

LES
CHAMPIGNONS



PAR
LA

PHARMACIE PRINCIPALE

Paul et René DANET
PHARMACIENS

■■■■■■■■■■ SAINT-BRIEUC ■■■■■■■■■■



Amanite des Césars (comestible) Oronge vraie



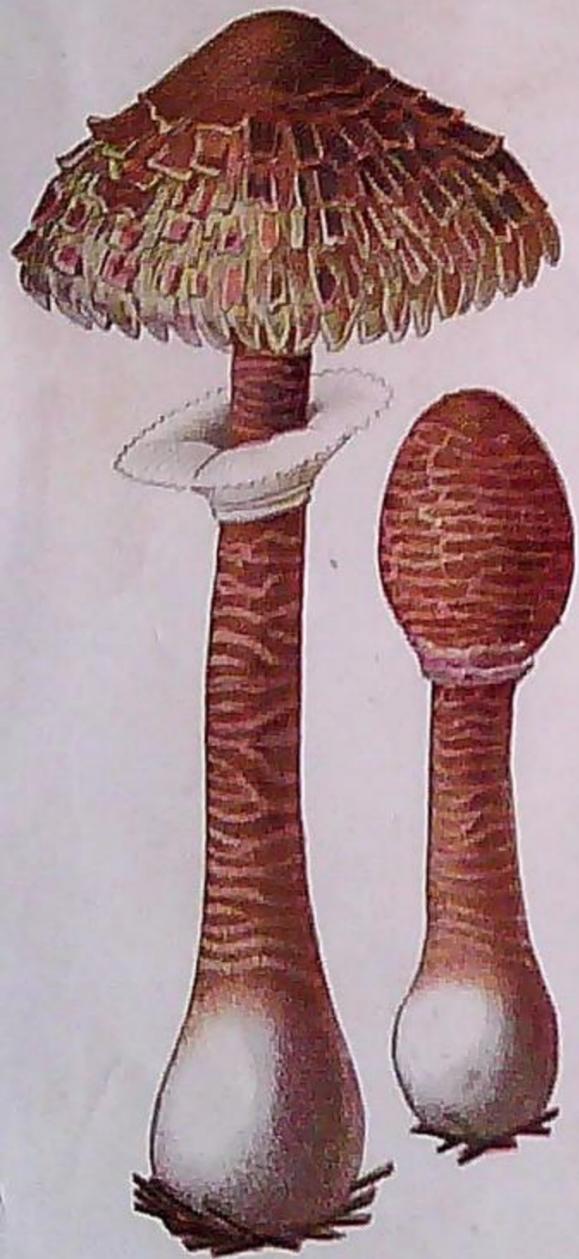
Amanite rougeâtre (comestible)



Collybie à pied en fuseau (comestible)



Lactaire vernissé (comestible)



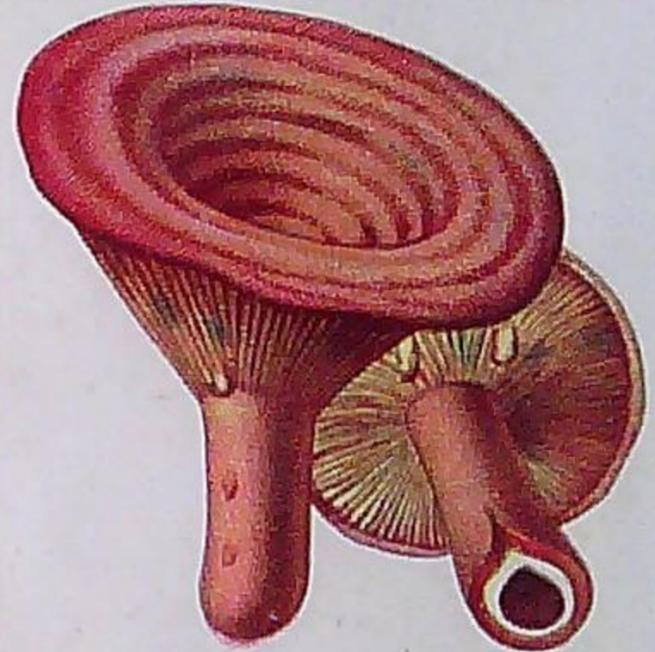
Lépiote élevée (comestible)



Tricholome prétentieux (comestible)



Chanterelle comestible (gurole)



Lactaire délicieux (comestible)



Psalliote des champs (champignon de couche) (comestible)



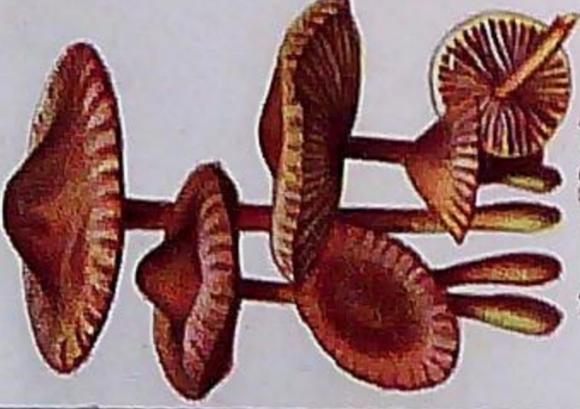
Craterelle cornu d'abondance (comestible)



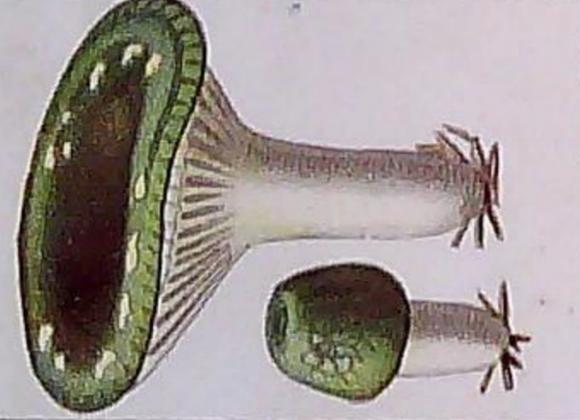
Paxille entoulé (comestible)



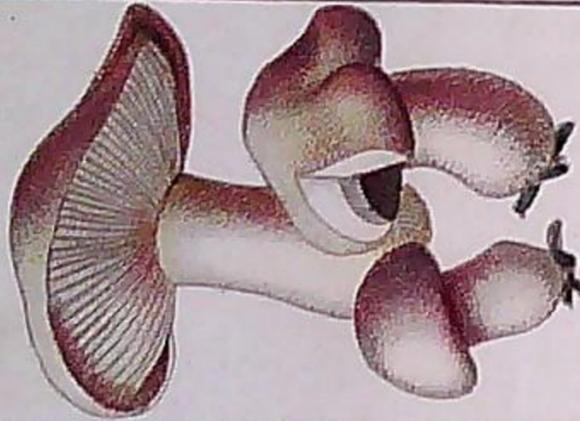
Pezize en coupe (comestible)



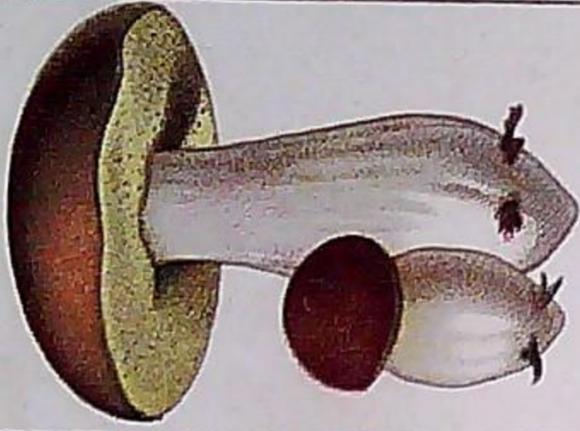
Marasme d'Orsade
(F.-Mousseron) (comestible)



Russule verdoyante (comestible)



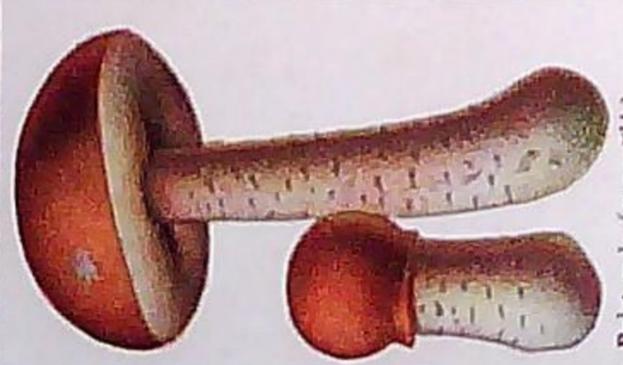
Tricholome de la Saint-Georges
(comestible excellent)



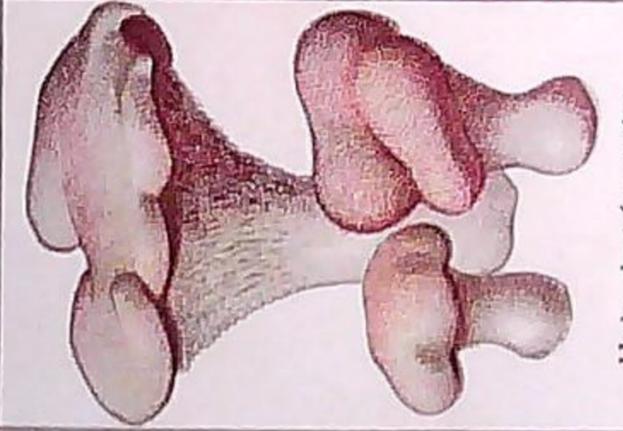
Bolet comestible
(cèpe de Bordeaux)



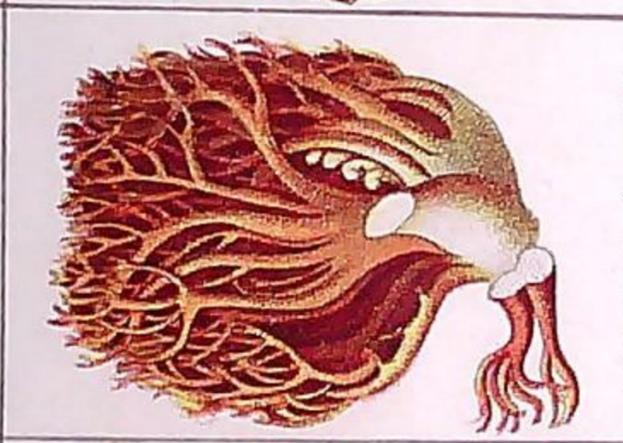
Bolet bronzé
(tête de nègre) (comestible)



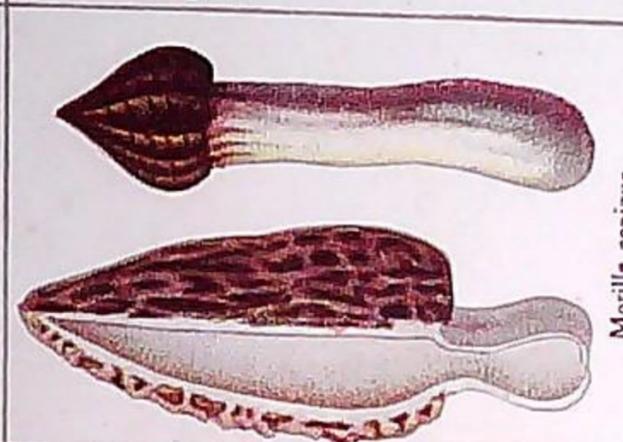
Bolet rude (comestible)



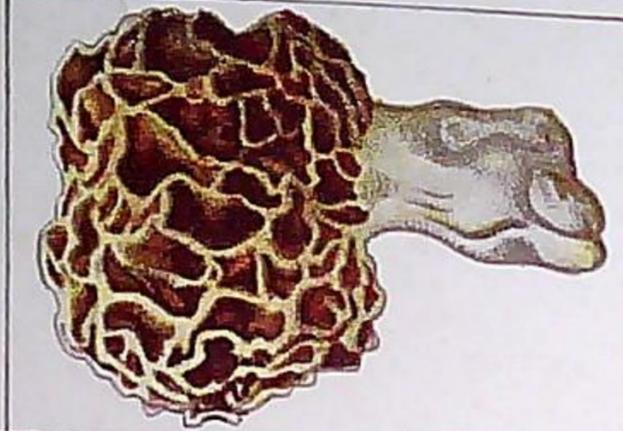
Hydne sinué (comestible)



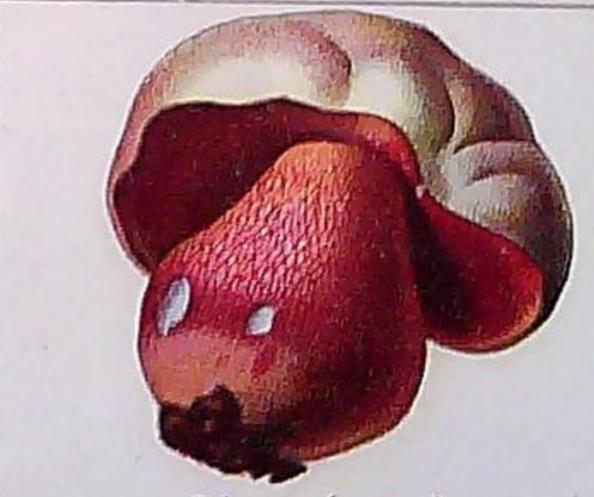
Clavaire jaunâtre (comestible)



Morille conique
(comestible)



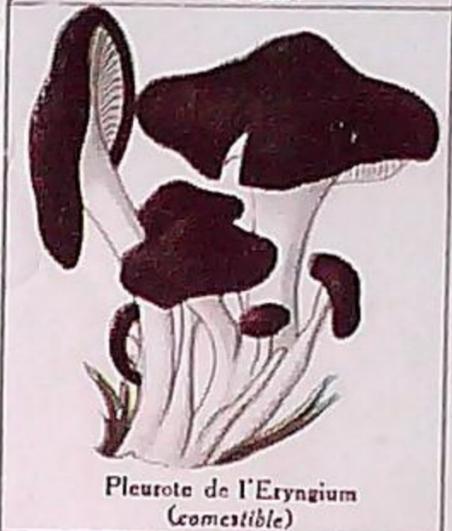
Morille comestible



Bolet satan (vénéneux)



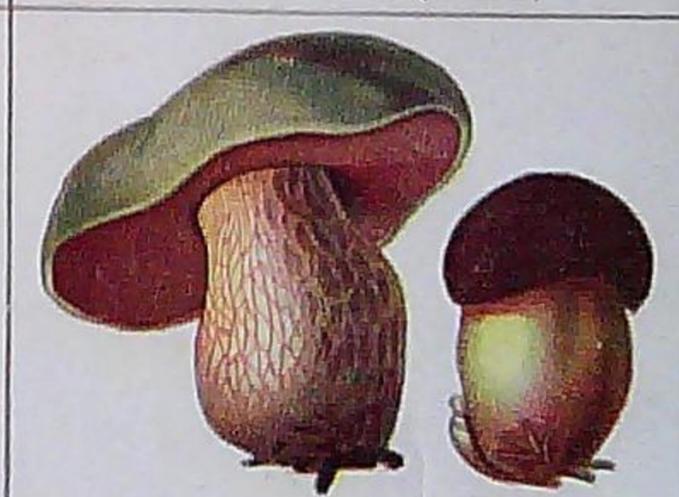
Lactaire vénéneux



Pleurote de l'Eryngium
(comestible)



Armillaire couleur de miel
(comestible)



Bolet blafard (suspect)



Russule émétique (vénéneux)



Lactaire poivré (comestible)



Tricholome équestre (comestible)



Coprin à chevelure (comestible)



Tricholome nu (comestible)

LES CHAMPIGNONS LES PLUS DANGEREUX



Amanite Phalloïde (Mortel)



Amanite Citrine (Mortel)



Amanite Citrine var. blanche (Mortel)



Amanite Printanière (Mortel)



Amanite Tue-Mouche (Dangereux)



Amanite Panthère (Dangereux)



Volvaire Gluante (Mortel)



Entolome Livide (Dangereux)

Pharmacie Principale



Paul et René DANET

Pharmaciens

— SAINT-BRIEUC —



ORDONNANCES — ACCESSOIRES
PARFUMERIE — LUNETTERIE
— BANDAGES — CEINTURES —
APPAREILS ORTHOPÉDIQUES



24, Rue Saint-Guillaume, 24

R. C. 1684

LABORATOIRE D'ANALYSES BIOLOGIQUES

René DANET

Pharmacien

Licencié ès Sciences, Lauréat

Médaille d'argent de la Faculté de Pharmacie
de Paris

Premier Prix de Bactériologie

Expert-Chimiste près les Tribunaux

Examens chimiques et bactériologiques :

Sang, Urines, Crachats, Pus, Selles, Eaux,
Liquides de ponction, Examens sérologiques,
Réaction de Wassermann, Auto-Vaccins. —



Avant-Propos

EN général, le public s'intéresse beaucoup aux Champignons, mais leur consommation est loin cependant d'être en rapport avec la production. C'est en effet, avec défiance, qu'un grand nombre de personnes regardent certaines espèces, pourtant délicieuses et fort abondantes dans le pays. Cette prudence se raisonne d'ailleurs, et se justifie par les effets si meurtriers des empoisonnements signalés un peu partout.

Il est cependant facile d'éviter les accidents, car les espèces toxiques ont des caractères spéciaux qui ne permettent pas la confusion.

Malheureusement, il existe des préjugés nombreux au sujet des prétendues règles permettant de distinguer les bons des mauvais Champignons. C'est de là que vient tout le mal.

En publiant cette brochure, nous n'avons pas voulu faire un traité scientifique de mycologie, mais, étant souvent consultés par nos Clients pour le Contrôle des Champignons, achetés ou récol-



tes, nous avons pensé qu'il leur serait agréable de trouver réunis dans ces quelques pages les conseils qui leur permettront de faire eux-mêmes un choix judicieux parmi ces cryptogames.

Nous ne saurions trop le répéter, les accidents proviennent presque toujours de ce que les victimes s'en sont rapportées dans leur choix à des préjugés absurdes, alors que seuls, les caractères botaniques ont une réelle valeur.

Remarquons, en outre, pour rassurer les craintifs, que les **Champignons qui tuent sont au nombre de sept.** D'autres peuvent produire des accidents graves, quelquefois effrayants, mais ces intoxications cèdent rapidement à un traitement approprié; très rarement elles mettent la vie en danger.

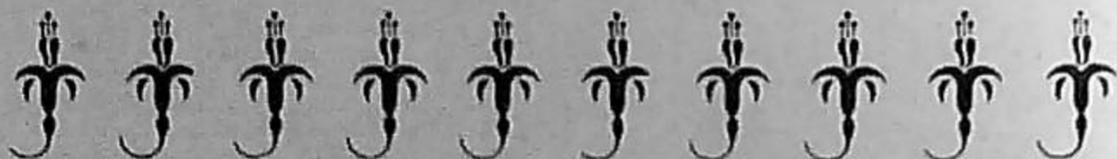
Les **Champignons dangereux, mais non mortels, sont au nombre d'une vingtaine environ ; tous les autres sont inoffensifs et, parmi eux, plus de cinquante espèces constituent une nourriture excellente et des plus agréables.**

Il est donc tout aussi absurde de manger, sans les connaître, des Champignons quelconques que de se priver complètement de ce genre d'aliments.

Nous avons cru rendre service en reproduisant, dans un but pratique, quelques recettes de cuisine qui donnent avec les espèces vraiment comestibles, des plats délicieux; nous espérons que les maîtresses de maison nous en sauront gré.



Ouvrages consultés : Dumée, Dufour, Faupin, Gillot, L. Rolland, Mazlmann et Plassard.



LEUR nom vient du latin *Campus* qui veut dire Champ, lieu où ils croissent ; les Grecs les appelaient myxètes, dont on a fait mycètes, puis mycologie ou science des Champignons.

Les variétés de Champignons sont innombrables. On en connaît plus de 1800 espèces.

Habituellement on réserve ce nom pour ceux dont la partie végétative extérieure est assez volumineuse : cèpes, morilles, etc. Mais le mot Champignon désigne aussi une multitude d'autres formes des plus curieuses et qui vont jusqu'aux infiniment petits (moisissures, levures ou ferments, mildiou de la vigne, divers microbes, etc.).

Un caractère important des Champignons est l'absence de chlorophylle, cette matière verte répandue si abondamment dans les autres végétaux et qui contribue à leur nutrition en fixant le carbone de l'acide carbonique. Le Champignon n'étant pas organisé pour effectuer la décomposition de l'acide carbonique, doit trouver un carbone spécial déjà libéré de sa combinaison, voilà pourquoi il pousse toujours sur les matières organiques en décomposition : herbes, fruits, arbres, engrais, etc.

Nous allons nous occuper des grands Champignons. Leur partie la plus apparente est nommée réceptacle ou plus communément Chapeau, sa forme est très variable.

C'est dans cette partie du Champignon que sont contenues les « spores », sorte de poussière constituant les organes de la reproduction. Ces spores correspondent aux graines dans les autres plantes (voir page 11).

En germant : elles donnent d'abord naissance à la partie souterraine du Champignon appelée mycélium ; ce mycélium s'étend parfois très loin, il peut être assimilé aux racines des autres végétaux, et c'est sur lui que s'élève le Champignon proprement dit.

Composition chimique. — Elle est, en général, plus simple que celle des autres végétaux. On y trouve beaucoup d'eau (jusqu'à 80 %). Leur valeur nutritive est surtout constituée par des albuminoïdes, des matières gommeuses et hydrocarbonées, quelquefois des lécithines, des matières sucrées et de la cellulose. Il n'y a jamais ni amidon ni chlorophylle.

Enfin, d'autres principes importants à connaître, qui existent dans certaines espèces, sont les principes toxiques ; on donne le nom de Champignons vénéneux à ceux qui en renferment.

Les principes toxiques varient selon l'espèce, mais sont mal connus (amanitine, phalline, muscarine, bulbosine). En tout cas, ils sont très dangereux, souvent mortels.

Il semble avéré que ces principes toxiques sont tous solubles dans l'eau bouillante, et encore plus dans l'eau salée ou vinaigrée. Après une macération de 12 heures, suivie d'un lavage abondant, on pourrait peut-être manger impunément tous les Champignons. Mais cette pratique, en usage parmi certains peuples du Nord, n'est pas à recommander, car on ne peut garantir qu'elle soit suffisante dans tous les cas. Mal appliquée, elle pourrait aussi donner des mécomptes redoutables et, d'autre part, elle dénature complètement le goût d'un aliment dont la qualité la plus appréciée est la saveur.

✕ ✕ ✕ ✕

PRÉCAUTION

pour

distinguer sur le terrain les bons des mauvais Champignons

C'est au printemps, et surtout à l'automne, que les Champignons sont abondants.

Quand on veut les récolter pour les manger, il faut les examiner un à un et vérifier les caractères qui leur sont propres. Le mieux est de s'attacher à un petit nombre d'espèces bien faciles à identifier: On en trouvera plus loin la liste et la description.

Les Champignons doivent être récoltés plutôt jeunes, non seulement parce que leur chair est plus ferme et leur parfum plus délicat, mais encore parce que le Champignon trop avancé devient indigeste et parfois dangereux.

Contrairement à une opinion assez répandue, le fait que la chair de certains Champignons *change de couleur* quand elle est mise à nu, ne prouve pas que ceux-ci soient vénéneux. C'est vrai pour quelques-uns (Bolet Satan), mais la chair des lactaires délicieux, qui sont très bons, s'altère à l'air, tandis que celle de l'amanite citrine (poison violent) reste blanche. Donc, ce caractère n'a aucune valeur d'ordre général.

Il est faux qu'un Champignon dont le pied est entouré d'un anneau soit toujours comestible, les amanites les plus redoutables possèdent un anneau.

Fausse encore la croyance populaire d'après laquelle on peut manger sans crainte les Champignons attaqués par les limaces, larves ou insectes.

Fausse enfin, l'opinion de certains amateurs qui déclarent comestible tout Champignon ayant une odeur agréable ou sans odeur appréciable.

Les Champignons vénéneux gardent leur caractère toxique, qu'ils soient jeunes ou vieux, frais ou desséchés et quel que soit l'endroit où ils poussent.

En résumé, nous répétons qu'en dehors des caractères botaniques

spéciaux à chaque espèce, il n'y a aucun moyen applicable à tous les Champignons permettant de distinguer les comestibles des vénéneux.

L'essentiel est d'abord de s'appliquer à bien reconnaître les espèces vénéneuses. Nous avons déjà dit que leur nombre est assez restreint: sept, presque toujours mortels, une vingtaine dangereux, mais non mortels.

Remarquons de suite que les sept premiers ont autour du pied une enveloppe engainante, sorte de bourse qu'on nomme volve. En faisant la récolte, il ne faut pas se contenter de couper la partie aérienne du Champignon au ras du sol, il faut recueillir aussi, s'il y a un doute possible, la base du pied et si on constate qu'elle est entourée d'une volve ou de débris de volve même peu apparents, c'est qu'on a affaire à une amanite ou une volvaire, c'est-à-dire à une espèce mortelle, à quelques exceptions près. Nous verrons plus loin que ces exceptions se réduisent à trois espèces: l'amanite vineuse ou Golmotte, l'amanite des Césars ou orange vraie, et l'amanite vaginée ou grisette.

Il vaut mieux ne pas récolter les Champignons roses des bois (psalliotes) quand ils sont très jeunes et très petits, parce que, dans ce premier état, ils ont des lamelles de même teinte que celles des amanites, et dès lors pourraient être confondus avec celles-ci.

Si l'on n'a pas eu soin de bien identifier sur place les Champignons recueillis, ne pas les emporter dans un filet où ils se meurtrissent et se dénaturent au point de devenir méconnaissables, un panier est préférable.

✕ ✕ ✕ ✕

EXAMEN DES CHAMPIGNONS A LA MAISON

Rejeter ceux qui paraissent vieux; ils sont dangereux.

Ne pas employer ceux qui sont piqués ou véreux.

Ne pas s'en rapporter surtout à l'épreuve dite de la pièce d'argent, qui est encore en faveur en certains endroits. On croit voir une preuve que les Champignons sont comestibles, parce que une cuiller ou une pièce d'argent, mise au milieu d'eux pendant leur cuisson, n'a pas noirci. Si l'argent vient à noircir, c'est la preuve que le Champignon mis à cuire contient du soufre, ou qu'on a ajouté du jaune d'œuf qui en contient aussi, mais cela ne signifie rien quant au caractère toxique ou comestible du Champignon lui-même.

La même remarque s'applique à l'épreuve faite avec un oignon blanc, dépouillé de sa première enveloppe.

Avant de faire cuire les Champignons, on fera bien d'ôter l'épiderme (la peau) qui recouvre le Chapeau, ôter aussi les tubes qui se trouvent sous le chapeau des cèpes.

Dans les Champignons quelque peu avancés, rejeter de préférence le pied qui devient, en général, coriace et se décompose le premier.

Se défier des Champignons trop vieux, qui peuvent renfermer des vers putréfiés et produire, de ce fait, des malaises assez sérieux.



LES PRINCIPALES CLASSES

:: DE CHAMPIGNONS ::



- | | |
|--|----------------|
| Champignons ayant des <i>lames</i> ou <i>feuilletés</i> en dessous du chapeau. | 1° Agarics |
| Champignons ayant sous le chapeau des <i>tubes</i> soudés les uns contre les autres; l'ouverture des tubes se nomme <i>pore</i> . | 2° Polypores |
| Champignons ayant des <i>pointes</i> , des <i>aiguilles</i> en dessous du chapeau. | 3° Hydnes |
| Champignons sans chapeau, ayant la forme d'une <i>massue</i> , d'un <i>arbuste</i> ou d'un <i>corail</i> . | 4° Clavaires |
| Champignons secs, charnus, à enveloppe membraneuse, plus ou moins sphérique, s'ouvrant au sommet pour livrer passage aux spores ou graines quand elles sont mûres. | 5° Lycoperdons |
| Champignons souterrains, globuleux, irréguliers, sans racines et ne s'ouvrant pas au dehors, comme les lycoperdons, pour laisser sortir les spores. | 6° Truffes |
| Champignons ayant le chapeau creux, plus ou moins rond ou conique, orné de <i>côtes</i> en relief bordant des trous ou <i>alvéoles</i> . Pied creux. | 7° Morilles |
| Champignons charnus, membraneux, à tête irrégulière, bosselée, découpée en lames. Pied long, orné de sillons, de cavités; généralement creux. | 8° Helvelles |
| Champignons ayant la forme d'une petite <i>coupe</i> , avec ou sans pied. | 9° Pezizes |

ANALYSE

des Genres principaux qui appartiennent

:: à la Famille des *Agaricinées* ::



NOMS DES GENRES

<p>1</p> <p>Une <i>volve</i> (bourse) autour du bulbe ou des <i>débris de volve</i>, soit autour du pied (<i>bourrelets</i> ou <i>écailles</i>), soit sur le chapeau (<i>écailles libres</i>).</p>	<p>Un <i>anneau</i> ou <i>collerette</i> (sauf une espèce) (1); lamelles <i>généralement blanches</i>; spores blanches.</p> <p><i>Pas d'anneau</i>; chapeau <i>visqueux</i>, lames <i>rosées</i>, spores <i>roses</i> (2)...</p>	<p>Amanite page 15</p> <p>Volvaire page 16</p>
<p>2</p> <p>Point de <i>volve</i>, mais un <i>anneau</i>.</p>	<p>Lamelles <i>libres</i>; chapeau <i>se détachant facilement du pied</i>, spores blanches</p> <p>Lamelles <i>adhérentes</i>; chapeau se détachant difficilement du pied, spores blanches.....</p> <p>Lamelles <i>libres</i>, blanches ou rosées d'abord, puis <i>brun pourpre</i>; chapeau se détachant facilement du pied; spores <i>brun pourpre</i>...</p> <p>Lamelles <i>adhérentes</i> ou un peu <i>décourrentes</i>, de couleur <i>jaune d'ocre</i>; espèces poussant sur le bois</p>	<p>Lépiote page 23</p> <p>Armillaire page 29</p> <p>Psalliote page 23</p> <p>Pholiote page 24</p>
<p>3</p> <p>Ni <i>volve</i>, ni <i>anneau</i>, mais <i>débris d'une cortine</i>.</p>	<p>Lamelles changeant de couleur avec l'âge, devenant à la fin <i>brun rouille</i> ou couleur <i>cannelle</i>.....</p>	<p>Cortinaire page 19</p>

¹ La seule amanite qui ne possède pas d'anneau est l'*Amanite vaginée* ou *Grisette* (*Amanita vaginata*), qui est comestible (voir sa description détaillée, page 23).

² Nous indiquons la couleur des spores, quand il s'agit de genres qui sont nettement reconnaissables par ce caractère botanique.

ANALYSE DES GENRES PRINCIPAUX



		NOMS DES GENRES
Lamelles non décurrentes	Chair à suc laiteux.....	Lactaire page 26
	Lamelles rigides cassantes, égales ou fourchues.....	Russule page 27
	Lamelles échancrées, très souvent blanches, spores blanches.....	Tricholome page 25
	Lamelles échancrées, devenant rosées, spores rosées.....	Entolome page 17
	Pied un peu farineux au sommet, lamelles rousses, spores ocracées	Hébélome
	Pied se pliant sans se casser; lamelles blanches.....	Collybie page 25
—————		
Lamelles décurrentes	Chapeau irrégulier; lames rosées..	Clitopile
	Lamelles épaisses; chapeau souvent visqueux, spores blanches.	Hygrophore
	Lamelles ordinairement ridées et plissées	Chanterelle page 20
	Chapeau à bords fortement enroulés; lamelles se séparant facilement du chapeau.....	Paxille page 29
	Chapeau souvent en entonnoir....	Clitocybe page 25
—————		
Lamelles adnées ou décurrentes; espèces poussant généralement sur le bois.....	Pleurote	

4
Ni volve, ni anneau, ni débris d'une cortine.

5
Ni volve, ni anneau, ni cortine. Pied excentrique, ou pas de pied.

ANALYSE DES GENRES PRINCIPAUX



La couleur des spores constitue un caractère botanique de première importance pour l'étude approfondie des *Agaricinées*.

Nous laisserons de côté cette classification, bien qu'elle soit la plus scientifique. Pour faire de la vulgarisation mycologique, il vaut mieux employer, comme moyens d'analyse, des caractères immédiatement visibles. D'ailleurs, la couleur des spores ne peut pas se déterminer séance tenante. Nous préférons la clé que nous avons indiquée plus haut; elle nous paraît plus commode, plus pratique, et semble convenir mieux pour vulgariser l'étude des champignons (1).

Néanmoins, nous indiquons, à titre de renseignement complémentaire, le groupement des genres précédents d'après la couleur particulière de leurs spores.

COULEUR DES SPORES	NOMS DES GENRES
Spores blanches.....	Amanite — Lépiote — Armillaire — Collybie — Clitocybe — Russule — Lactaire — Hygrophore — Chanterelle — Pleurote — Tricholome.
Spores roses.....	Volvaire — Entolome — Clitopile.
Spores ocracées.....	Pholiote — Cortinaire — Hébérome — Paxille.
Spores brun pourpre.....	Psalliote.



¹Comme il peut être utile, dans certains cas, de connaître la couleur des spores, ne serait-ce que comme moyen de vérification, voici le procédé employé pour y arriver :

On place le champignon à étudier sur une feuille de papier, les lamelles tournées en dessous; les spores tombent et, au bout de quelques heures, il en résulte une poussière qui est blanche, rose, jaune, brune ou noire, selon la couleur des spores. Si les lamelles du champignon sont blanches et qu'il y ait lieu de supposer que les spores le soient aussi, on prend une feuille de papier coloré; les spores, en tombant, forment alors une poussière blanche très apparente. Un autre moyen de reconnaître la couleur des spores consiste à placer le champignon qu'on vient de récolter dans un cornet de papier; les spores tombent et donnent lieu à une poussière de la couleur des spores. Il faut attendre qu'on soit de retour chez soi pour observer cette poussière.



Les Principaux Champignons

LES conditions géologiques, orogéniques et climatériques, si variées en France, assurent le développement d'un très grand nombre d'espèces. Les Champignons sont moins nombreux en pays de plaine. Ils abondent surtout dans les régions accidentées et les contreforts des montagnes, sur les plateaux herbeux et incultes et dans tous les bois. Ils se développent abondamment dans les régions où le sol n'est jamais remué par la culture. Ils y trouvent alors toutes les conditions particulières d'habitat (humidité, air, lumière et chaleur) nécessaires au complet développement du mycélium et à sa fructification.

A titre documentaire pour ceux que la chose intéresse, nous avons donné un tableau des Champignons par classes. Mais nous ne suivrons pas cet ordre en raison du genre d'étude que nous voulons faire ici. Nous diviserons simplement ces Champignons en très vénéneux (mortels), très dangereux et comestibles.

CHAMPIGNONS TRÈS VÉNÉNEUX

Les sept espèces suivantes occasionnent presque toujours des *accidents mortels*, si leur ingestion n'est pas suivie de soins immédiats (1).

Ce sont :

- 1° L'amanite phalloïde ;
- 2° L'amanite citrine et sa variété ;
- 3° Amanite citrine mappemonde (mappa) ;
- 4° L'amanite printanière ;
- 5° L'amanite vireuse ;
- La volvaire élégante qui comporte deux variétés :
- 6° Volvaire remarquable (*spéciosa*) ;
- 7° Volvaire gluante (*gloiocephala*).

Rappelons encore une fois que ces sept Champignons sont tous munis d'une volve. Cette membrane qui les enveloppait totalement

(1) Depuis peu, on prétend que c'est à tort qu'on considère comme mortelles deux de ces variétés ; nous jugeons plus prudent, jusqu'à nouvel ordre, de les laisser dans ce groupe en raison de confusions possibles.

dans leur jeune âge persiste toujours autour du pied. Il est bon de noter qu'elle se réduit parfois à une couronne d'écaïlles ou à un bourrelet cependant assez visible. En se brisant pendant la croissance, elle laisse parfois sur le chapeau des débris adhérents imitant des verrues. Le pied de ces Champignons est toujours plus ou moins *bulbeux*, c'est-à-dire renflé à la base.

Les amanites ont en outre un *anneau* ou bague placé sous le chapeau autour du pied et les lamelles du chapeau sont blanches.

Les volvaires n'ont pas d'anneau, pas de verrues sur le chapeau et les lamelles de ce chapeau sont roses.

Tous les Champignons à volve sont toxiques, sauf les trois espèces suivantes déjà citées :

- Amanite des Césars ou orange vraie.
- Amanite vineuse ou golmotte.
- Amanite vaginée ou grisette.

En rejetant de parti pris, les Champignons à volve, les débutants seront sûrs d'éviter au moins les accidents mortels.

TOXICOLOGIE DES CHAMPIGNONS TRÈS VÉNÉNEUX

Les symptômes d'empoisonnement se manifestent habituellement dix à douze heures après les repas, alors que le poison a déjà été absorbé par les organes de la digestion.

Ce poison se nomme *phalline*. Il est soluble dans l'eau. L'ébullition ne l'altère pas. C'est un poison du sang. Son activité est telle que 7 à 8 milligrammes suffisent à détruire tous les globules rouges contenus dans un litre de sang.

Les accidents consistent en éblouissements, anxiété, crampes et brûlures d'estomac, sensation d'étranglement, soif ardente, puis sueur froide, frissons, vomissements, diarrhée fétide, souvent sanguinolente. La région stomacale est très douloureuse au toucher. Le foie est volumineux et dur. Le malade replie les cuisses sur le bas-ventre qui est aussi douloureux. Les urines sont rares ou même supprimées, la peau est jaune.

Après quelques heures de souffrance, il y a généralement une accalmie d'une heure ou deux, puis survient une nouvelle crise suivie d'une autre accalmie. Et cela peut durer ainsi plusieurs jours. Enfin surviennent des troubles nerveux : paralysie partielle, syncope, affaiblissement du pouls, arrêt du cœur et la mort. L'intelligence persiste jusqu'à la fin.

CHAMPIGNONS DANGEREUX

— *mais non mortels* —

Ils sont assez nombreux, une vingtaine environ. Citons ceux qu'on rencontre le plus fréquemment : l'amanite tue-mouche ou fausse orange, l'amanite panthère, l'entolome livide, le tricholome tigré, le bolet satan, le bolet fiel ou amer, le bolet blasé ou blanc, le lactaire vénéneux, plusieurs russules (russule fourchue, russule émétique, russule de Quélet), le strophaire coronille ou petit rosé.

TOXICOLOGIE DES CHAMPIGNONS DANGEREUX

Les phénomènes d'intoxication débutent de une à quatre heures après le repas. Le poison qui agit ici est la *muscarine*, il est soluble dans l'eau, surtout si elle est acidulée. C'est un poison du cœur et des organes de la digestion. Il est sans action sur le sang et s'élimine assez rapidement par l'intestin et les urines. Les symptômes rappellent ceux de l'ivresse : délire gai ou furieux, douleurs vives d'estomac, vomissements, diarrhée ; puis le malade s'endort d'un pesant sommeil d'où il se réveille avec un souvenir très confus de ce qui s'est passé. Le foie reste normal et non douloureux. La guérison est complète en deux ou trois jours au plus, quelquefois en vingt-quatre heures.



TRAITEMENT DE TOUTES LES FORMES D'INTOXICATIONS

En attendant l'arrivée du médecin, qu'il faut toujours prévenir de suite, voici quels sont les premiers soins à donner d'urgence.

Si l'absorption des Champignons vénéneux est toute récente, faire vomir en administrant dix centigrammes d'émétique ou un gramme d'ipéca, en chatouillant le fond de la gorge avec une plume ou en le touchant avec le doigt ; faire boire de l'eau tiède.

Si le repas suspect remonte à plus de cinq heures, et s'il n'y a pas eu déjà des vomissements naturels, il vaut mieux purger vivement avec 30 à 50 grammes de sulfate de soude ou 30 grammes d'huile de ricin, sauf en cas d'empoisonnement par les champignons dits mortels, ce traitement irriterait inutilement l'intestin ; donner des lavements salés ou huileux. Favoriser aussi l'élimination du poison en provoquant la sudation ou une abondante émission d'urine. A ce propos, quelques praticiens conseillent les boissons diurétiques chaudes : solution de lactose (100 grammes par litre), tisane de chiendent nitré, queues de cerises, stigmates de maïs ; d'autres croient y voir un danger causé par une nouvelle dissolution du poison et préfèrent provoquer la diurèse par des *injections sous-cutanées de caféine ou de théobromine*. Si l'on se trouve à cinq heures de distance du repas fatal, nous croyons cependant qu'il y a avantage réel à combiner l'action des boissons diurétiques précitées avec celle des lavements évacuants et des purgatifs. Le lavage de l'estomac à l'aide d'un tube Faucher est toujours indiqué.

Signalons aussi l'absorption de poudre de charbon *animal* ou *végétal* à défaut, vantée comme un excellent antidote par beaucoup de praticiens.

En cas de refroidissement ou de syncope, faire des frictions stimulantes, des flagellations, applications sinapisées, injections d'éther, puis donner du café concentré ou du thé. Calmer les douleurs abdominales violentes avec des compresses chaudes, des cataplasmes laudanisés, des lavements d'eau tiède additionnés de dix à quinze gouttes de laudanum.

CHAMPIGNONS COMESTIBLES

Ils sont heureusement très nombreux et nous en donnerons une description aussi précise que possible, en consacrant quelques lignes à leur préparation culinaire.

Nous passerons sous silence la légion des Champignons insipides, coriaces ou de mauvaise odeur, ni toxiques, ni comestibles, qui sont sans intérêt au point de vue alimentaire.

Un chapitre spécial sera destiné à attirer l'attention sur les ressemblances fâcheuses et les confusions possibles entre les bons et mauvais Champignons. Nous indiquerons les remarques à faire pour ne jamais se tromper.



CHAMPIGNONS VÉNÉNEUX

AMANITE PHALLOIDE ou oronge ciguë verte, amanite bulbeuse.

HABITAT. — Champignon dur qu'on trouve dans les bois en automne, rare sous les conifères.

CHAPEAU. — Charnu, campanulé, étalé de 8 à 10 centimètres de diamètre ; il devient visqueux par temps humide, sa couleur est olivâtre, jaune ou blanche. Il est parsemé de fines rayures brunes, convergeant vers le centre.

PIED. — Charnu, bulbeux, plein de moelle, s'amincissant de bas en haut, couleur blanchâtre plus ou moins teintée de vert.

ANNEAU. — De même couleur que le pied, rabattu à sa partie supérieure.

VOLVE. — Blanche, épaisse, persistante, enveloppant la base du pied renflé, ses bords sont irrégulièrement dentelés.

FEUILLETS. — Inégaux, blancs, séparés du pied, plus larges vers les bords, les plus petits sont coupés à peu près verticalement en arrière.

CHAIR. — Blanche, inodore, puis vireuse.

(Champignon mortel)

AMANITE CITRINE ou oronge ciguë jaune.

HABITAT. — Champignon fragile, qu'on trouve dans tous les bois.

CHAPEAU. — Hémisphérique, puis étalé, de couleur jaune citron, parsemé de verrues blanchâtres, bords lisses, diamètre 5 à 10 centimètres.

PIED. — Blanc ou teinté de jaune citron, ferme, d'abord plein puis creux élargi la base est renflée en un bulbe assez volumineux.

ANNEAU. — De même couleur que le pied, rabattu à sa partie supérieure.

VOLVE. — Membraneuse, assez friable, peu élevée et découpée de façon circulaire assez nette.

FEUILLETS. — Serrés, blancs, avec l'arête souvent citrine.

CHAIR. — Blanche, tendre, à forte odeur de rave.

(Champignon mortel)

AMANITE CITRINE MAPPEMONDE (mappa).

C'est une variété de la précédente, dont le chapeau est blanchâtre ou blanc citrin, avec des verrues brunes (couleur café). Tout le reste est semblable à l'orange ciguë jaune.

(Il est tout aussi dangereux)

AMANITE PRINTANIÈRE ou oronge ciguë blanche.

HABITAT. — Champignon fragile qu'on trouve au printemps et en automne, de préférence dans les bois des terrains calcaires et humides.

CHAPEAU. — Charnu, d'abord convexe, puis plat, blanc mat, jaunissant au centre, diamètre voisin de 8 centimètres, un peu visqueux, lisse et sans verrues.

PIED. — Cylindrique, creux, blanc, s'amincissant de bas en haut.

ANNEAU. — Blanc, haut placé.

VOLVE. — Membraneuse, blanchâtre, mince, étroitement engainante.

FEUILLETS. — Séparés du pied, pointus vers le centre, arrondis en avant.

CHAIR. — Blanche, d'abord inodore, puis vireuse.

(Champignon mortel)

AMANITE VIREUSE.

HABITAT. — Champignon fragile, tout blanc, qu'on trouve en automne dans les bois des terrains siliceux.

CHAPEAU. — Blanc, un peu conique et toujours mamelonné, souvent parsemé de croûtes blanches, débris de volve, diamètre : 8 à 10 centimètres.

PIED. — Pelucheux, toujours couvert de squames.

ANNEAU. — Haut placé, rabattu, à bords découpés en lanières.

VOLVE. — Moins engainante que celle de l'amanite printanière.

CHAIR. — A odeur vireuse.

(Champignon mortel)

VOLVAIRE ÉLEGANTE, VARIÉTÉ GLUANTE (Gloiocephala).

HABITAT. — Champignon sans anneau, fragile, qui pousse sur les décombres ou sur le fumier.

CHAPEAU. — Charnu, visqueux, glabre, d'abord en cloche puis étalé, de couleur blanc grisâtre, jaunâtre au centre, diamètre moyen : dix centimètres.

PIED. — Solide, strié, cylindrique, allongé, s'amincissant de bas en haut, renflé en bulbe dans la partie inférieure, velu, blanchâtre.

VOLVE. — De même couleur que le pied, blanc grisâtre ou blanc roussâtre.

FEUILLETS. — Roses ou rougeâtres, ventrus, séparés du pied.

CHAIR. — Blanchâtre, sans odeur.

(Champignon mortel)

VOLVAIRE ÉLEGANTE, VARIÉTÉ REMARQUABLE (speciosa).

Champignon très voisin du précédent, mais dont le chapeau a des bords lisses, tandis qu'ils sont striés dans la volvaire gluante.

(Il est tout aussi dangereux)

AMANITE TUE-MOUCHE ou fausse oronge (A. Muscaria).

HABITAT. — Commun dans tous les bois à l'automne.

CHAPEAU. — Charnu, rouge écarlate ou orangé, diamètre variant de dix à vingt centimètres, bords striés, dessus parsemé de débris blancs de la volve.

PIED. — Blanc, allongé, épais, devenant creux, renflé à la base en un bulbe arrondi.

VOLVE. — Friable, laissant autour du pied de gros fragments blancs ou jaunes assez réguliers.

ANNEAU. — Haut placé, blanc, un peu taché de jaune.

FEUILLETS. — Blancs, larges, séparés du pied, parfois frangés de couleur crème.

CHAIR. — Blanche et jaune clair sous la cuticule.

(Champignon dangereux)

AMANITE PANTHÈRE ou fausse Golmotte.

HABITAT. — Pousse en automne, dans les bois feuillés.

CHAPEAU. — Charnu, convexe, devenant plan, un peu visqueux, diamètre voisin de 8 à 10 centimètres, couleur brun olive, dessus parsemé de débris de la volve, bords striés, quelquefois lisses.

PIED. — Rigide, assez grêle, devenant creux, bulbeux.

ANNEAU. — Placé vers le milieu du pied, mince, strié, blanc, inséré de côté.

VOLVE. — Étroitement engainante autour du bulbe, membraneuse, laisse souvent par segmentation de faux anneaux secondaires autour du pied.

FEUILLETS. — Blancs, arrondis vers le bord du chapeau, étroits en arrière où ils adhèrent, au pied par des filets de même couleur.

CHAIR. — Humide, blanche, insipide, à odeur vireuse.

(Champignon dangereux)

ENTOLOME LIVIDE.

HABITAT. — Croît en automne, dans les bois feuillés.

CHAPEAU. — Epais, sec, blanc jaunâtre, d'aspect corré, à bords légèrement enroulés, diamètre de 8 à 15 centimètres.

PIED. — Epais, renflé en massue vers le bas, blanc nacré.
Pas de volve, pas d'anneau.

FEUILLETS. — Echancrés près du pied, longtemps blancs, deviennent tardivement roses, spores roses.

CHAIR. — Blanche, d'odeur agréable.

(Champignon dangereux)

TRICHOLOME TIGRE.

HABITAT. — Bois de sapins.

CHAPEAU. — Gris souris, plus foncé au milieu, hérissé de mèches cendrées, sauf sur le bord, aminci et enroulé.

PIED. — Plein, épais, renflé en bas.
Pas de volve, pas d'anneau.

FEUILLETS. — Epais, blancs, puis jaunâtres.

CHAIR. — Molle, blanche.

(Champignon dangereux, assez rare)

LACTAIRE VENENEUX (Torminosus).

HABITAT. — Bois de conifères, en automne.

CHAPEAU. — Un peu zoné, roux ou couleur chair, bords velus enroulés par dessous, longs poils laineux, diamètre : 4 à 12 centimètres.

PIED. — Régulièrement cylindrique, sans volve, ni anneau.

FEUILLETS. — Très nombreux, minces, étroits, un peu arrondis à la base, adnés décourants, blanchâtres ou lavés de rose.

CHAIR. — Acre, renfermant un lait blanc qui purge violemment quand il est cru.

(Champignon dangereux)

BOLET SATAN.

HABITAT. — Se trouve soit isolé, soit en masses compactes dans les bois touffus, en été et en automne.

CHAPEAU. — Hémisphérique, épais, un peu visqueux, gris blanchâtre ; de 15 à 20 centimètres de diamètre et même plus.

PIED. — Enorme, ovale, de même couleur, réticulé de rouge au sommet, taché de rouge et de vert dans le bas.

TUBES. — Libres, jaunes, à pores petits et rouge vif, ne bleuissant pas au toucher.

CHAIR. — Blanchâtre, jaune sous les tubes, devenant violacée à la cassure, d'odeur désagréable, de saveur douce puis vireuse.

(Champignon dangereux)

BOLET FIEL ou BOLET AMER.**HABITAT.** — Bois sablonneux.**CHAPEAU.** — En forme de coussin, puis étalé, mou, glabre, lisse, couleur de miel, diamètre variant de trois à six centimètres.**PIED.** — Solide, couleur chamois, velu.**TUBES et PORES.** — Blancs, puis roses, séparés du pied.**CHAIR.** — Blanche, amère.

(Champignon dangereux)



Il existe des quantités de Champignons qui, d'après les divers auteurs, se trouvent à la fois classés comme dangereux, suspects, douteux et comestibles.

Il s'agit d'espèces qui ont été plus ou moins bien étudiées au point de vue alimentaire et il est possible qu'une indigestion provoquée par certains ait été confondue avec une intoxication. Cependant, il est plus prudent, pour cette catégorie, de s'abstenir d'en consommer.

Nous allons en passer en revue quelques-uns.

BOLET BLAFARD (B. Albidus).

La plupart des mycologues le désignent comme dangereux Frédéric BATAILLE le donne comme excellent comestible. Il se distingue nettement des précédents par la couleur rouge que présente la chair sous les tubes enlevés, les pores bleuissent au toucher, le pied est cylindrique. Il est en général un peu plus gros au milieu qu'aux extrémités.

(Champignon douteux)

PRATELLE JAUNISSANTE ou fausse boule de neige.

Comme le précédent, certains mycologues assurent qu'il est comestible. Il produit parfois de sérieuses indigestions. En tout cas, il constitue un manger peu délicat.

HABITAT. — On le trouve dans les prés, les pâturages, parfois sous les sapins.**CHAPEAU.** — Arrondi, puis plan convexe, soyeux, de couleur blanche, devenant fauve, se tachant instantanément de jaune au frottement du doigt.**PIED.** — Spongieux, puis creux, robuste, blanc, soyeux, allongé et renflé à la base.**ANNEAU.** — Double, blanc ou un peu jaunâtre au bord, se séparant facilement du pied. Pas de volve.**FEUILLETS.** — Blancs, cendrés, puis roses, enfin violets bistrés.**CHAIR.** — Ferme, blanche, jaunissant instantanément à la coupe, mais seulement sous la peau et dans le bulbe, odeur et saveur particulières peu agréables.

(Champignon douteux)

CHANTERELLE ORANGÉE. — Fausse girole.

Plus orangée que la chanterelle ; feuillets plus réguliers, se rapporte plutôt au groupe des clitocybes.

Suspect d'après les uns, comestible d'après le plus grand nombre.

CORTINAIRES.

Groupe de champignons à chapeau charnu, enveloppé, quand il est jeune, par un voile ressemblant à une toile d'araignée dont, après développement, il reste des débris au pied ainsi qu'autour du chapeau.

On ne signale pas de cortinaires toxiques, mais tout ce qui appartient à ce groupe est considéré comme suspect et non comestible.

TRICHOLOME RUTILANT.

Jaune orangé, lames jaunes ; croît sur les souches des conifères.

(Suspect)

HYPHOLOME FASCICULÉ.

Chapeau globuleux, puis convexe, glabre ; pied flexueux, fibreux, jaune ; pousse en touffes sur les vieilles souches.

(Très suspect)

LACTAIRE ROUX. — Lactarius rufus.

Chapeau convexe, puis creusé en coupe de 5 à 10 centimètres, mais présentant toujours un petit mamelon au centre. Chair et lait de saveur très poivrée. Champignon très suspect, qu'il ne faut pas confondre avec le Lactaire à lait abondant (L. Volemus), dont la saveur est douce.





CHAMPIGNONS COMESTIBLES

GÉNÉRALITÉS

Au point de vue alimentaire, les Champignons comestibles ont une haute valeur nutritive, presque égale à celle de la viande.

Il convient donc de ne pas en manger avec excès, le soir surtout. Il faut, comme nous l'avons dit, les choisir aussi frais que possible, les peler, rejeter les tubes dans les bolets, ôter les pieds coriaces de certaines espèces, et les laver à grande eau après les avoir coupés en fins morceaux.

Pour les apprêter, la friture est le moyen culinaire le plus employé, surtout pour les Champignons à chair dure. Après les avoir lavés et essuyés, on les expose pendant 15 à 20 minutes, à feu doux, dans une casserole sans eau. On rejette l'eau qu'ils perdent et on les essuie à nouveau. On les fait alors frire au beurre, à l'huile ou au saindoux, avec des condiments *variables selon le goût de chacun* : fines herbes, ail, poivre, sel et un peu de farine.

1° Faire cuire lentement les Champignons dans un roux ou Louillon et au vin, assaisonné de poivre et de sel, parfumé avec un peu d'échalote ou de ciboulette ;

2° Faire frire au beurre avec persil, fines herbes, poivre et sel et un peu d'ail ; ajouter quelques lardons et même un jus de tomate ;

3° Certains amateurs, après les avoir fait frire au beurre, ajoutent une sauce blanche et quelques gouttes de vinaigre ou du jus de citron ;

4° L'omelette de Champignons constitue un régal délicieux : on la prépare en faisant frire les Champignons au beurre, avec des fines

herbes et en ajoutant ensuite les œufs, on mêle et on chauffe le tout à la poêle comme pour une omelette ordinaire ;

5° Croûtes aux Champignons. — Les Champignons épluchés sont mis à frire dans la poêle avec du beurre frais, après cuisson suffisante, on y ajoute un hachis de persil, fines herbes, ciboulette, délayé avec un ou deux jaunes d'œuf et un petit bol de crème douce. On laisse cuire 5 minutes en assaisonnant avec poivre et sel. On verse sur des croûtons de pain frits au beurre ;

6° Cèpes à la Bordelaise. — Les faire revenir un instant pour enlever une partie de leur eau ; exprimer légèrement et faire cuire avec huile, persil, ail, poivre et sel, et ajouter, vers la fin, un peu de jus de citron ;

7° Fricassée de russules à la Comtoise. — Coupez en petits morceaux du lard fumé, faites-le fondre dans une casserole avec un oignon haché ; quand l'oignon est roussi, ajoutez un demi-litre d'eau, jetez dessus les Champignons lavés et coupés, assaisonnez avec poivre, sel, muscade, un peu de vin blanc et laissez cuire jusqu'à complète réduction du liquide. Ajoutez alors du beurre et un hachis de fines herbes. Faites cuire à feu vif, sans laisser brûler, jusqu'à couleur brun dorée de rôt ;

8° Les russules, ainsi préparées, sont facilement transformées en une succulente omelette, par addition de quelques œufs et cuisson à la poêle ;

9° Enfin, les Champignons se servent encore en salades ; on en fait des potages et des matelotes.



CONSERVES DE CHAMPIGNONS

Il est très agréable de pouvoir faire pour l'hiver une provision de bons Champignons. Encore faut-il s'y prendre convenablement. Voici quelques bonnes formules qui permettront aux maîtresses de maison d'agrémenter leurs menus pendant la mauvaise saison.

Conserves par dessiccation à l'air, au soleil ou au four

Blanchir et égoutter les Champignons. Les étaler sur des claies dans un endroit bien sec et aéré ; on peut aussi les enfiler en chapelet et tendre les fils sur des clous. L'essentiel est que la dessiccation soit très active pour éviter la moisissure. Si l'endroit dont on dispose n'est pas assez aéré pour cela, il faut hâter la dessiccation en chauffant les champignons au four. Une fois bien secs, les enfermer dans des boîtes à l'abri de l'humidité et des piqûres d'insectes.

Conserves en vase clos, sans air

Les Champignons mondés et lavés sont mis à égoutter, puis renfermés dans des bocaux qu'on remplit complètement. On verse dessus de l'huile d'olive en quantité suffisante pour noyer les champignons ; on bouche et on fait chauffer au bain-marie pendant 20 minutes. On cache alors rapidement les bouchons. On peut aussi opérer sans huile dans les boîtes en fer-blanc qu'on scelle à l'étain. Une petite ouverture que l'on obture après la stérilisation, permet à l'air de se dégager pendant le chauffage.

Conserves au sel ou au vinaigre

On peut encore conserver les Champignons blanchis dans de l'eau salée ou vinaigrée ; on recouvre le mélange d'une couche d'huile d'olive qui fait bouchon.

Certaines ménagères préparent encore une poudre de Champignons dont elles se servent pour aromatiser leurs sauces. Il suffit pour cela de faire sécher au four, de piler et de conserver en vase bien fermé et très sec. Employer, de préférence pour cela, le mousseron de printemps, la morille, le marasme, le collybie, l'orcelle.

Description des meilleures espèces comestibles

Voici sans classification botanique et simplement groupés par espèces les Champignons les plus fréquents, capables de fournir une nourriture agréable.

Genre AMANITE

Caractérisé par la présence d'une volve et d'un anneau.

A côté d'espèces mortelles, ce genre renferme trois espèces réellement délicieuses et faciles à reconnaître.

AMANITE des CÉSARS. — Oronge vraie, Jaune d'œuf, Rorade, Jaseraud, Roumanel, Majulo.

HABITAT. — Champignon du midi de la France qu'on trouve abondamment en été et en automne, dans les bois de pin et de châtaignier, surtout en terrain sablonneux.

CHAPEAU. — Charnu, ovoïde, puis étalé, jaune orangé ou rougeâtre, strié sur les bords, à pellicule lisse, diamètre : 5 à 10 centimètres.

PIED. — Lisse, charnu, cylindrique, plein, jaune.

ANNEAU. — Large, persistant, voisin du chapeau, strié et gondolé, de même couleur que le pied.

VOLVE. — Membraneuse, épaisse, tenace, complètement enveloppante au début, ce qui donne au jeune champignon l'apparence d'un œuf. Par la croissance, elle éclate en laissant des restes très apparents autour du pied.

FEUILLETS. — Jaunes, épais, larges, séparés du pied.

CHAIR. — Ferme, parfumée, de saveur agréable.

AMANITE ou ORONGE ROUGISSANTE. — Amanite vineuse, Golmotte, le Royal, le Rougeâtre.

HABITAT. — On le trouve dans les bois ombragés, en été et en automne.

CHAPEAU. — Charnu, d'abord convexe, puis étalé, sans stries sur les bords, diamètre : 5 à 10 centimètres ; il est parsemé de verrues grisâtres ou brunes ; par temps humides, ces verrues sont molles et étalées, la sécheresse les fait se recroqueviller en forme de pointe. Le chapeau, d'abord gris ou brun rougeâtre, devient bientôt couleur de vin.

PIED. — Épais de haut en bas, marqué de taches sinueuses, devenant creux en grandissant.

ANNEAU. — Large, strié, blanc au-dessous et rose au-dessus, voisin du chapeau.

VOLVE. — Très friable et très peu marquée sur le champignon adulte.

FEUILLETS. — Blancs, puis rosés ; ils vont en s'élargissant vers les bords.

CHAIR. — Tendre, fragile, blanche, se tachant de rose dans les parties blessées.

AMANITE ENGAINÉE ou VAGINEE. — Amanite grisette, Coucou-melle.

HABITAT. — Commune en été et automne, dans les prés et les bois.

CHAPEAU. — Campanulé, puis plat, strié sur les bords, de couleur cendrée (variant du fauve au blanc grisâtre), diamètre : 3 à 10 centimètres.

PIED. — Sans anneau (très important), élancé, non bulbeux, creux, blanchâtre.

VOLVE. — Engainante, en forme d'étui blanchâtre.

FEUILLETS. — Libres, blancs.

CHAIR. — Molle, blanche, inodore, douce. Elle offre des colorations variées qui peuvent amener la confusion avec l'amanita jonquillea, très suspecte.

Genre LÉPIOTE

Champignons sans volve, mais porteurs d'un anneau et à spores blanches.

Deux espèces sont d'excellents comestibles. Il importe de savoir que les lépiotes comestibles sont inodores et à saveur douce.

LEPIOTE ÉLEVÉE. — Coulemelle, Parasol, Couleuvrée, Chevalier bagué.

HABITAT. — Terrains sablonneux, bruyères, bois de pins.

CHAPEAU. — Peu épais, d'abord ovoïde, puis étalé, centre surélevé, de 15 à 20 centimètres de diamètre et plus, couvert de squames larges, concentriques, grises ou brunes.

PIED. — Cylindrique, mince, très élevé, grisâtre, fibreux, creux, maculé de rayures brunes, imitant la peau d'un serpent. Le bas est renflé en un gros bulbe. Pas de volve.

ANNEAU. — Épais, élastique, voisin du chapeau, libre, blanchâtre au-dessus, brun au-dessous, à bords pelucheux.

FEUILLETS. — Très éloignés du pied, blanchâtres, à odeur de son.

CHAIR. — Molle, blanche, devenant rosée après la cueillette. Le Chapeau seul est comestible, excellent en friture.

LEPIOTE PUDIQUE. — La Tisette, Toute blanche.

HABITAT. — Pousse à intervalles très irréguliers, en été et en automne, dans les champs cultivés, vignes, jardins et les pâturages.

CHAPEAU. — Ovoïde, puis étalé, blanc ou roussâtre, lisse et prumineux par temps humide, se couvrant de fines granulations par temps sec ; diamètre : 5 à 10 centimètres.

PIED. — Blanc, peu élevé, devenant creux, renflé à la base ; pas de volve.

ANNEAU. — Blanc, haut placé, étroit, disparaissant de bonne heure.

FEUILLETS. — Libres, blancs puis rosés, mous, serrés, ventrus.

CHAIR. — Blanche, tendre, à odeur et saveur délicates, excellente.

Genre PRATELLE

Voisin du précédent en ce qu'il n'y a qu'un anneau et pas de volve ; s'en distingue par la couleur des spores qui est pourpre, et par un aspect plus trapu.

PRATELLE ou PSALLIOTE des CHAMPS. — Agaric champêtre, Champignon de couche, Champignon rosé.

HABITAT. — Bois, prés fumés.

CHAPEAU. — Charnu, d'abord convexe, puis plan floconneux, soyeux ou squameux, de couleur fauve ou blanc rosé, diamètre variable de 5 à 10 centimètres.

PIED. — Cylindrique, blanc, strié, lisse. Pas de volve.
ANNEAU. — Au milieu du pied, blanc, souvent déchiré.
FEUILLETS. — D'abord blanchâtres, puis couleur chair, devenant noirs sur les sujets âgés ; ils sont un peu ventrus, proches du pied, mais séparés de lui.
CHAIR. — Blanche, d'odeur agréable, devenant brun rougeâtre à la cassure.
REMARQUE. — Bien vérifier l'absence de volve. Ce champignon se cultive dans les carrières des environs de Paris : il est très fin et très estimé.

PRATELLE des JAGHERES ou BOULE de NEIGE. — Paturon.

HABITAT. — Pousse en cercles dans les prés et les bois résineux
CHAPEAU. — Campanulé, puis convexe et enfin plat, charnu, blanc, se tachant de jaune, diamètre : 10 à 20 centimètres.
PIED. — Blanc, devenant creux avec l'âge, épais, robuste, souvent courbé.
ANNEAU. — Membraneux, blanc, doublé d'un cercle d'écaillés. Pas de volve.
FEUILLETS. — Nombreux, ventrus, blanchâtres, puis roses bruns, et enfin noirs.
CHAIR. — Epaisse, blanche, non changeante, à odeur de farine.
REMARQUE. — Ce champignon est un excellent comestible ; comme pour le précédent, bien vérifier l'absence de volve.

Genre PHOLIOTE

Pas de volve, anneau vers le haut du pied ; lamelles adnées ou un peu décurrentes, spores ocracées. Croît en touffes sur le bois.

PHOLIOTE ÆGÉRITA.

Commun en été et automne sur les souches des peupliers, saules, ormes. Se cultive facilement.

Genre TRICHOLOME

Ni anneau, ni volve, ni cortine ; feuillets échancrés, spores blanches, chapeau à bords enroulés chez les jeunes.

TRICHOLOME de la SAINT-GEORGES. — Mousseron de printemps, Vrai mousseron.

HABITAT. — Il pousse en traînées plus ou moins circulaires au printemps, dans les pâturages.
CHAPEAU. — Hémisphérique, très charnu, devenant plat à maturité ; surface lisse, blanche ou ocracée, à bords infléchis et recouverts d'un fin duvet qui n'est guère visible qu'à la loupe ; diamètre : 5 à 10 centimètres.
PIED. — Robuste, blanc, strié, cylindrique, parfois très court. Il n'y a ni anneau ni volve.
FEUILLETS. — Serrés, étroits, blancs ou couleur paille, un peu séparés du pied.
CHAIR. — Blanche, à odeur fine de farine.
REMARQUE. — Ce champignon ne pousse qu'au printemps ; il est très estimé et très recherché, les champignons étant rares en cette saison.

TRICHOLOME EQUESTRE.

HABITAT. — Champignon d'automne qui pousse en cercles dans l'herbe verte : prés, pâturages, bruyères, bois.
CHAPEAU. — Jaune verdâtre, teinté de brun au centre, visqueux surtout après la pluie, diamètre : 6 à 12 centimètres.
PIED. — Cylindrique, jaune (ni volve, ni anneau).
FEUILLETS. — De même couleur.
CHAIR. — Blanc jaunâtre, à odeur d'huile d'olive, excellente.

TRICHOLOME NU ou PIED BLEU.

HABITAT. — Champignon d'automne, commun, pousse en cercles dans les grands bois résineux et épais, surtout dans le voisinage des fourrés de ronces.
CHAPEAU. — Convexe, puis plan, épais, violacé au début, devenant brun ou fauve au centre, bords minces, marqués d'un liséré blanc, diamètre : 8 à 12 centimètres.

PIED. — Droit, élastique, un peu renflé à la base, de la couleur du chapeau (ni volve, ni anneau).

FEUILLETS. — Serrés, minces, d'un beau violet clair, brunissant avec l'âge.

CHAIR. — D'un blanc violacé, tendre, douce, à odeur de noix fraîche.
Comestible délicat (*Ne pas confondre avec le cortinaire violet*)

TRICHOLOME PRÉTENTIEUX. — Le Prétentieux, le Merveilleux.

HABITAT. — Pousse en cercles plus ou moins réguliers, en automne, dans les bois et dans les parcs : c'est un comestible excellent.
CHAPEAU. — Convexe, mamelonné, bossu, charnu au milieu, très mince au bord, un peu visqueux au début, lisse, gris noirâtre, surtout au centre, avec des reflets violacés, blanchâtres sur les bords. Cuticule rayée par un fin chevelu brun noir, entrelacé, diamètre 5 à 10 centimètres.
PIED. — Droit, épais, plein, ferme, très enfoncé dans le sol, finement strié, blanc, puis citrin verdâtre (ni volve, ni anneau).
FEUILLETS. — Espacés, échancrés près du pied, larges, blancs ou gris, puis lavés de vert jaunâtre.
CHAIR. — Fragile, blanche à l'intérieur, jaune verdâtre sur les bords du pied, odeur et saveur de farine.

Genre CLITOCYBE

Champignons volumineux, sans volve, ni anneau, ni cortine, à feuillets décurrents, chapeau se creusant en entonnoir, spores blanches ou crème.

CLITOCYBE GÉOTROPE. — Le géotrope.

HABITAT. — Pousse en cercles immenses (ronds de géotropes), en automne, dans les pâturages et les sapinières.
CHAPEAU. — Convexe, mamelonné, se creusant ensuite en entonnoir, couleur jaune paille, roussâtre ou rosée ; bords minces, recourbés en dessous, diamètre : 10 à 20 centimètres.
FEUILLETS. — Très décurrents, serrés, de la couleur du chapeau.
PIED. — Spongieux, élastique, tronconique, de même couleur.
CHAIR. — Blanche, ferme, à odeur pénétrante et agréable.

CLITOCYBE NÉBULEUX. — Comestible recherché.

Se distingue du précédent par ses feuillets moins décurrents. Il forme de grandes traînées irrégulières dans les bois.

Les amateurs récoltent encore le **CLITOCYBE EN ENTONNOIR** ou **COUPE BOCAÛÈRE**, dont le chapeau se creuse en entonnoir assez profond, et dont les feuillets sont très décurrents, et le **CLITOCYBE LAQUÉ** ou **AMETHYSTE**, caractérisés par leur couleur.

Genre COLLYBIE

Petits champignons sans volve, ni anneau, ni cortine, à pied grêle, se pliant sans se briser. Ils croissent surtout sur le bois mort, sur les feuilles ou dans les prés.

COLLYBIE d'ORÉADE ou MARASME d'ORÉADE. — Faux Mousseron, Marasme montagnard, Mousseron d'automne.

HABITAT. — Prés, bords des chemins. Il forme des traînées circulaires.
CHAPEAU. — Petit (2 à 5 centimètres), d'abord convexe, puis plat, charnu, lisse, ocracé, élastique, un peu mamelonné, strié en temps humide.
PIED. — Grêle, rigide, plein, allongé, tenace, se tordant par dessiccation, blanchâtre, plus ou moins ondulé.
FEUILLETS. — Séparés du pied, larges, distants, de couleur ocracée pâle.
CHAIR. — Blanche, sapide, à odeur agréable, se desséchant vite au soleil et reprenant vite son aspect à l'humidité.

Champignon très facile à conserver par simple dessiccation. Il parfume très agréablement les sauces, les omelettes et les plats de viande.

COLLYBIE à PIED en FUSEAU. — Souchette, Chénier ventru.

HABITAT. — Croît en touffes, de Juin à Octobre, au pied des troncs de chêne ou sur les souches coupées ; ses touffes forment un pied unique à la base.

CHAPEAU. — Charnu, élastique, d'abord hémisphérique, puis plan, souvent fendillé, diamètre : 4 à 8 centimètres, couleur rousse, plus foncée au centre.

PIED. — Très long (10 à 15 centimètres), de la couleur du chapeau à forme caractéristique de fuseau dont la pointe inférieure est brun pourpre.

FEUILLETS. — Peu serrés, adhérents au pied ou échancrés, veinés de rouge et tachés de brun pourpre.

CHAIR. — Blanchâtre, inodore, de saveur agréable.

COLLYBIE à PIED VELOUTE.

Ce champignon, voisin du précédent, croît en hiver, époque où la rareté des cryptogames le fait fort apprécier. Il pousse aussi sur les troncs d'arbres.

Genre CHANTERELLE

Champignons sans volve ni anneau, affectant dans leur ensemble la forme d'un entonnoir. Feuilletés en forme de plis décourants et ramifiés.

CHANTERELLE COMESTIBLE ou GIROLE. — Champignon tout jaune.

HABITAT. — Croît dans les forêts ombragées et sous les sapins, en été et en automne.

CHAPEAU. — En entonnoir, de 4 à 10 centimètres de diamètre, charnu, mou, à bords lobés, renversés, à surface lisse, remarquable par sa couleur jaune d'or.

PIED. — De même teinte, cylindro-conique, plein.

FEUILLETS. — Jaunes, mous, rameux, épais, très décourants.

CHAIR. — Fibreuse, blanchâtre, à odeur de prune.

GRATERELLE ou CORNE D'ABONDANCE.

Champignons de même forme, mais de couleur grise ou brune uniforme. Les feuilles ne sont que des rides ramifiées et très décourantes, le pied est creux, souvent tordu.

Chair mince, un peu coriace, à saveur très agréable.

S'emploie surtout comme condiment, à la façon du Marasme d'Oréade.

Genre LACTAIRE

Ce genre comporte des champignons sans volve ni anneau, dont le chapeau se creuse, à l'âge adulte, en forme de coupe. Leur chair contient toujours un suc ou lait qui s'écoule à la cassure ; les feuilletés adhèrent au pied qui est cassant et non fibreux.

LACTAIRE DÉLICIEUX. — Rougillon, Vache rouge.

HABITAT. — Il pousse, en été et en automne, dans les bois de conifères.

CHAPEAU. — D'abord convexe, puis plan, puis creusé en entonnoir, charnu, glabre, de couleur brique taché de vert, avec des anneaux de teintes alternées, visqueux, diamètre : 10 à 15 centimètres.

PIED. — D'abord plein, puis creux, de la couleur du chapeau mais moins foncé, ferme mais fragile, il est aussi taché de vert.

FEUILLETS. — Un peu décourants, jaune safran ; ils pâlisent et verdissent quand on les froisse.

CHAIR. — Ferme, blanche, devenant vert orange, laissant exsuder un lait aromatique, doux, de couleur rouge brique.

Ce comestible est peu consommé en France où on ne lui trouve pas un goût délicieux. Il est très apprécié des étrangers et surtout des Allemands, qui en font de grosses provisions.

LACTAIRE POIVRÉ.

Il est entièrement blanc, et son lait très abondant est poivré. C'est un aliment grossier assez indigeste.

Il existe encore le **LACTAIRE A LAIT ABONDANT**, de couleur fauve ou brun rougeâtre, qui constitue un aliment de meilleure qualité, mais il est à craindre de le confondre avec le lactaire roux qui est toxique.

Genre RUSSULE

Champignons sans volve ni anneau, à chapeau plus ou moins déprimé et à feuilletés adhérents au pied, comme dans les lactaires, mais qui n'ont pas de lait. Il est très important de ne consommer que des Russules à chair douce, seules comestibles. Il faut être prudent dans leur cueillette, certaines espèces prêtant à confusion, et d'ailleurs plusieurs Russules sont dangereuses ; mieux vaut s'abstenir, si l'on n'est pas très habitué à les distinguer.

RUSSULE SANS LAIT — Prévot, l'Enterré.

HABITAT. — Pousse en cercles dans les forêts ombragées, en été et en automne.

CHAPEAU. — Convexe, puis creux au centre, de 5 à 12 centimètres de diamètre, à bords souvent enroulés, très dur, blanc, parfois taché de bistre ocracé.

PIED. — Très court, plein, très dur, blanc, verdâtre au sommet.

FEUILLETS. — Adhérents au pied, un peu décourants, espacés, étroits, blancs avec des reflets bleuâtres.

CHAIR. — Dure, grenue, blanche, douce puis âcre, à odeur agréable de fruit.

RUSSULE CHARBONNIÈRE ou CYANOXANTHE. — Le Charbonnier.

HABITAT. — Très commun, en été et en automne, dans les bois frais et ombragés, principalement dans les bois de hêtres.

CHAPEAU. — De 6 à 15 centimètres de diamètre, convexe, puis plan étalé, et enfin creusé en coupe, légèrement visqueux, veiné, ridé, épais, élastique, à teintes changeantes avec l'âge : rose lilas au début, puis ardoisé violet ou bleu violacé à l'état adulte et verdissant à la fin. Couleur dominante : le violet.

PIED. — Presque cylindrique, plein, épais, allongé, élastique, ridé et blanc, rarement taché de violet.

FEUILLETS. — Blancs, fourchus, assez serrés et assez larges.

CHAIR. — Blanche, violacée sous la cuticule, humide, inodore, douce.

RUSSULE CRAQUELEE. — Palomet, Bise verte.

HABITAT. — Assez commune en été et en automne, dans les bois.

CHAPEAU. — Presque globuleux, puis plan et enfin déprimé au centre, charnu, ferme, sec, granuleux, d'abord blanchâtre, puis d'un vert pâle très tendre, à surface craquelée (craquelures blanches sur fond vert), pellicule épaisse, marge unie.

PIED. — Plein, épais, solide, ferme, puis spongieux, prulineux et blanc.

FEUILLETS. — Plus ou moins adhérents au pied, épais, assez serrés, peu fourchus, blancs de lait, puis crèmes.

Genre BOLET

Cette catégorie de Champignons fait partie du groupe des Polypores. Elle n'a donc pas de feuilletés sous le chapeau. Ils sont remplacés par un amas de tubes minces, membraneux, contigus, renfermant les spores ; l'ouverture de ces tubes se nomme pore et revêt souvent une couleur différente des autres parties. Ces champignons sont très souvent trapus, charnus, épais, tous sont comestibles, sauf les trois espèces décrites avec les champignons dangereux (B. Satan, B. Fiel, B. Blafard). Voici les principaux caractères des bolets :

HABITAT. — Pousent en été et en automne, dans les bois feuillus et résineux : châtaigniers, pins, trembles, bouleaux, mélèzes.

CHAPEAU. — En forme de coussin hémisphérique, variable de couleur et de diamètre (4 à 20 centimètres), suivant les espèces.

TUBES. — Formant sous le chapeau une couche plus ou moins épaisse, de surface diversement colorée, adhérente au pied ou séparée par un sillon.

PIED. — Généralement solide, ventru, en forme de massue ou de pilon, quelquefois cylindrique, élané et de couleur variable.

CHAIR. — Généralement blanche, prenant souvent à l'air une teinte foncée variable (rouge, violet, noir). Le bleuissement de la chair de certains bolets n'indique pas qu'ils soient dangereux ; on l'observe d'une façon très marquée chez plusieurs bolets vénéneux, mais le phénomène est dû à l'oxydation à l'air d'un principe inoffensif.

BOLET DOUX COMESTIBLE ou GÈPE de BORDEAUX. — Grand Champignon de 10 à 20 centimètres de diamètre.

CHAPEAU. — Brun ou bai.

PORES. — Blancs, puis jaunes verdâtres.

TUBES. — Libres.

PIED. — Ventru chez les jeunes, puis allongé et cylindrique, brun clair.

CHAIR. — Epaisse, blanche, ne changeant pas de couleur à l'air.

Variété très connue et très estimée.

BOLET BRONZÉ ou TÊTE de NÈGRE.

Variété du précédent, en diffère surtout par son **CHAPEAU** brun noir, son **PIED** jaune. Il n'a que 6 à 10 centimètres de diamètre.

BOLET RUDE.

Champignon à peu près de même dimension que le précédent, de couleur générale grise ou ocracée.

TUBES et PORES. — Blanchâtres, libres.

PIED. — Grêle, cylindrique, élané.

CHAIR. — Blanche, noircissant rapidement à l'air. Moins estimé que les précédents.

BOLET JAUNE ou BOLET à BAGUE.

Dans les débuts, ce champignon est muni d'un **VOILE** qui cache les tubes et qui laisse, en disparaissant de bonne heure, un anneau blanc crème, à bords bruns. Les **TUBES** et **PORES** sont jaunes, adhérents au pied. Le **CHAPEAU** est jaune brun, et le **PIED** blanc jaunâtre, diamètre variant de 4 à 10 centimètres. La **CHAIR** est aussi blanc jaunâtre.

Comestible, surtout à l'état jeune. Peu recherché.

Une variété de ce champignon, le Bolet fauve (*flavus*), est purgatif à l'âge adulte. A éviter.

Genre CLAVAIRE

Champignons sans chapeau, ayant l'aspect bulsonnant d'une branche de corail. Ils sont tous comestibles, mais peu estimés. Ils poussent dans les forêts épaisses, à terre ou sur les arbres, surtout sur les hêtres.

Citons : la **CLAVAIRE à pointes pourpres**, qui n'a que 4 à 6 centimètres de haut, la **CLAVAIRE JAUNE**, un peu plus haute, la **CLAVAIRE ÉLÉGANTE**, de couleur rose qui, souvent, devient purgative, et la **CLAVAIRE DORÉE**, de couleur jaune d'œuf, assez indigeste.

Genre MORILLE

Ce champignon est un excellent comestible.

HABITAT. — Il pousse au printemps, dans les bois argileux ou calcaires. Il est très irrégulier de forme ; on y distingue une **TÊTE** charnue, creusée de cavités profondes et irrégulières et un **PIED** central, creux, plus ou moins cylindrique, lisse. La **CHAIR** est molle, jaune, grise, brune ou noire suivant les variétés, qui sont toutes comestibles.

On pratique leur culture dans le midi de la France. On les débarrasse facilement des graviers collés dans leurs alvéoles par macération dans l'eau salée.

HELVELLE GRÉPUE. — Oreille de Chat blanche.

Espèce voisine des morilles dont elle a la saveur, s'en distingue par sa couleur blanchâtre ou jaune et l'aspect de la tête en lobes crispés, et non alvéolée. Contient une hémolysine, principe toxique qui est détruit à 70°. — Ce champignon est donc comestible à condition qu'il soit bien cuit.

GYROMITRE.

Champignons dont la tête est creusée de sillons irréguliers, mais non alvéolés comme dans les morilles ; sa couleur est brun jaunâtre, le pied et la tête sont creux. Ce champignon est souvent vendu sous le nom de morille.

Contient, comme le précédent, une hémolysine toxique qui est détruite à 70°. Excellent comestible à condition qu'il soit bien cuit.

PEZIZES.

Champignons à couleurs vives, en forme de coupe ou ciboire, avec ou sans pied.

Toutes les pezizes sont comestibles. Citons : la **PEZIZE ÉTALÉE**, un peu rougeâtre et à pied court, et la **PEZIZE VEINÉE** de couleur blanchâtre.

TRUFFE.

Champignon globuleux souterrain, qu'on trouve dans le Périgord, la Bourgogne et en Vaucluse, dans les terrains calcaires plantés de chênes et privés d'herbes. Ils affectent la forme d'une boule verruqueuse plus ou moins régulière et variant de la grosseur d'une petite noix à celle d'une orange. Sa chair, très parfumée, est d'abord blanche, devenant gris brun, puis brun violacé. Sert surtout de condiment ; très apprécié.

ARMILLAIRE.

Pas de volve, un anneau ; pied non séparable du chapeau. Pousse souvent sur les vieilles souches, saules, peupliers. Goût peu délicat.

COPRIN CHEVELU.

Chapeau peu charnu, peigneux, écailleux. Comestible délicieux quand il est jeune ; en vieillissant, les bords laissent suinter un liquide noirâtre, puis il se fond en une bouillie noire.

PAXILLE ENROULÉ.

Ni volve, ni anneau, ni cortine ; spores ocrés ; feuillets se séparant facilement du chapeau dont le rebord est fortement enroulé. Champignon d'automne, médiocrement comestible.

HYDNE SINUÉ. — Barbe de vache, Pied de mouton.

Ce champignon n'a ni lamelles, ni tubes sous le chapeau, mais des aiguillons fragiles et plus ou moins charnus.

CHAPEAU. — Bossué, convexe, dur, jaune ou rosé, quelquefois blanchâtre.

PIED. — Plein, épais, souvent difforme.

CHAIR. — Amère, blanche. Se récolte en automne jusqu'aux gelées.

LYCOPERDON. — Vesse de loup ciselée.

Champignon en forme de toupie, ayant 10 à 15 cm de hauteur et 8 en moyenne de diamètre. Contient une masse pulpeuse, blanche au début et devenant ensuite une poussière noire qui s'échappe par le sommet, à maturité. Comestible quand il est jeune. Peu estimé. Peut atteindre, exceptionnellement, des dimensions énormes.

FISTULINE HÉPATIQUE. — Langue de bœuf.

Ce champignon ressemble à un morceau de chair crue ; il a un pied latéral très court, il porte des tubes sous le chapeau. Il est comestible quand il est jeune.

Champignons comestibles et vénéneux

CONFUSIONS POSSIBLES

Tableau des ressemblances et différences

ESPÈCES COMESTIBLES	ESPÈCES TOXIQUES
AMANITE des CÉSARS ou Oronge Vraie. Chapeau jaune orangé ou rougeâtre. Un anneau. Pas de verrues sur le chapeau, feuillets jaunes, pied jaune. Un étui (volve) entourant le pied.	AMANITE TUE-MOUCHE ou Fausse-Oronge. Chapeau rouge écarlate ou orangé. Un anneau, des verrues blanches sur le chapeau. Feuillets blancs, pied blanc. Pas d'étui, mais des débris de volve à la base du pied.
AMANITE VINEUSE ou Golmotte. Chapeau gris ou brun rougeâtre, non strié sur les bords, verrues grisâtres sur le chapeau, feuillets blancs rosés, anneau blanc rosé, chair rougissante à la cassure. Pied rouge vineux à la base. Volve ne laissant pas de traces apparentes à la base.	AMANITE PANTHÈRE ou Fausse Golmotte. Chapeau brun olive, strié au bord, verrues blanches sur le chapeau, feuillets toujours blancs, anneau blanc et strié, chair restant toujours blanche. Pied blanc de neige. Volve réduite à un ou plusieurs bourrelets figurant une sorte de 2 ^e anneau à la base.
AMANITE VAGINEE ou grisette. Chapeau non visqueux, fortement strié sur les bords, feuillets blancs, volve en étui allongé.	VOLVAIRE GLUANTE. Chapeau visqueux, non strié sur les bords, feuillets roses ou saumon. Volve pas en étui, déchirée.
AMANITE OVOIDE. Chapeau blanc. Un anneau. Lamelles blanches. Une volve large libre. Chapeau large, 10, 20 7 ^m , non visqueux. Anneau large. Pied épais. Chair non acre. Automne.	AMANITE PRINTANIÈRE. Chapeau blanc, étroit, 5 à 8 7 ^m , un peu visqueux. Anneau étroit. Lamelles blanches, volve étroite en fourreau. Pied mince, chair un peu acre. Printemps, été. (Ne pas goûter).
LEPIOTE PUDIQUE. Chapeau blanc non visqueux, feuillets blancs, légèrement rosés. Pas de volve.	AMANITE PRINTANIÈRE. Chapeau blanc, légèrement visqueux, feuillets blanc crème, volve étroite entourant le pied.
CLITOCYBE NEBULEUX Feuillets serrés decurrents, blancs ou paille, parfois un peu rosés.	ENTOLOME LIVIDE. Feuillets espacés, séparés du pied de couleur rosée, puis incarnat.

Champignons comestibles et vénéneux (suite)

ESPÈCES COMESTIBLES	ESPÈCES TOXIQUES
CHANTERELLE COMESTIBLE ou Girole. Chapeau jaune. Lamelles irrégulières, peu serrées. Chair ferme et blanche, à odeur agréable d'abricot.	CHANTERELLE ORANGÉE ou Fausse Girole. Lamelles régulières, peu serrées. Chapeau jaune orangé. Chair molle et jaunâtre, à odeur nulle ou peu agréable.
LACTAIRE DELICIEUX. Chapeau zoné, de couleur rouge orangée, à bords non laineux. Feuillets crème orangé. Lait doux et orangé. Chair devenant vert-de-gris.	LACTAIRE VENENEUX. Chapeau zoné, orangé, à bords laineux. Feuillets blanc rosé. Lait acre et blanc. Chair restant blanche.
RUSSULE VERDOYANTE. Chapeau vert, craquelé, fendillé, non visqueux, tacheté de petites granulations verdâtres. Ni volve, ni anneau. Pied épais, blanc, non bulbeux à la base.	AMANITE PHALLOIDE. Chapeau vert, finement rayé, mais non craquelé, pied bulbeux à la base, il y a une volve et un anneau.
RUSSULE ÉLEGANTE. (bisette rouge). Chapeau rouge carmin, plus pâle à la circonférence, dur, mat, non poli, comme pulvérulent. Pied blanc rosé à la base. Chair douce. Les russules comestibles ont la chair douce.	RUSSULE FOURCHUE. Chapeau vert, non craquelé, chair acre.
PSALLIOTE des CHAMPS, Pratelle rose, Boule-de-Neige. Pas de volve à la base du pied, un anneau à mi-hauteur du pied, chapeau toujours sec. Chapeau blanchâtre ou gris jaunâtre. Lamelles blanc rosé au 1 ^{er} âge, devenant brun pourpre noirâtre.	RUSSULE HÉMETIQUE. Chapeau rouge plus ou moins vif, luisant, épiderme s'enlevant en larges plaques. Pied blanc rougeâtre. Chair acre.
BOLETS. B. Edulis, avec ses variétés. Bol. blanc et Bol. réticulé. Bol. bronzé (tête de nègre). Pied épais avec un réseau plus ou moins marqué, mais blanc. Pores blancs au début, devenant, chez certains, jaune verdâtre.	RUSSULE de QUELET. Chapeau pourpre ou violet noir. Pied rouge violacé. Chair poivrée. Bois de pins. Les Russules vénéneuses ont la chair acre ou poivrée.
BOLET Amer. Pied plutôt droit que renflé, avec réseau surtout en haut, pores blancs au début, devenant roses. Chair amère.	VOLVAIRE ÉLEGANTE. Une volve à la base du pied, pas d'anneau, chapeau toujours gluant. Chapeau blanchâtre ou gris jaunâtre. Lamelles blanc rosé au 1 ^{er} âge, restant ensuite constamment incarnat.
BOLET SATAN, à pied rouge, blême. Pied plus ou moins renflé, avec réseau rouge ou pointillé rouge. Pores rouges, chair bleuissant à la cassure.	

DICTIONNAIRE

- ADNÉ.** — Lamelles adnées : soudées au pied sur toute leur largeur.
- ANNEAU.** — Bague ou collier placé sur le pied.
- BULBE.** — Pied bulbeux : renflé en forme de pilon dans le bas.
- CAMPANULÉ.** — En forme de cloche.
- CORTINE.** — Voile entourant le chapeau et les feuillets de certains jeunes champignons.
- CRAQUELÉ.** — Se dit de la surface qui se fend et porte ensuite des cicatrices peu profondes, en tous sens.
- CRISPE.** — Lobes crispés : recroquevillés, et plus ou moins tordus.
- CUTICULE.** — Petite peau très mince.
- DECURRENT.** — Feuillets décurrents : qui descendent plus ou moins le long du pied.
- DISTANT.** — Feuillets distants : qui n'atteignent pas le pied.
- ÉTALÉ.** — Chapeau étalé : à peu près plat.
- ECHANCRÉ.** — Feuillets échancrés : présentant une entaille à leur insertion sur le pied.
- ENGAINANT.** — Volve engainante : qui entoure étroitement la base du pied.
- ÉLASTIQUE.** — Souple, cédant à la pression sans casser, comme le caoutchouc.
- EXCENTRIQUE.** — Pied excentrique : inséré hors du centre.
- FEUILLETS.** — Lames placées sous le chapeau des agarics et portant les spores.
- FIBRILLES.** — Mince filaments adhérents à la surface du champignon, mais pouvant s'en détacher.
- FOURCHU.** — Ramifié, branchu.
- GLABRE.** — Sans poils.
- GONDOLÉ.** — Parsemé de bosses et de dépressions.
- GRANULEUX.** — Couvert de granulations.
- LAINEUX.** — Couvert de poils nombreux et souples.
- LIBRE.** — Feuillets libres : qui ne touchent le pied que par un point.
- LOBÉ.** — Découpé en lames ou lobes.
- MARGE.** — Bords du chapeau.
- MEMBRANEUX.** — En forme de pellicule solide.
- MYCÉLIUM.** — Filaments souterrains produits par la germination des spores.
- MYCOLOGIE.** — Science des Champignons.
- PELUCHEUX.** — Couvert de fin duvet.
- PORE.** — Ouverture inférieure des tubes placés sous le chapeau des bolets.
- PRUINEUX.** — Couvert d'une poussière très fine.
- RAMEUX.** — Se divisant en rameaux.
- RÉTICULÉ.** — Entrelacé de lignes imitant les mailles d'un filet.
- SINUÉ.** — Même sens que libre.
- SPORES.** — Organes reproducteurs remplaçant les graines.
- SQUAMES.** — Débris de volve desséchés.
- STRIÉ.** — Raies peu profondes.
- TENACE.** — Résistant à la traction.
- TUBES.** — Organes portant les spores dans les bolets.
- VALLÉOULES.** — Petites sinuosités.
- VEINÉ.** — Parsemé de lignes colorées.
- VENTRU.** — Feuillets ventrus : plus larges dans le milieu.
- VERRUES.** — Débris de volve desséchés sur le chapeau.
- VIREUSE.** — Mauvaise, désagréable.
- VISQUEUX.** — Poisseux, gluant.
- VOILE.** — Enveloppe membraneuse qui entoure certains jeunes champignons.
- VOLVE.** — Même signification, ses débris persistent à la base du pied.
- ZONE.** — Marqué de zones concentriques, formées par des différences de couleurs.



AMANITE CITRINE

