair, grêles, inégaux en longueur, à orifice comme déchiré; ils présentent d'abord la couleur blanche, mais ils jaunissent bientôt et deviennent quelquefois vineux en vieillissant.

La Langue de Bœuf paraît à la fin de l'automne, dans les bois, parasite sur les souches, ou aux pieds de quelques arbres; on la observée sur les hêtres et sur les châtaigniers; mais c'est principalement sur les chênes qu'elle se déve-

Fistuline langue de bœuf (alim.)

Lith. Raynaud Frères rue St Rome, 11, Toulouse.

loppe. Elle est très commune dans tout le bassin sous-pyrénéen.

Observation. — Soleander, médecin, qui vivait au 16e siècle, avait séparé, le premier, ce curieux champignon des bolets; il le désigna sous le nom d'*hypodropys*, que quelques auteurs ont adopté depuis, parce qu'il croît au pied des chênes, dénomination trompeuse puisqu'on le trouve au pied d'autres arbres. Nous avons préféré le nom que Bulliard a imposé postérieurement à ce genre.

La fistuline, langue de bœuf, atteint souvent des dimensions considérables, nous en avons recueillies dont le chapeau avait plus d'un pied de diamètre et qui pesaient jusqu'à plusieurs livres. La chair en est tendre et succulente dans sa jeunesse à cause de la grande quantité d'eau dont elle paraît imbibée, et qui s'écoule teinte d'une couleur vineuse ou violacée, lorsqu'on vient à l'exprimer. C'est aussi à cet âge qu'on choisit ce champignon pour le manger; il est ensuite trop coriace, et finit par prendre la tenacité presque ligneuse du bolet amadouvier.

Si l'arôme particulier aux bolétacées comestibles est à peine indiqué dans cette espèce, elle possède en revanche, une odeur agréable qui se rapporte à certains fruits acidulés dont elle a la

saveur, si on la mâche crue. Par la coction elle gagne une légère saveur de truffe; aussi constitue-t-elle un mets agréable qui, si l'on en croit quelques personnes, partagerait les propriétés échauffantes de la truffe elle-même, surtout si on donne la préférence à des individus un peu trop développés.

Quant à la manière de la préparer, on peut, après l'avoir passée à l'eau bouillante, l'accommoder comme le bolet comestible.

Cuite sous la cendre, à la façon de la betterave et coupée par tranches, on la met en fricassée de poulet, en ayant le soin de la relever par un assaisonnement un peu piquant; dans cet état on peut la mêler à différentes viandes.

On peut aussi, à la manière des Allemands, la couper par tranches minces et l'ajouter à la salade.

FAMILLE SECONDE.

AGARICÉES. — *AGARICEÆ.*

Champignons charnus ou subéreux, dont l'hyménée, placée à la partie inférieure du chapeau, est formée de pointes isolées, de veines saillantes et anastomosées entre elles, ou de feuillets rayonnans.

GENRE PREMIER.

HYDNE. — *Hydnum*, Linn.

Chapeau charnu ou coriace, pédicellé ou sessile; hyménée formée de pointes coniques, aiguës, libres, placées à la face inférieure du chapeau, et adhérentes à sa propre substance; sporules petites, arrondies, placées à l'extrémité des pointes.

1. HYDNE SINUÉ. — *HYDNUM REPANDUM.*

(Pl. 10.)

Hydnum repandum, Linn. *sp.* 1647. — *Hydnum sinuatum*, Bull. *Champ.* p. 311, t. 172. — Vaill., *Bot. par.* t. 14, f. 678.

En français : *Eurchon*, *Rignoche.*

En gascon : *Penchénillo.*

Le champignon qui nous occupe varie beaucoup dans sa forme; le chapeau est étalé, le plus ordinairement arrondi et ondulé sur ses bords;

sa face est convexe, glabre, sans zones, d'un jaune fauve ou roux, quelquefois blanchâtre; la face inférieure offre les mêmes nuances, mais un peu plus foncées. Les pointes dont elle est complétement hérissée sont fragiles quoique un peu épaisses, cylindriques ou applaties, entières ou incisées. Le pédicule, souvent latéral, est court et gros, renflé à sa base d'où naissent communément de nouveaux individus.

La chair de l'hydne sinué est ferme et cassante, d'un blanc pur qui ne subit aucun changement par le contact de l'air lorsqu'on vient à la diviser. Sa saveur, si on la mâche crue, laisse à la bouche un arrière-goût poivré, légèrement styptique.

Ce champignon, très commun en automne, s'élève au-dessus du sol par troupes nombreuses, dans les bois ombragés, surtout dans les pays de coteaux, sur les pentes herbeuses exposées au nord. Il est rare de le trouver isolé. Souvent il occupe des espaces considérables qu'il recouvre presque entièrement.

La cuisson fait disparaître la saveur piquante dont il est doué; il ne lui reste alors que le parfum délicat de la chanterelle dont il a aussi la consistance un peu coriace. On en fait une très grande consommation dans

A. *Hydne Sinué (alim.)*

B. *Hydne écailleux (alim.)*

Lith. Raynaud Fres rue St. Rome, 46, Toulouse.

le bassin sous-pyrénéen. A Toulouse, il est fréquemment vendu sur les marchés.

Les qualités salubres de ce champignon n'ont jamais été mises en doute dans notre pays, et les assertions des auteurs qui le regardent comme vénéneux, n'ont aucune valeur pour nous, habitans du Midi.

On le prépare de plusieurs manières : une des plus usitées, mais qui n'est pas la meilleure, consiste à le faire cuire sur le gril, en l'assaisonnant de beurre, de graisse ou d'huile et de fines herbes. Une autre méthode, adoptée par les cuisiniers les plus distingués, veut que l'on coupe les hydnes par morceaux, qu'on les fasse bouillir à l'eau pure durant un quart d'heure pour les ramollir ; puis, sans les essuyer, qu'on achève de les apprêter à la graisse et au bouillon, en ajoutant du persil, du sel et du poivre. A la campagne, l'on estime avec raison les œufs brouillés avec la *Penchenille*, nom qu'on a donné au champignon qui nous occupe, en le comparant à un peigne à lin, à cause des pointes dont se trouve hérissée la face inférieure de son chapeau.

2. HYDNE ÉCAILLEUX. — *HYDNUM SQUAMOSUM.*
(Pl. X, fig. B.)

Hydnum squamosum, Bull., *Champ.*, p. 310, t. 409.—Dec. Fl. fr. 293. — *Hydnum imbricatum*, Linn., *spec.*, 1647.— Pers., *Syn.*, 554.
En patois : *Penchenillo*, *Brouquichous.*

Cette espèce se rencontre assez souvent mêlée à la précédente. Sa couleur est d'un jaune plus foncé ; quelquefois elle est teinte de fauve mélangé de gris, et tourne au brun ferrugineux en vieillissant. Son chapeau est convexe, arrondi, très-épais, large ordinairement de trois à quatre pouces, et parsemé en dessus de taches brunâtres et d'écailles ; en dessous il est garni de pointes cylindriques, d'abord blanchâtres, puis d'un gris brun au sommet. Le pédicule, gros et court quelquefois, acquiert d'ordinaire de fortes dimensions en longueur. La chair est ferme, un peu coriace, de couleur jaunâtre, d'une odeur assez agréable et d'une saveur légèrement acerbe.

L'hydne écailleux croît pendant l'automne, à terre, solitaire, dans les lieux où l'on récolte l'hydne sinué, et dans les contrées les plus élevées de notre bassin.

Obs. Pour l'usage de la table, l'on confond

les deux espèces que nous venons de décrire ; on les soumet aux mêmes préparations culinaires ; elles jouissent au même degré de la propriété alimenteuse.

GENRE SECOND.

CHANTERELLE. — *Cantharellus*, Fries. — *Agarici sp.*, Linn. — *Merulii sp.* Pers.

Caractères du genre. — Chapeau charnu et un peu coriace, pédicellé, garni en dessous d'une hyménée plissée, et sillonnée par des nervures d'abord bifides, puis rameuses ou anastomosées entre elles. — Sporules très-petites, globuleuses, blanches.

Ce genre est dépourvu de voile.

1. CHANT. COMESTIBLE — *CANTHA. CIBARIUS.*

(Pl. XI, fig. A.)

Cantharellus Cibarius, Fries, *Syst. myc.* 1, p. 318. — *Agaricus Cantharellus*, Linn., *sp.* 1639. — Schoeff., t. 82. — Bull., *Champ.*, t. 62 et t. 105, f. 1. — *Merulius Cantharellus*, Pers., *Syn.*, 488.

Noms vulgaires : *Chevrotte, Gyrolle, Jaunelet, Escraville, Roussette, Chanterelle.*

En patois : *Crabillo, Escrabillo, Grillo, Aoüreilletos, Tournobous, Léchocendrés, Boulingoulo.*

La chanterelle comestible est tout entière

d'une couleur jaune dont la nuance varie selon l'âge. Son pédicule est nu, c'est-à-dire dépourvu de collet, court, charnu et parfois tuberculé à sa base; il se dilate en chapeau, d'abord arrondi et convexe qui, se relevant par ses bords, devient sinueux, lobé et creusé en entonnoir, presque toujours plus prolongé d'un côté que de l'autre. Ce chapeau est garni en dessous de nervures saillantes, plusieurs fois bifurquées, décurrentes sur le pédicule, et adhérant fortement à sa propre substance.

La chair de ce champignon est blanche, ferme, et exhale un parfum agréable. Sa saveur est piquante et un peu poivrée lorsqu'on la mâche crue.

La chanterelle est terrestre; elle croît en abondance, par troupes nombreuses, dans les bois des collines, très-rarement dans les prairies; elle paraît au printemps, mais surtout sur la fin de l'été et durant l'automne.

Cette espèce, aisément reconnaissable, est recherchée pour la table; elle mérite à bon droit la réputation d'inoffensive dont elle jouit: c'est un mets délicat, qui n'a d'autre défaut que d'être un peu coriace.

Pour la ramollir, on la fait revenir dans l'eau bouillante; cette demi-cuisson a encore pour avantage de lui enlever la saveur pi-

Pl. 11.

A. Chanterelle comestible (alum.)

B. Chanterelle orangée ( )

Lith. Raynaud Fres rue St. Rome 16, Toulouse.

quante dont elle est douée : on l'accommode ensuite comme l'hydne sinué. Desséchée avec soin, elle peut être employée pour assaisonnement dans toute sorte de ragoûts. Conservée dans le vinaigre ou dans l'eau salée, elle perd ses bonnes qualités et en acquiert de mauvaises.

M. Braconnot a soumis la chanterelle à l'analyse chimique, et a trouvé qu'elle se distinguait des autres champignons, par une plus grande quantité de sucre particulier cristallisant en aiguilles tétraëdres, et par un acide libre de la nature du vinaigre.

Il faut éviter de confondre la chanterelle comestible avec l'espèce suivante, que l'on regarde comme suspecte.

2. CHANT. ORANGÉE. — *CANTHA. AURANTIACUS.*

(Pl. XI, fig. B.)

α. *Cantharellus aurantiacus*, Fries, *Syst. mycol.*, 1, p. 318. — *Merulius aurantiacus*, Pers., *Syn.*, p. 488.

ε. *Merulius nigripes*, Pers., p. 489. — *Agaricus Cantharelloides*, Bull., *Champ.*, p. 307, t. 505, f. 2.

Ce champignon, qu'une fausse ressemblance pourrait faire confondre, au premier coup d'œil, avec la chanterelle comestible, s'en distingue suffisamment par son chapeau de consistance molle, atteignant deux ou trois

pouces de diamètre, ordinairement sinueux, sur les bords qui sont roulés en dessous, légèrement tomenteux à sa surface supérieure lavée de jaune ocracé, convexe à son jeune âge, plane et quelquefois déprimé à la fin, portant en dessous des plis nerviformes, bifurqués au sommet seulement. Elle s'en distingue encore par son pédicule cylindrique, très-long, parfois fistuleux et assez souvent noirâtre. Ce léger accident de couleur constitue le caractère essentiel de la variété, que quelques auteurs ont élevée au rang d'espèce.

La chanterelle orangée se rencontre très-rarement en automne dans les bois humides; quoique peu commune, la variété à pied noir se trouve plus fréquemment dans notre pays. C'est celle que nous avons dessinée.

Cette chanterelle n'a ni l'arome ni la saveur, pas plus que la consistance de l'espèce comestible : on la dit vénéneuse. Quoique des faits positifs ne soient pas venus nous confirmer ses vertus toxiques, nous la tenons pour suspecte et impropre à fournir les matériaux d'une bonne nutrition.

GENRE TROISIÈME.

AGARIC. — *Agaricus*, Linn. — *Agaricus et Amanita*, Pers.

Caractères du genre. — Champignon charnu dont l'hyménée, placée à la surface inférieure du chapeau, est composée de feuillets minces, égaux ou inégaux entre eux, rayonnant du centre à la circonférence; sporules fixées sur les lames de l'hyménée.

Les agarics ont leur chapeau sessile ou pédicellé. Quelques-uns ont une collerette, et n'ont pas de volve; d'autres portent le collier et sont enfermés, avant leur entier développement, dans une volve plus ou moins complète.

†. PLEUROPE. — *PLEUROPUS*, Pers.

Point de volve. — Chapeau déprimé, sessile ou bien supporté par un pédicule latéral ou excentrique dépourvu de collerette.

1. AGARIC STYPTIQUE. — *AGARICUS STYPTICUS.*

(Pl. XII, fig. A.)

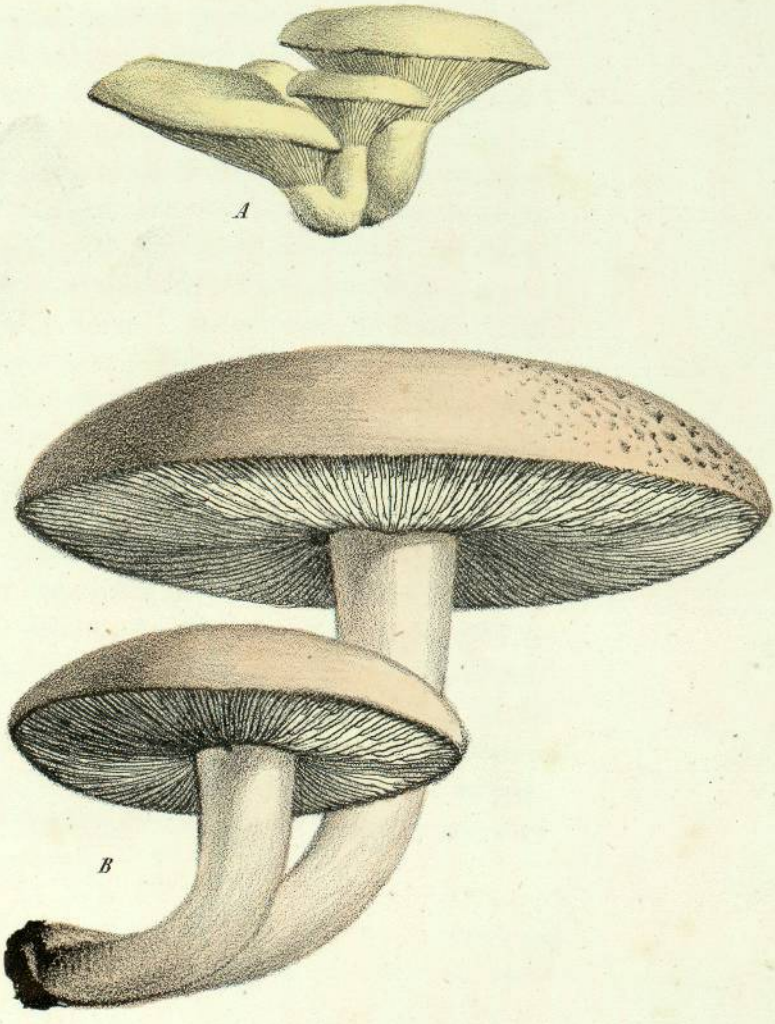
Agaricus Stypticus, Bull., *Champ.*, t. 140 et 557, f. 1. — Orfila, *Méd. lég.*, t. 18, f. 4, t. 19. f. 2. — Roq., *Champ.*, *pag.* 79, t. 10, f. 3.

Cet agaric est de couleur canelle, fauve-clair

ou blanchâtre. Son pédicule est latéral, nu, plein, un peu comprimé et long de dix à quinze lignes; il s'épanouit à son sommet, pour se continuer avec le chapeau, qui est mince et hémisphérique, prolongé et arrondi à ses extrémités, ayant les bords roulés en dessous; rarement son grand diamètre est de plus d'un pouce. Les feuillets sont étroits, entiers, blanchâtres ou d'une teinte roussâtre qui fonce avec l'âge; ces feuillets sont remarquables en ce qu'ils se terminent presque toujours à une ligne demi-circulaire très-régulière, qu'aucun d'eux ne dépasse. Chez quelques individus cependant, les lames ne sont pas toutes égales, et ne se terminent pas autour du pédicule aussi régulièrement que l'ont dit les auteurs.

La surface de l'agaric styptique est sèche et recouverte, dans quelques cas, d'une efflorescence blanchâtre comme farineuse, qui s'attache aux doigts. La chair est peu épaisse, jaunâtre, d'abord mollasse et assez facile à diviser, ensuite coriace et difficile à rompre; l'odeur en est peu prononcée, la saveur fade, puis nauseuse, âcre et astringente, à la manière des substances minérales acides.

Ce champignon croît communément en automne et au commencement de l'hiver, par



A Agaric Styptique (vén.)

B Agaric d'orme (alim.)

Lith. Raymond Frères r. St Rome, 14. Toulouse.

groupes, sur les souches d'arbres coupés depuis quelques années.

Obs. — Cet agaric est regardé comme malfaisant. A cause de son peu de volume, l'on ne sera guère tenté de le cueillir pour le manger seul, mais on pourrait le laisser passer inaperçu au milieu de quelques chanterelles peu développées, et de quelques agarics du Panicaut peu avancés en âge. Cette méprise, au reste, n'aurait pas sans doute de funestes résultats ; car, d'après nos expériences, cet agaric administré à des animaux, à doses assez fortes, les purge vigoureusement, mais ne les tue pas.

D'après un travail de M. Braconnot, de Nancy, les qualités nuisibles de ce champignon résident dans cette sorte d'efflorescence farineuse que nous avons dit recouvrir qnelquefois le chapeau. Cette poudre est de nature résineuse ; elle se dissout dans l'alcool bouillant, et se présente, après évaporation, sous consistance de poix d'une saveur âcre, caustique, et portant principalement son action sur la gorge et les narines.

2. AGARIC D'ORME. — *AGARICUS ULMARIUS.*

(Pl. XII, fig. B.)

Agaricus ulmarius, Bull., *herb.*, t. 510. — Dec. *Fl., fr.*, 368.
Vulgairement : *Oreille d'Orme.*
En patois: *Camparol d'Oulmé, Aoüreillo d'Oulmé.*

Le pédicule de ce champignon est nu, glabre, d'un blanc sale ou grisâtre, long de trois à quatre pouces, cylindrique, épais, plein et ferme, un peu latéral et toujours arqué de manière à soutenir le chapeau dans une position horizontale. Ce chapeau d'un roux pâle ou légèrement ferrugineux, souvent tacheté dans la vieillesse de petites jaspures noires et rouges, peut acquérir jusqu'à douze ou quinze pouces de diamètre ; ordinairement il n'en a que six à sept ; il est arrondi, convexe d'abord, presque orbiculaire ; puis il s'aplatit et devient ovale en se développant. Les lames sont larges, inégales, nombreuses, souvent brisées dans leur milieu, échancrées à leur base, et attachées à une légère membrane qui ne leur permet pas d'avoir une insertion immédiate sur le pédicule, blanches dans le jeune âge, jaunâtres ensuite. La chair est blanche, a une consistance ferme et exhale une odeur agréable.

On rencontre fréquemment cet agaric en automne et en hiver sur les tiges languissantes, et à différentes hauteurs, de plusieurs arbres de nos contrées, et non pas constamment sur l'orme comme son nom semble l'indiquer. Il croît par groupes dans lesquels les individus, partant presque d'un même point, sont disposés par étages les uns au-dessus des autres.

Cet agaric est alimentaire. Les uns le font cuire sur le plat, et après lui avoir fait suer son eau de végétation, l'assaisonnent avec l'huile ou la graisse et les fines herbes; d'autres, après l'avoir épluché, lui font subir un commencement de cuisson dans l'eau pure, et l'arrangent ensuite soit à la sauce blanche, soit en omelette ou aux œufs brouillés. La digestion en est quelquefois difficile.

Obs. — Les descriptions de l'agaric de l'orme, que l'on lit dans les auteurs, ne se ressemblent pas toutes; la principale raison en est sans doute dans la grande variabilité de forme et de grandeur que l'on remarque dans ce champignon. Mais peut-être aussi que quelquefois on a pris pour lui quelque espèce voisine. Ce n'est pas ici le lieu de discuter ce point de botanique, car il n'y a aucun danger pour la santé à confondre, avec notre agaric de l'orme, l'*agaric marqueté* de Bulliard, par exemple, que l'on

trouve souvent sur les vieux pommiers, et dont le chapeau fauve et marqué de taches d'un jaune plus clair, n'acquiert guère que quatre à cinq pouces de diamètre.

L'*agaric palmé* de Bulliard, qui croît par groupes sur les arbres et les poteaux des bois, et l'*agaric inconstant* qui vient le plus souvent en touffes le long des troncs languissans du hêtre, du chêne et du noyer, à la hauteur de quinze à vingt pieds; dont le chapeau se divise quelquefois et se roule en forme de coquille cendrée, rousse ou bistrée, garnie en dessous de feuillets jaunâtres, qui courent sur le pédicule souvent jusqu'à sa base : ces agarics et quelques autres encore, sont bien souvent difficiles à distinguer de l'agaric de l'orme; au reste, nous le répétons, il n'y aurait pas de danger dans la méprise; ils sont coriaces et peu succulens, mais non pas vénéneux.

3. AGARIC ORCELLE. — *AGARICUS ORCELLA.*

(Pl. XIII.)

Agaricus orcella, Bull., p. 519, t. 591 *et* 573, f. 1. — *Agaricus orcellus*, Pers., *Syn.*, 473. — Dec., *Fl. fr.*, 367.

Cet agaric a un pédicule plein, nu, court, tantôt central, tantôt excentrique, de couleur

Agaric orcelle (alim.)

Lith. Raynaud F.res r. St Rome, 16. Toulouse

bistrée ou jaunâtre, ordinairement courbé, long d'un à deux pouces, et large de quatre à cinq lignes. Le chapeau est d'abord convexe, ensuite plane et même irrégulièrement concave dans le milieu ; presque toujours sinueux, d'un blanc sale ou jaune, mat comme la peau d'un gant, marqué souvent de petites zones ou de taches d'une couleur plus foncée. Les feuillets sont d'un jaune d'ocre, inégaux, cur vilignes, pointus aux deux extrémités, un peu décurrens sur le pédicule, et ne se prolongeant pas jusqu'aux bords du chapeau qui se replie sur eux en formant un bourrelet. La chair du chapeau et du pédicule est ferme, cassante et jaunâtre ; elle a une odeur de farine un peu échauffée, et un goût qui n'est pas désagréable, mais légèrement herbacé. Ce champignon acquiert d'ordinaire trois à quatre pouces dans le plus grand diamètre de son chapeau, et souvent bien davantage, quand la saison des pluies le favorise; il se pèle facilement.

L'agaric orcelle croît dans les terrains herbeux des forêts, dans les prairies, dans les pâturages, sur le bord des rivières, solitaire, mais plus souvent en groupes au pied des vieux troncs d'arbre, au milieu des feuilles à demi décomposées. On le trouve, en automne, en

grande quantité, sur les bords du canal du Midi, au pied des peupliers.

Ce champignon est alimentaire ; son aspect ne prévient pas en sa faveur ; on peut cependant le manger sans crainte. Lorsqu'on le fait cuire, il ne faut pas s'étonner de l'eau noire qu'il rend en abondance ; on l'apprête, coupé par morceaux, à la poêle, assaisonné de poivre, de sel, d'ail, de persil, de graisse ou d'huile d'olive.

Obs. — Par la position tantôt centrale, tantôt excentrique de son pédicule, position qui tient sans doute aux conditions diverses de son développement, cet agaric peut servir de passage entre la section des pleuropes et les sections suivantes.

††. RUSSULE. — *RUSSULA*, Pers.

Volva nul ; chapeau charnu ordinairement comprimé, supporté par un pédicule central dépourvu de collerette.

4. A. PECTINACÉ. — *AGARICUS PECTINACEUS.*

(Pl. XIV, XV, XVI, fig. A.)

Agaricus pectinaceus, Bull., *Champ.*, p. 599, t. 509. — *Agaricus integer*, Linn., *spec.*, 1640. — *Agaricus emeticus*, Roq., *Champ.*, p. 82. *Non* Pers.

Cette espèce, variable dans ses dimensions

et son aspect, a le pédicule blanc, entièrement nu, cylindrique, d'un diamètre presque égal dans toute sa longueur, plein, épais, et ne s'élevant pas au-delà de deux pouces. Le chapeau d'abord semi-orbiculaire et régulièrement arrondi, par la marge uniformément repliée en dessous, s'aplatit en s'élargissant, et finit par se déformer en même temps qu'il se déprime au centre ; il atteint de deux à quatre pouces de diamètre ; le pourtour de la face supérieure présente autant de petites dentelures ou de sillons qu'il y a de feuillets en dessous : de là, la dénomination que lui a imposée Bulliard. La superficie du chapeau est toujours sèche ; sa couleur est blanche, verdâtre ou légèrement bleuâtre, jaune, brune, d'un rouge foncé ou d'un rose tendre. Les feuillets qui tapissent sa surface inférieure sont un peu distans, blancs ou jaunâtres, épais et friables, attachés fortement au pédicule. Le plus souvent ils sont égaux entre eux (A. integer L.), mais on en voit aussi parfois quelques-uns de plus petits à la circonférence, et quand on examine un grand nombre d'individus, il n'est pas rare d'en trouver de bifurqués.

A cause seulement du caractère de la couleur, la plupart des variétés de l'agaric pectinacé ont été élevées au rang d'espèce ; elles se ratta-

chent à un type unique par les caractères que nous venons de tracer, et qui leur sont communs. Voici les traits de leur physionomie particulière.

α. AG. PECT. BLANC.

(Pl. XIV, fig. A.)

Agaricus Russ. niveus, Pers., *Syn.*, p. 438.— Bull., *Champ.*, t. 509, f. L.

En gascon : *Blanquét*, *Blanquétto*.

Tout le champignon est d'un blanc de lait.

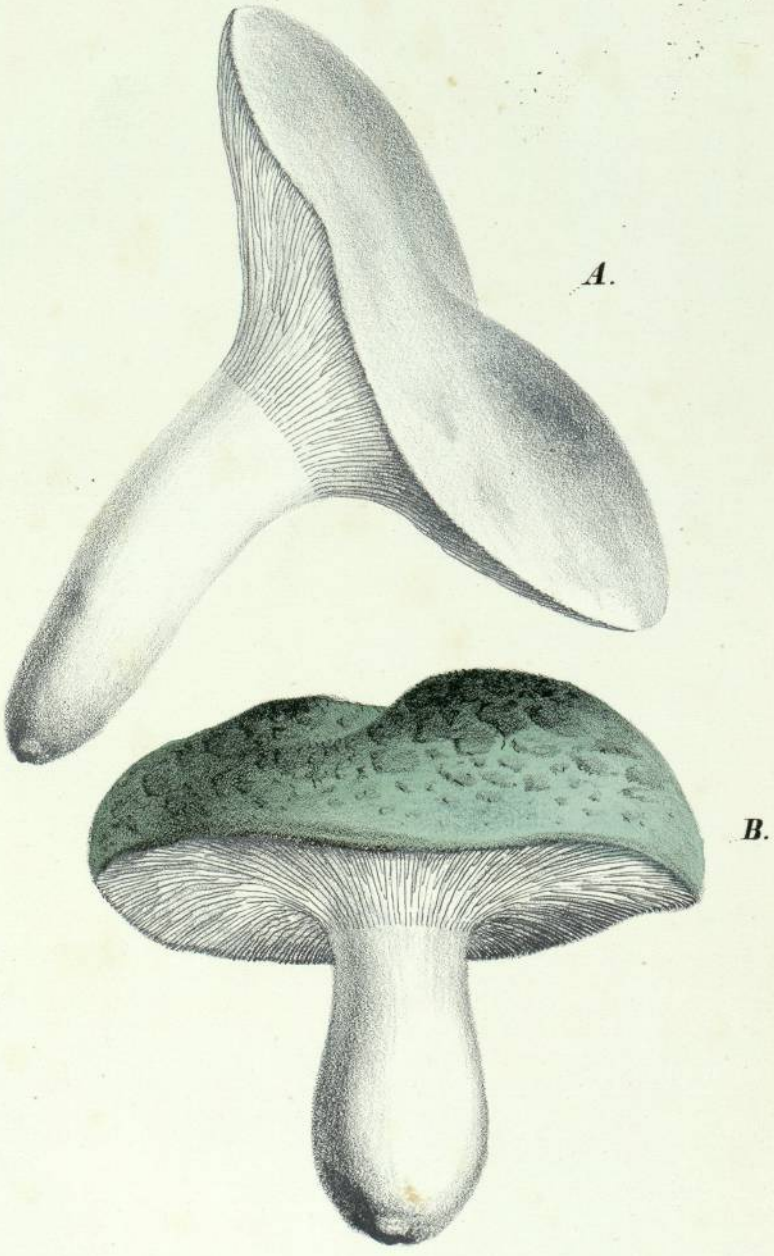
β. AG. PECT. PALOMET.

(Pl. XIV, fig. B.)

Agaricus virescens, Pers., *Syn. fung.*, p. 447 *ag. Russ. Cæruleus* et *Agaricus cyanoxanthus*, Pers., *Syn.*, p. 445. — *Agaric Palomet*, Thore, *chl. des Landes*, p. 477.— Bull., *loc. cit.*, t. 509, p. M. — *Agaricus squalidus*, Chevall. *fl. par.* 1, p. 141.

En gascon: *Paloumet*, *Cruague*, *Cruzado*, *Berdanél*, *Berdét*, *Berdétto*, *Berdanéllo*.

Chapeau diversement nuancé de vert, le plus souvent blanchâtre à la circonférence et d'un vert gris, bleuâtre ou gorge de pigeon au centre, où sa surface est quelquefois rugueuse, fendillée, comme aréolée.



A. Agaric pectinacé blanc. (alim.)
B. Agaric pectinacé palomet. (alim.)

γ. AG. PECT. JAUNATRE.

(Pl. XV, fig. A.)

Ag. pect. Fulvus, Bull., *loc. cit.*, t. 509, f. R. S. — *Agaricus ochroleucus*, Pers., *Syn.*, p. 443.

Chapeau d'un roux plus ou moins foncé.

δ. AG. PECT. BRUNATRE.

(Pl. XV, fig. B.)

Ag. pect. Fuliginosus, Nobis. — Bull., *loc. cit.*, t. 509, f. N.

O. P. Q.

Chapeau d'un roux ou d'un rouge fuligineux.

ε. AG. PECT. ROUGEATRE.

(Pl. XVI, fig. A.)

Ag. pect. Rubescens, Nob., — *Agaricus rosaceus*, Bull., *loc. cit.* T. U. — Pers., *Syn.*, p. 439. — *Ag. fragilis*, Pers., *Syn.*, p. 440.

En patois : *Rougétto.*

Chapeau variant du blanc lavé de rose au rouge vineux intense; pédicule le plus souvent strié de rose ou de rouge.

La chair de l'agaric pectinacé, n'importe la variété, est toujours blanche, ferme, mais un peu friable, dépourvue de sucs particuliers, et conservant sans altération sa couleur primitive lorsqu'elle vient à éprouver le contact de l'air; son odeur est peu marquée, mais agréable; à

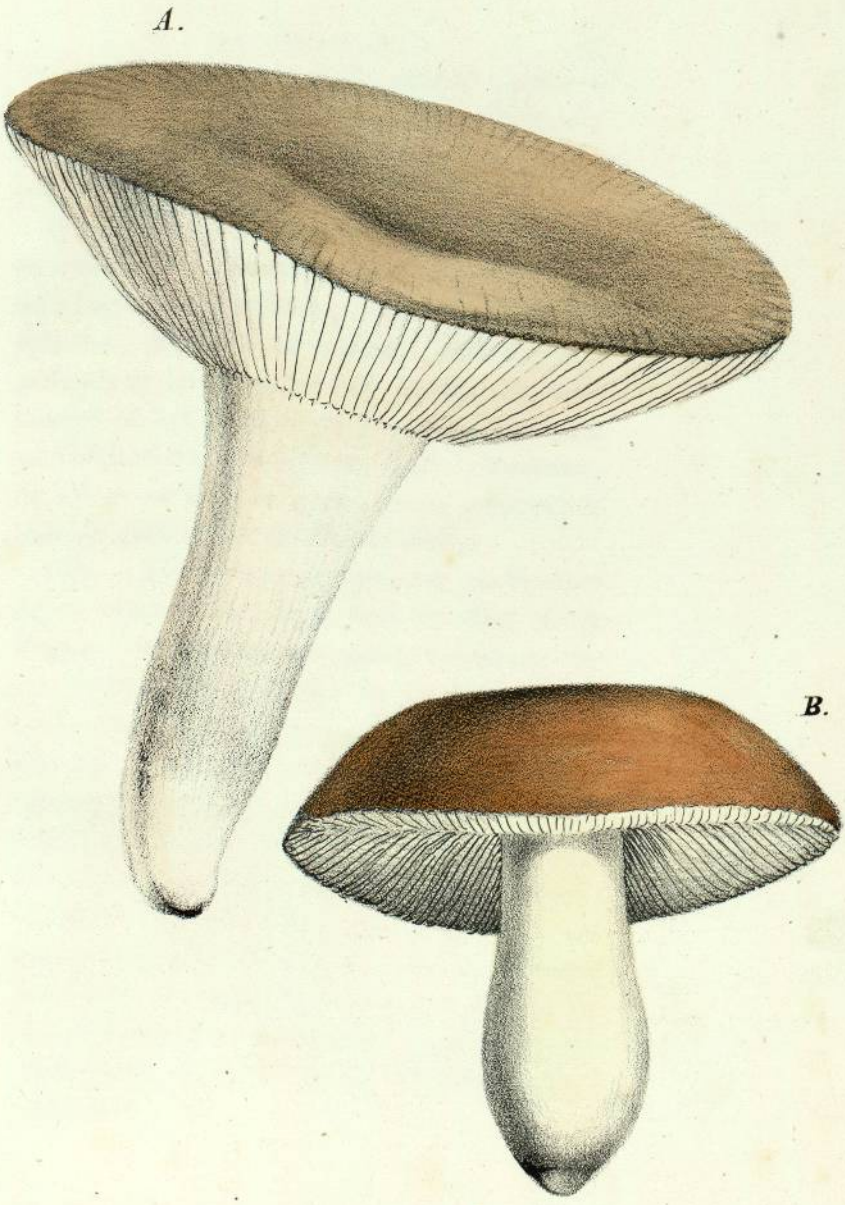
l'état cru, sa saveur est légérement poivrée ; qualité qui disparaît par la cuisson.

Arrivé au dernier terme de son existence, ce champignon perd les nuances qui coloraient la superficie de son chapeau, et prend, en se desséchant, une couleur bistrée. Alors il est presque tout-à-fait défiguré par les larves nombreuses qui commencent à le ronger, même dans ses premiers jours ; alors seulement il exhale une odeur nauseuse, et serait sans doute nuisible si l'on pouvait être tenté d'en faire un aliment.

Il est terrestre, presque toujours solitaire ; il croît en si grande abondance dans tous les bois, en été et en automne, qu'on peut le regarder, à bon droit, comme l'espèce la plus commune ; toutes les localités lui conviennent.

Les variétés que nous avons énumérées sont toutes comestibles. Sans avoir la saveur exquise que Thore attribuait au palomet, celle qu'elles possèdent est délicate, surtout après la cuisson, et mérite qu'on les recherche. Ces champignons sont d'ailleurs d'une digestion facile.

Dans chaque localité on donne la préférence, presque à l'exclusion des autres, à une seule des variétés que ce champignon produit. Dans le Gers et dans le Lauragais, c'est le palomet que l'on recherche ; à Toulouse, on fait de même



A. Agaric pectinacé jaunâtre. (alim.)

B. Agaric pectinacé brunâtre. (alim.)

Lith. Raynaud Fres rue St. Rome, 14. Toulouse.

une ample consommation de celui-ci, mais on y mange aussi avec profusion la variété rougeâtre. La blanche et la roussâtre y paraissent plus rarement sur les marchés.

Quant à la préparation de ce champignon, on lui fait subir les mêmes opérations culinaires qu'à l'agaric comestible; ou bien, après l'avoir épluché, dépouillé de sa peau, séparé de son pédicule et lavé, on lui fait rendre son eau; ensuite on le fait cuire sur le plat en farcissant ses feuillets de fines herbes, d'ail, de poivre, de sel et de mie de pain, et en arrosant le tout de graisse fine ou d'huile d'olive.

Obs. — L'usage presque général que l'on fait de ce champignon dans tout le Midi de la France, ne nous permet pas de conserver sur ses qualités alimenteuses le moindre doute. Cette assertion étonnerait ailleurs qu'ici; mais dans un ouvrage tel que le nôtre, avant tout, ouvrage de localité, nous devons constater les faits tels qu'ils sont sous nos yeux; or, un fait positif c'est que l'agaric pectinacé et ses variétés, croissant dans le bassin sous-pyrénéen, n'ont aucune qualité malfaisante; nous devons donc proclamer ce champignon propre à l'alimentation de l'homme, tandis que presque tous les mycétologistes, au contraire, le regardent comme vénéneux.

D'après Persoon, il faudrait se méfier de son *agaricus roseus*, notre variété rougeâtre, ainsi que de son *agaricus emeticus*. « Feu M. de » Krapf, à Vienne, dit-il, fit sur ces deux » champignons des expériences sur lui-même, » par lesquelles il a constaté que ni l'ébullition, » ni la dessication n'en diminuent la nature » vénéneuse. Il a dans ses recherches risqué » de perdre la vie, et il n'est parvenu à se » sauver qu'en prenant des émétiques, et » surtout en buvant beaucoup d'eau très-fraî- » che; cependant M. Paulet (pag. 178) dit » de ces mêmes champignons, qu'en ayant » donné à des animaux plusieurs fois, ils n'ont » produit aucun effet sensible; mais il ajoute » qu'aucune de ces espèces n'est recherchée, » avec raison, pour l'usage. (Pers., *Champ.* » *Com.*, pag. 226). »

Persoon exclut encore de nos tables toutes les autres variétés de l'agaric pectinacé, qui sont autant d'espèces pour lui; il fait cependant une exception pour l'*agaricus virescens*, et pour l'*agaric palomet* de Thore, qui n'en diffèrent pas.

M. Duby donne à nos russules l'épithète de nuisibles (*noscii*). M. le docteur Roques rejette, comme vénéneuses, toutes les russules à feuillets blancs, et il cite une expérience

faite sur lui-même, qui prouve qu'un morceau de champignon de cette section, à peine ingéré dans son estomac, amena des douleurs vives, des nausées, et enfin le vomissement.

Nous aurions pu citer encore bon nombre d'auteurs, qui regardent l'agaric pectinacé comme vénéneux; il nous suffit d'avoir fait connaître l'opinion de quelques-uns; et s'il ne nous est pas permis de la partager, c'est parce qu'elle est en opposition manifeste avec la vérité. Ce n'est pas à dire pour cela que nous mettions en doute la bonne foi de ceux qui ont expérimenté et écrit sur la matière avant nous; mais nous pensons ou bien qu'ils sont tombés dans l'erreur, ou bien qu'ayant fait leurs observations dans des pays autres que le Midi de la France, la nature du climat et du sol a pu développer des principes vénéneux dans des plantes qui, chez nous, n'ont que des propriétés inoffensives.

Et d'abord ceux qui ont écrit que l'agaric à dents de peigne était vénéneux, n'ont-ils pas pu se tromper dans la détermination de ce champignon?

Il n'y a peut-être pas d'espèce qui ait donné lieu à tant d'opinions contradictoires; aussi croyons-nous devoir fixer ici quelques points de synonymie encore mal arrêtés:

Linnæus avait établi une espèce d'agaric à lames entières qu'il faut rapporter à l'agaric pectinacé de Bulliard, qui les a tantôt égales, tantôt entremêlées de plus petites vers la circonférence. — L'*ag. integer* Linn. est le même que l'*ag. fragilis* Chevall., fl., par. 1, p. 140, et Duby, *Bot. gall.*, 2, p. 843, dans lequel rentre l'*ag. fragilis* de Persoon, Syn., p. 440.

Les figures L, M, N, de la planche 509 de l'ouvrage de Bulliard, que nous avons rendues à l'agaric pectinacé de cet auteur, ont été attribuées fort mal à propos à l'agaric bifide Bull., par M. Duby, dans le *Botanicon gallicum*, 2, p. 843.

La variété verdâtre de l'agaric pectinacé, le véritable palomet de Thore, avait été déjà réuni, à bon droit, à l'*agaricus viridis*, With., par Fries. Mais la description peu précise qu'a donnée de ce champignon le savant auteur de la *Chloris des Landes*, ayant été copiée par tous les auteurs français, le palomet a été regardé dès lors comme étranger au groupe des russules (Dec. Duby. Roq. Cord.). Cette erreur aurait été évitée, si l'on eût étudié le palomet sur les lieux où il avait été primitivement indiqué.

Pour ne pas tomber dans la faute commise par les floristes nos devanciers, c'est dans les Landes que nous sommes allés vérifier les assertions

de Thore. Partout dans ce département, comme dans les campagnes autour de Dax, quand nous avons demandé le palomet, on nous a apporté les variétés verdâtres, bleuâtres ou purpurines de l'agaric pectinacé. Nous avons interrogé les hommes qui dans ces contrées s'occupent des sciences naturelles, et leur réponse est venue nous confirmer dans l'opinion que le fameux palomet de Thore n'est pas une espèce distincte, mais bien la variété verdâtre de l'agaric pectinacé.

« Feu mon ami Thore, nous écrit M. Léon » Dufour de Saint-Sever, a lancé dans la » science, sous cette dénomination (palomet), » un agaric comestible que tous les floristes » ont accepté sur parole, sans l'avoir vu autre- » ment qu'en peinture..... Thore dit (*Chlo.*, » 477) que le palomet a le chapeau mince; » c'est une erreur : il a au moins l'épaisseur du » champignon de couches..... Sa chair est blan- » che, tendre, cassante, bonne à manger; mais » bien inférieure à celle de l'oronge et du » mousseron. Le palomet est solitaire.... Je ne » sais comment Thore a pu lui trouver une » odeur des plus agréables, ce qui est ensuite » répété par tous les auteurs : l'odeur du palo- » met est insignifiante, presque nulle, certai- » nement il n'a pas d'arome..... Il y en a une » variété, dans les mêmes localités, à chapeau

» ou violacé ou purpurin en dessus..... Quant » au nom de *paloumet*, sous lequel nos paysans » désignent cette espèce vulgaire, il pourrait » bien venir de la couleur cendrée, bleuâtre, » parfois verdâtre en-dessus de son chapeau, » couleur qui rappelle celle de la gorge de la » palombe (*paloume* en patois) ..... Ceux de » l'Armagnac, Gers, l'appellent *cruague*, » dont j'ignore l'étimologie.... Je suis très-porté » à croire que votre *berdanéllo* est notre *pa-* » *loumet.* »

Le docteur Thore écrivait dans les Landes ; c'est là qu'il a observé le champignon dont il est ici question ; or, le paloumet des Landais est, d'après M. Léon Dufour, la cruague des paysans de l'Armagnac. La cruague de l'Armagnac est la cruzado des contrées de la Haute-Garonne qui avoisinent le Gers et la cruzaüllo du Tarn-et-Garonne ; enfin, la crusado que nous avons souvent cueillie nous-mêmes dans la forêt de Bouconne, est l'agaric pectinacé de Bulliard, connu dans les environs de Toulouse sous des noms qui varient comme la couleur de son chapeau, tels que *blanquét*, *berdétto*, *berdanéllo*, *rougétto*, selon que la teinte dominante est blanche, verte ou rouge.

La confusion de la synonymie, dont nous omettons à dessein la partie la moins essentielle

et la plus fastidieuse, a nécessairement amené celle des descriptions. Aussi, tantôt l'agaric pectinacé est-il regardé comme espèce composée de plusieurs variétés, et tantôt chacune de ces variétés devient espèce à son tour.

Quelques-uns ont cru, par ce dernier moyen, concilier toutes les opinions ; dominés par l'idée préconçue, ou acceptée sans examen, que l'agaric pectinacé de Bulliard était malfaisant, ils ne l'ont pas reconnu toutes les fois qu'ils l'ont trouvé inoffensif. De là des nouvelles espèces qui n'ont de caractères positifs que dans l'imagination qui les a créées ; de là les erreurs et les contradictions sans nombre, qui rendent si difficile ce chapitre de la science mycétologique.

D'un autre côté, si les auteurs que nous combattons ne s'étaient pas trompés dans la détermination de l'agaric à dents de peigne, nous serions obligés de tirer, de la contradiction de leur opinion avec la nôtre, cette conclusion de la plus haute importance pour la science et l'économie domestique : que la nature du sol et les influences du climat peuvent modifier les propriétés d'une plante, au point d'en faire, sous une zone, un aliment agréable, et un poison meurtrier sous une autre. Cette proposition, déjà formulée ainsi par des hommes d'un grand mérite, est digne du plus

sérieux examen, mais ne pourra être résolue définitivement qu'après que des expérimentations nombreuses, faites dans des circonscriptions géographiques bien déterminées et consignées dans des ouvrages spéciaux à ces localités, auront fourni assez de matériaux pour asseoir un jugement exempt d'erreur.

La couleur de quelques-unes des variétés de l'agaric pectinacé pourrait les faire confondre par des personnes inattentives avec des espèces voisines, et dont les qualités sont suspectes.

L'ag. pect. blanc a été quelquefois confondu avec l'agaric âcre; mais ce dernier a des feuillets inégaux en longueur, et sa chair, quand on la divise, laisse s'écouler de nombreuses gouttelettes d'un suc blanc, laiteux et âcre.

L'agaric bifide (*A. bifidus*, Bull, t. 26. — *A. furcatus*, Pers., *Syn.*, p. 446), pourrait être pris pour le palomet; mais ses feuillets bifurqués, sa saveur amère et nauseuse suffisent pour l'en distinguer. Nous parlons ainsi d'après les auteurs, car jamais encore nous n'avons trouvé ce champignon dans notre bassin, tel qu'il est décrit dans les livres, et nous oserions presque affirmer qu'il forme, non une espèce distincte dans la section des russules, mais une sous-variété de notre palomet. Souvent, en effet, l'on trouve cette variété à feuillets bifur-

qués, et à chapeau verdâtre, comme moisi, et on la mange sans défiance et sans mauvais résultat.

Nous avons trouvé l'agaric azonite exposé en vente avec notre variété jaunâtre de l'agaric pectinacé ; il est facile de reconnaître l'erreur, qui pourrait être dangereuse, en brisant le chapeau. L'agaric azonite laisse échapper des gouttelettes d'un suc laiteux, en même temps que sa chair déchirée prend une couleur de rouge minime, tandis qu'on n'observe rien de semblable lorsqu'on divise la substance de l'agaric pectinacé.

Il est encore une espèce de la section des russules qui, par la nuance jaunâtre de son chapeau, se rapproche de notre troisième variété ; nous voulons parler de l'*A. fœtens*, Pers., *Syn.*, 443. — *A. piperatus*, Bull., t. 292, (*non auctorum*) ; mais ce champignon diffère de l'agaric pectinacé par son chapeau, dont le diamètre est souvent de six à sept pouces, par l'enduit visqueux qui le recouvre et qui lui donne quelquefois un aspect transparent ; par ses bords presque toujours profondément sinués ; par ses feuillets larges, arrivant à peine sur le pédicule, au lieu d'être décurrens ; enfin par l'odeur nauseuse et ammoniacale qu'il exhale. Ces caractères suffiront toujours pour recon-

naître ce champignon malfaisant, quoiqu'il soit très-recherché par les limaces, qui le dévorent avec avidité.

Enfin l'agaric sanguin, dont nous allons tracer la description, pourrait être confondu avec la variété rougeâtre de l'agaric à dents de peigne auquel Bulliard le rapportait, mais dont il convient mieux, peut-être, de le séparer.

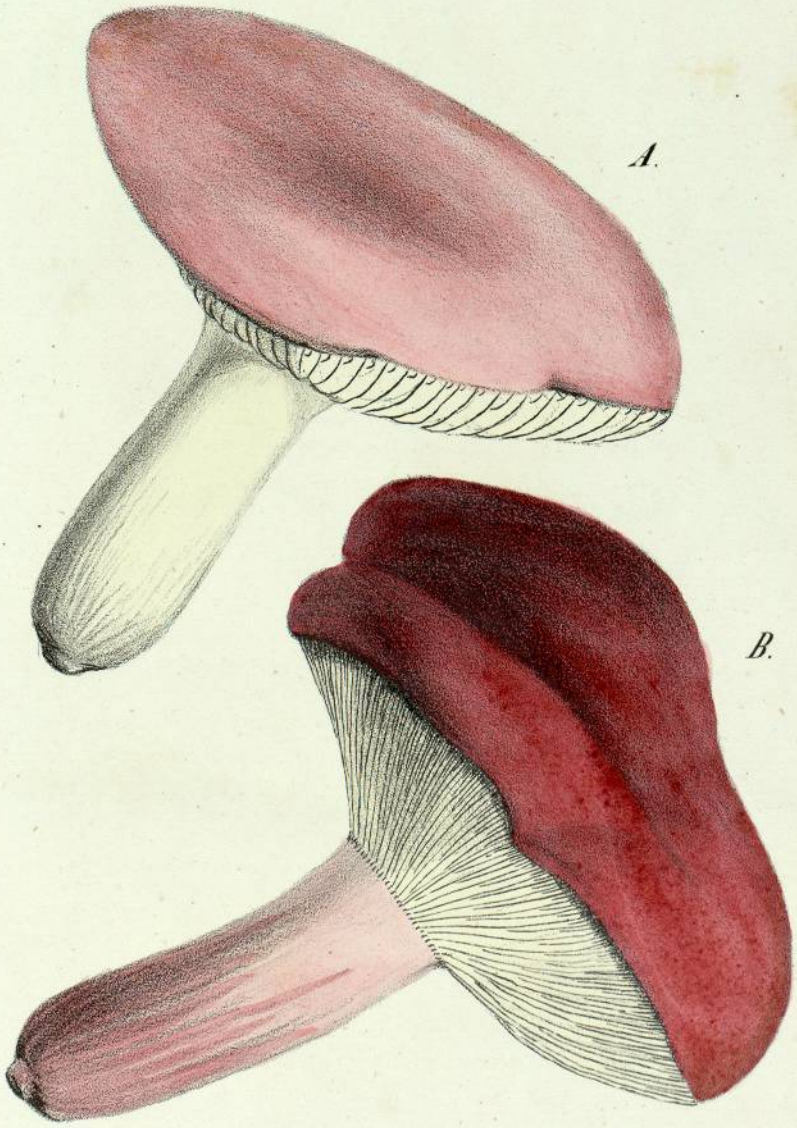
5. AGARIC SANGUIN. — *AGARICUS SANGUINEUS.*

(Pl. XVI, fig. B.)

Agaricus sanguineus, Bull., *Champ.*, t. 42. — *Agaricus ruber*, Dec., *Fl. fr.*, 372. — *Agaricus emeticus*, Fries, *Syst. mycol*, 1, p. 56. — Pers., *Syn.* p. 439 (*non auctorum gall*).

En patois : *Rougétto.*

Ce champignon a la taille et les formes générales de l'agaric pectinacé; son pédicule est à peu près cylindrique et atténué à sa base, court, blanc ou teint de rouge; d'abord plein et ferme, puis devenant spongieux en vieillissant. Le chapeau est convexe à son premier âge, s'aplatit en grandissant, et finit, en se relevant par ses bords, par devenir irrégulièrement concave. La marge est légèrement sillonnée, et la surface est sèche et d'un beau rouge carmin, quelquefois seulement rosée, ou d'un rouge de sang mat. Les feuillets sont très-nombreux, bifides ou trifides, fragiles,



A. Agaric pectinacé rougeâtre. (alim.)

B. Agaric sanguin. (alim.)

Litte Raynaud F.rès rue St Rome, 14 Toulouse.

blancs, continus avec la chair du chapeau et celle du pédicule dont on ne peut les séparer sans les rompre.

Il n'a point de sucs propres, et sa chair blanche ne change pas de couleur au contact de l'air ; il n'a presque pas d'odeur, mais sa saveur est âcre et produit sur la langue, d'après les expressions de Bulliard, les effets de la brûlure.

Il vient dans les bois, solitaire, en été et en automne, pêle-mêle avec l'agaric pectinacé ; on ne l'en distingue pas dans nos campagnes, où on le mange sous le nom de *rougetto*. Il est fréquemment vendu sous ce nom sur les marchés de Toulouse.

La cuisson fait disparaître l'âcreté de ce champignon, et nous n'avons jamais entendu signaler aucun cas où il ait été nuisible.

Obs. — Nous sommes encore ici en contradiction avec des auteurs recommandables ; mais quelque confiance que nous ayons dans leur parole, elle ne saurait nous imposer, lorsque les faits la contredisent.

Rien n'est moins prudent, à notre sens, que d'affirmer, d'une manière générale, un fait qu'on n'a pas étudié sous toutes ses faces. Nous venons de dire que l'agaric sanguin pouvait servir d'aliment après la coction, et nous som-

mes loin de proclamer son inocuité à l'état de crudité. Ainsi, ceux qui l'ont déclaré vénéneux, après l'avoir donné cru à des animaux, l'auraient sans doute comme nous reconnu innoffensif, s'ils l'avaient soumis à l'action du feu avant de le faire servir à leurs expériences. C'est probablement un morceau cru de ce champignon qui occasiona, à M. le docteur Roques, les symptômes d'empoisonnement dont il parle dans son ouvrage, et que nous avons déjà cité plus haut.

††† LACTAIRE. — *LACTARIUS*, Pers.

Volva nul. Pédicule court et central. Chapeau charnu, le plus souvent déprimé au centre. Feuillets inégaux, répandant, ainsi que la chair du chapeau, lorsqu'on les rompt, un suc laiteux blanc ou coloré, et dans la plupart des espèces, âcre, poivré et brûlant.

Obs. Dans le bassin sous-pyrénéen, les lactaires sont désignés sous le nom vulgaire de *Camparols laytiés, laytirous ;* ils ne sont d'aucun usage parmi nous, à l'exception d'une seule espèce que l'on mange dans les contrées élevées de l'Ariége et de la Haute-Garonne. Les principes immédiats que la chimie est parvenue à en retirer dans ces derniers temps, pourrait cependant les rendre précieux pour les arts.

6 AGARIC ACRE. — *AGARICUS ACRIS.*

(Pl. XVII, fig. A.)

α. *Agaricus acris*, Bull., *Champ.*, p. 500, t. 200.
A. Piperatus, Scopol., *carn.* 449. — Pers, *et* Auct. — *A. amarus*, Schoeff. t. 83.

β. ROUGE-JAUNATRE.
A. A. Ruffescens, Nob. *et acris*, α, Dec., *Fl. fr.* 2, p. 141. Bull., *Champ.*, t. 538.

L'agaric âcre a le pédicule blanc, nu, plein, n'atteignant guère qu'un pouce et demi de hauteur, presque aussi épais que *long*. Son chapeau, d'abord convexe, puis plane, et enfin creusé en forme de coupe, est blanc, glabre, quelquefois cependant légèrement tomenteux sur les bords, qui sont onduleux et roulés en dessous ; il a d'ordinaire trois à quatre pouces de diamètre, mais il n'est pas rare de lui en voir acquérir six à huit.

La chair est blanche, ferme, cassante, et laisse écouler, lorsqu'on l'entame, un suc laiteux, blanc, abondant et âcre. Quelque temps après qu'on l'a déchirée, elle prend une teinte jaunâtre. Les feuillets sont très-nombreux, inégaux, souvent bifurqués, presque rectilignes d'abord, ensuite curvilignes, se terminant en talus ou courant un peu sur le pédicule.

Dans la variété α, celle que nous avons représentée, parce qu'elle est la plus commune

dans nos pays, les feuillets sont blancs à tout âge, et ne prennent une teinte légèrement roussâtre que lorsque le champignon arraché est déjà flétri et à demi desséché.

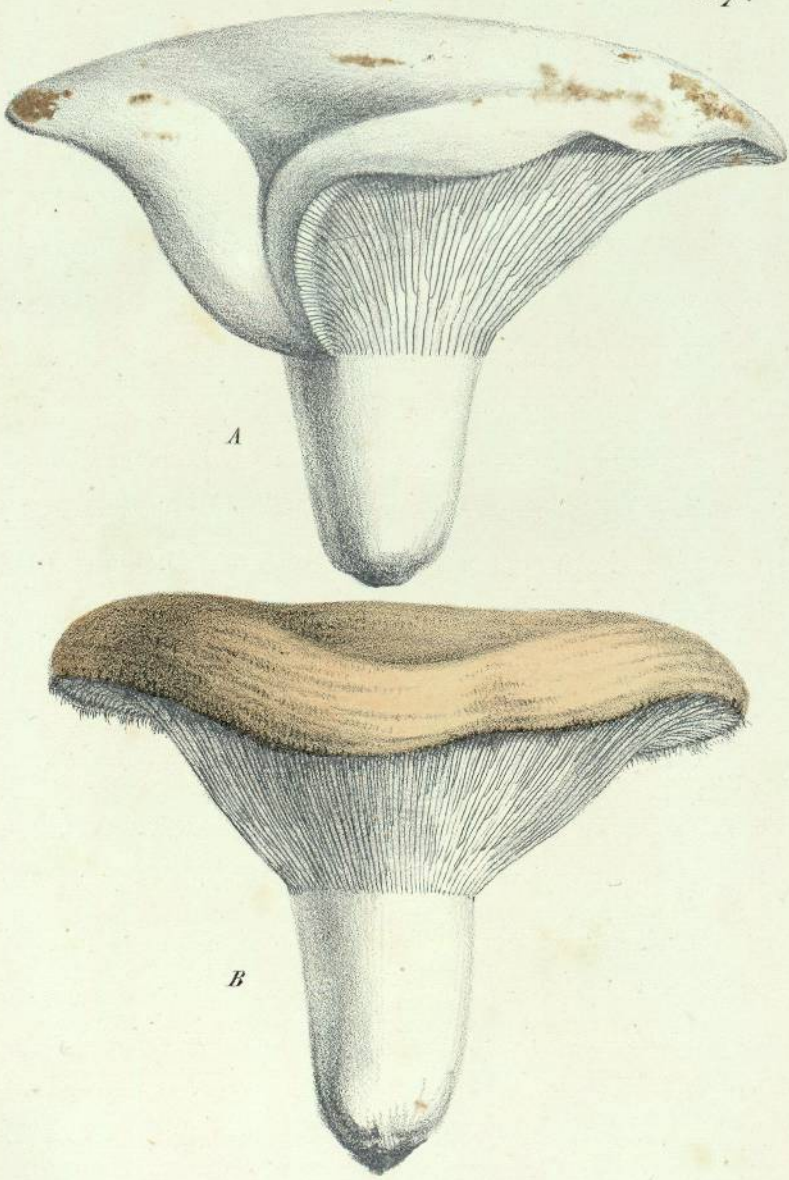
Dans la variété 6, au contraire, ces feuillets, d'abord blancs, tirent bientôt sur la couleur de chair, et deviennent d'un jaune de rouille en vieillissant.

On rencontre fréquemment cet agaric dans les bois humides, surtout dans les taillis, au printemps, en été et en automne. Il croît à terre et solitaire.

Observation. — L'agaric âcre est souvent rongé sur pied par les lièvres et les lapins, dit Bulliard, et cet auteur si exact avait sans doute des preuves de ce fait puisqu'il l'a avancé; dans l'espoir de le confirmer, nous avons offert ce champignon à des lapins élevés en domesticité, mais ils ont constamment refusé ce mets que la vie des champs leur aurait peut-être fait trouver savoureux. Nous avons forcé ces mêmes lapins à recevoir dans leur estomac des morceaux de cet agaric, et toujours, à cause de nos manœuvres sans doute, ils se sont débarrassés par le vomissement d'une substance qui ne paraissait pas convenir à leur constitution.

Paulet, dans les généralités touchant ses

Pl. 17.



A. *Agaric acre* (susp.)

B. *Agaric meurtrier* (susp.)

Lith. Raynaud. Fr.ᵉˢ rue St Rome 14. Toulouse.

poivrés laiteux, les Lactaires de Persoon, a le soin de prévenir que « ces champignons, » sans contenir de principe délétère, peuvent » nuire ou quand ils ne sont pas corrigés par les » moyens convenables ou par leur quantité ; » ils sont en général indigestes ». Il n'y a pas de doute que cet agaric ne produisît une inflammation violente des organes de l'appareil digestif, s'il prenait fantaisie à l'homme de le manger cru. « Jean Bauhin avait autrefois » éprouvé sur lui-même l'action irritante de » l'agaric poivré à feuillets blancs. J'ai eu oc- » casion, dit M. le docteur Roques, dans sa » phytographie médicale, p. 27, t. 1, de con- » firmer l'expérience de ce célèbre botaniste ; » mais je n'ai pas été tenté de la renouveler. » J'avais cueilli, vers la fin de l'été de 1816, » un de ces champignons dans les bois d'Hel- » lenvilliers, où ils abondent. J'essayai d'en » mâcher un petit fragment, et j'avalai la » salive imprégnée de son suc ; mais j'éprouvai » bientôt après une sensation brûlante et très- » douloureuse dans toutes les parties de la » bouche. Mes lèvres restèrent enflées pendant » plusieurs heures ; cependant mon estomac » n'en ressentit aucune atteinte ; il est vrai » que j'avais bu presque aussitôt deux ou trois » verres d'eau fraîche ». La petite quantité

de champignon que M. Roques avait mâchée, et les deux ou trois verres d'eau fraîche qu'il avala presque aussitôt après, expliquent assez comment l'estomac n'a pas participé aux désordres si violemment manifestés dans l'appareil buccal. Mais si, comme nous venons de le dire, l'agaric âcre, avalé à l'état de crudité, détermine une inflammation violente, après la coction il n'en est pas de même; son principe vénéneux est alors détruit. Au dire de plusieurs auteurs, les habitans des Vosges, ainsi que ceux qui avoisinent ordinairement les grandes forêts des contrées montagneuses, en font une ample consommation; ils le mangent cuit sur le gril avec du beurre frais ou de l'huile, du poivre et du sel. Paulet est très-explicite à ce sujet. « Je l'ai mangé plusieurs » fois de cette manière, dit-il, sans en être » incommodé. J'avoue que ce n'est pas un mets » délicat; il est même un peu amer et lourd sur » l'estomac; mais lorsqu'il est bien cuit, et » qu'on en mange modérément, il n'incom- » mode point ». Souvent même les pauvres montagnards s'en font une ressource pour l'hiver; ils ont soin alors de le confire dans le vinaigre avec beaucoup de poivre et d'ail, à la manière des cornichons. Ainsi préparé, on le mange seul après l'avoir bien lavé, ou on le

mêle à d'autres alimens en guise d'assaisonnement. D'après Bulliard, c'est la variété à feuillets roux, élevée au rang d'espèce par quelques auteurs, et décrite sous le nom d'agaric controverse que l'on mange de préférence, et dans beaucoup de campagnes, à l'exclusion de la variété à feuillets blancs.

Dans notre pays, l'agaric âcre n'est jamais servi sur table; on le tient pour malfaisant, et on lui attribue mal à propos les qualités délétères que dans d'autres contrées on accorde si libéralement, et sans plus de motifs, à l'agaric pectinacé. Au reste, l'abondance des champignons délicats dans le bassin sous-pyrénéen, peut faire rejeter sans regret une espèce dont la saveur est loin d'être agréable; mais nous confirmons, après l'avoir expérimenté par nous-mêmes, que, comme ailleurs, cet agaric pourrait dans le Midi servir d'aliment, si on le préparait convenablement. Quoique nous ne le recommandions pas pour les usages de la table, il importe beaucoup que tout le monde sache bien qu'il n'est pas essentiellement vénéneux; et lorsqu'on lui attribuera la mort de quelque individu, la justice et les experts chargés de constater le fait matériel de l'empoisonnement, ne négligeront pas de rechercher d'autres indices de crime ou d'erreur.

Braconnot a soumis l'agaric âcre à l'analyse chimique. Il résulte de son travail, que ce champignon se distingue par une quantité très-considérable de matière grasse, comparée à l'adipocire, et jouissant des mêmes propriétés. Si les procédés nécessaires à l'extraction de cette substance devenaient moins dispendieux, on pourrait utilement l'employer à la confection des bougies diaphanes, et créer ainsi dans certains pays une industrie nouvelle et lucrative.

On a cherché à tirer parti de cet agaric dans certaines maladies chroniques, et l'on doit quelques observations intéressantes à M. Dufresnoy, sur son emploi. Voici de quelle manière ce savant médecin l'administre dans la phthisie tuberculeuse et dans les vomiques du poumon : Il le réduit en poudre, après l'avoir lavé et desséché dans un four ; il incorpore ensuite cette poudre dans une préparation connue sous le titre d'*opiat anti-tuberculeux*, de Lepecq de La Clôture, recette dont le nom absurde, ajoute M. le professeur Alibert dans ce passage que nous lui empruntons, annonce assez qu'elle est l'ouvrage de l'empirisme. Ce médicament est composé de demi-once de conserve de roses, de deux gros de blanc de baleine et d'une même quantité d'yeux d'écrevisses et de soufre lessivé, le tout joint au miel de Narbonne. L'addition

de la poudre d'agaric âcre est de trois gros. Dufresnoy substitue au miel de Narbonne le sirop composé avec le suc de mille-feuilles et le sucre blanc. On fait prendre, trois fois le jour, quarante-huit grains de cet opiat délayé dans un peu d'eau de mille-feuilles sucrée; cette même infusion sert de boisson ordinaire, et on l'aromatise avec l'eau de fleur d'oranger. Sans doute ces substances, ainsi assaisonnées, peuvent avoir quelque influence salutaire sur quelques affections catharrales chroniques de la poitrine; mais que peut-on en espérer dans un cas de phthisie confirmée?

7. AGARIC MEURTRIER. — *AGARICUS NECATOR.*

(Pl. XVII, fig. B.)

α. *Agaricus necator*, Bull., *champ.*, t. 529, fig. 2, L. M. — *Agaricus torminosus*, Schæf., t. 12. — *Fl., Dan.*, t. 1068. — Pers., *Syn.*, 430.

β. *Agaricus necator*, Bull., t. 14. — Pers., *Syn.*, 435.

L'agaric meurtrier a le pédicule de deux à trois pouces de haut; nu, plein, cylindrique, rarement d'un diamètre égal dans toute sa longueur, tantôt renflé et tantôt aminci à sa base. Son chapeau, d'abord convexe, puis plane, devient concave au centre; quelquefois il grandit plus d'un côté que de l'autre, se couvre de péluchures, et finit par présenter la forme

d'un entonnoir, quelquefois au contraire il grandit uniformément. Dans la variété α, sa surface est marquée de zones concentriques, et ses bords restent garnis de longs cils, tandis qu'ils ne sont plus que pélucheux et plus ou moins frangés dans la variété 6. Il est tantôt d'un blanc sale jaunâtre, et c'est alors qu'il présente des zones d'une teinte plus foncée, et tantôt d'une couleur ferrugineuse, s'éclaircissant sur les bords, relevée de petites taches rouillées. Son plus grand diamètre mesure quatre à cinq pouces ; sa chair est mince, blanchâtre, et vient légèrement jaunâtre après qu'on l'a divisée ; elle laisse écouler un suc blanc ou jaunâtre, ressemblant à du lait crémeux et d'une saveur âcre et brûlante. Les feuillets sont inégaux, étroits, roussâtres ou blanchâtres, dont les plus longs forment ordinairement un bourrelet sur le pédicule dans la variété 6 particulièrement.

Cet agaric se trouve en été et en automne, solitaire ou par groupes ; il est terrestre et croît dans les bois couverts ; il est rare dans le bassin sous-pyrénéen.

Comme son nom l'indique, ce champignon est regardé comme fort dangereux. Bulliard a écrit au bas de sa planche 14, qu'il était nuisible à la plus petite dose. Il est vrai de dire

que cet auteur consciencieux n'a pas formulé aussi explicitement son opinion dans la description plus détaillée qu'il a donnée de cet agaric, à la page 490-491 ; il se contente de rappeler que dans les campagnes où l'on mange fréquemment l'agaric âcre, on a grand soin de s'assurer, avant de les faire cuire, s'il ne se trouve pas, parmi ceux qu'on a cueillis, quelques individus du *latyron du chêne*, ou agaric meurtrier ; on croit que la mort ou la folie seraient la suite d'une méprise.

Le docteur Picco, de Turin (*Melethemata*, p. 138), partage cette opinion.

Cependant, d'après Paulet, l'agaric meurtrier n'aurait pas le venin qu'on lui attribue. « Donné » à des animaux, dit-il, il ne les incommode » pas. On le mange, le mouton zoné comme il » l'appelle, dans quelques campagnes ; et l'ayant » goûté cuit avec du beurre et du sel, je l'ai » trouvé plus agréable que le poivré blanc ; il » ne m'a point incommodé ; par conséquent » l'épithète de *torminosus*, que lui a donnée » Schœffer, ne lui convient pas. »

M. Letellier, dans une dissertation sur les propriétés alimentaires, médicales et vénéneuses des champignons qui croissent aux environs de Paris, affirme, à la page 30, avoir mangé plusieurs fois, sans inconvénient, l'*agaricus*

torminosus, Schœff. Nous pensons, avec cet excellent naturaliste, que la cuisson détruit le principe virulent du champignon qui nous occupe; avalé cru, il serait la cause d'accidens graves. Nous répéterons ici ce que nous avons déjà dit en parlant de l'agaric âcre : dans un pays où croissent en abondance des champignons délicieux, il est plus qu'inutile de rechercher pour la table des espèces qui, quoique inoffensives après une préparation convenable, n'offrent cependant jamais une nourriture délicate et savoûreuse.

Obs. — Quelques botanistes ont fait de l'agaric meurtrier, de Bulliard, deux espèces : la première doit être rapportée à sa planche 529, c'est l'*agaricus torminosus* de Schœffer, t. 12; l'autre, sous le nom d'*agaricus necator*, est représentée par les figures de la planche 14, de Bulliard. Nous avons confondu ces deux espèces dans une seule description, comme l'avait déjà fait M. Decandolle; nous n'avons également fait dessiner que la variété α, la variété β ne se présentant presque jamais dans nos pays où les lactaires sont, généralement parlant, très-peu abondans.

Cet agaric a pu être confondu avec l'agaric délicieux de Linnæus; on a même cherché à expliquer, par la possibilité de cette méprise,

les opinions contradictoirement émises sur ses qualités salubres ou vénéneuses. Les expériences de Paulet et de M. Letellier nous paraissent juger la question.

8. AGARIC DÉLICIEUX. — *AGARICUS DELICIOSUS.*

(Pl. XVIII, fig. A.)

Agaricus deliciosus — Schæff., *Fung.*, t. 11. — Pers., *Syn.*, 432, Linn., *Spec.*, 1641.

Nom vulgaire : *rouzillon ;* en patois : *rouzillou.*

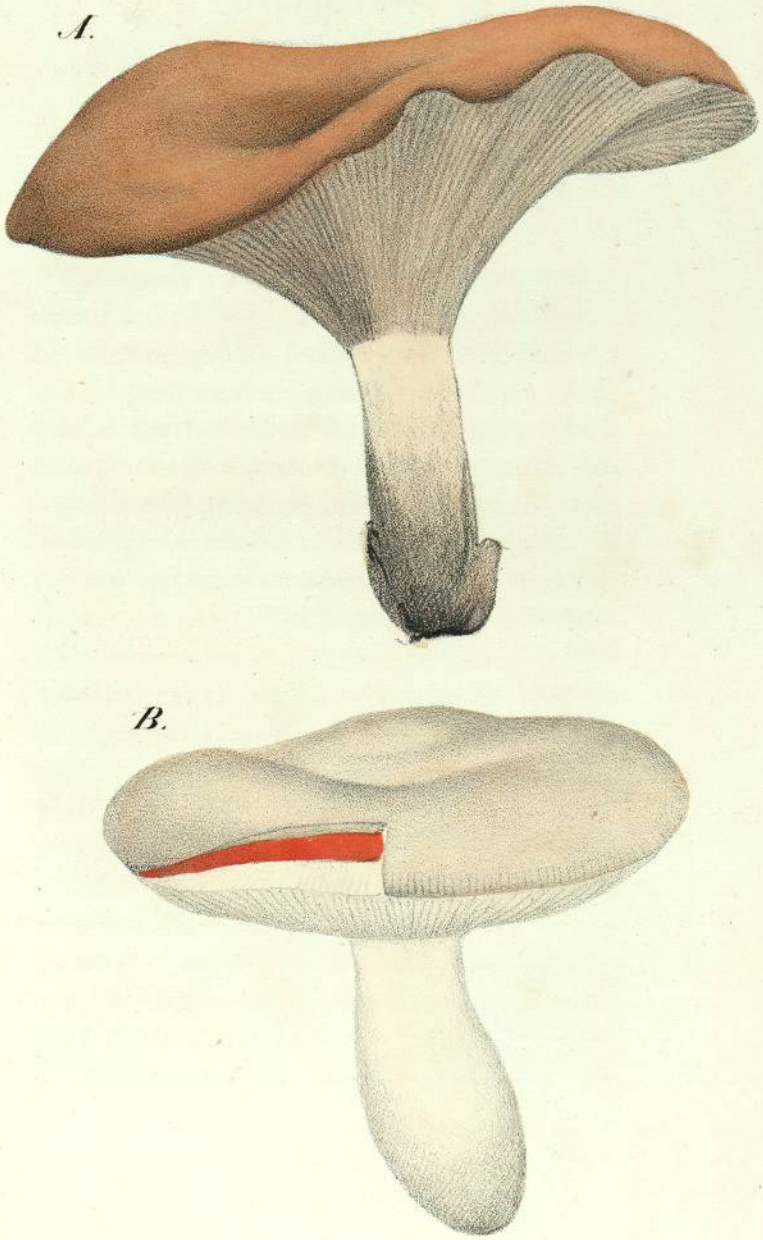
Le pédicule de l'agaric délicieux est jaune roussâtre, nu, ferme, plein, épais, et long de deux à trois pouces seulement. Son chapeau acquiert trois à quatre pouces de diamètre ; il est d'abord jaune, puis fauve ou rougeâtre, mais le plus souvent marqué de zones jaunâtres; presque orbiculaire dans sa jeunesse, il se déprime dans le centre à mesure qu'il grandit, et les bords restent roulés en dessous. Les feuillets sont inéganx entre eux, d'une couleur plus pâle que celle du chapeau; la chair blanche rougit dès qu'on la déchire, et laisse écouler un suc jaune orangé ou rougeâtre, d'une saveur âcre et désagréable, et non douce comme on l'a écrit dans quelques livres.

L'agaric délicieux est très-rare dans les environs de Toulouse ; il croît en plus grande buantité dans la partie supérieure du départe-

ment de la Haute-Garonne, dans l'Ariège et dans l'Aude, où il est connu sous le nom de *rouzillon ;* il vient de préférence dans les forêts de sapins sur la fin de l'été, en automne, souvent au commencement de l'hiver. On le trouve à terre, formant des groupes qui affectent quelquefois par leur arrangement des formes géométriques bien déterminées.

La cuisson fait disparaître l'âcreté de cet agaric. On le mange avec confiance au pied des Pyrénées, où on le prépare sur le gril avec de l'huile, du beurre, du poivre et du sel. Ce n'est jamais un mets délicat, et rien ne confirme l'idée que fait naître naturellement son nom spécifique.

Obs. — Ce champignon avait été considéré long-temps comme propre aux pays du nord. Est-ce la nature du climat du midi, qui donne de l'âcreté à son suc, qualité qu'il ne possède pas dans les régions septentrionales ? ou bien aurait-on confondu deux espèces différentes sous le même nom ? La dernière de ces opinions est la plus probable ; il est fâcheux que l'agaric délicieux n'ait pas été figuré par tous ceux qui l'ont décrit, car alors toute incertitude disparaîtrait par la comparaison des desseins.



A. Agaric délicieux. (alim.)

B. Agaric azonite. (susp.)

9. AGARIC AZONITE — *AGARICUS AZONITES.*

(Pl. XVIII, fig. B.)

Agaricus azonites, Bull., *champ.*, t. 559, fig. 1, et t. 567, fig. 3. — *Agaricus flexuosus* α, Fries, *Syst.*, *Myc.*, 1, p. 174. — *Agaricus umbrinus*, Pers., *Syn.*, 435.

Cet agaric n'acquiert jamais de fortes dimensions ; son pédicule est nu, plein, cylindrique, blanchâtre, grêle, long d'un à deux pouces ; son chapeau est d'un gris bistré, tirant quelquefois sur la couleur du café au lait ; d'un à trois pouces de diamètre ; d'abord arrondi, peu à peu il devient plane, et finit même en vieillissant par se relever en forme d'entonnoir. Sa surface est douce au toucher ; on y voit fréquemment des taches brunes, mais très-rarement des traces de zones concentriques. Les feuillets qui garnissent le dessous du chapeau sont nombreux, droits, inégaux, les plus longs terminés en talus sur le pédicule ; leur couleur varie selon qu'on observe le champignon dans un état plus ou moins avancé de développement; d'abord blancs, ils jaunissent en vieillissant et prennent une teinte rougeâtre s'ils éprouvent quelque froissement ; ils retiennent souvent, dans les légers sillons qui les séparent, des gouttelettes blanches d'un suc laiteux extravasé. Sa chair est ferme, cassante, blanche ; elle

donne, quand on la déchire, un suc laiteux blanc, et passe rapidement au rouge incarnat et au rouge minime ensuite; elle est souvent dévorée par de petites larves d'insectes diptères.

L'odeur de cet agaric n'a rien de désagréable; mais son suc est d'une âcreté très-forte quelques momens après qu'il est appliqué sur la langue.

Il croît solitaire dans les friches et les bois humides pendant l'été et l'automne. On le trouve très-abondamment aux environs de Toulouse, où on le vend quelquefois sur les marchés, confondu avec l'agaric pectinacé. Quoique la cuisson fasse disparaître la saveur âcre de son suc, il n'est jamais de facile digestion quand on le mange seul; il vaut mieux s'en abstenir. Les caractères tirés de la couleur que prend sa chair quand elle est rompue, sont suffisans pour le faire aisément reconnaître.

AGARIC CAUSTIQUE. — *AGARICUS PYROGALUS.*

(Pl. XIX, fig. A.)

Agaricus pyrogalus, Bull., *herb.*, t. 520, fig. 1. — Pers., *Syn.*, p. 436. — *Agaricus rusticanus*, Scop., — Krapf, t. 4. fig. 8.

L'agaric caustique a le pédicule plein, nu, un peu aminci à la base, ondulé, d'une couleur roussâtre, long d'un pouce et demi à deux pouces. Le chapeau est d'un gris ferrugineux,

A. *Agaric caustique.* (susp.)

B. *Agaric zoné.* (susp.)

Lith. Baynaud F^res r. St Rome 14. Toulouse.

uni, mais souveut marqué de zones noirâtres ; il a d'abord une forme arrondie ; il s'aplatit ensuite et se creuse plus ou moins dans le centre. Dans son parfait développement, il acquiert jusqu'à quatre à cinq pouces de diamètre ; d'ordinaire il n'en a que trois ; sa chair est ferme, épaisse, blanche, et ne change pas sensiblement de couleur quand on l'a déchirée. Ses feuillets sont nombreux, larges, inégaux, jaunâtres ou rougeâtres, adhérens au pédicule, quelquefois formant avec lui un petit angle rentrant. Son suc est blanc, douceâtre dans la jeunesse du champignon, tandis qu'à la maturité il est âcre, et brûle en quelque sorte la langue dès qu'il y touche.

Cet agaric croît dans les bois en été et en automne ; il est terrestre et solitaire ; il est très-rare dans le bassin sous-pyrénéen.

Il a beaucoup de ressemblance avec l'agaric azonite que nous avons déjà décrit, et pourrait bien aussi être confondu avec la variété jaunâtre de l'agaric pectinacé ; mais le suc laiteux qu'il répand quand on le divise, le fera distinguer des russules, et l'âcreté de ce suc qui s'écoule d'une chair qui ne change pas de couleur, et agissant instantanément sur la langue, l'éloigne assez de l'agaric azonite avec lequel, du reste, il n'y aurait pas de danger à le con-

fondre, la cuisson faisant disparaître le principe irritant de l'un et de l'autre, et aucun des deux ne devant être recherché pour la table.

11. AGARIC ZONÉ. — *AGARICUS ZONARIUS.*

(Pl. XIX, fig. B.)

Agaricus zonarius, Bull., *herb.*, t. 104. — *Agaricus flexuosus*, Pers., *Syn.*, 430. — *Agaricus flexuosus* ß, Fries, *Syst.*, *Myc.*, 1, p. 74.

Le pédicule de cet agaric est plein, nu, court, très-large auprès des feuillets, aminci à la base, d'un blanc légèrement jaunâtre. Le chapeau est quelquefois presque blanc, plus souvent lavé de jaune tirant sur le roux, et toujours marqué d'un nombre plus ou moins considérable de zones de la même couleur, mais plus foncée. D'abord arrondi, il devient semi-orbiculaire; puis s'aplatit, se creuse, et forme souvent l'entonnoir. Il acquiert jusqu'à cinq pouces de diamètre; le plus ordinairement il en a trois. Sa chair est blanche, mince, et ne change pas de couleur quand elle est divisée; ses feuillets sont étroits, blanchâtres ou roussâtres, continus avec la chair du chapeau et du pédicule sur lequel ils se terminent, sans qu'il y ait de décurrence marquée. Son odeur n'a rien de dés-

agréable, mais son suc blanc est d'une très-grande âcreté.

Cet agaric vient dans les bois au printemps, en été et en automne; il est terrestre, ordinairement solitaire; on trouve quelquefois deux individus réunis par leur base. Il est assez commun dans le bassin sous-pyrénéen, où les paysans l'emploient à cautériser les verrues. A l'état cru, il produirait des ravages dans l'économie animale; cuit, il n'est plus qu'indigeste. Nous conseillons de s'en abstenir.

Obs. — On peut le confondre avec l'agaric meurtrier; mais ce dernier a, dans son jeune âge, les bords de son chapeau ciliés, puis laineux et frangés dans la vieillesse. L'agaric zoné, au contraire, a constamment les bords de son chapeau glabres, c'est-à-dire depourvus d'appendices. Par ses formes générales, l'agaric zoné se rapproche aussi de l'agaric âcre; mais ce dernier n'a jamais de zones à son chapeau, et sa chair plus épaisse prend une teinte légèrement jaunâtre.

Outre les espèces que nous venons de décrire, on rencontre encore dans nos pays méridionaux quelques autres champignons laiteux, que leur petite taille ou leur extrême rareté nous font

passer sous silence ; aucun de ces champignons n'est employé comme aliment, et ne mérite guère de l'être ; nous laissons donc à ceux qui voudraient faire une étude spéciale des agarics de cette section, le soin de consulter les livres où la science mycétologique est exposée en entier.

Une remarque générale, que nous empruntons à Bulliard, doit trouver ici sa place, car elle porte sur le caractère essentiel de la section entière des lactaires, la quantité et la couleur du lait qu'ils répandent quand on divise leur chair. « Lorsqu'à des temps humides, dit cet excellent observateur, succèdent tout à coup de fortes chaleurs, il arrive quelquefois que ceux des agarics qui, lorsqu'on en brise la chair ou les feuillets, se montrent les plus abondans en suc, n'en donnent qu'en très-petite quantité, ou cessent même entièrement d'en donner ; mais, dans ce cas, la tranche de leurs feuillets se trouve pour l'ordinaire encroûtée de *grumeaux caséeux*, ce qui suffit à l'œil un peu exercé pour les rapporter au rang qui leur appartient réellement. »

La sécheresse diminue la quantité du suc laiteux, tandis que l'humidité l'augmente ; mais ces deux états hygrométriques agissent encore sur la couleur de ce même suc. La raison qu'en

donne Bulliard, et que confirme l'analyse chimique, est facile à concevoir : ce suc étant miscible à l'eau, il est plus ou moins épais, et conséquemment d'une couleur plus ou moins intense, en raison de la quantité du fluide aqueux auquel il se trouve réuni. Les espèces dont le suc est ordinairement d'un blanc de lait, ont dans les temps humides ce même suc d'une couleur qui approche de celle du petit lait, tandis que dans les temps secs il est d'un jaune roussâtre.

Mais en quoi consiste le principe âcre qui caractérise ces champignons ? Ce principe n'est pas encore bien connu dans son état d'isolement; il n'est pas inhérent au suc, comme on le croyait autrefois ; il n'y est que mêlé ; il peut varier en quantité pour la même espèce, et manquer même entièrement Ce principe est destructible au moyen de la chaleur, de l'ébullition, de la macération dans les acides faibles, les alcalis, l'alcool, et non pas par les lavages à l'eau pure et froide même long-temps répétés.

Si l'on n'usait pas de quelqu'un de ces moyens avant de manger les lactaires, et nous n'avons pas besoin d'observer que les différens liquides qui ont servi à leur enlever le principe âcre doivent être rejetés, leur présence dans les voies digestives déterminerait, sans doute, une

gastro-entérite aiguë plus ou moins intense, caractérisée par la douleur à l'épigastre et une soif inextinguible, par une sensation de constriction ou de brûlure à la gorge et dans l'œsophage, par la plénitude et la dureté du pouls, par la chaleur mordicante de la peau, par les vomissemens et les selles, etc.

Le traitement de pareils accidens consisterait durant les premières heures, dans l'expulsion du champignon par les émétiques ; mais ces remèdes deviendraient nuisibles si l'empoisonnement était déjà ancien, et que l'inflammation eut fait des progrès ; le traitement de la gastro-entérite intense serait alors indiqué et seul rationnel ; nous le tracerons en détail au chapitre consacré au traitement de l'empoisonnement par les champignons. Disons seulement, pour terminer ce qui a rapport à la section des lactaires, qu'on pourrait, dans les campagnes surtout, où les agens pharmaceutiques ne sont pas toujours sous la main du médecin, tirer quelque parti de l'âcreté du suc de ces champignons, pour produire les effets des sinapismes ou des vésicatoires.

††††. GYMNOPE. — *GYMNOPUS*, Pers.

Point de volva ; pédicule central, nu, feuillets inégaux en longueur, ne noircissant pas en vieillissant ; libres ou décurrens sur le pédicule. Chapeau à centre proéminent ou deprimé.

12. AGAR. PILÉOLAIRE. — *AGAR. PILEOLARIUS.*

(Pl. XX, fig. A.)

Agaricus pileolarius, Bull., *herb.*, *t.* 400 *et agaricus geotropus*, Bull., *loc. cit.*, *t.* 573, *f.* 2. — *Agaricus pileolarius*, Pers., *Champ. com.*, *p.* 213.

L'agaric piléolaire a le pédicule nu, épais, plein, de trois à quatre pouces de longueur sur huit ou dix lignes d'épaisseur, un peu renflé et quelquefois cotoneux à la base, d'une couleur blanche jaunâtre, et strié longitudinalement de quelques lignes grises, court et ventru dans quelques cas ; sa chair se continue avec celle du chapeau. Ce chapeau, d'abord arrondi, puis semi-orbiculaire, ensuite plane et plus ou moins concave, mais toujours ayant le centre proéminent et les bords réfléchis en dessous, est glabre, d'une couleur fauve, grise ou bistrée qui se fonce avec l'âge, tandis qu'elle est quelquefois très-pâle, presque blanche dans les premiers jours. Parvenu à son plus grand développement, il a de quatre à cinq pouces de diamètre ; ses feuillets sont droits, inégaux,

BIBLIOTHÈQUE TOULOUSE UNIVERSITAIRE

d'un blanc pâle d'abord, roussâtres ensuite, terminés en pointe et faiblement décurrens; sa chair est compacte, blanche ou d'une teinte moins foncée que le chapeau, d'une odeur et d'un goût agréables.

Cet agaric vit en été et en automne, solitaire, à terre, dans les bois dont le terrain est léger; il se trouve assez souvent dans le bassin sous-pyrénéen.

Il est comestible; on ne pourrait le confondre qu'avec d'autres espèces alimentaires, caractérisées, presque toutes, par l'odeur de farine fraîche. On le mange frit avec l'huile ou le beurre, ou accommodé à la sauce blanche; il est lourd sur l'estomac quand il n'est pas bien cuit.

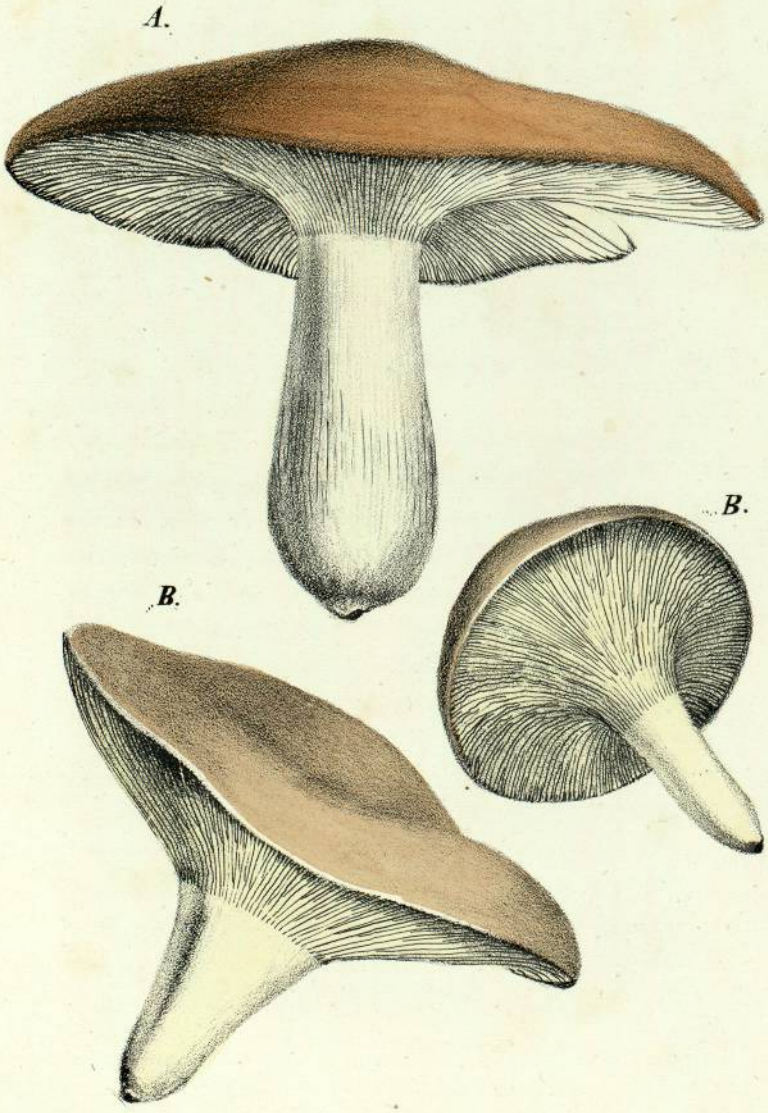
AGARIC OREILLETTE. — *AGARICUS AURICULA.*

(Pl. XX, fig. B.)

Agaricus auricula, Nob. — *Agaricus auricula*, Dec., *Fl. fr. suppl.* 464?

En patois : *Couderlou.*

Ce champignon a le chapeau d'un roux clair, lisse, très-irrégulièrement arrondi, les bords roulés en dessous; d'abord convexe, puis plane, le centre un peu proéminent, ensuite se dilatant d'un côté plus que d'un autre, et prenant presque la forme d'un entonnoir. Les lames qui couvrent la face inférieure du chapeau sont



A. Agaric pileolaire. (atim.)

B.B. Agaric oreillette. (atim.)

Lith. Raynaud Fres rue St. Rome à Toulouse.

inégales, étroites, jaunâtres, et les plus longues décurrentes sur le pédicule qui est très-court, très-mince, plein, atténué à sa base, droit et quelquefois contourné, d'une couleur pareille à celle des lames. La chair du chapeau est peu épaisse, blanche, agréable par l'odeur qu'elle exhale et le goût qu'elle laisse à la bouche. Le pédicule ne dépasse pas quelquefois six lignes de hauteur sur deux de largeur auprès des feuillets; le chapeau n'a guère qu'un pouce et demi à deux pouces de diamètre dans son parfait développement.

Cet agaric se trouve, en été et en automne, sur les pelouses qui se forment dans les clairières des bois. Il est ordinairement solitaire; il est comestible et d'une facile digestion; il ne se pèle pas et se dessèche très-rapidement. On peut le conserver pour les usages de la cuisine.

Obs. Le champignon que nous venons de décrire est peut-être l'agaric oreillette de M. Dubois, auteur de la *Flore Orléanaise*, accepté par M. Decandolle; mais sur la simple description de ces floristes, nous n'avons pas pu établir l'identité de leur agaric avec le nôtre; aussi avons-nous posé un point de doute que feront disparaître ou que maintiendront ceux qui ont vu l'oreillette de l'Orléanais en nature, et qui auront nos dessins sous les yeux.

14. AGAR. DU PANICAUT. — *AGAR. ERYNGII.*

(Pl. XXI, fig. A.)

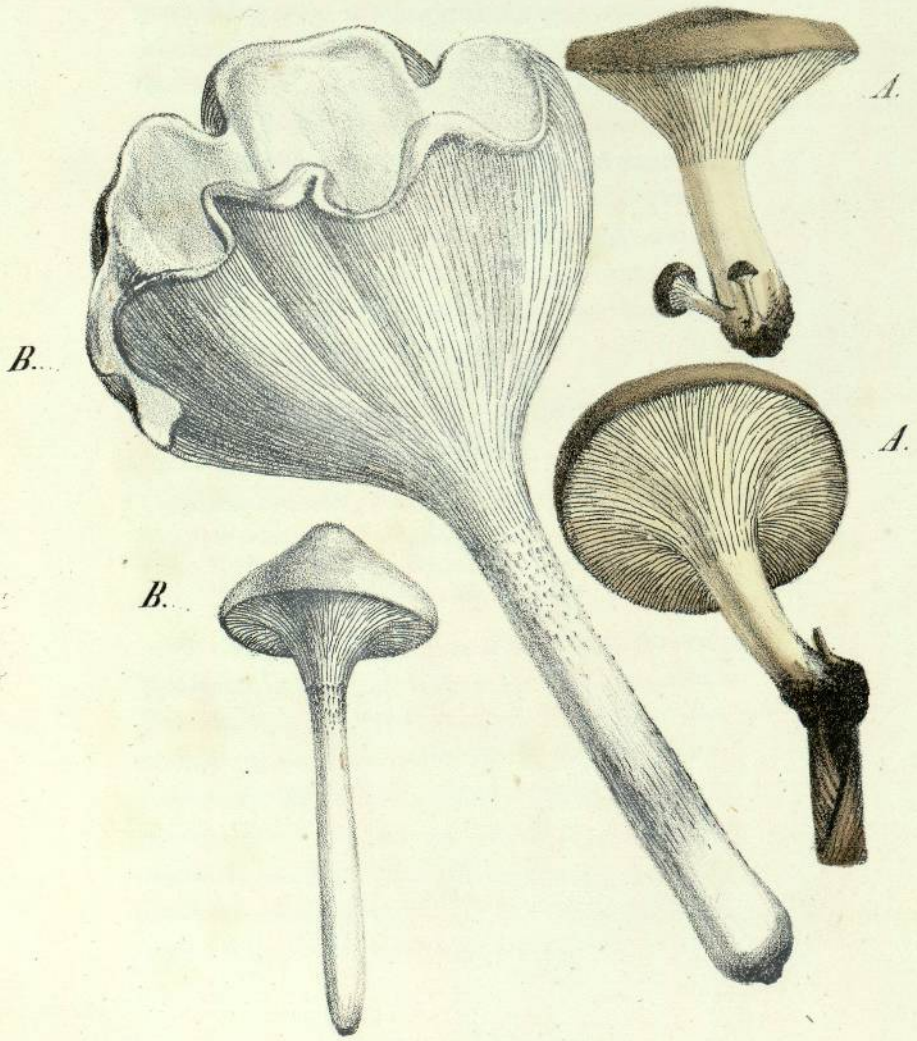
Agaricus eryngii, Dec., *Fl. fr. suppl.* 462. — *Hypophyllum eryngii*, Michel., *nov. gen.*, *t.* 73, *fig.* 2. — Paulet, *Champ.*, *t.* 2, *p.* 133, *pl.* 29.

Noms vulgaires : *Ragoule. Gingoule. Brigoule. Boulingoule. Oreille de chardon.*

En patois : *Panicaüt. Couderlo.*

L'agaric du Panicaut a le pédicule épais, court, plein, ferme, droit, cylindrique, central et quelquefois excentrique, d'un blanc grisâtre. Son chapeau est charnu, lisse, d'une couleur rousse, grisâtre ou bistrée ; d'abord convexe, puis un peu déprimé dans le centre, les bords étant roulés en dessous ; irrégulièrement développé, large de deux à trois pouces. Ses feuillets sont blanchâtres, inégaux, souvent brisés dans leur milieu et décurrens sur le pédicule ; sa chair est blanche ou grisâtre, un peu aqueuse, d'une odeur agréable et d'une saveur exquise.

Cet agaric croît en automne sur les racines mortes du chardon-rolland (*Eryngium campestre*). Il est souvent solitaire, mais bien souvent aussi plusieurs individus sont groupés sur la même souche ; il est très-commun dans les environs de Toulouse où sa forme, qui se rapproche un peu de celle de l'oreille d'un



A.A. Agaric du panicaut. (alim.)

B.B. Agaric blanc d'ivoire. (alim.)

Lith. Raynaud Fres rue St Rome, 41. Toulouse

homme, lui a fait donner le nom de *couderlo*. Il est comestible, et passe dans nos pays pour un mets délicat. On le mange de diverses manières: on l'apprête sur le plat, après l'avoir lavé à l'eau froide; on l'assaisonne d'huile, de sel, de poivre, d'ail et de persil, et on ne le laisse cuire qu'une demi-heure. Mais ce champignon est encore meilleur en fricassée de poulet; il remplace avantageusement le mousseron ou le champignon de couche réservés pour cet usage.

Avec quelques précautions, on peut le dessécher et le conserver pour l'hiver.

15. AGAR. BLANC D'IVOIRE. — *AGAR. EBURNEUS.*

(Pl. XX, fig. B.)

Agaricus eburneus, Bull., *herb.*, *t.* 118 *et t.* 551, *fig.* 2. — *Agaricus nitens*, Sow., *fung.*, *t.* 71. — *Agaricus jozzolus*, Scopol., *carn.* 2, *p.* 431. — *Fungus eburneus*, Mich., *t.* 73, *f.* 6. — *Agaricus lacteus*, Schæff., *fung.*, *t.* 37.

Ce champignon est tout d'un blanc d'ivoire, luisant et très-visqueux dans les temps humides. Son chapeau, d'abord d'une forme arrondie, et presque toujours mamelonné dans le centre, puis semi-orbiculaire, ensuite plane, et même quelquefois concave, est luisant et gluant à sa surface, comme s'il était enduit de bave de limaçon, et d'un blanc d'ivoire qui s'obscurcit avec l'âge. A son complet développement, il a

deux ou trois pouces de diamètre ; ses feuillets sont blancs, étroits, inégaux, nombreux, échancrés en fer de faux, un peu prolongés sur le pédicule ; celui-ci n'a ni volva, ni colerette, mais porte souvent, tout près de son insertion au chapeau, de petites aspérités. Il est grêle, presque cylindrique, alongé quelquefois de deux à trois pouces sur deux à trois lignes d'épaisseur ; ordinairement d'une couleur semblable à celle du chapeau et des feuillets, quelquefois un peu bistré à sa base. La chair est d'un blanc de neige, assez ferme par le temps sec, un peu mollasse dans les saisons humides ; d'une saveur agréable.

Ce champignon est très-commun dans nos bois pendant l'automne. On le trouve solitaire au pied des arbres et dans la mousse ; il est comestible ; mais on ne le mange pas dans le bassin sous-pyrénéen, à cause de la viscosité de son chapeau ; viscosité telle dans quelques circonstances, qu'il échappe de la main quand on veut le presser.

Obs. L'agaric blanc d'ivoire a quelques traits de ressemblance avec l'agaric des bruyères, de Bulliard ; mais dans l'agaric des bruyères, le chapeau n'est jamais gluant ; le pédicule n'est jamais squarreux à son sommet, et les feuillets sont en plus petit nombre.

Agaric social (alitus.)

Lith. Raynaud Fres rue S.t Rome, 14, Toulouse

AGARIC SOCIAL. — *AGARICUS SOCIALIS.*

(Pl. XXII.)

Agaricus socialis, Dec., *Fl. fr. suppl.* 473.

Nom vulgaire : *Cassenade.*

En patois : *Cassénado.*

L'agaric social a le pédicule cylindrique, un peu tortillé sur lui-même, plein, plus gros à sa partie supérieure qu'à sa partie inférieure, long de cinq à six pouces ordinairement, sur cinq à six lignes de largeur au point où s'insèrent les feuillets ; d'un blanc roussâtre dans ses deux tiers supérieurs, et d'un roux noirâtre vers sa base. Le chapeau est presque plane ; il a le centre un peu mamelonné, et les bords légèrement roulés en dessous ; il est d'une couleur fauve ou roussâtre, et le centre est quelquefois un peu plus foncé. Il peut acquérir jusqu'à trois pouces de diamètre, le plus souvent il n'en a qu'un et demi ou deux ; ses feuillets sont roux, inégaux et très-décurrens. Entre deux entiers, se trouvent non seulement deux demi-feuillets, comme le dit M. Decandolle, mais encore deux rudimens de feuillet qui n'ont qu'une ou deux lignes de longueur. La chair est ferme, blanche, d'une odeur agréable et très-savoureuse.

Comme son nom l'indique, cet agaric vit en

société ; on le trouve par touffes de vingt à trente individus sur les vieilles souches de chêne ; il est très-commun dans le bassin sous-pyrénéen sur la fin de l'été et en automne ; on le nomme *cassénado*, parce qu'il se trouve au pied du chêne appelé *cassé* en patois.

Ce champignon est comestible, et rien n'égale sa réputation dans nos campagnes. On ne mange que le chapeau, le pédicule étant trop coriace ; tantôt on le fait cuire sur le plat ou à la poële, assaisonné d'huile ou de graisse, d'ail, de persil, de poivre et de sel ; et tantôt, après lui avoir fait prendre un bout dans l'eau pure ; on l'accommode aux œufs brouillés ou en omelette. Il est bon de toute manière et de facile digestion.

AGAR. GYMNOPODE. — *AGAR. GYMNOPODIUS.*

(Pl. XXIII.)

Agaricus gymnopodius, Bull., *Champ.*, *t.* 601, *p.* 531.

En patois : *Cassénado.*

Le pédicule de ce champignon est nu, plein, long de deux à trois pouces, large de trois à quatre lignes, presque égal dans toute son étendue, et contourné à son extrémité inférieure ; il est strié et d'un brun foncé. Son chapeau, d'abord arrondi, ensuite semi-orbiculaire, puis plane, strié et souvent fendu sur ses bords, est

Pl. 23.

Agaric Gymnopode. (atim.)

Lith. Raynaud F^{res} rue St Rome, 14, Toulouse.

squarreux surtout à son centre, qui est mamelonné et comme hérissé de petites dents de rape noires; il est d'un brun assez foncé et large de deux à trois pouces dans son parfait développement; les feuillets sont peu nombreux, très-larges, inégaux, arqués et attachés au pédicule sur lequel quelques-uns sont décurrens; ils sont d'une teinte plus claire que la surface du chapeau. La chair est épaisse, blanche et très-ferme principalement au centre; elle a une odeur et une saveur agréables.

On trouve cet agaric, en automne, au pied des arbres, dans les bois, mais non pas sur les souches pourries. Les individus, au nombre de quinze à vingt, sont réunis en groupes et ont une base charnue commune à toute la famille; c'est là, d'après Bulliard, le caractère principal et d'où dérive le nom qu'il a imposé à cette espèce.

Ce champignon est alimentaire; on le mange apprêté comme l'agaric social avec lequel nos paysans le confondent, mais dont il diffère par sa base charnue et commune à tous les individus qui forment le groupe, par ses feuillets à peine décurrens, et par les aspérités dont est constamment hérissé le centre de son chapeau. Ces caractères paraissent suffisans pour distinguer deux espèces néanmoins très-voisines.

18 AG. PHONOSPERME. — *AG. PHONOSPERMUS.*

(Pl. XXIV.)

Agaricus phonospermus, Bull., *t. t.* 534, 590, 547, *et agaricus lividus*, *t.* 382. — *Agaricus lividus*, Dec., *fl. fr.* 507.

L'agaric phonosperme varie beaucoup pour la couleur, la forme et la grandeur. Son pédicule a de trois à cinq pouces de haut, et de six à douze lignes d'épaisseur; il est plein, nu, presque toujours renflé à sa base; quelquefois blanc, plus souvent grisâtre et parsemé ordinairement de stries rougeâtres. Son chapeau d'abord d'une forme presque arrondie s'aplatit irrégulièrement, se creuse ou reste mamelonné dans le centre; les bords en sont ondulés ou sinués; la surface en est sèche, lisse et soyeuse, ou rayée et comme pulverulente, de couleur blanchâtre, roussâtre ou grisâtre. La peau s'enlève facilement et laisse à découvert une chair blanche, ferme, assez épaisse, ayant l'odeur et le goût de la farine fraîche. Ce chapeau acquiert dans son plus grand développement cinq à six pouces de diamètre. Les feuillets, dont est garnie sa face inférieure sont larges, peu serrés, taillés en fer de faux, formant ordinairement une sorte de crochet sur le pédicule avec lequel ils n'adhèrent pas autrement; blanchâ-

Pl. 24.

Agaric Phonosperme. (alim.)

Lith. Raymond F^res rue St Rome, 14, Toulouse.

tres et passant par degré au rouge-mât en vieillissant.

Cet agaric croît au printemps, en été et en automne dans les bois un peu sablonneux, sur les pelouses et dans les allées des jardins; il est abondant aux environs de Toulouse. Il vit solitaire ou par couple; mais jamais par groupes nombreux. Il est alimentaire, et s'accomode fort bien à la sauce blanche, ou frit à la poële avec l'huile d'olive ou la graisse, l'ail et le persil. C'est un mets de facile digestion.

Obs. Bulliard a peut-être confondu sous le nom d'agaric phonosperme plusieurs espèces différentes; les auteurs qui sont venus après lui n'ont pas tenu compte de son travail et ont érigé en espèces ce que ce grand cryptogamiste regardait comme de simples variétés de forme ou de couleur. Il nous importe peu, pour le moment, de chercher à établir qui a tort ou qui a raison; disons seulement que la variété représentée par la pl. 59 de l'herbier de France est la plus abondante dans le bassin sous pyrénéen. Mais notre agaric a toujours l'odeur et le goût de farine fraîche que n'indique pas Bulliard. Aussi serions-nous disposés à ne regarder l'agaric frumentacé de cet auteur, pl. 517, f. 1, p. 602, que comme une variété de son agaric phonosperme.

L'agaric phonosperme ne peut pas être confondu avec aucune espèce malfaisante, si ce n'est peut-être avec l'agaric fétide de la section des Russules. Mais l'odeur suffira toujours pour faire éviter une méprise qui, au reste, n'aurait jamais un résultat funeste.

L'agaric que nous décrivons se rapproche beaucoup, dans quelques cas, de l'agaric arqué et de l'agaric sinué de Bulliard. Mais ces deux champignons étant d'une innocuité parfaite, il n'y a aucun danger à continuer à les confondre pour les usages de la table avec l'agaric phonosperme.

19. AGAR. MOUSSERON. — *AGAR. MOUCERON.*

(Pl. XXV.)

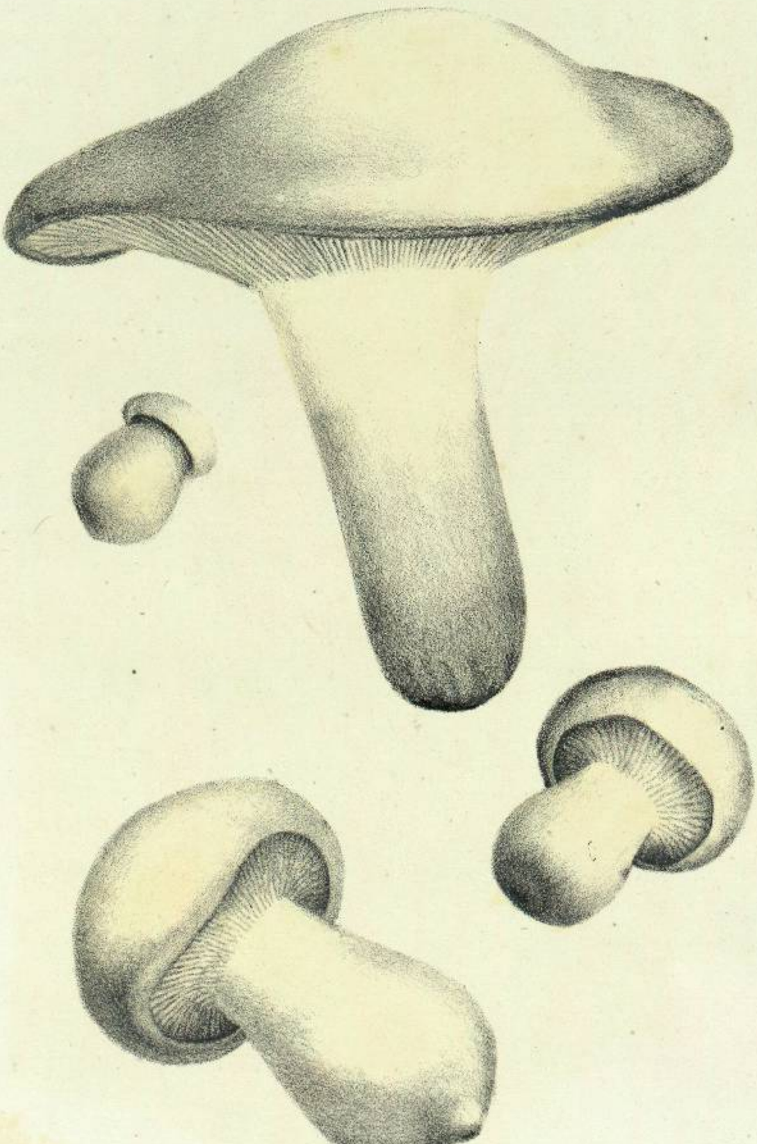
Agaricus mouceron, Bull., *herb. t.* 142. — *Agaricus albellus*, Schæff., *fung.*, *t.* 78. — *Agaricus pallidus*, Sow., *t.* 147. — *Agaricus prunulus*, Pers., *syn.* 457.

Noms vulgaires : *Mousseron. Champignon.*

En patois : *Moussaïrou.*

Le mousseron est d'un blanc sale tirant sur le jaunâtre et quelquefois sur le gris pâle; son chapeau d'abord sphérique, puis très convexe, irrégulièrement arrondi, à bords repliés en dessous, a une surface lisse et sèche comme la peau de gant; il s'étale en vieillissant, au point d'acquérir quatre ou cinq pouces de

Pl. 25



Agaric mousseron (f. Nim.)

Lith. Raynaud Fres r. St Rome 14, Toulouse

diamètre. Ce chapeau est garni en dessous de feuillets très-nombreux, trés-serrés, terminés en pointe aux deux extrémités, inégaux, les plus longs légèrement décurrens sur le pédicule; blancs ou blanchâtres dans le jeune âge, ils prennent une faible teinte d'incarnat en vieillissant. Le pédicule qui est toujours développé en proportion du chapeau qui le surmonte, est nu, plein, cylindrique, renflé à la base. La chair est blanche, épaisse, ferme, cassante et ne peut pas être pelée; son odeur est forte mais agréable; elle a quelque ressemblance, pour le goût, avec la farine fraîche de noisette.

Le mousseron ne croît dans notre pays qu'au printemps; il n'est jamais commun. Il habite les friches, les bois, les prairies élevées; il est très-rare dans les environs de Toulouse, et les individus de cette espèce qui sont vendus sur les marchés sont cueillis sur les premiers chaînons des Pyrénées ou dans la Gascogne.

Il est presque inutile de rappeler que le mousseron est alimentaire; son introduction dans les préparations culinaires remonte à la plus haute antiquité; son innocuité parfaite lui a mérité une grande réputation parmi nous; On le tient pour si précieux que rarement on le mange à l'état frais; on le garde pour les

assaisonnemens. Afin de le déssécher convenablement, on l'enfile par le pied sur une ficelle, on l'expose une journée aux rayons du soleil, puis on l'enferme dans des sacs de papier blanc qu'on place sur une claie, dans un four modérément chauffé. Le champignon ainsi préparé est mis dans des boîtes où il se conserve exempt de moisissures; il vaut, dans le commerce, de dix à quinze fr. la livre.

Quand on le mange en venant de le cueillir, la meilleure manière et la plus simple de le préparer consiste à le laver à l'eau froide et à le mettre à la casserole, avec du beurre frais ou de l'huile d'olive, du poivre, du sel et un jus de citron. On vante cependant comme un mets distingué une tourte aux mousserons; Paulet indique de quelle manière on la prépare en Bourbonnais: Après avoir disposé convenablement l'*abaisse* au fond d'une tourtière, on la recouvre d'une couche de beurre; sur le beurre on met une couche de mie de pain bien fine, et sur cette mie de pain une couche de mousserons bien épluchés; on couvre les champignons de beurre coupé par tranches; on ajoute du poivre, du sel et des fines herbes et de la mie de pain dont on fait un second lit. On dispose ainsi successivement plusieurs couches, et l'on termine après avoir placé un der-

nier lit de mie de pain par mettre le dessus de la tourte. --- A l'aide d'un feu un peu vif on peut dans une heure la faire figurer honorablement sur la table la plus recherchée.

Un habile cuisinier trouve le moyen de présenter le mousseron à chaque service dans un dîner de primptems et avant de faire paraître comme *entrée* la tourte dont nous venons de parler; il peut, en suivant la méthode d'un grand maître, donner un potage en gras ou en maigre auquel notre champignon communiquera tout son parfum. Dans le premier cas : passez des mousserons au lard fondu, vous les mouillez de jus de veau et vous les laissez mitonner; dégraissez ensuite et liez d'un coulis roux de perdrix; mitonnez des croûtes dans moitié jus et moitié bouillon; laissez-les attacher et versez dessus le ragoût et le coulis clair. Quand vous donnerez en maigre : faites le ragoût de mousserons au beure et liez d'un coulis maigre, faites mitonner des croûtes au bouillon de poisson et laissez-les attacher; mettez au milieu un pain farci d'un hachis de carpe ou d'autres poissons, versez le ragoût par dessus.

Parmi les entremets, le mousseron tiendra encore une place distinguée. Voici quelques formules dont le style presque aphoristique décèlera la source où nous les avons puisées.

Ragoût de mousserons. — Après avoir épluché et lavé vos mousserons, passez-les au lard fondu avec bouquet, sel et poivre; mouillez de jus de veau, et faites mitonner; dégraissez ensuite et liez d'un coulis de veau et de jambon.

Croûte aux mousserons. — Vous faites un ragoût de mousserons comme il est indiqué à l'article précédent. Vous mettez une croûte bien sèche et bien chapelée au fond d'un plat, servez votre ragoût dessus. On peut préparer d'une autre manière cette croûte aux mousserons; à cet effet, on prend un pain bien chapelé; on en coupe les croûtes de la grandeur d'un écu, on les fait tremper dans du lait et frire de belle couleur; après les avoir égoutées on les dresse dans un plat et on verse par dessus le ragoût de mousserons.

On peut aussi apprêter des mousserons à la crême, en faire des baignets etc., etc. Nous laissons aux amateurs le plaisir de faire eux-mêmes des recherches plus étendues dans cette partie de la science culinaire.

Obs. Il est plus que probable que l'on a décrit plusieurs espèces d'agarics sous le nom de mousseron. S'il n'en était pas ainsi on ne saurait comment expliquer la différence qui existe dans les descriptions et dans les desseins publiés

même en considérant combien cette espèce peut varier pour sa dimension et sa couleur.

Il serait bien difficile de confondre le mousseron avec quelque agaric insalubre. On le distinguera sans peine à son odeur, à l'épaisseur de sa chair, au grand nombre de ses feuillets très-étroits et très-serrés, et quelques-uns légèrement décurrens sur le pédicule presque toujours gros et trapu.

20. AGARIC DES HAIES. — *AGARICUS SEPIUM.*

(Pl. XXVI.)

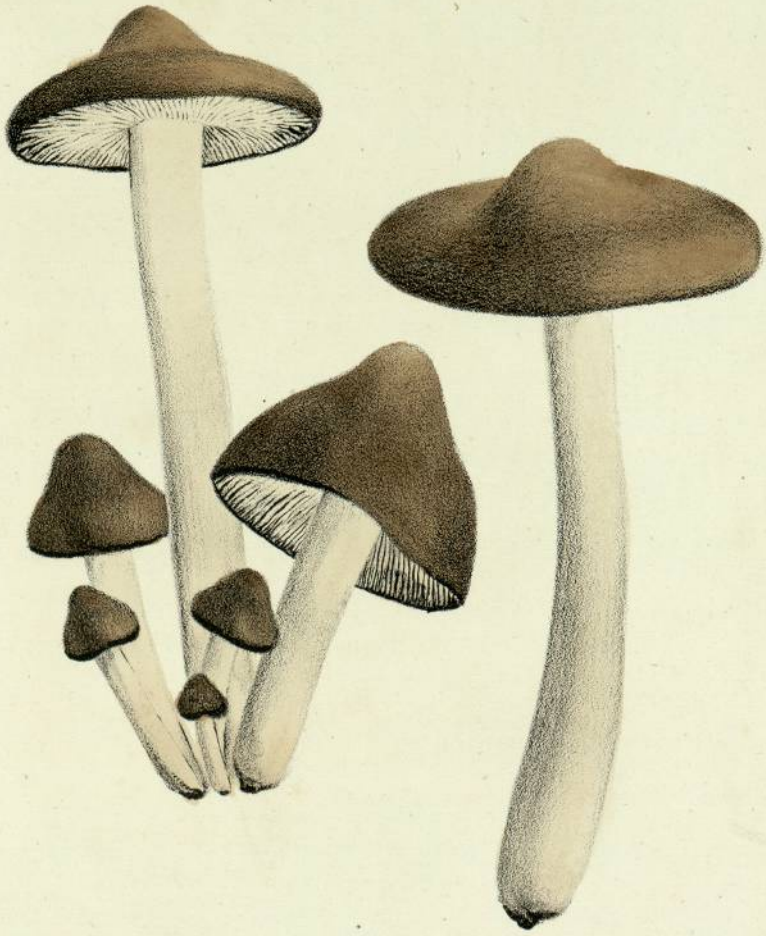
Agaricus sepium, Nob.
En patois : *Moussairigo.*

L'agaric des haies a le pédicule nu, cylindrique, strié dans le sens de sa longueur, blanc ou d'un gris fauve, plein dans le jeune âge, à demi fistuleux dans la vieillesse, sa substance interne, blanche, ressemble alors à un tissu d'amiante; il a ordinairement deux pouces à deux pouces et demi de longueur, sur trois lignes de diamètre; il se continue avec la chair du chapeau. Celui-ci est assez régulièrement arrondi, les bords roulés en dessous, et mamelonné au centre; sa surface est lisse, sèche, de couleur roussâtre ou grisâtre mêlée de bistre, d'un à trois pouces de diamètre. Sa face inférieure est garnie de lames

non adhérentes au pédicule, larges, épaisses, sinuées sur leur tranche, et présentant entre deux feuillets entièrs un rudiment de feuillet. Ces lames sont d'une couleur blanche mêlée d'incarnat et un peu fauves dans la vieillesse; elles adhèrent fortement à la chair qui est blanche, cassante, peu épaisse, d'une odeur agréable et d'un goût prononcé de farine fraiche, la peau s'enlève assez difficilement.

Cet agaric ne vient qu'au primptemps; aux environs de Toulouse, on le rencontre fréquemment isolé ou par groupes, dans les terrains caillouteux sous les haies, et principalement sous celles qui sont formées par le buisson noir ou prunier épineux.

Obs. La dénomination patoise de *moussaïrigo* que porte, ici, ce champignon, où on le regarde comme espèce propre, nous a autorisés à le considérer comme vraiment distinct du précédent qui est le *moussaïrou* des Languedociens. La parenté qui existe entre ces deux champignons et que désigne leurs noms gascons, est confirmée par quelques-uns de leurs caractères principaux. Il serait donc possible que notre agaric des haies ne fut en réalité qu'une variété remarquable, une race constante fournie par le mousseron, et particulière au midi de la France. Il serait possible encore, que quelques-



Agaric des haies (atim.)

Lith. Raynaud Fres rue St Rome, 14 Toulou.

uns des synonymes rapportés par les auteurs au mousseron de Tournefort, fussent appliquables à l'espèce nouvelle que nous proposons.

Il est alimentaire; on le prépare à la poële ou sur le plat, c'est un mets savoureux et de facile digestion qui peut remplacer le mousseron. L'odeur de farine fraîche qu'il exhale le fera distinguer de tout autre mauvais champignon.

21. AGARIC BRULANT. — *AGARICUS URENS.*

(Pl. XXVII, fig. A.)

Agaricus urens, Bull., *Herb.* p. 577, t. 528, fig. 1.

Cet agaric, comme son nom l'indique, a une saveur poivrée, âcre et brûlante, même après qu'il est désséché. Son pédicule est long, grêle, un peu renflé à sa base, nu, plein, et ordinairement un peu velu à sa partie inférieure seulement, d'un gris roussâtre et rayé de fauve. Il acquiert jusqu'à trois ou quatre pouces de longueur, sur quelques lignes de largeur. Le chapeau est d'abord convexe et finit par devenir plus ou moins plane et concave dans la vieillesse. Il est d'un gris roussâtre et tâché de noirâtre dans le centre; il dépasse rarement deux pouces de diamètre; les feuillets de sa face

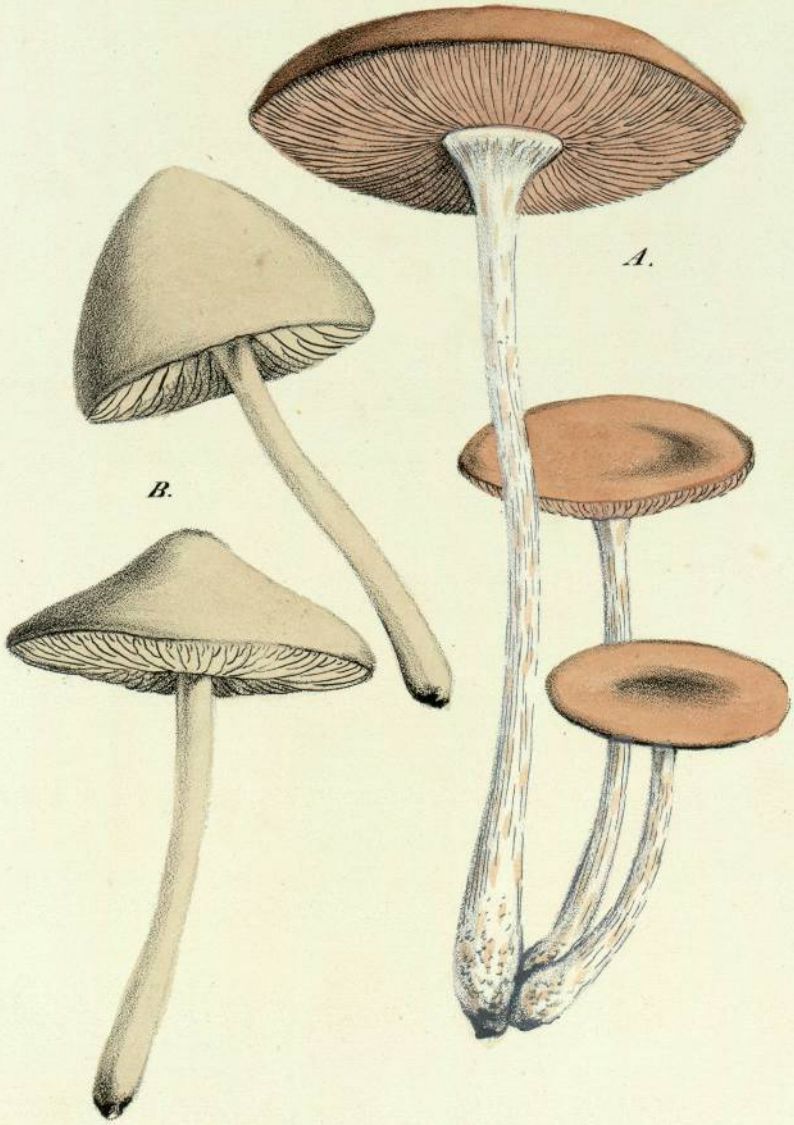
inférieure sont d'un roux plus ou moins foncé, libres, nombreux, étroits et inégaux; les plus longs, venant se terminer régulièrement à une ligne environ du pédicule autour duquel ils semblent former un anneau. La chair est très mince, ferme, blanche et comme nous l'avons déjà dit, d'une saveur brûlante.

Cet agaric vient en été et en automne, dans les bois et sur les revers des fossés presque toujours groupé et sur des feuilles mortes et pourries; quelquefois, aussi, épars sur la terre. On le trouve fréquemment autour de Toulouse, dans les taillis de Larramet et de la forêt de Bouconne.

L'agaric brûlant peut être très nuisible; à l'état frais il occasionne une cuisson insupportable à la langue et dans l'arrière bouche; cuit il produit chez les chiens auquel on l'administre des vomissemens et des selles accompagnés de mouvemens nerveux désordonnés, mais que nous n'avons jamais vu amener la mort.

On pourrait jusqu'à un certain point le confondre avec l'agaric suivant qui est alimentaire; mais il en diffère : par sa saveur brûlante, par ses feuillets étroits et n'adhérant pas au pédicule, enfin, parce qu'il vient le plus souvent sur des feuilles mortes, tandis que l'agaric faux mousseron ne croît jamais que sur la terre.

Pl. 27.



A. Agaric brûlant. (vén.)

B. Agaric faux-mousseron. (alim.)

Lith. Raynaud Frères r. St Rome, 14. Toulouse.

22. A. FAUX-MOUSSERON. —*A. PSEUDO-MOUCERON.*

(Pl. XXVII, fig. B.)

Agaricus pseudo-mouceron, Bull., t. 144 et t. 528, fig. 2.
Agaricus tortilis, Dec. *fl. fr.* 525.

Noms vulgaires : *Mousseron godaille. Mousseron d'automne. Mousseron pied-dur.*

En patois : *Sécadou.*

L'agaric faux-mousseron est tout entier d'une couleur blanc-jaunâtre, qui fonce avec l'âge. Le chapeau d'abord hémisphérique, s'étale par degrés et finit par devenir plane; le centre est toujours légérement mamelonné; la surface est luisante, il peut acquérir deux pouces de diamètre, ordinairement il reste moins grand. Les feuillets sont larges, plus foncés sur la tranche, taillés en fer de faux, peu serrés et adhérens au pédicule. Ce dernier est grêle, d'un diamètre à peu près égal dans toute sa longueur, nu, plein, haut d'un pouce et demi à trois pouces; en se déseschant il se tord sur lui-même et ressemble à une corde. La chair est blanche, assez ferme, peu épaisse mais répandant une agréable odeur et laissant à la bouche la saveur de farine fraîche.

Le faux-mousseron est très commun dans le bassin sous-pyrénéen, sur la fin de l'été et en

automne; il est porté en très grande quantité sur nos marchés; il habite les pacages, les pelouses, les bords des chemins, la lisière des bois. Il vit isolé, mais un grand nombre d'individus se trouvent dans le même lieu.

Ce champignon est excellent pour la table quoique un peu dur. On ne mange que le chapeau et on l'accommode très-bien à la poële avec l'huile d'olive et les fines herbes ou en omelette. Comme il se dessèche très facilement on le garde pour s'en servir en place du vrai mousseron qui est plus rare et beaucoup plus cher.

Obs. Il existe quelques rapports entre l'agaric faux-mousseron et l'agaric brûlant dont nous avons parlé précédémment, mais ce dernier, comme nous l'avons dit, a une saveur poivrée très prononcée, tandis que celui qui fait l'objet de cet article a un goût agréable de farine fraîche. L'agaric brûlant a des feuillets épais n'arrivant pas sur le pédicule, l'agaric faux-mousseron a des feuillets peu serrés, attachés sur le pédicule; l'un croît sur les feuilles en décomposition dans les lieux humides, l'autre toujours à terre dans des lieux exposés au soleil. Nous avons cru devoir indiquer de nouveau les différences qui les distinguent afin de rendre toute erreur impossible.

23. AGARIC D'YEUSE. — *AGARICUS ILICINUS.*

(Pl. XXVIII.)

Agaricus ilicinus, Dec. *Fl. fr. suppl.* 470.
En patois : *Piboulado. Saüsénado. Cassénado.*

Ce champignon croît en famille sur les vieux troncs de chêne, de saule et de peuplier; trente à quarante individus partent quelquefois d'une même base; le pédicule qui les y attache est mince et pointu à son extrémité inférieure, presque quadrangulaire dans son milieu et cylindrique à sa portion supérieure, un peu contourné sur lui-même, roussâtre, noirâtre inférieurement, dépourvu de collet, plein ou irrégulièrement fistuleux, coriace, de trois à quatre pouces de longuenr. Le chapeau convexe dans sa jeunesse s'étale en vieillissant et acquiert un pouce ou un pouce et demi de diamètre; il est d'un roux fauve, sec, non peluché, divisé quelque fois sur ses bords. Les feuillets d'un roux pâle sont adhérens à la chair du chapeau, mais non pas au pédicule; ils s'arrêtent tous sur un petit anneau membraneux dont il est entouré; entre deux entiers il y en a trois d'incomplets, celui du milieu plus long que les deux autres quasi-rudimentaires.

Ce champignon a une odeur agréable, sa chair est blanche et d'un goût exquis, il croît sur la fin de l'été et en automne sur différentes souches d'arbre. C'est parce qu'on le trouve, aux environs de Montpellier, au pied des chênes-verts ou yeuses, que M. Decandolle lui a imposé le nom qu'il porte et que nous lui laissons pour ne pas surcharger la nomenclature.

On le mange dans notre midi confondu avec l'agaric social auquel on applique plus particulièrement le nom patois de cassenado; l'on rejette le pédicule qui est par trop coriace.

Obs. Il est peu important pour l'économie domestique de chercher à le distinguer de l'agaric social dont il partage toutes les qualités salubres; mais dont il diffère, botaniquement parlant, par la forme de son pédicule et surtout par ses feuillets non décurrens. On ne le confondra pas avec quelques agarics à collier dont les vertus sont fort suspectes, car il n'y a pas même vestige de cet organe dans celui-ci; de plus il a une odeur et un goût agréables, tandis que les champignons auxquels nous faisons allusion, ont tous une odeur repoussante et une saveur amère manifeste.

†††† COPRIN. — *COPRINUS*, Pers.

Point de volve; pédicule central nu ou à col-

Agaric d'Yeuse (alim.)

Lith. Raynaud Fres rue St Rome 14, Toulouse.

lier, chapeau membraneux, feuillets inégaux qui dans leur vieillesse se fondent en une eau noirâtre.

Obs. Les champignons formant cette section du genre agaric sont très-communs dans le bassin sous-pyrénéen; nous n'en parlerons pas ici avec détail parce qu'à l'exception d'un seul que l'on mange quelquefois à son extrême jeunesse, les autres sont rejettés comme impropres à servir d'aliment; ce sont des plantes très fugaces et qui se résolvent avec une très grande rapidité en une eau noirâtre, que les arts pourraient peut-être utiliser. Cette facile déliquicence étant un caractère assez sensible pour qu'il ne puisse pas passer inaperçu, nous n'avons pas cru nécessaire de faire réprésenter l'espèce de coprin dont nous allons parler et que l'on trouvera d'ailleurs très exactement figurée dans tous les ouvrages généraux de mycétologie. C'est mal à propos que le savant professeur Decandolle a considéré cette section entière comme n'offrant que des champignons nuisibles. On pourrait, sans trop s'éloigner de la vérité, dire le contraire. C'est à cause du peu d'épaisseur de leur chair, de la courte durée de leur existence et de leur transformation rapide en liquide noirâtre, plutôt qu'à un principe délétère inhérent à leur substance, que les coprins doivent d'être négligés pour la table.

24. AGARIC MASSETTE. — *AGARICUS TYPHOIDES.*

Agaricus typhoides, Bull., t. 16. *Agaricus comatus*, Pers., *Syn.*, 395.

En patois : *Quiuol d'azé.*

L'agaric massette est d'un blanc sâle à sa naissance, le chapeau noircit en vieillissant et se resout en une liqueur noirâtre. Le pédicule est cylindrique, tubereux à la base, glabre, dépourvu de volva; long de dix, quinze et vingt centimètres; plein dans sa jeunesse, il devient fistuleux dans un âge plus avancé, il renferme alors au centre de sa cavité un filet cotonneux, attaché à la base et au sommet. Ce cordon semble résulter de la réunion d'un grand nombre de filamens longitudinaux qui sont tendus à diverses hauteurs de la face interne du pédicule et qui viennent se réunir au filet central lequel on croirait tordu si on ne l'examinait attentivement; c'est une juxtà-position de fibres. A la naissance du champignon, le chapeau est ovoïde et s'alonge en cylindre, la surface est alors très-fortement peluchée surtout au sommet, ses bords sont entiers et viennent entourer le pédicule auquel ils sont unis par une légère membrane qui bientôt, se détachant et du chapeau et du pédicule, forme un anneau mobile qui retombe jusqu'au renfle-

ment tubereux de ce dernier. Le chapeau acquiert de cinq à huit centimètres de hauteur avant de s'épanouir; les feuillets sont très nombreux, presque tous égaux, de couleur blanche vers l'insertion du pédicule, ensuite vineux, puis noirâtres. Quand le champignon est sur le point de se résoudre en liqueur, son chapeau se relève par les bords qui forment ainsi une sorte de gouttière, la surface se dénude par la chute des peluchures qui se fondent et tout le chapeau a disparu que le pédicule reste encore debout et sans changer de couleur. L'eau noire qui résulte de cette décomposition n'a pas de goût.

L'agaric typhoïde vit en famille dans les endroits humides et sur les débris de matières végétales déjà décomposées. A Toulouse, on le rencontre souvent sur les terreaux qui ont servi à combler les fossés de la ville, derrière le parc d'artillerie. Son existence est de peu de durée; il vient sur la fin de l'été et en automne.

Nous l'avons vu cueillir lorsqu'il sortait à peine de terre par les habitans de la campagne et par ceux du quartier dont nous venons de parler; ils le mangent frit à la poële et sans aucun inconvénient. Au reste, aucune qualité ne le recommande, et il faut connaître le goût des Toulousains pour les champignons, pour comprendre qu'ils se soient décidés à faire usage de

cette espèce insignifiante, mais que son abondance rend triviale, surtout à une époque où tant d'autres et de meilleures se montrent avec profusion. Il n'y a aucun inconvénient à le confondre soit avec la variété blanche de l'agaric comestible, soit avec l'agaric clypéolaire dont la description viendra bientôt et que l'on connait sous le nom patois de *gounnos*; dans un état plus avancé la mobilité de l'anneau, le filet central et l'espèce d'encre en laquelle il se convertit le feront aisément reconnaître.

Pour ce qui est de cette encre naturelle, Bulliard raconte, qu'il s'est servi avec avantage pour des lavis, du suc de *l'agaricus atramentarius*; il peut en être ainsi de l'eau noire de l'agaric massette, nous en avons gardé plus de trois ans un flacon, et elle s'est désséchée sans se moisir et sans perdre la faculté de donner au papier la teinte de fumée que produit d'ordinaire la sépia.

††††††. PRATELLE. — *PRATELLA*, Nob. — *PRATELLA* et *LEPIOTA*, Pers.

Point de volve. Pédicule garni d'un collet persistant ou fugace. Feuillets qui dans leur vieillesse ne se fondent point en une eau noire.

25. AGARIC AMER. — *AGARICUS AMARUS.*

(Pl. XXIX, fig. A.)

Agaricus amarus, Bull., *Herb.*, t. 30 et t. 562. — *A. lateritius*, Schoeff., t. 49, f. 6. — *A. Auratus*, Fl. Dan., t. 820.

Le pédicule de ce champignon est cylindrique, fistuleux, long de deux à trois pouces, un peu tortueux, de couleur jaunâtre, portant à sa partie supérieure, très-près des feuillets, des débris fugaces d'un collier. Le chapeau d'abord hémisphérique s'aplanit en grandissant, il est large d'un pouce et demi à deux pouces et de couleur jaune rougeâtre plus foncée au centre. Les feuillets qui garnissent sa face inférieure sont inégaux, serrés et se terminent en pointe à quelque distance du pédicule; ils sont d'un gris verdâtre et noircissent à peine en vieillissant. La chair est peu abondante, jaunâtre; d'une odeur assez agréable, mais d'un amertume tout-à-fait nauséabonde.

Ce champignon croît en automne dans les forêts humides sur les troncs d'arbre à demi pourris. Il forme des touffes parfois très nombreuses; l'on a remarqué qu'il n'était jamais attaqué par les larves d'insectes. Pris en petite quantité, il provoque, au bout de quelques heures, des vomissemens et des selles abondantes et spumeuses. A la dose de deux onces, administré

cru, il a donné la mort à un chat vigoureux au bout de huit heures. La cuisson diminue son activité, mais le véhicule dans lequel il a bouilli devient un vomi-purgatif très énergique.

Sa couleur, surtout celle des feuillets du chapeau, et sa saveur sont des caractères très faciles à saisir et qui le feront aisément distinguer de toute espèce comestible.

26. AGARIC COMESTIBLE. — *AGARICUS EDULIS.*

(Pl. XXIX, fig. B. Pl. XXX.)

Agaricus campestris, Linn., *sp.* 1641. — Schoeff., *fung.*, t. 33. *Agaricus edulis*, Bull., *champ.*, t. 134 et t. 514.

Noms vulgaires : *Champignon. Champignon de couches. Boule de neige. Champignon des bruyères.*

En patois : *Pradèlos, pradélets, etc.*

Ce champignon a le pédicule central, épais, un peu renflé à la base avant son entier développement; de couleur blanche ou légèrement bistrée, plein ordinairement; haut de deux à six pouces selon la variété que l'on étudie; il porte à sa partie supérieure un collet blanc, membraneux, irrégulièrement lacéré en ses bords; le chapeau d'abord presque globuleux, s'élargit sans trop perdre la forme convexe, et à mésure qu'il s'étale le voile qui recouvre ses feuillets se déchire à la circonférence en restant attaché au pédicule autour duquel il forme

A *Agaric amer* (vén.)

B *Agaric comestible var.* α. (alim.)

Lith. Raynaud F.res r. St Rome, 14, Toulouse

le collier. Les feuillets qui garnissent la face inférieure sont libres, taillés en fer de faux, d'abord blancs ou lavés de rose, devenant de plus en plus foncés et presque noirs dans la vieillesse, tandis que la face supérieure, blanchâtre ou bistrée reste lisse ou se couvre d'écailles selon les variétés. La chair est toujours épaisse, cassante, d'un blanc pur qui ne change pas au contact de l'air et douée d'un parfum suave et d'un goût très agréable.

L'agaric comestible forme plusieurs variétés dont la première devrait être regardée, peut-être, comme une véritable espèce.

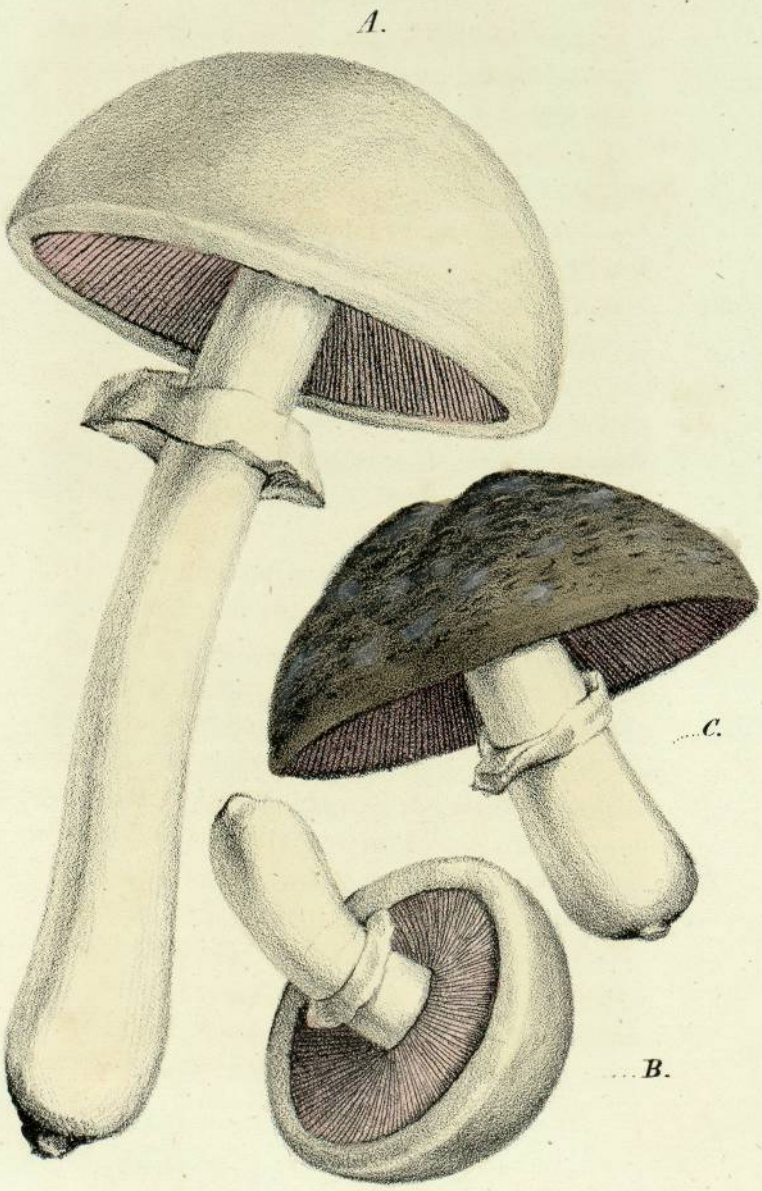
Var. *α*. (pl. 29, f. BB.) Le chapeau est blanc et d'abord globuleux, il s'étale ensuite et acquiert deux à trois pouces de diamètre; le pédicule est cylindrique, mince en proportion du chapeau qu'il supporte, continu avec sa chair, fistuleux, de deux à trois pouces de longueur, entouré d'un léger collier, débris rabattus d'une membrane qui, dans le premier âge, protège les feuillets et s'attache à la circonférence du chapeau. Les feuillets sont droits, serrés, inégaux en longueur, s'arrêtant du côté du pédicule sur un bourrelet lisse qui l'entoure, et à la circonférence dans un repli de la peau du chapeau qui se contourne en dessous. Ces feuillets ne noircissent pas en devenant vieux. La

peau du chapeau s'enlève facilement et laisse à découvert une chair ferme, blanche, d'une odeur et d'une saveur, peu prononcées, mais agréables.

Ce champignon vient au printemps, en été et surtout en automne, dans les prairies, dans les chaumes, dans les vignes. On le connaît sous le nom de *gounnos*.

Var ε. (pl. 30. f. A.) Cette variété, que les gens de la campagne appellent *Caberlas* et à laquelle on pourrait appliquer mieux qu'à toute autre le nom de boule de neige à cause de sa blancheur et de son grand volume, naît dans les prairies et les bruyères. Dès qu'il est sorti de terre, le champignon se développe rapidement; avant de s'étaler, il est de la grosseur d'un œuf de dinde et acquiert quelquefois huit ou dix pouces de diamètre; le pédicule est gros et long en proportion du chapeau; les feuillets sont d'un rose vineux; la chair est très blanche; l'odeur est celle de l'espèce, mais par trop forte pour être agréable. On n'en fait pas un grand cas pour les usages de la table.

Var. γ. (pl. 30 f. B.) Tout le champignon est d'un blanc pur, avec des feuillets d'un rose tendre ou légèrement violacé; l'épiderme qui recouvre son chapeau est mince, lisse, unie, et



A.B.C. Agaric comestible var. 6.7.8. (alim.)

Lith. Raynaud Fils rue St Rome, 14, Toulouse.

ne se sépare pas en écailles en vieillissant ; à cette époque, sa surface perd son éclat et prend une couleur rousse plus ou moins foncée. Les feuillets noircissent.

Cette variété est la plus abondante ; elle est recherchée pour la délicatesse de sa saveur et est reputée plus légère sur l'estomac. On lui donne les noms patois de *Rougét*, *Bousiguét*, *Pradélét*. C'est la boule de neige de quelques auteurs.

Var. δ. (pl. 30 f. C.) Cette variété diffère des autres par la teinte grise et quelquefois bistrée de son chapeau tout couvert de d'écailles. Elle croît dans les mêmes lieux et jouit des mêmes qualités.

L'agaric comestible est un des premiers champignons qui paraissent au printemps; en été, il abonde, surtout après les pluies d'orage, et en automne on le trouve dans les prairies, sur la lisière des chemins, partout où il y a un peu d'humidité. Il se recommande à plus d'un titre : sa chair tendre, sa saveur aromatique, son innocuité incontestable, quoiqu'on ait voulu prétendre le contraire, en font un mets recherché par tous les gourmets. Par une exception heureuse, c'est aussi le seul, jusqu'ici, que l'on ait réussi à cultiver et à multiplier à volonté, de manière à en faire une véritable industrie commerciale. Il est peu de jar-

dins, de caves ou d'anciennes carrières dans les environs de Paris, où l'on ne cultive l'agaric comestible que l'on connaît dans les marchés, sous le nom de champignon de couche. Rien n'empêcherait que l'on en fit autant à Toulouse; ce serait une ressource de plus pour nos excellens cuisiniers, car les couches peuvent produire en toute saison, lorsqu'elles sont bien tenues, et si le champignon qu'elles fournissent n'a pas, à un si haut dégré que le champignon sauvage, l'arôme et la saveur agréables qui distinguent cette espèce, il possède assez de ces qualités délicieuses pour mériter en tout temps de figurer sur une table honorablement servie.

Et que l'on ne s'imagine pas que l'art de faire venir les champignons soit né d'hier : les anciens le connaissaient; ils se servaient comme les modernes, de couches sur lesquelles ils répandaient des pelures de champignon ou de fumier de cheval seulement; mais l'art de construire ces couches n'était pas aussi avancé chez eux qu'il l'est maintenant, et néanmoins il est encore beaucoup moins facile qu'on ne le croit vulgairement, d'établir de bonnes couches à champignon; c'est presque le chef-d'œuvre d'un jardinier. Voici ce que nous pouvons indiquer de mieux sur cette matière; c'est la méthode à peu près suivie par tous les maraîchers des environs

de Paris, nous l'empruntons presqu'en entier à M. Burnet, si avantageusement connu dans les annales culinaires.

En décembre, dans un terrain sec et sablonneux, exposé au midi et au levant, on fait une tranchée, ou fosse, d'une longueur variable et d'une largeur de deux pieds à deux pieds et demi, sur une profondeur de six pouces, les terres de la fouille formant une bordure. Dans un terrain humide, on fait la tranchée plus profonde, en ayant le soin de remplir l'excédant des six pouces de profondeur, d'un lit de plâtre ou de pierrailles recouvert d'un peu de terre et de sable. On y fait une couche de fumier, couverte avec beaucoup de crotin qui ne soit pas trop gras. On préfère pour cela celui des chevaux qui ne mangent pas de son. On la dresse bien, c'est-à-dire qu'on y met le *blanc* de *champignon* pris dans une bonne couche; on la foule aux pieds; on l'élève en dos d'âne à la hauteur de deux pieds; on la couvre d'environ un pouce de terre mêlée de sable et de terreau si elle est compacte. Au commencement d'avril, on la couvre de deux pouces au plus, de grande litière secouée : c'est ce qu'on nomme chemise. A la fin de mai, elle doit commencer à produire. On peut se dispenser, à la rigueur, de creuser une fosse, et si l'on a du fumier préparé

on peut faire la couche dans le printemps et pendant tout l'été. Comme le développement du *blanc* de *champignon* n'a lieu qu'à une chaleur humide bien graduée, l'on ne saurait y porter trop d'attention.

La chaleur convenable est celle de 17 à 18 degrés du thermomètre de Réaumur (ou 21 à 22 1|2. dégrés du thermomètre centigrade) et il est aisé de maintenir une couche à ce degré de chaleur : il suffit d'augmenter ou de diminuer l'épaisseur de la chemise. Il faut observer encore qu'on peut élever sans inconvénient la chaleur jusqu'à 22° Réaumur ou 27° centigrade. En été, il faut humecter souvent la couche et entretenir l'humidité à la même température. L'atmosphère étant à 15° Réaumur ou 19° centigrade, la couche n'a pas besoin de chemise, le champignon pousse naturellement.

On établit les couches en plein air ou dans les caves: celles qu'on forme dans les caves dont l'air est à peu près de 15° Réaumur, réussissent en général beaucoup mieux et exigent moins de soins. Si la chemise prend trop de chaleur ou d'humidité, elle se pourrit et peut nuire à la couche et au champignon dont la tête se perd au milieu de ce foyer de décomposition. Pour prévenir cet inconvénient, on donne de temps en temps un peu d'air à la couche, et dans les

jours doux, l'on renouvelle la chemise et l'on écarte un peu le fumier.

On cueille les champignons tous les trois, quatre ou cinq jours selon qu'ils paraissent avec plus ou moins d'abondance et qu'ils ont acquis une certaine grosseur. On doit laisser les pieds qui ont pris tout leur développement. Une couche à champignons faite au commencement d'août peut produire deux mois après, et une couche établie à la fin de l'été produit en hiver. On conserve une couche en laissant quelques champignons sécher sur pied, en renouvelant le fumier et en arrosant avec de l'eau qui a servi à laver les champignons dont on a fait usage.

Voici comment on larde de blanc de champignon la couche de fumier : lorsque celui-ci n'a plus qu'une légère tiédeur, ce qui arrive sept à huit jours après la mise en place, on met des morceaux de blanc de champignon de six pouces de long sur deux pouces de large, en échiquier, à la distance d'un pied l'un de l'autre et dans les trois quarts de la couche à un demi pied de terre. On recouvre de litière, et huit jours après l'on examine si le blanc a rougi, s'il est devenu plus odorant et s'il a jeté des filets. S'il a travaillé on l'arrose un peu, et on le couvre d'un demi pouce de terreau qu'on coule dessus et puis on couvre le tout de litière fraîche. Une

couche à champignons peut durer plusieurs années, mais il faut renouveler le fumier; car on a remarqué que sans cela le champignon dégénérerait. Il faut aussi quand on choisit du blanc de champignon prendre celui d'une couche de bonne qualité. On conserve le blanc aisément à l'ombre et dans une cave. On peut le transporter à de grandes distances en prenant la précaution de le placer dans des boîtes de fer-blanc bien hermétiquement fermées.

L'agaric comestible lorsqu'il est cultivé sur couches prend beaucoup plus de développement que lorsqu'il naît spontanément dans la campagne; mais il perd, comme nous l'avons déjà remarqué, de ses qualités. On l'emploi de mille manières dans la cuisine, tantôt comme aliment principal, tantôt comme assaisonnement. On peut l'apprêter d'après toutes le formules usitées pour le mousseron et les autres champignons alimentaires.

C'est ici le cas d'examiner si les reproches d'insalubrité qu'on lui a fait quelquefois sont fondés. M. le docteur Roques pense que lorsque le champignon de couche est trop avancé, il peut produire des accidens très graves. Il cite à l'appui de cette opinion l'observation d'un malade auquel il fut appelé à donner des soins; ce malade, que M. Roques trouva se roulant dans

son lit et poussant des cris affreux, avait à huit heures du soir, étant en parfaite santé, mangé une croûte aux champignons. Il l'avait mangée avec une sorte de répugnance parce qu'elle lui parut un peu âcre. Vers deux heures du matin il avait été éveillé par des tranchées qui augmentèrent par degré jusqu'au point de devenir intolérables; le thé et les lavemens n'avaient produit aucun soulagement la faiblesse était extrême, tout le corps agité par un spasme inquiétant et les évacuations alvines considérables. Des infusions de menthe édulcorées avec le sirop de guimauve et l'administration de l'opium en teinture à la dose de trente à quarante gouttes ramenèrent le calme et la santé. M. Roques voit dans ce fait une sorte d'empoisonnement par le champignon de couche qui avait paru un peu âcre et dont le malade avait mangé avec répugnance. Mais est-ce bien au champignon qu'il faut attribuer le goût âcre de la croûte; n'est-ce pas dans des vases de cuivre que ce ragoût est préparé ordinairement, et ne sait-on pas que le vinaigre, que le beurre, que le jus de citron ont, dans des circonstances données, une action puissante sur l'étamage et sur le cuivre? Et les sels de ce metal ne sont-ils pas capables, à très petite dose, de produire les accidens signalés sur le malade de l'hôtel des Languedo-

ciens ? Et puis, y a-t-il dans l'acception vulgaire du mot, empoisonnement, toutes les fois qu'il y a indigestion ? Que prouve donc l'observation dont nous parlons ? deux choses que tout le monde sait et que nous répétons ici : qu'il faut s'abstenir de manger des champignons qui ont passé fleur et qu'il ne faut pas toucher, à moins d'y être forcé, à des mets pour lesquels on éprouve de la répugnance.

Obs. Quand l'agaric comestible est pris sur des couches, il faut le choisir frais, et l'on n'a rien à craindre. Quand on le cueille dans la campagne il faut éviter de le confondre avec l'agaric bulbeux qui est vénéneux. Voici les différences qui les séparent : l'agaric comestible n'a pas de volve, l'agaric bulbeux en a une dont les débris sont facilement distingués et dont quelques lambeaux restent souvent attachés à son chapeau comme à la base de son pédicule. L'agaric bulbeux a les feuillets blancs, l'agaric comestible les a rosés le plus souvent et dans la variété à lames blanches, l'odeur et la saveur viennent en aide pour éviter toute méprise ; l'odeur de l'agaric comestible est agréable, son goût savoureux ; l'agaric bulbeux au contraitre répend une odeur fade et vireuse ; sa saveur d'abord insensible devient bientôt d'une âcreté extrême ; le premier a la peau du chapeau lisse, blan-

châtre et sêche, l'autre l'a humide et, d'un blanc-verdâtre. En portant un peu d'attention à ces caractères qui tombent sous les sens, il est impossible de se tromper.

Il existe un beau travail de Vauquelin sur l'agaric comestible. C'est une analyse chimique complète de ce champignon. Les annales de chimie et les divers recueils scientifiques de l'époque s'en sont enrichis.

27. AGARIC ÉLEVÉ. — *AGARICUS PROCERUS.*

(Pl. XXXI. f. A.)

Agaricus procerus. Schæff., *fung.* t. 22-23. — *Agaricus colubrinus*, Bull., *champ.* t. 78 et 583.

Noms vulgaires : *Grisette. Couleuvrée.*
En patois : *Seint-Martino. Brugairollo.*

Ce champignon s'élève quelquefois à la hauteur de plus d'un pied ; le pédicule est plus ou moins renflé à la base et s'insère au chapeau par une extrémité toujours fort amincie. Sa surface est, pour l'ordinaire, bigarrée comme la peau d'une couleuvre. Il est cylindrique, fistuleux, renfermant dans son centre un filet formé de fibrilles cotonneuses, muni d'un collet membraneux, épais, étagé et mobile. Le chapeau est ovoïde dans sa jeunesse, il devient ensuite conique ou semi-orbiculaire, s'aplatit enfin mais son centre reste toujours bombé tandis que les bords se fendillent en se relevant. Il est rous-

sâtre ou grisâtre; la peau qui le recouvre se soulève en petites écailles ; il a depuis trois jusqu'à dix ou douze pouces de diamètre; la chair est mince, blanche, ferme; les feuillets sont blancs, un peu grisâtres, peu nombreux, se terminant en pointe avant d'arriver au pédicule.

L'agaric élevé repand une odeur agréable de champignon, sa chair est d'un goût délicat; il croît sur la fin de l'été et en automne, dans les bois, les haies et dans les champs sablonneux; il est très bon mais un peu coriace : on le mange cuit sur le gril ou sur le plat assaisonné d'huile d'olive, de poivre, de sel, de fines herbes et de chapelure de pain : on peut aussi l'accommoder en fricassée de poulet.

Observation. — On ne peut confondre l'agaric élevé avec aucune espèce insalubre. Si le renflement de son pédicule le rapproche de l'agaric bulbeux, il s'en éloigne par la cavité fistuleuse de ce même pédicule, par le filet cotonneux qu'il renferme, par la forme de son collet qui n'est jamais rabattu, par son odeur, etc. Quelques uns de ces caractères lui donnent un air de parenté avec l'agaric typhoïde et les autres coprins, mais les agarics de cette section tombent en déliqescense, tandis que la couleuvrée se dessèche sur pied.

28. AGAR. CLYPÉOLAIRE. — *AGAR. CLYPEOLARIUS.*

(Pl. XXXI, f. B.)

Agaricus clypeolarius, Bull., *champ. t.* 405 et 506, f. 2. — *Agaricus colubrinus*, Pers., *syn.* 258.

Nom vulgaire : *Coulemelle.*
En patois : *Quioul d'azé. Gounno.*

L'agaric clypéolaire varie beaucoup dans ses formes, sa couleur et ses proportions. Le champignon que nous décrivons ici n'est pas peut-être le type de l'espèce, mais la variété la plus commune dans nos contrées méridionales, celle qui a le plus d'affinité avec l'agaric élevé. Le pédicule est blanc, fistuleux, non bulbeux à la base, mais toujours plus gros inférieurement qu'à la partie supérieure; il a de trois à quatre pouces de longueur, garni d'un faible collier, peu persistant, lisse au dessus du point d'insertion du collier, hérissé de petites aspérités cotonneuses au dessous. Le chapeau est large de deux à quatre pouces, d'abord ovoïde puis plane, quelquefois concave par le redressement de ses bords mais toujours proéminant dans le centre. Sa surface est blanchâtre, parsemée de petites élevures roussâtres, plus abondantes au centre qu'à la circonférence qui est comme frangée et assez souvent déchirée dans la direction des lames; celles-ci sont blanches, larges, inégales n'ayant

pas leur insertion sur le pédicule : la chair est blanche, un peu molle, d'une odeur peu prononcée.

L'agaric clypéolaire croît solitaire, à terre, dans les bois humides et ombragés, en été et en automne ; on le rencontre aussi dans les vignes et sur le bord des haies. Plusieurs auteurs le regardent comme insalubre. M. Letellier dit l'avoir mangé et n'en avoir point éprouvé de mal. Il est d'un usage assez répandu dans nos campagnes ; les paysans le confondent souvent avec l'agaric élevé et l'appellent de la même manière.

Il convient de le cueillir jeune pour les usages de la table. Lorsqu'il est vieux, sa chair devient molasse, et répand une odeur assez désagréable ; dans cet état il pourrait déterminer des accidens.

29. AGAR. *ATTÉNUÉ.* — *AGARIC. ATTENUATUS.*

(Pl. XXXII.)

Agaricus attenuatus, Cand., *fl. fr. suppl. p.* 51. — Dub., *bot., gall. p.* 813.

Nom vulgaire : *Champignon de Saule.*
En patois : *Saüzénado*, *Piboulado.*

L'agaric atténué a le pédicule cylindrique, toujours plus ou moins courbé ou tortu, un peu aminci à sa base, plein, charnu, long de

A. Agaric élevé (alim.)

B. Agaric clypéolaire. (alim.)

Lith. Raynaud Fres r: St Rome, 14.

deux à quatre pouces, blanchâtre, muni d'un collier rabattu, d'un blanc fauve, placé très-près des feuillets. Ceux-ci sont d'une couleur blanchâtre dans la jeunesse et d'un brun fauve dans la vieillesse; ils adhèrent au pédicule sur lequel, dans quelques cas, ils se prolongent; ils sont inégaux, étroits, serrés; le chapeau varie de forme selon les âges. Il est d'abord très petit et a les bords fortement repliés en dessous, il se dilate ensuite, ses bords se relèvent et se fendillent; de convexe il devient inégalement plane et quelquefois concave; il est charnu, sec, d'un blanc sâle ou roussâtre; il acquiert plusieurs pouces de diamètre; la chair est blanche, un peu filandreuse, d'une odeur agréable et d'un goût de noisette.

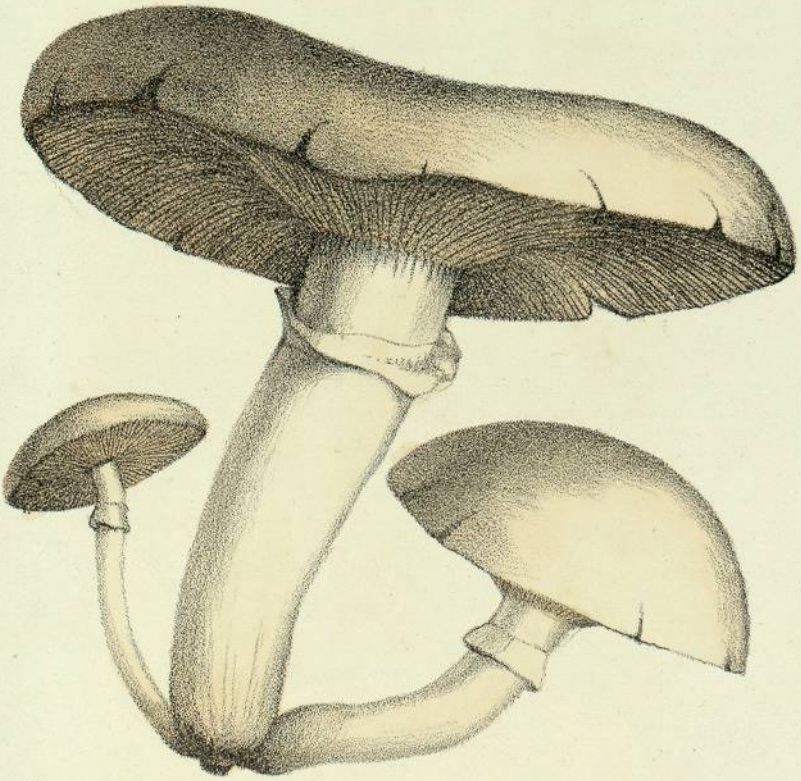
Cet agaric croît par touffes peu nombreuses sur les vieux troncs de saule, et de peuplier, quoique plus rarement sur ce dernier, et c'est parce qu'il se trouve gêné dans son développement que l'on trouve souvent des individus chez lesquels le pédicule ne paraît pas central, à cause que le chapeau a grandi du côté où il était libre de s'étendre tandis qu'il s'est atrophié du côté où il a rencontré un obstacle.

Ce champignon est commun après les pluies d'été et en automne; il est fort bon à manger et se prête très-bien à toutes les exigences de la cuisine.

Mais c'est à la poële qu'on l'apprête le plus communément avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et les fines herbes. Les gens de la campagne l'arrangent avec des œufs brouillés en forme d'omelette; de toutes les manières il est agréable au goût et de facile digestion.

Obs. Cet agaric que nous avons exactement figuré n'avait pas encore été représenté, au moins que nous sachions, parmi les champignons de France. M. de Candolle qui l'a caractérisé le premier dans le supplément à la Flore française, dit qu'il croît sur les vieux troncs de saule aux environs de Montpellier, et que c'est un de ceux qu'on y mange, en octobre sous le nom de *Pivoulade*. Il faut avouer que cette espèce paraît être bien voisine des *A. Cortinellus* et *cylindraceus* du même auteur et qu'il faudrait peut-être à l'exemple de Fries considérer ces trois champignons comme des formes d'un seul type.

On distinguera l'*agaric atténué* à son pédicule plein dans toute sa longueur. L'odeur aromatique qu'il exhale et la saveur agréable qu'il laisse à la bouche, l'éloignent de toute espèce insalubre. Ce n'est guère, au reste, qu'avec les variétés du champignon dont la description va suivre qu'il pourrait être confondu. Une exacte comparaison de nos desseins fera éviter toute erreur.



Agaric attenué (alim.)

Lith. Raynaud Fres r: St Rome, 14 Toulouse.

30. AGAR. ANNULAIRE. — *AGAR. ANNULARIUS.*

(Pl. XXXIII.)

Agaricus annularius, Bull., *herb.* t. 377. *Non* 540, 543, A. *aureus.*—*Agaricus polymices*, Pers., *syn.* 269. —*Agaricus melleus*, Fl. Dan., t. 1013. Mich., *nov. gen. t.* 81, *f.* 2.

En patois : *Piboulado. Sausénado. Cassénado.*

Cet agaric a le pédicule jaunâtre, lavé d'un peu de noir à la base, plein dans son jeune âge, fistuleux dans sa vieillesse; long de trois à quatre pouces, cylindrique et un peu tordu sur lui-même, légèrement courbé à la base, garni d'un collier peu solide, d'abord évasé en godet, puis rabattu, placé très près des feuillets et également jaunâtre. Le chapeau d'abord appliqué contre le pédicule, devient convexe, puis plane et enfin quelquefois relevé par ses bords, qui sont presque transparens et marqués de petits rayons; il est de couleur jaunâtre ou orangée, parfois verdâtre, mêlée toujours de noir au centre qui est proéminent et où l'on distingue ordinairement quelques écailles noires; il peut acquérir trois à quatre pouces de diamètre. Les feuillets qui garnissent sa face inférieure sont blancs ou légèrement jaunâtres, larges, tendres, inégaux; entre deux entiers, se trouvent trois feuillets plus courts,

un qui arrive à la moitié du rayon, et deux qui n'en mesurent que le quart. Des rudimens de feuillets se cachent entre chaque paire de ces lames égales ou inégales; celles qui arrivent au pédicule, y sont implantées et un peu décurrentes, jusqu'à quatre à cinq lignes du collier. La chair du chapeau est d'un blanc jaunâtre, mince, ferme, se séparant facilement de la peau, mais non pas des feuillets; elle a une odeur forte et un peu vireuse, et une saveur assez agréable.

L'agaric annulaire croît par groupes de dix à douze individus réunis par la base, en été, et en automne, dans les bois ombragés, tout auprès ou sur les souches pourries du peuplier, du saule, du sureau, du chêne du genet et sans doute ailleurs; dans la campagne de Toulouse, on le trouve, le plus souvent, au pied des saules.

L'agaric annulaire passe pour vénéneux; plusieurs auteurs soutiennent au contraire qu'il est alimentaire. L'on assure qu'il est vendu comme tel sur les marchés de Prague. M. Letellier l'a cueilli aux environs de Paris et l'a mangé plusieurs fois sans accident. Dans nos contrées méridionales, on ne mange que le chapeau, et on l'apprête comme l'agaric comestible. Nous n'avons jamais oui dire qu'il ait produit quelque mal. Nous avons au reste

Agaric annulaire, (atim.)

Lith. Raynaud Fres r. St. Rome 14 Toulouse

plusieurs fois vérifié l'exactitude de l'observation de M. Letellier; l'odeur qu'exhale ce champignon par la coction est désagréable, aussi conseillons-nous de le négliger.

Obs. La divergence d'opinions sur les qualités de ce champignon tient, peut-être, à ce qu'on a décrit sous le même nom plusieurs espèces différentes qui ont pu donner des résultats opposés à l'expérimentation. Le collier redressé en forme de godet par lequel on a caractérisé cet agaric est souvent rabattu et disparaît quelquefois dans l'âge mûr; il est facile de vérifier ce fait en considérant un groupe composé d'un certain nombre d'individus.

Par conséquent, en mettant ce champignon au rang des espèces alimentaires, mais peu dignes d'être recherchées, nous n'entendons parler que de celui que représente notre figure, qui a été dessinée sous nos yeux d'après nature.

Notre agaric annulaire n'a de rapport qu'avec la planche 377 de Bulliard et avec la planche 1013 de la Flore Danoise. Nous pensons que les planches 540 f 3. 543. et 92. Bull., représentent des espèces différentes et auxquelles probablement il faut attribuer des qualités malfaisantes. Nous ne regardons pas non plus comme une représentation fidèle de l'agaric annulaire,

le champignon colorié dans l'atlas des leçons de médecine légale de M. le professeur Orfila.

††††††. *AMANITE-AMANITA.* Pers.

Pédicule central; une volve qui enveloppe plus ou moins le champignon dans sa jeunesse, et laisse quelquefois des lambeaux sur le chapeau.

A. VOLVÉ INCOMPLÈTE.

PÉDICULE MUNI D'UN COLLIER.

31. AGAR. VERRUQUEUX — *AGAR. VERRUCOSUS.*

(Pl. XXXIV.)

Agaricus verrucosus, Bull. *champ.*, t. 316. — *Amanita aspera*, Pers., *syn.* 256. — *Agaricus asper.*, Dec., *fl. fr.* 559.

En patois : *Pisso-can.*

Le pédicule de cet agaric est long de trois à quatre pouces; bulbeux à sa base où se trouvent quelques écailles formées par les débris de la volve qui est toujours plus ou moins incomplète et disparaît après le premier âge; cylindrique dans le reste de son étendue, peu épais, muni d'un collier rabattu, provenant d'une membrane mince qui recouvre les feuillets au moment de la naissance du champignon; d'un blanc sale tirant sur le rose. Le chapeau d'a-

Pl. 34.

Agaric verruqueux (vén).

Lith Raynaud F^{res} r: St Rome, 14 Toulose.

bord hémisphérique et étroit, s'élargit, se déprime dans le centre, et acquiert deux pouces et demi à trois pouces de diamètre ; sa couleur est roussâtre avec une teinte rosée ; sa surface est hérissée d'aspérités grisâtres, semblables à des verrues, plus nombreuses au centre, terminées en dent de rape ; ces verrues, débris de la volve, ne sont que collées au chapeau. Les feuillets sont blancs, nombreux et inégaux ; la chair est blanche, rougeâtre sur les cicatrices ; sans odeur prononcée, d'une saveur légèrement styptique.

Ce champignon vient à terre en été, et en automne, dans les endroits humides. Il est solitaire et assez commun dans le bassin sous-pyrénéen, où il passe pour vénéneux. Il est souvent rongé par les insectes.

Ce champignon, l'un des plus pernicieux, dit M. le docteur Cordier, a occasioné de nombreux empoisonnemens à cause de sa ressemblance avec une espèce salubre, qu'il désigne sous le nom d'agaric rougeâtre, et que l'on appelle, dans le département de la Meuse, Golmelle ou Golmotte vraie.

Nous ne savons jusqu'à quel point est juste la distinction établie par M. Cordier; nous ne trouvons dans la description de son agaric rougeâtre, aucun caractère essentiel qui puisse le

faire distinguer de l'agaric à verrues. Les différences qui ont servi à M. de Candolle pour établir l'agaric âpre et l'agaric à verrues comme espèces distinctes ne nous paraissent pas non plus d'une grande valeur. La volve de l'agaric verruqueux de Bulliard, que nous adoptons, étant quelquefois presque complète.

Obs. L'agaric verruqueux a quelque ressemblance avec l'agaric engaîné qui est comestible; il importe donc de ne pas les confondre. L'agaric engaîné n'a pas de collier et est muni d'une volve qui reste au bas de son pédicule non bulbeux comme une sorte de doigt de gant. L'agaric verruqueux est renflé à sa base, sa volve n'y laisse que quelques squames informes; il est muni d'un collier persistant et qui laisse toujours des traces sur le pédicule quand il a été arraché.

32. A. FAUSSE-ORONGE. — *A. PSEUDO-AURANTIACUS.*

(Pl. XXXV.)

Agaricus muscarius, Linn., *syn.* 1235.—*Agaricus Pseudo-aurantiacus*, Bull., *champ.*, t. 122.—*Amanita muscaria*, Pers., *syn.*, 253. — Fl. Dan. *t.* 1129.

Nom vulgaire : *Fausse-Oronge.*

En patois : *Mujôlo fôlo.*

La fausse-oronge est remarquable par sa beauté et les grandes dimensions quelle acquiert,

Pl. 35.

Agaric fausse-oronge. (Ven.)

Litho. Raynaud F^res^, r. St. Rome, 14, Toulouse.

Le chapeau est d'un orangé très vif, plus prononcé au centre; large ordinairement de cinq à six pouces, convexe, presque plane à la maturité, faiblement strié sur ses bords, et presque constamment moucheté de verrues blanchâtres, débris de la volve qui sont collés à la surface par une espèce de viscosité; la chair est épaisse, ferme et d'un blanc pur. Les feuillets sont blancs, larges, droits, inégaux, recouverts dans leur jeunesse d'une membrane blanche qui se rabat sur le pédicule et forme son collier. Le pédicule est blanc, long de quatre à six pouces, plein ou peu fistuleux, cylindrique, hérissé de quelques écailles jusqu'à l'insertion du collet; bulbeux à la base où se trouvent à peine quelques vestiges de la volve. Cette volve ne recouvre pas entièrement le champignon au moment de sa naissance.

On distingue une variation de cette espèce aux verrues citrines qui recouvrent le chapeau; elle a été désignée sous le nom d'*Amanita formosa* (Amanite élégante), par Persoon, *loc. cit.*

La fausse-oronge n'affecte pas désagréablement l'odorat; mais sa saveur a, dit-on, quelque chose d'astringent.

Elle est terrestre et solitaire; on la trouve en automne dans les bois; elle est fort répandue

en certaines contrées, mais tellement rare dans le Midi, que nous l'avons trouvée, deux fois seulement, aux environs de Toulouse, et que nous avons dû, pour la représenter, avoir recours à la planche de Bulliard.

La fausse-oronge est très vénéneuse; des familles entières ont été empoisonnées après en avoir mangé, et ces funestes accidens se sont assez souvent répétés pour que l'on ne conserve plus de doutes sur les propriétés toxiques de ce funeste champignon.

Chose étrange! quelques auteurs qui se plaisent à regarder comme vénéneux des champignons qui ne le sont pas, semblent chercher à prouver que la fausse-oronge n'est pas aussi dangereuse qu'on le présume. « L'estimable auteur du poème des plantes, dit le continuateur de Bulliard, nous a assuré que l'agaric fausse-oronge lui fournissait tous les ans, pendant l'automne, un mets délicieux. »

Les Russes et les peuples du Nord mangent, dit-on, tous les agarics en prenant la précaution de les faire bouillir dans l'eau.... Mais de ce que la sensibilité d'un paysan moscovite résiste à l'action de la fausse-oronge, ce qui du reste n'est pas bien authentiquement prouvé, s'en suit-il que ce champignon n'est pas vénéneux ou que les peuples du Midi pour-

raient impunément en faire usage en prenant les mêmes précautions? Rapportons ici quelques faits :

D'après Kraschenninckow, qui a écrit l'histoire naturelle du Kamtschatka, les habitans de ce pays préparent avec la fausse-oronge et l'*Epilobium angustifolium* une boisson très enivrante qui excite quelquefois des délires mortels accompagnés de désespoir, etc. Est-ce là une preuve que chez les Kamtschadales la fausse-oronge n'est pas vénéneuse, ou dira-t-on que les effets de la boisson dans laquelle elle entre, sont dus à l'épilobe? Citons un autre fait tiré de la dissertation inaugurale de M. Vadrot, Paris, 1814, et rapporté par MM. Roques et Orfila.

« Plusieurs soldats français mangèrent, à deux lieues de Polosk, en Russie, des champignons que l'on croit être des fausses-oronges; quatre d'entre eux, fortement constitués, se crurent à l'abri de tout accident, parce que la plupart de leurs camarades étaient déja en proie à des accidens très graves, tandis qu'ils n'avaient encore presque rien ressenti de fâcheux. Ils refusèrent constamment de prendre l'émétique. Le soir, les symptômes suivans se manifestèrent: anxiété, suffocation, soif ardente, tranchées excessivement intenses, pouls petit et irrégulier, sueurs froides générales, altération de la phy-

sionomie, teinte violacée du bout et des ailes du nez, ainsi que des lèvres, tremblement général, météorisme de l'abdomen, déjections de matières fécales très fétides. Les accidens augmentant d'intensité, on porta les malades à l'hôpital. Le froid et la couleur livide des extrémités, un délire mortel et les douleurs les plus vives les accompagnèrent jusqu'au dernier moment; l'un succomba quelques heures après son entrée à l'hôpital, les trois autres eurent le même sort et périrent dans la nuit.

A l'autopsie des cadavres l'on trouva les membranes de l'estomac et des intestins détruites en quelques endroits et offrant ailleurs de larges plaques de gangrène; la décomposition putride de ces corps paraissait marcher rapidement. »

Peut-on nier, après les symptômes que nous avons exposés et les altérations cadavériques dont nous avons abrégé le détail, que ces malheureux soldats ne soient morts victimes d'un empoisonnement?

L'on n'a qu'à consulter l'ouvrage de Paulet, si l'on veut voir la relation d'un grand nombre d'empoisonnemens arrivés en France; M. Roques en raconte aussi plusieurs d'un grand intérêt.

Les expériences faites sur les chiens et les chats sont décisives; ces animaux périssent

au bout de quelques heures dans des tourmens affreux.

Les anciens connaissaient aussi les propriétés toxiques de la fausse-oronge.

Linnœus avait donné à ce champignon le nom de *muscarius*, non pas parce que son chapeau est moucheté, mais parce qu'il a la propriété, dit-on, de faire mourir promptement les insectes les plus importuns, particulièrement les mouches.

L'on a cherché à introduire la fausse-oronge dans la matière médicale. On l'a donnée pour arrêter les accès d'épilepsie et pour diminuer les engorgemens chroniques des glandes. Les essais ne sont pas assez nombreux pour qu'on puisse ajouter ce dangereux remède à la liste, déjà trop longue, des médicamens tirés de la classe des poisons végétaux.

Obs. Il est de la dernière importance de ne pas confondre la fausse-oronge avec la véritable. La fausse-oronge a la volve incomplète, son chapeau est rougeâtre et presque toujours relevé de verrues blanches ; ses feuillets, son collier et son pédicule sont blancs, tandis que toutes ces parties sont jaunes dans l'oronge vraie. Malheureusement l'habitude que l'on a de vendre sur les marchés les oronges dépouillées de leur pédicule rend la méprise plus facile.

B. VOLVE COMPLETE.

* PÉDICULE ENTOURÉ D'UN COLLIER.

33. AGARIC ORONGE. — *AGARICUS AURANTIACUS.*

(Pl. XXXVI.)

Agaricus aurantiacus, Bull., *champ.*, t. 120. — *Amanita aurantiaca*, Pers., *champ. com.* p. 174. — Mich., *nov. gen.* t. 77, f. 1.

Noms vulgaires : *Oronge. Dorade.*
En patois : *Myjolo. Mujôlo. Campayrol. Dounegal.*

Ce magnifique champignon est, au moment de la naissance, complètement renfermé dans sa volve blanche et épaisse. Cette espèce d'œuf se déchire pour lui livrer passage et reste entier à la partie inférieure du pédicule. Le chapeau d'abord appliqué contre le pédicule s'en écarte bientôt, se développe, devient presque plane et acquiert cinq à six pouces de diamètre ; ses bords sont striés, souvent incisés, un peu roulés en dessous; sa surface n'est ordinairement ni tachetée de verrues ni visqueuse, mais sèche, facile à peler et d'une belle couleur orangée. Ses feuillets sont larges, épais, inégaux, sinués, jaunâtres, composés de deux lames très adhérentes à la chair du chapeau, mais non au pédicule. Celui-ci est jaune en dehors et blanc en dedans; lisse, de cinq à six pouces de longueur, bulbeux à la base, plein, un peu spon-

Agaric Oronge (alim)

Lith. Raynaud Fre rue Ste Rome, 11, Toulouse

gieux et garni d'un collier jaune, large, renversé, présentant à sa surface l'empreinte des feuillets qui y ont été appliqués et irrégulièrement découpé en son bord libre. La chair est blanche ou un peu jaunâtre, elle a une odeur et une saveur des plus agréables.

L'agaric oronge offre deux variétés qui se caractérisent par la couleur; la première est l'oronge jaune, la seconde l'oronge blanche; l'une est d'un jaune sulfurin, l'autre d'un blanc sale.

L'oronge croît, en été et en automne, dans les bois; elle est très abondante aux environs de Toulouse et dans tout le bassin sous-pyrénéen; c'est un manger délicieux et qui s'accommode de toutes les manières.

Obs. Quoique l'oronge soit un champignon très commun, elle n'est généralement ni bien décrite ni bien représentée dans les ouvrages de botanique. Quelques auteurs avancent que son chapeau porte des débris nombreux de la volve, c'est une erreur grave, très rarement l'on trouve des oronges avec des verrues; c'est alors le résultat d'une maladie et non un état naturel. L'on a écrit que les feuillets de l'oronge sont recouverts d'une membrane qui se rabat sur le pédicule et y forme le collier, etc. Mais le collier de l'oronge se forme-t-il bien de cette

manière? Dans la jeunesse et pendant que le champignon est dans sa volve, les feuillets sont appliqués contre le collier et y laissent leur empreinte; le collier qui, semblable à une gaine, se continue sur le pédicule, au lieu de former un véritable anneau membraneux, attaché par un bord et libre de l'autre, semble résulter d'une déchirure dont le fragment inférieur est toujours apparent au fond de la volve.

L'oronge est sujette à une maladie, commune par les temps pluvieux. La volve et les tissus blancs qui la composent se soudent avec le chapeau et avec les feuillets; le champignon se développe alors fort irrégulièrement et forme une masse charnue, compacte, où le blanc et le jaune se trouvent mêlés au rouge pâle; le champignon ainsi malade n'est pas pour cela malfaisant, mais il a perdu son arôme.

Il importe de ne pas confondre l'oronge vraie, dont il est ici question, avec la fausse-oronge. Il suffit pour éviter l'erreur de rappeler ce que nous avons déjà dit: l'oronge vraie a le chapeau dépourvu de verrues blanchâtres; ses feuillets, son pédicule, son collier, sont jaunes; sa volve est complète. Le chapeau de la fausse-oronge est moucheté, ses feuillets, son pédicule, son collier, sont blancs; la volve est incomplète et

persiste à peine. L'odeur et la saveur sont aussi très différentes.

L'oronge était un mets très recherché par les Romains; on l'appelait *fungorum princeps et Dominus*. Le ragoût d'oronges était toujours placé devant le maître et les autres champignons incertains en face des cliens que le patricien admettait au bas de sa table.

Suivant Apicius, on l'apprêtait, à Rome, dans le vin cuit avec un bouquet de coriandre, ou dans le jus des viandes avec l'assaisonnement ordinaire; on ajoutait pour liaison le miel, l'huile et les jaunes d'œufs. (Paulet).

Dans nos campagnes, on prépare les oronges à la façon du mousserons. Pour les tables somptueuses, on suit, à peu près, la manière indiquée par le docteur Paulet, comme étant la meilleure; après avoir épluché le champignon et enlevé le pédicule, on le fait cuire renversé sur un plat, sa cavité étant garnie de fines herbes, de mie de pain, d'ail, de poivre, de sel, le tout arrosé d'huile d'olive.

Il faut se hâter de manger les oronges fraîchement cueillies; elles ne se conservent pas au-delà d'un ou deux jours. On peut néanmoins les garder dans l'huile; on a alors les *oronges marinées*, dont on fait commerce en Italie. Dès les premiers jours, l'oronge mise dans l'huile,

éprouve un commencement de fermentation acide, ce qui lui donne un léger goût acidulé assez analogue à celui de l'aubergine. On peut éviter de lui faire prendre ce goût, en ayant le soin de couper le champignon par morceaux, et de ne les placer dans l'huile que lorsqu'ils sont parfaitement desséchés.

On les conserve aussi dans des boëtes bien fermées. On les lave à l'eau tiède avant d'en faire usage, et l'on les laisse baigner dans l'huile avant de les mettre sur le feu.

L'empereur Néron a rendu ce champignon célèbre; il ne le nommait que *cibus deorum*, mets des dieux. Sa mère Agrippine voulant l'élever au trône, avait empoisonné Claude son époux en lui préparant des oronges; on avait fait l'apothéose de l'imbécile vieillard et le nouvel empereur, en saisissant les rênes du commandement, savait bien par quel moyen elles étaient passées en ses mains; *cibus deorum*! en parlant du dernier repas de son père, l'allusion était digne du fils adoptif!

Quand on voulait du mal à quelqu'un, on souhaitait qu'il mangeât un champignon tel que celui que mangea Claude.

Quid dignum tanto ventri-que gulæ-que precabor?
Boletum ut qualem Claudius edit, edas.

MART. *epig.* 21.

34. AGARIC BULBEUX. — *AGARICUS BULBOSUS.*

(Pl. XXXVII. f. A B.)

Agaricus bulbosus, Bull., *champ.*, p. 670. — *Amanita venenosa*, Pers., *champ. com.* p. 178.

L'agaric bulbeux est renfermé tout entier dans une volve qui s'entrouvre, laisse passer le champignon et reste persistante à la base du pédicule; celui-ci est cylindrique, plein, renflé à la base en forme de bulbe et entouré de la volve; il est long de trois à quatre pouces, blanchâtre, muni d'un collier entier et rabattu. Le chapeau d'abord d'une forme arrondie, s'étale et s'élargit, mais sans devenir concave; il est quelquefois parsemé d'écailles et non strié sur ses bords; tantôt d'un blanc de neige, tantôt d'un blanc sale, d'un roux clair et le plus souvent d'un vert d'olive pâle. Lorsqu'il acquiert son développement complet, il a quatre à cinq pouces de diamètre. Les feuillets sont nombreux, blancs, inégaux et n'atteignent pas tout-à-fait au pédicule. La chair est peu épaisse, ferme, blanche, d'une odeur peu agréable, et d'un goût nauséabond. Ce champignon est terrestre et solitaire.

On distingue les variétés suivantes, que la plupart des auteurs considèrent comme autant d'espèces distinctes :

α. A. BULBEUX BLANC.

(Pl. XXXVII. f. B.)

Agaricus bulbosus vernus, Bull., *champ.* t. 108. — *Amanita bulbosa*, *alba*, Pers., *syn.* p. 251, *et champ. comest.* p. 179, pl. 2, f. 1.

Il est entièrement blanc, quelquefois un peu jaunâtre au sommet. Son pédicule est élancé, cylindrique, bulbeux à sa base; son chapeau devient blanc, et ses bords relevés. En vieillissant, il prend, mais rarement, une couleur d'un blanc verdâtre; son odeur et sa saveur sont à peine sensibles.

Il croît au printemps et en automne dans les bois humides.

ε. A. BULBEUX CITRIN.

Agaricus citrinus, Schoeff., *fung.* t. 20. — *Agaricus bulbosus*, Bull., t. 577, *f. G. H.* — *Amanita citrina*, Pers., *syn.* p. 251. *et champ. comest.* p. 180, pl. 2, f. 2.

Le dessus du chapeau de cette variété ainsi que le collier sont d'un citron pâle.

Il croît au printemps, mais surtout en automne dans les bois humides, parmi les feuilles.

γ. A. BULBEUX VERDATRE.

(Pl. XXXVII. f. A.)

Ag. bulbosus viridis, Nob. — *Ag. bulbosi pars.*, Bull., *champ.* t. 2 *et* t. 577. *f. D.* — *Amanita viridis*, Pers., *syn.* p. 251, *et champ. comest.* p. 181, pl. 2, f. 3.

Le chapeau ordinairement dépourvu des

A.B. Agaric bulbeux. (ven.)

débris de la volve, est de couleur verdâtre ou olivâtre.

Il croît au printemps et en automne, mais moins fréquemment que les deux premières variétés. Il est plus grand dans toutes ses parties ; il a aussi une saveur et une odeur nauséabonde très prononcée.

Obs. L'agaric bulbeux a produit de fréquens accidens, à cause de sa ressemblanee avec des espèces comestibles. Voici les caractères qui les distinguent.

La variété 6. ressemble un peu à l'agaric engainé dont nous allons parler et qui est salubre. Cette ressemblance pourrait induire en erreur lorsque ces deux champignons ont l'un et l'autre le chapeau grisâtre et couvert de quelques débris de la volve. Mais l'agaric engainé n'a pas de collier et n'est pas renflé à la base, tandis que l'agaric bulbeux a un collier très distinct et un pédicule garni d'une volve ventrue.

La variété α. a été souvent prise pour l'agaric comestible, à feuillets blancs.

L'agaric comestible a une surface sèche, se pèle facilement, porte un collier irrégulièrement déchiré en ses bords et jouit d'une odeur agréable et d'une saveur aromatique, tandis que l'agaric bulbeux printannier a un collet très régulier, que sa superficie est humide et ne peut

être pelée, et qu'il n'a rien que de désagréable au goût et à l'odorat. Mais le caractère différentiel le plus constant, le moins équivoque et le plus facile à saisir est fourni par la présence ou par l'absence de la volve. Cet organe dont l'agaric bulbeux est pourvu, n'existe pas dans l'agaric comestible.

Les chimistes ont constaté que le principe vénéneux de cet agaric résidait principalement dans le suc libre ou dans son eau de végétation.

** PÉDICULE DÉPOURVU DE COLLIER.

35. AGARIC ENGAINÉ. — *AGARICUS VAGINATUS.*

(Pl. XXXVIII.)

V. α. *Agaricus vaginatus*, Bull., *champ. t.* 512.

V. 6. *Agaricus plumbeus*, Scoeff., *bav. t.* 85, 86.

Noms vulgaires : *Coucoumèle jaune. Coucoumèle grise. Grisette.*

En patois : *Cougoumo. Coucoumèlo. Traüco-terro.*

Ce champignon a un pédicule long de trois à quatre pouces et quelquefois d'avantage, plein dans le jeune âge et un peu fistuleux en vieillissant ; cylindrique, ou un peu conique, dépourvu de collet, blanc et légèrement strié de roux, non bulbeux à la base, qui est entourée d'une volve en forme de gaine et prolongée sous terre, d'où on ne la retire entière qu'en usant de précaution. Le chapeau est large de trois

A. B. *Agaric engainé var.* α et β. (alim.)

Lith. Raynaud Fils rue St. Rome, 14, Toulouse.

à quatre pouces, d'abord convexe, puis plane et souvent concave, avec les bords ciliés et divisés quelquefois; de couleur jaunâtre, roussâtre orangée dans la variété α. Dans quelques cas, chargé de débris de la volve; de couleur plombée, grisâtre dans la variété ε. Les feuillets sont inégaux, retrécis à la base, plus ou moins distans du pédicule, blancs ou d'un blanc grisâtre. La chair est mince, blanche et peu consistante, assez agréable au goût et à l'odorat.

L'agaric vaginé, surtout la variété à chapeau orangé, est commun dans les bois en été et en automne. Il croît sur la terre et solitaire. Il varie beaucoup pour sa forme, sa couleur et surtout par ses dimensions.

Il est alimentaire et de très facile digestion. On le néglige pourtant dans quelques contrées du bassin sous-pyrénéen; mais ceux qui connaissent ses qualités salubres, vantent la délicatesse de sa chair, qui peut se comparer à celle de l'oronge. La meilleure manière de le préparer, consiste, après avoir enlevé la queue et avoir soigneusement épluché le champignon, à le ciseler par dessous, à le laisser mariner deux heures dans de la bonne huile, et à le faire cuire ensuite sur le plat, en le garnissant de chapelure de pain, d'ail, de fines herbes, de poivre et de sel, le tout arrosé d'huile d'olive;

au moment de servir l'on assaisonne d'un jus de citron.

Il faut éviter de le confondre avec l'agaric bulbeux, nous avons indiqué le moyen de distinguer l'un de l'autre ces deux agarics, dont les propriétés sont si différentes.

FAMILLE TROISIÈME.

CLAVARIÉES. — CLAVARIEÆ.

Champignons coriaces ou charnus, simples, en massue, ou diversement ramifiés; sporules globuleuses, très nombreuses, s'échappant de tous les points de leur surface, à l'exception du pédicule.

GENRE PREMIER.

CLAVAIRE. — *Clavaria*, Vaill. — *Clavariæ spec.* Linn.

Caractères du genre. — Productions charnues simples ou rameuses; chapeau nul; hyménée occupant la surface entière du champignon, à l'exception du pédicule, formée d'utricules très nombreuses, renfermant une grande quantité de très petites sporules arrondies.

Obs. Dans les clavaires le sommet prend constamment un plus fort développement, de façon à présenter, lorsqu'elles sont simples, la forme d'une massue, et lorsqu'elles sont divi-

sées un nombre souvent considérable de branches elles-mêmes ramifiées.

Tous les champignons de ce genre fournissent à l'homme un aliment sans danger, quoique certaines espèces aient une saveur amère, souvent prononcée. Au reste on ne fait usage comme alimentaires, que des plus grosses et conséquemment prises dans la division des *clavaires coralloïdes*, ainsi nommées à cause de la disposition des branches qui forment leur partie supérieure.

1. CLAV. CORALLOIDE. — *CLAV. CORALLOIDES.*

(Pl. XXXIX.)

Clavaria coralloïdes, Linn., *sp.* 1652. — Bull., *champ.* p. 201, t. 222 *et* 496, f. 3.

Noms vulgaires : *Chevrette. Barbe de chèvre. Menottes ou Mainottes. etc.*

En patois : *Manétos. Manétos flouridos.*

Ce champignon, l'un des plus grands et des plus importants du genre, s'élève de deux à quatre pouces. D'un pédicule simple, plein et très épais, part un grand nombre de ramifications inégales entre elles, un peu anguleuses et comme sinuées, terminées en lanières étroites et divariquées, de manière à ce que cette partie, qui représente jusqu'à un certain point le chapeau, est absolument disposée comme

les branches entrelacées du corail. La consistance de sa chair, qui est blanche à l'intérieur, est ferme et cassante; sa surface varie du blanc plus ou moins pur au jaune souvent foncé; il est digne de remarque que le pédicule offre les mêmes nuances, mais moins prononcées. Toute la plante est entièrement glabre.

Bulliard a employé les différences offertes par la coloration de la clavaire qui nous occupe pour établir deux variétés principales ou sous-espèces, que Persoon a, depuis, érigées en espèces. Nous croyons devoir suivre l'opinion de l'auteur de l'herbier de France, dès-lors nous aurons les deux variétés suivantes :

α. CL. CORALL. BLANCHE.

Cl. coralloïdes, var. alba. Bull., *champ. t.* 496, *f. L. M. P.*

Elle est de couleur blanche, quelquefois un peu jaunâtre.

ε. CL. CORALL. JAUNE.

Cl. coralloïdes var. lutea, Bull., *champ.* t. 222 *et* 496, f. *O. Q.* — *Clavaria flava*, Pers., *syn.* 586. Dub., *bot. gall.* 766.

Elle est d'un jaune pâle, quelquefois aussi d'un jaune orangé. Au reste, en vieillissant ces nuances passent au jaune et au brun foncé.

Clavaire coralloïde (alim.)

Litho. Raymond Frères, St. Rome, 46, Toulouse.

La clavaire coralloïde, remarquable par ses formes élégantes, est terrestre; elle vient isolée, au prinptemps, mais plus communément en automne dans les parties humides des bois, où elle est abondante, parmi la mousse, au pied des chênes.

Obs. Linnœus a rapporté à sa clavaire coralloïde la figure 4 de la planche 8 du *Botanicon parisiense* de Vaillant; Persoon et les auteurs qui l'ont suivi, attribuent avec raison, cette figure à la clavaire des près (*Clavaria pratensis*, Pers., com. t. 4, f. 5) qui n'est elle même, autre chose, que le *Clavaria fastigiata*, Linn., *sp.* 1652.

2. CLAV. AMÉTHYSTE. — *CLAV. AMETYSTEA.*

Clavaria amethystea, Bull., *champ.* p. 200, t. 496, f. 2. — Mich., *nov. gen.*, t. 88, f. 3.

Cette espèce est beaucoup plus petite que la précédente; elle ne s'élève guère qu'à un ou deux pouces. Elle est divisée, presque dès sa base, en rameaux nombreux, pleins, cylindriques, lisses à leur surface et entièrement glâbres, qui se subdivisent eux-mêmes, jusques à plusieurs fois. Ce champignon qui est de consistance ferme est néanmoins très-fragile. Sa surface offre quelques accidens de colora-

tion depuis le lilas pâle jusques au bleu-violet foncé ; elle ne passe jamais au jaune.

La forme et la couleur de cette clavaire en font un champignon des plus jolis ; on la trouve sur la terre, dans les bois et les bruyères à la fin de l'été et au commencement de l'automne ; elle est assez rare dans nos contrées.

Les deux clavaires que nous venons de décrire, principalement la première, sont recherchées comme alimentaires dans tous les pays où elles croissent un peu abondamment ; elles offrent en effet, un manger sain et délicat. Leurs formes bizarres et très caractérisées ne permettent pas de les confondre avec les champignons dangereux ; sous ce dernier rapport elles méritent d'être choisies par les personnes qui redoutent les effets des champignons. Il faut dire pourtant que leur chair est très compacte et qu'elle ne possède qu'à un faible degré l'arome si délicieux des meilleures espèces comestibles ; crue elle est d'une saveur agréable, quoique laissant à la bouche un arrière-goût légèrement piquant.

C'est principalement la variété jaune de la clavaire coralloïde dont on fait usage dans le bassin sous-pyrénéen. Paulet assure que le goût de la clavaire amethyste est beaucoup plus délicat ; nous avouons n'avoir pas su établir

cette différence. Il est un soin que l'on ne doit jamais négliger en cueillant ce champignon; c'est de rejeter les individus trop avancés dont la couleur commence à se ternir et la chair à devenir molasse; leur usage pourrait amener de graves indigestions.

Quant aux préparations culinaires que l'on fait subir à ces espèces, les plus ordinaires consistent à les faire bouillir dans de l'eau, après les avoir préalablement lavées et essuyées, de les en retirer et de les employer dans cet état, à titre d'assaisonnement, ou bien de les faire cuire dans le beurre, la graisse ou l'huile d'olive. Beaucoup de personnes ne prennent pas la précaution préliminaire que nous venons d'indiquer; mais alors ce champignon est toujours un peu coriace quelque soin que l'on ait mis d'ailleurs à en prolonger la cuisson.

Le docteur Paulet recommande de faire cuire les clavaires, après les avoir lavées, avec du lard qu'on met dessus et dessous, et du bouillon, en ajoutant du sel, du gros poivre, un morceau de jambon et un peu de persil. Il faut environ une heure de cuisson, après cela, on les met en fricassée de poulet sans les remettre sur le feu. On a soin, dit toujours ce savant, de couvrir la casserole avec du papier, sur lequel on place le couvercle, c'est le moyen

de retenir leur parfum, de les conserver blanches et d'empêcher la sauce d'épaissir trop.

Dans quelques localités, on conserve les clavaires confites au vinaigre; pour cela il suffit de les faire blanchir auparavant, de les essuyer et de les jeter dans le liquide conservateur.

FAMILLE QUATRIÈME.

HELVELLACÉES. — HELVELLACEÆ.

Champignons charnus, ayant la consistance de la cire, munis d'un pédicule; chapeau formé de plusieurs lobes ou replis, libre ou adhérent, sporules placées à la face supérieure des lobes du chapeau.

GENRE PREMIER.

HELVELLE. — *Helvella*, Linn.

Chapeau membraneux, ayant la consistance de la cire, composé de plusieurs lobes comprimés, lisses sur les deux faces; Hyménée occupant la face supérieure ou la marge des lobes du chapeau, seulement composée d'utricules fixes; Sporules très petites; pédicule distinct du chapeau, ou soudé avec lui, lisse, sillonné ou même lacuneux à l'extérieur.

Obs. Ce genre très voisin des clavaires en est séparé par le chapeau dont toutes les espèces

sont munies. Le pédicule parfois lacuneux le rapproche des morilles.

Les Helvelles se dessèchent en vieillissant.

†. PÉDICULE LACUNEUX A L'EXTÉRIEUR.

1. HELVELLE MITRE. — *HELVELLA MITRA.*

Helvella mitra, Linn., *sp.* 1649. — *Helvella mitra*, Bull., *champ.* p. 298 (*excl. var. fuscâ*), Micu., *nov. gen.* t. 86. f. 7. — Lam., *ill.* t. 885, f. 1.

Le champignon qui nous occupe est haut de quatre à cinq pouces; il a la consistance et la transparence de la cire. Son pédicule est solide, très épais, ventru vers la base; à l'extérieur il est parcouru par des côtes applaties, qui en se réunissant diversement donnent à toute sa surface un aspect lacuneux. Le chapeau est formé de deux ou trois lobes recourbés, ondulés sur les bords, d'abord adhérens au pédicule, qui est central, puis enfin entièrement libres; ces lobes sont eux-mêmes quelquefois subdivisés en un grand nombre de petits lobes verticaux, qui les font paraître comme frisés ou feuilletés. C'est en se recourbant qu'ils forment une espèce de mitre dont la concavité est en haut.

Les teintes offertes par la surface de ce champignon passent du blanc sale au gris fauve, c'est d'après ces légères différences que l'on a établi les variétés suivantes :

α. HELV. MITRE BLANCHE.

H. Mitra var. alba, Bull., *champ.* t. 190, f. *A. B. C. F.*

β. HELV. MITRE GRISE.

H. Mitra var. grisea, Bull., *champ.* t. 190, f. *D. E.*

γ. HELV. MITRE FAUVE.

H. *Mitra var. fusca*, Bull., *champ.* t. 466, f. *A.*

On trouve cette espèce, en automne, sur la terre, dans les parties un peu humides des bois. Sa saveur qui rappelle celle de la morille, la fait rechercher dans les pays où elle croît en abondance. Elle est rare dans le bassin sous-pyrénéen, où elle paraît être entièrement dédaignée.

Ses formes la rendent très facilement reconnaissable, et nous pensons que notre description la fera aisément distinguer de ses congénères. Aussi n'en avons nous pas donné de figure, renvoyant aux nombreux dessins publiés par Bulliard.

††. PÉDICULE LISSE A L'EXTÉRIEUR.

2. HELVELLE COMESTIBLE. — *HELVELLA CIBARIA.*

(Pl. XL.)

Helvella cibaria, Nob. — Mich., *nov. gen.* t. 86, f. 8.

Grande et belle espèce atteignant jusqu'à six pouces de hauteur. Elle a la consistance de la cire. Son pédicule est solide, très épais, plus ou

Helvelle Comestible (alim.)

Lith. Raynaud F.ᵉˢ rue S.ᵗ Rome, 14, Toulouse.

moins renflé à la base, d'un blanc un peu jaunâtre et demi-transparent, il est parfaitement lisse et sans aucune trace de vacuoles. Assez souvent on le voit traversé de part en part, sur un ou plusieurs points, de perforations quelquefois grandes, de manière à lui donner l'aspect d'un pédicule résultant de la soudure de plusieurs pédicules. La plus grande figure de notre planche 40, représente cette singulière disposition. Le chapeau d'un brun fuligineux, est grand et composé de trois ou quatre lobes recourbés, distincts, supédicellés, à surface lisse, mais irrégulièrement bosselée et sinueux sur les bords; la marge est bordée d'une ligne blanchâtre qui indique, sur ce point l'hyménée.

On trouve cette Helvelle en automne sur la terre; elle est solitaire, mais elle se montre abondante dans les localités où elle croît. Elle est fort commune à Venerque, près de Toulouse, dans les lieux découverts et sabloneux, principalement sur les bords de la petite rivière de la Hyse. On en ramasse tous les ans des quantités considérables, sous la fausse dénomination de morille. Au reste elle a la saveur de ce délicieux champignon, ce que l'on ne suppose pas d'abord, car notre Helvelle, à l'état frais, répand une odeur assez forte de cuir tanné.

Obs. L'Helvelle que nous décrivons a été connue de Micheli, qui en a donné une figure en noir dans son *nova genera plantarum ;* elle ne peut être prise pour aucune des espèces déjà signalées en France. Par son pédicule lisse elle se rapproche de *l'Helvella esculenta.* Pers. syn. p. 618 et champ. comest. p. 26, pl. 4, f. 1 à 51. Mais dans cette dernière, cette partie ne s'élève pas au-delà de huit lignes, elle est d'ailleurs molle et couverte d'un léger duvet blanchâtre, le chapeau est tout différent, puisqu'il est entièrement formé par des plis entortillés.

On distingue sûrement *l'Helvella cibaria* de *l'Helvella Mitra. var. fusca*, Bull. champ. p. 298, t. 466, f. B. que l'on fait rentrer à bon droit dans *l'Helvella lacunosa*, Fries, syst. myc. 2, p. 15 et que M. Chevalier a figurée dans sa Flore générale des environs de Paris, t. 6, f. 5. à son pédicule lisse, la seconde l'ayant vacuolé comme celui de l'Helvelle mitre, ce qui l'avait faite confondre avec cette espèce, avec laquelle elle a, d'ailleurs, les plus intimes rapports.

Obs. génér. Toutes les Helvelles participent de la morille par leur structure, par la fermeté de leur chair, par leur saveur et leurs qualités alimentaires; elles sont donc toutes comestibles, et l'époque à laquelle elles se montrent peut

les faire rechercher pour remplacer celle-ci qui vient au printemps.

On mange les Helvelles mêlées à des ragoûts ou brouillées avec des œufs. Elles constituent un aliment aussi délicat que facile à digérer et sous ce rapport elles mériteraient d'être recherchées avec plus de soin par les amateurs de champignons.

Nous ajouterons, comme précepte, le conseil d'avoir toujours le soin de débarrasser avec la plus grande attention les Helvelles du sable et de la terre qui se logent dans les sinuosités des lobes du chapeau; pour cela il faut les soumettre à des lavages répétés, sans les laisser néanmoins tremper trop longtemps dans l'eau, car alors elles perdraient en grande partie la saveur qui leur est particuliere et l'on n'aurait qu'un aliment insipide.

GENRE SECOND.

MORILLE. — *Morchella*, Dill., Pers. — *Phalli sp.* Linn.

Chapeau ovoïde, membraneux, ayant la consistance de la cire, à surface relevée de côtes réticulées, formant des espèces d'alvéoles polygones; hyménée fixée à la surface extérieure du chapeau; utricules fixes; sporules très petites, arrondies. Pédicule central, cylindrique.

Obs. Ainsi que cela arrive pour les Helvelles

les morilles résistent long-temps à l'action des agens atmosphériques, alors qu'elles ne vivent plus.

MORILLE COMESTIBLE. — *MORCH. ESCULENTA.*

(Pl. XLI.)

Phallus esculentus, Linn., *sp.* 1648. —*Morchella esculenta*, Pers., *syn.* 618. — Bull., *champ.*, p. 214, t. 218.

Nom vulgaire : *Morille.*

En patois : *Mourillo.*

La Morille comestible, est un champignon de forte taille, qui, comme toutes les espèces de ce genre, est remarquable par les côtes qu'offre la surface extérieure du chapeau et les intervales irréguliers, creusés en alvéoles que les mailles de ce réseau laissent entr'elles. La couleur du chapeau est le brun jaunâtre ou roussâtre; mais les saillies qui limitent les vacuoles, sont constamment moins foncées que le fond de ces excavations irrégulières. Cette partie du champignon, d'abord arrondie, prend en arrivant à son entier développement, la forme ovoïde, parfois un peu courbée vers la base; le sommet est obtus. Le pédicule, plus court que le chapeau, est épais, un peu renflé dans le bas, entièrement lisse, blanchâtre, et recouvert d'une sorte de poussière furfuracée à l'extérieur; il est fistuleux intérieurement; à

Pl. 41

Morille Comestible (Mim)

Lith. Raynaud F.res, S.t Rome, 14, Toulouse

l'état parfait, la chair de la morille est ferme, un peu cassante et d'un blanc pur.

C'est dans les bois montueux, et principalement dans les sols argileux, que l'on rencontre sur la terre ce champignon tant recherché. Dans nos contrées méridionales, il paraît après les premières pluies de mars et dure tout le printemps.

La Morille comestible possède une saveur et un arome particuliers qui décèlent ses précieuses qualités alimentaires; aussi ce champignon est-il admis sur les tables les plus somptueuses. Ses formes bien caractérisées, mettent les moins prudens à l'abri de toute erreur. La réputation de ce champignon est générale et partout où il se montre, il fait les délices des gourmands. Il ne faut pas s'étonner, dès-lors, que l'on ait multiplié ses préparations.

Quoiqu'on mange ordinairement les morilles toutes fraîches, peu de temps après les avoir cueillies, on peut aussi les faire sécher et les conserver pour s'en servir comme assaisonnement; dans cet état, elles ne le cèdent à aucun champignon pour la délicatesse du parfum qu'elles communiquent aux ragoûts. Il est une précaution qu'on ne doit jamais négliger lorsqu'on veut dessécher des Morilles; c'est de les ramasser après que la rosée s'est évaporée; sans

cela, elles pourrissent bientôt, quelques soins que l'on prenne.

On accommode les morilles fraîches de différentes sortes; nous répéterons ici la recommandation que nous avons faite à l'occasion des helvelles, de les débarrasser de toutes les parties terreuses que peuvent contenir les aréoles du chapeau; il faut donc les laver soigneusement en ayant le soin de les essuyer immédiatement après le dernier lavage. La manière de les préparer la plus ordinaire, et qui est aussi peut-être la meilleure, consiste à les mettre dans une casserole, sur le feu, avec du beurre ou de la graisse, ou mieux encore, avec du jambon, du poivre, du persil. Une heure environ de cuisson suffit; on les humecte de temps en temps avec du bouillon; lorsqu'elles sont cuites, on ajoute une liaison en les ôtant du feu.

Morilles à l'italienne. Nous empruntons au docteur Paulet ce que ce savant a dit de cette préparation : « Après les avoir bien lavées et » laissées égoutter, on les coupe en deux ou » trois, si elles sont trop grosses; on les met » dans une casserole sur le feu, avec du persil, » de la ciboule, du cerfeuil, de la pimprenelle » de l'estragon et de la civette, un peu de sel » et un demi-verre d'huile. On les passe quel-

» que temps jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur » eau. On donne encore un tour, on met quel- » ques pincées de farine; on les mouille avec du » bouillon, on ajoute un demi-verre de vin de » champagne : et après, les ayant laissées un » peu mijoter, on les sert avec du jus de citron » et des croûtes de pain. »

On peut sans doute simplifier la préparation de ce ragoût et se contenter de faire cuire les morilles sur un feu vif, en ajoutant un bouquet de fines herbes, un peu d'ail et un verre de vin blanc. Il est indispensable d'exprimer un jus de citron, lorsqu'on est prêt à les servir.

Morilles farcies. Après les avoir lavées et essuyées, on les ouvre au bout du pédicule, et on les remplit d'une farce fine. On les fait cuire de suite au jus de jambon; on les sert très chaudes dans une sauce semblable à celle des morilles à l'Italienne.

En Autriche, d'après le savant Persoon, les cuisiniers ont la coutume de farcir les morilles avec de la chapelure de pain, de la viande de volailles, de sardines, d'écrivisses et d'autres assaisonnemens.

A Toulouse, on les mange ordinairement farcies comme les aubergines; c'est-à-dire qu'après les avoir partagées dans leur longueur, on les garnit de chapelure de pain, de persil, d'ail, etc.

CLASSE SECONDE.

CHAMPIGNONS SOUTERRAINS A TOUTES LES ÉPOQUES DE LEUR EXISTENCE.

FAMILLE PREMIÈRE.

TUBERACÉES. — TUBERACEÆ.

Champignons tuberculeux, charnus, compactes, renfermant un très grand nombre de sporules très petites, arrondies, contenues dans les vésicules placées entre les veines dont leur substance entière est parsemée. Leurs réceptacles ne s'ouvrent point.

GENRE PREMIER.

RHIZOPOGON. — *Rhizopogon*, Fries. — *Tuberis sp.* Auct.

Tubercule plus ou moins arrondi, radicifère, se crevant à la maturité; substance intérieure ferme, marbrée par des veines diversement disposées; sporules très visibles.

Obs. Ces champignons, dont on ne connaît qu'un très petit nombre, ressemblent beaucoup aux truffes avec lesquelles on les a long-temps confondus; mais desquelles on les distingue

par leur surface extérieure et par un plateau garnie de fibrilles radicantes, en forme de réseau. Cette disposition a valu à ce genre le nom qu'il porte et qui signifie *racine barbue ;* on le distingue ainsi que le suivant des Lycoperdon en ce que leur substance propre est persistante et ne passe jamais, comme ces derniers, à un état pulvérulent.

RHIZOPOGON BLANC. — *RHIZOPOGON ALBUS.*

(Pl. XLII, f. A.)

Lycoperdon gibbosum, Dicks, *crypt.*, 2, p. 26. — *Tuber album,* Bull., *champ.* p. 80, t. 404 — *Rhizopogon albus*, Fries, *syst. micol.* , 2, p. 293.

Tubercule rond ou oblong, à surface lisse ou un peu inégale, légérement floconneuse, d'abord blanc puis fauve en vieillissant. Il est muni, à sa base, d'un plateau radical manifeste. A l'intérieur sa chair est ferme et blanche, avec des veines rousses, qui rougissent par le contact de l'air.

Ce champignon a une odeur nauseabonde bien prononcée à l'état frais.

On le trouve, près de la surface du sol dans les bois et les friches; il est assez commun dans tout le bassin sous-pyrénéen quoiqu'il affectionne plus particulièrement les terrains sablonneux.

Nous n'avons pas eu occasion de faire usage de cette espèce, qui est pourtant comestible au rapport de M. de Saint-Amans, qui l'avait rencontrée aux environs d'Agen. Ce botaniste ajoute que cuite dans du vin blanc, elle passe pour un aphrodisiaque des plus énergiques.

Obs. On ne pourrait confondre le rhizopogon blanc qu'avec la truffe comestible lorsqu'elle est encore blanche, mais la truffe n'a jamais de base radicifère comme le rhizopogon; leur surface n'est pas non plus la même, et leur goût et leur odeur diffèrent essentiellement.

GENRE SECOND.

TRUFFE. — *Tuber*, Fries, *Lycoperdi sp.* Linn., *Tuberis sp.* Auct.

Tubercule plus ou moins arrondi, sans aucune trace de surface racidifère; substance intérieure marbrée par des veines diversement disposées; sporules très difficilement visibles.

†. SURFACE EXTÉRIEURE LISSE.

1. TRUFFE MUSQUÉE — *TUBER MOSCHATUM.*

(Pl. XLII, f. B.)

Tuber moschatum, Saint-Am., et Bull. . *champ.* p. 79, t. 479.

Ce tubercule est de forme ovale-arrondie, d'un brun foncé tant en dehors qu'en dedans.

Sa surface est entièrement lisse, et sa chair parsemée de veines noirâtres à l'intérieur. Ce champignon est mollasse, mais il prend de la solidité par la dessication, il se déforme aussi alors; sa surface devient plissée et raboteuse, et sa couleur passe au gris fuligineux.

Cette truffe répand une odeur de musc forte et pénétrante que la dessication ne lui enlève pas.

On la trouve dans la terre à une très petite profondeur, à six ou huit pouces, dans les bois découverts et sur les coteâux, aux environs d'Agen, d'après M. de Saint-Amans, qui le premier a découvert cette espèce. Ce savant, qui avait fourni à Bulliard les individus que celui-ci a décrits et figurés, fait observer (*Flore agenaise.*) que Bulliard a négligé de mentionner un indice de radicule qu'on observe à la partie inférieure des jeunes individus et qui s'efface avec l'âge.

Obs. Cette truffe, que son odeur caractérise assez, est fort rare dans le bassin sous-pyrénéen; l'on a donc trop généralisé en disant que la truffe musquée se trouve dans les mêmes parties de la France que la truffe comestible et qu'elle sert aussi d'aliment; seulement, il est certain que les paysans des environs d'Agen mangent cette espèce cuite et même crue.

††. SURFACE EXTÉRIEURE HERISSÉE D'ASPÉRITÉS.

2. TRUFFE COMESTIBLE. — *TUBER CIBARIUM.*

(Pl. XLII, f. C.)

Tuber brumale, Mich., *nov. gen.* t. 102 — *Lycoperdon tuber*, Linn., *sp.* 1653. — *Lycoperdon gulosorum*, Scop., *fl. carn.* 2, p. 421. — *Tuber cibarium*. Bull., *champ.* p. 74, t. 356. — Chevall., *fl. gén. de Paris*, t. 10, f. 5. — Turpin, *Atlas du Dict. des sc. nat. cah. n.* 53.

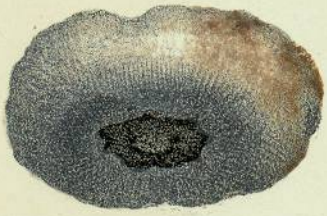
Noms vulgaires : *Truffe. Truffe noire. Truffe d'hiver.*
En patois : *Truffo.*

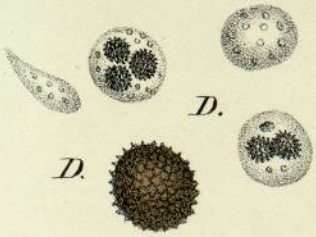
Arrondie, mais variant dans ses formes et ses dimensions, on la voit quelquefois globuleuse, d'autrefois sensiblement anguleuse, gromuleuse à sa surface qui est relevée de petites éminences à peu près prismatiques ; à l'extérieur, sa couleur varie du gris-brun au bistre-noir ; la dessication lui fait prendre un peu de retrait, mais sans modifier aucunement ses formes. Si l'on partage une truffe on voit quelle est entièrement formée d'une chair ferme et très compacte, d'un brun noir, parsemée dans tous les sens de lignes d'un blanc roussâtre, tortueuses et disposées en réseau. La truffe possède une odeur *sui-generis* forte et pénétrante, où l'on retrouve à un haut degré l'arome des meilleurs champignons.

Telle se présente aux yeux de l'observateur,

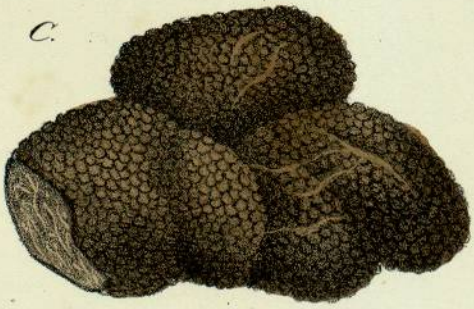
B.

A.





C.



A. Rhizopogon blanc, (alim.)

B. Truffe musquée, (alim.)

C. Truffe comestible, (alim.)

D.D. Truffinelles à divers états.

Lith. Raynaud Fres r.e St. Rome 14 Toulouse.

la truffe comestible arrivée à son développement complet; c'est alors la *truffe noire*, si connue dans les fastes culinaires. Mais avant d'avoir atteint sa maturité, son évolution suit, avec régularité, les aspects suivans, que l'on peut considérer comme autant de phases distinctes dans la vie de ce précieux végétal : au printemps la truffe n'est encore qu'un tubercule rougeâtre ou violet, du volume d'un pois, qui grossit successivement en conservant sa couleur première; ce n'est qu'au commencement de l'été que la chair devient très blanche, à cette époque sa surface brunit, et finit par arriver à la couleur brune et enfin noire qui caractérise l'âge adulte. Néanmoins sa chair reste blanche à l'intérieur et présente de légères lignes grises; alors son parfum est encore à peine indiqué; dans cet état, elle est connue sous le nom de *truffe d'été* ou de *truffe blanche*. Dans les derniers jours de l'automne, la truffe parvenue au dernier terme de son développement présente les traits que nous avons employés à la caractériser.

Ajoutons pour compléter l'histoire naturelle de la truffe que pendant l'hiver l'intérieur du tubercule se ramollit et finit par tomber en bouillie; conséquence naturelle à l'existence du végétal qui, après avoir eu une vie toute souter-

raine, doit confier à la terre de nombreux germes reproducteurs.

Des recherches entreprises dans le but de dévoiler l'organisation interne des truffes ont été tentées à différentes époques par les mycophiles. On s'apperçoit aisément que la substance propre de ces champignons qui paraît homogène à l'œil nu, est en réalité formée de ramifications nombreuses, sur lesquelles sont fixées des vésicules, qui ont été nommées *cellules* par Adanson, *sporanges* par Link et Fries; ces petits corps presque sphériques renferment chacun deux ou quatre globules très petits que l'on a désignés sous les noms de *séminules*, de *sporules*, etc.; ils sont entremêlés de quelques grains solides que l'on considère comme des globules avortés. Au reste Micheli avait déjà connaissance de ce premier aperçu de l'organisation des truffes, comme il est facile de s'en convaincre par le dessin de la planche 102 de son *Nova genera* publié au commencement du dix-huitième siècle.

M. Turpin a porté dans ses derniers temps le fruit d'observations microscopiques concluantes dans la question déjà traitée, mais laissée imparfaite par ses devanciers. D'après cet habile expérimentateur, les truffes ne sont qu'un tissu de vésicules, qui, en se développant con-

tiennent des petites truffes ou *truffinelles*. Ces vésicules fertiles se trouvent entourées d'autres vésicules stériles ou avortées, présentant des formes variées, mais plus ou moins alongées, qui constituent par leur ensemble la substance du tubercule. Ces divers états sont représentés dans les figures D. D. de notre planche 42, ils ne sont que la reproduction exacte du dessin de M. Turpin.

La nature a répandu avec une certaine profusion le plus délicat et le plus estimé des champignons ; on trouve, en effet, des truffes en Europe, en Afrique, en Asie, et même dans l'Amérique septentrionale. En France, tout le monde sait avec quelle abondance on les récolte dans le Querci et le Périgord. Elles se plaisent dans les terres argileuses, mêlées de sable ou de gravier et un peu humides; on les rencontre à trois ou quatre pouces de profondeur. Depuis long-temps, on a fait la remarque que le terrain où elles abondent rend un bruit sourd lorsqu'on le frappe et que sa surface est gercée et bosselée à cause des soulevement occasionnés par le grossissement des truffes. Leur volume est sujet à varier; en général, on peut dire qu'il varie depuis celui d'une noix jusqu'à celui d'un œuf; mais on en trouve

de beaucoup plus grosses, puisque l'on en cite qui ont pesé au delà de douze livres.

Dans le midi de la France c'est particulièrement dans les forêts de chênes et de châtaigniers qu'on rencontre les *truffières*, c'est ainsi que l'on désigne les lieux où les truffes croissent avec quelque abondance. On trouve des truffes dans tout le bassin sous-pyrénéen; il n'y a guère de canton où l'on n'en ait découvert à des époques plus ou moins récentes; elles se présentent pourtant en petite quantité dans chaque localite, où le hasard les met à jour. Nous en avons eues de la Gascogne, de l'Agenais, du Lauragais, des environs de Toulouse et de l'Ariége; les plus belles nous sont venues de Lavaur; elles avaient toutes les qualités des truffes du Querci et du Périgord.

Nous dirons peu de chose de la recolte des truffes. Personne n'ignore que l'homme a mis à profit le goût prononcé qu'ont les cochons pour ces tubercules, pour rendre leur découverte facile et certaine. C'est du mois d'octobre au mois de janvier que l'on se livre à la recherche des truffes. Lorsque les connaissances générales que l'on a sur les terrains quelles préfèrent et les circonstances particulières qui dénotent à leur surface, leur existence; quelquefois aussi la présence des insectes dont les larves se nour-

rissent de leur subtance, telle que la petite *Tipule* que l'on rencontre en Périgord, et il faut le dire aussi, une certaine habitude servent à faire découvrir les truffières. Une fois le lieu choisi, on y conduit des cochons, qui, stimulés par l'odeur des truffes, bouleversent le terrain et les mettent bientôt à découvert. Ici, la surveillance la plus attentive devient nécessaire pour detourner l'avidité de l'animal et conserver intacts les tubercules soulevés. En Angleterre et en Piémont on est parvenu à dresser les chiens à ce genre d'exercices ; ils y sont aussi aptes que les cochons, et de beaucoup préférables puisque l'on n'a pas à redouter les effets de leur voracité.

Ce que nous avons dit de la structure des truffes, de leur mode de reproduction, et des sols qui conviennent à leur développement, suffit sans doute, pour faire comprendre qu'elle est la direction à imprimer aux tentatives que l'on voudra faire désormais pour les cultiver. Il conviendra, en effet, pour assurer leur multiplication, de choisir des localités et des terrains naturellement convenables à cette entreprise, ou appropriés par des amandemens, et d'y déposer des tubercules arrivés à un degré parfait de maturité pour les voir s'y propager.

A plusieurs reprises, dans des pays différens,

on a tenté d'établir des *truffières artificielles*, et des succès incontestables sont venus prouver en faveur de ces expériences. Dès lors, nous nous étonnons que l'on n'ait pas donné à cette culture les mêmes soins que l'on apporte, aux environs de quelques grandes villes, à celle si productive des champignons de couche.

Au reste, un amateur allemand, M. Alexandre Van-Bornholz, publia, il y a déjà plusieurs années, une brochure sur la culture artificielle des truffes. D'après cet auteur, on peut les cultiver en ayant le soin de prendre les précautions suivantes : on choisit un lieu ombragé et un peu humide, dans un jardin ou un bois, et une terre argilo-calcaire, un peu ferrugineuse, ou que l'on corrige si elle est trop compacte par excès d'argile en y ajoutant du sable, ou avec de la terre glaise lorsqu'elle est trop légère; on agit encore de la même sorte si l'on manque de chaux ou de parties ferrugineuses, on peut dans ce dernier cas y mêler de la mine de fer pulvérisée. D'après le même observateur, le terrain provenant de la décomposition des feuilles et du bois de chêne et de charme serait aussi favorable à la multiplication des truffes que le fumier de cheval et d'âne l'est pour celle de l'agaric comestible. Il importe donc de mêler ces parties végétales avec de la terre et d'en

former un dépôt au milieu duquel on enterrera les tubercules. Voici les précautions à prendre dans cette opération : après avoir pratiqué une ou plusieurs fosses remplies du terrain dont nous venons de parler, on plante les truffes à quatre ou six pouces de profondeur, et à deux ou quatre pouces l'une de l'autre, après avoir légèrement humecté le sol qui doit les recevoir. Si le pays en fournit, on se contente de les laisser entourées de la couche de terre qui leur est adhérente ; si les truffes viennent de loin, on les plante immédiatement après les avoir retirées des caisses bien fermées où on les a disposées, enveloppées encore dans la masse de terre qui les environnait lorsqu'on les a recueillies, et après l'avoir légèrement humectée. Les soins ultérieurs consistent à débarrasser la surface de la tranchée où la truffière est établie, des plantes trop vigoureuses qui s'en empareraient.

La transplantation des truffes peut être faite au printemps ou en automne ; il faut une année avant de pouvoir retirer des produits satisfaisans de cette culture si facile.

La reproduction de ce précieux champignon serait encore plus aisée à obtenir, d'après ce que rapporte M. le docteur Roques, d'une expérience tentée avec succès par M. de Noé. En

effet, il aurait suffi d'enterrer des pelures de truffes pour établir une truffière. Certes on serait bien coupable de ne pas répéter des tentatives si peu couteuses.

Voici, au reste, comment s'exprime à ce sujet l'auteur de l'histoire des Champignons comestibles et vénéneux, (pag. 155) : « M. de » Noé allant présider, il y a quatre ou cinq » ans, le grand collége du département du » Gers, prit en passant à Cahors une certaine » quantité de truffes, qui furent employées à » farcir des dindes. Ayant aperçu les pelures » et le résidu de ces truffes que son cuisinier » destinait à la basse-cour, il lui vint dans » l'idée de faire un essai dans son parc, et de » les y semer; il fit simplement nettoyer un » terrain sous des charmes et des chênes, et » après y avoir déposé lui-même ces pelures » et résidu de truffes, il fit recouvrir le tout » de terreaux et de feuilles mortes. L'année » suivante, on oublia d'examiner si l'essai » avait réussi, mais la seconde année, on » s'aperçut que le sol était soulevé dans l'en- » droit même où l'on avait semé les truffes; » on fouilla légèrement le terrain, et les » truffes parurent de suite près de la surface : » elles étaient noires, sèches, chagrinées et » de bon goût. »

Maintenant il nous reste à considérer la truffe comestible au point de vue gastronomique.

L'usage des truffes est répandu par toute la terre; cette sorte d'empire exercé par ce champignon est due à ses qualités précieuses que les anciens estimaient à l'égal des modernes : A Rome, à Athènes les truffes tenaient le premier rang parmi les champignons servis sur les tables somptueuses. On vit les Athéniens accorder le droit de bourgeoisie, si difficile à obtenir, aux enfans de Chérips, pour les récompenser de ce que leur père avait inventé un nouveau ragoût aux truffes ! ! !

Le culte rendu aux truffes par les Romains, a fait dire à Juvénal : « Libye, s'écria Allé- » dius, garde pour toi tes moissons, dételle tes » bœufs, pouvu que tu nous envoie des truffes. »

.... Tibi habe frumentum, Alledius inquit,
Libye! disjunge boves, dùm tubera mittas.

Juv. *Sat. V.*

Pline a parlé des truffes en les appréciant à toute leur valeur; il rapporte un fait assez piquant pour mériter d'être ici relaté : Le préteur Licinius, étant à Carthagène, et mangeant une truffe, sentit une forte résistance sous la dent; c'était un denier romain placé au centre du tubercule. On sait que les champignons, dans

leur rapide accroissement, enveloppent quelquefois en entier des corps étrangers ; c'est ce qui était arrivé à cette petite pièce de monnaie qui, enfouie dans la terre, s'était trouvée dans une position convenable pour être ainsi enveloppée.

Avant de passer à l'énumération des diverses préparations culinaires dont les truffes font aujourd'hui la base, il est à propos de faire connaître, en quelques mots, une manière de les préparer chez les Romains, qu'Apicius nous a conservée dans son livre curieux *de arte coquinariâ*. Après les avoir fait cuire dans l'eau, on les traversait d'une baguette et on les présentait pendant quelques instans devant le feu ; on les plaçait sur un plat de métal précieux, on les arrosait ensuite avec de l'huile, un peu de jus de viande, du chervi, du poivre et du miel ; lorsque cette sauce était bouillante, on fesait une liaison avec un peu de farine et on servait.

Enfin, un autre auteur ancien, dit qu'on lavait les truffes dans du vin, qu'on les fesait cuire ensuite sous la cendre et qu'on les servait chaudes, saupoudrées de poivre et de sel. Cette manière est encore en usage aujourd'hui et paraît être même la meilleure, au dire des gourmets.

On apprête les truffes de diverses façons, chaque pays a la sienne; voici les plus renommées; nous avons puisé la plupart de ces détails dans l'ouvrage du docteur Paulet :

1. *Truffes à la Maréchale.* —On choisit de grosses truffes que l'on débarrasse avec soin de la terre qui les entoure, en les brossant et les lavant; on jète dessus une pincée de sel et de gros poivre, on les enveloppe dans plusieurs couches de papier, et on les place dans une petite marmite couverte de cendres chaudes, on les en retire après une heure pour les servir dans cet état.

On peut simplifier cette préparation en se contentant de faire cuire les truffes sous la cendre, on les dit alors *au naturel.*

2. *Truffes à la Périgord.* — C'est une fricassée de truffes qui ont été d'abord cuites sous la cendre ou bouillies dans du vin.

3. *Truffes à l'Italienne.* — Les truffes coupées par tranches sont mêlées à de l'huile, du sel, du poivre, du persil, des échalottes, de l'ail hâché, et un clou de girofle; on laisse mariner le tout peu de temps, on le met ensuite sur un feu plus doux, et on ajoute du bouillon ou du vin blanc, une croûte de pain beurrée et maniée dans la farine : on fait bouillir le tout,

on dégraisse la sauce, et l'on sert avec du jus de citron.

4. *Truffes à la Piémontaise.* — On fait mariner les truffes dans l'huile, on les coupe par tranches minces que l'on dispose en couche peu épaisse dans un plat d'argent, avec de l'huile, du sel, du gros poivre; on couvre le tout d'une légère couche de fromage de Parmesan rapé. Après avoir formé plusieurs lits de cette manière, on met le plat sur un petit feu ou sous le four de campagne, on les sert après un quart d'heure de cuisson.

5. *Truffes en Pâte ou en Croustade* — Ce sont des truffes choisies, couvertes de quelques bandes de lard, que l'on dispose dans un morceau de pâte brisée et disposée en tourte, que l'on fait cuire au four pendant une heure.

6. *Truffes au Vin de Champagne.* — Il faut choisir de belles truffes et les mettre dans une casserole foncée de bandes de lard, avec du sel et une feuille de laurier; on fait bouillir le tout une demi heure dans du vin de champagne; on sert les truffes, ainsi préparées, chaudes, sous une serviette.

On mange encore les truffes en potage; on en fait des crêmes, du pouding, un ratafia et un sirop qui a joui autrefois d'une grande réputation comme analeptique et excitant, mais

qui est tombé, aujourd'hui, dans un oubli presque complet.

Ici, il est rare que l'on mette à profit ces préparations; en revanche les truffes y sont d'un usage très fréquent dans la charcuterie; les gourmets de tous les pays connaissent les foies gras de canard aux truffes préparés à Toulouse, sorte d'illustration culinaire que nulle ville en France n'a le droit de lui disputer. Parmi nous, il est encore plus ordinaire de conserver les truffes pour en farcir les volailles : à Toulouse, il faut avoir de bien petits revenus, pour laisser passer les jours gras sans manger en famille un chapon ou une dinde truffés.

On se demandera, sans doute, après tout ce que nous venons de dire de la truffe, qu'elles sont ses qualités diététiques. Prises avec modération, surtout si on les a rendues plus savoureusement délicates, en leur donnant l'huile, la graisse ou le vin pour adjuvans, elles excitent l'estomac sans le fatiguer, et disposent ainsi à digérer facilement; toute leur action gastrique semble se borner là. On se sent réellement libre, même après un repas copieux, lorsque les truffes y ont joué un rôle principal. Mais, bientôt, après en avoir fait usage, d'autres phénomènes se déclarent : agréablement excité

BIBLIOTHÈQUE TOULOUSE

par ce stimulant, à la manière du café, le cerveau jouit d'une aptitude remarquable; une sorte d'ivresse spirituelle, qui n'a aucun des désagrémens de celle que procurent les alcoholiques, s'empare de nous; les images sont plus riantes; le cœur s'épanouit, la bienveillance nous pénètre, comme toutes les fois que nous sommes rassasiés de bonheur; car l'envie seule, et l'envie nait du besoin, fait les méchans. On dit aussi, et cette idée est généralement admise comme un fait d'observation, que les truffes éveillent les désirs érotiques. Au reste, un grand nombre de champignons excitent de cette manière; au rapport de Pallas, les Russes s'enivrent avec le suc de plusieurs espèces : il y a entre ces hommes du nord, cherchant à lutter ainsi contre les effets de la basse température au milieu de laquelle ils vivent, et nous qui ne voulons trouver dans l'usage d'un champignon qu'un plaisir piquant, toute la différence qui sépare le sauvage de l'homme civilisé.

SECONDE PARTIE.

DE L'ACTION

DES CHAMPIGNONS

SUR L'ECONOMIE ANIMALE.

---

§ I.

Avant de chercher à apprécier convenablement l'action des champignons sur l'économie animale, il ne sera pas inutile de nous arrêter un instant à développer cette proposition générale, savoir : que la composition chimique des champignons ne peut être que d'une utilité très restreinte et la plupart du temps entièrement nulle pour faire distinguer les bonnes des mauvaises espèces.

En effet, les expériences analytiques entreprises par plusieurs savans ont démontré que la composition chimique de ces végétaux variait

à l'infini, non seulement dans les diverses espèces, mais encore dans une seule, soit pour la nature, soit pour la proportion des élémens qui les constituent. Voici, au reste, les noms des différentes substances que l'on en a retirées jusqu'à ce jour : de la fungine, de l'albumine, une matière grasse, une substance azotée insoluble dans l'alcool, de l'osmazôme, du sucre, de la gélatine, de la cire, des résines, des acides fungique, benzoïque et acétique et des sels à base de potasse et de chaux.

La fungine, ainsi nommée par M. Braconnot, qui la regardée comme un corps particulier, tandis que Vauquelin l'a présentée comme une simple modification du ligneux, est la substance qui forme le tissu cellulaire, seul élément organique qui entre dans la composition des champignons et qui détermine leur forme et leur solidité. Les autres substances sont des produits excretés et contenus dans les cavités de ce même tissu cellulaire. Ainsi le parenchyme des champignons est donc formé par la fungine; on comprend dès lors, que ce produit sera très abondant dans les espèces solides, tandis qu'il sera à peine indiqué dans les agarics déliquescens. En revanche, ceux-ci seront très riches en eau, tandis que les premiers en contiendront fort peu.

Dans ces derniers temps, (en 1826), M. le docteur Letellier, dans une dissertation inaugurale remarquable, dont nous avons déjà eu occasion de parler, dit avoir obtenu :

1° Un *principe âcre*, détruit facilement par la dessication, l'ébullition, la macération dans les acides faibles, l'alcool, les alcalis. En effet, si l'on soumet à la distillation les champignons qui le contiennent, on obtient d'abord une eau d'une odeur très marquée, mais d'un goût fade, sans acrêté; puis l'odeur, d'abord peu désagréable, devient de plus en plus empyreumatique, toujours sans âcreté, et ce qui reste dans la cornue a entièrement perdu sa saveur. « Si l'on met, dit M. Letel-
« lier, dans l'acide acétique, l'alcool, la
» potasse en solution, des morceaux des mêmes
» champignons, vingt-quatre heures suffisent
» pour détruire entièrement leur saveur, et
» les premiers liquides évaporés spontanément
» laissent à peine quelques atômes d'une subs-
» tance inerte; tandis que la macération pen-
» dant plusieurs jours dans l'eau pure, ou la
» trituration et le lavage, répétés jusqu'à qua-
» tre fois, ne peuvent enlever cette âcreté. »

» Ce principe ne paraît pas toujours iden-
» tique ou semblable dans tous les agarics à
» lamelles égales et dans tous les agarics

» laiteux, par sa saveur, et par l'odeur qu'il » exhale; il paraît différent dans les agarics » amers, et surtout dans l'*agaricus stypticus*, » mais il est bien difficile de prononcer sur » une matière aussi fugace. »

2° Un *principe délétère* qui n'est affaibli ni par la dessication ni par l'ébullition, et que ne décomposent ni ne précipitent les acides, les alcalis faibles, l'acétate de plomb et l'infusion de noix de galles; il est soluble dans l'eau, insoluble dans l'éther. Cette substance que M. Letellier a proposé de nommer *Amanitine*, ne manifeste sa présence ni par de l'odeur ni par de la saveur, elle résiste à une température bien supérieure à celle de l'eau bouillante, et forme avec les acides des sels cristallisables.

Au reste, cette substance n'a été reconnue que dans les agarics *bulbeux* et *fausse-oronge;* aussi, comme nous le dirons bientôt, ces deux champignons sont les seuls vraiment toxiques que nous possédions dans notre climat.

Les auteurs qui se sont occupés des champignons, sous le rapport de leur action sur la santé de l'homme ont cherché à établir des caractères généraux, tirés des qualités physiques de ces êtres, pour faire distinguer sûrement les espèces innocentes de celles qui sont

capables de nuire. Il faut avouer que cette classification si utile, si nécessaire, ne repose que sur de fausses indications; dès lors il devient important de dire et de faire comprendre que les règles générales données par Persoon, Paulet et quelques autres savans, offrent tant d'exceptions, qu'elles ne méritent aucune confiance, et que l'on pourrait, en s'y confiant, tomber dans de funestes méprises. En parcourant avec attention ce traité on s'apercevra, en effet, combien les espèces salubres varient par leur consistance tantôt molle, tautôt coriace; par leur odeur tantôt fade, tantôt forte et mauvaise; par leur saveur agréable, acide ou même poivrée et styptique; par l'absence ou la présence d'un lait âcre; enfin par leurs couleurs si variables.

La saveur âcre, piquante, de certains champignons est un caractère qui, seul a une valeur comme signe distinctif des espèces qui possèdent un principe irritant, mais que l'on peut facilement détruire : hors de là, tout est vague et incertain.

Il ne reste donc en réalité pour distinguer sûrement une bonne d'une mauvaise espèce, que les caractères assignés à chacune d'elles par les botanistes; de là, la nécessité de rendre complètes les descriptions consacrées à les faire

distinguer les unes des autres, et de les représenter fidèlement par des figures faites d'après nature, avec les proportions et les couleurs qui leur appartiennent.

§ II.

Il résulte de ce qui précède que l'action des champignons sur l'économie animale et sur celle de l'homme en particulier, est très variée d'espèce à espèce :

1° La plupart des champignons peuvent être employés sans danger comme aliment; quelques uns sont même d'une digestion tellement facile qu'on peut les manger crus. Un plus grand nombre exigent la coction, à cause de la résistance plus grande qu'ils offrent à l'estomac, et constituent, après avoir subi cette préparation, des mêts aussi agréables que sains. Enfin, la majeure partie, quoique pouvant servir sans danger à la nutrition, est rejetée, avec raison, à cause de plusieurs qualités physiques, qui, comme une trop grande dureté, une odeur ou une saveur désagréables, éloignent l'idée de les employer.

Beaucoup d'espèces mangées crues peuvent occasionner des accidens graves, mais éprouvées

par une cuisson assez long-temps prolongée, elles sont débarrassées en entier des qualités qui les rendaient redoutables dans leur état naturel, état dans lequel on se gardera de les employer, quand on aura éprouvé une fois la sensation de picotement sur la langue et le sentiment de constriction à la gorge que détermine le pricipe âcre qu'elles contiennent.

A cette catégorie doivent être rapportés les nombreux champignons sur l'action desquels on est loin de s'entendre encore aujourd'hui ; ainsi la plupart des auteurs rejettent comme nuisibles les nombreuses variétés de l'agaric pectinacé, tandis que d'autres, et nous sommes de ce nombre, les préconisent comme constituant un aliment aussi salubre que délicat. Mais il est vrai que ce n'est qu'à l'état de cuisson que nous recommandons d'en faire usage; crues elles porteraient sur l'estomac et le canal intestinal leur action irritante, et pourraient amener des accidens funestes.

D'autres espèces, heureusement rares, contiennent une résine âcre et indestructible, que la coction prolongée ne peut conséquemment leur faire perdre; celles-ci sont dangereuses dans tous leurs états, et malgré les préparations qu'on aura pû leur faire subir.

Enfin quelques unes, leur nombre est beau-

coup plus restreint encore, contiennent le principe délétère, essentiellement toxique, dont aucune qualité physique ne démontre la présence.

Il existe donc :

1° Des champignons très nombreux, susceptibles d'être employés comme substances alimentaires, à l'état cru, et qui ne nécessitent l'action de la cuisson qu'à cause de la tenacité de leur tissu, ou qui ne sont rejetés, que parceque des qualités physiques en font des alimens peu délicats ou même désagréables ;

2° D'autres, en assez grand nombre, pourvus d'un principe âcre, que la cuisson fait disparaître; espèces dangereuses à l'état cru, mais qui sont converties en alimens inofensifs, souvent même délicats par une cuisson prolongée.

3° Enfin, un très petit nombre possédant un principe vénéneux que la cuisson ne détruit point, et dont les effets ne se font, ressentir que plusieurs heures après qu'il a été ingéré dans l'estomac.

Cependant, ce principe étant soluble dans l'eau, dans l'alcohol, dans l'acide acétique, dans les dissolutions alcalines faibles, on peut parvenir à s'en débarrasser en employant l'une ou l'autre de ces menstrues; ainsi font, dit-on, les Russes, qui se mettent par là à l'abri des acci-

dens que leur ferait infailliblement éprouver l'usage des champignons qui sont pourvus, à un très haut point, de cet élément délétère.

§ III.

Nous arrivons à la partie vraiment essentielle de cet ouvrage, entrepris dans le but de faire éviter les méprises si souvent funestes, occasionnées par l'usage inatentif des champignons. Nous devons nous arrêter à indiquer avec soin les moyens de détruire leurs effets lorsqu'ils sont nuisibles.

D'après les principes précédemment établis, nous aurons à considérer les champignons exerçant leur action dangereuse sur l'économie de l'homme : 1° comme alimens indigestes ; 2° comme alimens âcres ; 3° comme poisons.

1° Les champignons constituent un aliment indigeste, toutes les fois que leur tissu est trop coriace et conséquemment capable de résister à l'action de l'estomac ; il arrive alors qu'ils sont rejetés par le vomissement comme un corps inerte dont la poche gastrisque se débarrasse, ou que, ne pouvant être expulsés, ils passent dans les secondes voies, où ils occasionnent les phénomènes d'une indigestion intestinale.

Une cause plus fréquente d'indigestion causée par des espèces dont l'innocuité est bien constatée, c'est de manger des champignons qui n'ont pas été soumis à une coction assez prolongée ; dans cette circonstance l'aliment s'empare avec avidité des sucs qui l'environnent, se gonfle et produit des symptômes inquiétans : la sécrétion de la salive est augmentée, les nausées sont fréquentes, souvent des vomituritions ont lieu. En quelques heures ces symptômes se dissipent d'eux-mêmes, et plus vite, si on a le soin de boire de l'eau alcoholisée. Si des efforts pour vomir se manifestent, le premier soin est de favoriser le vomissement par de l'eau tiède : il est fort rare que l'on ait besoin de recourir à tout autre émétique.

2° Les champignons qui possédent le principe âcre, agissent sur les premières voies en les irritant peu après leur ingestion, et produisent une véritable inflammation des membranes muqueuses avec lesquelles ils sont mis en contact. Cette inflammation offre différens degrés d'intensité en rapport avec l'âcreté du principe et la quantité ingérée ; elle est caractérisée par la douleur à l'épigastre (au creux de l'estomac), par une soif ardente, qu'accompagne souvent une sécheresse brûlante au fond de la gorge. La chaleur de la peau

très développée est mordicante, le pouls est dur et fréquent; ordinairement il y a des vomissemens et des selles. Ces premiers accidens se déclarent peu de temps après l'ingestion dans l'estomac de ces matières irritantes, circonstance qui doit être prise en considération, puisqu'elle sert à faire distinguer cet état des véritables empoisonnemens par les champignons.

D'après ces symptômes, et les résultats offerts par l'ouverture de ceux qui étaient morts à la suite d'une inflammation de ce genre, on ne saurait douter que le principe irritant n'ait agi uniquement par son contact sur le tube digestif; il continue en quelque sorte, sur les membranes muqueuses de l'estomac et de l'intestin, l'action qu'il a momentanément exercée sur la langue, les parois de la bouche et de la gorge.

La connaissance de ces faits doit servir de base au traitement de cette espèce d'empoisonnement, et puisqu'il n'est produit que par le contact de la substance irritante avec l'estomac, il faut s'empresser de l'en débarrasser; on y parvient en expulsant le champignon par les vomitifs; le plus sûr est sans contredit le tartre stibié, c'est lui que l'on doit préférer; deux à quatre grains dans un verre d'eau, en trois

ou quatre doses, suffisent ordinairement pour provoquer le vomissement.

On comprendra sans peine que cette médication pertubatrice, que l'on emploie en imitant ce que fait souvent la nature, ne doit être mise en usage que dans les premières heures. Quand l'inflammation est intense, il faut bien se garder d'employer ce moyen; on se borne alors à l'eau froide, encore mieux rendue mucilagineuse avec la gomme arabique, que l'on fait prendre souvent et en abondance, dans la double intention de noyer le principe vénéneux dans une grande quantité de véhicule et de rendre son effet nul ou presque nul, et en même temps pour éteindre l'inflammation déjà produite. Dans ce but, surtout si l'état est alarmant, il faut avoir recours aux sangsues appliquées à la région épigastrique ou sur le ventre, et si les accidens persistent et que le sujet soit pléthorique aux saignées générales.

Ces préceptes doivent être fidèlement mis en pratique, parce que la plupart des Champignons qui occasionnent des accidens appartiennent à cette classe, et qu'il est presque toujours facile d'obtenir par leur prompte application une rapide guérison.

3° Lorsque les champignons agissent par le principe délétère et vraiment toxique que quel

ques uns contiennent, les choses se passent différemment que dans les cas que nous avons eus en vue dans le paragraphe précédent : l'individu qui a fait usage de champignons vénéneux n'éprouve d'abord aucun dérangement, les phénomènes de la digestion semblent suivre leur marche ordinaire, rien ne fait prévoir la crise effrayante qui se prépare. Cet état d'*incubation* peut se prolonger de cinq à douze heures après l'ingestion, rarement davantage; alors seulement il éprouve des nausées, des douleurs vagues dans toute l'étendue du ventre, qui augmentent et deviennent atroces; souvent ont lieu des vomissemens accompagnés de déjections alvines; une soif inextinguible se déclare ; la face est décomposée, des convulsions partielles ou générales surviennent, le pouls est à peine sensible, fréquent, dur, serré et irrégulier; arrivent le délire, l'assoupissement comateux ou de violentes convulsions, des défaillances, des sueurs froides générales, enfin la mort. Dans quelques cas, le malade conserve l'usage de ses sens, et meurt en proie aux douleurs les plus vives, au milieu des angoisses d'une épouvantable agonie.

Lorsqu'on ouvre les cadavres des personnes mortes empoisonnées par les champignons qui récélent le principe délétère, on trouve tout le

système capillaire fortement gorgé de sang; souvent la peau est parsemée de larges écchymoses violettes; les vaisseaux de la conjonctive sont comme injectés; il y a congestion cérébrale; mais tous ces phénomènes peuvent être expliqués par la longue agonie et la mort arrivée au milieu des plus affreuses convulsions. Souvent l'estomac et les intestins sont légèrement rouges; d'autrefois on les trouve d'un rouge violacé, et leur surface intérieure est parsemée de taches gangrèneuses; ces traces d'irritation manquent pourtant dans quelques cas, ou du moins sont peu appréciables.

En fesant attention à ce que nous avons déjà dit des symptômes de cet empoisonnement, on comprendra qu'il ne faut pas attribuer à l'action directe des champignons délétères sur la muqueuse gastro-intestinale cette violente perturbation quoique elle soit néanmoins démontrée par l'irritation qui se trahit, pendant la vie, par les douleurs abdominales et les évacuations qui ont lieu par haut et par bas, et après la mort, par des lésions organiques manifestes. Mais les convulsions, le délire, les défaillances, tous les caractères, en un mot, de l'empoisonnement *narcotico-âcre* sont évidemment dus à l'absorption. Dans ces cas, tout semble se passer comme dans l'empoisonnement par l'*Opium*, ainsi qu'il

résulte d'ailleurs des expériences que Letellier a tentées, pour chercher à déterminer les effets de ces deux substances injectées dans le tissu cellulaire des grenouilles.

On sait aussi, au rapport du célèbre naturaliste Pallas, que les Ostiacs qui habitent la Sibérie, se procurent habituellement une ivresse, qui arrive quelquefois au délire furieux, en buvant la décoction de l'*Agaricus muscarius*, la fausse oronge, espèce si riche en principe vénéneux; ce qui vient encore à l'appui de ce rapprochement.

Le traitement de cette sorte d'empoisonnement doit varier selon l'époque à laquelle on est appelé à l'appliquer. C'est ainsi que si l'on s'apercevait, peu de temps après avoir fait usage de champignons vénéneux, de cette dangereuse méprise, on devrait, sans tarder, provoquer le vomissement et le favoriser, jusqu'à ce que l'on eût acquis la certitude que les matières récemment introduites dans l'estomac en ont été complètement chassées. Ici encore l'émétique, à la dose de deux à quatre grains, est indiqué comme le vomitif le plus actif. A défaut de cette substance, il faudrait employer l'ipécacuanha ou le sulfate de zinc, ou bien s'empresser de faire avaler une quantité considérable d'eau tiède, en attendant de se procurer les

médicamens dont les effets sont presque certains afin de débarrasser l'estomac, ou de rendre bien moins active l'action du poison qu'il contient. On devrait recourir à la titillation de la luette avec les barbes d'une plume, toutes les fois que les émétiques n'agiraient pas assez promptement.

Malheureusement, il arrive presque toujours qu'il se passe plusieurs heures, avant que les personnes qui ont mangé des Champignons vénéneux en soient instruites par les premiers symptômes de l'empoisonnement. La digestion stomacale est alors en pleine activité et déjà le principe toxique est en partie absorbé. Dans ce cas, les secours doivent être promptement administrés ; il faut se hâter de faire vomir les malades à l'aide des moyens indiqués, pour débarrasser l'estomac de la substance délétère qu'il pourrait encore contenir ; il faut donner des purgatifs, pour empêcher la digestion intestinale de se continuer, et provoquer des selles abondantes.

Mais l'administration de ces potions vomitives ou purgatives par la bouche est quelquefois très difficile et même impossible, à cause du resserrement spasmodique des mâchoires ; dans ces cas graves l'on a recours aux lavemens, rendus purgatifs, soit par quelque sel neutre, soit par une

décoction de séné ou de tabac, en même temps que l'on cherche à provoquer les contractions de l'estomac d'une autre manière. Plusieurs moyens ont été imaginés; nous devons les mentionner ici en les appréciant selon leur mérite. Le premier, celui qui vient naturellement à l'esprit, quand on ne peut vaincre la résistance des mâchoires, c'est l'emploi d'un instrument qui porte le liquide médicamenteux dans l'arrière-bouche ou jusque dans l'estomac. A l'aide d'une sonde, on peut obtenir ce résultat et voici comment il faut procéder :

On pousse une sonde ordinaire en gomme élastique jusque dans l'arrière-bouche, en la faisant glisser sur le plancher inférieur d'une des narines ; si l'on a sous la main une sonde œsophagienne, c'est-à-dire une sonde de deux pieds de long environ, sur un diamètre qui va en diminuant de neuf lignes à trois, on peut la faire descendre jusque dans l'estomac, ou du moins très avant dans l'œsophage. Dans l'un ou l'autre cas, l'on adapte une seringue chargée de la potion médicamenteuse ou de l'eau tiède simplement, au grand orifice de la sonde, qui est en dehors, et l'on pousse lentement, jusqu'à ce que la seringue soit vidée. L'introduction de la sonde œsophagienne ne présente aucun inconvénient et exige, néanmoins, une main

exercée. On évite la rencontre du larynx, en dirigeant l'extrémité inférieure de la sonde en arrière ; le sentiment de gêne qu'elle produit, pas plus que la résistance qu'elle rencontre, ne doivent arrêter l'opérateur; il faut, quelquefois, un effort assez considérable, pour vaincre la contraction spasmodique de l'œsophage.

Quelques médecins ont trouvé plus facile de faire parvenir une sonde dans l'arrière-bouche en la dirigeant le long de l'arcade dentaire jusqu'aux dernières dents molaires, où il existe, au devant de l'apophyse coronoïde, un espace vide, par lequel on peut la faire pénétrer dans l'intérieur de la bouche, et d'injecter, à l'aide de la seringue, les boissons ou potions appropriées.

L'introduction de la sonde par derrière les molaires n'est pas plus aisée, que par la narine, l'expérience nous en a convaincus, et elle n'est guère praticable, que chez les enfans, et les personnes qui n'ont pas encore les dents de sagesse.

Quant à la recommandation de casser une ou deux dents pour faire parvenir plus facilement les médicamens dans la cavité buccale, nous n'en parlons, que comme d'un moyen extrême, auquel il ne faut recourir que l'orsqu'il n'y a pas d'autre ressource.

On a aussi conseillé d'introduire dans les

veines ou d'appliquer sur la surface dénudée de la peau, les remèdes propres à provoquer le vomissement. L'absorption par la peau se fait trop lentement, pour que cette voie puisse être choisie, avec quelque avantage, alors qu'il faut débarrasser très promptement l'estomac du poison qu'il renferme. L'infusion médicamenteuse dans les veines est suivie d'effets bien autrement rapides ; des expériences nombreuses, faites sur les animaux, prouvent que les vomissemens arrivent peu d'instans après qu'on a confié le vomitif à la circulation veineuse; et l'homme, sous ce rapport, ne diffère pas des animaux. On connait l'histoire de ce soldat qui faillit mourir victime de sa voracité ; il avait avalé un morceau de tendon de bœuf qui resta fixé au milieu de l'œsophage ; la déglutition était impossible, et la suffocation imminente ; Kohler imagina d'injecter dans une veine une solution de tartre émétique ; le succès répondit à l'attente, et le morceau de tendon fut rejeté au dehors, par un vomissement violent.

Mais, au médecin seul appartient de recourir à ce moyen qui pourrait être très efficace ; ce procédé exige des connaissances positives en anatomie et une main délicate et sûre. Rappelons aussi qu'il faut bien se garder d'injecter des médicamens huileux dans les veines ; les

expériences de M. Magendie prouvent, qu'ils causent immédiatement la mort, en engouant les capillaires pulmonaires, et en arrêtant ainsi la circulation.

On a vu, dans quelques circonstances, une application de quelques sangsues, derrière les oreilles et aux angles de la mâchoire inférieure, faire cesser la raideur tétanique ainsi que le spasme de l'œsophage, et rendre libre l'administration des remèdes.

Comme on ne connait encore aucun antidote du principe vénéneux des champignons, et qu'on ne peut donc pas espérer d'aller le neutraliser jusque dans les voies digestives, il est rationnel d'insister sur l'emploi des agens thérapeutiques propres à l'expulser, soit par le vomissement, soit par les garde-robes, et de donner la préférance aux vomitifs ou aux purgatifs, quand on ne trouve pas à propos de les administrer ensemble, selon la marche des symptômes et que, par le temps écoulé depuis l'ingestion du poison dans l'estomac, on peut présumer qu'il s'y trouve encore ou qu'il a déjà passé dans les intestins.

Le précepte de provoquer des vomissemens ou des évacuations alvines, est tellement absolu que, ni l'âge, ni le sexe, ni le tempérament, pas même l'état de grossesse, ne doivent y faire

renoncer dans les premieres heures de l'empoisonnement.

Ce n'est qu'après l'évacuation complète de la matière vénéneuse qui cause les accidens, que l'on devra avoirs recours aux remèdes adoucissans ou aux remèdes excitans, selon la prédominance des symptômes, ou d'irritation, ou d'affaiblissement des forces; lorsqu'on n'aura à combattre que la phlegmasie gastro-intestinale, l'on prescrira les sangsues sur le creux de l'estomac et sur le ventre, ou des ventouses scarifiées sur les mêmes parties; les cataplasmes émolliens, les bains tièdes; les boissons mucilagineuses, gommées ou sucrées, ou légèrement acidulées; les potions huileuses, aromatiques, camphrées ou étherées; les lavemens avec l'eau de guimauve ou de camomille; en un mot, l'on mettra en usage, selon l'état du malade, toute la méthode antiphlogistique convenablement entendue.

Si au contraire, l'on a à lutter contre les effets du narcotisme, l'on dégorgera d'abord le cerveau en appliquant, en assez grand nombre des sangsues au cou et aux tempes; l'on emploira à l'intérieur les acides végétaux, l'eau vinaigrée, la limonade à la glace, le café, les infusions de mélisse et de menthe poivrée aiguisées de quelques gouttes d'acide muriatique

ou d'éther sulfurique ; les lavemens acidulés, froids et même éthérés ; à l'extérieur l'on fera des lotions avec l'eau froide, et l'on secondera tous ces moyens par les sinapismes et les vésicatoires sur les extrémités inférieures.

Lorsque la mort ne suit pas immédiatement l'empoisonnement, les forces sont long-temps à revenir. Les amers aromatiques, tels que le quinquina, sont alors conseillés, ainsi que les eaux minérales ferrugineuses ; un régime corroborant, composé principalement de viandes blanches et de laitage, long-temps continué, peut seul effacer les funestes impressions d'un poison qui, au dire de Zeviani, est aussi pernicieux que tous les autres poisons réunis.

Nous venons de dire comment agissent les Champignons malfaisants sur l'économie animale, nous avons indiqué les moyens de remédier à leurs effets délétères, il nous reste à confirmer par des observations, les préceptes que nous avons donnés, et à combler, par quelques détails, les lacunes qui doivent être restées dans le tableau général que nous avons tracé. Déjà, à la page 153, en parlant de la fausse oronge, nous avons cité l'observation recueillie par M. Vadrot. Celles qui suivent méritent aussi d'être reproduites.

1re *Observation* : Un cultivateur va le dimanche se promener dans un bois voisin de sa demeure, accompagné de sa femme enceinte de plus de trois mois et de ses trois enfans âgés, l'un de cinq ans et demi, l'autre de quatre, le troisième de deux ans : ils aperçoivent des champignons de différentes espèces; ils les cueillent sans choix et de retour au logis on les apprête et on les mange. Dès la nuit suivante, la femme ressent des malaises et une douleur gravative à la région épigastrique; tous, pendant la journée du lundi, éprouvèrent un sentiment de suffocation et de cardialgie, et des nausées fréquentes, qui, chez le père, furent ce même jour suivies de vomissement; le mardi, symptômes plus graves, nouveaux accidens, nausées continuelles, vomissement de matières bilieuses, respiration plus gênée, douleurs dans toute la capacité abdominale, mais plus sensibles à l'épigastre; ténesme, difficulté d'uriner. Deux des enfans périssent le même soir et le troisième le lendemain. Du mercredi au vendredi soir, le mal ne cesse de s'aggraver, chez le père et la mère, malgré les secours administrés par deux officiers de santé; douleurs insuportables à l'estomac, vers les hypochondres, les lombes et la région de la vessie; météorisme du bas-ventre, difficulté plus grande

d'uriner, ténesme plus douloureux, déjections glaireuses, sanguinolentes, par haut et par bas; céphalalgie, langue sèche, soit inextinguible, angoisses, mouvemens convulsifs des extrémités; chez le père, hémorrhagie nasale. Le vendredi soir, gonflement œdémateux des articulations des pieds et des mains, chez la femme seulement; chez le mari, frissons précurseurs de la gangrène des intestins. Le samedi, épiphénomènes suivans : chez le mari, gerçures, aphtes, phlogose à la langue et dans l'arrière-bouche, hoquet, syncopes, dépression et intermittence du pouls, délire, suppression de l'excrétion alvine et de l'urine, froid glacial des extrémités, sueur froide universelle, mort.

Cependant la femme, unique reste de cette malheureuse famille, était dans un état de plus en plus déplorable, et déjà l'on observait aussi chez elle des mouvemens convulsifs des extrémités.

Un médecin qui avait été appelé trop tard pour sauver les quatre premières victimes, s'arrête aux vues curatives suivantes : 1° moderer la mobilité du système nerveux; 2° diminuer, s'il en était encore temps, l'action délétère du poison; 3° arrêter les progrés de l'inflammation; 4° retablir le cours des différentes excrétions. Pour arriver à ces fins, il prescrit : 1° pour

boisson, eau de poulet avec les fleurs de tilleul, le nitrate de potasse et le sirop de violettes; 2° crême d'orge ou de riz, avec un peu de saffran pour nourriture; 3° gargarisme avec une décoction tiède d'orge oximêlée; 4° demi-lavemens avec la décoction de son de froment, d'une tête de pavot et de camomille, auxquels on ajouttait une cuillerée de vinaigre; 5° fomentations sur l'abdomen et les extrêmités avec des linges imbibés d'oxicrat tiède; 6° toutes les heures, deux ou trois cuillerées d'une potion composée d'huile d'amandes douces, de sirop de violettes, d'eau de lin, de fleurs d'oranger et de laudanum liquide de Sydenham à la dose de quarante gouttes, sur huit onces d'excipient.

Dans la journée même, la malade rend plusieurs morceaux informes de champignons; le soir, le vomissement est moins fréquent, l'urine commence à couler, une selle gluante et fétide a lieu; les mouvemens convulsifs des extrémités cessent dans le cours de la nuit. Le dimanche au matin, les coliques sont moins fortes, le météorisme est diminué, etc. etc. Quatre jours après, les accidens ont presque cessé; il reste une grande débilité; de l'enflure aux extrémités inférieures seulement, tremblement de toutes les extrémités, douleur fixe au-dessus de l'orbite droit. Dans le cours de la semaine sui-

vante, la malade entrait dans une convalescence encore pénible et qui fut longue.

On confirma la cure par l'usage du sirop de quinquina, des infusions de petite sauge et de tilleul, et des bains domestiques. Trois mois après, cette femme avait repris de l'embonpoint et sentait très distinctement les mouvemens de son enfant.

(*Journal de Sedillot*, 1806. t. 25. p. 241).

2e *Observation.* Guibert, sa femme, sa fille, deux garçons étrangers et une domestique, mangent à dîner, de *l'oronge ciguë jaunâtre*, (notre agaric bulbeux, var. 6.) préparée avec une étuvée de carpe : à trois heures après minuit, madame Guibert qui n'avait mangé que de ce plat, est réveillée par un rêve effrayant et par de nausées; elle vomit sans douleur une partie du dîner, et elle est plongée dans un assoupissement que les efforts du vomissement seuls font cesser. On lui donne l'émétique, elle évacue et se trouve soulagée. Elle fut parfaitement rétablie environ trois semaines après. Un des garçons et sa fille qui ne furent pas émétisés, moururent après avoir éprouvé les mêmes accidens. L'autre garçon et la domestique, secourus à temps, furent rétablis au bout de trois semaines. Guibert éprouva natu-

rellement un véritable *choléra-morbus*, accompagné de crampes très douloureuses, surtout aux pieds, avec rétraction des membres. Il fut sauvé. Aucun de ces individus n'éprouva de fièvre : tous, excepté Guibert, fûrent plongés dans un état de stupeur continuelle.

3° *Observation.* Benoit, sa femme et leur enfant, mangent, à six heures du soir, de l'*oronge ciguë blanche* (notre agaric bulbeux var. α.), cueillie et apprêtée le même jour. Le lendemain, nausées, anxiété, défaillances fréquentes. Le père et l'enfant vomissent abondamment après avoir pris une forte dose d'émétique, du lait et de la thériaque. L'enfant meurt le deuxième jour, le père expire quelques instans après; peu de temps avant sa mort, il était dans un état de stupeur et d'anxiété remarquables, le ventre tendu, les extrémités froides, le pouls petit et intermittent; il avait des défaillances fréquentes, et il était de couleur livide. Sa mère qui n'avait pas pris d'émétique, parce qu'elle était atteinte d'une hémorrhagie utérine, avait cependant beaucoup vomi au deuxième jour; elle était faible, pâle, et dans un grand état d'anxiété; son pouls peu fébrile, était faible. On lui prescrivit une médecine ordinaire aromatisée avec l'eau de fleurs d'oranger. Trois heures après, elle avait

évacué des champignons entiers et d'autres qui étaient comme dissous dans des mucosités jaunâtres : elle allait mieux. On lui fit prendre un lait d'amandes douces, avec quelques gouttes d'éther sulfurique, et de l'eau de fleur d'oranger, ce qui la calma beaucoup. Le surlendemain, elle fut encore purgée, et avec succès; l'hémorrhagie qui s'était arrêtée revint et la malade éprouvait de temps en temps de l'oppression et des faiblesses. On lui administra des restaurans et d'autres anti-spasmodiques; elle ne se rétablit qu'avec peine, et, cinq ou six mois après, elle était encore très pâle et avait des maux de tête et d'estomac. Elle succomba à une autre maladie qu'elle eût long-temps après.

4° *Observation.* Une femme de Stupinis, son mari, trois garçons et une fille, mangent, le 6 octobre, à leur dîner, deux livres d'*agaric bulbeux*, cuit avec du beurre; vers deux heures après minuit, un des enfans, âgé de sept ans, se plaint de douleurs aiguës dans le bas ventre : on lui administre de la thériaque; sa mère qui avait beaucoup mangé du ragoût, éprouve, un moment après, une forte cardialgie, de la suffocation et fait de violens efforts pour vomir. Il en est de même de l'enfant aîné; le père se trouve également attaqué avant le jour; le second fils, sur les

neuf heures, et la fille, qui en avait mangé très peu, ne commence à se plaindre que vers le soir.

Le 7 octobre, l'enfant, âgé de sept ans, était comme stupide, souffrait beaucoup du ventre, et ne pouvait prendre que de l'eau fraîche; l'abdomen se météorise; l'enfant pousse par intervales des cris plaintifs, aigus, quoique plongé dans un état léthargique; vers le midi, il éprouve des mouvemens convulsifs; ses extrémités se raidissent, le pouls devient très petit, et il meurt attaqué d'un spasme cynique. Son corps fut couvert de taches violettes, l'estomac et les intestins étaient distendus par un gaz fétide, corrodés dans leur surface interne, on voyait près du pylore des taches livides; le colon contenait des vers vivans, et un reste de champignon mêlé à un fluide jaunâtre; le foie était très volumineux, pâle et sans consistance.

La mère, qui se plaignait d'anxiété suffocante, de cardialgie avec vomissement de matières verdâtres et sanguinolentes, devint jaune par tout le corps et ne pouvait pas respirer, le bas-ventre était dans une constriction spasmodique, le nombril enfoncé; la plus légère compression augmentait la rétraction des jambes. Elle ne prit que de la thériaque et mourut

dix-huit heures après l'invasion du mal, dans une léthargie profonde et des sueurs froides. Il sortit des narines un sang ichoreux et de l'écume par la bouche; les viscères de l'abdomen offraient des altérations analogues à celles du sujet précédent.

L'enfant de dix ans, qui n'avait mangé que beaucoup de raisin dans la journée, était stupide le soir, il éprouva les accidens ci-dessus mentionnés, et mourut dans les convulsions. Le foie était très volumineux. A l'ouverture de l'estomac, il s'exhala une odeur tellement infecte, qu'on renonça à l'examen des autres viscères.

La fille eût des défaillances, des vomissemens et des douleurs tensives à l'estomac; elle refusa de prendre un vomitif; le pouls devint fréquent, petit, irrégulier; le hoquet se déclara par intervalle: il y avait cardialgie forte et brûlante, anxiété, un sentiment d'étranglement et une soif extrême; on la saigna, le sang était noir et livide, et elle parut soulagée. Elle ne tarda pas cependant à éprouver de la suffocation et de la difficulté d'avaler. Elle eût du délire et une épistaxis; on lui fit prendre de la manne, qui procura des évacuations. Le troisième jour, elle expira dans un état de léthargie et au milieu d'affreuses angoisses, de frissons, de

sueurs froides, de convulsions et du délire. On reconnut les mêmes altérations de tissu que chez la mère et l'enfant de sept ans; la vésicule du fiel était complètement vide, et la partie du foie voisine de l'estomac molle et livide, tandis qu'elle était blanche supérieurement et antérieurement.

L'aîné des enfans éprouva des coliques nerveuses avec rétraction des jambes, de la cardialgie, des vomissemens fréquents, des palpitations de cœur et un sentiment d'étrenglement; l'émétique, administré à deux reprises, procura des évacuations abondantes; on lui donna ensuite une décoction blanche, et d'heure en heure, on lui fit prendre dix gouttes de liqueur minérale d'Hoffmann dans deux onces d'eau thériacale, ce qui parut le soulager un peu : cependant les coliques revenaient de temps en temps; il éprouvait de la céphalalgie, une sorte de pesanteur d'estomac, du délire et des anxiétés qui l'obligeaient de changer souvent de place; la fièvre se déclara; les yeux étaient enflammés; on le saigna, et il fut soulagé; la saignée fut répétée le soir et on administra un lavement; ces moyens firent cesser des tranchées dont il se plaignait, et la fièvre fût moins forte. Le lendemain, la langue était chargée : on lui ordonna trois onces de manne qui procurèrent

des évacuations salutaires; il était faible, et avait une tension douleureuse à l'estomac; on diminua successivement la dose de liqueur d'Hoffmann, et l'enfant fût rétabli.

Le père, âgé de soixante ans, évacué par l'émétique, eût une dysenterie copieuse qui ne cessa qu'au troisième jour; il resta près de cinq jours sans parler, les yeux fixes et larmoyans; le pouls petit, tardif et languissant. Il se rétablit peu à peu; il digérait difficilement, et avait souvent des évacuations sanguinolentes : il en était de même de son fils aîné; l'un et l'autre furent traités par le quinquina et par le sirop balsamique. Un an après ils se ressentaient encore des maux qu'ils avaient soufferts.

(Mémoires de la Société Royale de Médecine; 1780).

5e *Observation.* Le 2 novembre au matin, dix individus, dont six conscrits réfractaires, cueillirent, dans une forêt voisine de Strasbourg, des champignons de diverses espèces, et en mangèrent beaucoup.

M. Claude, médecin de la ville, vit ces malheureux vers les trois heures de l'après midi.

Quatre, qui avaient moins mangé de champignons, et qui s'étaient fait vomir au moyen de l'eau tiède et de la titillation du gosier, au

moment où ils avaient ressenti les premiers accidens, ne furent point notablement incommodés.

Chez les six autres : vomissemens, tension de l'estomac et du bas-ventre, tranchées, soif ardente, cardialgie, anxiété, oppression, évanouissemens ; tremblement partiel chez quelques uns ; en général : visage pâle et déformé, paupières enflées, yeux hagards, ouverts et saillans hors de leurs orbites, regard morne, langue gonflée, mâchoires serrées, inspirations courtes et fréquentes, pouls plein et petit par intervalle.

M. Claude provoqua le vomissement, tant par l'émétique que par la titillation de la gorge, au moyen de la barbe d'une plume. L'estomac entièrement débarassé, il fit prendre un lavement purgatif, et administra par verres, immédiatement après, la décoction de quinquina.

Ces moyens suffirent pour faire cesser les accidens chez cinq malades. Chez le sixième, homme d'une forte constitution, et qui avait mangé de champignons plus que les autres : ballonnement de l'abdomen ; tension, sensibilité extrême à l'épigastre ; trismus des plus forts, figure décomposée, pouls petit ; coma profond ; de temps en temps, délire taciturne, soubressauts des tendons, extrémités froides...

nouvel émétique : vomissement copieux, abdomen moins distendu, moins de sensibilité à l'épigastre, nouveau purgatif : évacuations abondantes, abdomen dans l'état naturel, addition de la poudre de quinquina à la décoction de cette écorce.

Le malade reprenait de temps en temps sa connaissance ; mais bientôt après il retombait dans le même état d'assoupissement, et les extrémités étaient toujours froides ; frictions de la plante des pieds avec une brosse, du front et des tempes avec le vinaigre ; respiration de l'amoniaque ; le coma, qui durait depuis trois heures, cesse tout-à-coup, et fait place à un délire, gai d'abord, ensuite furieux et accompagné d'une extrême loquacité : plusieurs hommes pouvaient à peine contenir le malade.

Au bout d'une heure : cessation du délire, calme, sommeil d'environ trois-quarts d'heure ; le malade en s'éveillant ne se rappelait de rien et ne se plaignait plus que d'un peu de l'assitude.

6e *Observation* : Jeanne Martineau, femme de service, âgée de vingt-huit ans et enceinte ; sa fille âgée de six ans et demi, sa mère âgée de soixante-quatre ans, et Guillaume Cabail, manœuvre, âgé de quarante-six ans, d'un tempérament sanguin, tous habitans de Bor-

deaux, mangèrent à leur souper, des champignons préparés à la graisse, et ne burent que de l'eau à leur repas, à la suite duquel ils se couchèrent pour s'endormir peu de temps après.

Pendant la nuit, la mère et l'enfant à demi endormie, vomirent, à plusieurs reprises, une grande quantité de champignons. Guillaume qui en avait mangé plus largement, passa de l'état de sommeil à celui d'un assoupissement profond.

Le lendemain matin, ces quatres individus étaient dans l'état suivant :

1° Du côté de Jeanne et de sa fille, retour à l'état naturel.

2° Chez la grand-mère, agitation violente et sans perte de connaissance; yeux contournés et roulans avec vitesse dans leurs orbites; dilation des pupilles; face animée, respiration difficile, pouls accéléré et rebondissant, langue sèche, abdomen tendu et douloureux, chaleur d'entrailles, nausées, vomissemens de quelques portions de champignons, extrémités froides.

3° Chez Guillaume, assoupissement dont aucun genre d'excitation ne peut le tirer, immobilité complète, yeux hagards, troubles, entre-ouverts, pupilles dilatées, narines à demi-béantes; bouche ouverte et de laquelle s'écoule

une légère écume d'un blanc sale, visage décoloré, respiration lente et laborieuse, pouls petit et languissant, abdomen tendu, extrémités froides comme le marbre.

Jeanne et sa fille ne demandaient plus aucun soin. M. Cantarel, qui se trouva appelé à donner les premiers secours à la grand-mère et à Guillaume, leur administra à l'un et à l'autre (des vomissemens spontanés dans lesquels étaient rendus beaucoup de champignons ayant lieu chez la première, et l'émétique ayant été inutilement tenté pour en provoquer chez le second), une décoction de noix de galle coupée, par petits verres, fréquemment répétés. Deux lavemens préparés avec la même décoction furent en même-temps donnés à Guillaume qui, au bout de quelques minutes, recouvra un peu ses sens et balbutia quelques mots..... Chez la grand'mère tous les accidens se dissipèrent presque aussitôt. Au bout de trois jours, par la suite et l'usage des boissons adoucissantes le rétablissement était complet. Chez Guillaume, les lavemens rendus au bout d'environ un quart d'heure, entraînèrent une grande quantité de champignons, dont quelques uns n'étaient qu'à demi altérés; on pouvait espérer un rétablissement également prompt, mais un usage peu modéré du vin avait prédisposé cet

homme aux irritations gastro-encéphaliques; il survint du délire et le malade fut confié aux soins du docteur Leymonerie, médecin de l'hôpital Saint André. On lui fit, dans le courant du jour, une forte saignée que l'on réitéra le soir; on prescrivit une potion purgative à l'huile de ricin, des boissons acidulées, des sangsues aux tempes et des sinapismes aux jambes. Le délire dura deux jours, mais alors il céda aux moyens de l'art, et au bout de quelques jours, il ne restait plus au malade des accidens de son empoisonnement, que l'irritation produite aux jambes, par l'action des sinapismes.

7e *Observation.* M. le docteur Dufour, de Montargis, avait cueilli dans la forêt des cèps des coulemelles et des oronges. Leur préparation consista à les dépouiller de leur peau et de leur pédicule, à les couper par tranches, et à les faire cuire dans leur jus avec du beure et des fines-herbes, sous un four de campagne. Ce plat fut mangé à dîner par ce médecin, sa femme, ses trois enfans et une domestique. Quelques heures après, celle-ci qui avait mangé le plus de ces champignons, se plaignit d'étourdissemens, de vertiges et d'un léger soulèvement d'estomac. La face était rouge et enflammée, l'œil saillant et vif, le pouls plein. La fille aînée de M. Dufour, âgée de douze

ans, éprouva les mêmes accidens sans nausées. Une petite fille de dix-huit mois, qui n'avait mangé que du pain trempé de jus, s'endormit si profondément sur la table, qu'on ne pût l'éveiller; on la mit au lit où elle resta seize heures dans un sommeil si tranquille et si doux qu'on ne crut pas devoir la troubler par des médicamens; enfin elle s'éveilla en demandant du pain, sans avoir éprouvé d'autre mal qu'un sommeil intense et inaccoutumé. Le fils âgé de ouze ans, qui était sorti, éprouva un peu plus tard, des étourdissemens et une sorte d'ivresse. M. Dufour et sa femme, ne furent nullement incommodés; cependant, l'on prit de l'émétique en lavage, et le docteur chercha à exciter sympathiquement les évacuations, en faisant vomir tout le monde dans un vaste seau de fayence. On fit usage ensuite d'une potion anti-spasmodique fortement éthérée, et le soir même la guérison fût complète.

Huit petits canards qui avaient mangé les éplucûhres des champignons, moururent quelques heures après.

Cet empoisonnement doit être attribué à la fausse-oronge que M. Dufour avait prise pour la véritable,

8e *Observation.* Le même médecin fût prié de visiter un enfant de neuf à dix ans, malade

depuis quatre jours, que l'on avait rapporté mourant de la forêt de Montargis et que l'on croyait empoisonné par des champignons. Voici quel était son état : pâleur de la mort, sueur gluante et froide comme la glace, œil entre ouvert, ne laissant voir que la cornée opaque, la pupille immobile et insensible à l'éclat de la lumière, raideur de tout le corps, ou plutôt, tétanos dans tout le côté droit; les muscles abdominaux tendus et le ventre dur et aplati comme une planche; trismus ou spasme invincible des mâchoires; le pouls était perdu, les mouvemens du cœur à peine perceptibles : on aurait crû l'enfant mort si les extrémités et le thorax n'eussent été agités de quelques mouvemens convulsifs. M. Dufour cassa deux dents incisives d'un coup de ciseau et administra, au moyen d'une petite cuiller d'étain pliée en gouttière, un mélange fait avec parties égales d'éther sulfurique et de sirop de fleur d'oranger; le corps fût enveloppé de feuilles de tanaisie, de morelle, de douce-amère et de jusquiame; on fit des frictions sur le ventre avec un mélange d'huile de camomille, de camphre, d'alcohol et d'ammoniaque. On chercha tous les moyens possibles de réchauffer le malade. La déglutition, d'abord difficile, ne tarda pas à avoir lieu librement; l'enfant ouvrit

les yeux, puis la bouche, et fût rétabli dans le cours de quelques heures et après avoir avalé une once d'éther et autant de sirop. On ne tarda pas à se convaincre qu'il y avait, parmi les champignons du bois, l'*amanita viridis* de Persoon, et plusieurs autres espèces vénéneuses.

(Gazette de Santé; 1812).

§ IV.

Le succès dans le traitement de l'empoisonnement par les champignons, dépend, en grande partie de la promptitude avec laquelle on administre les remèdes. Voici quelques formules, qu'en l'absence d'un homme de l'art, toute personne intelligente peut facilement exécuter, et dont les doses doivent pourtant varier, selon l'âge et l'état du malade.

Potions vomitives.

Tartre stibié (émétique). Deux à quatre grains.
Eau tiède. . . . . Un verre.

Autre.

Sulfate de zinc (vitriol blanc). Six à dix grains.
Infusion de feuilles d'oranger. Demi verre.
Sirop d'ipecacuanha. . . . Une once.

On peut remplacer le tartre stibié ou le

sulfate de zinc, par vingt-cinq grains d'ipecacuanha. Ces potions sont administrées en deux fois ou par cuillérée, de demi-heure en demi-heure. L'eau tiède employée en abondance dans les premiers momens de l'empoisonnement, peut tenir lieu de tout autre émétique.

Potion éméto-cathartique.

Infusion de deux gros de séné. . Quatre onces.
Tartre stibié. . . . . Trois grains.
Sulfate de magnésie (sel d'epson). Demi-once.
Sirop d'oranges amères. . . . Une once.

Cette potion se donne en une fois, quand on veut provoquer les selles en même temps que les vomissemens. L'on peut sans inconvénient remplacer le tartre stibié par *trente* grains d'ipecacuanha, et le sulfate de magnésie par la même quantité de sulfate de soude ou de potasse (sel de Glauber, sel de Duobus).

Potions purgatives.

Infusion de camomille. . . Quatre onces.
Sulfate de magnésie. . . Demi-once.
Teinture de jalap. . . . Cinquante gouttes.
Sirop de gomme. . . . Une once.

Autre.

Infusion de fleurs de sureau. . Quatre onces.

Huile de ricin. . . . . Deux onces.
Sirop de menthe. . . . . Une once.
A prendre en une fois.

Potion anti-spasmodique.

Eau de laitue. . . . . Quatre onces.
Eau de fleurs d'oranger. . . Une once.
Sirop d'éther. . . . . Une once.
A prendre en trois fois.

Potions stimulantes.

Infusion de mélisse. . . . . Six onces.
Acide muriatique bien purifié. Demi gros.
Sirop d'oranges ameres. . . . Une once.

Autre.

Infusion de menthe poivrée. . Six onces.
Teinture de quinquina. . . . Demi gros.
Sirop d'éther. . . . . Une once.
A prendre par cuillerée, d'heure en heure.

Lavemens purgatifs.

Infusion de séné. . . . . Huit onces.
Sulfate de soude. . . . . Deux onces

Autre.

Tabac à fumer. . . . . Un gros.
Eau bouillante. . . . . Demi litre.
Sel de cuisine. . . . . Demi once.

Lavement acidulé.

Eau de mauve. . . . . Demi litre.
Vinaigre. . . . . Deux onces.

Lavement étheré.

Eau d'orge, ou de guimauve. . Demi litre.
Ether sulfurique. . . . . Deux gros.
Ces lavemens sont administrés froids.

Sinapismes.

Farine de Moutarde. . . Six onces.
Eau pure. . . . . Quantité suffisante.

Autre.

Levain de deux ou trois jours. Deux onces.
Têtes d'ail pilées. . . . . Six.
Vinaigre, quantité suffisante pour donner la consistances de cataplasme.

Vésicatoire extemporané

Graisse de porc, un peu liquéfiée. Six gros.
Suif de chandelle liquéfié. . . Deux gros.
Mettez dans un flacon fermant exactement, et ajoutez :
Ammoniaque liquide. . . . Une once.
Cette pommade produit la vésication dans vingt minutes
L'eau bouillante appliquée sur la peau, peut aussi produire l'effet d'un vésicatoire.

DU RAPPORT

DES CHAMPIGNONS

AVEC

L'HYGIÈNE PUBLIQUE ET LA MÉDECINE LÉGALE.

Des accidens plus ou moins funestes pouvant résulter de l'usage des champignons, les magistrats chargés de veiller à la santé publique et ceux institués par la loi pour la recherche et la répression des crimes, ont souvent demandé à la science, les uns des conseils pour prévenir de fatales méprises, les autres des moyens pour reconnaître la trace d'un poison qui, dans le monde, passe pour avoir fait de nombreuses victimes. De là, deux points de vue sous lesquels il nous reste à considérer les champignons.

§ 1.

Le soin de veiller à l'approvisionnement des marchés et à la bonne qualité des comestibles qui y sont exposés en vente, appartient à l'au-

torité municipale. Des réglemens nombreux existent sur cette matière, mais ils sont tous défectueux pour ce qui regarde les champignons : tantôt, par une prudence outrée, on les a bannis complètement, à l'exception d'une seule espèce, le champignon de couche ; tantôt, par une négligence coupable, on a toléré indistinctement sur les places publiques tous ceux qu'on y apportait. C'est ce qui a lieu dans presque toutes les villes de province. A diverses époques, le Conseil de salubrité de la Seine a été consulté par MM. les Préfets de police, touchant les dispositions à prendre pour diminuer ou empêcher les funestes accidens, qui surviennent trop souvent, après l'usage des champignons. Le conseil a toujours émis l'opinion : que le meilleur moyen pour obtenir le résultat désiré, était de rendre vulgaire la connaissance des caractères propres à faire distinguer les espèces comestibles de celles qui sont suspectes ou vénéneuses, et d'indiquer, d'une manière claire et précise, le mode de traitement qu'il faut suivre pour guérir les personnes empoisonnées par ces cryptogames.

Plusieurs instructions ont été rédigées dans ce double but ; mais il faut avouer, que si elles ont été de quelque utilité ailleurs, elles n'ont eu aucun retentissement dans nos départemens.

méridionaux, où cependant les champignons croissent en si grande abondance, et où par conséquent, il est si désirable de voir se répandre des notions exactes, sur leurs caractères et leurs propriétés, et sur les moyens de remédier à leurs funestes effets.

Nous avons eu l'intention de faire pour les contrées dont Toulouse est le centre, ce que le conseil de salubrité a fait pour Paris; notre traité aurait d'incontestables avantages dans la campagne surtout, si MM. les Curés, les Médecins, les Instituteurs primaires, consacraient, dans la saison, quelques heures à bien le faire comprendre aux personnes qui les entourent. Il résulterait bientôt de ces familières instructions, que le nombre d'empoisonnemens diminuerait et que, dans tous les cas, il serait facile de parer d'une manière efficace aux accidens qu'ils déterminent.

Cela n'empêcherait pas l'autorité de prendre des sages mesures de police concernant la vente des champignons sur les marchés publics. Là, elle doit ordonner, parce qu'elle répond, en quelque sorte, de la bonne qualité des substances alimentaires qui y sont vendues.

Ainsi, par tout où sont établis des marchés de quelque importance, une agent de salubrité devrait être spécialement chargé de l'inspection

des comestibles, et en ce qui touche à la matière dont nous nous occupons, il lui serait enjoint:

De ne tolérer sur le marché, et dans le lieu qui leur serait particulierement affecté, que les champignons que nous avons recommandés comme salubres, et qui ne nécessitent, avant de pouvoir servir d'aliment, d'autre préparation que la cuisson; tels que le bolet comestible, le mousseron, l'agaric comestible ou champignon de couche, la chanterelle comestible, l'agaric social ou cassenade, l'agaric du panicaut, l'oronge, la morille, la clavaire, la truffe, etc. etc.

De rejeter et de détruire comme impropres à la consommation, même ces champignons, lorsqu'ils ont *passé-fleur*, et que leur chair est labourée par de petits vers.

Cet employé serait aussi chargé de tenir toujours en état une boite de secours, dans laquelle seraient renfermés les médicamens propres à combattre l'empoisonnement, et les instrumens nécessaires pour les administrer.

La boite de secours pour les noyés, qui a été faite sur les indications du conseil de salubrité de Paris, et que beaucoup de communes possèdent déjà, contient tout ce qu'il faudrait pour donner les premiers soins à une personne empoisonnée par les champignons.

§ II.

Existe-t-il des caractères propres à faire reconnaître l'empoisonnement par les champignons? Telle est la question que les magistrats ont adressée, quelque fois, à des experts chargés d'éclairer la justice.

Nous ne craignons pas d'avancer : que dans l'état actuel de la science, il est impossible d'y répondre affirmativement.

Il faut, disent quelques auteurs de médecine légale, que celui à qui est faite une pareille demande, connaisse bien les caractères des champignons vénéneux, leur action sur l'homme et les lésions organiques qui en sont les effets ; et ils tracent ensuite de longs chapitres remplis de descriptions souvent incomplètes, d'histoires d'empoisonnement et d'expériences faites sur les animaux, où l'action du principe vénéneux varie selon mille circonstances et autant que les désordres matériels qu'il laisse dans les organes, après la mort.

Sans doute, il faut que l'expert consulté connaisse les caractères des champignons vénéneux ; mais dans un cas d'empoisonnement, la cuisson et la digestion surtout ne détruisent

elles pas ces caractères? Et qui oserait affirmer qu'un morceau de champignon informe, trouvé dans les entrailles d'un cadavre, appartient à telle où telle espèce?

Sans doute, il faut que l'expert connaisse l'action des champignons vénéneux sur l'économie animale; mais cette action ne varie-t-elle pas selon l'individu, la quantité de poison absorbée, etc. etc.? et quels sont les symptômes qui n'appartiennent qu'à l'empoisonnement par les champignons? Sont-ce les douleurs dans l'estomac, le déchirement d'entrailles, les nausées, les vomissemens de matières bilieuses, les déjections alvines sanguinolentes, les mouvemens convulsifs des membres, le délire, l'assoupissement, etc. etc.? mais tous ces phénomènes morbides sont observés dans d'autres empoisonnemens et même dans quelques maladies aiguës.

Sans doute, l'expert doit connaître les lésions anatomiques que les champignons vénéneux laissent après eux; mais y a-t-il une de ces lésions qui puisse caractériser leur action? la rougeur des membranes muqueuses de l'appareil digestif, les taches gangréneuses, l'injection sanguine des enveloppes du cerveau, la tuméfaction du foie, etc. etc.; ne peuvent-elles pas être le résultat d'autres maladies?

Toutes les fois donc que la question sera posée en termes aussi absolus, le devoir du médecin est d'y répondre négativement; d'abord, parce qu'aucun phénomène morbide, ni aucune lésion organique ne peuvent spécialement caractériser l'empoisonnement par les champignons, et ensuite, parce que la chimie végétale n'est pas encore assez avancée, pour lui donner le moyen d'isoler le principe vénénenx de tout autre substance, et d'en démontrer ainsi l'existence.

Mais l'assistance d'un médecin instruit, peut être d'une grande utilité à la justice, toutes les fois qu'il s'agira de savoir, si telle espèce de champignon est vénéneuse ou ne l'est pas, ou bien, lorsqu'il faudra chercher, si un empoisonnement qu'on attribue aux champignons, n'est pas dû à une autre cause, à un autre poison.

FIN.

NOMS

DES AUTEURS ET DES OUVRAGES

CITÉS DANS LA PARTIE SYNONYMIQUE DU TRAITÉ DES CHAMPIGNONS.

BULL., Herb. champ., Bulliard, Herbier de la France, seconde division, Histoire des champignons, in-fol., 4 vol. Paris 1809.

CHEVALL., Fl. par. Chevaillier, Flore générale des environs de Paris. Paris, 1826-27, 2 vol. in-8.

CORDIER, Guide de l'amateur de champignons, etc., in-18. Paris, 1826.

DEC., Fl. fr. De Candolle, Flore française avec le supplément, 6 vol. in-8. Paris, 1815.

DICKS, Crypt, Dickson, Fasciculi plantarum cryptogamicarum britanniœ. Londini, 1785.

DILL., Dillenius, Historia muscorum. Oxonii, 1741.

DUB. Dubois. Méthode éprouvée, avec laquelle on peut parvenir facilement et sans maître, à connaître les plantes de l'intérieur de la France, et en particulier des environs d'Orléans, 1 vol. in-8. Orléans, an 11.

DUB. Bot. gall. Duby, botanicon gallicum. Parisii, 1828-30 2 vol. in-8.

FL. DAN., Flora danica. Haffniœ 1756.

FRIES, Syst. mcol. Fries, Systema mycologicum. etc., 3 vol in-8., Gryphiswaldœ, 1815-31.

LAM., Ill. Lamarck, Illustration des genres. Paris, 1791 et suiv. in-4.

LETELLIER, Dissertation sur les propriétés alimentaires, médicales et vénéneuse des champignons qui croissent aux environs de Paris. Paris, 1826.

LINN. Sp. Linnœus, species plantarum. Holmiœ 1762-63. — Fl. succ. Flora sueccica. Holmiœ 1745. 1 vol. in-8°.

MICH., Nov. gen. Micheli, Nova plantarum genera. Florentiæ, 1729, in-folio.

OED., Fl. dan. OEder. Flora danica Haffniæ, 1756.

ORFILA, Med. leg. Orfila, Médecine légale, 3 vol. in-8. Paris, 1828.

PAULET, Champ. Paulet, traité des champignons, 2 vol. in-4, et atlas, Paris, 1793-1829.

PERS., Syn. champ. com. Persoon synopsis plantarum Paris, 1805, 2 vol. in-12. Traité des champignons comestibles. Paris, 1819, in-8.

ROQ., Champ. Roques. Histoire des champignons comestibles et vénéneux, in-4., Paris, 1832.

St.-AM. Fl. ag., Saint-Amans, Flore Agenaise. Agen, 1821, 1 vol. in-8.

SCHOEFF, Fung. Schœffer Fungorum qui in Bavariâ nascuntur icones. Ratisbonœ, 1780.

SCOP. Fl. carn. Scopoli, Flora carniolica, Viennœ. 2 vol. in-8, 1772.

THOR., Ess. land. Thore. Essai d'une chloris du département des Landes. Dax, 1803, 1 vol. in-8.

TURPIN, Atlas du dictionnaire des sciences naturelles.

VAILL., Bot. par. Vaillant, Botanicon parisiense. Leidœ, 1721, 1 vol. in-fol.

TABLE ALPHABETIQUE

DES NOMS FRANÇAIS DES CHAMPIGNONS,

DÉCRITS DANS CE TRAITÉ.

A	Page.
...c, ...	55
Agaric âcre, ...	79
— A dents de peigne, .	62
— Amer, ...	127
— Annulaire, . . .	145
— Attenué, ...	142
— Azonite, ...	91
— Blanc d'ivoire, . .	105
— Brûlant, ...	117
— Bulbeux, ...	161
— Caustique, . . .	92
— Clypéolaire, . . .	141
— Comestible, . . .	128
— Délicieux, ...	89
— Des chirurgiens, . .	42
— Des haies, ...	115
— D'orme, ...	58
— Du panicaut, . . .	102
— D'yeuse, ...	121
— Elevé, ...	139
— Engainé, ...	164
— Fausse-oronge, . .	150
— Faux-mousseron, .	119
— Gymnopode, . . .	106
— Inconstant, . . .	60
— Marqueté, ...	59
— Massette, ...	124
— Meurtrier, ...	85
— Mousseron, . . .	110
— Orcelle, ...	60
— Oreillette, ...	100
— Oronge, ...	156
— Pectinacé, ...	62
— Pect. blanc, . . .	64
— Pect. brunâtre, . .	65

A	Page.
Agaric pect. jaunâtre, . .	65
— Pect. palomet, . .	64
— Pect. rougeâtre, . .	65
— Phonosperme, . .	108
— Piléolaire, ...	99
— Sanguin, ...	76
— Social, ...	105
— Styptique, ...	55
— Vérruqueux, . .	148
— Zoné, ...	94
AMANITE, ...	143
B	
Barbe de chèvre, . . .	167
BOLET, ...	17
Bolet à tubes jaunes, . .	55
— Blanc, ...	21
— Bronzé, ...	23
— Chicotin, ...	34
— Comestible, . . .	18
— Commun, ...	36
— Cuivré, ...	36
— Faux-amadouvier, .	41
— Indigotier, . . .	34
— Livide, ...	36
— Obtus, ...	41
— Ongulé, ...	41
— Orangé, ...	31
— Rubéolaire, . . .	26
— Rub. atténué, . .	27
— Rub. tubéreux, . .	28
— Sous-tomenteux, . .	36
— Tubéreux, . . .	27
— Visqueux, ...	30

B Page.
Boule de neige, ... 128
Boulingoule, ... 102
Brigoule, ... 102
Bruguet, ... 18
Brusc, ... 18

C
Cassenade, ... 105
Cèpe, ... 18
Champignon, ... 128
Champignon de bruyères, . 128
Champignon de couche, . 128
Champignon de saules, . . 142
Chevrette, ... 167
Clavaire, ... 166
Clavaire améthyste, . . 169
— Corralloïde, . . . 167
Coulemelle, ... 141
Couleuvrée, ... 139
Coprin, ... 122
Curchon, ... 47

D
Dorade, ... 130

E
Escraville, ... 51

F
Fausse-oronge, ... 150
Fistuline, ... 45
Fist. langue-de-bœuf, . . 45
Foie de bœuf, ... 45

G
Guingoule, ... 102
Glu de chêne, ... 45
Grisette, ... 139
Gymnope, ... 99
Gyrole, . . . 18, 31, 51
Gyrole rouge, ... 31

H
Helvelle, ... 172
Helvelle comestible, . . 174
— Mitre, ... 173
Hydne, ... 47

H Page.
Hydne écailleux, ... 50
— Sinué, ... 47

J
Jaunelet, ... 51

L
Lactaire, ... 78
Langue de bœuf, . . . 43
Langon, ... 37

M
Mainottes, ... 167
Menottes, ... 167
Miellin, ... 37
Morille, ... 177
Morille comestible, . . . 178
Mousseron d'automne, . . 119
— Gaudaille, ... 119
— Pied-dur, ... 119

O
Oreille de chardon, . . 102
Oreille d'orme, . . 37, 38
Oronge, ... 156

P
Palomet, ... 64
Pleurope, ... 55
Polypore, ... 37
Polipore écailleux, . . 37
— Imbriqué, ... 38
— Odorant, ... 40
Pratelle, ... 126

R
Ragoule, ... 102
Rhizopogon, ... 182
Rhyzopogon blanc, . . . 183
Rignoche, ... 47
Roussette, ... 51
Roussille, ... 31
Rouzillon, ... 89
Russule, ... 62

T
Truffe, ... 184
Truffe comestible, . . . 186
— Musquée, ... 184

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS LATINS DES CHAMPIGNONS,

AVEC LA SYNONYMIE.

A	Pag.
AGARICUS,	45
Agaricus acris,	79
— Acris ruffescens,	79
— Albellus,	110
— Amarus,	79, 127
— Annularius,	145
— Asper,	148
— Attenuatus,	142
— Aurantiacus,	156
— Auratus,	127
— Auricula,	100
— Azonites,	91
— Bulbosus	161
— Campestris,	128
— Cantharelloides,	52
— Cantharellus,	51
— Clypeolarius,	141
— Colubrinus,	139, 141
— Comatus,	124
— Cortinellus,	144
— Cyanoxanthus,	64
— Cylindraceus,	144
— Deliciosus,	89
— Eburneus,	105
— Edulis,	128
— Emeticus,	62, 76
— Eryngii,	102
— Flexuosus,	91
— Fragilis	65
— Geotropus,	99
— Gymnopodius,	106
— Ilicinus,	121
— Integer	62
— Jozzolus,	103
— Lacteus,	103
— Lateritius,	127

A	Pag.
— Lividus,	108
— Melleus,	145
— Mouceron,	110
— Muscarius,	150
— Necator,	85
— Nitens,	105
— Ochroleucus,	65
— Orcella,	60
— Orcellus,	60
— Pallidus,	110
— Pectinaceus,	62
— Pect. fulvus,	65
— Pect. fuliginosus,	65
— Pect. rubescens,	65
— Phonospermus,	108
— Pilelarius,	99
— Piperatus,	79
— Polymices,	145
— Procerus,	139
— Prunulus,	110
— Pseudo aurantiacus,	150
— Pseudo mouceron,	119
— Pyrogalus,	92
— Rosaceus,	65
— Ruber,	76
— Rusticanus,	92
— Russula cœruleus,	64
— Russula niveus,	64
— Sanguineus,	76
— Sepium,	115
— Socialis,	105
— Squalidus,	64
— Stypticus,	55
— Torminosus,	85
— Tortilis,	119
— Thyphoides,	124
— Ulmarius,	85

Pag.

Agaricus umbrinus, . . 91
— Urens, ... 117
— Vaginatus, . . . 164
— Verrucosus, . . . 148
— Virescens, ... 64
— Zonarius, ... 94
AMANITA, ... 148
— Aspera, ... 148
— Aurantiaca, . . . 156
— Formosa, ... 151
— Muscaria, ... 150
— Venenosa, ... 161

B

BOLETUS, ... 17
— Æreus, ... 23
— Albus, ... 21
— Aurantiacus, . . . 31
— Bovinus, ... 18
— Buglossum, . . . 43
— Chrysenteron, . . . 33
— Cyanescens, . . . 34
— Edulis, ... 18
— Erythropus, . . . 27
— Esculentus, . . . 18
— Felleus, ... 34
— Juglandis, ... 37
— Hepaticus, ... 43
— Luridus, ... 26
— Platiporus, . . . 37
— Polymorphus, . . . 37
— Rubeolarius, . . . 26
— Rufus, ... 31
— Scaber, ... 30
— Squamosus, . . . 37
— Suaveolens, . . . 40
— Tuberosus, . . . 27
— Viscidus, ... 30

C

CANTHARELLUS, ... 31
— Aurantiacus, . . . 33
— Cibarius, ... 31
— CLAVARIA, . . . 166
— Clavaria amethystea, . 169
— Coralloides, ... 167
— COPRINUS, ... 122

F

FISTULINA, ... 43
— Buglossoides, . . 43

Pag.

— Sarcoïdes, ... 43
Fungus eburneus, . . . 105

G

GYMNOPUS, ... 99

H

HELVELLA, ... 172
Helvella cibaria, ... 174
— Mitra, ... 175
HYDNUM, ... 47
— Imbricatum, . . . 30
— Sinuatum, ... 47
— Squamosum, . . . 30
— Repandum, . . . 47
Hypodropys, ... 45
Hypodrys, ... 43
Hypophillum eryngii, . . 102

L

LACTARIUS, ... 78
LEPIOTA, ... 126
Lycoperdon gibbosum, . 183
— Gulosorum, . . . 186
— Tuber, ... 186

M

Merulius aurantiacus, . . 33
— Cantharellus, . . . 31
— Nigripes, ... 33
MORCHELLA, ... 177
— Esculenta, ... 178

P

Phallus esculentus, . . 178
PLEUROPUS, ... 33
POLYPORUS, ... 37
— Squamosus, . . . 37
— Suaveolens, . . . 40
PRATELLA, ... 126

R

RHIZOPOGON, ... 182
— Albus, ... 183
RUSSULA, ... 62

T

TUBER 184
Tuber album, ... 186
— Brumale, ... 186
— Cibarium, ... 186
— Moschatum, . . . 184

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS PATOIS.

	Page.
A	
Aoüreillétos, ...	51
Aoüreillo d'oulmé, . . .	58
B	
Berdanél	64
Berdanéllo, ...	64
Berdét, ...	64
Berdétto, ...	64
Blanquét, ...	64
Blanquétto, ...	64
Boulét d'oulmé, ...	37
Boulingoulo, ...	51
Bousiguét, ...	131
Brouquichous, ...	30
Brugairollo, ...	139
Bruguét, ...	18
Bruguét fol, ...	26
Bruguétto, ...	31
C	
Caberlas, ...	130
Camparol d'oulmé, . 37, 58	
Cassénado, 105, 106, 121, 145	
Cép.	18
Cépét, ...	18
Coudérlo, ...	102
Coudérlou, ...	100
Counssoumas, ...	26
Counsoumassés, ...	26
Crabillo, ...	51
Cruagne, ...	64
Cruzado, ...	64
Cruzaüllo, ...	64
D	
Dounégal, ...	136
E	
Escrabillo, ...	51
G	
Gounno, ...	141
Gounnos, ...	130

	Page.
Grillo, ...	51
L	
Léchocendrés, ...	51
M	
Manéttos, ...	167
Manéttos flouridos, . . .	167
Mouillét, ...	18
Mourillo, ...	178
Moussaïrgo, ...	115
Moussaïrou, ...	110
Mujólo, ...	156
— Follo, ...	130
Myjólo, ...	156
F	
Paloumét, ...	64
Panicaüt, ...	102
Penchénillo, ...	47
Piboulado, . . 121, 142, 145	
Pisso-can, ...	148
Pradelét, ...	131
Pradélets, ...	128
Pradélos, ...	128
Q	
Quioül d'azé, . . 124, 141	
R	
Rougét, ...	131
Rougétto, ... 63, 76	
Rouzillou, ...	89
S	
Saüsénado, . . 121, 142, 145	
Sécadou, ...	119
Seint-Martino, ...	139
Séquét, ...	18
T	
Tournobous, ...	31
Trémoulén, ...	31
Trémoulo, ...	31
Truffo, ...	186

TABLE GÉNÉRALE

DES MATIÈRES.

Avant-propos, ... v
Tableau analytique des genres, ... xxix

PREMIERE PARTIE.

Organographie, ... 1
Description des espèces, ... 17
Classe première, ... 17
Famille première : BOLETACÉES, ... 17
Famille seconde : AGARICÉES, ... 47
Famille troisième : CLAVARIÉES, ... 166
Famille quatrième : HELVELLACÉES, ... 172
Classe seconde, ... 182
Famille première : TUBERACÉES, ... 182

SECONDE PARTIE.

— De l'action des champignons sur l'économie animale, . 203
Du rapport des champignons avec l'Hygiène publique et la médecine légale, ... 246
Noms des auteurs et des ouvrages cités dans la partie synonymique du traité, ... 253
Table alphabétique des noms français, ... 255
Table des noms latins, ... 257
Table des noms patois, ... 259

FIN DES TABLES.

BIBLIOTHÈQUE TOULOUSE UNIVERSITAIRE

AVIS AU RELIEUR.

La planche n°	1	en regard de la page	6
	2	—	18.
	3	—	20.
	4	—	26.
	5	—	28.
	6	—	30.
	7	—	32.
	8	—	37.
	9	—	44.
	10	—	48.
	11	—	52.
	12	—	56.
	13	—	60.
	14	—	64.
	15	—	66.
	16	—	76.
	17	—	80.
	18	—	90.
	19	—	92.
	20	—	100.
	21	—	102.
	22	—	104.
	23	—	106.
	24	—	108.
	25	—	110.
	26	—	116.
	27	—	118.
	28	—	122.
	29	—	128.
	30	—	130.
	31	—	142.
	32	—	144.
	33	—	146.
	34	—	148.
	35	—	150.
	36	—	156.
	37	—	162.
	38	—	164.
	39	—	168.
	40	—	174.
	41	—	178.
	42	—	186.

Librairie de J.-B. Paya

A TOULOUSE.

FLORE DU BASSIN SOUS-PYRÉNÉEN, ou description des plantes qui croissent dans la Haute-Garonne, le Tarn, le Tarn-et-Garonne, le Lot, le Lot-et-Garonne, le Gers, l'Ariége, etc.; par M. J.-B. Noulet, ex-professeur au jardin des plantes de Toulouse; 1 vol. in-8° de 800 pages. 8 francs, par la poste 10 francs.

L'auteur a pensé qu'un ouvrage local devait être écrit en français, afin qu'il pût convenir à ceux-là même qui ne sont pas familiarisés avec la langue latine. Quant au plan adopté pour sa rédaction, nous ne saurions mieux faire que de transcrire quelques passages de la préface de la Flore, qui se rapportent à cet objet.

« Pour la disposition générale de cet ouvrage, j'ai adopté, à quelques légers changemens près, l'ordre par familles naturelles, tel que M. Candolle l'a proposé dans sa *Théorie élémentaire de la Botanique*, le même que ce savant suit dans son *Prodomus*, et dont ont fait choix M Duby, dans le *Botanicum gallicum*, et M. de Brébisson dans la *Flore de la Normandie*. Sans doute, cette série est très imparfaite lorsqu'elle n'embrasse pas l'universalité des végétaux connus. Malgré cet inconvenient très sensible, lorsqu'on n'applique cette méthode qu'à l'histoire particulière des plantes d'un pays, je lui ai donné la préférence sur toute autre, parce qu'elle a le grand avantage de ne jamais rompre les rapports naturels des genres et des familles.

» Je ne conçois les signalemens des plantes, vraiment utiles à les faire distinguer les unes des autres, qu'autant que les phrases employées à les formuler sont rendues exactement comparatives. Pour atteindre ce but, il faut que les caractères employés soient tirés des mêmes parties, et ces parties doivent être nombreuses, afin de pouvoir donner tout à la fois une idée générale du port et du *facies* de la plante et de ses traits distinctifs. Par ce moyen, on retire un égal avantage des ressemblances et des différences offertes par les espèces d'un même genre; et, si le signalement dressé d'après ces principes est bien fait, il sera impossible de l'appliquer à une autre plante qu'à celle que l'auteur a eue en vue, résultat exigé dans un livre qui a pour but la détermination des espèces, et qui permet à l'élève d'arriver à la connaissance du végétal dont il veut savoir le nom, et au botaniste critique, de décider si l'auteur a exactement appliqué les synonymes qu'il rapporte à sa description.

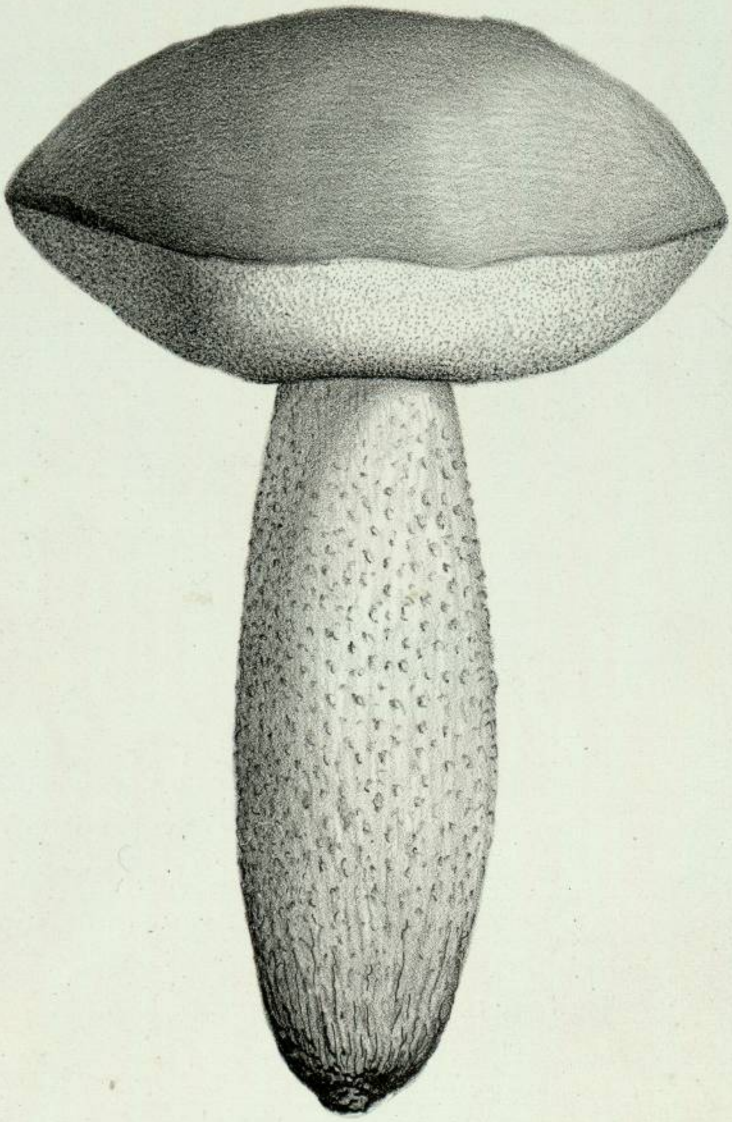
» La description abrégée et systématique des espèces est complétée par l'indication de leur durée, par l'époque de leur fleuraison et par l'indication de leur *habitat*. Quant à ce dernier point, j'ai désigné : 1° le sol et l'exposition que chaque plante préfère; 2° la station particulière où telle plante végète; indiquant, lorsque celle-ci est rare, la localité précise où elle a été trouvée. J'ai cru devoir multiplier cette dernière indication, même pour les plantes fluviales des environs de Toulouse, afin de faciliter les recherches des élèves qui, suivant les cours dans les écoles de cette ville, désirent avoir un guide sûr pour les diriger dans leurs herborisations.

» Dans une Flore, ce n'est pas tout que d'avoir disposé les plantes dans un ordre philosophique, il faut encore, à l'aide d'une méthode artificielle ou de condition, conduire, comme par une route courte et infaillible, le botaniste inexpérimenté à la détermination exacte de ces mêmes plantes. Quant à la préférence à accorder à telle ou telle méthode, on doit choisir la plus *facile* et la plus *sûre* : j'ai adopté le *système sexuel de Linné*, parce que je lui reconnais ce double caractère, et que, d'un autre côté, on rattache ainsi la méthode de Jussieu et de de Candolle

Lith. Raymond Frères rue St Roch 14

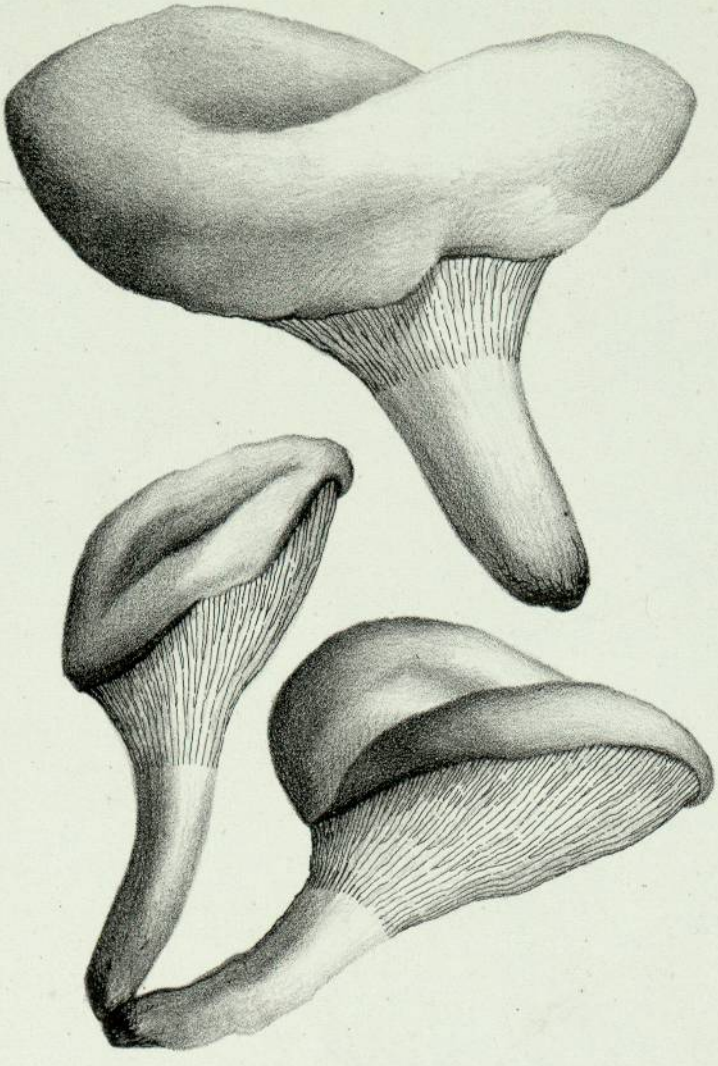
A-B- Bolet Comestible.

Pl. 7.



Bolet orangé (alim.)

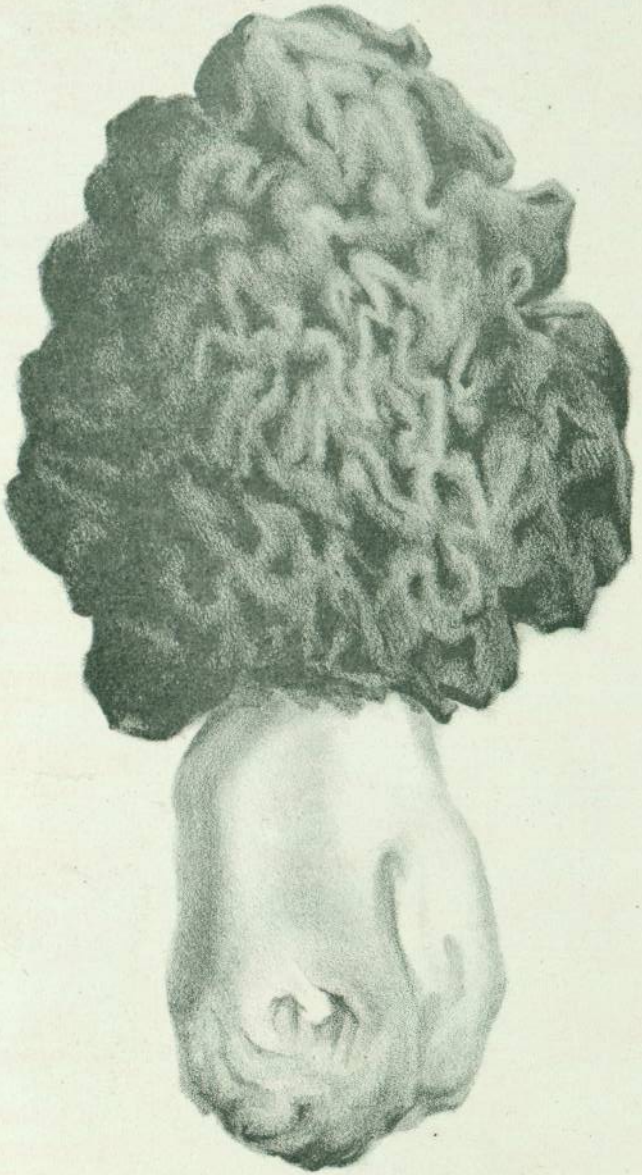
Lith. Raynaud F.res r. S.t Rome 46, Toulouse.



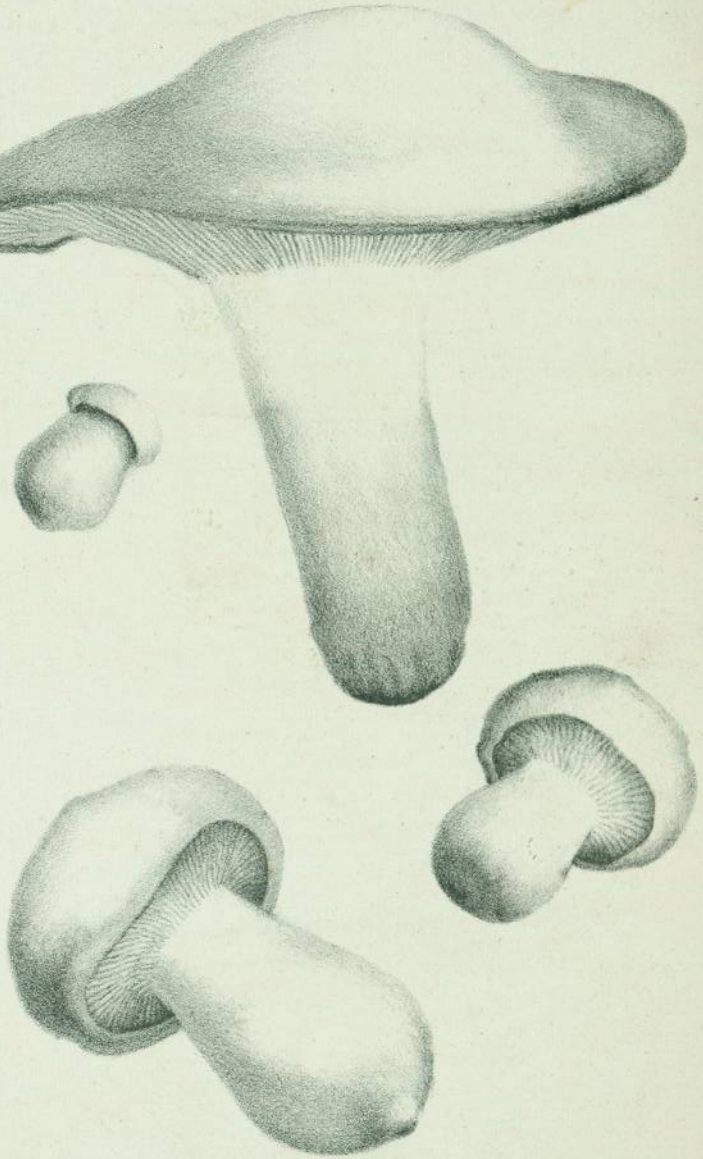
Agaric orcelle (alim.)

Lith. Raynaud Frères, 5, Rue Romiguières, Toulouse

Pl. 41



Pl. 25

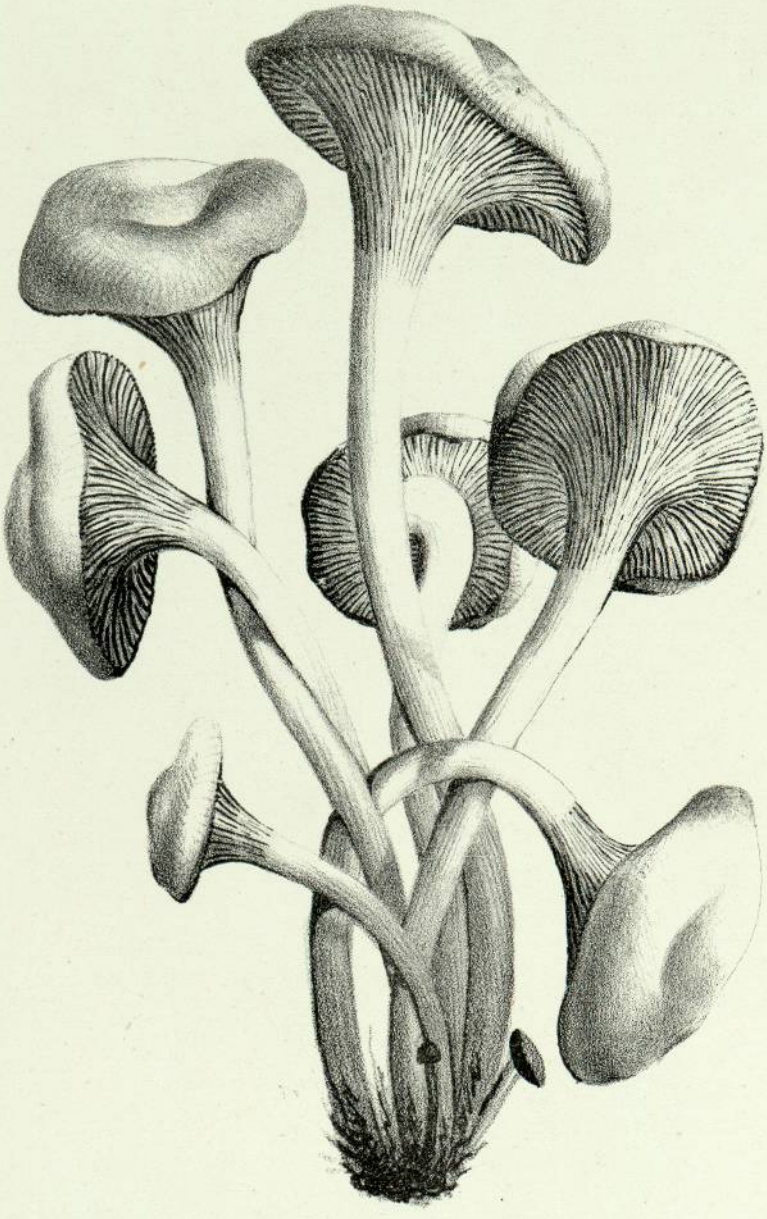


Pl. II.

A. Chanterelle comestible (alum.)

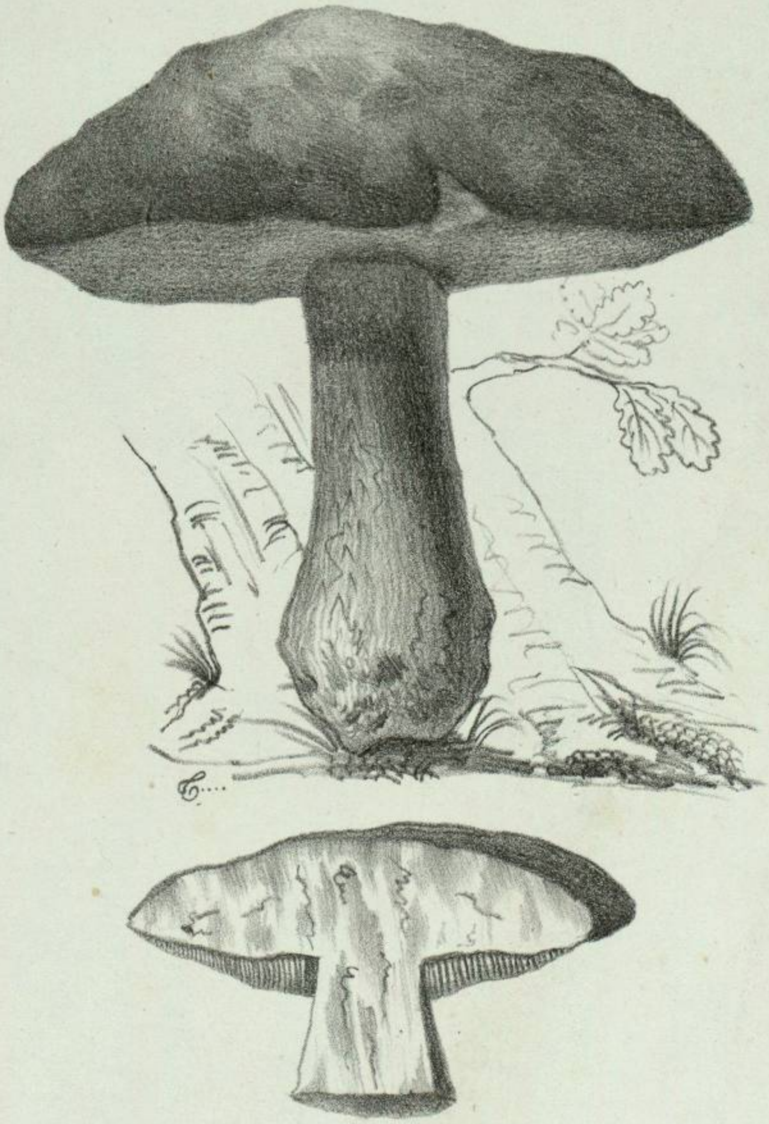
B. Chanterelle orangée ( )

Lith. Raynaud Fils rue St Rome 16, Toulouse.



Agaric social (*alim.*)

Lith. Raymond Fres rue St. Rome, 14. Toulouse



Le Bolet Comestible

(Var)

V. Teort

Lith Raynaud Frue St Rome 14