

# DUMÉE PAUL

NOUVEL ATLAS DE  
POCHE DES  
CHAMPIGNONS  
COMESTIBLES ET  
VÉNÉNEUX LES PLUS  
RÉPANDUS. SÉRIE I  
(TROISIÈME ÉDITION)

**Paul Dumée**  
**Nouvel atlas de poche des  
champignons Comestibles et  
Vénéneux les plus répandus.  
Série I (Troisième édition)**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=24620037](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=24620037)*

*Nouvel atlas de poche des champignons Comestibles et Vénéneux les plus  
répandus. Série I (Troisième édition) / Suivi de notions générales sur les  
champignons, leur classification, composition chimique, valeur alimentaire,  
préparation:*

# Содержание

PRÉFACE	5
PRÉFACE DE LA 2 <sup>e</sup> ÉDITION	9
Comment nos planches ont été reproduites	10
PARTIE I	15
Oronge vraie. – <i>Amanita Cæsarea</i>	15
Fausse Oronge. – <i>Amanita muscaria</i>	19
Amanite phalloïde. – <i>Amanita phalloides</i>	23
Amanite citrine. – <i>Amanita citrina</i>	27
Amanite panthère. – <i>Amanita pantherina</i>	31
Amanite rougeâtre. – <i>Amanita rubescens</i>	35
Amanite printanière. – <i>Amanita verna</i>	39
Amanite vaginée. – <i>Amanita vaginata</i>	43
Lépiote élevée. – <i>Lepiota procera</i>	47
Lépiote pudique. – <i>Lepiota pudica</i>	51
Armillaire couleur de miel. – <i>Armillaria mellea</i>	55
Tricholome de la Saint-Georges. – <i>Tricholoma Georgii</i>	59
Tricholome nu. – <i>Tricholoma nudum</i>	63
Tricholome ruiné. – <i>Tricholoma pessundatum</i>	67
Tricholome équestre. – <i>Tricholoma equestre</i>	71
Tricholome terreux. – <i>Tricholoma terreum</i>	75
Tricholome russule. – <i>Tricholoma russula</i>	79
Collybie à pied en fuseau. – <i>Collybia fusipes</i>	83

Clitocybe nébuleux. – Clitocybe nebularis	87
Clitocybe laqué. – Clitocybe laccata	90
Hyprophore olivacé-blanc. – olivaceo-albus	94
Russule émétique. – Russula emetica	97
Chanterelle comestible. – Cantharellus cibarius	100
Lactaire délicieux. – Lactarius deliciosus	104
Lactaire poivré. – Lactarius piperatus	108
Lactaire orangé. – Lactarius volemus	112
Lactaire aux tranchées. – Lactarius torminosus	116
Lactaire taché. – Lactarius controversus	120
Pleurote en coquille. – Pleurotus ostreatus	124
Pleurote de l'Eryngium. – Pleurotus Eryngii	128
Russule vert-de-gris. – Russula virescens	132
Russule cyanoxanthe. – Russula cyanoxantha	136
Russule fétide. – Russula foetens	140
Marasme Faux-Mousseron. – Marasmius oreades	143
Entolome livide. – Entoloma lividum	147
Clitopile orcellé. – Clitopilus orcella	151
Конец ознакомительного фрагмента.	152

**Paul Dumée**

**Nouvel atlas de poche des  
champignons Comestibles et  
Vénéneux les plus répandus.  
Série I (Troisième édition) /  
Suivi de notions générales  
sur les champignons,  
leur classification,  
composition chimique, valeur  
alimentaire, préparation**

## **PRÉFACE**

*Lorsqu'il y a quelques années nous avons fait paraître la première édition de notre **Petit Atlas des Champignons comestibles et vénéneux**, nous prévoyions qu'il répondait à un réel besoin. Malgré ses imperfections, notre petit volume s'est*

*propagé sans bruit ni réclame, et deux éditions en ont consacré le succès.*

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

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

*Estimant qu'on ne saurait jamais apporter assez de soins à un livre destiné à servir de guide à ceux qui recherchent les champignons au point de vue alimentaire, et que beaucoup de personnes se contentent (à tort), le plus souvent, de ne regarder que les images, nous avons voulu que celles-ci fussent d'une sincérité frappante et se rapprochent de la vérité absolue autant qu'on y peut arriver.*

*Il nous a fallu pour cela l'appui d'un éditeur complètement dévoué et compétent, et le concours d'un artiste de grand mérite. **M. Bessin** a bien voulu se charger de ce travail qui lui a demandé plusieurs années de soins assidus. Il semble, au premier abord, très simple de dessiner un champignon; eh bien, cela est une erreur, car les champignons sont des organismes essentiellement fugaces et inconstants; il est quelquefois très difficile de se procurer des échantillons typiques à différents états de développement, puisque, certaines années, les champignons sont rares, et les documents pris*

doivent attendre une saison plus favorable pour être complétés. Enfin, grâce à la patience de notre dessinateur, nous avons pu mener à bien la partie la plus difficile de notre tâche. Nous avons pu lui procurer, en bon état, toutes les espèces qui figurent dans notre livre. Toutes ont été peintes d'après nature; tous les dessins originaux ont été analysés, contrôlés, retouchés, pour les amener à un état voisin de la perfection.

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

Il ne faudrait pas croire qu'après ce travail, déjà si laborieux, tout soit fini. C'est à partir de ce moment qu'intervient l'éditeur qui veut faire reproduire ces peintures dans toute leur exactitude. Que de démarches, que d'essais infructueux, avant d'arriver à un résultat satisfaisant! Il faut avoir été mêlé quelque peu à ces préliminaires pour pouvoir apprécier son dévouement.

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

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

Meaux, avril 1905.

*Paul DUMÉE.*

# PRÉFACE DE LA 2<sup>e</sup> ÉDITION

*En moins de quatre ans plusieurs milliers d'exemplaires de notre **Nouvel Atlas** ont été enlevés, sans compter plusieurs tirages des planches faits pour divers pays étrangers.*

*Cela nous encourage à publier une série **II** qui paraîtra dans environ deux ans, et avec des planches non moins réussies que celles de la première.*

*Dans la présente édition il a été fait quelques additions au texte; on y trouvera aussi un intéressant chapitre sur le **Traitement des empoisonnements par les champignons**, dû à M. le docteur **F. GUÉGUEN** que nous recommandons à l'attention de nos lecteurs.*

Paris, juillet 1909.

*L'Auteur.*

# Comment nos planches ont été reproduites

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

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

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

Puis vint la Chromolithographie. Un artiste appelé chromiste décompose par l'œil le sujet destiné à être *imprimé* en couleurs, et redessine chacune d'elles sur une pierre préparée à cet effet; autant de nuances, autant de pierres; il en faut quinze, vingt et au delà, et fatalement l'artiste, suivant sa manière de comprendre

les couleurs et le nombre de tirages affectés à une reproduction, s'écarte souvent de l'original en l'interprétant à sa manière.

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

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

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

La Similigravure apparut à son tour. Au moyen d'une trame très fine placée dans l'appareil photographique entre l'objectif et la plaque sensible, de façon à laisser sur celle-ci les traces de la trame, on parvient à obtenir ces gradations ou demi-teintes indiquées par un quadrillé qui brise le trait, enlève la netteté du dessin, mais permet d'utiliser une photographie sans intervention du dessinateur. La préparation des clichés en similigravure demande beaucoup plus de soins que pour ceux au trait, aussi la similigravure est-elle sensiblement plus coûteuse.

Jusqu'ici la «chromolitho» triomphe encore; survient alors

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

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

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

Il suffira à nos lecteurs de savoir que par une disposition dans l'appareil photographique renfermant déjà une trame, on arrive à isoler chacune des trois couleurs: jaune, rouge et bleu, qui

*théoriquement* représentent toutes les couleurs, les autres étant leurs dérivées, et le blanc et le noir leur négation.

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

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

Lorsqu'il a fallu prévoir la réimpression du **Petit Atlas Dumée**, cette trichromie tant vantée nous séduisit. Il fut donc résolu, il y a de cela cinq ans, de faire des essais et de ne s'engager que si ceux-ci donnaient des résultats satisfaisants. Ils ne le furent pas de suite et nous pûmes constater qu'en trichromie l'a peu près est plus souvent le cas que la reproduction fidèle de toutes les nuances.

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

originaux. Ces essais avaient duré deux ans!

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

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

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

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

*Paul KLINCKSIECK.*

# PARTIE I

## Explication des Planches

### Oronge vraie. – *Amanita Cæsarea*

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

#### Spores blanches<sup>1</sup>

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

Les feuillets sont inégaux, d'un jaune mat, ainsi que le pied

---

<sup>1</sup> Voir pages 140 et suivantes.

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

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

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

L'Oronge était très recherchée chez les Romains. Mais c'est surtout Néron qui a rendu ce champignon célèbre; il l'appelait *mets des dieux*. Nous rappellerons enfin que l'empereur Claude a été empoisonné par un plat d'Oronges dans lequel on avait introduit du poison.

**– Planche 1. –**

**Bois secs, bien exposés. – Fin de l'été.**



**Oronge vraie.** – *Amanita Cæsarea.*

– *Comestible excellent.* —



# Fausse Oronge. – *Amanita muscaria*

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

## Spores blanches

Ce champignon a quelque ressemblance avec l'Oronge vraie, mais on l'en distingue aisément pour peu qu'on y porte attention. Ce dernier champignon, et comme du reste toutes les amanites, est d'abord entièrement recouvert par la volve, mais cette dernière reste presque tout entière sur le chapeau, et lorsque le tue-mouches a atteint son entier développement, sa surface est parsemée de nombreux flocons blancs, provenant des déchirures de la volve, alors son chapeau est arrondi ou un peu aplati, rouge vermillon, carmin ou orangé: il se décolore parfois jusqu'à devenir jaune pâle ou blanchâtre.

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

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

souvent au voisinage des bouleaux, en été et automne.

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

**– Planche 2. –**

**Bois un peu frais.** – Été, automne.



**Fausse Oronge.** – *Amanita muscaria*.

– *Très vénéneux.* —

# Amanite phalloïde. – Amanita phalloides

## Champignon qui tue

### Spores blanches

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

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

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

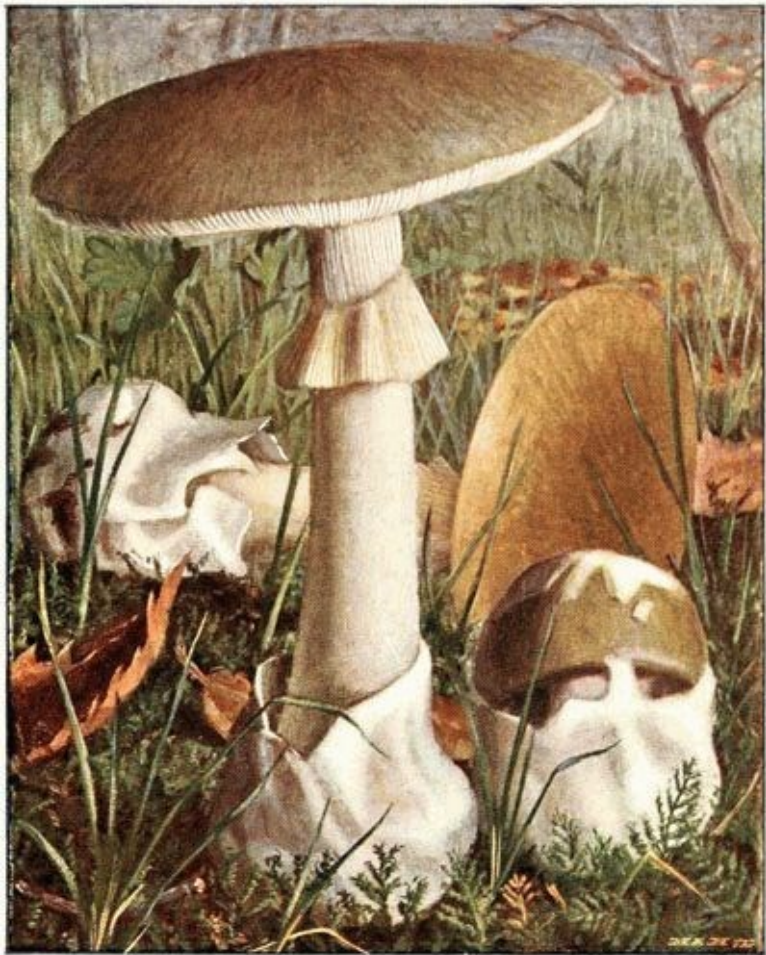
Ce champignon est un des plus *dangereux*, ses effets étant toujours mortels. Il est d'autant plus à redouter que ce n'est qu'après un temps relativement long que l'on commence à être incommodé, vingt-quatre heures parfois après l'ingestion du

champignon, alors que les principes toxiques sont passés dans le sang et qu'aucune médication n'a le pouvoir d'éliminer le poison. On le trouve très communément dans les bois un peu frais. On distinguera la variété blanche, des *pratelles* (Voir [pl. 39](#) à 41), en ce que ces dernières ont des feuillets roses puis bruns, et que, de plus, elles manquent de volve.

La plupart des accidents mortels causés par des champignons dont parlent les journaux sont dus à l'*Amanite phalloïde* ou à ses variétés, ainsi qu'à l'*Amanite citrine*, dont nous parlerons ci-après.

**– Planche 3. –**

**Bois frais.** – Été, automne.



**Amanite phalloïde.** – *Amanita phalloides*.  
– *Vénéneux, mortel.* —



# Amanite citrine. – *Amanita citrina*

## Champignon qui tue

### Spores blanches

Chapeau charnu d'abord convexe, puis presque plan, jaune citron ou blanc jaunâtre, plus rarement un peu verdâtre ou fauve, luisant et ordinairement marqué par places de plaques ayant assez l'aspect irrégulier d'une carte géographique; ce qui fait qu'on l'a aussi appelé *Amanita mappa*. Ces plaques d'un blanc sale proviennent de la volve; elles sont quelquefois remplacées comme dans la figure ci-contre par de petits flocons ayant l'aspect de verrues. Diamètre 5 à 8 centimètres.

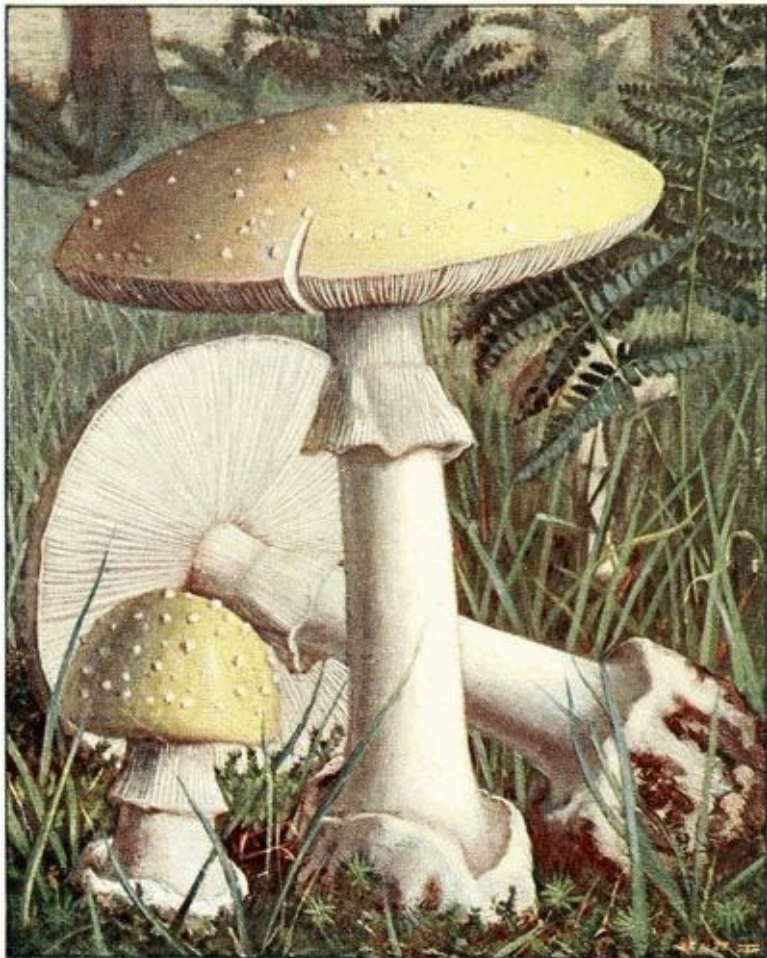
Feuillets blancs nombreux, un peu dentés sur les bords. Pied blanc, très fragile, droit cylindrique, finement strié au-dessus du collier, un peu aminci au sommet et muni à la base d'un gros renflement ou bulbe orné d'un rebord très apparent. Chair blanche, molle, de saveur désagréable.

Comme le précédent, ce champignon varie beaucoup de couleur. On le trouve communément du printemps à l'automne dans les bois un peu frais. Cette espèce, très vénéneuse, est tout

aussi dangereuse que la précédente; il faut éviter de confondre la variété blanche avec les *pratelles* (nos [pl. 39](#) à 41), qui, comme nous l'avons dit, ont les feuillets et les spores d'abord roses, rouges, puis bruns, alors qu'ils restent toujours blancs dans les *Amanites phalloïde* et *citrine*.

– **Planche 4.** –

**Bois.** – Printemps, automne.



**Amanite citrine.** – *Amanita citrina*.

– *Très vénéneux, mortel.* —



# Amanite panthère. – *Amanita pantherina*

## Spores blanches

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

Feuillets blancs assez nombreux arrondis vers la marge et aigus vers le pied, inégaux. Pied cylindrique blanc, devenant creux à la fin; il est muni à la base d'un bulbe garni d'un rebord mince. Collier oblique, blanc, fugace, inséré tantôt au-dessus, tantôt au-dessous du milieu du pied; souvent aussi on trouve à la base du pied un ou deux bourrelets écailleux dont le supérieur peut être regardé comme un deuxième anneau.

Comme degré de toxicité, l'*Amanite panthère* peut être comparée à l'*Amanite tue-mouches*: elle peut rendre très malade, mais elle ne tue pas ou très rarement.

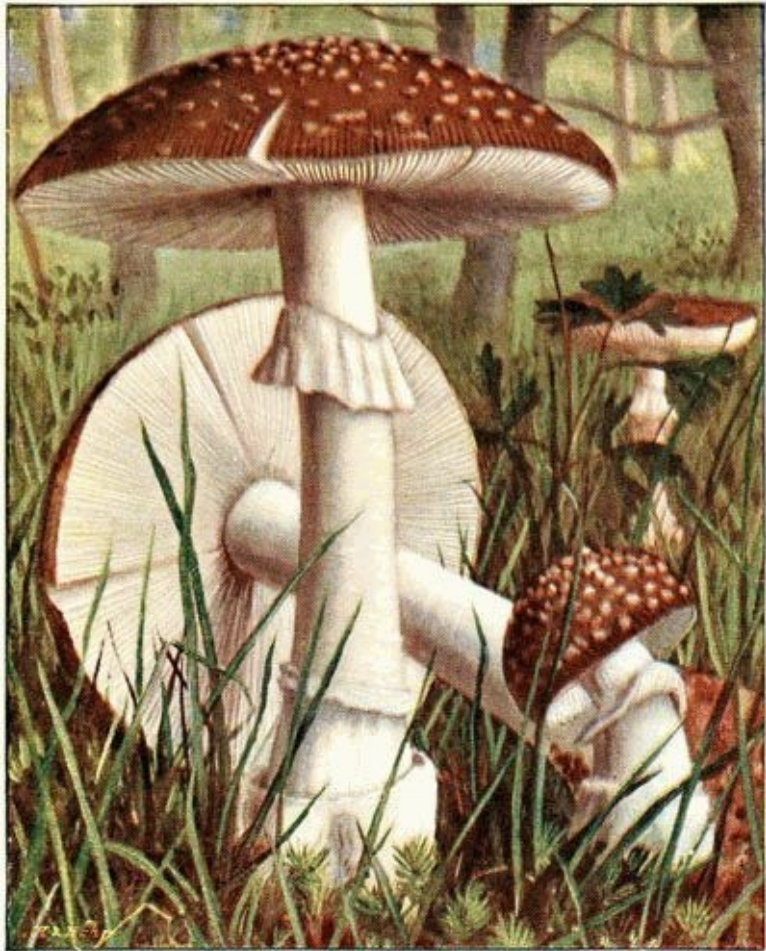
Chair blanche épaisse à odeur un peu vireuse.

On trouve cette amanite en automne dans les bois. Comme elle est *très vénéneuse* il faut éviter de la confondre avec l'***Amanita rubescens*** (pl. 6). On l'en distingue facilement, puisque sa chair et ses feuillets ne prennent en aucun cas la

teinte rougeâtre de l'*Amanite rougeâtre*; la présence du collier et l'absence de la volve permettent de la distinguer de l'*Amanita vaginata* ([pl. 8](#)).

**– Planche 5. –**

**Bois.** – Été, automne.



**Amanite panthère.** – *Amanita pantherina*.  
– *Très vénéneux.* —



# Amanite rougeâtre. – *Amanita rubescens*

Noms vulgaires: *Oronge vineuse*, *Golmotte*

## Spores blanches

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

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

Ce champignon, que l'on consomme en grande quantité dans certains départements, est commun en été et en automne dans

les bois un peu frais.

L'Amanite rougeâtre est susceptible de prendre des aspects assez différents et de donner lieu à quelques variétés dues à des colorations autres que celle du type.

**– Planche 6. –**

**Bois.** – Été, automne.



**Amanite rougeâtre.** – *Amanita rubescens*.  
– *Comestible.* —



# Amanite printanière. – Amanita verna

**Nom vulgaire:** *Oronge ciguë blanche*

**Champignon qui tue**

**Spores blanches**

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

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

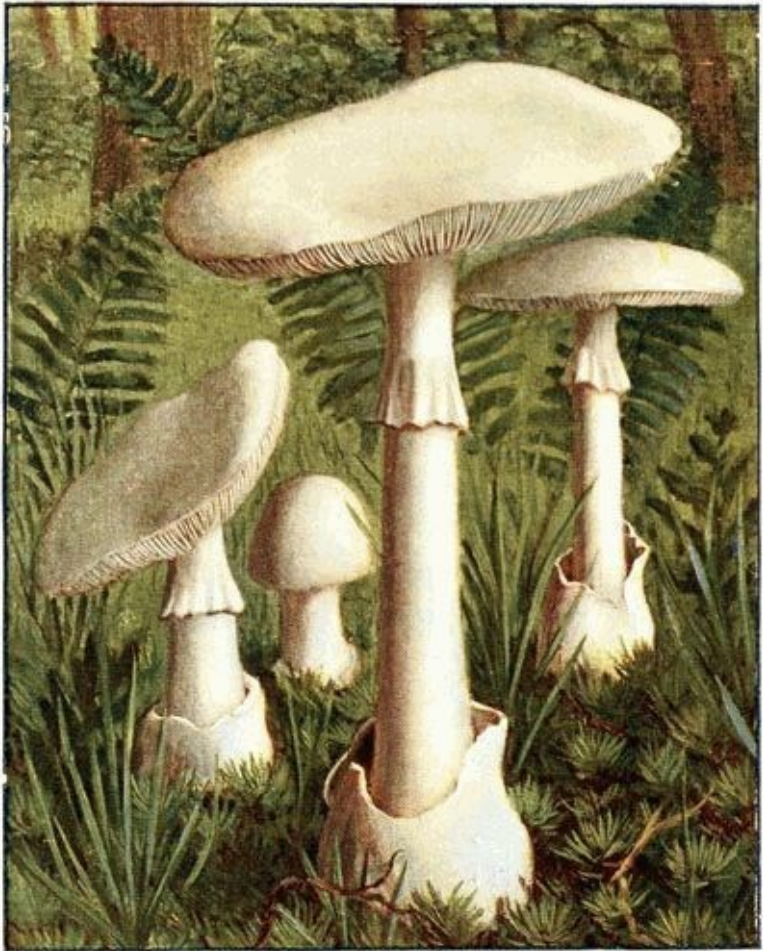
L'Amanite printanière a une volve, à l'encontre des pratelles, qui n'en ont pas; de plus, ses feuillets restent toujours blancs, tandis qu'ils deviennent promptement roses, puis rouge-brun

dans les pratelles. Il faut donc, quand on récolte un champignon, vérifier ces caractères, et pour cela, il est de toute nécessité de déterrer complètement le pied de celui-ci, afin de s'assurer de l'absence ou de la présence d'une volve, vu que les espèces reconnues mortelles se trouvent exclusivement parmi les agarics (champignons ayant des lames) pourvus d'une volve. Il en existe d'autres pouvant amener des troubles digestifs, mais les plus à craindre sont les amanites. Voir le chapitre «[Empoisonnements](#)».

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

**– Planche 7. –**

**Bois frais.** – Printemps, automne.



**Amanite printanière.** – *Amanita verna*.

– *Très dangereux! mortel.* —



# Amanite vaginée. – *Amanita vaginata*

**Noms vulgaires:** *Coucoumelle, Grisette*

## Spores blanches

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

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

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

Ce champignon se trouve de préférence dans les terrains sablonneux.

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

Il faut éviter à tout prix, sous peine d'inconvénients graves, de confondre avec cet innocent champignon, l'Amanite panthère, dont nous avons parlé [page 5](#).

**– Planche 8. –**

**Terrains sablonneux. – Été, automne.**



**Amanite vaginée.** – *Amanita vaginata*.

– *Comestible.* —



# Lépiote élevée. – *Lepiota procera*

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

## **Spores blanches**

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

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

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

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

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

– **Planche 9.** –

**Terrains sablonneux.** – Été, automne.



**Lépiote élevée.** – *Lepiota procera*.  
– *Comestible très apprécié.* —



# Lépiote pudique. – *Lepiota pudica*

**Nom vulgaire:** *Toute blanche*

## Spores blanches

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

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

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

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

**– Planche 10. –**

**Terrains sablonneux. – Été, automne.**



**Lépiote pudique.** – *Lepiota pudica*.

– *Comestible.* —



# **Armillaire couleur de miel. – *Armillaria mellea***

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

## **Spores blanches**

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

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

Les feuillets sont assez nombreux, blanchâtres ou pâles et même un peu rougeâtres, se prolongeant sur le pied et aigus vers la marge du chapeau; ils répandent en grande quantité des spores blanches. Le pied est très long par rapport au chapeau, il peut avoir de 12 à 15 centimètres; il est ferme, élastique,

souvent courbé, à peu près égal, un peu roux surtout dans le bas et muni vers le haut d'un large collier ascendant. Chair blanche peu épaisse, odeur nulle, saveur un peu âcre.

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

**– Planche 11. –**

**Troncs pourrissants.** – Été, automne.



**Armillaire couleur de miel.** – *Armillaria mellea*.  
– *Comestible, peu délicat.* —



# Tricholome de la Saint-Georges. – *Tricholoma Georgii*

## Spores blanches

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

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

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

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

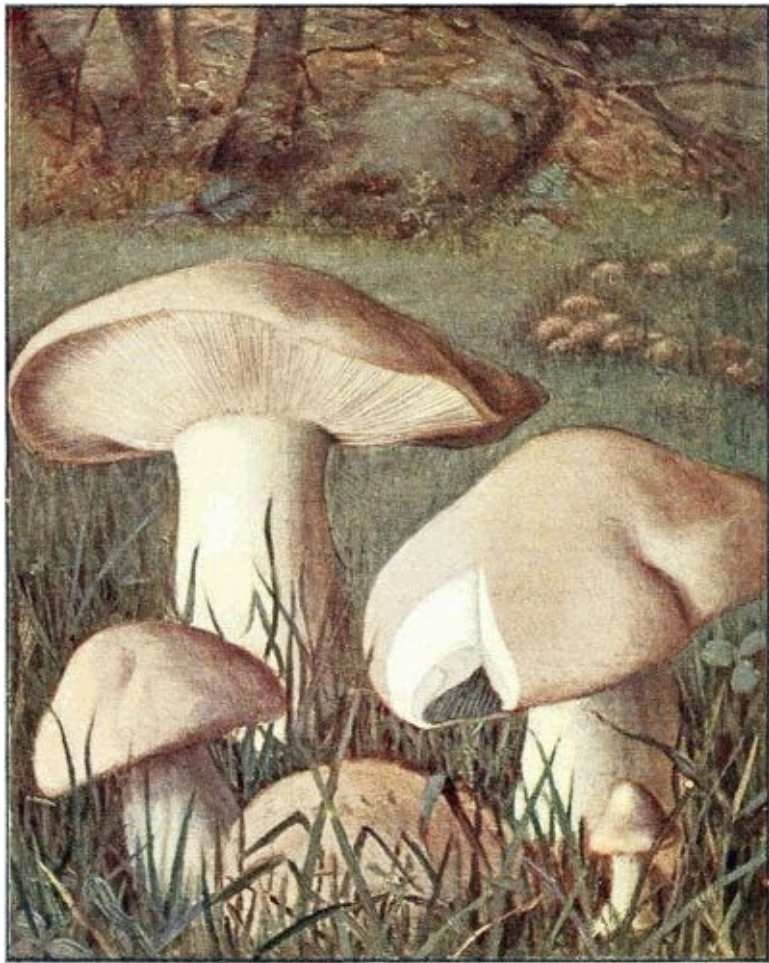
Sous les noms de ***Tricholoma gambosum*** et de ***Tricholoma albellum***, la plupart des auteurs décrivent deux autres champignons portant le nom vulgaire de *mousseron*, et qui paraissent être de simples variétés de celui dont nous venons de

parler: même couleur, même port, même odeur, même époque d'apparition.

On trouve ces champignons au printemps et parfois aussi à l'automne dans les prés, le long des chemins verts, dans les clairières des bois, où ils forment souvent des cercles de sorcières. Voir, pour cette expression, le [chapitre II](#).

**– Planche 12. –**

**Chemins verts, haies. – Printemps.**



**Tricholome de la Saint-Georges.** – *Tricholoma Georgii*.  
– *Comestible excellent.* —



# **Tricholome nu. – Tricholoma nudum**

**Nom vulgaire: *Pied bleu***

## **Spores blanches**

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

Feuillets nombreux inégaux, minces, aigus vers la marge et de la couleur du chapeau, mais conservant plus longtemps leur belle couleur violette. Pied plein, ferme, droit, régulier, un peu renflé à la base, de la couleur du chapeau, mais plus pâle et légèrement farineux au sommet. Lorsque ce champignon pousse dans les bois de conifères, il arrive souvent que son pied est revêtu à la base d'une sorte de coton bleuâtre qui englobe les aiguilles qui jonchent le sol.

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

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

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

– **Planche 13.** –

**Bois, surtout de conifères.** – Été, automne.



**Tricholome nu.** – *Tricholoma nudum*.  
– *Comestible.* —



# **Tricholome ruiné. – Tricholoma pessundatum**

## **Spores blanches**

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

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

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

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

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

Lorsqu'on a la chance de tomber sur une localité riche, il est

préférable de recueillir seulement les chapeaux, car le pied est filandreux, coriace.

**– Planche 14. –**

**Voisinage des peupliers. – Automne.**



**Tricholome ruiné.** – *Tricholoma pessundatum*.

– *Comestible.* —



# **Tricholome équestre. – Tricholoma equestre**

**Nom vulgaire: *Chevalier***

## **Spores blanches**

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

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

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

Se trouve en automne surtout dans les bois de conifères. Afin de faire ressortir les caractères du *Tricholome équestre*, nous l'avons fait représenter complètement débarrassé des multiples débris qui jonchent le sol: il ne faudra donc pas s'étonner de le trouver souvent quelque peu tapi sur terre.

Comestible assez recherché.

**– Planche 15. –**

**Bois, surtout de conifères. – Automne.**



**Tricholome équestre.** – *Tricholoma equestre*.  
– *Comestible.* —



# **Tricholome terreux. – Tricholoma terreum**

## **Spores blanches**

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

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

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

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

Il y a des années où ce champignon est si abondant, qu'on ne peut faire un pas dans les bois où il pousse, sans en écraser plusieurs.

**– Planche 16. –**  
**Bois résineux. – Été, automne.**



**Tricholome terreux.** – *Tricholoma terreum*.  
– *Comestible.* —



# Tricholome russule. – *Tricholoma russula*

## Spores blanches

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

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

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

On peut recommander l'usage de ce champignon que l'on trouve en automne dans les taillis de chênes où il forme souvent des traînées de nombreux individus plus ou moins dissimulés sous les feuilles. Il faut éviter de confondre ce champignon avec certaines russules, notamment la *Russule émétique* (pl. 22), mais cette dernière a la chair très âcre. Dans notre espèce, la coloration du champignon est inégale et souvent comme tachetée, tandis qu'elle est uniforme et plus intense dans les russules; de plus, ces dernières ont généralement des feuillets égaux.

On trouve quelquefois le *Tricholome russule* d'une teinte plus

claire, et comme maculé de rose sur blanc, mais les spécimens fournis à notre dessinateur étaient fortement colorés, et la reproduction en a encore un peu accentué la teinte.

– **Planche 17.** –

**Taillis de chênes.** – Été, automne.



**Tricholome russule.** – *Tricholoma russula*.  
– *Comestible excellent.* —



# Collybie à pied en fuseau. – *Collybia fusipes*

## Spores blanches

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

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

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

Chair blanchâtre, sans odeur, de saveur agréable.

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

Ce champignon est assez commun en été et en automne, dans

les forêts de chênes. Pour le consommer, on doit le choisir peu avancé, sans quoi il est coriace et de digestion peu facile; le pied doit être rejeté comme trop filandreux.

**– Planche 18. –**

**Au pied des chênes.** – Été, automne.



**Collybie à pied en fuseau.** – *Collybia fusipes*.  
– *Comestible, sauf le pied.* —



# **Clitocybe nébuleux. – Clitocybe nebularis**

## **Spores blanches**

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

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

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

Chair blanche, fine ayant une légère odeur de farine.

Se trouve, en automne, sous les futaies, parmi les feuilles tombées, où il forme souvent des cercles de grande dimension où l'on compte jusqu'à cent individus.

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

**Sous les futaies.** – Été, automne.



**Clitocybe nébuleux.** – *Clitocybe nebularis*.

— *Comestible.* —

# **Clitocybe laqué. – Clitocybe laccata**

## **Spores blanches**

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

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

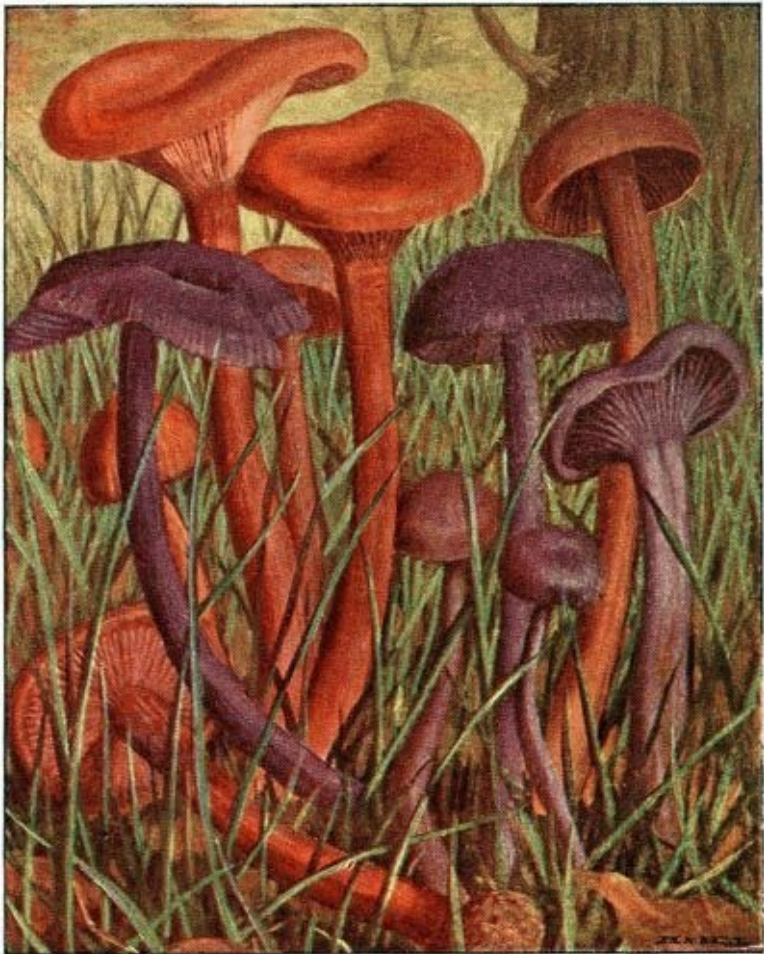
Pied allongé, flexueux irrégulier, fibreux, de la couleur du chapeau, mais plus pâle et couvert dans le bas d'un coton blanc ou violacé.

Chair très mince, violacée, d'odeur agréable.

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

**– Planche 20. –**

**Dans tous les bois. – Été, automne.**



**Clitocybe laqué.** – *Clitocybe laccata*.

– *Comestible.* —



# **Hygrophore olivacé- blanc. – olivaceo-albus**

## **Spores blanches**

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

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

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

**Bois résineux.** – Été, automne.



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

— *Comestible.* —

# Russule émétique. – *Russula emetica*

## Spores blanches

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

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

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

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

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

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

**Bois.** – Été, automne.



**Russule émétique.** – *Russula emetica*.

— *Vénéneux, très poivré.* —

# **Chanterelle comestible. – Cantharellus cibarius**

**Noms vulgaires: *Gyrole, Jaunette,  
Girondelle, Chevrotte, etc***

## **Spores blanches**

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

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

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

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

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

Le **Cantharellus aurantiacus** ou *Chanterelle orangée* est une

espèce voisine, mais plus grêle, et de coloration plus vive que celle dont nous venons de parler; les feuillets sont plus colorés que le chapeau, serrés, minces et descendant sur le pied.

Chair jaune, molle; pied cylindrique mince.

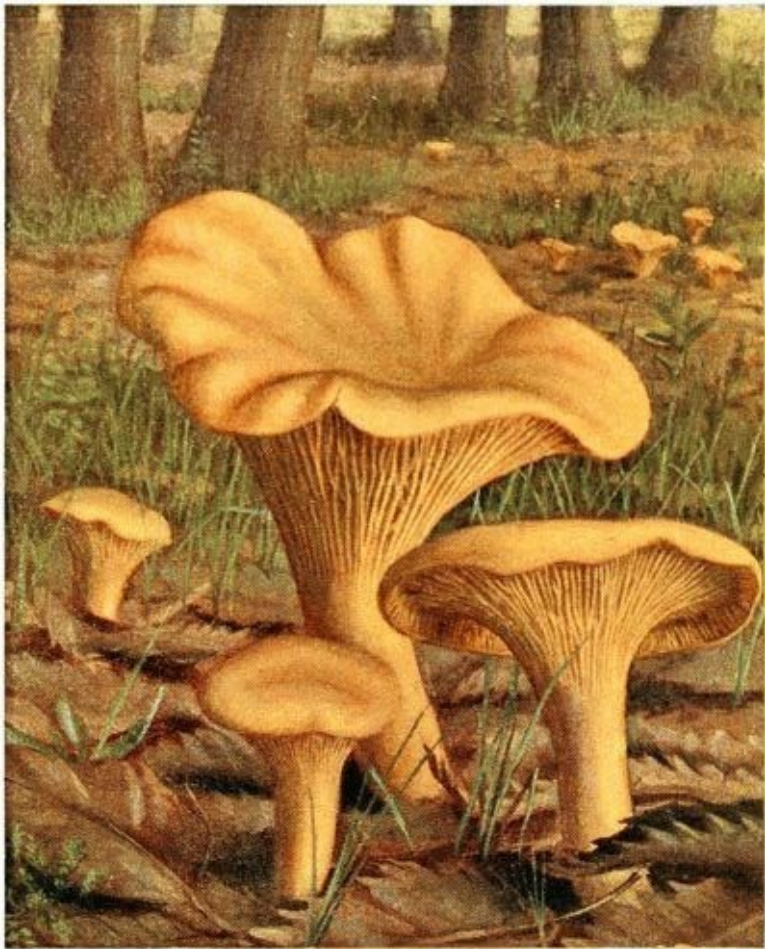
Odeur et saveur peu prononcées.

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

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

**– Planche 23. –**

**Bois un peu frais.** – Été, automne.



**Chanterelle comestible.** – *Cantharellus cibarius*.

– *Comestible.* —



# Lactaire délicieux. – *Lactarius deliciosus*

**Noms vulgaires:** *Rouzillon, Vache rouge, Briqueté*

## Spores blanches

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

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

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

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

Pousse en été-automne sous les conifères.

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

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

Ne pas confondre le **Lactarius deliciosus** avec le **Lactarius torminosus** ([pl. 27](#)), auquel il ressemble un peu, mais dont le lait est blanc.

– **Planche 24.** –

**Sous les sapins.** – Été, automne.



**Lactaire délicieux.** – *Lactarius deliciosus*.  
– *Comestible.* —



# Lactaire poivré. – *Lactarius piperatus*

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

## Spores blanches

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

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

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

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

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

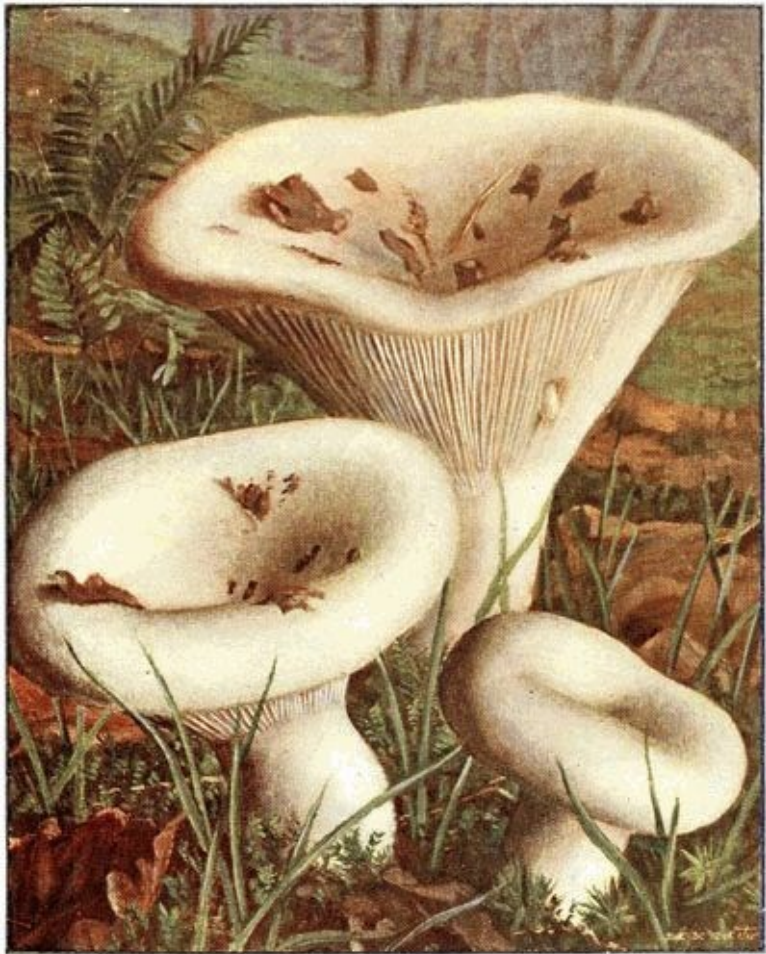
Comme l'âcreté de ce champignon disparaît à la cuisson, on en fait usage dans quelques contrées; mais c'est un aliment peu agréable.

On trouve souvent dans les bois un champignon qui ressemble

beaucoup au **Lactarius piperatus**, et qui n'en diffère que par ses feuillets qui deviennent sensiblement jaunes en vieillissant. Ou lui a donné le nom de **Lactarius pargamenus**.

– **Planche 25.** –

**Bois, chemins verts.** – Été, automne.



**Lactaire poivré.** – *Lactarius piperatus*.  
– *Comestible, peu délicat.* —



# Lactaire orangé. – *Lactarius volemus*

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

## Spores blanches

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

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

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

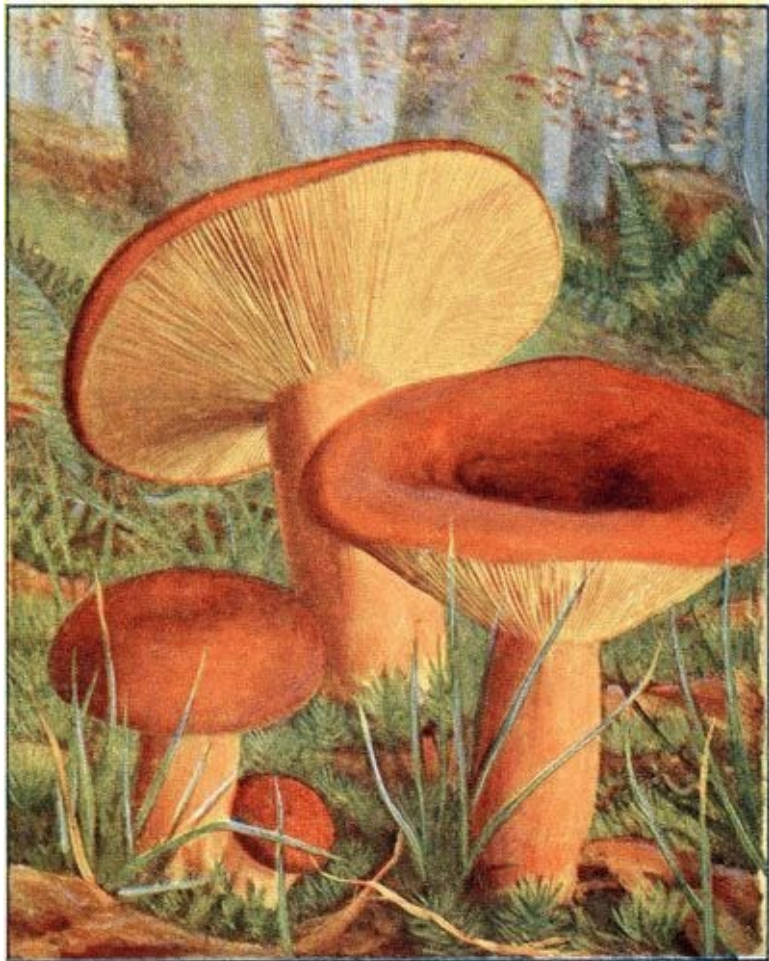
Chair blanche, cassante, d'odeur forte mais agréable.

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

Comme il existe plusieurs lactaires ayant une teinte analogue à celle du **Lactaire orangé**, on fera bien de s'assurer, lors de la récolte, que la chair est de saveur douce et nullement âcre, car autrement on pourrait s'exposer à une méprise.

– **Planche 26.** –

**Bois frais.** – Été, automne.



**Lactaire orangé.** – *Lactarius volemus*.  
– *Comestible.* —



# Lactaire aux tranchées. – Lactarius torminosus

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

## Spores blanches

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

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

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

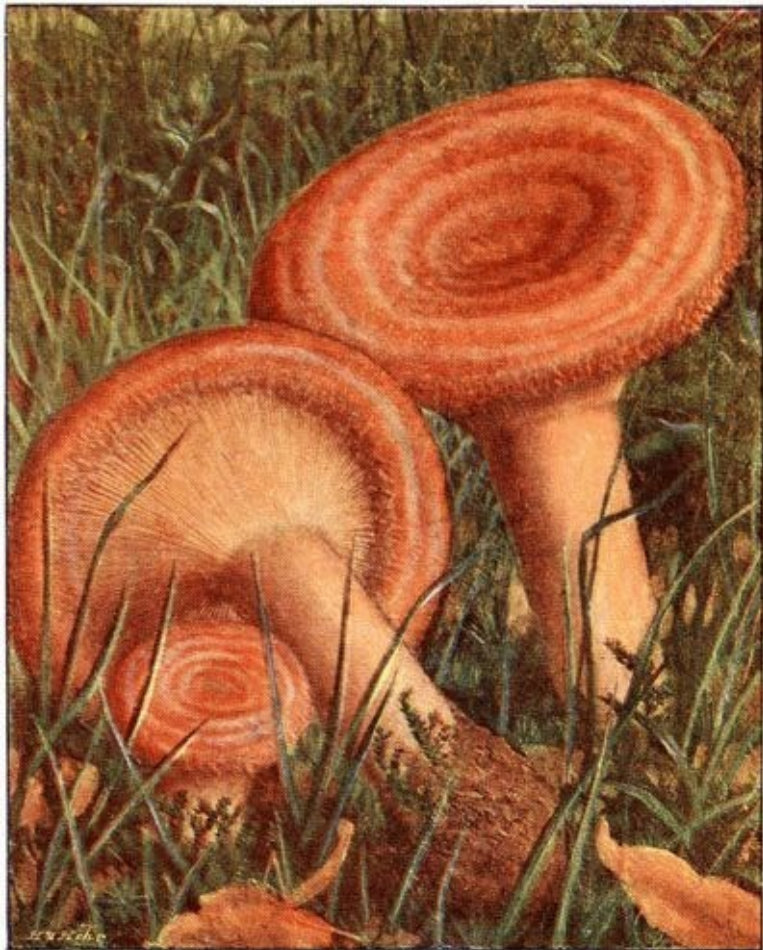
Chair blanchâtre laissant écouler en abondance un lait blanc, âcre.

Pousse en été et en automne dans les bois et les friches. Malgré

son âcreté, ce champignon serait consommé en Suède.

– **Planche 27.** –

**Bois, friches.** – Été, automne.



**Lactaire aux tranchées.** – *Lactarius torminosus*.  
– *Vénéneux.* —



# Lactaire taché. – *Lactarius controversus*

**Noms vulgaires:** *Lathyron, Roussette*

## Spores blanches

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

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

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

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

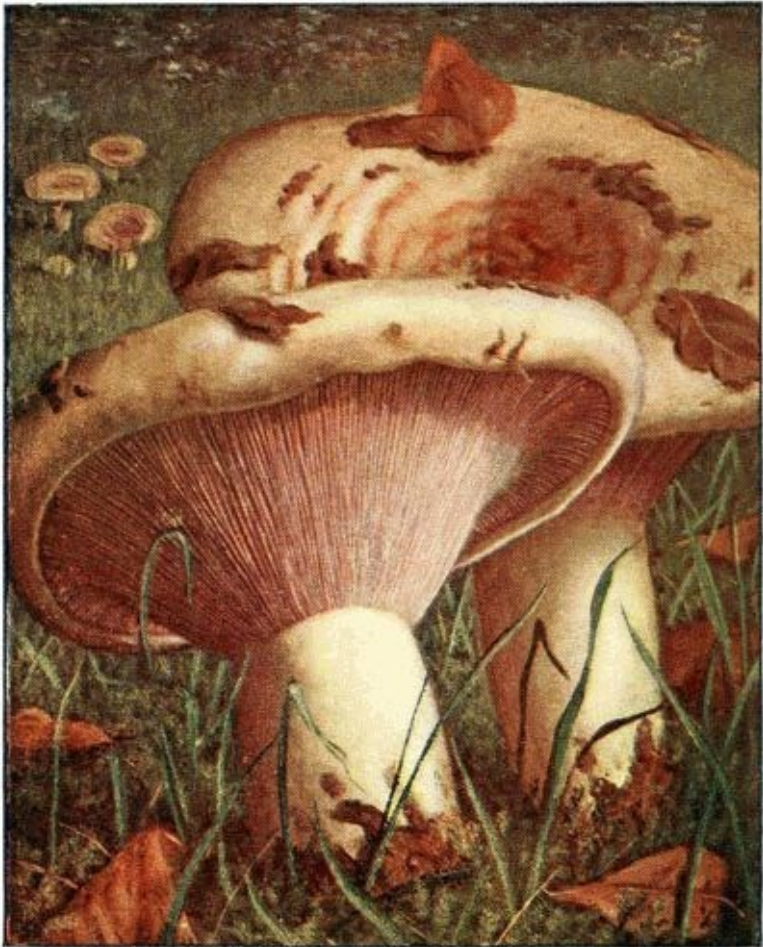
Chair blanche, ferme, lait abondant blanc, âcre, odeur nulle.

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

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

**– Planche 28. –**

**Clairières, chemins verts. – Été, automne.**



**Lactaire taché.** – *Lactarius controversus*.  
– *Comestible mais indigeste.* —



# **Pleurote en coquille. – Pleurotus ostreatus**

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

## **Spores blanches**

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

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

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

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

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

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

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

**– Planche 29. –**

**Arbres languissants.** – Automne, hiver.



**Pleurote en coquille.** – *Pleurotus ostreatus*.  
– *Comestible jeune.* – Image plus grande



# **Pleurote de l'Eryngium. – Pleurotus Eryngii**

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

## **Spores blanches**

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

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

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

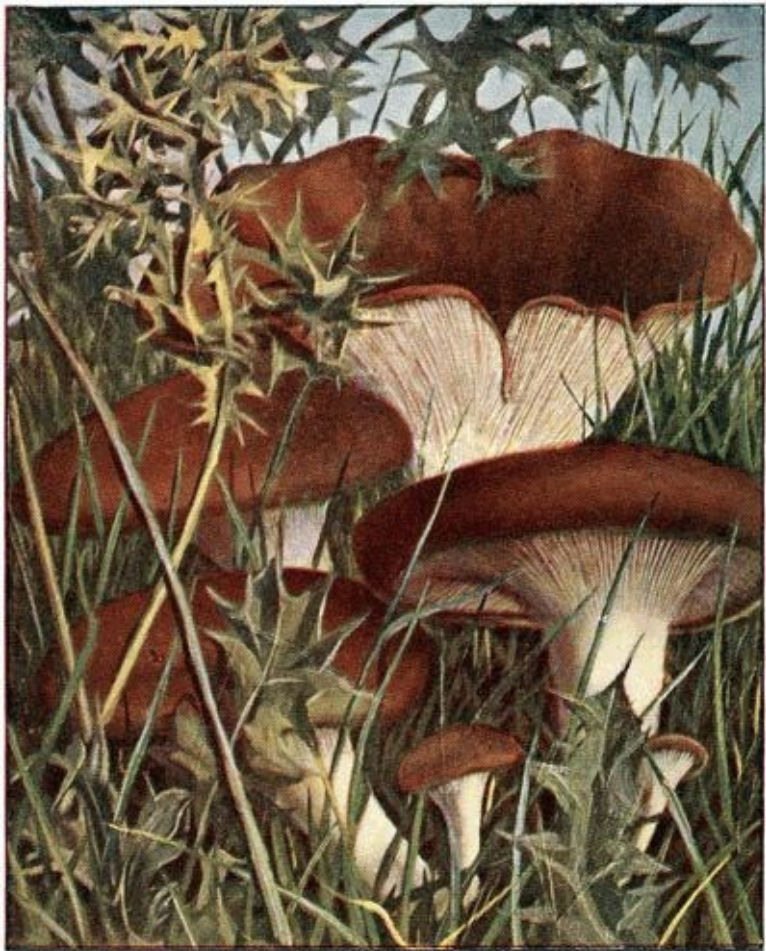
Chair blanche, d'odeur agréable.

Pousse en automne sur les racines mortes de l'*Eryngium campestre*. Cette Ombellifère piquante, connue sous le nom de Chardon Roland, est répandue dans les terrains sablonneux ou le long des chemins verts. Au bord de la mer, on le trouve sur l'*Eryngium maritimum*. Cet excellent champignon est très délicat

et très recherché, malheureusement il est rare dans certaines localités; il semble plus abondant au bord de la mer et, sur les marchés de La Rochelle et de Nantes, il y est vendu en grande quantité. En raison de son lieu d'élection et de l'impossibilité absolue de le confondre avec aucune autre espèce, il semble qu'il y aurait lieu de tenter des essais de culture en vue de propager un des meilleurs champignons que nous connaissions.

**– Planche 30. –**

**Racines du chardon Roland.** – Été, automne.



**Pleurote de l'Eryngium.** – *Pleurotus Eryngii*.  
– *Comestible excellent.* —



# Russule vert-de-gris. – *Russula virescens*

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

## Spores blanches

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

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

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

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

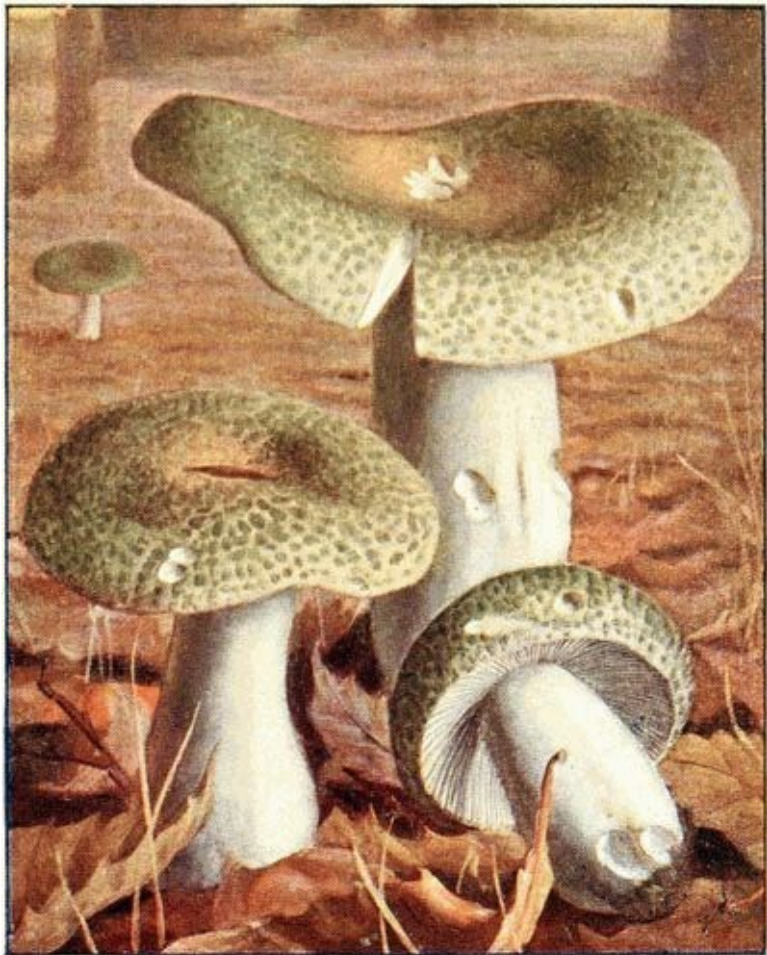
Chair blanche, cassante; odeur et saveur agréables.

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

Il existe quelques russules vertes ou le devenant, qu'il sera bon de ne pas confondre avec notre *Verdette*; elles sont le plus souvent un peu visqueuses et non crevassées ou écailleuses.

**– Planche 31. –**

**Bois.** – Été, automne.



**Russule vert-de-gris.** – *Russula virescens*.

– *Comestible.* —



# **Russule cyanoxanthe. – Russula cyanoxantha**

**Nom vulgaire: *Charbonnier***

## **Spores blanches**

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

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

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

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

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

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

Le *Charbonnier* est un excellent comestible et dans bien des endroits on le consomme avec plaisir.

**– Planche 32. –**

**Bois ombragés.** – Été, automne.



**Russule cyanoxanthe.** – *Russula cyanoxantha*.  
– *Comestible.* —



# Russule fétide. – *Russula foetens*

## Spores blanches

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

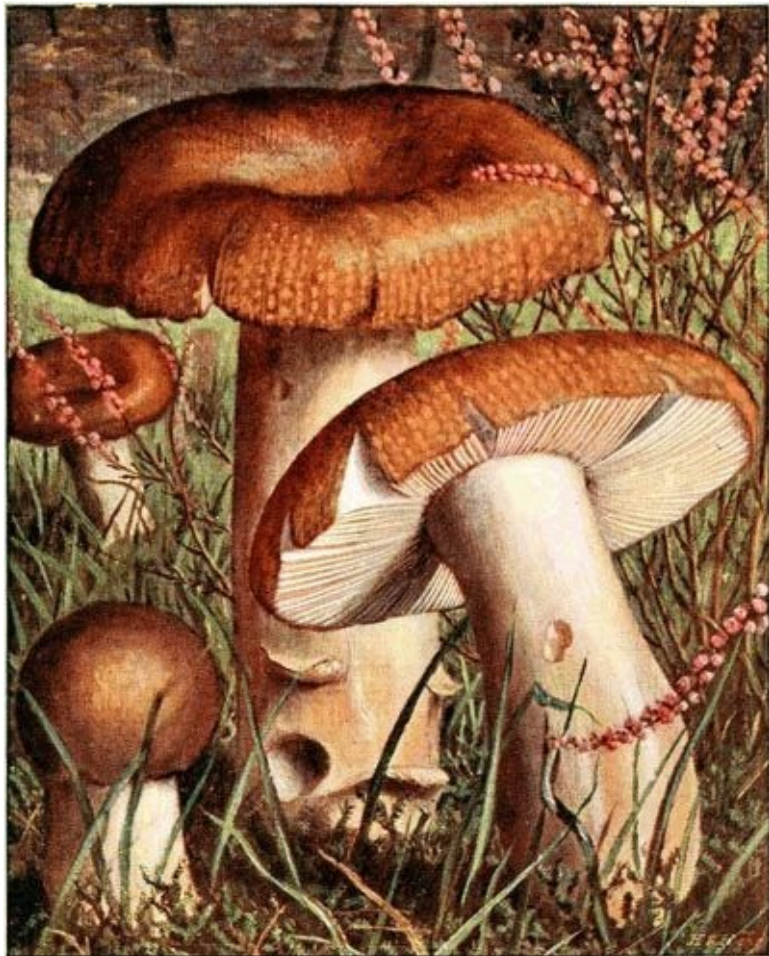
Feuillets blanchâtres, peu nombreux, épais, inégaux, souvent bifurqués ou ramifiés. Pied blanc, gros, aminci à la base, d'abord plein, puis creux et alors fragile. Chair blanche, cassante, d'odeur désagréable et nauséuse, saveur âcre.

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

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

– **Planche 33.** –

**Bois, prés.** – Été, automne.



**Russule fétide.** – *Russula foetens*.

– *Indigeste.* —



# **Marasme Faux-Mousseron. – Marasmius oreades**

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

## **Spores blanches**

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

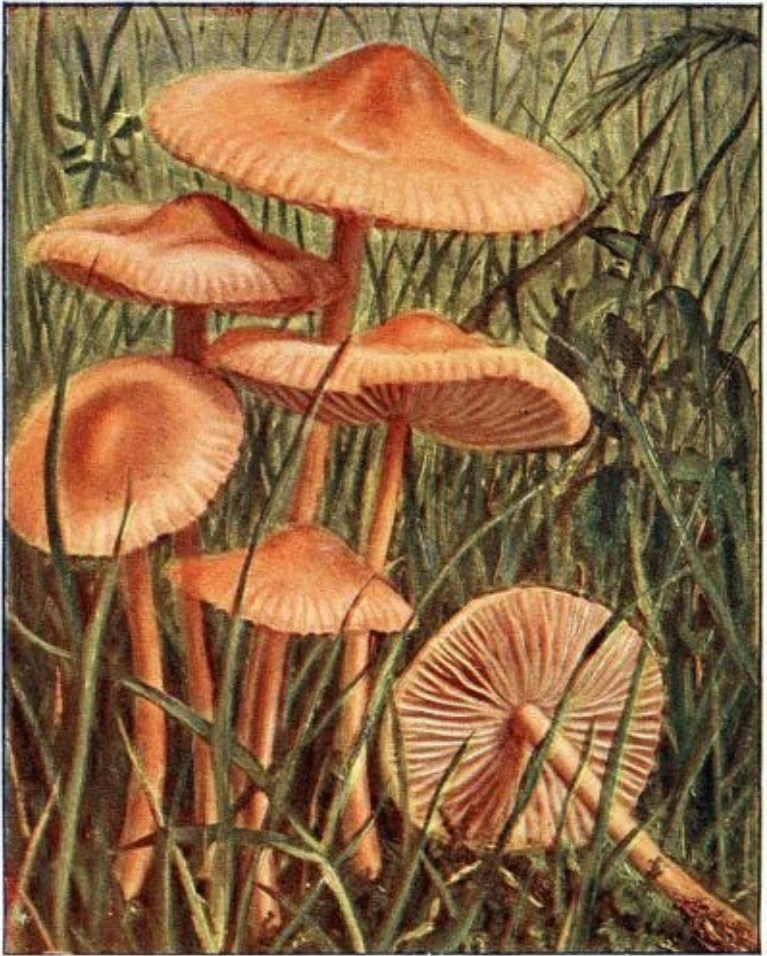
Feuillets très peu nombreux, larges, inégaux, blanchâtres ou jaune fauve pâle. Pied plein, régulier, cylindrique, tenace, de la couleur du chapeau et légèrement velu. Chair blanche très mince, à odeur agréable se développant par la dessiccation.

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

comestible. Le nom de *Faux-Mousseron* ne doit pas effrayer!

– **Planche 34.** –

**Bois herbus, pâturages.** – Toute l'année.



**Marasme faux-Mousseron.** – *Marasmius oreades*.  
– *Comestible.* —



# Entolome livide. – Entoloma lividum

**Nom vulgaire:** *Le Perfide*

## Spores roses

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

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

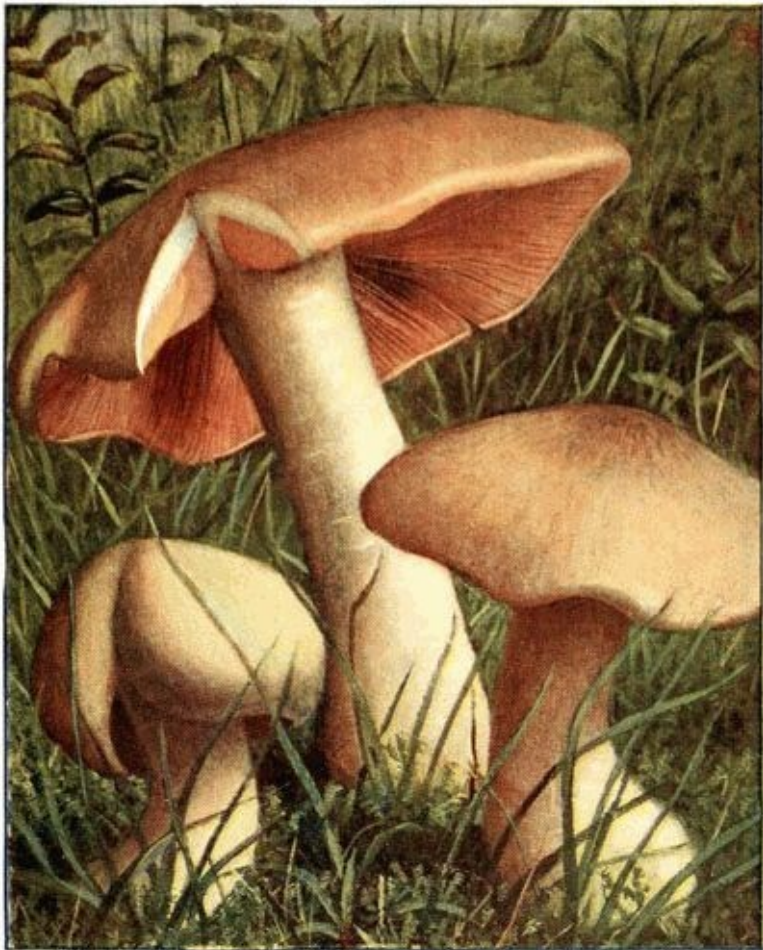
Citons encore l'**Entoloma clypeatum** ou *Entolome en*

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

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

– **Planche 35.** –

**Bois frais.** – Été, automne.



**Entolome livide.** – *Entoloma lividum*.  
– *Vénéneux*. —



# Clitopile orcellé. – *Clitopilus orcella*

**Nom vulgaire:** *Le Meunier*

**Spores roses**

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

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.